

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 1354.13 صادر في 11 من ذي الحجة 1434 (17 أكتوبر 2013) يتعلق بالاعتراف بالبيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» والمصادقة على دفتر التحملات الخاص به.

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) ولا سيما المادة 14 منه :

وعلى المرسوم رقم 2.08.403 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) 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 :

ويعد استطلاع رأي اللجنة الوطنية للعلامات المميزة للمنشأ والجودة خلال اجتماعها المنعقد بتاريخ 24 من ربيع الأول 1434 (5 فبراير 2013).

قرر ما يلي :

المادة الأولى

يعترف بالبيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» المطلوب من قبل المجموعة ذات النفع الاقتصادي «نساء الريف» بالنسبة للزيت المحصل عليها وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والملحق بأصل هذا القرار.

المادة الثانية

يمكن أن يستفيد من البيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» فقط زيت الزيتون التي يتم إنتاجها، حصريا، وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والمنصوص عليه في المادة الأولى أعلاه.

المادة الثالثة

يشمل الموقع الجغرافي المعني بالبيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» التابع لإقليم وزان الجماعات القروية الآتية :

تروال، المجاعة، أونانة، ازغيرة، امزفرون، مصمودة، سيدي رضوان، بني كولة، سيدي بوضبر، سيدي احمد شريف، مقريصات، عين بيضاء، زومي، قلعة بوقرة، بريكشة، أسجن.

8- بعد الغربلية، يجب تعريض حبوب الكسكس لبخار الماء المغلي في كسكاس. يجب أن يكون شكل البخار مستمرا ومتوازن التوزيع :

9- يجب تمرير حبوب الكسكس المكتل أثناء الطهي بحركة دائرية من خلال غربال ذي جودة غذائية !

10- يجب أن تتعرض حبوب الكسكس إلى الهواء الطلق لتبرد قبل أن تتم عملية التجفيف الميكانيكي !

11- يجب أن تمكن عملية التجفيف الميكانيكي من خفض رطوبة الكسكس إلى نسبة مئوية تقل عن 12% وذلك للحفاظ عليه :

12- يجب تلفيف الكسكس الموجه للبيع في علب تحافظ على الجودة الصحية والغذائية والتكنولوجية للمنتج. أحجام عرض الكسكس ذو البيان الجغرافي «كسكس خُماسي» أو «كسكس خُماسي» هي : 1 كيلو غرام، 2 كيلو غرام، 5 كيلو غرام و 10 كيلو غرام.

المادة السادسة

يعهد إلى شركة « Ecocert Maroc Sarl » بالقيام، وفق برنامج المراقبة المنصوص عليه في دفتر التحملات، بمراقبة احترام البنود الواردة في دفتر التحملات المذكور وتسلم للمنتجين والموظبين المسجلين لديها المصادقة على المنتوجات المحصل عليها.

المادة السابعة

علاوة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التشريع المطبق في مجال عنونة المواد الغذائية وعرضها، تتضمن عنونة الكسكس المستفيد من تسمية البيان الجغرافي المحمي «كسكس خُماسي» أو «كسكس خُماسي» البيانات التالية :

- إشارة «البيان الجغرافي المحمي «كسكس خُماسي» أو «البيان الجغرافي المحمي «كسكس خُماسي» :

- الرمز الرسمي للبيان الجغرافي المحمي كما تم نشره في الملحق بالمرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.08.403 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) :

- مرجع شركة « Ecocert Maroc 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 11 من ذي الحجة 1434 (17 أكتوبر 2013).

الإمضاء : عزيز أخنوش.

