

يتم عرض هذه البيانات بخط واضح ومقروء وغير قابل للزوال وكبير بشكل يجعله يبدو بارزا ضمن الإطار الذي طبع فيه ويميزه عن كل البيانات والرسوم الأخرى.

المادة الثامنة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 2 ذي الحجة 1430 (20 نوفمبر 2009).

الإمضاء : عزيز أخنوش.

قرار لووزير الفلاحة والصيد البحري رقم 2817.09 صادر في 2 ذي الحجة 1430 (20 نوفمبر 2009) يتعلق بالاعتراف بتسمية المنشأ «تيوت الشياظمة» والمصادقة على دفتر التحملات الخاص بها.

وزير الفلاحة والصيد البحري ،

بناء على القانون رقم 25.06 المتعلق بالعلامات المميزة للمنشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.08.56 بتاريخ 17 من جمادى الأولى 1429 (23 ماي 2008)، لاسيما المادة 14 منه ؛

وعلى المرسوم رقم 2.08.403 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) بتطبيق القانون رقم 25.06 المتعلق بالعلامات المميزة للمنشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية ؛

وعلى المرسوم رقم 2.08.404 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) المتعلق بتركيبة وكيفية عمل اللجنة الوطنية للعلامات المميزة للمنشأ والجودة ؛

وبعد استطلاع رأي اللجنة الوطنية للعلامات المميزة للمنشأ والجودة خلال اجتماعها المنعقد بتاريخ 18 من ربيع الآخر 1430 (14 أبريل 2009) ،
قرر ما يلي :

المادة الأولى

يعترف بتسمية المنشأ «تيوت الشياظمة» المطلوبة من قبل تعاونية «تيوت لإنتاج وتسويق زيت الزيتون» لزيت الزيتون المحصل عليها وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والملحق بأصل هذا القرار.

المادة الثانية

وحدها زيت الزيتون التي يتم إنتاجها، حصريا، وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والمنصوص عليه في المادة الأولى أعلاه، يمكن أن تستفيد من تسمية المنشأ «تيوت الشياظمة».

المادة الرابعة

تتميز زيت الأركان ذات البيان الجغرافي «أركان» بالخصائص الكيميائية والخصائص المتعلقة بالذوق والحموضة التالية :

الخصائص الكيميائية :

- نسبة الحامض الدهني أوليك : من 43,3 إلى 49,1% ؛

- نسبة الحامض الدهني لينولينيك : من 29,3 إلى 36,0% ؛

- نسبة الطوكوفيرول : من 40 إلى 90 مغ / 100 غ.

الخصائص المتعلقة بالذوق والرائحة :

- لوز محمص.

المادة الخامسة

يتم إنتاج زيت أركان ذات البيان الجغرافي «أركان» وفق الشروط التالية :

1- يجب أن تنجز عمليات جمع ثمار شجرة الأركان وإنتاج زيت الأركان وتحويلها وتوضيبيها داخل الموقع الجغرافي المنصوص عليه في المادة 3 أعلاه ؛

2- يجب استخراج الزيت، حصريا، من ثمار شجرة الأركان ؛

3- يجب أن يمتد موسم جمع ثمار شجرة الأركان التي تشكل غابة طبيعية من شهر يونيو إلى نهاية شهر سبتمبر ؛

4- يجب أن تتم عملية تجفيف ثمار شجرة الأركان بعرضها تحت الشمس. ويجب ألا تتعدى مدة تخزينها 36 شهرا ؛

5- يمكن أن تتم عملية إزالة القشرة الخارجية سواء باستعمال اليد أو بطريقة ميكانيكية ؛

6- يمكن استخلاص زيت الأركان سواء بالطريقة التقليدية أو بطريقة شبه ميكانيكية.

المادة السادسة

يعهد إلى شركة «NORMACERT SARL» القيام، وفق برنامج المراقبة المنصوص عليه في دفتر التحملات، بمراقبة احترام البنود الواردة في دفتر التحملات المذكور. وتسلم المصادقة على المنتوجات المحصل عليها للمنتجين والمحولين المسجلين لديها.

المادة السابعة

علاوة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التشريع المطبق في مجال عنونة المواد الغذائية وعرضها، تتضمن عنونة زيت الأركان المستفيدة من البيان الجغرافي المحمي «أركان» البيانات التالية :

1 - بيان «أركان» ؛

2 - الإشارة إلى البيان الجغرافي المحمي «أركان» ؛

3 - مرجع شركة «Normacert SARL» ؛

يجب تجميع هذه البيانات في نفس المجال المرئي على نفس البطاقة.

