

كراس الشروط

المتعلق بالانتفاع ببيان المصدر لمنتج "تفاح سببية"

الباب الأول

أحكام عامة

الفصل الأول - يضبط هذا الكراس الشروط العامة للانتفاع ببيان المصدر لمنتج "تفاح سببية"

الفصل 2 - يخضع الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "تفاح سببية" إلى التشريع والتراتب الجاري بها العمل وخاصة منها القانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 والمتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان مصدرها ونصوصه التطبيقية وإلى أحكام هذا الكراس.

الباب الثاني

في الشروط العامة المتعلقة بالانتفاع ببيان المصدر

العنوان الأول

في الشروط الإدارية

الفصل 3 - يتعين على كل منتج تفاح بولاية القصرين يرغب في الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "تفاح سببية" الاستجابة للشروط الواردة بهذا الكراس.

الفصل 4 . يتعين على كل شخص يرغب في الانتفاع ببيان المصدر لمنتج " تفاح سببية" أن يودع لدى الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي بوزارة الفلاحة والموارد المائية قصد الإعلام، نسختين من هذا الكراس مضمي عليهما من قبله في جميع الصفحات، على أن يحتفظ لديه بنسخة منهما مؤشر عليها من قبل الإدارة لإثبات إعلامها.

الفصل 5 . يستظهر المنتفع ببيان المصدر لمنتج " تفاح سببية" عند كل طلب من الإدارة بنسخة ممضاة من هذا الكراس وبشهادة تثبت الملكية أو حق التصرف في المستغلة.

الفصل 6 . يخضع الانتفاع ببيان المصدر إلى دفع المعلوم المستوجب.

العنوان الثاني

في الشروط الفنية

الفصل 7 . تتمثل خصوصيات تفاح سببية في ما يلي :

- لون الثمار :

* أصفر ذهبي بالنسبة للأنواع الصفراء،

* أحمر داكن بالنسبة للأنواع الحمراء.

- القشرة الخارجية : لمساء،

- وزن الثمار : لا يقل عن 110 غرام،

- حجم الثمار :

* قسم أ (EXTRA) : ذات قطر يتراوح بين 6 و6,5 صم،

* قسم ب (I) : ذات قطر يتراوح بين 5,5 و6 صم،

* قسم ج (II) : ذات قطر يتراوح بين 5 و5,5 صم،

- قابلية الأصناف الخريفية لتفاح سببية للخصن بالتبريد : تمتد على 8 أو 9 أشهر في السنة،

- نسبة السكر : لا تقل عن 12% بالنسبة إلى التفاح الموجه للتخزين وفي حدود 16% بالنسبة إلى التفاح الموجه للتسويق.

الفصل 8 . تتمثل العناصر المثبتة لتأني التفاح من دائرة بيان المصدر والمحددة بولاية القصرين في ما يلي :

1) العناصر الطبيعية : وتشمل التربة والمناخ ومياه الري.

* التربة :

- نوعية التربة : أرض عميقة ذات تهوية جيدة يسهل بها تصريف المياه،

- يتم تجنب الأراضي المالحة والكلسية التي تترك بها المياه وتتجاوز نسبة الكلس الفعال بها 15% .

- خصوبة التربة : متوسطة.

* المناخ :

- صيف حار،

- شتاء بارد،

- المعدل العام لدرجة الحرارة : 16,4 درجة مائوية،

- معدل درجة الحرارة لشهر جانفي : 8,9 درجة مائوية،

- معدل درجة الحرارة لشهر أوت : 26,1 درجة مائوية،

- معدل الرطوبة النسبية : 60%،

. التخبر : 1336,3 مم/السنة،

. المعدل السنوي للأمطار : 250مم.

* مياه الري : مياه ذات ملوحة لا تتجاوز 2 غرام/التر.

(2) العناصر الفنية :

يتعين أن تكون تركيبة أصناف التفاح في المستغلة بدائرة بيان المصدر كالاتي :

. 60% من صنف قولدن دلسيوز،

. 30% من صنف ريشارد دلسيوز،

. 10% من أصناف أخرى.

