

5. la fertilisation organique et minérale doivent être réalisées dans les conditions et limites strictes indiquées au cahier des charges ;

6. l'irrigation doit être réalisée par des apports d'eau réguliers. Généralement, 13 à 18 apports doivent être effectués entre le mois de mars et le mois d'octobre ;

7. la lutte contre les ravageurs doit être menée exclusivement avec des produits phytosanitaires homologués ;

8. la cueillette des grenades doit se faire manuellement quand l'écorce du fruit se colore en jaune, qu'il devient lourd et sonore au toucher et qu'il se détache sans difficulté. Cette opération, commence vers la fin du mois de septembre et s'étale jusqu'au mois de décembre ;

9. le conditionnement des fruits doit être réalisé à l'intérieur de l'aire géographique visée à l'article 3 ci-dessus. Un tri sélectif manuel des grenades doit être réalisé dans les stations de conditionnement situées dans ladite aire géographique.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « Bureau Veritas Maroc », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par ledit cahier des charges 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 de la Grenade bénéficiant de l'indication géographique « Grenade Sefri Ouled Abdellah », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « indication géographique protégée Grenade Sefri Ouled Abdellah » ou « IGP Grenade Sefri Ouled Abdellah » ;
- le logo officiel de l'IGP 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 ;
- la référence de « Bureau Veritas Maroc ».

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 1<sup>er</sup> jourmada II 1432 (5 mai 2011).*

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'Agriculture et de la pêche maritime n° 1164-11 du 1<sup>er</sup> jourmada II 1432 (5 mai 2011) portant reconnaissance de l'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » 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 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 10 moharrem 1432 (16 décembre 2010),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil », demandée par l'association nationale ovine et caprine, 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 de l'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil », la viande rouge ovine 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'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » englobe les communes rurales suivantes réparties entre sept provinces :

1. Communes de la province d'Oujda :

Ahl Angad, Ain Sfa, Sidi Moussa, Labsara, Isly, Béni Khaled, Mestferki, Boulanouar.

2. Communes de la province de Jerada :

Tiouli, Laaouinate, Guenfouda, Labkhata, Guafait, Hasi Blal, Mérija, Ouled Ghzyel, Béni Mathar, Ouled Sidi Abdelhakem, Ras Osfour, Sidi Boubker.

3. Communes de la province de Taourirt :

Melg El Ouidane, Gouttitir, Ahl Oued Za, Ouled Sidi Ali Belkacem, El Ateuf, Ouled Mhamed, Sidi Lahcen, Mestegmer, Ain Lahjar, Tancherfi, Machraa Hamadi.

4. Communes de la province de Guercif :

Houara Ouled Rahou, Mérija, Taddert, Berkine.

5. Communes de la province de Figuig :

Tendrara, Maatarka, Béni Guil, Abou Lakhel, Bouchaouen, Ait Bouméryeme, Talsint, Bouanan, Béni Tadjit.

6. Communes de la province de Boulmane :

Fritissa, Outat El Haj, Sidi Boutayeb, Ouizret, Tissaf, Rmilat, Laarjane, Tandit, Missouri, Oulad Ali Youssef.

7. Communes de la province de Berkane :

Tafoughalt, Rislane, Sidi Bouthria.

ART. 4. – Les caractéristiques de la viande d'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » sont les suivantes :

1. la viande issue exclusivement d'agneaux de race Béni Guil de couleur rouge claire, tendre avec une qualité gustative particulière reconnaissable est estampillée cachet vert « Extra » ;

2. le poids de la carcasse est compris entre 11 et 15 kg avec un excellent développement musculaire ;

3. les rognons sont largement couverts de graisse blanche ;

4. le gras est blanc et ferme.

