

قرار وزير الفلاحة والصيد البحري رقم 148.08 صادر في 20 من محرم 1429 (29 يناير 2008)
يتعلق بتسمية مزبد « Crémant ».

(ج ر رقم 5622 بتاريخ 2008/04/17، ص 1002)

وزير الفلاحة والصيد البحري،

بناء على المرسوم رقم 2.75.321 الصادر في 25 من شعبان 1397 (12 أغسطس 1977) بتنظيم صناعة الخمر وإساقها وترويجها والاتجار فيها ولاسيما المادة 12 منه ؛

وعلى قرار وزير الفلاحة والإصلاح الزراعي رقم 869.75 الصادر في 28 من شعبان 1397 (15 أغسطس 1977) بتحديد نظام التسميات الأصلية للخمر، كما وقع تغييره وتتميمه ولاسيما الباب السابع المتعلق باللجنة الوطنية لغراسة الكروم ؛

وعلى قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 1955.98 الصادر في 16 من جمادى الآخرة 1419 (8 أكتوبر 1998) المتعلق بالشروط العامة لإنتاج الخمر ذات التسمية الأصلية المراقبة ؛ وبعد استطلاع رأي اللجنة الوطنية لغراسة الكروم عقب انعقاد جمعها العام الاستثنائي بتاريخ 4 ديسمبر 2006 ،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: يحق إطلاق اسم مزبد « Crémant » فقط على الخمر الفوارة البيضاء والوردية والرمادية المحضرة بالاختمار الثاني في قوارير وذلك حسب الطريقة التقليدية التي تعتمد على الاستفراغ بدون تحويل ؛ وتستغرق مدة الحفظ خلال فترة الاختمار أقل من تسعة أشهر، ما بين إدخال المشروب الروحي والاستفراغ.

المادة 2: يحق إطلاق اسم مزبد « Crémant » فقط على الخمر الفوارة المنطبق عليها التعريف المحدد في المادة الأولى والتي تستجيب لمقتضيات هذا القرار بحيث يتم إنتاجها داخل مساحة جغرافية تخص تسمية أصلية مراقبة وذلك طبقا لمقتضيات القرار المشار إليه أعلاه رقم 1955.98 الصادر في 16 من جمادى الآخرة 1419 (8 أكتوبر 1998) المتعلق بالشروط العامة لإنتاج الخمر ذات التسمية الأصلية المراقبة.

يحق تصنيع هذه الخمر وتعبئتها داخل المساحة المنتجة للتسمية الأصلية المراقبة المخصصة لها أو داخل إحدى الجماعات التابعة لمنطقة التسمية الأصلية المضمونة التي تحتوي على المساحة المخصصة لهذه التسمية المراقبة.

المادة 3: يجب الحصول على الخمور الفوارة ، التي لها الحق في حمل تسمية مزبد «Crémant» ، من أصناف الكروم التالية

شاردوني -سوفينيون البيضاء - ماغسان - غوسان - موسكا ذات الثمار الصغيرة - فيرمونتينو - فيونيني - بينو السوداء - بينو موني - بحيث إن نسبة دمجها لا تقل عن 50% ، وأوني البيضاء وكليغيط بنسبة لا تفوق 50% عند دمجها.

يمكن الحصول على الخمور الفوارة الوردية ، التي لها الحق في حمل تسمية مزبد «Crémant» تارة من صناعة عنب وردي أو رمادي لأصناف الكروم ذات الغشاء الملون المشار إليها أعلاه، وتارة من مزج خمور حمراء محصل عليها من الأصناف الأخرى المشار إليها وبنفس النسبة

المادة 4: يمكن أن تصل مردودية الكروم المستعملة في إعداد الخمور فوارة تحمل تسمية مزبد «Crémant» إلى ثمانين هكتولتر للهكتار الواحد. وحينئذ لا يمكن إنتاج أي نوع آخر من خمر ذي تسمية أصلية مراقبة في ضيعة الكروم التي كانت مردوديتها تفوق ستين هكتولتر للهكتار

المادة 5: يحق إطلاق اسم مزبد «Crémant» على الخمور الفوارة التي تم إنتاجها طبقا للشروط التالية:

- محصل عليها من خمور لا تقل درجة الكحولية فيها عن 10,5% والتي يتم إعدادها بالكبس مع مراعاة أن لا تقل المرودية عن مائة وخمسين كيلو غرام من غلة العنب للحصول على هكتولتر واحد من السلافات ؛
- أن تحتوي على نسبة من السكر المتبقي مطابقة للأصناف ما فوق الخام والخام والنبذ الجاف مع إضافة 6 غ/لتر بالنسبة لما فوق الخام ، و 15 غ/لتر بالنسبة للخام وما بين 12 و 20 غ/لتر بالنسبة للنبذ الجاف ؛
- أن تشتمل وقت عرضها للاستهلاك على مقدار لا يتجاوز 150 ميليغرام/ليتر من مادة الماء المكبرت ؛
- أن يسفر عند درجة 20 سنتيغراد عن ضغط زائد لا يقل عن ثلاثة ونصف بار وذلك بفعل بخار كربوني مذاب بالمحلول.

المادة 6: يجب أن تتوفر في الخمور التي يحق لها حمل تسمية مزبد «Crémant» على درجة كحولية لا تقل عن 11,5.

المادة 7: يمنع أن تستعمل في الخمور العادية التي لا تستوفي الشروط المحددة في هذا القرار أية عبارات أو ألفاظ قد تحمل على الاعتقاد بأن الأمر يتعلق بتسمية مزبد «Crémant» .

المادة 8: يسند إلى مدير حماية النباتات والمراقبة التقنية وزجر الغش تنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 20 من محرم 1429 (29 يناير 2008).
وزير الفلاحة والصيد البحري، عزيز أخنوش.