

**كراس الشروط المتعلق
بالانتفاع ببيان المصدر لمنتج
"رمان قابس"**

**الباب الأول
أحكام عامة**

الفصل الأول : يضبط هذا الكراس الشروط العامة للانتفاع ببيان المصدر لمنتج "رمان قابس".

الفصل 2 : يخضع الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "رمان قابس" إلى التشريع و الترايب الجاري بها العمل وخاصة منها القانون عدد 57 لسنة 1999 المؤرخ في 28 جوان 1999 و المتعلق بالتسميات المثبتة لأصل المنتجات الفلاحية و بيان مصدرها ونصوصه التطبيقية و إلى أحكام هذا الكراس.

الباب الثاني

في الشروط العامة المتعلقة بالانتفاع ببيان المصدر

العنوان الأول: في الشروط الإدارية

الفصل 3: يتعين على كل منتج رمان بولاية قابس يرغب في الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "رمان قابس" الاستجابة للشروط الواردة بهذا الكراس.

الفصل 4: يتعين على كل راغب في الانتفاع ببيان المصدر لمنتج "رمان قابس" أن يودع لدى الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي بوزارة الفلاحة و الموارد المائية، قصد الإعلام، نسختين من هذا الكراس ممضى 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 "رمان قابس"، عند كل طلب من الإدارة، بنسخة ممضاة من هذا الكراس و بشهادة 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 رمان قابس في ما يلي:

- لون الثمار: أحمر ناصع مختلط بالوردي أو البنفسجي.
- تاج الثمرة: متسع نسبياً ويحمل سبلات مستقيمة ومتقاربة.
 - قطر التاج: يتراوح بين 9, 1 و 2, 2 مم.
 - عدد السبلات: تتراوح بين 6 و 8 سبلات.
- القشرة الخارجية: غير سميكة مقارنة بالأصناف الأخرى (متوسطة السمك)
- حبات الرمان: كبيرة إلى متوسطة الحجم وحلوة المذاق.
- وزن الثمار: لا يقل عن 350 غرام.
- حجم الثمار: - قسم أ: ذات قطر 8, 5 صم فما فوق.
 - قسم ب: ذات قطر ما بين 7, 5 و 8, 5 صم.
 - قسم ج: ذات قطر أقل من 7, 5 صم.
- قابليتي رمان قابس للخبز:
 - بالتبريد: حتى موفى فيفري.
 - التقليدي: إلى موفى شهر نوفمبر.
- مردود العصير: وافر يتراوح بين 70% و 90%
- نسبة السكر: تتراوح بين 14% و 16%
- الحموضة: تتراوح بين 2.2 غ و 4.5 غ في اللتر من العصير.
- لون العصير: وردي.
- نواة الحبوب: لينة.

الفصل 8: تتمثل العناصر المثبتة لتأتي الرمان من دائرة بيان المصدر و المحددة بولاية قابس

في ما يلي:

(1) العناصر الطبيعية: وتشمل التربة و المناخ و مياه الري.

* التربة:

نوعية التربة: تربة ذات قوام رملي مع تجنب الأراضي الكلسية.
خصوبة التربة: متوسطة نظرا لضعف نسبة المواد العضوية.

* المناخ: متوسطي معتدل:

صيف حار ورطب بالشريط الساحلي.

شتاء معتدل إلى بارد.

المعدل العام لدرجة الحرارة: 19.3 درجة مئوية.

معدل درجة الحرارة لشهر جانفي: 10.9 درجة مئوية.

معدل درجة الحرارة لشهر أوت: 27.4 درجة مئوية.

وجود فارق بين الحرارة الليلية والنهارية خلال شهري أوت وسبتمبر.

معدل الرطوبة النسبية: 67.3% .

التبخّر: 2022 مم/السنة (تسجيل نسبة تبخر كبيرة بين شهري ماي وأكتوبر).

المعدل السنوي للأمطار: 189,5 مم مع عدم الانتظام.

* مياه الري: مياه ذات ملوحة تتراوح بين 3 و5 غرام/التر.

(2) العناصر الفنية:

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

– رمان قابسي: 90%

– أنواع أخرى (حموري- زهري- خذوري...): 10%

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

* الكثافة الزراعية:

. نمط الزراعة في شكل أسيجة (Haies fruitières).

. نمط الزراعة البينية: من 150 أصل إلى 300 أصل/هك.

. نمط الزراعة المكثفة: من 300 أصل إلى 600 أصل/هك.

* التقليم:

يتعين أن يكون التقليم الشتوي سنويا مع ضرورة إزالة الخلف على امتداد الموسم.

* الري:

يتعين ري أشجار الرمان بداية من ظهور الأوراق إلى نضج الثمار بصفة دورية ومنتظمة بكميات لا تقل عن 5000 متر مكعب/هك/السنة.

* التسميد:

- السماد العضوي: يتعين توفيره في حدود 20 كلغ لكل شجرة سنويا

- السماد المعدني: يتعين توفيره في حدود حاجيات الأشجار.

و يتعين ترشيد المداواة الكيميائية للحصول على منتج مطابق لمواصفات الجودة .
كما يتعين إزالة بقايا الثمار العالقة بالأشجار والمتساقطة على الأرض ومقاومة الأعشاب الطفيلية وخدمة الأرض.

الفصل 10 يتعين أن تكون طرق الجني على النحو التالي:

يتم تحديد موعد انطلاق موسم الجني من طرف السلطة المختصة ويتم جني الثمار عند النضج التام.

وترتكز مؤشرات النضج على:

. التلون الخارجي للثمار: -أحمر بنفسجي بالنسبة للثمار المعرضة لأشعة الشمس

-أحمر بنفسجي مائل للاصفرار بالنسبة للثمار المظللة

. نسبة السكر بالثمار: بين 14% و 16% .

. الحموضة: بين 2.2 غرام و 4.5 غرام/التر الواحد من العصير.

. ليونة القشرة الخارجية للثمار.

. التلون الأحمر الباطني لحببات الثمار.

و يجب أن يكون الجني يدويا بفصل الثمرة عن الغصن دون ترك نسبة من الغصن

باستعمال الأكياس الخاصة أو المقابض المغلفة للحفاظ على سلامة الثمار.

الفصل 11: بالنسبة لمنتج رمان قابس، يتعين القيام بالفرز الأولي والتصنيف 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.

الفصل 12: يتعين تخزين كل صنف من الرمان في بيت تبريد خاص به وتوفر فيه الشروط التالية:

- . درجة الحرارة: تتراوح بين 5 و 7 درجات مئوية.
- . الرطوبة النسبية: تتراوح بين 90 و 95 %.
- . المدة: تتراوح بين 2 و 3 أشهر.

الباب الثالث في المراقبة

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

الباب الرابع:
في المخالفات و العقوبات

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

إنني الممضي أسفله أقر بأني
اطلعت على جميع الشروط الواردة
بهذا الكراس و ألتزم باحترامها والعمل بمقتضاها
.....في.....
الإمضاء