

TCP/TUN/3202

Appui au développement et à la mise en place d'un système de contrôle des produits de qualité liée à l'origine

PROGRAMME DE COOPERATION TECHNIQUE



République de Tunisie

Guide pour le demandeur d'une indication de provenance ou d'une appellation d'origine contrôlée

Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation

REPUBLIQUE TUNISIENNE



Direction générale de la production agricole

**Guide du demandeur d'une indication de provenance ou
d'une appellation d'origine contrôlée**

Sommaire

1- Introduction	4
2- Les préalables à la demande de reconnaissance	6
2.1 Cohérence du projet.....	6
2.2 Les principes guidant à l'élaboration du cahier des charges.....	7
2.3 Le demandeur.....	9
3- Le contenu du dossier à constituer	9
3.2. La description du Signe de Qualité lié à l'Origine.....	10
3.2 Éléments justifiant le lien au terroir	13
3.3 Le demandeur.....	14
3.4 Système de garantie : plan et organisme de contrôle	14
4- Les étapes de la procédure de reconnaissance	14
5- Reconnaissance et enregistrement sur le marché européen	17
Glossaire	18

1- Introduction

Ce guide est destiné aux opérateurs pour faciliter leurs démarches de demande de reconnaissance d'un *signe de qualité liée à l'origine* (SOQ) en Tunisie, à savoir *l'appellation d'origine contrôlée (AOC) ou l'indication de provenance (IP)* qui s'applique aux produits agricoles et alimentaires naturels et transformés, qu'ils soient végétaux ou animaux, y compris les vins.

Les Signes de Qualité liée à l'Origine (SQQ) sont des signes distinctifs qui associent les produits de qualité et de renommée à leur lieu de production et qui permettent ainsi aux consommateurs et acheteurs d'identifier ces produits du *terroir* et aux producteurs de différencier ces produits sur le marché en obtenant une plus-value et de protéger leur *réputation*. En effet *l'indication géographique* que comporte le SOQ correspond à un droit de propriété intellectuelle collectif réservé aux producteurs du territoire concerné et respectant le *cahier des charges* reconnu avec le SOQ.

La condition fondamentale est que la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques spécifiques du produit soient liées à l'origine géographique, en vertu des ressources locales naturelles (par exemple du climat, les spécificités du sol, altitude, *etc...*) et du savoir faire, des pratiques ou d'autres connaissances profondément (historiquement) enracinées dans un territoire donné.

Ce guide du demandeur définit les préalables à une telle demande pour s'assurer de la pertinence de la demande et l'ensemble des exigences prévues par la loi 99-57 du 28 juin 1999 et la réglementation afférente pour solliciter et obtenir un signe de qualité liée à l'origine. La loi tunisienne 99-57 de 1999 vise à protéger et valoriser les particularités et spécificités des productions agricoles. Elle prévoit à cet effet les conditions d'attribution, de contrôle et de protection de deux SOQ des produits qui tirent des caractéristiques particulières de leur origine géographique : l'appellation d'origine contrôlée d'une part et l'indication de provenance d'autre part, définis comme suit :

- **l'Appellation d'Origine Contrôlée** : est la dénomination d'un pays, d'une région naturelle ou parties de régions d'où provient le produit concerné et qui puise sa valeur et ses particularités dans son environnement naturel et humain.
- **l'Indication de Provenance** : est le nom d'un pays, d'une région naturelle ou parties de région dont le produit qui en est issu tire sa particularité et sa renommée et où il est produit, transformé ou fabriqué.

Une fois reconnues, les appellations d'origine contrôlées et indications de provenance ne peuvent être prescrites et tomber dans le domaine public. Elles constituent des signes

collectifs accessibles à tous les exploitants qui remplissent les conditions de production prévues pour en bénéficier.

Une demande de reconnaissance en AOC ou IP suppose l'existence de liens étroits entre le *terroir* et la *typicité* du produit. Le terroir représente l'espace géographique délimité où une communauté humaine ayant construit au cours de son histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir. La typicité est le caractère spécifique reconnaissable dû au terroir, qui différencie le produit par rapport aux autres produits de même catégorie.

Le *cahier des charges* représente un élément clef pour définir et faire reconnaître la qualité, les caractéristiques et la réputation d'un produit portant une SOQ: il permet de définir des règles de production communes à tous les producteurs garantissant la qualité et la spécificité du produit. Le cahier des charges est un document public, il constitue un engagement vis-à-vis du consommateur et est associé à un plan de contrôle permettant d'offrir les garanties sur la conformité des produits SOQ au cahier des charges. Ce guide du demandeur décrit chaque composante du cahier des charges.

Les demandeurs des SQO doivent chercher en priorité à mettre en avant les spécificités du produit faisant l'objet de la demande, en l'explicitant dans les documents qui doivent accompagner la demande.

