

7. les nuciculteurs doivent utiliser les produits homologués pour lutter contre les maladies et les ravageurs ;

8. la récolte se fait manuellement ou mécanisée, lorsque la brousse crevasse et noircit pour laisser apparaître l'endocarpe ;

9. les noix ne doivent pas séjourner au sol trop longtemps pour éviter le développement de moisissures, le ternissement et la coloration foncée de la coque et du cerneau et le bâillement des noix à coques mal soudées ;

10. le séchage doit intervenir immédiatement après récolte, en pleine maturité, pour garder la couleur et la qualité de la coque et du cerneau ;

11. les noix doivent être conservées dans leur coque, puis étalés en fines couches au soleil en les brassant régulièrement afin de permettre à toutes les coques de sécher. Un tri des coques abîmées ou piquées doit s'effectuer à ce niveau ;

12. la noix séchée doit présenter un taux d'humidité inférieur à 12 % au moment du conditionnement ;

13. le séchage peut être fait par des séchoirs mécaniques ;

14. les noix récoltées et séchées peuvent être soit calibrées et vendues en coque, soit énoisées pour être vendues en cerneaux ;

15. le cassage se fait manuellement à l'aide d'un marteau en bois ou mécaniquement ;

16. le conditionnement doit se faire dans des contenants à usage alimentaire et conforme à la réglementation ;

17. les matériaux utilisés doivent être neufs et propres et n'altèrent pas la qualité des noix ;

18. les noix sèches décortiquées sont conditionnées en emballages de 100 g à 2 kg maximum et les noix sèches en coques sont conditionnées en emballages de 2 kg à 10 kg maximum.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « NORMACERT Sarl », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs et conditionneurs inscrits auprès de ladite société, la certification des produits obtenus.

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la législation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des noix bénéficiant de l'indication géographique « Noix d'Azilal », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Noix d'Azilal » ou « IGP Noix d'Azilal » ;
- le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 du 6 hijra 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 ;
- la référence de « NORMACERT Sarl ».

Ces mentions sont 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. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1750-14 du 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014) portant reconnaissance de l'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » et homologation du cahier des charges y afférent.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,

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), notamment son article 14 ;

Vu le décret n° 2-08-403 du 6 hijra 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 hijra 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 13 rabii II 1435 (13 février 2014),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès », demandée par la Coopérative AL KHOZAMA des plantes aromatiques et médicinales, pour l'huile essentielle de lavandin obtenue dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seule peut bénéficier de l'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès », l'huile essentielle de lavandin produite exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – L'aire géographique couverte par l'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » concerne la commune rurale d'Oulmès relevant de la province de Khémisset.

ART. 4. – Les principales caractéristiques physicochimiques de l'huile essentielle de lavandin d'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » sont les suivantes :

1. l'huile essentielle de lavandin d'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » doit provenir exclusivement des sommités fleuries issues de la variété *lavandula hybrida abrialis*, provenant de plants d'origine locale ;

2. l'huile essentielle de lavandin d'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » est d'aspect liquide limpide, de couleur blanchâtre à jaune très pâle et d'odeur camphrée ;

3. Caractéristiques physico-chimiques :

- Linalol (C₁₀ H₁₈ O) : 20 à 40 (%) ;
- 1,8- Cinéol : 10 à 30,6 (%) ;
- Camphre : 12 à 25 (%) ;
- Borneol : 0 à 10 (%) ;
- Beta-caryophyllène : 0 à 8,3 (%) ;
- Indice d'acide : 0 à 1,0 (%) ;
- Indice de réfraction (ND20) : 1.300 à 1.500 ;
- Le pouvoir rotatoire (αD20) : -11.5° à -7.

ART. 5. – Les principales conditions de production et de conditionnement de l'huile essentielle de lavandin d'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » sont les suivantes :

1. les opérations de production, de transformation et de conditionnement de l'huile essentielle de lavandin d'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. les fleurs destinées pour l'extraction de l'huile essentielle de lavandin d'appellation d'origine « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » doivent provenir, exclusivement, de la variété visée à l'article 4 ci-dessus ;

3. les plants doivent être obtenus par multiplication végétative dans des pépinières. Les boutures doivent être prélevées à partir des touffes de lavandin d'un âge compris entre 4 et 10 ans ;

4. le buttage doit être réalisé après la transplantation des plants en champs pour maintenir une fraîcheur au niveau des racines en les protégeant contre le dessèchement ;

5. le fumier doit être apporté lors de la plantation en tant que fertilisation de fond ;

6. le désherbage doit consister, la première année d'installation des plants, en 3 binages et 4 sarclages au minimum. Au-delà de la première année, la fréquence du désherbage doit être beaucoup plus élevée en année à pluviométrie importante ;

7. le lavandin doit être conduit en bour ;

8. la récolte doit être réalisée au stade de floraison du lavandin entre mi-juin et mi-juillet. Elle doit être faite manuellement à l'aide de faucilles ;

9. les sommités de fleurs de lavandin récoltées doivent être immédiatement transportées vers les aires de séchage et exposées à l'air libre pendant 2 à 4 jours. Durant ce séchage, elles doivent être retournées à l'aide de fourches pour éviter les pourritures ;

10. les bottes de lavandin récoltées et séchées doivent ensuite être battues et passées par un tamis pour isoler les fleurs ;

11. L'extraction de l'huile essentielle de lavandin doit être réalisée par distillation à la vapeur d'eau à l'aide d'alambics ;

12. Après filtration, le stockage de l'huile essentielle de lavandin doit être réalisé dans des cuves en polypropylène hermétiques inaltérables ou en inox puis entreposées dans un endroit frais ;

13. le conditionnement de l'huile essentielle de lavandin doit se faire dans des flacons en verre opaque brun ou bleu de 5ml à 100ml et à l'abri de la lumière et de l'air.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « CERTIPAH Sarl », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs, transformateurs et conditionneurs inscrits auprès de ladite société la certification des produits obtenus.

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la législation applicable en matière d'étiquetage, l'étiquetage de l'huile essentielle de lavandin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Appellation d'Origine Protégée Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » ou « AOP Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » ;
- le logo officiel de l'appellation d'origine protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 du 6 hja 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 ;
- la référence de la société « CERTIPAH Sarl ».

Ces mentions sont 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. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014).

AZIZ AKHANNOUCH.