

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte et de conditionnement de la rose d'appellation d'origine «Rose de Kelâat M'Gouna - Dadès» sont les suivantes :

1) Les opérations de production, de récolte et de conditionnement de la rose d'appellation d'origine « Rose de Kelâat M'Gouna - Dadès » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2) Les roses doivent provenir exclusivement de rosiers de la variété visée à l'article 4 ci-dessus ;

3) La plantation doit être réalisée entre le mois de novembre et de mars de l'année suivante dans des tranchées de 40 cm de profondeur. Les souches doivent être serrées de façon à avoir dès le départ une haie dense. La floraison normale s'obtient à partir de la troisième année ;

4) L'eau utilisée pour l'irrigation doit provenir soit des Oueds Dadès ou M'goun, soit des puits aménagés au bord dudit Oued. L'irrigation localisée est possible en système intensif. Les eaux d'irrigation sont caractérisées par leur pH neutre et leur richesse en sels minéraux ;

5) La fertilisation doit consister dans l'apport d'une fumure de fond riche en matière organique, en potasse et en phosphore afin d'assurer une alimentation minérale convenable de la plante et d'éviter une extension latérale des racines ;

6) Les anciennes branches et les rejets de base doivent être enlevés chaque année, les meilleurs sont conservés pour la multiplication. Il ne faut conserver, par touffe, que 3 à 4 rameaux vigoureux qui n'ont pas porté de fleurs. La taille doit être pratiquée avant fin janvier afin de limiter l'extension latérale ou apicale de la culture ;

7) Le désherbage doit s'effectuer de façon manuelle ou au moyen d'herbicides homologués en cultures florales ;

8) La cueillette doit se faire tôt le matin au cours des mois d'avril et de mai. Elle peut être réalisée sous deux formes : boutons floraux ou pétales et fleurs entières ;

9) Les fleurs et/ou les boutons fermés ou à peine ouverts sont cueillis par les cueilleuses qualifiées, à la main, et déposés avec soin dans des paniers et/ou des sacs accrochés autour de la taille ;

10) Le séchage doit se faire rapidement à l'ombre dans un endroit sec, ventilé et sombre pour éviter la pourriture et conserver la couleur des fleurs.

11) Les produits doivent être conditionnés et emballés avec soin dans des emballages inviolables permettant de les protéger et préserver leur qualité.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « Ecocert Maroc sarl », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs 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 rose bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Rose de Kelâat M'Gouna - Dadès » doit comporter les indications suivantes :

– la mention « Appellation d'origine protégée Rose de Kelâat M'Gouna - Dadès » ou « AOP Rose de Kelâat M'Gouna - Dadès » ;

– le logo officiel de l'AOP tel que publié en annexe au décret sus visé 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 « Ecocert Maroc 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 23 jourmada II 1432 (27 mai 2011).

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5976 bis du 11 chaoual 1432 (10 septembre 2011).

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1398-11 du 23 jourmada II 1432 (27 mai 2011) portant reconnaissance de l'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » 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 25 rabii II 1432 (30 mars 2011),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen », demandée par l'association nationale ovine et caprine pour le fromage obtenu dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seul peut bénéficier de l'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen », le fromage produit 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 « Fromage de chèvre Chefchaouen » englobe les communes suivantes :

- commune Chefchaouen de la municipalité de Chefchaouen ;
- communes du cercle de Bab Berred : Bab Berred, Iounane, Tamorot, Bni Ahmed Cherqia, Mansoura, Bni Ahmed Gharbia, Oued Malha, Amtar, Bni Rzine, Bni Smih, M'Tioua, Ouzgane ;
- communes du cercle de Bab Taza : Bab Taza, Bni Salah, Bni Darkoul, Bni Faghloum, Fifi, Dardara, Tanakob, Laghdir ;
- communes du cercle de Bouahmed : Bni Selmane, Bni Mansour, Bni Bouzra, Stehat, Tizgane, Tassift, Talambote ;
- communes de Mokrisset : Brikcha, Asjen, Mokrisset, Ain Beida, Kalaat Bouqorra, Zoumi.

