
APPELLATION D'ORIGINE

DATE D'ENREGISTREMENT

3 mars 2020

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

1150

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Tunisie

APPELLATION D'ORIGINE

زيت زيتون تبرسق / Huile d'Olive TébourSouk

Translittération Zit Zitoun Tboursouk

<i>Traduction</i> Anglais:	Teboursouk Olive Oil
Italien:	Olio d'Oliva Teboursouk
Espagnol:	Aceite de Oliva Teboursouk
Allemand:	Teboursouk Olivenöl
Turc:	Teboursouk zeytin yağı
Chinois:	Teboursouk 橄欖油
Malais:	Teboursouk Minyak Zaitun

PRODUIT(S)

Huile d'olive

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INNORPI)
Rue de l'assistance
Cité El Khadra BP 57
1003 Tunis
Tunisie

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

Nom SMSA Zaitouna Société Mutuelle des Services Agricoles

Adresse SMSA Zaitouna Société Mutuelle des Services Agricoles
Rue 9 Avril Immeuble UTAP
Téboursouk 9040 Béja
Tunisie

AIRE GÉOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

L'aire géographique conférant l'octroi d'une appellation d'origine contrôlée du produit "Huile d'Olive Tébourouk" couvre la zone géographique délimitée par la montagne de Zeldou au Nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Acte législatif ou réglementaire:

- Loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlées et aux indications de provenance des produits agricoles;
- Décret n° 2013-680 du 9 janvier 2013, portant création d'un logo pour les appellations d'origine contrôlées et les indications de provenance des produits agricoles et fixant les conditions et les procédures de son octroi et de son retrait;
- Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 9 janvier 2018, portant délimitation de l'aire géographique conférant l'octroi de l'appellation d'origine contrôlée de "l'huile d'olive Tébourouk" et approbation du cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

**INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU
SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE
DANS LE PAYS D'ORIGINE (RÈGLE 5.6.a)vi)***

I– Délimitation et caractéristiques de “l’huile d’olive Téboursouk”

1. Les caractéristiques générales: “l’huile d’olive Téboursouk” est une huile d’olive extra vierge obtenue exclusivement à partir de variétés autochtones se trouvant dans la région délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest, constituée majoritairement à partir de la variété Chetoui (de 85 % à 94%), de la variété Jerbouï (de 5% à 10%) et d’autres variétés autochtones (de 1 à 5%).

2. Les caractéristiques physico-chimiques:

En plus des caractéristiques fixées par l’arrêté du 26 mai 2008, la composition en acides gras majeurs (% m/m d’astères méthyliques) doit être comme suit:

- a) Acide palmitique inférieur à 14%.
- b) Acide oléique supérieur à 65%.
- c) Acide linoléique inférieur à 16%.
- d) Acidité libre exprimée en pourcentage d’acide oléique libre doit être inférieur à 0,5%.

La couleur de l’huile varie du vert sombre au jaune selon les années et la maturité des fruits. C’est un paramètre subjectif n’indiquant pas la qualité du produit, et il ne sera pas considéré comme une caractéristique constante.

3. Caractéristiques organoleptiques:

En plus de sa conformité aux caractéristiques organoleptiques définies par l’arrêté du 26 mai 2008, les caractéristiques organoleptiques de “l’huile d’olive Téboursouk” se mesurent par l’échelle d’évaluation gustative allant de 1 à 10 comme suit:

- a) Médianes du fruité situées dans les catégories du léger moyen à moyen: de 3 à 6.
- b) Médianes de l’amertume situées dans les catégories du léger à moyen: de 1.5 à 4.5.
- c) Médianes du piquant situées dans la catégorie du léger à moyen: de 1.5 à 3.5.
- d) Huile sans défauts gustatifs.
- e) On y détecte la présence d’un ou plusieurs arômes particuliers: fruits de bois, herbes aromatiques et cassis.

II– Les facteurs déterminant l’origine de “l’huile d’olive Téboursouk”

La zone géographique de production délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest du gouvernorat de Béja comme suit:

Facteurs naturels: comprend le sol et le climat:

- 1) Le sol: les sols, essentiellement sur roche mère calcaire, sont plus ou moins évolués, variant du lithosol à la rendzine et au sol bruns calcaires. (cf. carte pédologique de la Tunisie, ministère de l'agriculture, division des sols, 1971).
- 2) La zone de production: se situe au-dessus de l'altitude de 300m.
- 3) Le climat semi-aride: à hiver doux, selon la classification d'Emberger.
- 4) La pluviosité: varie de 400 à 600 mm/an.

