

6) La lutte contre la pourriture des inflorescences doit se faire par la collecte de toutes les inflorescences et spathes malades et leur destruction au feu ou par traitement chimique après la récolte. Pour la lutte contre les pyrales, les locaux de stockage doivent être nettoyés, à la fin de la campagne, badigeonnés à la chaux et aérés ;

7) Les fruits doivent être récoltés manuellement, selon la technique traditionnelle dite de « grappillage » qui consiste à ne récolter que les dattes dont la maturité a commencé. Elle doit débiter vers la fin du mois d'août et s'étaler jusqu'à la fin du mois d'octobre ;

8) Les dattes récoltées doivent être étalées sur des bâches et séchées naturellement au soleil pendant quatre à cinq jours pour finir leur maturation. Elles doivent ensuite être étalées à l'ombre pendant vingt jours à deux mois pour garder leur couleur avant leur emballage ;

9) Les dattes séchées doivent être triées au niveau de l'aire de séchage ou des magasins de stockage en différentes catégories de maturité identique pour constituer des lots homogènes. Tout fruit ayant un défaut doit être écarté ;

10) Les dattes doivent être classées en trois catégories selon leur longueur et leur largeur comme indiqué au cahier des charges et rangées dans des caisses appropriées avant d'être stockées dans des locaux prévus à cet effet.

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 dattes bénéficiant de l'indication géographique protégée « Dattes Majhoul de Tafilalet », doit comporter :

1) La mention : « Indication Géographique Protégée Dattes Majhoul de Tafilalet » ou « IGP Dattes Majhoul de Tafilalet » ;

2) Le logo officiel de l'Indication Géographique Protégée, tel que publié en annexe au décret susvisé 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 ;

3) La référence de « NORMACERT Sarl ».

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

*Rabat, le 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010).*

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1357-10 du 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010) portant reconnaissance de l'indication géographique « Clémentine de Berkane » et homologation du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE 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 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 8 hija 1430 (26 novembre 2009),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Clémentine de Berkane », demandée par l'Association de l'indication géographique protégée de la Clémentine de Berkane, pour la clémentine 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'indication géographique « Clémentine de Berkane », la clémentine produite exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – L'aire géographique couverte par l'indication géographique « Clémentine de Berkane » comprend la plaine de Triffas, délimitée :

- au nord : par la mer méditerranée ;
- à l'est : par l'oued Kiss et la préfecture d'Oujda-Angad ;
- au sud : par la chaîne des Beni Znassen ;
- à l'ouest : par les massifs du pré-Rif (province de Nador).

Elle englobe les communes de Boughriba, Schouihya, Zegzel, Aghbal, Laâtamna, Fezouane et Madagh.

ART. 4. – Les caractéristiques de la Clémentine d'indication géographique « Clémentine de Berkane » sont les suivantes :

1) Les fruits :

- sont issus exclusivement de deux variétés de clémentiniers à savoir : le clone de Berkane et la Nulès, de la famille des rutacées « *citrus clémentina* » genre citrus ;
- n'ont pas de pépins ;
- ont une peau, non adhérente, de coloration orange rougeâtre ;
- ont une pulpe juteuse avec un pourcentage de jus variant de 40 à 56% ;
- présentent un calibre moyen d'un diamètre équatorial compris entre 44 et 65 millimètres (mm).

2) La maturité interne est définie par le rapport E/A compris entre 7,5 et 17 et une acidité comprise entre 14 au début et 9 à la fin de la maturité, sachant que E est le taux de sucre dans son jus, exprimé en degré Brix, et A l'acidité, exprimée en gramme d'acide citrique pour 100 grammes.

3) La période de maturation s'étend entre le début du mois d'octobre et le début du mois de janvier de l'année suivante.

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte et de conditionnement de la clémentine d'indication géographique « Clémentine de Berkane » sont les suivantes :

1) Les opérations de production, de récolte et de conditionnement des clémentines doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2) Les clémentines doivent provenir exclusivement des clémentiniers des variétés visées à l'article 4 ci-dessus ;

3) La taille des clémentiniers doit être réalisée annuellement selon la « forme d'entonnoir » pratiquée dans la région pour permettre une bonne pénétration de la lumière à l'intérieur des arbres et doit être effectuée par un personnel qualifié à cet effet ;

4) L'application des engrais minéraux doit être déterminée par des analyses du sol et des feuilles et doit tenir compte du système d'irrigation et du stade de la culture en respectant les critères mentionnés dans le cahier des charges ;

5) L'irrigation doit être faite selon le calendrier établi à cet effet en concertation avec l'Association des producteurs d'agrumes et les groupements d'exportation ;

6) Les traitements phytosanitaires doivent être appliqués conformément aux dispositions prises en concertation avec les services concernés du ministère de l'agriculture et de la pêche maritime ;

7) Les pulvérisations des régulateurs de croissance doivent être appliquées au moment de la floraison et du grossissement des fruits ;

8) La cueillette des fruits doit commencer lorsque le rapport E/A mentionné à l'article 4 ci-dessus se situe au minimum de 7,5 et le pourcentage de jus est supérieur à 40% ;

9) Les fruits doivent être cueillis manuellement, tôt le matin et doivent subir un passage dans l'eau pour éviter le phénomène de l'oléocellose et préserver leur coloration ;

10) Le déverdissement des fruits récoltés précocement ne doit être effectué que sur des fruits ayant un rapport E/A suffisamment élevé pour être aptes à la consommation ;

11) Un tri sélectif manuel des fruits à défauts visuels externes doit être réalisé au niveau des stations de conditionnement se trouvant à l'intérieur de l'aire géographique visée à l'article 3 ci-dessus ;

12) L'emballage utilisé ne doit pas dépasser 15 kg net et doit respecter les normes de calibrage retenues par l'Etablissement autonome, de contrôle et de coordination des exportations (EACCE) ;

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, aux conditionneurs et aux exportateurs, 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 de la clémentine bénéficiant de l'Indication Géographique protégée « Clémentine de Berkane », doit comporter les indications suivantes :

1) La mention : « Indication Géographique Protégée Clémentine de Berkane » ou « I.G.P Clémentine de Berkane » ;

2) 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 ;

3) La référence de « NORMACERT.Sarl ».

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 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010).

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1358-10 du 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010) portant reconnaissance du Label Agricole « Agneau Laiton » et homologation du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE 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 1431 (30 mars 2010),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnu le label agricole « Agneau Laiton », demandé par l'Association nationale ovine et caprine (ANOC), pour la viande rouge ovine obtenue dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seule peut bénéficier du label agricole « Agneau Laiton » la viande rouge ovine produite exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué mentionné à l'article premier ci-dessus.