Avant d'entamer la procédure, il convient en préalable que les opérateurs concernés par le produit SOQ s'interrogent sur le bien fondé d'une telle démarche et effectuent un travail collectif de réflexion sur le potentiel du produit pour obtenir un SQO et l'élaboration du *cahier des charges* correspondant. Mais une réflexion sur la commercialisation, l'organisation de la filière et la stratégie à mettre en place pour se servir du signe de qualité pour gagner en termes de marché, de plus value, de volumes ou de protection, est nécessaire. Le choix d'adhérer à ce signe de qualité est volontaire, c'est-à-dire libre, mais ce choix fait, il entraîne des contraintes pour assurer la conformité du produit au cahier des charges, et pour la viabilité du processus, il faut donc que ces contraintes soient compensées économiquement.

Toutes les définitions importantes (des mots en italique) sont reprises dans le glossaire.

2- Les préalables à la demande de reconnaissance

2.1 Cohérence du projet

Avant de préparer et déposer la demande de reconnaissance, le demandeur doit s'assurer de la cohérence de son projet. Cette cohérence peut être vérifiée au travers des 4 étapes successives du « cercle vertueux de la qualité liée à l'origine » :

1. Identification :

La reconnaissance d'une AOC ou IP consacre l'existence d'un produit de qualité spécifique, dont la qualité, les caractéristiques ou la réputation sont liées à une origine géographique. Il faut donc vérifier que le produit possède bien de tels attributs, ceci au travers de questions telles que : S'agit-il d'un produit du terroir ? A-t-il des caractéristiques, une réputation, une qualité liées à l'origine ? Est-il différent des autres produits de même catégorie ? Est-ce un produit brut ou transformé ? Est-il porteur d'une indication géographique à protéger ? S'agit-il plutôt d'une appellation d'origine ou d'une indication de provenance ? Quel nom devrait être envisagé ?

2. Qualification :

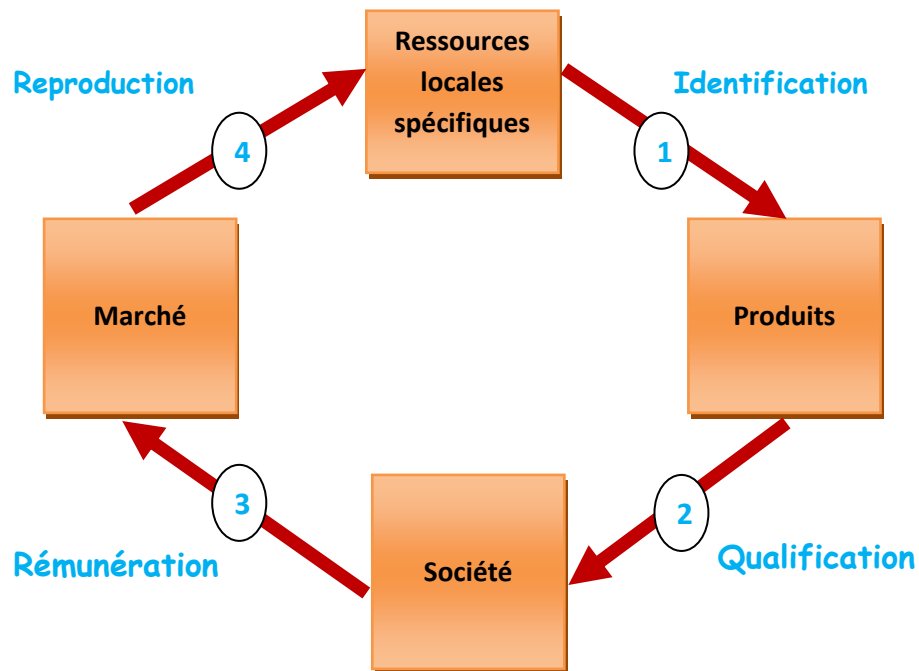
La qualification correspond à la mise en place des règles permettant d'obtenir le produit de qualité spécifique, c'est-à-dire l'élaboration du cahier des charges. Pour cela, il est nécessaire de s'appuyer sur toutes les données permettant de caractériser la qualité spécifique du produit (physique, chimique, organoleptique...) et de son lien avec le territoire, au travers de son histoire, des ressources naturelles, des savoir faire locaux, etc. Cela suppose donc de justifier les liens étroits entre le milieu géographique (qui comprend les facteurs naturels et humains) et les caractéristiques du produit afin de démontrer que le produit AOC ou IP présente une *typicité* liée à son terroir. La *typicité* ne doit pas être entendue comme la conformité à une norme, elle admet au contraire une certaine variété interne au type.

3. Rémunération :

La rémunération correspond à l'organisation de la filière et la commercialisation du produit pour générer les revenus suffisants pour la viabilité du système. Les questions à se poser sont : Quels sont les marchés visés avec le SQO ? Dispose-t-on d'une étude de marché ? Quelles sont les attentes des consommateurs et des commerçants sur ces marchés ? Quelles sont les exigences à prendre en compte pour la commercialisation ? A-t-on intégré les agents de distribution dans la démarche ? Quelles retombées attend-on ? Comment améliorer la valeur ajoutée ? Comment s'assurer de la conformité du produit au cahier des charges pour la confiance des consommateurs ?

4. Reproduction des ressources locales :

C'est le renforcement de la durabilité du système ; comment grâce aux règles que l'on se donne peut-on préserver la ressource et la qualité du produit concerné, sur le long terme ?



