

2) les câpres doivent provenir exclusivement des variétés cultivées visées à l'article 4 ci-dessus ;

3) la propagation doit être effectuée par bouturage, cependant la multiplication par semis reste autorisée tant que les pépinières agréées ne sont pas installées ;

4) l'opération de bouturage peut intervenir en octobre-novembre, juste après la récolte et l'effeuillage des arbustes ;

5) le câprier doit être planté entre les mois de février et avril. La densité de plantation ne doit pas dépasser 800 plants à l'hectare ;

6) la fertilisation doit être effectuée uniquement lors de la plantation par apport du fumier organique ou l'équivalent en compost. Toutefois, lorsqu'il est cultivé en association avec d'autres cultures, le câprier profite d'un faible apport en engrais sous forme de nitrate, de phosphate, de potasse ou d'urée ;

7) la taille doit être pratiquée au début de chaque saison hivernale et après la récolte en réduisant la longueur des rameaux de 0,5 à 1 centimètre ;

8) la lutte phytosanitaire doit se limiter à un traitement préventif ou curatif contre les principaux ravageurs du câprier tel que fixé dans le cahier des charges ;

9) la récolte des câpres doit s'étaler de mi-mai à mi-septembre. La câpre doit être cueillie fraîche, avant l'éclosion de la fleur, de couleur vert claire à foncée avec éventuellement une teinte légèrement rosée ;

10) les câpres doivent être acheminées, aussitôt après la récolte, vers les centres de collecte, les coopératives ou les unités industrielles. Elles doivent être transportées dans des emballages de qualité alimentaire et aérés pour maintenir la fraîcheur des boutons floraux ;

11) le triage doit être fait dans un premier temps par un tarare. Ce dernier assure l'élimination de particules légères. Il doit être ensuite complété manuellement, afin d'éliminer les corps étrangers restants ;

12) les câpres doivent être nettoyées et triées selon les calibres cités dans le point 2 de l'article 4 en utilisant des calibreurs à tamis ;

13) les câpres doivent être conservées dans une saumure saturée (24 °Bé) pendant environ deux mois, afin d'éliminer l'amertume des câpres et de leur conférer un arôme spécifique avant toute préparation ;

14) les câpres doivent être lavées, égouttées, triées de nouveau puis préparées au sel marin de qualité alimentaire ou au vinaigre par une saumure dont le pH inférieur ou égal à 3,2 ;

15) les câpres doivent être conditionnées dans des bocaux en verre. Les bocaux doivent être pesés, capsulés, lavés, séchés, marqués, étiquetés, mis en carton et stockés avant leur expédition. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) ne doit pas dépasser quatre années.

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 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 câpres bénéficiant de l'indication géographique protégée « Câpres de Safi » doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Câpres de Safi » ou « IGP Câpres de Safi » ;
- 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 ;
- la référence de la société « CERTIPAH 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 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014).*

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1747-14 du 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014) portant reconnaissance de l'indication géographique « Dattes Jihel de Drâa » 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 4 jourmada I 1435 (6 mars 2014),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique «Dattes Jihel de Drâa » demandée par la Fédération nationale des producteurs de dattes (FENAPROD), 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 Jihel de Drâa », 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 Jihel de Drâa » s'étend sur quatre Provinces : Zagora, Ouarzazate, Tata et Tinghir. Elle englobe 55 communes rurales réparties comme suit :

1. Communes de la province de Zagora : Tamezmoute, Afellan'dra, Mezguita, Tansifte, Oulad Yahia Lagraire, Afra, Tazarine, Taghbalte, Ait Boudaoud, N'kob, Ait Ouallal, Agdez, Tinzouline, Taftechna, Bni Zoli, Bouzeroual, Bleida, Errouha, Ternata, Fezouata, Tamegroute, M'hamid El Ghizlane, Tagounite, Ktaoua et Zagora.

2. Communes de la province de Tata : Ait Ouabelli, Kasbah Sidi Abdellah Ben M'barek, Touzounine, Addis, Oum El Guerdane, Tigmerte, Tamanarte, Tagmoute, Issafen, Tizaghte, Akka Ighane, Aguinane, Ibn Yacoub, Allougoum, Tlite et Tissint.

3. Communes de la province d'Ouarzazate : Ouarzazate, Tarmigte, Skoura, Idelsane, Taznakhte, Wisselssate, Ait zineb et Amerzegane

4. Communes de la province de Tinghir : Tinghir, Ouaklim, Toudgha Al Oulia, Toudgha Assouffa, Taghzoute et Ait El farsi.

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

1) Les fruits :

- sont issus exclusivement du palmier dattier *Phoenix dactylifera* variété Jihel ;
- ont une couleur marron jaune plus claire dans la partie inférieure ;
- se présentent sous une forme symétrique, uniforme et ovale ;
- présentent un épicarpe ridé et adhérent plus ou moins à la pulpe à maturité ;
- ont une pulpe peu épaisse, de couleur jaune et de texture demi-molle à demi-sèche ;
- ont un noyau assez gros, de forme elliptique et de couleur beige ;
- ont une teneur en sucres totaux comprise entre 70 et 80g/100 de matière sèche ;
- présentent une humidité variant de 9 à 20g/100g de matière fraîche ;
- ont une odeur florale et une saveur sucrée et riche en arômes.