الفصل 9 . يتعين أن تكون طرق الإنتاج على النحو التالي :

* الكثافة الزراعية : لا تقل عن 200 شجرة / الهكتار،

* التقليم : يتعين القيام بالتقليم الشتوي سنويا،

* الري : يتعين ري أشجار التفاح بصفة دورية ومنتظمة بكميات لا تقل عن 5000 متر مكعب/هك/السنة.

* التسميد العضوي :

يتعين توفير السماد العضوي في حدود 20 طن للهكتار الواحد سنويا.

* التسميد المعدني :

. السماد الأزوتي : بين 200 كلف و300 كلف للهكتار الواحد سنويا،

. السماد البوطاسي : بين 250 كلف و300 كلف للهكتار الواحد سنويا،

. السماد الفسفاطي : 100 كلف للهكتار الواحد سنويا،

. المواد الحديدية : 20 كلف للهكتار الواحد سنويا،

كما يتعين ترشيد استعمال المبيدات والمواد الكيميائية واحترام الترتيب ذات الصلة لضمان سلامة المنتج وحمايته الصحية.

الفصل 10 : يتعين أن تكون طرق الجني على النحو التالي :

يتم جني التفاح الخريفي المعد للخصن قبل مرحلة النضج التام.

وترتكز مؤشرات النضج على :

. نسبة السكر : لا تقل عن 12%،

. نسبة تصلب الثمار (La fermeté) :

. بالنسبة إلى الصنف الأحمر : 5,5 كلف / صم2،

. بالنسبة إلى الصنف الأصفر : 6 كلف / صم2.

الفصل 11 . يتعين بالنسبة إلى منتج تفاح سببية المعد للتسويق، القيام بالفرز الأولي وتصنيفه حسب الحجم على عين المكان أو بمحطات التكييف بمنطقة الإنتاج. ويتعين إعلام هيكل المراقبة والتصديق في حالة فرز وتصنيف المنتج خارج منطقة الإنتاج.

ويجب نقل الثمار حسب الحجم في صناديق بلاستيكية أو من الورق المقوى ذات صفيين أو ثلاثة صفوف إلى مختلف مسالك التوزيع.

وبالنسبة إلى المنتج المعد للتخزين، يتعين نقله مباشرة إثر الفرز الأولي إلى مخازن التبريد في صناديق بلاستيكية ذات 15 . 20 كلف.

الفصل 12 . يتعين تخزين كل صنف من التفاح في بيت تبريد خاص به وتتوفر فيه الشروط التالية :

- درجة الحرارة : تتراوح بين 2 و4 درجات مائوية،

- الرطوبة النسبية : تتراوح بين 90%،

- المدة : 8 أو 9 أشهر مع ضرورة القيام بالتحاليل بصفة دورية للحفاظ على سلامة المنتج المخزن.

الباب الثالث

في المراقبة

الفصل 13 . يتعين على كل منتج تفاح التصريح بالكميات السنوية للمنتج المنتفع ببيان المصدر لدى هيكل المراقبة والتصديق الراجع إليه بالنظر وتيسير عمليات المراقبة الميدانية التي يقوم بها وذلك خاصة من خلال تمكينه من الاطلاع على مواقع الإنتاج والتخزين وعلى عناصر الإثبات المتعلقة بمصدر المنتج وطرق إنتاجه وجنيه ونقله وخرنه. وبصفة عامة مراقبة مدى احترام الشروط الواردة بهذا الكراس.

الباب الرابع

في المخالفات والعقوبات

الفصل 14 . بصرف النظر عن العقوبات المنصوص عليها بالقانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 والمتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية وبيان مصدرها، ينجر عن مخالفة أحكام هذا الكراس حرمان المنتج من الانتفاع ببيان المصدر وذلك بعد ثلاثة أشهر ابتداء من تاريخ توجيه تنبيه مضمون الوصول لتدارك الوضع لم يأت بنتيجة وبعد سماع المعني.

إني الممضي أسفله أقر بأني

اطلعت على جميع الشروط الواردة

بهذا الكراس وألتزم باحترامها والعمل بمقتضاها

..... في

الإمضاء