2.2 Les principes guidant à l'élaboration du cahier des charges

Le cahier des charges définit le produit et les règles de production communes à tous les producteurs pour garantir la qualité et la spécificité du produit. Il est donc important que ce cahier des charges soit défini collectivement avec tous les producteurs concernés. Le cahier des charges est un document public, il constitue un engagement vis-à-vis du consommateur et est associé à un plan de contrôle permettant d'offrir les garanties sur la conformité des produits SOQ au cahier des charges.

Le cahier des charges est le fruit d'une démarche volontaire pour différencier et protéger la réputation du produit. Une fois le SOQ enregistré, les producteurs doivent se conformer aux exigences du cahier des charges lorsqu'ils utilisent le SOQ. C'est pourquoi ces exigences doivent être rigoureusement étudiées pour assurer la qualité spécifique du produit tout en étant accessibles pour les producteurs et contrôlables. Les principes suivants doivent donc être pris en compte pour l'élaboration du cahier des charges.

Le cahier des charges doit être structuré.

Il faut structurer le cahier des charges en reprenant les éléments requis par la loi (le nom du produit, la définition du produit, la délimitation de son aire de production, les éléments prouvant la provenance du produit ; la description de la méthode de production). Il faut également différencier ces éléments requis par la loi, des autres informations nécessaires (dans le cahier des charges ou dans les documents accompagnant la demande de reconnaissance) :

- relatives au demandeur
- pour justifier le lien entre le produit et son terroir
- relatives au plan de contrôle.

Le cahier des charges doit être précis.

Il constitue la règle du jeu pour le producteur. Il n'est pas nécessaire que ces règles soient très complexes ou très nombreuses, mais elles doivent porter très précisément sur les éléments qui donnent au produit son originalité et sa typicité et être formulées de manière claire, en distinguant ce qui relève :

- de l'information ou recommandations d'une part
 - les mentions informatives, à l'intérieur du cahier de charges ou dans les documents d'accompagnement, servent à renseigner et justifier le lien à l'origine (par exemple, les données historiques, la réputation etc.)
 - les recommandations ne sont pas obligatoires par définition mais les pratiques doivent tendre vers ses recommandations ;
- et des exigences (obligations ou interdictions) d'autre part, qui seront vérifiées par le système de contrôle, leur inobservance entraînant des sanctions (par exemple le produit ne pourra pas porter le SOQ). Les obligations et interdictions peuvent porter sur le processus (obligation de moyens) ou sur le produit final (obligation de résultats);

Le cahier des charges doit être contrôlable

Les exigences doivent être formulées de manière à être contrôlables techniquement et financièrement. De plus, il faut penser que plus on multiplie les obligations et les interdictions, plus on multiplie les points de contrôle et donc plus on alourdit le plan de contrôle, cela a donc un coût. Par exemple, si les critères organoleptiques sont déterminants, il faut les mesurer, et des coûts d'analyse seront à prévoir, mais ils peuvent aussi être évalués au travers de dégustations par des experts lors de jurys annuels par exemple.

Le cahier des charges doit être empreint de qualité

Un SOQ reconnaît la qualité spécifique d'un produit liée à son origine, c'est à dire une spécificité par rapport aux produits de même catégorie (unicité) mais aussi un niveau de qualité intégrant au minimum la qualité basique (qualité générique ou implicite) requise pour la mise sur le marché du produit, en respectant les exigences en termes de sécurité sanitaire (hygiène) et normes de commercialisation.

Le cahier des charges peut être évolutif

Le cahier des charges peut être considéré comme un outil pour améliorer la qualité des produits sur le territoire. Dans ce cas, certains producteurs ne pourront pas être immédiatement conformes aux exigences prévues et le cahier des charges notamment s'il est nécessaire de faire des investissements. Plutôt que modifier le cahier des charges qui peut représenter une procédure lourde, il est peut être envisagé de prévoir son évolution à l'intérieur des exigences en mentionnant des échéances (*par exemple : « les cuves devront être en acier inoxydable au 1^{er} janvier 2011 »*).

Le cahier des charges devrait prendre en compte les principes du développement durable.

Les ressources naturelles sont épuisables : terre, sol, eau, minerais, biodiversité, etc. Face à ce constat, la viabilité économique d'un système de production, dépend de la reproduction de ces ressources. C'est pourquoi les exigences et recommandations relatives aux pratiques dans le cahier des charges doivent prendre en compte cette durabilité pour préserver l'avenir des terroirs (*par exemple, si un territoire voit sa ressource en eau s'appauvrir, il ne pourrait être exigé dans le cahier des charges un niveau d'irrigation supérieur aux possibilités*).

2.3 Le demandeur

Dans la mesure où une appellation d'origine ou une indication de provenance sont des biens collectifs, et constituent un patrimoine collectif qui ne peut donc pas être la propriété d'opérateurs économiques privés (contrairement à une marque commerciale), il est vivement conseillé d'établir la demande collectivement à l'intérieur d'une structure ou organisation. Différents statuts existent en Tunisie, on peut mentionner par exemple les groupements de développement agricole, associations de producteurs, etc.