2) Les dimensions de la datte sont les suivantes :

- Poids : 6 à 15 g ;
- Longueur : 26,9 à 40 mm ;
- Largeur : 15,7 à 25,7 mm ;
- Rapport poids pulpe/datte : 82,3 à 94,4%.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement des dattes d'Indication Géographique « dattes Jihel de Drâa » sont les suivantes :

1) les opérations de production, de récolte et de conditionnement des dattes d'Indication Géographique « Dattes Jihel de Drâa » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

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

3) la fréquence des irrigations et les doses à apporter dépendent du climat, du type de sol et de l'âge de la plantation ;

4) le fumier doit être enfoui dans les cuvettes autour du pied à raison de 20 à 30 kg/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. Elle consiste à prendre les pédicelles des fleurs mâles (dokkar) et 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 du pied ;

6) la taille des palmiers doit être pratiquée pendant les périodes de pollinisation et de 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. Le traitement chimique conformément à la réglementation en vigueur après la récolte est très rare ;

8) pour la lutte contre les pyrales, les locaux de stockage doivent être nettoyés, à la fin de chaque campagne, badigeonnés à la chaux et aérés ;

9) la récolte doit débuter vers la fin du mois d'octobre et peut s'étaler jusqu'à la fin du mois de novembre. Les dattes récoltées doivent être transportées immédiatement dans des conditions qui respectent l'intégrité et l'hygiène des fruits ;

10) les dattes récoltées doivent être étalées sur des bâches au soleil pendant 4 à 5 jours pour finir leur maturation. Après, elles doivent être étalées à l'ombre pendant 20 à 60 jours en fonction de leur maturité et pour préserver leur couleur ;

11) les dattes séchées doivent être triées, en trois catégories selon le calibre ;

12) le conditionnement des fruits doit être réalisé à l'intérieur de l'aire géographique de production. Les dattes triées doivent être bien nettoyées et rangées dans des boîtes en carton avant d'être stockées dans des locaux désignés à cette fin ;

13) le stockage des dattes après le tri, le nettoyage et le conditionnement, doit être réalisé dans des chambres frigorifiques.

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 Jihel de Drâa », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Dattes Jihel de Drâa » ou « IGP Dattes Jihel de Drâa » ;
- 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° 1748-14 du 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014) portant reconnaissance de l'indication géographique « Noix d'Azilal » 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 16 jourmada I 1435 (18 mars 2014),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Noix d'Azilal », demandée par la coopérative agricole Ait Bouguemmez des producteurs agricoles, pour les noix 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 « Noix d'Azilal », les noix 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 « Noix d'Azilal » concerne les communes rurales suivantes :

Tabant, Ait Bou Oulli, Sidi Boulkhalf, Ait Blal, Tifni, Ait Oumdis, Tilougguite, Zaouiat Ahansal, Tamda N'oumercid, Ait M'hamed, Agoudi N'Lkhair et Ait Abbas.

ART. 4. – Les principales caractéristiques des noix d'indication géographique « Noix d'Azilal » sont les suivantes :

1. L'indication géographique « Noix d'Azilal » concerne uniquement la noix sèche qui provient exclusivement de l'espèce *Juglansregia* appartenant à la famille des *Juglandaceae*.

2. Caractéristiques du fruit :

- une forme ovoïde ;
- un calibre allant de 3 à 3,5 cm de longueur et de 2 à 2,5 cm de largeur ;
- une coquille très rigide ;
- un cerneau de couleur brune à brune foncée ;
- exempt d'odeur, d'arôme ou de goût étranger.

3. Caractéristiques physico-chimiques pour 100 g de cerneau :

- masse sèche 90 à 95 g ;
- protéine (N x 6,25) ≥12 g ;
- lipides ≥66 g ;
- glucides ≥15 g ;
- vitamine B1 0,15 à 0,18 g ;
- vitamine E ≥2,5 mg.

4. Caractéristiques organoleptiques :

- flaveur floristique ;
- saveur sucrée ;
- odeur douce.

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

1. les opérations de production, de récolte et de conditionnement des noix d'indication géographique « Noix d'Azilal » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. les noix doivent provenir exclusivement de l'espèce mentionnée à l'article 4 ci-dessus ;

3. la quasi-totalité des plants sont issus de semis direct. Le noyer doit être planté en automne pour favoriser l'enracinement avant les gelées de l'hiver ;

4. la densité varie entre 80 arbres/Ha et 150 arbres/Ha. Cette densité est variable selon le relief du périmètre ;

5. les arbres doivent être irrigués en fonction des besoins ;

6. la taille doit s'effectuer pendant le repos végétatif afin d'éviter les écoulements de sève ;