

3. les ruches doivent être installées, en automne, à l'intérieur de la zone de peuplement de l'arbousier dans l'aire géographique délimitée ci-dessus. Elles doivent être organisées et entretenues selon les usages locaux, loyaux et constants ;

4. les colonies d'abeilles doivent être déposées, dès septembre, sur une plante pollinifère appelé Tarkla (*Ditrichia viscosa*), qui permet le développement des ruches sans produire de miel ;

5. les transhumances doivent être effectuées, à plusieurs reprises dans la saison, à l'intérieur de l'aire géographique délimitée ci-dessus ;

6. le traitement des colonies doit être biologique et doit être réalisé impérativement vers fin août-début septembre ;

7. le miel doit être récolté exclusivement à partir des hausses dans la période située entre la fin du mois de décembre et le début du mois de janvier ;

8. l'enfumage des ruches doit se faire avec des combustibles naturels. L'utilisation des répulsifs chimiques est interdite ;

9. l'extraction doit se faire par centrifugation à froid et le miel doit être décanté et filtré ;

10. le miel doit être filtré et transvasé directement dans des bacs maturateurs pour décantation ;

11. la refonte du miel est autorisée une seule fois sous une température inférieure à 45°C ;

12. le stockage doit se faire dans des contenants à usage alimentaire et conforme à la réglementation en vigueur. Il doit être effectué en chambre climatisée ou dans un espace tempéré ;

13. le miel doit être conditionné dans des récipients en verre dont la capacité varie de 20 g à 1000 g.

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 du miel bénéficiant de l'indication géographique protégée « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam » ou « IGP Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam » ;
- le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 du 6 hijja 1429 (5 décembre 2008) ;
- la référence de la société « NORMACERT sarl ».

Ces mentions doivent être groupées 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 hijja 1434 (17 octobre 2013).

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1353-13 du 11 hijja 1434 (17 octobre 2013) portant reconnaissance de l'indication géographique « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » 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 hijja 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 hijja 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 II 1434 (16 avril 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess », demandée par l'association Cluster des Oasis du Sahara « C.O.S », pour le couscous obtenu 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 « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess », le couscous 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 « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » englobe les communes rurales et urbaines réparties au niveau des dix provinces des trois régions Guelmim Essemara, Laayoune Boujdour Sakia Al Hamra et Oued Eddahab Lagouira comme suit :

1) Les communes de la région Guelmim Essemara :

- Pour la province de Tata : Allougoum, Tlite, Foug Zguid, Aguinane, tissint, Akka Ighane, Ibn Yacoub, Tigmerte, Tata, Oum El Gherdane, Tagmout, Addis, Issafen, Tizaghte, Kasbat Sidi Abdallah Ben M'Barek, Akka, Touzounine, Ait Ouabelli, Tamanarte, Fam El Hisn.
- Pour la province de Guelmim : Amtidi, Aday, Ifrane Atlas Saghir, Taghjijt, Ait Boufoulen, Bouizakarne, Tagante, Timoulay, Abaynou, Fask, Guelmim, Asrir, Targa Wassay, Taliouine Assaka, Laqsabi Tagoust, Echatea El Abied, Labyar, Aferkat, Tiglit, Ras Oumlil.
- Pour la province d'Assa Zag : Assa, Touizgui, Zag, Al Mahbass, Aouint Lahna, Aouint Yghomane, Labouirat.
- Pour la province de Tan Tan : Ben khlil, Tan Tan, tilemzoun, Msied, El Ouatia, Chbika, Abteh.
- Pour la province d'Essemara : Jdiriya, Tifariti, Haouza, Essemara, Amgala, Sidi Ahmed Laaroussi.

2) Les communes de la région Laayoune Boujdour Sakia Al Hamra :

- Pour la province de Tarfaya : Akhfennir, El Hagounia, Tarfaya, Tah, Daoura :

– Pour la province de Lâayoune : Dcheira, Boukraa, Lâayoune, Fom El Oued, El Marsa.

– Pour la province de Boujdour : Lamssid, Gueltat Zemmour, Boujdour, Jraifia.

3) *Les communes de la région Oued Eddahab Lagouira :*

– Pour la province d'Oued Eddahab : Mijik, Oum Dreyga, Gleibat El Foula, Bir Anzarane, El Argoub, Dakhla, Imlili.

– Pour la province d'Aousserd : Aghouinite, Zoug, Aousserd, Tichla, Bir Gandouz, Lagouira.

ART. 4. – Les caractéristiques du Keskes d'indication géographique « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » sont les suivantes :

1. Composition du Keskes d'indication géographique « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » :

– Le couscous d'indication géographique « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » est le produit composé de cinq céréales indiquées ci-dessous dont les éléments sont agglomérés manuellement en ajoutant de l'eau « potable » salée ou non salée et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage.

– Les proportions des farines dans le mélange destiné à la préparation du couscous d'indication géographique « Keskes khoumassi » ou « keskes Moukhamess » sont :

– Blé tendre : 30-35% ;

– Blé dur : 20 - 25 % ;

– Orge : 20 - 25 % ;

– Orge torréfié avant mouture : 10-17 % ;

– Maïs torréfié après mouture : 1-3 % ;

2. Les caractéristiques physico-chimiques :

• Vitesse de réhydratation : Absence de grains croquants après sept (7) minute d'hydratation ;

• Indice de gonflement : > 2,20 au bout de trente (30) minutes d'hydratation ;

• Humidité % : ≤ 12 ;

• Taux de cendres (% rapporté à la matière sèche) : 1,6 à 1,8 ;

• Protéines (% rapporté à la matière sèche) : > 9,5 ;

• Graisses totales (% rapporté à la matière sèche) : 1,92 à 2,61.