3- Le contenu du dossier à constituer

a) La loi tunisienne sur les AOC et IP de 1999 requiert les éléments suivants pour la description de la SQO dans le cahier des charges :

- le **nom** du produit provenant de l'aire d'appellation d'origine contrôlée ou de l'indication de provenance ;
- la **définition du produit** avec l'indication de ses matières premières et ses principales caractéristiques naturelles chimiques, microbiologiques et organoleptiques ;
- la **délimitation** de son aire de production ;
- les éléments **prouvant la provenance** du produit de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée ou de l'indication de provenance ;
- la **description de la méthode** de production, de transformation ou de fabrication du produit et notamment les méthodes et traditions locales adoptées dans le domaine le cas échéant ;
- la possibilité de fixer des quantités annuelles de production pour certains produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication de provenance.

b) Les éléments additionnels à prévoir dans la demande de reconnaissance

- les informations relatives au demandeur
- les éléments justifiant le lien entre la qualité, la réputation ou une autre caractéristique du produit et le milieu géographique.

c) Les éléments également à prévoir en vue de l'inscription au registre:

- le nom et l'adresse des autorités ou organismes vérifiant le respect des dispositions du cahier des charges, ainsi que leur mission précise
- toute règle spécifique d'étiquetage pour le produit en question.

Tous ces éléments sont donc décrits ci-après.

3.2. La description du Signe de Qualité lié à l'Origine

a- Le nom du produit

A faire figurer dans cette partie :

- Nom du produit tel qu'il sera disponible pour le consommateur final, selon qu'il soit un produit brut et/ou transformé
- Le type du SQO : appellation d'origine contrôlée ou indication de provenance

Une fois l'AOC ou l'IP reconnue, le nom de celle-ci est réservé aux opérateurs respectant les conditions de production définies dans le cahier des charges. Pour justifier la réservation d'un nom à un certain produit, les porteurs de projet doivent apporter les éléments et les pièces justificatives permettant d'apprécier :

- **L'antériorité** de l'usage de ce nom pour ce type de produit,
- **l'usage actuel** qui est fait de ce nom,
- **la notoriété** du produit vendu sous ce nom.

→ *Eléments de réflexion*

Il doit être prouvé que le nom du SOQ est spécifique au produit du territoire défini dans le cahier des charges, qu'il n'est donc pas générique (c'est à dire utilisé ailleurs et pour d'autres produits que celui faisant l'objet d'une demande). Par exemple, la dénomination « Brie » n'est pas réservée aux appellations d'origine « Brie de Meaux » et « Brie de Melun » enregistrées par l'Union européenne, seules les dénominations géographiques « Meaux » et « Melun » sont réservées à ces AO.

Le choix entre le type AOC et IP s'appuie sur leur définition respective:

	AOC	IG
Définition	<p>L'appellation d'origine est le nom d'un pays, d'une région naturelle ou parties des régions d'où provient tout produit et qui puise sa valeur et ses particularités dans son environnement naturel et humain.</p> <p>Les éléments naturels comprennent d'une façon générale le milieu géographique de provenance du produit avec ses particularités se rapportant au sol, à l'eau, à la couverture végétale et au climat.</p> <p>Les éléments humains comprennent notamment les méthodes de production, de fabrication ou de transformation et les techniques spécifiques acquises par les producteurs ou les fabricants dans la région concernée.</p> <p>Les méthodes de production doivent découler de traditions locales anciennes stables et notoires.</p>	<p>Le nom du pays, d'une région naturelle ou parties de régions dont le produit tire sa particularité et sa renommée et où il est produit, transformé ou fabriqué</p>
Implication pratique	Le lien au terroir doit comprendre des éléments liés aux éléments naturels ET aux facteurs humains	Il suffit que le lien soit issu des éléments naturels OU des éléments humains.
	Toutes les étapes de production/transformation ont lieu dans l'aire géographique délimitée	Il suffit que l'étape essentielle de production/transformation qui donne une spécificité au produit ait lieu dans l'aire géographique délimitée.

b- La description détaillée du produit

A faire figurer dans cette partie :

La **description précise** du produit et ses formes de présentation.

Quand il s'agit d'un produit transformé, la description inclut la description des matières premières utilisées.

La description correspond aux caractéristiques spécifiques du produit final (qui différencient le produit par rapport aux autres), et peuvent être de nature :

- organoleptiques (apparence, forme, couleur, saveur, texture,...),
- physico-chimiques (dimensions, taux de matière sèche, taux de sucre, taux de composé aromatique...)
- microbiologiques (ferments, etc)

Concernant le mode de présentation, il convient d'indiquer si l'AOC ou l'IP est demandée sur le produit frais ou transformé, entier ou découpé, surgelé ou non, conditionné ou non... Ceci permet au demandeur de déterminer à partir de quel stade de transformation et/ou jusqu'à quel stade de transformation le produit présente les caractéristiques de l'AOC ou IP.