III– Les méthodes de production de “l’huile d’olive Téboursouk”

1. Densité: la superficie minimale par arbre varie de 50-100 mètres carrés soit 100 à 200 arbres/ha.
2. La taille d'hiver doit être au moins biennale.
3. L'irrigation: l'utilisation de l'eau usée est interdite.
4. La fertilisation: l'apport de la fumure organique doit être une fois tous les deux ans, l'utilisation de la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser 200 Kg/ha/an, l'épandage du margine ne doit pas dépasser la moyenne de 50 m³/ha tous les deux ans.
5. La culture intercalaire arboricole et maraîchère est interdite.
6. Les cultures intercalaires de fourrages et de légumineuses sont autorisées.
7. La plantation des amandiers dans les oliveraies âgées de moins de 15 ans est autorisée.

En cas d'utilisation de produits chimiques pour le désherbage, elle doit être exécutée avant le 31 mai de chaque année.

L'utilisation raisonnée de pesticides et de produits chimiques est autorisée à condition de respecter la réglementation en vigueur afin de protéger la santé du consommateur.

Il faut respecter les dispositions du décret n° 2009-3726 du 14 décembre 2009, lors de la récolte et particulièrement les conditions suivantes:

- L'emplacement et l'utilisation de filets conformément à la réglementation en vigueur, au-dessous de la frondaison pour éviter tout contact entre les fruits et la terre. Il est interdit d'utiliser les olives tombées par terre.
- La récolte a lieu à un indice de maturité 2.5 - 3.5 de la variété Chétoui qui est majoritaire.

Les autres variétés seront récoltées durant la même période.

L'indice de maturité est estimé comme suit:

- Classe variété 2: peau verte avec des tâches rougeâtres sur moins de la moitié du fruit: début de la véraison.
- Classe variété 3: peau rougeâtre ou violette sur plus de la moitié du fruit : fin de la véraison.
- Classe variété 4: peau noire et pulpe blanche.

L'utilisation de bâtons est interdite, conformément à la réglementation en vigueur.

L'utilisation de peignes en plastique est recommandée pour faciliter la cueillette et éviter les blessures des fruits.

La récolte mécanique est autorisée.

Il faut éliminer les feuilles et les impuretés des olives.

Il faut séparer les olives frais des olives tombés par terre.

La collecte des olives dans la parcelle est réalisée dans des caisses ou des pallox en plastique à clairevoie permettant l'aération.

L'utilisation de sacs en jute est autorisée pour une période transitoire de 5 années. Il est strictement interdit d'utiliser des sacs en plastique.

IV– Les conditions techniques et sanitaires pour la production de “l’huile d’olive Téboursouk”

Il faut respecter les conditions techniques et sanitaires nécessaires lors de l'extraction de l'huile des olives dans l'huilerie et notamment les conditions suivantes nécessaires:

- 1) L'identification de la période entre la récolte des olives et le transport des olives à l'huilerie est comme suit:
 - Le transport en sac de jute (durant la période transitoire de 5 ans) doit se faire en moins de 12 heures.
 - Le transport en pallox ou en caisses de plastique à claire-voie doit se faire en moins de 48 heures.
 - 2) Le délai entre le stockage des olives dans huilerie et la trituration est fixé comme suit:
 - le stockage des olives est réalisé dans des caisses ou pallox en plastique à claire-voie permettant l'aération pour une période ne dépassant pas 48 heures, il est recommandé de procéder à la trituration dès l'arrivée des olives,
 - le stockage dans des sacs en jute au moulin est interdit,
 - la hauteur des olives stockées ne doit pas dépasser soixante dix centimètres,
 - la zone de stockage doit être propre et aérée.
 - 3) L'extraction de l'huile : doit être faite par le système mécanique soit de presse soit de centrifugation. Le procédé d'extraction doit être sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30°C.
- Tout en respectant les conditions techniques et sanitaires exigées, il faut notamment respecter les opérations suivantes:
- a) Enlèvement des feuilles et nettoyages des olives.
 - b) Broyage des fruits pour une période ne dépassant pas 30 minutes.
 - c) Malaxage de la pâte d'olive pour une période ne dépassant pas 60 minutes.
 - d) Séparation des matières solides (grignons d'olive) de la phase liquide (l'eau et l'huile) par le système de presse ou centrifugation.
 - e) L'eau incorporée est potable.
 - f) La quantité d'eau incorporée ne doit pas dépasser 50% du poids des olives transformées.

g) La température de l'eau incorporée ne doit pas dépasser les 30°C.

h) La séparation de l'huile de l'eau et des impuretés se fait par décantation ou centrifugation.