8. يجب أن تنجز عملية الجني بالاعتماد على مؤشر النضج المعتمد من طرف المجلس الدولي للزيتون وتبدأ عندما يتراوح هذا المؤشر ما بين 3 و 3,5 ؛
- 9 يجب أن يقوم الفلاحون بعملية جني الثمار باستعمال وسائل تحافظ على سلامة ثمار الزيتون، ويجب عليهم كذلك استخدام غطاء أرضي أو شبك لتجنب ملامسة الزيتون للأرض ؛
10. يجب نقل ثمار الزيتون على الفور في صناديق بلاستيكية من البستان نحو المعصرة والقيام بعملية إزالة الأوراق وغسل الثمار ؛
11. يجب ألا تتعدى الفترة الممتدة بين الجني وعملية العصر 48 ساعة ؛
12. يجب أن تتم عملية الطحن بمطحنة ذات مطارق. ويجب أن تتكون الشبكة والمطارق من الفولاذ المقاوم للصدأ. ولا يجب استعمال المعاصر التقليدية ؛
13. يجب أن تتم عملية المزج لمدة 45 إلى 60 دقيقة ولا تتجاوز درجة حرارة العجين 27 درجة مئوية ؛
14. يجب أن تتم عملية استخراج زيت الزيتون باستخدام سلاسل مستمرة من 2 أو 3 مراحل ؛
15. يجب أن تتم عملية تخزين زيت الزيتون داخل صهاريج من الفولاذ المقاوم للصدأ مجهزة بفتحات تهوية منتظمة ؛
16. يجب أن تتم تعبئة زيت الزيتون في عبوات ذات جودة غذائية.

المادة السادسة

يعهد إلى شركة « Ecocert Maroc Sarl » بالقيام، وفق برنامج المراقبة المنصوص عليه في دفتر التحملات، بمراقبة احترام البنود الواردة في دفتر التحملات المذكور وتسلم للمنتجين والموظفين المسجلين لديها المصادقة على المنتوجات المحصل عليها.

المادة السابعة

علاوة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التشريع المطبق في مجال عنونة المواد الغذائية وعرضها، تتضمن عنونة زيت الزيتون المستفيدة من تسمية البيان الجغرافي المحمي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» البيانات التالية :

- إشارة «البيان الجغرافي المحمي» «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» ؛
- الرمز الرسمي للبيان الجغرافي المحمي كما تم نشره في الملحق بالرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.08.403 ؛
- مرجع شركة « Ecocert Maroc Sarl ».

المادة الرابعة

يجب أن تستخرج زيت الزيتون ذات البيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» حصريا من ثمار الزيتون المتأتية من أشجار الزيتون من صنف «بيشولين المغربية» وتتميز بالخصائص التالية :

- 1 - الخصائص الكيميائية :
 - نسبة الحموضة الحرة (المعبر عنها بحامض الأوليك) أقل أو يساوي 1% ؛
 - نسبة حمض الأوليك تتراوح بين 71,5 إلى 73,5% ؛
 - نسبة حمض لينولينيك تتراوح بين 0,8 إلى 1,0% ؛
 - مؤشر البيروكسيد يجب ألا يتعدى 10meq من أوكسجين البيروكسيد في كل كيلو غرام من الزيت ؛
 - نسبة مجموع البوليفينول يجب أن تتعدى أو تساوي 200 ppm.
- 2 - الخصائص المتعلقة بالذوق والرائحة :
- البنية : ناعمة ؛
 - اللون : أخضر ذهبي ؛
 - الذوق : فاكهي متوسط ومتوازن بمعدل يفوق أو يساوي 3 ومرورة تتراوح بين 2 و 4 حسب سلم التذوق للمجلس الدولي للزيتون.

المادة الخامسة

يتم إنتاج زيت الزيتون ذات البيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» وتوضييه وفق الشروط التالية :

1. يجب أن تنجز جميع العمليات الخاصة بجمع ثمار الزيتون وعمليات إنتاج زيت الزيتون ذات البيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» وتحويلها وتوضيها حصريا داخل الموقع الجغرافي المشار إليه في المادة الثالثة أعلاه ؛
2. يجب أن تنتج زيت الزيتون ذات البيان الجغرافي «زيت الزيتون البكر الممتازة وزان» حصريا من الزيتون المنحدر من صنف «بيشولين المغربية» ؛
3. يجب أن تنجز الأشغال المتعلقة بالأرض والتربة على الأقل مرتين في السنة، خلال فصل الشتاء وفصل الربيع ؛
4. يجب أن تنجز عملية تقليم التشبيب مرة واحدة في السنة ؛
5. يجب أن تتم عملية التسميد بواسطة روث البهائم بحيث تتم إضافة كميات تتراوح بين 20 و 40 كلغ لكل شجرة وكذلك بواسطة العناصر المعدنية حسب عمر الأشجار ؛
6. يجب أن يتم السقي خلال شهري مارس وسبتمبر ؛
7. يجب القيام بالعلاجات الوقائية بطريقة جماعية ؛

المادة الثالثة

يجب على شركة «PEPINIERE CHRIFA»، وفقا للمادة 2 من القرار المشار إليه أعلاه رقم 2098.03، أن تصرح، للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، في شهري يناير ويوليو من كل سنة بمشترياتها ومبيعاتها ومخزونات من البذور والأغراس المذكورة.

