

الجمعية الجهوية للتحالفين لجهة سوس ماسة



عرض المصادقة على دفتر تحملات البيان
الجغرافي
لـ "عسل زعيترة سوس ماسة"

من تقديم :

السيد : عبايل لحسن



محاوr العرض

تقديم الجمعية الجهوية للنحالين بجهة سوس ماسة لسوس ماسة

لمحة شمولية عن الاستراتيجية التتموية المؤطرة لمشروع الترميز

نبذة عن قطاع إنتاج العسل

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة



الجمعية الجهوية للنحالين بجهة سوس ماسة

- الصيغة القانونية، تاريخ التأسيس وأعضاء الجمعية
الجهوية للنحالين لسوس ماسة
- أهداف الجمعية الجهوية للنحالين لسوس ماسة



الجمعية الجهوية للنحالين بجهة سوس ماسة

الإسم :

03/06/2010

تاريخ التأسيس :

جمعية فلاحية

الوضعية القانونية :

حي لحرش رقم 64 ايت ملول

العنوان :

0661163650

الهاتف :

0528247720

الفاكس :

arapis@gmail.com

البريد الالكتروني

البيانات :

87

التعاونيات :

83 جماعة تنتشر في الأقاليم التالية: شتوكة آيت

باها □ سيدي إفني □ تيزنيت و تارودانت

طاطا

الجماعات :

التكوين :

و في العمالات التالية : أكادير إداوتانان و



نبذة عن قطاع إنتاج العسل

- موجز عن وضعية قطاع العسل في المغرب
- موجز عن وضعية قطاع العسل بجهة سوس ماسة

موجز عن وضعية قطاع العسل في المغرب

- يهيمن على النشاط التربوية التقليدية.
- تعتبر تربية النحل نشاط إضافي/ثانوي.
- متوسط استهلاك العسل السنوي للفرد الواحد ضعيف جدا في المغرب.
- يستورد المغرب نحو ثلث استهلاكه السنوي بسعر متوسط منخفض جدا (14.5 درهم/كغ)، ما يناهز 25% من سعر بيع أرخص عسل للمستهلك في المغرب (عسل البرتقال: 60 درهم / كغ).



خلية تقليدية

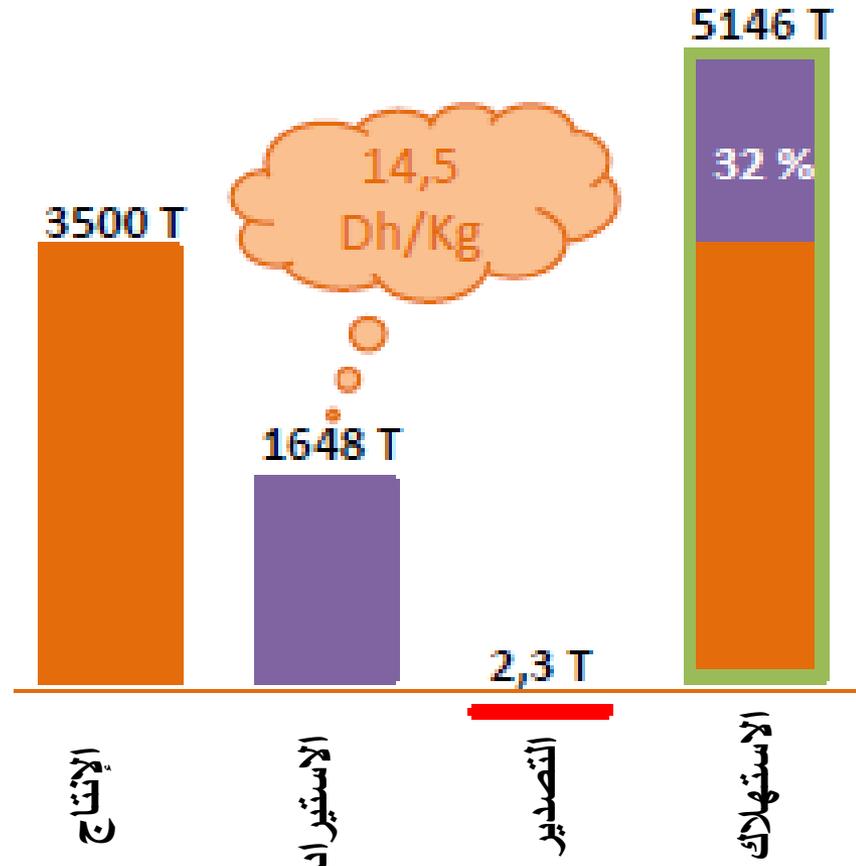


خلية عصرية

موجز عن وضعية قطاع العسل في المغرب

يبين التقرير السنوي المتوسط للسنوات المتراوحة بين 2006 - 2010 ما يلي:

