

## **Cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée (AOC)**

### **«Deglet Nour de Nefzaoua »**

#### *Chapitre I :*

#### **Dispositions générales**

Article premier - Le présent cahier des charges définit les conditions de bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua ».

Art. 2 - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Deglet Nour de Nefzaoua » est soumis à la législation et la réglementation en vigueur, et notamment la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles, et ses textes d'application, et aux dispositions du présent cahier des charges.

#### *Chapitre II :*

### **Des conditions générales relatives au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua »**

#### *Titre premier*

#### **Des conditions administratives**

Art. 3 - Tout producteur de « Deglet Nour de Nefzaoua » dans la zone géographique délimitée exclusivement à l'intérieur des limites de l'aire géographique du gouvernorat de Kébili désignée par la région de Nefzaoua spécifiquement par les coordonnées 33.30° et 34.15° latitude Nord et 8.30° et 9.10° longitude Est, limitée au Nord et au Nord-Est par la chaîne de montagnes Tbagha et Matmata et contournée par Chott El Djérid du Nord et de l'Ouest, et le Sahara septentrional (Erg Oriental) au Sud et au Sud-Ouest et désirent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Deglet Nour de Nefzaoua » doit remplir les conditions prévues par le présent cahier des charges.

Art. 4 - Sous réserve des dispositions de l'article 11 de la loi n° 99-57 du 28 juin 1999 susvisée, toute personne désirent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée du « Deglet Nour de Nefzaoua » doit déposer à la direction générale de la production agricole au ministère chargé de l'agriculture ou au commissariat régional au développement agricole du gouvernorat de Kébili, deux copies de ce cahier de charges dûment signées sur toutes les pages, en gardant une copie visée par l'administration.

Art. 5 - Le bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée « Deglet Nour de Nefzaoua » doit présenter, à chaque demande de l'administration, une copie du présent cahier des charges dûment signée.

Art. 6 - Le bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua » est soumis au paiement de la contribution requise conformément à la disposition du décret n° 2008-827 du 24 mars 2008, fixant le montant et les modalités de perception et d'utilisation de la contribution pour bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication de provenance d'un produit agricole.

Art. 7 - La production, le conditionnement ainsi que le stockage du produit «Deglet Nour de Nefzaoua » bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée s'effectuent dans la zone géographique indiquée à l'article 3 du présent cahier des charges.

#### *Titre II*

#### **Des conditions techniques**

Art. 8- Les caractéristiques de «Deglet Nour de Nefzaoua » se présentent comme suit :

##### **1. Caractéristiques générales :**

Les «Deglet Nour de Nefzaoua » contiennent 30% de glucose et 40% de saccharose avec une couleur pourpre et un goût doux qui les distinguent des autres variétés de dattes.

## 2. Caractéristiques physico-chimiques :

- Une forme ovale,
- Une couleur à maturité : jaune ocre à pourpre,
- Une peau ridée,
- Un poids minimum de 500 grammes pour 60 fruits,
- La teneur minimale en sucre est de 70 grammes pour 100 grammes de dattes,
- À maturité, les dattes sont molles dont l'humidité relative du fruit varie de 18 à 30%.

L'appellation d'origine contrôlée « Deglet Nour de Nefzaoua » est réservée aux dattes branchées naturelles appartenant aux catégories commerciales extra, I et II selon les critères de qualité, conformément au Codex Alimentarius et à la législation et la réglementation en vigueur.