المادة الثالثة

- يتضمن الموقع الجغرافي المشمول بتسمية المنشأ «تيوت الشياظمة» :
- جنوبا من جهة حاحا : دوار تخفيسست والذي يتكون من الدواوير الصغرى التالية : أيت الصغير وأيت مولاي وأيت أودير وإمرزاك وسيدي ابراهيم وأكرمكدال.
 - شمالا من جهة الشياظمة : الدواوير التالية :
 - دوار تيوت ويتضمن دوار صغير : (تورايت) :
 - دوار الزريبة ويتضمن دوار صغير : أيت عبد الله :
 - دوار أيت شعيب ويتضمن الدواوير الصغرى التالية : (أيت عليي ودار خبان وأيت أسوس وأيت الشليخ وأيت سكتيت) :
 - دوار بوحنك ويتضمن الدواوين الصغيرين التاليين : (أيت واعراب وأيت عباد) :
 - دوار تيوجمعيت ويتضمن الدواوير الصغرى التالية : (أشبارو وإمكراد وتاكيت وأيت بوكريم وأيت بيماشيون وأيت بوجلليل وأيت العيساوي وأيت المعطي) :
 - دوار الفيرات ويتضمن الدواوين الصغيرين التاليين : (أيت بن الجبلي وأمزادة) :

المادة الرابعة

تتميز زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «تيوت الشياظمة» بالخصائص التالية :

الخصائص الكيميائية :

- الحموضة : تعادل أو تقل عن 0,4% :
- الحامض البلمتيك 0 : C16 : يتراوح بين 10 و 12% :
- الحامض الأوليك 1 : C18 : يتراوح بين 65 و 70% :
- الحامض لينولييك 2 : C18 : يتراوح بين 14 و 18% :
- الحامض لينولنيك 3 : C18 : يعادل أو يقل عن 1% :
- الأحماض الدهنية المشبعة : تتراوح بين 11 و 14% :
- الأحماض الدهنية أحادية التشبع : تتراوح بين 67 و 72% :
- الأحماض الدهنية متعددة التشبع : تتراوح بين 15 و 18% :
- مؤشر البيروكسيد يجب أن يقل عن 15meq من أوكسجين البيروكسيد في كل كيلو غرام من الزيت :
- الرطوبة : أقل من 0,2%.
- الخصائص المتعلقة بالذوق والرائحة :
- اللون : أصفر ذهبي مع بصيص من الإخضرار وغير شفاف :
- الذوق : فاكهي متوسط (من 3 إلى 4,5) وذو مرورة متوازنة (من 2,7 إلى 4) ومذاق حريف (من 2,5 إلى 3,7) :
- النكهة : نكهة ملموسة للطماطم والخرشوف.

المادة الخامسة

يتم إنتاج زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «تيوت الشياظمة» وفق الشروط التالية :

1- يجب أن تنجز عمليات جمع ثمار الزيتون وإنتاج زيت الزيتون وتحويلها وتوضيبها داخل الموقع الجغرافي المشار إليه في المادة 3 أعلاه :

2- يجب استخراج الزيت، حصريا، من ثمار أشجار الزيتون الموجودة داخل الموقع الجغرافي «تيوت» والتي تستفيد من الري انطلاقا من عين سيدي الربيع. ويتميز هذا الموقع بالخصائص التالية :

- علو يصل إلى 360 متر :
- تربة عبارة عن مزيج من الطمي والرمل :
- أشجار زيتون تمتد على ضفتي وادي «تيوت» على طول 5 كيلومترات :
- 3- يجب أن تنجز الأشغال المتعلقة بالأرض والتربة مرتين في السنة، على الأقل. مرة خلال فصل الشتاء لتسهيل تسرب مياه الأمطار في التربة والمرة الثانية خلال فصل الربيع قصد قلب التربة ودفن الأعشاب :

4- يجب إضافة الأسمدة العضوية خلال فصل الشتاء خلال المرحلة الأولى من الأشغال الخاصة بالأرض والتربة : حيث تزود كل شجرة بحوالي 30 إلى 40 كيلوغرام من روث البهائم. غير أنه، يمكن استعمال الأسمدة الكيماوية إذا ما بررت التحاليل التي يتم إجراؤها على الأوراق والتربة ذلك. وفي هذه الحالة، يجب أن يأخذ استعمال هذا النوع من الأسمدة بعين الاعتبار التوصيات الصادرة عن مختبر التحاليل وكذا كميات مياه السقي المستعملة :

5- يجب أن تتم عملية تتبع طفيليات شجرة الزيتون وأمراضها بتنسيق بين لجنة المراقبة الداخلية المنبثقة عن اللجنة التقنية للتسمية ذات المنشأ «تيوت الشياظمة» المنصوص عليها في دفتر التحملات والمصالح المختصة بوزارة الفلاحة :

6- يجب أن تنجز عملية التقليم من أجل صيانة شجرة الزيتون، مرة في السنة، بعد جني المحصول. غير أن الأشجار المسنة تخضع لعملية تقليم التشبيب أو التجديد بصفة تدريجية :

7- يجب أن يتم تقييم نضج ثمار الزيتون في بداية كل موسم جني الزيتون باعتماد مؤشر النضج الذي يجب أن يتراوح بين 2,5 و 3,5 حسب الطريقة المستعملة من طرف أوسيدا وفرياص (UCEDA et) (FRIAS, 1975) :

8- يجب أن يمتد موسم جني الزيتون بين شهري أكتوبر وديسمبر. خلال هذا الموسم، يتعين على الفلاحين استعمال وسائل تمكن من المحافظة على ثمار الزيتون :

المادة السابعة

علاوة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التشريع المطبق في مجال عنونة المواد الغذائية وعرضها، تتضمن عنونة الزيوت المستفيدة من تسمية المنشأ المحمية «زيت الزيتون تيووت الشياظمة» البيانات التالية :

- 1 - زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «تيوت الشياظمة» ؛
- 2 - الصنف : بكر ممتازة ؛
- 3 - الرمز الرسمي لتسمية المنشأ المحمية ؛
- 4 - مرجع شركة «Normacert SARL».