يبلغ متوسط الاستهلاك الظاهر 0.17
كغ للفرد في السنة



موجز عن وضعية قطاع العسل بجهة سوس ماسة

عدد الخلايا بالجهة : 144 221	
الخلايا التقليدية : 99433	الخلايا العصرية : 44788
مميزات المنطقة من حيث إنتاج العسل	
<ul style="list-style-type: none">• يهيمن على النشاط التربوية التقليدية.• عصرنة القطاع بالجهة• عسل الزعتر يمثل 18% من إنتاج الجهة	



نحلة على زهور الزعيترة



خلايا نحل في منطقة مزهرة للزعيترة



زعيترة في مرحلة الإزهار



عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعيترة سوس ماسة

- اسم المنتج
- تحديد الموقع الجغرافي
- العناصر التي تثبت بأن منشأ المنتج ينتمي إلى الموقع الجغرافي المعني
- العناصر التي تبرر العلاقة الموجودة بين جودة و خصائص المنتج و الموقع الجغرافي
- وصف المنتج
- وصف طريقة الحصول على المنتج
- مرجعيات التعريف بهيئة المصادقة و المراقبة
- العناصر المميزة للتعريف المرتبطة بالعلونة
- الالتزام بامتلاك السجلات
- برنامج المراقبة
- متطلبات النظافة الصحية والجودة



عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

اسم المنتج



INDICATION GÉOGRAPHIQUE MIEL DE THYM
SOUSS- MASSA

البيان الجغرافي عسل الزعيرة سوس ماسة

الميدالية الذهبية بالمسابقة الوطنية للدواقة 2014 - 2015



تحديد الموقع الجغرافي

يتكون الموقع الجغرافي للإنتاج من عدة جماعات في منطقة سوس، حيث يقتصر إنتاج العسل في هذا التحديد الجغرافي. و قد تتم عمليات أخرى خارج هذا المجال.