## 3. Caractéristiques organoleptiques :

Les « Deglet Nour de Nefzaoua » ont une texture moelleuse et un arôme particulier qui donne en bouche une bonne sensation et saveur

Art. 9 - Les éléments prouvant la provenance des dattes de l'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Deglet Nour de Nefzaoua », délimitée dans la zone géographique indiquée à l'article 3 du présent cahier des charges, sont constitués comme suit :

### 1. Facteurs naturels :

- **Sol** : Profond et perméable tout en évitant les sols gypseux et salins,
- **Climat** : La région de Nefzaoua appartient à l'étage méditerranéen saharien supérieur à hiver froid pendant la nuit et tempérée pendant la journée et un été chaud avec une moyenne de 42°C. La région du Nefzaoua est soumise à l'influence du climat continental avec alternance entre chaleur et sécheresse le jour, froid et humidité la nuit, ce qui la distingue par la production de dattes de la variété de Deglet Nour à qualité spécifique.

- **Vent** : à raison de 120 jours par an.
- **Moyenne de pluviométrie** : de 100 à 150 mm/an.

- **Eau d'irrigation** : doit avoir une salinité de 2 à 4g/l.

### 2. Les variétés et les caractéristiques de l'exploitation :

**Plantation** : Les rejets développés à la base du stipe de palmier dattier de variété Deglet Nour et après leur sevrage du pied-mère doivent être sains, provenir des oasis de Nefzaoua, contrôlés par les autorités compétentes du commissariat régional au développement agricole de Kébili et dont le poids d'un rejet n'est pas inférieur à 12 kg.

- **Densité de plantation et étages** : Le nombre de palmiers dans l'exploitation varie entre 100 et 200 palmiers à l'hectare y compris les autres variétés de dattes, avec la possibilité d'un deuxième étage composé d'arbres fruitiers tels que les grenadiers, les figuiers, les abricotiers, les vignes et un troisième étage composé de légumes et de fourrages.

- **Présence de mâles dans l'exploitation** : La présence de 3 palmiers mâles par hectare est requise, et une période de grâce de 10 ans est accordée pour remplir cette condition, à compter de la date d'entrée en vigueur du présent cahier des charges.

### 3. Techniques culturales : Les méthodes de production doivent être comme suit :

- **Élagage**: Les palmes séchées doivent être enlevées chaque saison.
- **Nettoyage des palmeraies** : Cette opération consiste dans le nettoyage de l'exploitation en ramassant les fruits tombés ou attenants au palmier et les palmes séchées, désherbant le chiendent et assainissant les drains. Cette opération a lieu dans les deux mois suivant la récolte des fruits.

- **Irrigation** : Il faut satisfaire les besoins du palmier en eau d'irrigation tout en veillant à ne pas espacer le tour d'eau.
- **Fumure** : Organique et minérale : L'engrais organique doit être apporté au moins une fois tous les 3 ans. Quant à l'engrais minéral, il est apporté selon les quantités adoptées par les structures techniques compétentes, avec la possibilité d'utiliser la technique d'amendement sableux des oasis en cas d'épuisement de la fertilité du sol.
- **Pollinisation** : La période de pollinisation s'étend de février à mai, selon les conditions climatiques. Cette opération se déroule sur plusieurs étapes avec accent sur la nécessité d'utiliser des grains de pollen de la zone géographique spécifiée et, exceptionnellement, hors de cette région en cas de pénurie de grains de pollen.
- **Éclaircissage des régimes** : Consiste à éliminer les régimes malformés, précoce ou tardif et conserver l'équivalent d'un régime pour chaque 8 à 12 palmes.
- **Éclaircissage des fruits** : Consiste à éliminer le tiers de la partie basale du régime tout en coupant quelques branchées à l'intérieur du régime.
- **Protection des régimes**: Les régimes sont protégés contre les pluies d'automne et les vers en les enveloppant avec des bâches en plastique ou des moustiquaires. Cette opération commence à partir de la seconde quinzaine d'août.