ART. 4. – Les caractéristiques du fromage d'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » sont les suivantes :

- le fromage fabriqué à partir du lait pur de chèvres a une forme arrondie, une pâte blanche, tendre au toucher et d'une saveur douce, avec un poids unitaire de 120 g ou de 240 g ;
- sa teneur en eau se situe entre 60 % et 70 %, sa teneur en matière sèche entre 32 % et 40 % et sa teneur en matière grasse par rapport à la matière sèche varie de 45 % à 65 %.

ART. 5. – Les conditions de production et de conditionnement du fromage de chèvre d'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » sont les suivantes :

1) Le fromage de chèvre d'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » doit être fabriqué exclusivement à partir de lait pur de chèvres issu des races locales et métissées avec des races espagnoles et des races alpine, muriciana, malaguenna et sanean importées et des types croisés entre les races locales et les races importées ou croisées ;

2) La conduite du troupeau doit s'effectuer comme suit :

- les pâturages des animaux doivent être situés exclusivement dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus et le mode d'élevage du troupeau doit être extensif et semi intensif ;
- les parcours forestiers doivent constituer la principale ressource alimentaire du troupeau. Cependant une complémentation de la ration alimentaire peut être pratiquée en cas de soudure ou d'allaitement ;
- les animaux doivent être identifiées au moyen de boucles numérotées ou de tatouages conformément à la réglementation en vigueur et les mentions de cette identification doivent être reportées sur le carnet de chevrotage ;
- les chevrettes doivent être identifiées dans les trois jours qui suivent leur naissance, puis, tatouées ou bouclées à l'âge de six mois ;

3) Les antibiotiques, les hormones de croissance, les farines animales et les ensilages doivent être exclus de l'alimentation des chèvres ;

4) La production du lait ainsi que toutes les opérations de fabrication et de conditionnement du fromage doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

5) La collecte de lait auprès des éleveurs ne procédant pas eux-mêmes à la fabrication du fromage doit être enregistrée quotidiennement et la destination de celui-ci doit être suivie et strictement contrôlée ;

6) La fabrication du fromage doit être effectuée comme suit :

- le lait utilisé pour la fabrication du fromage doit être filtré par un tissu blanc avant qu'il ne soit thermisé par chauffage ou pasteurisé. Ensuite, le lait doit être mis dans des bassines de caillage en inox ;
- l'ensemencement pour la fermentation doit être réalisé soit par l'addition du sérum de la fabrication de la veille ou par l'addition de ferment lactique de commerce quand c'est nécessaire ;
- l'emprésurage doit se faire à l'aide de la présure d'origine animale. L'usage de la caillette séchée est interdit ;
- le temps de caillage peut durer jusqu'à 24 heures ;
- le moulage doit se faire à partir du caillé frais, d'une manière traditionnelle, manuellement à la louche ;
- le démoulage doit être manuel et le saumurage est interdit ;
- l'égouttage en moule doit se faire pendant 8 heures.

7) Chaque unité de fromage doit être emballée dans du papier sulfurisé alimentaire ou sous vide dans du plastic alimentaire et étiquetée conformément à la réglementation en vigueur.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges doit être assuré par la société « Bureau Veritas Maroc », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs 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 du fromage de chèvre bénéficiant de l'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » doit comporter :

- la mention « Indication géographique protégée Fromage de chèvre Chefchaouen » ou « IGP Fromage de chèvre Chefchaouen » ;
- 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 « Bureau Veritas Maroc ».

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 23 jourada II 1432 (27 mai 2011).

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5976 du 9 chaoual 1432 (8 septembre 2011).