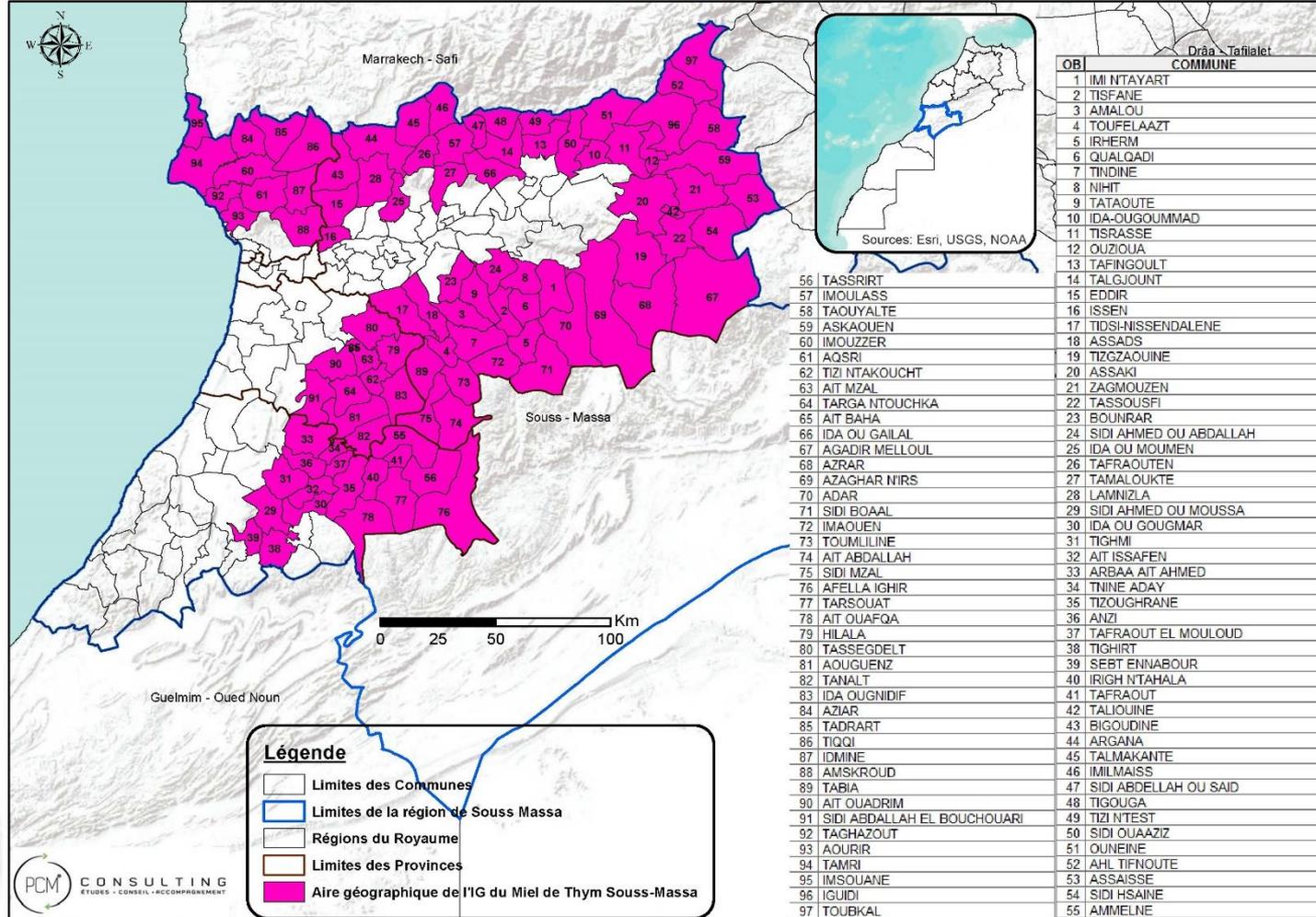
تحديد الموقع الجغرافي

عدد الجماعات	الاقاليم و العمالات
11	أكادير إيداوتانان
58	تارودانت
11	شتوكة آيت باها
03	طاطا
16	تيزنيت

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعيترة سوس ماسة

اسم المنتج و تحديد الموقع الجغرافي

الخريطة رقم 1 : تحديد الموقع الجغرافي لعسل الزعيترة سوس ماسة



عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعيترة سوس ماسة

العناصر التي تثبت بأن منشأ المنتج ينتمي إلى الموقع الجغرافي المعني

الجدور التاريخية للمنتج



صورة لجني خلية تقليدية لعسل الزعيترة بمنطقة "إداوتانان"



صورة لمنحل "إنزركي"

■ يعتبر عسل الزعيترة من أفضل أنواع العسل ليس فقط على الصعيد الجهوي بل والوطني أيضا

■ تواجد أقدم منحل جماعي بمنطقة الإنتاج يدعى منحل إنزركي تبلغ طاقته الايوانية ما يناهز 3000 خلية تقليدية مكون من أدراج تسمى محليا ب تيزغاتين.

■ حتى السبعينيات من القرن الماضي كانت طرق تدبير منحل إنزركي تتوارث من جيل إلى جيل.

■ يعتبر عسل الزعيترة مطهرا قويا للوقاية ضد الأمراض المعدية، التنفسية و الهضمية مما يجعله علاجا تكميليا في حالة الزكام و يستعمل أيضا كضمد للجروح.

■ يستعمل عسل الزعيترة أيضا في إنتاج عدة وصفات تقليدية كأملو ويقدم للضيوف قبل الوجبات - إمستين-.