Article 10 : Les conditions techniques requises lors de la phase de récolte des dattes doivent être respectées, notamment les conditions suivantes :

1. **Indices de maturité** : L'opération de récolte des dattes ayant obtenu l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua » démarre à maturité complète, et ce, pendant la période allant d'octobre à décembre. L'annonce est faite chaque année du démarrage de la récolte des dattes ayant obtenu cette appellation par une commission compétente-

Les indices de maturité se focalisent sur :

- Le virement de la couleur du fruit du jaune ocre au pourpre clair.
  - La tendresse et les rides au niveau de la peau.
  - L'augmentation du taux des sucres et de l'arôme du fruit.
2. **Méthodes de récolte** : La récolte se fait par la mise en place de bâches sous le palmier, la coupe des régimes et leur descente aux ouvriers pour le triage et la mise dans des caisses en plastique.
3. **Méthodes de collecte** : Les collecteurs doivent respecter les dispositions prévues par le cahier des charges relatif aux collecteurs des dattes.
4. **Classement** : les dattes ayant obtenu l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua » sont classées selon la réglementation en vigueur comme suit :
- catégories Catégorie « Extra »,
  - catégorie I,
  - catégorie II.
5. **Méthodes d'emballage** : les dattes sont mises dans des boîtes cartonnées dont le poids est de 5 kg maximum et sont en branchées naturelles selon la réglementation en vigueur.

Art. 11 - Le stockage des dattes ayant obtenu l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua » s'effectue dans des chambres froides répondant aux conditions suivantes et pendant une période n'excédant pas six (6) mois :

- Température : entre 0 et 4 C°.
- Humidité relative : entre 65% et 75%.

Art. 12 - Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire devrait comporter les informations suivantes :

- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée : «Deglet Nour de Nefzaoua »
- La mention « Appellation d'origine contrôlée »,
- Le nom de l'agriculteur/ station de conditionnement,
- Le logo pour les appellations d'origine contrôlée
- Le nom de l'organisme de contrôle et de certification.

Art. 13 - L'analyse organoleptique de chaque échantillon de « Deglet Nour de Nefzaoua » porte sur l'odeur, le goût et la texture.

Les échantillons de Deglet Nour sont évalués selon une échelle qui évalue, l'aspect visuel, le gout, la couleur et l'odeur. Il est attribué à chaque élément une note de 1 à 4 et pour attribuer l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua», un minimum de 12 points doit être obtenu.

Est nommée une commission de dégustation compétente validée par l'organisme de contrôle et de certification.

Le contrôle des caractéristiques organoleptiques des: «Deglet Nour de Nefzaoua» est assuré par la commission à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Art. 14 - Tout producteur de dattes désirant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua » tient un registre, mis à jour annuellement, relatif aux exploitations productrices de dattes et dans lequel sont enregistrées toutes les opérations culturales effectuées durant la saison.

En outre, les collecteurs et conditionneurs de dattes appliquant le cahier des charges régissant le métier tiennent à jour des registres permettant d'identifier la provenance et la destination des «Deglet Nour de Nefzaoua», ainsi que les quantités mises en œuvre et les quantités mises en circulation.

### *Chapitre III*

#### **Du contrôle**

Art. 15 - Tout producteur de «Deglet Nour de Nefzaoua » est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Deglet Nour de Nefzaoua » à l'organisme de contrôle et certification dont il relève et de lui faciliter les opérations de contrôle sur terrain, et ce notamment, en lui permettant de visionner, pour inspection, les lieux de production, transformation et de stockage et les éléments prouvant l'origine du produit, les modes de la production, cueillette, transport, transformation et stockage.

Et d'une manière générale, le contrôle de la portée de la conformité aux conditions prévues par le présent cahier des charges.

### *Chapitre IV*

#### **Des infractions et les sanctions**

Art. 16 - Nonobstant les peines prévues par la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles, toute contravention aux dispositions du présent cahier des charges entraîne la privation du producteur du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée, et ce après trois mois à compter de la date de mise en demeure, par lettre recommandée, pour remise en conformité, restée sans suite et après audition du concerné.

Je soussigné, déclare avoir lu toutes les conditions existantes dans le présent cahier des charges et je m'engage de les respecter et à m'y afférer

..... le .....

Signature