

TEXTES PARTICULIERS

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 2985-17 du 18 safar 1439 (7 novembre 2017) portant reconnaissance du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara » et homologation du cahier des charges y afférent.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

Vu la loi n° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, promulguée par le dahir n° 1-08-56 du 17 jourmada I 1429 (23 mai 2008) ;

Vu le décret n° 2-08-403 du 6 hija 1429 (5 décembre 2008) pris en application de la loi n°25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques ;

Vu le décret n° 2-08-404 du 6 hija 1429 (5 décembre 2008) relatif à la composition et au mode de fonctionnement de la commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité ;

Après avis de la commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité, réunie le 1^{er} rejev 1438 (30 mars 2017),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnu le Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara », demandé par la Coopérative « Ajbane Dakhla », pour le fromage de chamelle obtenu dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seul peut bénéficier du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara », le fromage de chamelle produit exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – Le fromage bénéficiant du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara » est un fromage frais préparé à partir du lait de chamelle pasteurisé et dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

- Caractéristiques physico-chimiques :
 - Humidité (%) : 65.27 ± 1.58 ;
 - Matière grasse (%) : 18 ± 1.2 ;
 - Acidité (%) : 0.52 ± 0.02 ;
 - Potassium (mg/100g) : 120 ± 21 ;
 - Sodium (mg/100g) : 22.5 ± 5.15 ;
 - Texture : fromage mou.
- Caractéristiques organoleptiques :
 - Couleur : blanche ;
 - Goût : salé.

ART. 4. – Les principales conditions de production et de conditionnement du fromage de chamelle bénéficiant du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara » sont les suivantes :

1. Le fromage de chamelle doit être préparé exclusivement à partir du lait de chammelles issues de races locales ;
2. Le troupeau camelin doit être identifié conformément à la réglementation en vigueur ;
3. Les espèces pastorales endémiques locales doivent constituer la principale ressource alimentaire du troupeau camelin ;
4. Le lait doit être contrôlé à la réception, puis filtré et transvasé par la suite dans des bacs réfrigérants, où la température de stockage doit être réglée à 4 °C ;
5. Le lait doit subir un traitement thermique de 80 à 85°C pendant 15 à 30 secondes suivi d'une étape de refroidissement rapide avant ensemencement ;
6. L'acidification par ensemencement doit être réalisée par l'addition de levains mésophiles ;
7. L'emprésurage doit se faire à l'aide de la présure d'origine animale ;
8. La durée du caillage doit être de 7 à 9 heures à une température de 30°C ;
9. Le caillé doit être moulé dans des moules perforés et égoutté pendant une durée de 24h ;
10. Le conditionnement du fromage doit se faire manuellement en unité de 100g en mettant le produit dans du papier alimentaire imperméable puis mis dans un plastique alimentaire sous vide.

ART. 5. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité, par la société « Normacert sarl », ou tout autre organisme de certification et de contrôle, agréé conformément à la réglementation en vigueur.

L'organisme de certification et de contrôle concerné délivre aux producteurs et conditionneurs inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification du fromage de chamelle bénéficiant du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara ».

ART. 6. – Outre les mentions obligatoires prévues par la législation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du fromage de chamelle bénéficiant du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara », doit comporter les indications suivantes :

- la mention Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara » ;
- le logo du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara » établi selon le modèle fixé à l'annexe au présent arrêté ;
- la référence de l'organisme de certification et de contrôle.

Ces mentions doivent être regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications et dessins.

ART. 7 – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 18 safar 1439 (7 novembre 2017).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

**

ANNEXE

à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 2985-17 du 18 safar 1439 (7 novembre 2017) portant reconnaissance du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara » et homologation du cahier des charges y afférent.

Modèle de signe d'identification visuelle ou logo du LABEL AGRICOLE « FROMAGE DE CHAMELLE DU SAHARA »

1) Le logo du Label Agricole « Fromage de Chamelle du Sahara » doit être conforme au modèle ci-dessous :



2) La couleur de référence est le jaune selon la référence CMJN : (20% Cyan + 25% Magenta + 60% Jaune + 0% Noir), en cas de recours à la quadrichromie.

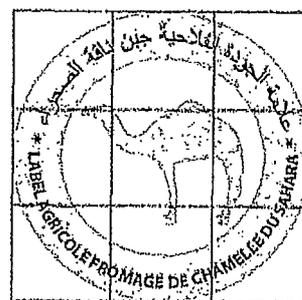
3) Le logo LABEL AGRICOLE « FROMAGE DE CHAMELLE DU SAHARA » peut également être utilisé en noir et blanc comme présenté ci-dessous, lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur :



4) Les éléments de contrastes utilisés doivent permettre la lisibilité du logo notamment :

- si la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette est sombre, le logo peut être reproduit en négatif, en utilisant la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette ;
- si le logo est reproduit en couleur sur un fond en couleur, qui le rend difficile à voir, une ligne peut être tracée autour du logo afin d'améliorer le contraste avec les couleurs de fond.

5) Le logo du LABEL AGRICOLE « FROMAGE DE CHAMELLE DU SAHARA » doit pouvoir s'inscrire dans un carré. Il doit avoir une taille minimale de 9 mm. Toutefois, cette taille peut être réduite pour les petits emballages sans être inférieure à 6 mm. Dans tous les cas, le logo du LABEL AGRICOLE « FROMAGE DE CHAMELLE DU SAHARA » doit respecter le graphisme et les indications ci-dessous :



3cm

– Pour le texte arabe :

« علامة الجودة الفلاحية جبن ناقة الصحراء » : Arabic Transparent Regular, corps 9.

– Pour le texte français :

« LABEL AGRICOLE FROMAGE DE CHAMELLE DU SAHARA » corps 5.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6655 du 23 jourmada II 1439 (12 mars 2018).