→ Eléments de réflexion

Le descriptif du produit doit amener à montrer les caractéristiques du produit permettant de le distinguer objectivement d'autres produits de même catégorie. Ces éléments conditionnent l'étendue de la protection et les contrôles sur le produit concerné. Dans cette partie, il s'agit donc de mettre en avant les spécificités du produit, mais aussi les spécificités du producteur car leur savoir-faire contribue à forger l'identité du produit.

c- La délimitation de l'aire géographique

A faire figurer dans cette partie:

Description précise de l'aire géographique de production et/ou transformation selon le type de SQO (cf tableau précédent), en argumentant avec :

- **la liste des opérations** devant impérativement se dérouler dans l'aire géographique considérée, ainsi que les sous zones spécialisées éventuelles qui la composent ;
- **une carte géographique** montrant les limites de l'aire géographique de production ;
- et/ou la liste des **unités administratives concernées** (ville, localité, provinces...).

La délimitation de la zone géographique dépend des caractéristiques du milieu physique et humain influençant sur la qualité spécifique du produit. La zone peut donc être décrite au travers de ces facteurs locaux qui justifient le lien entre la qualité spécifique et le territoire, dans le cahier des charges ou le document accompagnant la demande de reconnaissance (Cf point 3.2 Lien au terroir).

d- Les méthodes de production

A faire figurer dans cette partie :

Description de la méthode d'obtention du produit de qualité spécifique, ce qui revient à décrire les **conditions de production/transformation** depuis la production de la matière première jusqu'au moment où le produit peut bénéficier de l'AOC ou de l'IP. Cette partie constitue le corps technique du cahier des charges

Il ne s'agit pas de reprendre les données de la réglementation générale, sauf si certains aspects ont des conséquences directes sur la typicité des produits et doivent être prévus dans le cahier des charges et le plan d'inspection ou de contrôle.

Cette description peut être utilement accompagnée d'un schéma synthétique.

➔ *Eléments de réflexion :*

Cette rubrique doit mettre l'accent sur les éléments qui ont une incidence sur les spécificités du produit en lien avec son mode de production particulier ou traditionnel, et qui le différencient par rapport à d'autres produits de même catégorie. Les conditions de production doivent garantir le maintien du lien du produit avec son terroir. Par exemple :

- *identification des espèces ou des variétés, principales et secondaires, et des pourcentages respectifs entre elles, s'il y a lieu*
- *densité culturale*
- *itinéraire technique précis, incluant la récolte et la transformation « au champ ».*
- *méthodes de stockage, transformation et conditionnement.*

La définition de l'AOC suppose un lien étroit entre le produit et son origine géographique. Par exemple, dans le cas de produits d'origine animale, il est attendu une alimentation animale majoritairement provenant de l'aire géographique.

e- Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique délimitée

A faire figurer dans cette partie :

Les modalités de traçabilité mis en place pour assurer le suivi du produit et ses ingrédients depuis la production de la matière première jusqu'à la mise en marché.

La traçabilité utilise deux types de modalités:

- les enregistrements qui vont permettre à chaque mouvement d'enregistrer le produit, la quantité, son origine et sa destination. Ils peuvent utiliser des registres à chaque étape, tels que : cahier de culture, registre de commercialisation, cahier de fromagerie, etc.
- le système technique de traçabilité qui permet de retrouver les éléments répertoriés dans les enregistrements choisis, au travers par exemple de numéro de lots, ou code barre.

→ *Éléments de réflexion :*

- *Le système de traçabilité doit aussi porter sur tous les intrants, et donc notamment sur l'alimentation des animaux, dans le cas de produits d'origine animale.*
- *Cette partie doit être suffisamment précise pour s'assurer qu'une traçabilité descendante et ascendante du produit est garantie (de l'amont vers l'aval de la filière et réciproquement).*

3.2 Éléments justifiant le lien au terroir

Cette partie informative et argumentée, incluse dans le cahier des charges ou le document d'accompagnement, doit permettre de montrer en quoi les facteurs naturels et humains de l'aire contribuent à la qualité spécifique et à la réputation du produit et ainsi de justifier la réservation du nom au groupe de producteurs situés sur le territoire et respectant les exigences du cahier des charges. De cette démonstration résulte les exigences du cahier des charges portant sur la description et le mode d'obtention du produit.

Le lien au terroir se démontre au travers des facteurs du milieu physique et humain localisés sur le territoire et qui influencent la qualité spécifique du produit et au travers de la dimension historique de ce lien.

Les facteurs du milieu physique peuvent être :

- des caractéristiques du milieu influençant les techniques et usages ou conférant à la matière première des caractéristiques particulières,
- types de sous-sol, type de sol,
- géographie de la zone (reliefs, pentes, ...)
- climat, micro-climat,
- végétation, paysages,
- des caractéristiques du milieu adaptées au type de transformation utilisé/ à la conservation du produit...

Les facteurs humains et historiques se démontrent en fournissant des références historiques, et/ou des informations liées au savoir-faire, au patrimoine culturel qui permettent de situer le projet dans sa dimension traditionnelle et de documenter sa réputation. Ces éléments et pièces justificatives permettant d'apprécier :

- l'antériorité de l'usage de ce nom pour ce type de produit,
- l'usage actuel qui est fait de ce nom,
- la notoriété passée du produit,
- les usages du produit, de consommation et de valorisation en détaillant l'organisation sociale de la filière (les différents métiers) et du territoire (qui valorise le produit, quelles fêtes locales, etc.).