المادة الرابعة

يمكن سحب الاعتماد موضوع هذا القرار في حالة مخالفة النصوص التشريعية والتنظيمية المتعلقة بتسويق البذور والأغراس.

المادة الخامسة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.
وحرر بالرباط في 17 من ذي الحجة 1434 (23 أكتوبر 2013).
الإمضاء : عزيز أخنوش.

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 2950.13 صادر في 17 من ذي الحجة 1434 (23 أكتوبر 2013) بامتداد ممثل «BEN LAASKRI» لتسويق الأفراس المعتمدة للزيتون والبذور والأغراس المعتمدة للورديات ذات النواة.

وزير الفلاحة والصيد البحري،

بناء على الظهير الشريف رقم 1.69.169 الصادر في 10 جمادى الأولى 1389 (25 يوليو 1969) المتعلق بتنظيم إنتاج وتسويق البذور والأغراس، كما وقع تغييره وتتميمه بالظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.76.472 بتاريخ 5 شوال 1397 (19 سبتمبر 1977) ولا سيما الفصول الأول و 2 و 5 منه ؛

وعلى القانون رقم 25.08 القاضي بإحداث المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.09.20 بتاريخ 22 من صفر 1430 (18 فبراير 2009) ؛

وعلى قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 2110.05 الصادر في 21 من رمضان 1426 (25 أكتوبر 2005) بالمصادقة على النظام التقني المتعلق بإنتاج أغراس الزيتون ومراقبتها واعتمادها ؛

وعلى قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية رقم 2099.03 الصادر في 8 شوال 1424 (3 ديسمبر 2003) بالموافقة على النظام التقني المتعلق بإنتاج بذور وأغراس الورديات ذات النواة (شجر المشمش واللوز والكرز والوخ والبرقوق وكذلك حامل طعمها) ومراقبتها وتوضيبيها واعتمادها،

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 والرسومات الأخرى.

المادة الثامنة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.
وحرر بالرباط في 11 من ذي الحجة 1434 (17 أكتوبر 2013).
الإمضاء : عزيز أخنوش.

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 2949.13 صادر في 17 من ذي الحجة 1434 (23 أكتوبر 2013) بامتداد شركة «PEPINIERE CHRIFA» لتسويق البذور والأغراس المعتمدة للحوامض.

وزير الفلاحة والصيد البحري،

بناء على الظهير الشريف رقم 1.69.169 الصادر في 10 جمادى الأولى 1389 (25 يوليو 1969) المتعلق بتنظيم إنتاج وتسويق البذور والأغراس، كما وقع تغييره وتتميمه بالظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.76.472 بتاريخ 5 شوال 1397 (19 سبتمبر 1977) ولا سيما الفصول الأول و 2 و 5 منه ؛

وعلى القانون رقم 25.08 القاضي بإحداث المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.09.20 بتاريخ 22 من صفر 1430 (18 فبراير 2009) ؛

وعلى قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية رقم 2098.03 الصادر في 8 شوال 1424 (3 ديسمبر 2003) بالموافقة على النظام التقني المتعلق بإنتاج بذور وأغراس الحوامض ومراقبتها وتوضيبيها واعتمادها،

قرر ما يلي :

المادة الأولى

يعتمد شركة «PEPINIERE CHRIFA»، الكائن مقرها الاجتماعي ب 64، زاوية زنقة محمد عمراوي ومعمورة، إقامة الأهرام، شقة رقم 10، القنيطرة، لتسويق البذور والأغراس المعتمدة للحوامض.

المادة الثانية

تحدد مدة صلاحية هذا الاعتماد في خمس سنوات ابتداء من تاريخ نشر هذا القرار بالجريدة الرسمية، ويمكن تجديده لفترات مدتها خمس سنوات شريطة أن يقدم طلب التجديد ثلاثة أشهر قبل انتهاء صلاحيته.