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1926-11 du 21 rejeb 1432 (24 juin 2011) portant reconnaissance de l'indication géographique « Figue de Barbarie d'Ait Baâmrane » 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 jourada 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 25 rabii II 1432 (30 mars 2011),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Figue de barbarie d'Ait Baâmrane », demandée par le groupement d'intérêt économique (GIE) Cactus Ait Baâmrane, 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 « Figue de barbarie d'Ait Baâmrane », la figue 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 « Figue de barbarie d'Ait Baâmrane » englobe les communes suivantes :

– Communes du cercle de Sidi Ifni, Province de Sidi Ifni : Sidi Ifni ville, Mesti, Sboya, Tioughza, Amellou, Imi n'fast, Ait Abdellah, Mirleft, Tangarfa ;

– Communes du cercle Ksabi, Province de Guelmim : Tiliouine et TargaWassay.

ART. 4. – Les figues de barbarie d'Indication Géographique « Figue de barbarie d'Ait Baâmrane » doivent provenir exclusivement des deux écotypes « Aissa » et « Moussa ». Les fruits sont caractérisés par leur absence d'épines. Ils se distinguent par la précocité des figues « Aissa » qui arrivent à maturité entre les mois de juin et août et la tardiveté de « Moussa » dont la maturité se situe entre les mois de septembre et décembre.

Les principales caractéristiques physico-chimiques des figues sont les suivantes :

1) Le fruit est une baie charnue de forme ovoïdale à semi-circulaire de couleur variant au cours de la maturité du vert au jaunâtre puis au rouge à maturité, d'un poids supérieur à 100 grammes avec un pourcentage en grains se situant aux alentours de 3,8% pour l'écotype « Aissa » et 2,7% pour l'écotype « Moussa » ;

2) L'épaisseur de l'écorce se situe entre 2,9 et 4,4 mm ;

3) Le pH de la pulpe varie de 6,10 à 6,50 ;

4) Les teneurs en matière sèche, en cendres et en protéines oscillent respectivement entre 13,80 et 15,85%, 0,20 et 0,35%, 0,40 et 0,60% ;

5) Les teneurs en sucres (glucose, fructose et saccharose), exprimées en gramme/100 grammes de pulpe, varient respectivement entre 6,6 et 8,0 ; 4,1 et 6,1 ; 0,9 et 1,7.

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte et de conditionnement de la figue d'indication géographique « Figue de Barbarie d'Ait Baâmrane » sont les suivantes :

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

2) Les figues doivent provenir exclusivement des deux écotypes visées à l'article 4 ci-dessus ;

3) Pour la préparation du sol, les agriculteurs peuvent procéder au creusement de trous ou suivre leur savoir faire traditionnel. Dans le premier cas, les trous doivent être creusés sous forme de fossés, parallèlement aux courbes de niveau et perpendiculairement à la pente ;

4) La plantation doit s'effectuer en automne ou en hiver selon la période des pluies. Les plantations sont établies à partir de 3 à 6 raquettes. Les raquettes doivent être séchées pour éviter la pourriture avant d'être plantées dans le sol. La partie basale des raquettes doit être placée horizontalement avec une légère inclinaison pour augmenter la surface de contact avec le sol. Toutefois, un autre mode de plantation peut être adopté qui consiste à mettre la raquette totalement horizontale et poser au-dessus un caillot pour assurer la fixation et augmenter la surface de contact ;

5) Les lignes de plantation doivent être orientées Nord-Sud ;

6) Le fumier utilisé doit être apporté à la culture après plantation. En cas de sécheresse, une irrigation première est appliquée pour assurer le développement racinaire. La taille est pratiquée de façon systématique ;

7) La récolte des fruits peut s'effectuer manuellement ou mécaniquement. Elle doit être échelonnée sur une période de 7 mois, entre juin et août pour la variété « Aissa » et de septembre à décembre pour la variété « Moussa ». Les fruits récoltés doivent être indemnes de toute blessure ;

8) Les fruits doivent être conditionnés dans des emballages propres constitués de barquettes de 1 kg et de 6 kg. Chaque fruit doit être stické, pour faciliter son identification et éviter tout mélange avec les fruits d'autres provenances.