3.3 Le demandeur

A faire figurer dans cette partie :

- Nom de la structure porteuse du projet,
- Coordonnées : adresse, téléphone, fax,
- Nature juridique
- Composition : quels sont ses membres : producteurs, transformateurs, conditionneurs, commerçants, etc.

3.4 Système de garantie : plan et organisme de contrôle

Lors de l'élaboration du cahier des charges, il est nécessaire de prendre en considération le *plan de contrôle* qui permettra d'assurer la conformité des pratiques des producteurs avec le cahier des charges et ainsi d'offrir une garantie aux consommateurs et des conditions de concurrence loyales entre producteurs.

Le plan de contrôle est un document qui spécifie la manière dont les exigences stipulées dans le cahier des charges doivent être vérifiées : à chaque exigence, est associé un indicateur et des moyens de contrôle.

Le demandeur doit considérer les contrôles internes (autocontrôles que chaque producteur s'engage à faire, en particulier au travers des enregistrements de ses pratiques, et contrôles effectués par l'organisation des producteurs) et contrôle externe, par l'organisme de certification et contrôle identifié pour le produit.

La mention de l'organisme de contrôle et certification est requise pour l'enregistrement du signe de qualité au registre prévu par le Décret 2008-1003.

4- Les étapes de la procédure de reconnaissance

Voir schéma ci-après

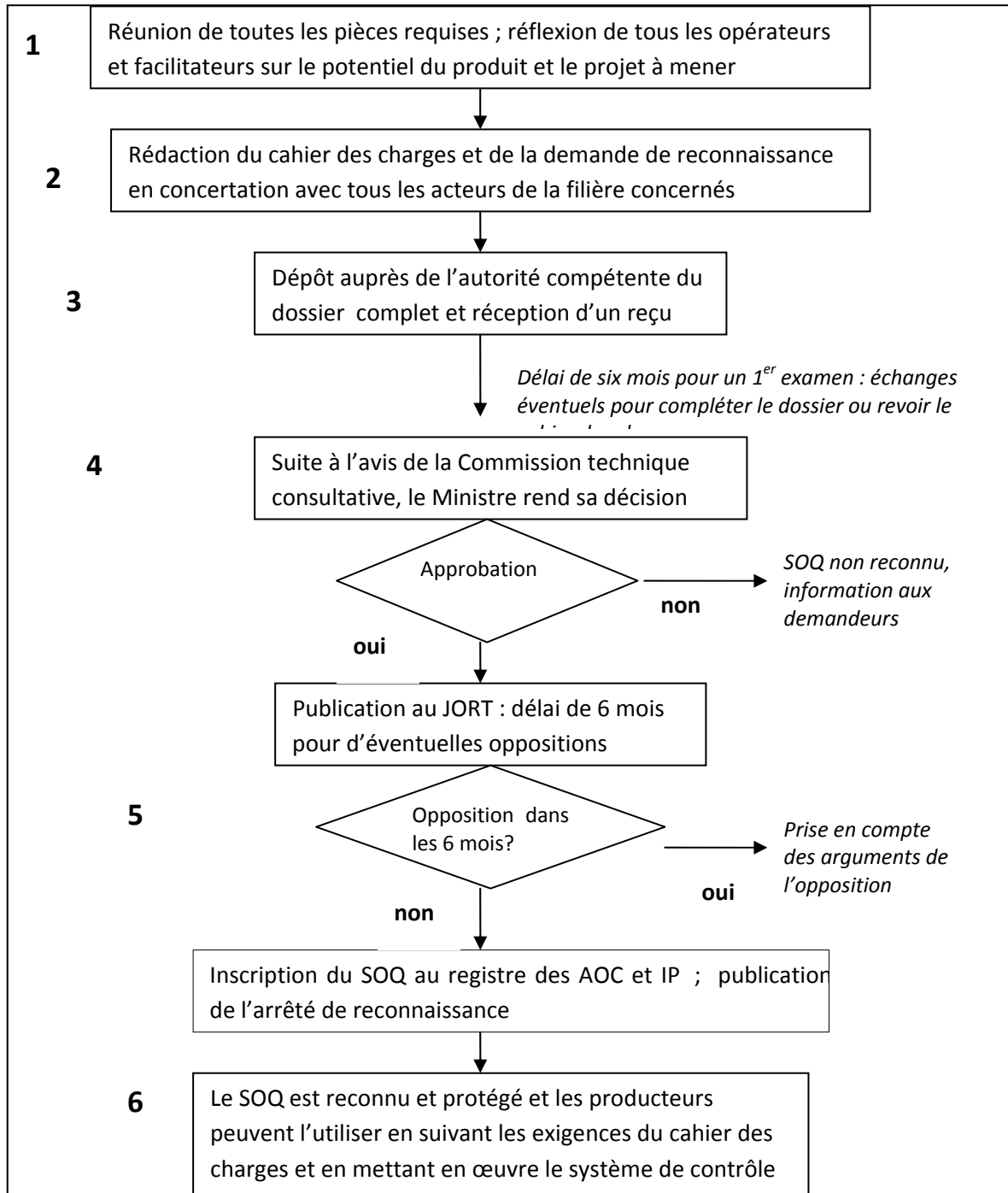
1- Réunion de toutes les pièces et réflexion

Le demandeur doit se tourner vers l'autorité compétente, le Ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques ou ses représentants dans les régions, pour obtenir les informations et pièces nécessaires, ainsi qu'un appui pour l'élaboration du dossier de demande.

