

2. Caractéristiques physico-chimiques :

- taux d'humidité : < 5 % pour le cerneau et < 12 % pour la noix en coque ;
- teneur en sucres totaux : de 1,5 à 3,5 g/100g de matière sèche ;
- teneur en matière grasse : de 38 à 61 g/100g de matière sèche.

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

1. les opérations de production, de récolte, de conditionnement et de stockage des noix doivent être réalisées, exclusivement, dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;
2. la fertilisation est assurée par l'apport du fumier organique pendant le repos végétatif. Les engrais chimiques peuvent être utilisés en cas de besoin ;
3. la récolte commence à partir de mi-septembre. Elle peut se faire manuellement et/ou mécaniquement ;
4. les noix récoltées sont transportées dans des contenants appropriés. Après un premier triage et l'enlèvement des enveloppes externes, les noix subissent un séchage sous le soleil pendant une période de 3 à 10 jours ;
5. les lots de noix en coque réceptionnés au niveau des unités de valorisation, subissent un triage et un lavage en cas de besoin ;
6. les noix en coque sont séchées à l'aide des séchoirs appropriés à une température n'excédant pas 35 °C ;
7. le concassage peut se faire manuellement ou mécaniquement. Le trempage des noix en coque à des fins de décorticage est interdit ;
8. les cerneaux de noix sont triés et calibrés en lots homogènes ;
9. les cerneaux sont séchés à l'aide des séchoirs appropriés à une température n'excédant pas 35°C ;
10. l'emballage des noix se fait dans des contenants alimentaires appropriés d'une capacité maximale de 25 kg pour de noix ;
11. Le stockage des noix séchées après emballage doit être fait dans des chambres obscures, bien aérées et non exposées à des sources de chaleur.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu audit cahier des charges, 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 noix bénéficiant de l'indication géographique protégée « Noix de l'Atlas Haouz Marrakech ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires, l'étiquetage des noix bénéficiant de l'indication géographique protégée « Noix de l'Atlas Haouz Marrakech », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Noix de l'Atlas Haouz Marrakech » ou « IGP Noix de l'Atlas Haouz Marrakech » ;
- 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 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 27 chaabane 1440 (3 mai 2019).

AZIZ AKHANNOUCH

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1857-19 du 9 chaoual 1440 (13 juin 2019) portant reconnaissance de l'indication géographique « Figue Ouled Frej » et homologation du cahier des charges y afférent.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

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 22 jourmada I 1440 (28 février 2019),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Figue Ouled Frej », demandée par « l'Union Verte Groupement d'Intérêt Economique et Ecologique », pour les figes 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 « Figue Ouled Frej », les figes 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 « Figue Ouled Frej » concerne les huit (8) communes suivantes relevant de la province d'El Jadida : Ouled Sidi Ali Ben Youssef, Ouled Frej, Zaouiat Lakouassem, Si Hsaien Ben Abderrahmane, Chaibate, Ouled Hamdane, Mettough et Boulaaouane.

ART. 4. – L'indication géographique « Figue Ouled Frej » concerne, les figes fraîches, appelées localement « Lebiad » ou « Bayyoudi », provenant exclusivement des écotypes locaux de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus. Les principales caractéristiques du fruit sont les suivantes :

- Forme : sphérique aplatie ;
- Couleur de l'épiderme : vert clair ;
- Couleur de la pulpe : rose brillant ;
- Poids : de 55 à 85 g ;
- Taux de graines : de 1,8 à 2,2 % ;
- Taux d'humidité : de 72,2 à 88,3 % ;
- Teneur en sucres totaux : de 15,6 à 19 % ;
- Taux de fibres : de 2,9 à 3,5 % ;
- Consistance du fruit : ferme et pulpe charnue.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement des figes d'indication géographique « Figue Ouled Frej » sont les suivantes :

- 1) les opérations de production, de récolte et de conditionnement des figes doivent être réalisées, exclusivement, dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;
- 2) la multiplication se fait à base de plants récupérés à partir des figuiers mères des écotypes locaux visés à l'article 4 ci-dessus ;
- 3) la fertilisation est assurée par l'apport du fumier organique. Les engrais chimiques peuvent être utilisés en cas de besoin ;

- 4) la caprification est obligatoire. Les caprifigues sont perchées sur les figuiers femelles pour la pollinisation ;
- 5) la récolte commence vers le début de juillet et peut s'étaler jusqu'à la fin de septembre. Les fruits sont récoltés manuellement ;
- 6) le transport des figes fraîches récoltées à l'unité de conditionnement doit se faire dans des contenants appropriés. Les figes sont réceptionnées et stockées dans des chambres froides sous une température de 12° C pendant une durée qui ne doit pas dépasser 12 heures pour préserver la qualité du fruit ;
- 7) les figes sont triées et emballées en lots homogènes dans des contenants appropriés de 250g à 5kg ;
- 8) l'entreposage des figes après emballage doit être fait dans des chambres froides sous une température de 6° C, en attente de leur distribution.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu audit cahier des charges, 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 figes bénéficiant de l'indication géographique protégée « Figue Ouled Frej ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires, l'étiquetage des figes bénéficiant de l'indication géographique protégée « Figue Ouled Frej » doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Figue Ouled Frej » ou « IGP Figue Ouled Frej » ;
- 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 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 9 chaoual 1440 (13 juin 2019).

AZIZ AKHANNOUCH.