V– Le stockage de “l'huile d'olive Téboursouk”

Le stockage de “l'huile d'olive Téboursouk” doit tenir compte de la qualité de manière à éviter tout changement de ses caractéristiques conformément à l'arrêté du 31 octobre 2006 susvisé et aux conditions suivantes:

- Dans des citernes à fond conique agréées alimentaires ou des citernes avec revêtement en faïence (période transitoire 5 ans).
- Le stockage dans des citernes autre que l'inox doit être inférieur à 2 mois.
- Le stockage a lieu dans des locaux aérés, avec des ouvertures à moustiquaire.
- Le stockage doit être fait à une température inférieure à 22°C.
- Il est interdit de stocker d'autres denrées agricoles ou non agricoles dans les mêmes locaux de stockages.

VI– Emballage et étiquetage de “l'huile d'olive Téboursouk”

Tout en respectant la réglementation en vigueur en matière d'emballage et étiquetage il faut indiquer les informations suivantes:

- Nom du produit : “l'huile d'olive Téboursouk”.
- Appellation d'origine contrôlée (AOC).
- Le nom du producteur / transformateur.
- Le logo.

L'étiquetage de “l'huile d'olive Téboursouk” s'effectue sur les emballages dès la sortie de l'entreprise.

L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de stockage de l'huile et de préparation de l'emballage.

VII– L'analyse sensorielle de “l'huile d'olive Téboursouk”

L'analyse sensorielle de chaque échantillon de “l'huile d'olive Téboursouk” porte sur l'odeur et le goût.

Les critères “odeur” et “goût” sont jugés sur une échelle de 10 points conformément à la norme conseil oléicole international.

“L'huile d'olive Téboursouk” ne doit pas présenter de défauts tels que: lampante, chaume, gelée, acide, bois humide, etc.

La Commission de dégustation nommée par le groupement demandeur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée est validée par l'organisme de contrôle et de certification.

Le contrôle des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive est assuré par la commission à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

VIII– Traçabilité de “l’huile d’olive Téboursouk”

Tout producteur de l’huile d’olive demandeur de l’appellation “l’huile d’olive Téboursouk” tient un registre des parcelles des vergers. Sa mise à jour est annuelle.

La traçabilité des olives et de l’huile d’olive est assurée par l’enregistrement de toutes les données à partir de la parcelle jusqu’au lieu de vente en passant par l’huilerie.

Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats des olives avec le nom du producteur et/ou le nom du transformateur.

IX– Contrôle de “l’huile d’olive Téboursouk”

Tout producteur d’olives et d’huile d’olive est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée, 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, de transformation et de stockage ainsi que les éléments prouvant l’origine du produit, les modes de 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.

* Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d’exécution commun à l’Arrangement de Lisbonne et à l’Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne.

APPELLATION OF ORIGIN

REGISTRATION DATE

March 3, 2020

REGISTRATION NUMBER

1150

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Tunisia

APPELLATION OF ORIGIN

زيت زيتون تبرسق / Huile d'Olive TébourSouk

Transliteration Zit Zitoun TbourSouk

<i>Translation</i> English:	Teboursouk Olive Oil
Italian:	Olio d'Oliva Teboursouk
Spanish:	Aceite de Oliva Teboursouk
German:	Teboursouk Olivenöl
Turkish:	Teboursouk zeytin yağı
Chinese:	Teboursouk 橄欖油
Malay:	Teboursouk Minyak Zaitun

GOOD(S)

Olive oil

COMPETENT AUTHORITY

National Institute for Standardization of Industrial Property (INNORPI)
Rue de l'assistance
Cité El Khadra BP 57
1003 Tunis
Tunisia

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

Name SMSA Zaitouna Société Mutuelle des Services Agricoles

Address SMSA Zaitouna Société Mutuelle des Services Agricoles
Rue 9 Avril Immeuble UTAP
Téboursouk 9040 Béja
Tunisia

GEOGRAPHICAL AREA OF PRODUCTION

The geographical area conferring the granting of a protected appellation of origin for the product "Huile d'Olive Téboursouk" covers the geographical zone bounded by the Zeldou mountain to the north, the Chid mountain to the south-east and the Thibar relief to the north-west and south-west.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Legislative or

Administrative Act: - Law No. 99-57 dated June 28, 1999, relating to the controlled appellations of origin and indications of source of agricultural products.