2- Rédaction du cahier des charges

Le cahier des charges et le dossier associé permettant de justifier le lien au terroir et la délimitation de l'aire sont préparés et discutés avec tous les acteurs concernés, en particulier au sein de la filière. Le demandeur est désigné (il est recommandé de constituer un groupement qui sera le représentant des producteurs auprès de l'administration pour déposer la demande, interagir si besoin pendant le processus et gérer le SOQ une fois que celui-ci sera enregistré).

Schéma de la procédure pour le demandeur



3- Dépôt du dossier de demande de reconnaissance

La demande de reconnaissance est déposée à « l'autorité compétente », à savoir les services de la production agricole et animale relevant du ministère de l'agriculture. L'autorité compétente est tenue d'émettre son avis sur cette demande dans un délai de 6 mois à compter de la date de sa réception. La demande est soumise à une commission ad hoc dénommée « commission technique consultative des appellations d'origine contrôlée et des indications de provenance ». Le dossier à déposer auprès de la DGPA pour une demande de reconnaissance en AOC ou IP doit être signé par le demandeur et est composé des documents suivants :

- le dossier technique permettant de justifier le lien au terroir et la délimitation
- la proposition de délimitation
- le cahier des charges précisant les conditions de production
- la liste nominative des demandeurs

4- Instruction du dossier par l'Autorité compétente et la commission technique consultative

L'autorité compétente doit instruire le dossier et le présenter pour avis à la Commission technique consultative qui est chargée de procéder à la vérification de la conformité des informations contenues dans le cahier des charges et à l'application de toutes les conditions propres à l'appellation d'origine ou à l'indication de provenance. L'administration a 6 mois pour apporter une réponse ; au delà de ce délai et sans réponse de l'administration le dossier est accepté. La réponse de l'administration peut être un refus définitif du dossier, une demande de complément en vue d'une décision ultérieure (la commission peut demander de retravailler le dossier sur certains points et proroger à cet effet le délai d'instruction) ou une acceptation immédiate de la reconnaissance.

5- Consultation publique

Si l'avis de la commission technique consultative conclut à la reconnaissance du SOQ, Monsieur le Ministre de l'agriculture organise une consultation publique et publie à cet effet la demande de reconnaissance au journal officiel de la République Tunisienne (JORT) : la publication comprend les nom et adresse du demandeur, le nom du produit, sa zone géographique de production et ses conditions de production. Cette publication ouvre un délai d'opposition de 6 mois. Si dans un délai de 6 mois personne ne s'oppose valablement à la demande qui est déposée, la reconnaissance du SOQ est considérée comme acceptée.

6- Enregistrement et publication

Lorsque la demande de reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication de provenance a fait l'objet d'un avis favorable de la commission consultative et qu'elle n'a pas fait l'objet d'une opposition, jugée justifiée, dans le délai de 6 mois imparti à cet effet, le ministre de l'agriculture ordonne son enregistrement au registre officiel des appellations d'origine contrôlées et des indications de provenance, qui est tenu par la direction générale de la production agricole. Ce registre contient les informations suivantes :

- le nom du produit,
- les coordonnées du demandeur,
- les caractéristiques du produit,
- la délimitation et les spécificités de sa zone géographique de production,
- ses conditions de *traçabilité*,
- ses conditions de production et, le cas échéant, de transformation,
- ses conditions de certification et le ou les organismes chargés du contrôle et de la certification,
- les conditions spécifiques d'étiquetage.

Le ministre chargé de l'agriculture publie au journal officiel de la République Tunisienne l'arrêté portant reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée ou de l'indication de

provenance. Cet arrêté délimite l'aire géographique de production et porte approbation du cahier des charges qui y est reproduit.

5- Reconnaissance et enregistrement sur le marché européen

Les définitions retenues par la Tunisie concernant l'AOC sont relativement proches de celles retenues :

- dans l'Arrangement de Lisbonne dont la Tunisie est partie depuis 1973,
- dans les règlements européens

Cette correspondance des définitions devrait par conséquent permettre à la Tunisie d'envisager de faire enregistrer les appellations d'origine contrôlées qu'elle reconnaît sur son territoire dans le registre communautaire des appellations d'origine protégées (pour autant que toutes les autres conditions posées par la réglementation européenne pour un tel enregistrement soient remplies, notamment en matière de contrôle) afin qu'elles puissent bénéficier de la protection mise en place par la réglementation européenne sur l'ensemble du territoire de l'Union européenne. Compte tenu des exigences européennes, les producteurs devront s'organiser en groupement pour faire faire la demande de reconnaissance et la gestion du signe.