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

العناصر التي تثبت بأن منشأ المنتج ينتمي إلى الموقع الجغرافي المعني

الجدور التاريخية للمنتج

- الأدوات و خلايا النحل التقليدية كل هذا يؤكد وجود العسل بالمنطقة منذ عصور:
 - الفرام : سكين
 - أزكي : المدخنة
 - الخنشوش : واقى الوجه



واقى الوجه



سكين



المدخنة

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

العناصر التي تثبت بأن منشأ المنتج ينتمي إلى الموقع الجغرافي المعني

الجدور التاريخية للمنتج

■ فضلا عن ذلك توجد ادوات و مباني أخرى موجهة لهذا المجال، منها :



جرار قديمة كانت تستعمل في تخزين العسل



وسائل قديمة لتقدير كميات العسل



معسلة قديمة بالمنطقة

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

العناصر التي تثبت بأن منشأ المنتج ينتمي إلى الموقع الجغرافي المعني

عناصر تتبع المنتج

يتم توثيق المنتج بواسطة نظام للتتبع و الذي يسمح بتحديد ووصف المنتج، أساليب الإنتاج، ظروف الإنتاج والتخزين وكذلك وجهة الكميات المنتجة تحت اسم البيان الجغرافي المحمي "عسل الزعيترة سوس ماسة".

لذلك يجب على طالبي الحصول على " البيان الجغرافي "عسل الزعيترة سوس ماسة" الالتزام باحترام دفتر التحملات والتوفر على السجلات مع تحديثها ووضعها رهن إشارة الأعوان المكلفين بالمراقبة.

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

العناصر التي تبرر العلاقة الموجودة بين جودة و خصائص المنتج و الموقع الجغرافي

تركيبية النباتات العاسلة	العنصر البشري	المناخ و التضاريس
<p>تقع منطقة الإنتاج المحددة في قلب محيط حيوي لنبات الزعيترة, يتم انتاج العسل من نبتة :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thym (Thymus Broussonettii) يدعى محليا الزعيترة <p>و يجب أن يحتوي هذا العسل، على الأقل، على نوعين من بين النباتات التالية :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ زريقة CHARDON : Eryngium ilicifolium ▪ أرگان ARGANIER : Argania spinosa ▪ السدر JUJUBIER : Ziziphus lotus <p>يجب ألا يتجاوز مجموع لقاح الأصناف التالية 10% في طيف لقاح عسل الزعيترة :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ الحوامض LES AGRUMES : (Citrus spp) ▪ الفصة LA LUZERNE : (Medicago sativa) ▪ الخروب LE CAROUBIER : (Ceratonia siliqua) 	<p>وجود خبرة محلية في تربية النحل وتقنية في صنع أدوات العمل.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • نظرا للاختلاف الكبير في العلو فالطابع الذي يسود في المنطقة يمر من جاف، ثم شبه جاف إلى شبه رطب. • تقع منطقة إيدواتانان التي تعتبر مهد إنتاج عسل الزعيترة في ممر ارگانة حيث تتواجد في علو يتراوح بين 880م و 1744م

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

العناصر التي تبرر العلاقة الموجودة بين جودة و خصائص المنتج و الموقع الجغرافي



منحل عصري في منطقة نمو الزعيرة

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

وصف المنتج



الوصف الحسي	
المظهر	شدة اللون : داكن اللون : بني متوسط إلى جد داكن
الرائحة	شدة الرائحة : قوية وصف الرائحة : زهرية، التيمول
المذاق	الحلاوة : شديدة الحموضة : ضعيفة المذاق المر : غير موجود شدة النكهة : شديدة وصف النكهة : زهرية، التيمول الإحساس في الفم : عذب

وصف المنتج



اختبار الرحيق

- عسل الزعيترة سوس ماسة فقير من الرحيق. حيث يحتوي في المتوسط على 17000 حبة رحيق في 10 غرامات من العسل.
- تبدو الرواسب المجهرية كثيفة.
- في الإختبار المجهرى، يعد رحيق الزعيترة متواجد بكثرة بالمقارنة مع الأصناف الأخرى.
- و بهذا، يطلق إسم عسل الزعيترة على العسل الذي يحتوي على أكثر من 45% من هذا الصنف من الرحيق.