- Decree No. 2013-680 dated January 9, 2013, establishing a logo for the controlled appellations of origin and indications of source of agricultural products and laying down the conditions and procedures for the granting and withdrawal thereof.

- Order of the Minister of Agriculture, Water Resources and Fisheries dated January 9, 2018, delimiting the geographical area conferring the granting of the controlled appellation of origin "Huile d'Olive Téboursouk" and approval of the specifications relating to the benefit of the controlled appellation of origin.

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

**INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY
CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION
OF ORIGIN IN THE COUNTRY OF ORIGIN (RULE 5.6 (a)(vi))***

I– Délimitation et caractéristiques de “l’huile d’olive Téboursouk”

1. Les caractéristiques générales: “l’huile d’olive Téboursouk” est une huile d’olive extra vierge obtenue exclusivement à partir de variétés autochtones se trouvant dans la région délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest, constituée majoritairement à partir de la variété Chetoui (de 85 % à 94%), de la variété Jerbouï (de 5% à 10%) et d’autres variétés autochtones (de 1 à 5%).

2. Les caractéristiques physico-chimiques:

En plus des caractéristiques fixées par l’arrêté du 26 mai 2008, la composition en acides gras majeurs (% m/m d’astères méthyliques) doit être comme suit:

- a) Acide palmitique inférieur à 14%.
- b) Acide oléique supérieur à 65%.
- c) Acide linoléique inférieur à 16%.
- d) Acidité libre exprimée en pourcentage d’acide oléique libre doit être inférieur à 0,5%.

La couleur de l’huile varie du vert sombre au jaune selon les années et la maturité des fruits. C’est un paramètre subjectif n’indiquant pas la qualité du produit, et il ne sera pas considéré comme une caractéristique constante.

3. Caractéristiques organoleptiques:

En plus de sa conformité aux caractéristiques organoleptiques définies par l’arrêté du 26 mai 2008, les caractéristiques organoleptiques de “l’huile d’olive Téboursouk” se mesurent par l’échelle d’évaluation gustative allant de 1 à 10 comme suit:

- a) Médianes du fruité situées dans les catégories du léger moyen à moyen: de 3 à 6.
- b) Médianes de l’amertume situées dans les catégories du léger à moyen: de 1.5 à 4.5.
- c) Médianes du piquant situées dans la catégorie du léger à moyen: de 1.5 à 3.5.
- d) Huile sans défauts gustatifs.
- e) On y détecte la présence d’un ou plusieurs arômes particuliers: fruits de bois, herbes aromatiques et cassis.

II– Les facteurs déterminant l’origine de “l’huile d’olive Téboursouk”

La zone géographique de production délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest du gouvernorat de Béja comme suit:

Facteurs naturels: comprend le sol et le climat:

- 1) Le sol: les sols, essentiellement sur roche mère calcaire, sont plus ou moins évolués, variant du lithosol à la rendzine et au sol bruns calcaires. (cf. carte pédologique de la Tunisie, ministère de l'agriculture, division des sols, 1971).
- 2) La zone de production: se situe au-dessus de l'altitude de 300m.
- 3) Le climat semi-aride: à hiver doux, selon la classification d'Emberger.
- 4) La pluviosité: varie de 400 à 600 mm/an.

III– Les méthodes de production de “l’huile d’olive Téboursouk”

1. Densité: la superficie minimale par arbre varie de 50-100 mètres carrés soit 100 à 200 arbres/ha.
2. La taille d'hiver doit être au moins biennale.
3. L'irrigation: l'utilisation de l'eau usée est interdite.
4. La fertilisation: l'apport de la fumure organique doit être une fois tous les deux ans, l'utilisation de la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser 200 Kg/ha/an, l'épandage du margine ne doit pas dépasser la moyenne de 50 m³/ha tous les deux ans.
5. La culture intercalaire arboricole et maraîchère est interdite.
6. Les cultures intercalaires de fourrages et de légumineuses sont autorisées.
7. La plantation des amandiers dans les oliveraies âgées de moins de 15 ans est autorisée.

En cas d'utilisation de produits chimiques pour le désherbage, elle doit être exécutée avant le 31 mai de chaque année.

L'utilisation raisonnée de pesticides et de produits chimiques est autorisée à condition de respecter la réglementation en vigueur afin de protéger la santé du consommateur.

Il faut respecter les dispositions du décret n° 2009-3726 du 14 décembre 2009, lors de la récolte et particulièrement les conditions suivantes:

- L'emplacement et l'utilisation de filets conformément à la réglementation en vigueur, au-dessous de la frondaison pour éviter tout contact entre les fruits et la terre. Il est interdit d'utiliser les olives tombées par terre.
- La récolte a lieu à un indice de maturité 2.5 - 3.5 de la variété Chétoui qui est majoritaire.