Si le demandeur envisage de se servir du signe de qualité dans le cadre de ses exportations vers l'Union européenne, deux modalités sont possibles :

- Reconnaissance bilatérale du registre tunisien des AOC-IP dans le cadre d'un accord international entre la République de Tunisie et l'Union Européenne ;
- enregistrement au cas par cas à la demande du groupement de défense d'une AO ou IP auprès de la Commission européenne (cette demande peut être introduite directement par le groupement ou par le biais des autorités tunisiennes compétentes).

Concernant l'IP, la définition tunisienne rejoint celle de l'Indication géographique protégée (IGP) en Europe (tandis que le terme IP est plutôt associé à une indication de source sans spécification d'une qualité particulière). Dans la perspective d'une demande d'enregistrement dans le registre communautaire, les indications de provenance de la loi de 1999 devront solliciter leur enregistrement dans le registre des indications géographiques protégées. Elles seraient donc « indication de provenance » sur le territoire tunisien et « indication géographique » sur le territoire communautaire.

Glossaire

Appellation d'origine contrôlée selon la loi tunisienne de 1999

L'appellation d'origine contrôlée est le nom d'un pays, d'une région naturelle ou parties des régions d'où provient tout produit et qui puise sa valeur et ses particularités dans son environnement naturel et humain. Les éléments naturels comprennent d'une façon générale le milieu géographique de provenance du produit avec ses particularités se rapportant au sol, à l'eau, à la couverture végétale et au climat. Les éléments humains comprennent notamment les méthodes de production, de fabrication ou de transformation et les techniques spécifiques acquises par les producteurs ou les fabricants dans la région concernée. Les méthodes de production doivent découler de traditions locales anciennes stables et notoires.

Appellation d'origine (AO) selon l'Arrangement de Lisbonne

Dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains.

Appellation d'origine protégée (UE) – AOP

Selon le règlement CE n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, on entend par « appellation d'origine » le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans certains cas exceptionnels, d'un pays, utilisé qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire a) originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, b) dont la qualité ou les caractères sont essentiellement ou exclusivement dus au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et c) dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Cahier des charges

Document qui décrit les attributs spécifiques du produit IG en lien avec son origine géographique, au travers de la description du produit et de son mode d'obtention, fournissant les exigences en termes de modes de production mais aussi de transformation, conditionnement, étiquetage, etc., le cas échéant. Toute personne utilisant l'IG doit respecter les dispositions de ce cahier des charges. Le cahier des charges résulte du consensus obtenu par les acteurs de la filière concernée par l'IG.

Générique

Une dénomination est considérée comme « générique » quand elle est si couramment utilisée que les consommateurs la considèrent comme un nom de classe ou de catégorie pour tous les produits/services du même type, plutôt qu'une référence particulière à l'origine géographique.

Indication de provenance – selon la loi tunisienne de 1999

Le nom du pays, d'une région naturelle ou parties de régions dont le produit tire sa particularité et sa renommée et où il est produit, transformé ou fabriqué

Indication géographique (IG)

L'accord de l'OMC sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC) de 1994, définit l'IG comme un droit de propriété intellectuelle, de la même manière que les brevets, marques commerciales ou les logiciels, selon ces termes : les IG sont «des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du

territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique».

Indication géographique protégée (UE) – IGP

Selon le règlement CE n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, on entend par « indication géographique » le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans certains cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire a) originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et, b) dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine, et c) dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans la zone géographique définie.

Plan de contrôle

Le plan de contrôle est un document spécifique qui spécifie la manière dont les exigences stipulées dans le cahier des charges doivent être vérifiées. Il s'agit d'un outil de gestion identifiant les points de contrôle qui sont les points critiques du processus de production et les moyens pour vérifier leur conformité aux exigences.

Terroir

Un terroir est un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel ou tacite collectif de production fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité, et engendrent une réputation, pour un produit originaire de ce terroir.

Traçabilité

L'Organisation internationale de normalisation (ISO) définit la traçabilité comme l'«aptitude à retrouver l'historique, la mise en oeuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné.». Dans le cas des produits IG, un système de traçabilité est un système plus ou moins complexe (dépendant des décisions prises par les acteurs et/ou par le cadre normatif) qui permet d'identifier clairement les différents points de provenance et passage du produit et de ses ingrédients, tout au long de la chaîne alimentaire jusqu'aux clients et consommateurs, incluant toutes les entreprises qui ont été impliquées dans le processus de production, transformation, distribution, etc., pour s'assurer que le cahier des charges a été correctement appliqué et pour intervenir en cas de non respect.

Typicité

La typicité d'un produit agricole ou alimentaire est une caractéristique appartenant à une catégorie de produits qui peut être reconnue par des experts, sur la base des attributs spécifiques communs à ces produits. La typicité exprime la possibilité de distinguer le produit du terroir des autres produits similaires ou comparables. Elle fonde donc l'identité du produit. La typicité comprend un degré de variabilité interne au type de produit, mais qui ne remet pas en cause son identité. Les propriétés types sont décrites par un ensemble de caractéristiques (techniques, sociales, culturelles) identifiées et définies par un groupe de personnes faisant référence, et qui s'appuient sur des savoir partagés entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire: les producteurs de matières premières, les transformateurs, les régulateurs et les consommateurs.