

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 09 jourmada I 1434 (21 mars 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Nèfles de Zegzel », demandée par la Coopérative Nèfles Oued Zegzel (COONOUZ), pour les nèfles obtenues dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seules peuvent bénéficier de l'indication géographique « Nèfles de Zegzel », les nèfles produites 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 « Nèfles de Zegzel » comprend toute la vallée de Zegzel qui s'étend sur toute la commune rurale de Zegzel. Cette fraction comprend les quatre douars suivants : Zegzel, Takerboust, Tazaghine et Ouauollout.

ART. 4. – Les nèfles d'indication géographique « Nèfles de Zegzel » doivent être issues exclusivement de l'espèce « *Eriobotria japonica* » des variétés sous dénominations locales de : Tanaka (origine japonaise), Muscat, Navela et Mkarkba.

Elles présentent les caractéristiques suivantes :

1) Caractéristiques pomologiques :

- Les fruits sont de forme ovoïde, de couleur jaune orangé, avec une chair, selon la variété de couleur jaune orangé, juteuse, acidulée et rafraîchissante ;
- Les pépins au nombre de un à quatre, non enfermés dans un noyau, sont de taille variable, et de couleur brun-noir ;
- La longueur du fruit se situe entre 45 et 55 mm et sa largeur entre 44 et 46 mm ;
- Le poids du fruit se situe entre 55 et 65 g et le poids de la chair entre 45 et 55 g ;

2) Caractéristiques chimiques :

- Teneur en eau : de 87 à 90% ;
- Teneur en sucres réducteurs : de 8,5 à 9 g/100 g de nèfles ;
- Teneur en sucres totaux : de 11 à 13 g/100 g de nèfles.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement des nèfles d'indication géographique « Nèfles de Zegzel » sont les suivantes :

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

2) les nèfles doivent provenir exclusivement de l'espèce visée à l'article 4 ci-dessus ;

3) le néflier doit être greffé sur le cognassier de provenance et doit être planté en banquettes pendant la période s'étalant entre les mois d'octobre et avril ;

4) l'irrigation doit être opérée pendant les périodes de floraison et de grossissement des fruits ;

5) la fertilisation peut être effectuée de façon traditionnelle, semi-moderne ou moderne ;

6) la taille doit être pratiquée en vue d'éliminer le bois mort, d'éclaircir les rameaux touffus et/ou élaguer légèrement les branches qui s'entrecroisent ;

7) la protection phytosanitaire doit se limiter à un traitement préventif ou curatif contre la maladie de la tavelure ;

8) la récolte des nèfles doit s'étaler de fin mars à fin mai. Le fruit doit être cueilli à la main et sans ciseau ;

9) les fruits doivent être transportés dans des caisses aux stations de conditionnement en vue d'être triés selon leur calibre en deux catégories ;

10) l'emballage doit être conçu de façon à amortir les chocs dus aux manutentions et au transport. La première catégorie doit être emballée dans des caisses en carton de 2 kg.

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 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 nèfles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Nèfles de Zegzel », doit comporter les indications suivantes :

- La mention « Indication géographique protégée Nèfles de Zegzel » ou « IGP Nèfles de Zegzel » ;
- 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) ;
- 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 11 hija 1434 (17 octobre 2013).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1351-13 du 11 hija 1434 (17 octobre 2013) portant reconnaissance de l'indication géographique « Dattes Bouittob de Tata » 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 9 jourmada I 1434 (21 mars 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Dattes Bouittob de Tata », demandée par la Coopérative agricole Taskala, pour les dattes obtenues dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seules peuvent bénéficier de l'indication géographique « Dattes Bouittob de Tata », les dattes produites 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 « Dattes Bouittob de Tata » concerne la province de Tata et englobe les communes suivantes réparties sur 3 cercles comme suit :

1) *communes du cercle Foum Zguid* : les communes rurales d'Akka Ighane, Aguinane, Ibn Yacoub, Tissint, Ailougoum, Tlité et la commune urbaine de Foum Zguid.

2) *communes du cercle Akka* : les communes rurales de Tizounine, Ait Oubelli, Kasbat Sidi Abdellah Ben M'barek, Tamanarte, et les communes urbaines d'Akka et Fam El Hisn.

3) *Communes du cercle Tata* : les communes rurales d'Adis, Oum El Guerdane, Tigmarte et la commune urbaine de Tata.

ART. 4. – Les caractéristiques des dattes d'indication géographique « Dattes Bouittob de Tata » sont les suivantes :

1. Les fruits :

- sont issus *exclusivement du palmier dattier Phoenix dactylifera* variété « Bouittob » ;
- ont une couleur jaune marron à marron ;
- se présentent sous une forme essentiellement ovale avec une peau rugueuse et une texture demi-molle ;
- présentent un calice moyennement adhérent à la datte ;
- ont une humidité variant entre 8,1 et 18,3 g par 100 grammes de matière fraîche ;
- ont une teneur en sucres totaux variant entre 72 et 84 grammes/100 grammes de matière sèche.

2. Les dimensions des fruits sont les suivantes :

- longueur : 22 à 38,8 mm ;
- largeur : 11,8 à 22,3 mm ;
- poids : 3,3 à 10,4 g ;
- poids de la pulpe : 2,7 à 9,1 g.