Les autres variétés seront récoltées durant la même période.

L'indice de maturité est estimé comme suit:

- Classe variété 2: peau verte avec des tâches rougeâtres sur moins de la moitié du fruit : début de la véraison.
- Classe variété 3: peau rougeâtre ou violette sur plus de la moitié du fruit: fin de la véraison.
- Classe variété 4: peau noire et pulpe blanche.

L'utilisation de bâtons est interdite, conformément à la réglementation en vigueur.

L'utilisation de peignes en plastique est recommandée pour faciliter la cueillette et éviter les blessures des fruits.

La récolte mécanique est autorisée.

Il faut éliminer les feuilles et les impuretés des olives.

Il faut séparer les olives frais des olives tombés par terre.

La collecte des olives dans la parcelle est réalisée dans des caisses ou des pallox en plastique à clairevoie permettant l'aération.

L'utilisation de sacs en jute est autorisée pour une période transitoire de 5 années. Il est strictement interdit d'utiliser des sacs en plastique.

IV– Les conditions techniques et sanitaires pour la production de “l’huile d’olive Téboursouk”

Il faut respecter les conditions techniques et sanitaires nécessaires lors de l'extraction de l'huile des olives dans l'huilerie et notamment les conditions suivantes nécessaires:

- 1) L'identification de la période entre la récolte des olives et le transport des olives à l'huilerie est comme suit:
 - Le transport en sac de jute (durant la période transitoire de 5 ans) doit se faire en moins de 12 heures.
 - Le transport en pallox ou en caisses de plastique à claire-voie doit se faire en moins de 48 heures.
 - 2) Le délai entre le stockage des olives dans huilerie et la trituration est fixé comme suit:
 - le stockage des olives est réalisé dans des caisses ou pallox en plastique à claire-voie permettant l'aération pour une période ne dépassant pas 48 heures, il est recommandé de procéder à la trituration dès l'arrivée des olives,
 - le stockage dans des sacs en jute au moulin est interdit,
 - la hauteur des olives stockées ne doit pas dépasser soixante dix centimètres,
 - la zone de stockage doit être propre et aérée.
 - 3) L'extraction de l'huile: doit être faite par le système mécanique soit de presse soit de centrifugation. Le procédé d'extraction doit être sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30°C.
- Tout en respectant les conditions techniques et sanitaires exigées, il faut notamment respecter les opérations suivantes:
- a) Enlèvement des feuilles et nettoyages des olives.
 - b) Broyage des fruits pour une période ne dépassant pas 30 minutes.
 - c) Malaxage de la pâte d'olive pour une période ne dépassant pas 60 minutes.
 - d) Séparation des matières solides (grignons d'olive) de la phase liquide (l'eau et l'huile) par le système de presse ou centrifugation.
 - e) L'eau incorporée est potable.
 - f) La quantité d'eau incorporée ne doit pas dépasser 50% du poids des olives transformées.

- g) La température de l'eau incorporée ne doit pas dépasser les 30°C.
- h) La séparation de l'huile de l'eau et des impuretés se fait par décantation ou centrifugation.

V– Le stockage de “l'huile d'olive Téboursouk”

Le stockage de “l'huile d'olive Téboursouk” doit tenir compte de la qualité de manière à éviter tout changement de ses caractéristiques conformément à l'arrêté du 31 octobre 2006 susvisé et aux conditions suivantes:

- Dans des citernes à fond conique agréées alimentaires ou des citernes avec revêtement en faïence (période transitoire 5 ans).
- Le stockage dans des citernes autre que l'inox doit être inférieur à 2 mois.
- Le stockage a lieu dans des locaux aérés, avec des ouvertures à moustiquaire.
- Le stockage doit être fait à une température inférieure à 22°C.
- Il est interdit de stocker d'autres denrées agricoles ou non agricoles dans les mêmes locaux de stockages.

VI– Emballage et étiquetage de “l'huile d'olive Téboursouk”

Tout en respectant la réglementation en vigueur en matière d'emballage et étiquetage il faut indiquer les informations suivantes :

- Nom du produit : “l'huile d'olive Téboursouk”.
- Appellation d'origine contrôlée (AOC).
- Le nom du producteur / transformateur.
- Le logo.

L'étiquetage de “l'huile d'olive Téboursouk” s'effectue sur les emballages dès la sortie de l'entreprise.

L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de stockage de l'huile et de préparation de l'emballage.