التحليل الفيزيائية الكيميائية

الحد الأدنى	المتوسط	الحد الأقصى	الرطوبة g/100 g	الموصلية الكهربائية mS/cm	الحموضة الحرة mEqu. d'acide/kg	HMF (mg/kg)	ساكاروز (%)	+ فريكتوز كلوكوز (%)	/ فريكتوز كلوكوز
15	19	21	0,5	31	4,2	0	67,3	1,52	
19	48	69	0,6	48	10,88	0,46	73,66	1,44	
21	69		0,7	69	30,1	2,3	79,4	1,39	

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة



وصف طريقة الحصول على المنتج

الجدولة الزمنية و طريقة الحصول على المنتج :

يناير	فبراير	مارس	أبريل	ماي	يونيو	يوليو	أغست	سبتمبر	أكتوبر	نونبر	دجنبر
					الإنتاج						
							الجنبي				

المرحلة	الشروط
الانتجاع	• منطقة نمو الزعتر في التحديد الجغرافي
تتبع الإنتاج	• وضع العاسلات
الجنبي	• عسل ناضج في العاسلات
الاستخلاص	• داخل وحدة معتمدة
التصفية	• معدات نظيفة و ملائمة للحفاظ على الجودة
التخزين	• درجة الحرارة ما بين 18 و 20 درجة
التعبئة	• عبوات لا تتعدى سعتها 1000 غ

الإنتاج و الجني

شروط الجني

عسل مختوم	استعمال المدخنة	العاسلات
		

الجني

- عسل الزعتر سوس ماسة هو العسل المستخلص من العاسلات.
- يجب احترام الجدولة الزمنية لجني العسل.
- نشير إلى أن نضج العسل قبل الجني ضروري لحمايته من التخمر لذلك يستوجب أن تتم عملية الجني عندما تكون العيون السداسية مختومة.
- يجب مراعاة أن تكون الإطارات خالية من الحضنة.



وصف طريقة الحصول على المنتج

استخلاص و تعبئة و حفظ المنتج

الإستخلاص

- يجب أن يكون مكان استخلاص العسل وتعبئته مخصص لهذا الغرض فقط.
- يتم استخراج العسل بواسطة الفراز بالطرد المركزي.
- عملية التصفية و التنقية ضرورية، يجب أن تسمح فتحات المرشحات بمرور جزيئات العسل.
- البسترة ممنوعة.
- عملية التذويب مسموح بها على أن تستعمل مرة واحدة بدرجة حرارة لا تزيد عن 50°م

التعبئة و الحفظ

- يجب استعمال عبوات موجهة للإستعمال الغذائي وفقا للقوانين العامة للإنتاج الغذائي.
- لا تتعدى مدة الحفظ 24 شهرا للحفاظ على جودة العسل.
- يتم بيع عسل الزعتر سوس ماسة بالجملة أو معبأ
- قد تتم عملية التعبئة خارج منطقة الإنتاج لكن دائما داخل الموقع الجغرافي، حيث تتم في وحدات مسجلة و مراقبة من طرف التجمع.



التهيئ لاستخلاص العسل





الحفاظ على جودة العسل



عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعيترة سوس ماسة

العناصر المميزة للتعريف المرتبطة بالعنونة

بالإضافة إلى البيانات المنصوص عليها في القانون يجب أن تشمل عنونة عسل "بيان جغرافي عسل زعيترة سوس ماسة" البيانات الآتية :

- اسم " بيان جغرافي محمي **عسل الزعيترة سوس ماسة** "

- شعار " بيان جغرافي محمي " وفقا لأحكام القانون رقم 25 – 06 و تنفيذا للمرسوم رقم 2-08-403 الموافق لـ 5 دجنبر 2008 الخاص باستخدام الشعار

- الشعار و اسم طالب الاعتراف

- عنوان مؤسسة المصادقة و الرقابة

مؤسسة المصادقة و المراقبة الخاصة بالبيان
الجغرافي ل **عسل الزعيترة سوس ماسة** هي

NORMACERT :

عناصر دفتر تحملات العلامة المميزة لعسل الزعتر سوس ماسة

الالتزام بامتلاك السجلات

يلتزم كل متدخل سواء في إنتاج أو تعبئة العسل الحامل لرمز

"بيان جغرافي عسل الزعيترة سوس ماسة"

بامتلاك سجلات وذلك لتسهيل المراقبة واحترام شروط المصادقة بمعية

الجمعية الجهوية للنحالين بجهة سوس ماسة

بصفتها المشرفة على دفتر التحملات المصادق عليه من طرف المنتجين و مؤسسة المصادقة و المراقبة.





شكرا على حسن تتبعكم و
اصغائكم