يجب تجميع هذه البيانات في نفس المجال المرئي على نفس البطاقة. يتم عرض هذه البيانات بخط واضح ومقروء وغير قابل للزوال وكبير بشكل يجعله يبدو بارزا ضمن الإطار الذي طبع فيه ويميزه عن كل البيانات والرسوم الأخرى.

المادة الثامنة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 2 ذي الحجة 1430 (20 نوفمبر 2009).

الإمضاء : عزيز أخنوش.

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 2901.09 صادر في 8 ذي الحجة 1430 (26 نوفمبر 2009) يقضي بفتح وتحديد منطقة التحفيظ الجماعي بالجماعة القروية اولاد صالح بقيادة اولاد صالح بدائرة بوسكورة بإقليم النواصر.

وزير الفلاحة والصيد البحري ،

بناء على الظهير الشريف الصادر في 9 رمضان 1331 (12 أغسطس 1913) في شأن التحفيظ العقاري، كما وقع تغييره وتتميمه ؛

وعلى الظهير الشريف رقم 1.69.174 الصادر في 10 جمادى الأولى 1389 (25 يوليو 1969) المتعلق بالتحفيظ الجماعي للأماكن القروية ولاسيما الفصل الأول منه ؛

وبعد الاطلاع على محضر مجلس الجماعة القروية اولاد صالح خلال دورته العادية المنعقدة بتاريخ 28 أبريل 2009 ،

قرر ما يلي :

المادة الأولى

تفتح منطقة للتحفيظ الجماعي المدعوة «اولاد صالح» الكائنة بالجماعة القروية اولاد صالح بقيادة اولاد صالح بدائرة بوسكورة بإقليم النواصر.

9- يجب نقل ثمار الزيتون التي يتم جنيها من الحقل، مباشرة، إلى الوحدة التقليدية لاستخراج الزيت فقط باستعمال أكياس البلاستيك. عند تسلمها، تخضع هذه الثمار للمراقبة قصد التأكد من جودتها ومراعاتها لبنود دفتر التحملات. تتم، بهذا المركز، إزالة الثمار الفاسدة وبقيايا الأوراق والأغصان أو أي جسم غريب آخر ؛

10- يجب ألا تتعدى فترة التخزين الفاصلة بين جني ثمار الزيتون و عملية استخراج زيت الزيتون 48 ساعة ؛

11- يجب أن تتم عملية الطحن والمزج في آن واحد داخل رحي حجرية تقليدية تحدد خصائصها في دفتر التحملات ؛

12- يجب أن تتم عمليات استخراج زيت الزيتون في احترام تام للمواصفة المغربية رقم 080000 المتعلقة بالمبادئ العامة للنظافة الغذائية ؛

13- يجب احترام الشروط التالية، خلال عملية طحن العجين :

• استعمال شوامي من نوع «القديم» أو من البلاستيك الغذائي ؛

• تجديد الشوامي كل الشهر ؛

• غسل الشوامي وتجفيفها في الهواء الطلق في نهاية كل يوم ؛

• إنجاز عملية عصر عجين الزيتون باستعمال مكبس من الإينوكس ؛

• الرفع التدريجي للضغط إما يدويا أو بواسطة الطاقة الكهربائية لاستخراج المادة الرخوة التي تستمر لمدة ساعتين على أبعد تقدير ؛

14- يجب أن تتم عملية فصل الزيت عن المادة الرخوة فقط عن طريق الترسيب في مرحلتين. وتتم هذه العملية داخل صهاريج من الإينوكس ؛

15- يجب تخزين المنتج النهائي داخل صهاريج من الإينوكس

في محل بعيد عن الضوء والحرارة. بعد عملية الترسيب، تقوم خلية المراقبة الداخلية بأخذ عينة من المنتج النهائي قصد إخضاعها لتحاليل للتأكد من درجة حموضتها التي يجب ألا تتعدى 0,4%. بعد التأكد من جودة المنتج، يجب توضيب زيت الزيتون المحصل عليها في قارورات زجاجية جديدة «غير مستعملة».

المادة السادسة

يعهد إلى شركة «NORMACERT sarl» القيام، وفق برنامج المراقبة المنصوص عليه في دفتر التحملات، بمراقبة احترام البنود الواردة في دفتر التحملات المذكور، وتسلم للمنتجين والمحولين المسجلين لديها المصادقة على المنتوجات المحصل عليها.