VII– L'analyse sensorielle de “l'huile d'olive Téboursouk”

L'analyse sensorielle de chaque échantillon de “l'huile d'olive Téboursouk” porte sur l'odeur et le goût.

Les critères “odeur” et “goût” sont jugés sur une échelle de 10 points conformément à la norme conseil oléicole international.

“L'huile d'olive Téboursouk” ne doit pas présenter de défauts tels que: lampante, chaume, gelée, acide, bois humide, etc.

La Commission de dégustation nommée par le groupement demandeur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée est validée par l'organisme de contrôle et de certification.

Le contrôle des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive est assuré par la commission à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

VIII– Traçabilité de “l’huile d’olive Téboursouk”

Tout producteur de l’huile d’olive demandeur de l’appellation “l’huile d’olive Téboursouk” tient un registre des parcelles des vergers. Sa mise à jour est annuelle.

La traçabilité des olives et de l’huile d’olive est assurée par l’enregistrement de toutes les données à partir de la parcelle jusqu’au lieu de vente en passant par l’huilerie.

Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats des olives avec le nom du producteur et/ou le nom du transformateur.

IX– Contrôle de “l’huile d’olive Téboursouk”

Tout producteur d’olives et d’huile d’olive est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée, 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, de transformation et de stockage ainsi que les éléments prouvant l’origine du produit, les modes de 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.

* The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FECHA DE REGISTRO

3 de marzo de 2020

NÚMERO DE REGISTRO

1150

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Túnez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

زيت زيتون تبرسق / Huile d'Olive TébourSouk

Transcripción Zit Zitoun TbourSouk

<i>Traducción</i> Inglés:	Teboursouk Olive Oil
Italiano:	Olio d'Oliva TebourSouk
Español:	Aceite de Oliva TebourSouk
Alemán:	Teboursouk Olivenöl
Turco:	Teboursouk zeytin yağı
Chino:	Teboursouk 橄欖油
Malayo:	Teboursouk Minyak Zaitun

PRODUCTO(S)

Aceite de oliva

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INNORPI)
Rue de l'assistance
Cité El Khadra BP 57
1003 Tunis
Túnez

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

Nom SMSA Zaitouna Société Mutuelle des Services Agricoles

Adresse SMSA Zaitouna Société Mutuelle des Services Agricoles
Rue 9 Avril Immeuble UTAP
Téboursouk 9040 Béja
Túnez

ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN

La zona geográfica que permite conceder la denominación de origen controlado del producto "Huile d'Olive Tébourouk" abarca la zona geográfica delimitada por el monte Zeldou al norte, el monte Chid al sureste y el relieve de Thibar al noroeste y suroeste.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Acto legislativo o administrativo:

- Ley n.º 99-57, de 28 de junio de 1999, relativa a las denominaciones de origen controladas y las indicaciones de procedencia de los productos agrícolas.
- Decreto n.º 2013-680, de 9 de enero de 2013, relativo a la creación de un logotipo para las denominaciones de origen controladas y las indicaciones de procedencia de los productos agrícolas y por el que se establecen las condiciones y los procedimientos para su concesión y retirada.
- Orden del Ministro de Agricultura, Recursos Hídricos y Pesca, de 9 de enero de 2018, relativo a la delimitación de la zona geográfica para la concesión de la denominación de origen controladas de "l'huile d'olive Tébourouk" y la aprobación del pliego de condiciones de la denominación de origen controlada.

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN
COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN EL PAÍS DE ORIGEN (REGLA 5.6.a)vi)***

I– Délimitation et caractéristiques de “l’huile d’olive Téboursouk”

1. Les caractéristiques générales: “l’huile d’olive Téboursouk” est une huile d’olive extra vierge obtenue exclusivement à partir de variétés autochtones se trouvant dans la région délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest, constituée majoritairement à partir de la variété Chetoui (de 85 % à 94%), de la variété Jerbouï (de 5% à 10%) et d’autres variétés autochtones (de 1 à 5%).

2. Les caractéristiques physico-chimiques:

En plus des caractéristiques fixées par l’arrêté du 26 mai 2008, la composition en acides gras majeurs (% m/m d’astères méthyliques) doit être comme suit:

- a) Acide palmitique inférieur à 14%.
- b) Acide oléique supérieur à 65%.
- c) Acide linoléique inférieur à 16%.
- d) Acidité libre exprimée en pourcentage d’acide oléique libre doit être inférieur à 0,5%.