3. Les principales caractéristiques organoleptiques :

- odeur fruitée, florale et de caramel ;
- saveur de miel, de caramel et de réglisse.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement des dattes d'indication géographique « Dattes Bouittob de Tata » sont les suivantes :

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

2. les dattes doivent provenir exclusivement de la variété visée à l'article 4 ci-dessus ;

3. la fréquence des irrigations et la dose à apporter dépendent du climat, du type de sol et de l'âge des plantations. Il varie entre 1 à 2 fois/mois en hiver et 5 à 6 fois/mois en été ;

4. la fertilisation est traditionnelle sans engrais chimique. Le fumier doit être enfoui dans les cuvettes autour du pied à raison de 20 à 30 kg par pied ou bien incorporé lors des travaux du sol ;

5. la pollinisation doit être manuelle et pratiquée durant la période s'étalant de mars à fin avril par temps sec et chaud. Elle consiste à prendre les pédicelles des fleurs mâles (dokkar) et à les introduire entre les pédicelles des fleurs femelles puis les attacher avec une ficelle. L'opération doit être répétée 3 à 4 fois pour assurer une bonne pollinisation ;

6. la taille des palmiers doit être pratiquée pendant la pollinisation et pendant la récolte ;

7. 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 ;

8. la récolte doit être réalisée, au stade de maturité complète « Tmar », à partir du mois d'octobre et peut s'étaler jusqu'à la fin du mois de novembre. Les régimes doivent être coupés à l'aide d'instruments bien tranchants. Au sol, ils doivent être ébranlés soigneusement de façon à ce que la datte garde bien son périanthe ;

9. les dattes récoltées doivent être mises avec précaution dans des caisses en plastique pour respecter l'intégrité du fruit et son hygiène. Ensuite, elles doivent être stockées à température ambiante pendant six heures, pour éviter le choc thermique, avant être placées dans la chambre froide ;

10. les dattes doivent être triées et calibrées en lots homogènes puis lavées et séchées à une température de 60° C pendant une heure ;

11. les emballages des dattes Bouittob de Tata directement mises sur le marché sont les suivants :

- Boîtes en carton rigide de capacité de : 250 g, 500 g, 1kg, 2kg et 5 kg ;
- Sachets (ou sacs) en plastique avec un conditionnement sous vide de contenance : 250 g, 500 g, 1 kg et 2 kg ;
- Barquettes en plastique de contenance : 250 g, 500 g, 1 kg et 2 kg.

Pour les dattes non expédiées directement, elles doivent être entreposées dans des chambres froides à des températures variant entre 2°C et 4°C pendant plusieurs mois.

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 Bouittob de Tata », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée Dattes Bouittob de Tata » ou « IGP Dattes Bouittob de Tata » ;
- 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) ;
- 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 11 hijra 1434 (17 octobre 2013).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1352-13 du 11 hijra 1434 (17 octobre 2013) portant reconnaissance de l'indication géographique « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam » 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 5 jourmada I 1434 (16 avril 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam », demandée par l'Union des Coopératives Apicoles Kotb Moulay Abdessalam, pour le miel 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 « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam », le miel 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 « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam », comprend quatre communes rurales relevant de la province de Larache réparties en 47 douars comme suit :

1) la commune rurale de Tazroute qui comprend les douars suivants : Assukan, Amsemlé, Adiaz, Taida, Aamirich, Adrou, Aghbalou, Tazroute, Alhissn, Talayamine, Lhamma. Alaajalia, Drader, Lmanzla ;

2) la commune rurale de Bni Arouss qui comprend les douars suivants : Maissra, Tagsart, Tardane, Dar abjaw, Ain Lahdid, Boujalia, Ramla, Bouzouhri, Boujben, Ain Zeyana, Maizen, Marj Hammoud, Khagiwin, Awlad Beni Aich, Afarnou, Lharech, Dar Lhaite, Abou Alkama, Boughoura ;

3) la commune rurale de Zaaroura qui comprend les douars suivants : Dar Rati, Ain Baita, Lkhriba, Tawla, Akerssan, Lkhraba, Bouhamssi, Lhrssrir, Adrou ;

4) la Commune rurale de Ayacha qui comprend les douars suivants : Boukamou, Lkhnadek, Mgazlien, Dar Barratia, Lkhaldien.

ART. 4. – Les caractéristiques du miel d'indication géographique « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam », sont les suivantes :

1. le miel doit être issu des deux races d'abeilles : *Apis Mellifera Intermissa* et *Apis Mellifera Major* ayant butiné sur les associations végétales spontanées et naturelles des peuplements d'Arbousier appelé scientifiquement *Arbutus unedo* de la région de Moulay Abdeslam.

2. Caractéristiques biochimiques :

- spectre pollinique : pollen dominant d'arbousier > 50% ;
- taux d'humidité : < 23% ;
- taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF) : < 40 meq/kg ;
- taux de fructose : 32 à 40% ;
- taux de glucose : 28 à 35% ;
- taux de fructose + glucose : > 60% ;
- taux de saccharose : < 5%.

3. Caractéristiques organoleptiques :

- apparence : couleur brune, très homogène et non cristallisée ;
- odeur : très faible odeur d'origine florale, du fumé et de fermenté ;
- saveur : très amer, piquant, moyennement sucré et présente une moyenne intensité de l'arôme de la note florale d'arbousier.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte, d'extraction, de stockage et de conditionnement du miel d'indication géographique « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam » sont les suivantes :

1. les opérations de production, de récolte, d'extraction, de stockage et de conditionnement du miel d'indication géographique « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. le miel doit provenir du nectar butiné par les abeilles sur les associations végétales spontanées et naturelles des peuplements d'Arbousier visées au point 1 de l'article 4 ci-dessus ;