

## **Cahier des charges relatif au bénéfice de l'indication de provenance du produit « Pomme de Sbiba »**

### **CHAPITRE PREMIER**

#### **Dispositions générales**

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions générales relatives au bénéfice de l'indication de provenance du produit « pomme de Sbiba ».

Art. 2 - Le bénéfice de l'indication de provenance du produit « pomme de Sbiba » est soumis à la législation et à 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'indication de provenance**

##### **Titre premier**

##### ***Des conditions administratives***

Art. 3 - Tout producteur de pommes dans le gouvernorat de Kasserine désirent bénéficier de l'indication de provenance du produit « pomme de Sbiba » doit remplir les conditions prévues par le présent cahier des charges.

Art. 4 - Toute personne désirent bénéficier de l'indication de provenance du produit « pomme de Sbiba » doit déposer à la direction générale de la production agricole au ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques, pour avis, deux copies du présent cahier des charges, dûment signées sur toutes les pages, en gardant une copie visée par l'administration, preuve de sa notification.

Art. 5 - Le bénéficiaire de l'indication de provenance du produit « pomme de Sbiba » doit présenter, à chaque demande de l'administration, une copie du présent cahier des charges dûment signée et d'une attestation prouvant la propriété ou le droit de gérance de l'exploitation.

Art. 6 - Le bénéfice de l'indication de provenance est soumis au paiement de la contribution requise.

##### **Titre II**

##### ***Des conditions techniques***

Art. 7 - Les caractéristiques de « Pomme de Sbiba » se présentent comme suit :

\* Couleur du fruit :

- Jaune doré pour les variétés jaunes.
- Rouge foncé pour les variétés rouges.

\* La pellicule externe: glabre

\* Poids du fruit : pas moins de 110 grammes.

\* Calibre du fruit :

- Catégorie A (extra) : de diamètre compris entre 6 et 6,5cm,

- Catégorie B (I) : de diamètre compris entre 5,5 à 6 cm

- Catégorie C (II) : de diamètre compris entre 5 et 5,5cm,

\* L'aptitude des variétés d'automne de « pomme de Sbiba » au stockage frigorifique : durant 8 ou 9 mois par an.

\* Teneur en sucre: pas moins de 12% pour les pommes destinées au stockage et 16% pour les pommes destinées à la mise sur le marché.

Art. 8 - Les éléments prouvant la provenance de la pomme de l'aire de l'indication de provenance délimitée par le gouvernorat de Kasserine sont constitués comme suit :

1- Les éléments naturels : se composent du sol, du climat et de l'eau d'irrigation

\* Le sol :

- Qualité du sol : terre profonde, bien aérée qui facilite le drainage des eaux. Les terres salines et gypseuses où l'eau stagne et le taux de gypse actif dépasse les 15%, sont à éviter.

- fertilité du sol : moyenne.

\* Le climat :

- Été chaud.

- Hiver froid.

- La moyenne générale de la température : 16,4°C.

- La moyenne de la température au mois de Janvier : 8,9°C.

- La moyenne de la température au mois d'août : 26,1°C.

- La moyenne de l'humidité relative : 60%.

- L'évaporation : 1336,3 mm/an.

- La moyenne annuelle de pluie : 250 mm.

\* L'eau d'irrigation: l'eau dont la salinité ne dépasse pas 2 gr/litre

2- Les éléments techniques :

La composition des variétés de pomme dans l'exploitation dans l'aire de l'indication provenance doit être comme suit :

- 60% de la variété Golden Delicious.

- 30 % de la variété Richared Delicious.

- 10% autres variétés.

Art. 9 - Les méthodes de production doivent être comme suit :

\* La densité de plantation : pas moins de 200 arbres/hectare.

\* La taille : La taille d'hiver doit être effectuée annuellement.

\* L'irrigation : Les pommiers doivent être irrigués d'une façon périodique et régulière avec des quantités de 5000 m<sup>3</sup> / ha / an au minimum.

\* La fumure organique : le fumier organique doit être fourni à raison de 20t/ha/an.

\* La fumure minérale :

- Le fumier azoté : entre 200 et 300 kg/ha/an.

- Le fumier potassique : entre 250 et 300 kg/ha/an.

- Le fumier phosphaté : 100 kg/ha/an.

- Les éléments ferriques : 20 kg/ha/an.

Les pesticides et les produits chimiques doivent être utilisés d'une manière rationnelle et les prescriptions y afférentes doivent être respectées pour assurer la sécurité du produit et sa protection sanitaire.

Art. 10 - Les méthodes de récolte doivent être comme suit :

La récolte des pommes d'automne destinées au stockage se fait avant le stade du mûrissement complet.

Les indices du mûrissement se basent sur :

\* La teneur en sucre : pas moins de 12%.

\* La fermeté :

- Pour la variété rouge : 5,5 kg/cm<sup>2</sup>
- Pour la variété jaune : 6 kg/cm<sup>2</sup>

Art. 11 - Le produit « pomme de Sbiba », destiné à la mise sur le marché, doit être trié d'une manière préliminaire et classé selon son calibre sur place ou aux stations de conditionnement dans la zone de production.

L'organisme de contrôle et de certification doit être avisé dans le cas où le tri et le classement du produit sont effectués en dehors de la zone de production.

Le transport des fruits aux différents circuits de distribution doit être fait selon le calibre dans des caisses en plastique ou en carton à double ou triple rangée. Le produit destiné au stockage doit être transporté directement après le tri préliminaire aux entrepôts frigorifiques dans des caisses en plastique de 15 à 20 kg.

Art. 12 - Le stockage de chaque variété de pomme doit être effectué dans une chambre frigorifique spécifique qui remplit les conditions suivantes :

- Température : entre 2 et 4°C.
- Humidité relative : 90%.
- Durée : 8 ou 9 mois avec la nécessité d'effectuer périodiquement des analyses pour préserver la sécurité du produit stocké.

### CHAPITRE III

#### Du contrôle

Art. 13 - Tout producteur des pommes est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l'indication de provenance à l'organisme de contrôle et de 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 et de stockage et les éléments prouvant l'origine du produit et les méthodes de sa production, récolte, transport et stockage et d'une façon générale le contrôle de la portée de la conformité aux conditions prévues par le présent cahier des charges.

### CHAPITRE IV

#### Des infractions et des sanctions

Art. 14 - 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'indication de provenance, 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  
prévues par le présent cahier des charges  
et je m'engage à les respecter et à m'y afférer

..... le .....

Signature