

**Cahier des charges relatif au bénéfice de
l'indication de provenance du produit « huile
d'olive de Monastir »**

CHAPITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions relatives au bénéfice de l'indication de provenance du produit « huile d'olive de Monastir ».

Article 2 - Le bénéfice de l'indication de provenance du produit « huile d'olive de Monastir » 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

Article 3 - Tout producteur de l'huile d'olive qui relève des délégations de Jemmal, Zarmdine, Bni Hassen, Moknine et Ouerdanine du gouvernorat de Monastir, désirant bénéficier de l'indication de provenance du produit « huile d'olive de Monastir » doit remplir les conditions prévues par le présent cahier des charges.

Article 4 - Sous réserve des dispositions de l'article II de la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, susvisée, toute personne désirant bénéficier de l'indication de provenance du produit « huile d'olive de Monastir » doit déposer à la direction générale de la production agricole au ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche ou au commissariat régional au développement agricole du gouvernorat de Monastir, deux copies du présent cahier des charges, dûment signées sur toutes les pages, en gardant une copie visée par l'administration.

Article 5 - Le bénéficiaire de l'indication de provenance du produit « huile d'olive de Monastir » 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.

Article 6 - Le bénéfice de l'indication de provenance est soumis au paiement de la contribution requise conformément aux dispositions du décret n° 2008-827 du 24 mars 2008 susvisé.

Titre II

Des conditions techniques

Article 7 - Le produit provenant de la zone de l'indication de provenance, susmentionnée est dénommé : « huile d'olive de Monastir ».

Article 8 - Les caractéristiques de « l'huile d'olive de Monastir » se présentent comme suit :

* Caractéristiques physico-chimiques :

- Composition en acides Gras (% m/m d'esters méthyliques) :

La composition acide est conforme à celle mentionnée à l'arrêté du 26 mai 2008, susvisé, hormis :

- Acide palmitique : 7,5 - 18,0
- Acide oléique : 62,0 - 83,0
- Acide linoléique : 14,0 - 18,0

- Teneur en acide libre $\leq 0,8$ % m/m exprimée en acide oléique.

- Teneur en composées mineurs caractérisant le produit :

- Poly phénol ≥ 180 ml/kg
- Alpha-tocophérols ≥ 300 ml/kg
- caractéristiques organoleptiques :

En plus de sa conformité aux caractéristiques organoleptiques prévues par l'arrêté du 26 mai 2008, susvisé, les caractéristiques organoleptiques de « l'huile d'olive de Monastir » se présentent comme suit :

- Médiane du fruité (Mf) > 5.56 sur une échelle d'évaluation organoleptique de 0 à 10.

- Médiane de l'amer (Ma) > 2.04 sur une échelle d'évaluation organoleptique de 0 à 10.

- Médiane du piquant (Mp) > 1.74 sur une échelle d'évaluation organoleptique de 0 à 10.

- Dominantes aromatiques : Douce au goût de l'amande verte.

Article 9 - Les éléments prouvant la provenance de « l'huile d'olive de Monastir » de l'aire de l'indication de provenance délimitée par la zone géographique couvrant les délégations de Jammel, Zarmdine, Bni Hassen, Moknine et Ouerdanine du gouvernorat de Monastir sont constitués comme suit :

• Les éléments naturels : se composent du sol et du climat.

- Le sol :

• Qualité du sol : Sol évolué à peu évolué à texture moyenne et perméable.

• Fertilité du sol : teneur en matières organiques moyenne à faible.

- Le climat:

• Climat semi-aride :

• La moyenne générale de la température : 20.1 °C,

• La moyenne de la température au mois de janvier : 12.5 °C.

• La moyenne de la température au mois d'août: 28.6 °C,

• La moyenne de l'humidité relative : 70.4%.

• L'évaporation : 145.4mm/an

• La moyenne annuelle de la pluie : entre 300 et 360 mm.

• Les éléments techniques :

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

- 98% de la variété principale : chemlali.

- 2 % : autres variétés.

Article 10 - Les modes de production doivent être comme suit :

- La densité de plantation: entre 17 et 280 pieds par hectare.

- La taille : La taille d'hiver doit être annuelle,

- L'irrigation : Les oliviers doivent être irrigués par des eaux dont la salinité <4g/L.

- La fumure :

- Le fumier organique fourni à raison de 5 tonne/hectare annuellement,

- Le fumier azoté ne doit pas dépasser 100 kg par hectare annuellement.

Les pesticides et les produits chimiques doivent être utilisés d'une manière rationnelle et la réglementation en vigueur y afférente doit être respectée pour assurer la salubrité du produit et sa protection sanitaire.

Article 11 - Au cours de la cueillette des olives, les dispositions du décret n° 2009-3726, susvisé, doivent être respectées et notamment les conditions suivantes :

- Utiliser des filets conformes à la réglementation en vigueur en la matière, sous l'olivier à fin d'éviter que les fruits tombent sur le sol,

- Utiliser de peignes en plastique ou d'outils destinés à cet effet,

- Ne pas blesser ou détériorer les fruits,

- Ne pas utiliser les gaules,

- Possibilité d'utiliser la cueillette mécanique,

- Nettoyer les olives des feuilles et des impuretés,

- Séparer les olives fraîches des fruits tombés,

- Collecter et transporter les olives dans des caisses ou pallox en plastique à claire-voie permettant l'aération,

- Transporter les olives directement, le même jour, de la ferme à l'huilerie.

Article 12 - Les conditions techniques et sanitaires exigibles au cours de l'extraction de l'huile des olives dans les huileries doivent être respectées et notamment les conditions suivantes :

- Le stockage des olives dans des caisses ou pallox en plastique à claire-voie permettant l'aération,

- Le stockage des olives dans des espaces couverts, aérés et aménagés à cet effet,

- La hauteur des olives stockées ne dépasse pas soixante dix centimètres,

- Le stockage des olives pour une période ne dépasse pas 48 heures, après la cueillette,

- L'extraction de l'huile peut être faite par le système de pression ou par le système de centrifugation.

L'extraction de l'huile d'olive s'effectue suivant le processus ci-après :

- Effeuilage et lavage des olives.

- Broyage des olives pendant une durée ne dépassant pas 30 minutes.

- Malaxage pendant une durée ne dépassant pas 60 minutes.

- Séparation de la fraction solide (grignon) de la fraction liquide (huile et eau) par le système de pression ou le système de centrifugation (La température de l'eau ne doit pas dépasser 25° C et la quantité d'eau incorporée ne doit pas dépasser 50% du poids des olives transformées),

- Séparation de l'huile de l'eau et des impuretés par décantation ou centrifugation.

Article 13 - Le stockage de l'huile d'olive doit être effectué selon les qualités et de manière permettant d'éviter tout changement de ses caractéristiques conformément aux dispositions de l'arrêté du 31 octobre 2006, susvisé.

Article 14 - Sous réserve de la réglementation en vigueur en matière de conditionnement et d'étiquetage, les renseignements suivants doivent être mentionnés :

- dénomination du produit : « huile d'olive de Monastir »,

- mention : « huile d'olive de Monastir »,

CHAPITRE III

Du contrôle

Article 15 - Tout producteur de l'huile d'olive est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l'indication de provenance, 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 sa 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

Article 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'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