La couleur de l’huile varie du vert sombre au jaune selon les années et la maturité des fruits. C’est un paramètre subjectif n’indiquant pas la qualité du produit, et il ne sera pas considéré comme une caractéristique constante.

3. Caractéristiques organoleptiques:

En plus de sa conformité aux caractéristiques organoleptiques définies par l’arrêté du 26 mai 2008, les caractéristiques organoleptiques de “l’huile d’olive Téboursouk” se mesurent par l’échelle d’évaluation gustative allant de 1 à 10 comme suit:

- a) Médianes du fruité situées dans les catégories du léger moyen à moyen : de 3 à 6.
- b) Médianes de l’amertume situées dans les catégories du léger à moyen : de 1.5 à 4.5.
- c) Médianes du piquant situées dans la catégorie du léger à moyen : de 1.5 à 3.5.
- d) Huile sans défauts gustatifs.
- e) On y détecte la présence d’un ou plusieurs arômes particuliers: fruits de bois, herbes aromatiques et cassis.

II– Les facteurs déterminant l’origine de “l’huile d’olive Téboursouk”

La zone géographique de production délimitée par la montagne de Zeldou au nord, la montagne Chid au Sud-Est et le relief de Thibar au Nord-Ouest et au Sud-Ouest du gouvernorat de Béja comme suit:

Facteurs naturels: comprend le sol et le climat:

- 1) Le sol: les sols, essentiellement sur roche mère calcaire, sont plus ou moins évolués, variant du lithosol à la rendzine et au sol bruns calcaires. (cf. carte pédologique de la Tunisie, ministère de l'agriculture, division des sols, 1971).
- 2) La zone de production: se situe au-dessus de l'altitude de 300m.
- 3) Le climat semi-aride: à hiver doux, selon la classification d'Emberger.
- 4) La pluviosité: varie de 400 à 600 mm/an.

III– Les méthodes de production de “l’huile d’olive Téboursouk”

1. Densité: la superficie minimale par arbre varie de 50-100 mètres carrés soit 100 à 200 arbres/ha.
2. La taille d'hiver doit être au moins biennale.
3. L'irrigation: l'utilisation de l'eau usée est interdite.
4. La fertilisation: l'apport de la fumure organique doit être une fois tous les deux ans, l'utilisation de la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser 200 Kg/ha/an, l'épandage du margine ne doit pas dépasser la moyenne de 50 m³/ha tous les deux ans.
5. La culture intercalaire arboricole et maraîchère est interdite.
6. Les cultures intercalaires de fourrages et de légumineuses sont autorisées.
7. La plantation des amandiers dans les oliveraies âgées de moins de 15 ans est autorisée.

En cas d'utilisation de produits chimiques pour le désherbage, elle doit être exécutée avant le 31 mai de chaque année.

L'utilisation raisonnée de pesticides et de produits chimiques est autorisée à condition de respecter la réglementation en vigueur afin de protéger la santé du consommateur.

Il faut respecter les dispositions du décret n° 2009-3726 du 14 décembre 2009, lors de la récolte et particulièrement les conditions suivantes:

- L'emplacement et l'utilisation de filets conformément à la réglementation en vigueur, au-dessous de la frondaison pour éviter tout contact entre les fruits et la terre. Il est interdit d'utiliser les olives tombées par terre.
- La récolte a lieu à un indice de maturité 2.5 - 3.5 de la variété Chétoui qui est majoritaire.

Les autres variétés seront récoltées durant la même période.

L'indice de maturité est estimé comme suit:

- Classe variété 2: peau verte avec des tâches rougeâtres sur moins de la moitié du fruit : début de la véraison.
- Classe variété 3: peau rougeâtre ou violette sur plus de la moitié du fruit : fin de la véraison.
- Classe variété 4: peau noire et pulpe blanche.

L'utilisation de bâtons est interdite, conformément à la réglementation en vigueur.

L'utilisation de peignes en plastique est recommandée pour faciliter la cueillette et éviter les blessures des fruits.

La récolte mécanique est autorisée.

Il faut éliminer les feuilles et les impuretés des olives.

Il faut séparer les olives frais des olives tombés par terre.

La collecte des olives dans la parcelle est réalisée dans des caisses ou des pallox en plastique à clairevoie permettant l'aération.

L'utilisation de sacs en jute est autorisée pour une période transitoire de 5 années. Il est strictement interdit d'utiliser des sacs en plastique.