ART. 5. – Les conditions de production de la viande d'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » sont les suivantes :

1. La viande d'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » doit être issue d'agneaux de race Béni Guil nés, élevés et abattus dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. les élevages doivent être constitués de reproducteurs mâles et femelles présentant le phénotype de la race Béni Guil ou apparentées pour les femelles. En outre, les béliers doivent avoir un certificat de pureté de la race délivré par la commission nationale de sélection et de marquage de la race et être inscrits au livre généalogique du bétail conformément à la réglementation en vigueur ;

3. les béliers et les brebis doivent être identifiés par un tatouage sur les deux oreilles comprenant le code de l'éleveur sur l'oreille gauche et le numéro de l'animal sur l'oreille droite ;

4. les agneaux doivent être identifiés au plus tard trois jours après leur naissance par un tip tag sur l'oreille droite. Ils doivent également porter une boucle à l'oreille gauche posée durant le troisième ou le quatrième mois suivant leur naissance et portant le code de l'éleveur. Ce code doit être inscrit sur le carnet d'agnelage de l'éleveur ;

5. les agneaux doivent être élevés sur des parcours naturels avec leurs mères pendant au moins 60 jours, avec une alimentation mixte à base de lait maternel et d'herbe naturelle si la production des parcours est suffisante. Au delà de ces soixante jours, ils peuvent recevoir un complément d'alimentation en paille ou en fourrage de bonne qualité et en concentré durant la période de soudure ;

6. le traitement du troupeau doit être effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur selon la réglementation en vigueur ;

7. les bergeries doivent être maintenues dans un état d'hygiène approprié compte tenu notamment du nombre des animaux et doivent être vidées, nettoyées et désinfectées autant que de besoin et au moins une fois par an ;

8. l'âge d'abattage des agneaux doit être compris entre 120 et 180 jours avec un poids vif à l'abattage situé entre 28 et 35 kg ;

9. l'abattage des agneaux doit se faire exclusivement dans des abattoirs agréés situés à l'intérieur de l'aire géographique visée à l'article 3 ci-dessus ;

10. la viande d'indication géographique « Viande agneau Béni Guil » peut être commercialisée en carcasse entière ou découpée. Les carcasses doivent, en toute circonstance, être accompagnées du certificat fourni par l'organisme de contrôle et de certification visé à l'article 6 ci-dessous jusqu'à leur mise en vente au consommateur final.

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 éleveurs, chevillards, bouchers et ateliers de découpe 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 viandes rouges ovines bénéficiant de l'indication géographique protégée « Viande Agneau Béni Guil », doit comporter les indications suivantes :

– la mention « indication géographique protégée viande Agneau Béni Guil » ou « IGP Viande Agneau Béni Guil » ;

– le logo officiel de l'indication géographique 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 « 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 1<sup>er</sup> jourmada II 1432 (5 mai 2011).

AZIZ AKHANNOUCH.

**Décision du ministre de l'industrie, du commerce et des nouvelles technologies n° 1563-11 du 9 rabii II 1432 (14 mars 2011) attribuant le certificat de conformité aux normes marocaines au laboratoire « Casalab Food Analysis ».**

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE ET DES NOUVELLES TECHNOLOGIES,

Vu le dahir n° 1-70-157 du 26 jourmada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité, tel qu'il a été modifié par le dahir portant loi n° 1-93-221 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993) ;

Vu le décret n° 2-93-530 du 3 rabii II 1414 (20 septembre 1993) pris pour l'application du dahir n° 1-70-157 du 26 jourmada I 1390 (30 juillet 1970) précité ;

Vu l'arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et de la mise à niveau de l'économie n° 406-06 du 28 moharrem 1427 (27 février 2006) portant homologation de normes marocaines ;

Après avis de la commission d'accréditation des laboratoires agroalimentaires, issue du Comité d'accréditation,

DÉCIDE :

ARTICLE PREMIER. – Le certificat de conformité à la norme marocaine NM ISO 17025 est attribué au laboratoire « Casalab Food Analysis », sis, 50, rue Al Mortada, quartier Palmier, 1<sup>er</sup> étage Maarif, Casablanca, pour réaliser les prestations d'analyses définies dans la portée annexée à son certificat de conformité à la norme NM ISO 17025.

ART. 2. – La présente décision sera publiée au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 9 rabii II 1432 (14 mars 2011).

AHMED REDA CHAMI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5955 du 24 rejeb 1432 (27 juin 2011).