

- Sa texture est ferme : 6 à 9,6 kg/cm² ;
- Son poids varie entre 110 et 180 grammes.
- 2) caractéristiques biochimiques :
 - Acidité exprimée en g d'acide malique /l de jus : 1,8 à 4,4 g ;
 - Taux de sucres totaux : 11 à 20° Brix.
- 3) caractéristiques organoleptiques :
 - Le fruit est bien aromatisé ;
 - Le goût est sucré acidulé à peu acidulé.

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte, de conditionnement et d'entreposage frigorifique de la pomme d'indication géographique « Pomme de Midelt » sont les suivantes :

1) les opérations de production, de récolte, de conditionnement et d'entreposage frigorifique des fruits doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2) le produit doit provenir exclusivement des pommiers plantés dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

3) les pommes doivent être issues exclusivement des trois variétés visées à l'article 4 ci-dessus ;

4) les portes greffes doivent être issus d'une pépinière homologuée conformément à la réglementation en vigueur et plantés en « Goblet » ;

5) l'apport d'engrais organique (fumier) et chimique varient selon l'âge des arbres et le niveau de production. La fertilisation doit être réalisée une à deux fois par an, en automne et/ou en hiver. Des apports d'engrais acidifiants doivent être pratiqués en vue de réduire le pH du sol calcaire et favoriser l'assimilation des fertilisants ;

6) l'irrigation doit être réalisée selon la saison : deux en hiver, trois au printemps et chaque semaine pendant la période d'été-automne ;

7) la taille de fructification doit s'effectuer annuellement en hiver ;

8) l'éclaircissage doit être réalisé après la nouaison, pour réduire la charge des arbres afin de garder le même calibre et assurer une bonne nutrition des pommes ;

9) l'ensemble des traitements phytosanitaires doit être opéré à titre préventif et doit faire recours à des matières actives homologuées tout en respectant les doses et les consignes d'utilisation ;

10) la récolte doit être manuelle et sa période doit s'étaler du début septembre à la mi-octobre. La Starkinson arrive à maturité en premier, suivi de la Starking Delicious et enfin la Golden Delicious. Les indicateurs de maturité sont la disparition de la chlorophylle et la coloration noirâtre des pépins ;

11) au départ de chaque verger, chaque élément de manutention (caisses ou palox) doit être étiqueté par le producteur et porter la mention de son nom ou raison sociale, de la variété de pomme concernée, de la date de la cueillette, de la parcelle de récolte et si nécessaire du n° de lot ainsi que de la date d'entrée en chambre froide dans le cas de conservation en froid.

12) les fruits doivent être calibrés selon la norme commerciale en vigueur en 4 catégories (1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} choix). Les fruits dont le diamètre est en dessous de 60 mm ou en dessus de 85 mm ne doivent pas être emballés ;

13) les fruits, lorsqu'ils sont destinés à l'entreposage frigorifique doivent être mis dans des caisses en polyéthylène préalablement lavées et désinfectées. Ils doivent être indemnes de toute attaque ou de blessures ;

14) les locaux d'entreposage doivent être propres et avoir fait l'objet d'une désinfection à l'aide de produits spécifiques pour cet usage et homologués conformément à la réglementation en vigueur ;

15) les contenants utilisés pour la commercialisation des pommes sont des plateaux en carton ondulé, sans étage, sur lequel elles sont présentées, emballées en rang ;

16) l'utilisation de caisses en bois, et l'expédition en vrac sont prohibées ;

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « Bureau Veritas Maroc », qui procède conformément au plan de contrôle prévu au 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 la pomme bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Pomme de Midelt », doit comporter les indications suivantes :

- La mention « Indication Géographique Protégée Pomme de Midelt » ou « IGP Pomme de Midelt » ;
- 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) ;
- La référence de la société « Bureau Veritas Maroc ».

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 hija 1434 (17 octobre 2013).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1350-13 du 11 hija 1434 (17 octobre 2013) portant reconnaissance de l'indication géographique « Nêfles de Zegzel » 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 1 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 09 jourmada I 1434 (21 mars 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Nêfles de Zegzel », demandée par la Coopérative Nêfles Oued Zegzel (COONOUZ), pour les nêfles 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 « Nêfles de Zegzel », les nêfles 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 « Nêfles de Zegzel » comprend toute la vallée de Zegzel qui s'étend sur toute la commune rurale de Zegzel. Cette fraction comprend les quatre douars suivants : Zegzel, Takerboust, Tazaghine et Ouauollout.

ART. 4. – Les nêfles d'indication géographique « Nêfles de Zegzel » doivent être issues exclusivement de l'espèce « *Eriobotria japonica* » des variétés sous dénominations locales de : Tanaka (origine japonaise), Muscat, Navela et Mkarkba.

Elles présentent les caractéristiques suivantes :

1) Caractéristiques pomologiques :

- Les fruits sont de forme ovoïde, de couleur jaune orangé, avec une chair, selon la variété de couleur jaune orangé, juteuse, acidulée et rafraîchissante ;
- Les pépins au nombre de un à quatre, non enfermés dans un noyau, sont de taille variable, et de couleur brun-noir ;
- La longueur du fruit se situe entre 45 et 55 mm et sa largeur entre 44 et 46 mm ;
- Le poids du fruit se situe entre 55 et 65 g et le poids de la chair entre 45 et 55 g ;

2) Caractéristiques chimiques :

- Teneur en eau : de 87 à 90% ;
- Teneur en sucres réducteurs : de 8,5 à 9 g/100 g de nêfles ;
- Teneur en sucres totaux : de 11 à 13 g/100 g de nêfles.

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

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

2) les nêfles doivent provenir exclusivement de l'espèce visée à l'article 4 ci-dessus ;

3) le néflier doit être greffé sur le cognassier de provenance et doit être planté en banquettes pendant la période s'étalant entre les mois d'octobre et avril ;

4) l'irrigation doit être opérée pendant les périodes de floraison et de grossissement des fruits ;

5) la fertilisation peut être effectuée de façon traditionnelle, semi-moderne ou moderne ;

6) la taille doit être pratiquée en vue d'éliminer le bois mort, d'éclaircir les rameaux touffus et/ou élaguer légèrement les branches qui s'entrecroisent ;

7) la protection phytosanitaire doit se limiter à un traitement préventif ou curatif contre la maladie de la tavelure ;

8) la récolte des nêfles doit s'étaler de fin mars à fin mai. Le fruit doit être cueilli à la main et sans ciseau ;

9) les fruits doivent être transportés dans des caisses aux stations de conditionnement en vue d'être triés selon leur calibre en deux catégories ;

10) l'emballage doit être conçu de façon à amortir les chocs dus aux manutentions et au transport. La première catégorie doit être emballée dans des caisses en carton de 2 kg.

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 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 nêfles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Nêfles de Zegzel », doit comporter les indications suivantes :

- La mention « Indication géographique protégée Nêfles de Zegzel » ou « IGP Nêfles de Zegzel » ;
- 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) ;
- La référence de « NORMACERT 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 11 hija 1434 (17 octobre 2013).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1351-13 du 11 hija 1434 (17 octobre 2013) portant reconnaissance de l'indication géographique « Dattes Bouittob de Tata » 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 ;