IV– Les conditions techniques et sanitaires pour la production de “l’huile d’olive Téboursouk”

Il faut respecter les conditions techniques et sanitaires nécessaires lors de l'extraction de l'huile des olives dans l'huilerie et notamment les conditions suivantes nécessaires:

- 1) L'identification de la période entre la récolte des olives et le transport des olives à l'huilerie est comme suit:
 - Le transport en sac de jute (durant la période transitoire de 5 ans) doit se faire en moins de 12 heures.
 - Le transport en pallox ou en caisses de plastique à claire-voie doit se faire en moins de 48 heures.
 - 2) Le délai entre le stockage des olives dans huilerie et la trituration est fixé comme suit:
 - le stockage des olives est réalisé dans des caisses ou pallox en plastique à claire-voie permettant l'aération pour une période ne dépassant pas 48 heures, il est recommandé de procéder à la trituration dès l'arrivée des olives,
 - le stockage dans des sacs en jute au moulin est interdit,
 - la hauteur des olives stockées ne doit pas dépasser soixante dix centimètres,
 - la zone de stockage doit être propre et aérée.
 - 3) L'extraction de l'huile: doit être faite par le système mécanique soit de presse soit de centrifugation. Le procédé d'extraction doit être sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30°C.
- Tout en respectant les conditions techniques et sanitaires exigées, il faut notamment respecter les opérations suivantes:
- a) Enlèvement des feuilles et nettoyages des olives.
 - b) Broyage des fruits pour une période ne dépassant pas 30 minutes.
 - c) Malaxage de la pâte d'olive pour une période ne dépassant pas 60 minutes.
 - d) Séparation des matières solides (grignons d'olive) de la phase liquide (l'eau et l'huile) par le système de presse ou centrifugation.
 - e) L'eau incorporée est potable.
 - f) La quantité d'eau incorporée ne doit pas dépasser 50% du poids des olives transformées.

g) La température de l'eau incorporée ne doit pas dépasser les 30°C.

h) La séparation de l'huile de l'eau et des impuretés se fait par décantation ou centrifugation.

V– Le stockage de “l'huile d'olive Téboursouk”

Le stockage de “l'huile d'olive Téboursouk” doit tenir compte de la qualité de manière à éviter tout changement de ses caractéristiques conformément à l'arrêté du 31 octobre 2006 susvisé et aux conditions suivantes:

- Dans des citernes à fond conique agréées alimentaires ou des citernes avec revêtement en faïence (période transitoire 5 ans).
- Le stockage dans des citernes autre que l'inox doit être inférieur à 2 mois.
- Le stockage a lieu dans des locaux aérés, avec des ouvertures à moustiquaire, - le stockage doit être fait à une température inférieure à 22°C.
- Il est interdit de stocker d'autres denrées agricoles ou non agricoles dans les mêmes locaux de stockages.

VI– Emballage et étiquetage de “l'huile d'olive Téboursouk”

Tout en respectant la réglementation en vigueur en matière d'emballage et étiquetage il faut indiquer les informations suivantes:

- Nom du produit: “l'huile d'olive Téboursouk”.
- Appellation d'origine contrôlée (AOC).
- Le nom du producteur / transformateur.
- Le logo.

L'étiquetage de “l'huile d'olive Téboursouk” s'effectue sur les emballages dès la sortie de l'entreprise.

L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de stockage de l'huile et de préparation de l'emballage.

VII– L'analyse sensorielle de “l'huile d'olive Téboursouk”

L'analyse sensorielle de chaque échantillon de “l'huile d'olive Téboursouk” porte sur l'odeur et le goût.

Les critères “odeur” et “goût” sont jugés sur une échelle de 10 points conformément à la norme conseil oléicole international.

“L'huile d'olive Téboursouk” ne doit pas présenter de défauts tels que: lampante, chaume, gelée, acide, bois humide, etc.

La Commission de dégustation nommée par le groupement demandeur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée est validée par l'organisme de contrôle et de certification.

Le contrôle des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive est assuré par la commission à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

VIII– Traçabilité de “l’huile d’olive Téboursouk”

Tout producteur de l’huile d’olive demandeur de l’appellation “l’huile d’olive Téboursouk” tient un registre des parcelles des vergers. Sa mise à jour est annuelle.

La traçabilité des olives et de l’huile d’olive est assurée par l’enregistrement de toutes les données à partir de la parcelle jusqu’au lieu de vente en passant par l’huilerie.

Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats des olives avec le nom du producteur et/ou le nom du transformateur.

IX– Contrôle de “l’huile d’olive Téboursouk”

Tout producteur d’olives et d’huile d’olive est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée, 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, de transformation et de stockage ainsi que les éléments prouvant l’origine du produit, les modes de 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.

* Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.