3. Les caractéristiques organoleptiques :

• Teinte uniforme ambrée ou blanche crème ;

• Odeur franche et saine caractéristique du torréfié ;

• Texture ferme, non farineuse ou pâteuse.

ART. 5. – Les conditions de production et de conditionnement du couscous d'indication géographique « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » sont les suivants :

1. les opérations de production et de conditionnement du couscous d'IG « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. les matières premières doivent être contrôlées par les opérateurs à la réception pour s'assurer de l'origine, de la nature et de la qualité des graines ou des farines ;

3. le stockage des graines ou des farines doit être fait dans des conditions adéquates conformément aux normes d'hygiène, de sécurité et de qualité ;

4. l'opération de torréfaction des graines de l'orge et de la farine de maïs a un impact sur la typicité du couscous. Elle doit être pratiquée sous une intensité du feu faible à moyenne et une durée moyenne de remuement de 10 min ;

5. les farines doivent être pesées conformément au dosage mentionné à l'article 4 ci-dessus, puis tamisées l'une en dessous de l'autre afin d'éliminer les éventuels corps étrangers et de mélanger les farines. Le mélange obtenu doit être homogène ;

6. le mélange des farines doit être hydraté au fur et à mesure avec un jet d'eau potable avec ou sans sel, roulé à la main en l'écrasant légèrement contre la surface du récipient et en dessinant des mouvements circulaires. Le produit obtenu à cette étape est un ensemble de grains de tailles et de formes aléatoires ;

7. les graines constituées suite à l'hydratation et au roulage doivent être forcées à la main pour les passer à travers un tamis à fil de qualité alimentaire en pressant avec un mouvement circulaire ;

8. après le tamisage, les graines du couscous sont exposées, moyennant une couscoussière, à la vapeur de l'eau en ébullition. L'allure de la vapeur qui traverse le couscous doit être continue et bien répartie ;

9. les graines du couscous agglomérées lors de la cuisson doivent être passées en mouvements circulaires à travers un tamis de fil de qualité alimentaire ;

10. les graines du couscous doivent être exposées à l'air libre pour les laisser refroidir avant leur passage au séchage mécanisé ;

11. le séchage mécanique doit réduire le taux d'humidité à un pourcentage inférieur à 12% du couscous pour en assurer la conservation ;

12. le couscous doit être emballé pour la vente dans des récipients de nature à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles et technologiques du produit. Les formats de présentation du couscous d'indication géographique « Keskes khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » sont : 1kg, 2kg, 5kg, et 10 kg.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « Ecocert Maroc 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 de couscous bénéficiant de l'indication géographique protégée « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » doit comporter les indications suivantes :

– la mention « Indication géographique protégée Keskes Khoumassi » ou « IGP Keskes Khoumassi » ou « Indication géographique protégée Keskes Moukhamess » ou « IGP Keskes Moukhamess » ;

- 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 la société « Ecocert Maroc 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° 1354-13 du 11 hijra 1434 (17 octobre 2013) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » et homologation du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHÉ 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 I 1434 (5 février 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane », demandée par le groupement d'Intérêt économique (GIE) « Femmes du Rif », pour l'huile d'olive 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 « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane », l'huile d'olive 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 « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » concerne la province d'Ouezzane et regroupe les communes rurales suivantes : Teroual, Mjaâra, Ounnana, Zghira, M'zefroune, Msmouda, Sidi Redouane, Bni Koula, Sidi Bousber, Sidi Ahmed Chrif, Mokrisset, Ain Baida, Zoumi, Kelaat Bouqorat, Brikcha et Asjen.

ART. 4. – L'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » doit provenir exclusivement des olives issues de la variété Picholine marocaine et présenter les caractéristiques suivantes :

1) Caractéristiques chimiques

- Une acidité libre (exprimée en acide oléique) :  $\leq 1\%$  ;
- Teneur en acide oléique comprise entre : 71,5-73,5 % ;
- Teneur en acide linoléique comprise entre : 0,8-1,0 % ;
- Indice de peroxyde limité à 10 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes/ 1kg d'huile ;
- Teneur en polyphénols totaux :  $\geq 200$  ppm.

2) Caractéristiques organoleptiques :

- Texture : onctueuse ;
- Couleur : vert doré ;
- Profil sensoriel : goût fruité moyen et équilibré avec une intensité supérieure ou égale à 3. Elle présente un goût piquant qui varie entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

ART. 5. – Les principales conditions de production et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » sont les suivantes :

1) les opérations de ramassage des olives et les opérations de production, de transformation et de conditionnement de l'huile d'olive doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2) les olives destinées à l'extraction de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » doivent provenir, exclusivement, de la variété « Picholine marocaine » ;

3) le travail du sol doit être réalisé au moins deux fois par an : en hiver et au printemps ;

4) la taille de fructification doit être pratiquée une fois par an ;

5) la fertilisation se compose de fumier avec un apport de 20 à 40 kg par arbre et d'éléments minéraux en fonction de l'âge des arbres ;

6) les apports d'eau doivent se faire en mars et en septembre ;

7) la lutte phytosanitaire doit favoriser des traitements collectifs préventifs ;

8) l'opération de récolte doit être basée sur l'indice de maturité des olives recommandé par le Conseil Oléicole International. Elle commence dès que cet indice est compris entre 3 et 3,5 ;

9) les agriculteurs doivent récolter les olives en utilisant des moyens de récolte qui permettent de conserver l'intégrité des olives. Ils doivent être également tenus d'utiliser des filets ou des bâches pour éviter le contact des olives avec le sol ;

10) Les olives doivent être immédiatement transportées, dans des caisses en plastique, du verger vers l'unité de trituration. Ensuite, les olives doivent être triées, effeuillées et lavées ;