

## TEXTES PARTICULIERS

**Désignation du commissaire du gouvernement auprès du  
Crédit agricole du Maroc**

Par décret n° 2-17-52 du 2 jourmada I 1438 (31 janvier 2017) M. Zakaria NACHID, a été désigné commissaire du gouvernement auprès du Crédit agricole du Maroc.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6555 du 28 jourmada II 1438 (27 mars 2017).

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 792-16 du 15 jourmada II 1437 (25 mars 2016) portant reconnaissance de l'indication géographique « Amande d'Aknoul » 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 24 rabii II 1437 (4 février 2016),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Amande d'Aknoul », demandée par la Coopérative agricole féminine pour la production et la valorisation des amandes «Tighzratine», pour les amandes 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 « Amande d'Aknoul », les amandes 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 « Amande d'Aknoul » se situe dans le cercle d'Aknoul, province de Taza, qui comprend les six communes suivantes : Ajdir, Bourd, Gzenaya Al Janoubia, Jbarna, Sidi Ali Bourakba, Tizi Ouasli.

ART. 4. – Les principales caractéristiques des amandes d'indication géographique « Amande d'Aknoul » sont les suivantes :

**1. Caractéristiques physiques :**

- l'amandon frais est de forme allongée et de couleur marron clair ;
- le poids de l'amandon : compris entre 0,5 et 1,7 grammes ;
- la longueur de l'amandon : comprise entre 1 et 3 centimètres ;
- la largeur de l'amandon : comprise entre 1 et 1,7 centimètres.

**2. Caractéristiques biochimiques :**

- teneur en huile (% matière sèche) : 48 - 65% ;
- teneur en protéines totales (% matière sèche) : 14-34% ;
- acide oléique (% teneur en huile totale) : 58 - 82%.

**3. Caractéristiques organoleptiques :**

- amandons croquants ;
- goût savoureux et doux.

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

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

2. les fruits sont issus de semis de la variété locale appelée communément « Louz Beldi » constituée d'un mélange de plusieurs génotypes ;

3. les plants doivent être issus de semis ;

4. la récolte se fait manuellement durant la période comprise entre la deuxième quinzaine du mois de septembre et la première quinzaine du mois d'octobre ;

5. les fruits récoltés doivent être transportés dans des contenants propres vers les endroits destinés au séchage ;

6. pour le séchage, les fruits doivent être disposés sur une seule couche et séchés au soleil pendant une à deux semaines, selon les conditions climatiques ;

7. le concassage doit être fait manuellement ou mécaniquement. Il est suivi du triage des amandons sains, propres et de bonne qualité ;

8. les amandons triés sont mis dans des sacs propres et stockés dans des locaux aérés à température ambiante ;

9. l'emballage doit être fait en fonction du calibre et du poids de l'amande qui ne doit pas être inférieur à 0,5 g ;

10. le conditionnement des amandes d'indication géographique « Amandes d'Aknoul » doit être fait, en lots homogènes, dans des contenants alimentaires, conformes à la réglementation en vigueur, selon les poids suivants : 75 g, 250 g, 0,5 kg et 1 kg.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité, par la société « Normacert sarl » ou tout autre organisme de certification et de contrôle agréé conformément à la réglementation en vigueur.

L'organisme de certification et de contrôle concerné délivre aux producteurs et conditionneurs inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification des amandes bénéficiant de l'indication géographique protégée « Amande d'Aknoul ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des amandes d'indication géographique protégée « Amandes d'Aknoul » doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée Amande d'Aknoul » ou « IGP Amande d'Aknoul » ;
- le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 ;
- la référence de l'organisme de certification et de contrôle.

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 II 1437 (25 mars 2016).*

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 793-16 du 15 jourmada II 1437 (25 mars 2016) portant reconnaissance de l'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » 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 4 rabii II 1437 (14 janvier 2016),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima », demandée par l'Association Sobbar Targuiste pour le développement du Cactus, pour la figue de barbarie 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 Dellahia d'Al-Hoceima », la figue de barbarie 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 Dellahia d'Al-Hoceima » englobe neuf (9) communes appartenant à la province d'Al-Hoceima, réparties sur quatre cercles comme suit :

- Commune du cercle Beni Ouariaghel : Beni Hadifa ;
- Communes du cercle Beni Boufrah : Senada, Beni Boufrah, Beni Gmil Mastassa, Beni Gmil Maksouline ;
- Communes du cercle Targuist : Sidi Boutmim, Zarkat, Beni Ammart ;
- Commune du Cercle Ktama : Moulay Ahemed Cherif.

ART. 4. – Les principales caractéristiques de la figue de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » sont les suivantes :

1. les figues de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » doivent provenir exclusivement de la variété « Dellahia » ;

2. le fruit est une baie charnue de forme arrondie et allongée du côté du pédoncule. Sa peau est de couleur vert-jaunâtre à maturité. Sa pulpe, riche en eau avec un goût sucré, rappelant celui de la pastèque, est de couleur vert-citron avec des petites graines tendres ;

3. les principales caractéristiques physico-chimiques de la figue de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » sont les suivantes :

- longueur du fruit : 6-7 cm ;
- largeur du fruit : 4-5 cm ;
- poids frais du fruit : 90-105 g ;
- teneur en jus : 20-26 ml/100 g de pulpe ;
- teneur en sucre : 13-14,5 g/100 g de jus.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement de la figue de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima », sont les suivantes :

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

2. la figue de barbarie peut être issue de plantes cultivées ou spontanées ;

3. la figue de barbarie doit provenir exclusivement de la variété « Dellahia », visée à l'article 4 ci-dessus ;