

2. Caractéristiques morphologiques :

- le poids de la datte : de 7,5 à 18 g ;
- le poids de la pulpe : entre 5 et 16 g ;
- la longueur de la datte : de 28 à 49 mm ;
- la largeur de la datte : de 11 à 32 mm ;

3. Caractéristiques organoleptiques :

- *Odeur* : fruitée, au goût de caramel, de céréales, de caroube, de réglisse et de chocolat ;
- *Saveur* : très sucrée et très riche en arômes.

ART. 4. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement des dattes bénéficiant du Label agricole « Dattes Najda » sont comme suit :

1. les dattes doivent provenir exclusivement de la variété mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. la dose et la fréquence des irrigations des palmiers dépendent de la saison, de la nature du sol et de l'âge des plantations. Ces apports doivent varier entre 12.000 à 20.000 m³/ha/an ;

3. le fumier doit être enfoui dans les cuvettes autour du pied à raison de 20 à 30 kg par pied ou bien incorporé lors des travaux du sol ;

4. la pollinisation doit être pratiquée, par temps chaud et sec de mars à fin avril. Elle consiste à prendre les pédicelles des fleurs mâles et les introduire entre les pédicelles des fleurs femelles puis les attacher avec une ficelle. L'opération doit être répétée 3 à 4 fois pour assurer une bonne pollinisation ;

5. la taille ou l'élagage des palmiers doit être pratiquée pendant les périodes de pollinisation et de récolte ;

6. la protection phytosanitaire doit consister à éliminer toute pourriture des inflorescences du palmier dattier par destruction au feu. Le traitement chimique par des produits systémiques est très rare. S'il s'impose, il s'applique après la récolte ;

7. les locaux de stockage doivent être nettoyés, à la fin de chaque campagne, badigeonnés à la chaux et aérés ;

8. la récolte doit débuter vers fin septembre et s'étaler jusqu'à fin octobre. Les régimes doivent être coupés et ramenés au sol avec précaution ;

9. le transport jusqu'aux aires de séchage et aux locaux de conditionnement doit se faire dans des conditions qui respectent l'intégrité et l'hygiène des dattes ;

10. les dattes doivent être séchées au soleil pendant 4 à 5 jours afin de finir leur maturation. Ensuite, elles sont déplacées et gardées à l'ombre jusqu'à l'étape d'emballage. Ces aires de séchage doivent être protégées et propres ;

11. le conditionnement des dattes doit s'effectuer à l'intérieur de l'aire de production de la datte bénéficiant du Label agricole « Dattes Najda » ;

12. les dattes doivent être nettoyées et rangées dans des boîtes de carton, en trois catégories selon leur calibre : Extra, catégorie I et II, puis stockées dans des locaux destinés à cette fin.

ART. 5. – 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. 6. – Outre les mentions obligatoires prévues par la législation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des dattes bénéficiant du Label agricole « Dattes Najda », doit comporter les indications suivantes :

1. La mention Label Agricole « Dattes Najda » ;

2. La référence de l'organisme de certification et de contrôle « NORMACERT 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. 7. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 6 jourmada I 1436 (25 février 2015).

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6376 du 22 ramadan 1436 (9 juillet 2015).

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 584-15 du 6 jourmada I 1436 (25 février 2015) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Amandes du Rif » 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 2 safar 1436 (25 novembre 2014),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Amandes du Rif », demandée par le Groupement d'intérêt économique « LOUZEIMA », 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 « Amandes du Rif » 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 « Amandes du Rif » englobe huit communes rurales de la Province d'Al Hoceima réparties comme suit :

1. Les communes rurales de la plaine : Bni Boufrah, Rouadi et Snada.

2. Les communes rurales de la montagne : Bni Hdifa, Bni Abdallah, Sidi Boutmim, Zaouit Sidi Abdelkader et Bni Ammart.

ART. 4. – Les caractéristiques des amandes d'indication géographique « Amandes du Rif » sont les suivantes :

- Les fruits sont issus de semis de la variété population locale appelée communément « Louz abeldi » ou « Talouzit » ;
- Principales caractéristiques pomologiques :
 - la coque des fruits est dure à très dure ;
 - l'amandon frais est « croquant » ;
 - l'amandon frais est de forme ovoïde à elliptique allongée ;
 - les amandons frais sont de couleur marron clair ;
 - le poids moyen de 100 noix est compris entre 250 et 740 grammes ;
 - le poids moyen de 100 amandons est compris entre 55 et 160 grammes.

1) Principales caractéristiques biochimiques :

- Humidité (%) : ≤ 5 ;
- Teneur en huile (% matière sèche) : de 45 à 57 ;
- Teneur en protéines totales (% matière sèche) : de 18 à 33 ;
- Teneur en glucides totaux (% exprimée en glucose) : de 5,5 à 8 ;
- δ - Tocophérol (mg/100g amandons) : de 0,4 à 1,97 ;
- α - Tocophérol (mg/100g amandons) : de 19,3 à 36,07.

2) Principales caractéristiques organoleptiques :

- Flaveur agréable et non amère ;
- Goût sucré.

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte et de conditionnement des amandes d'indication géographique « Amandes du Rif » 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 amandes doivent provenir exclusivement de la variété locale visée à l'article 4 ci-dessus ;

3. les plants doivent être issus de semis ;

4. la récolte doit se faire exclusivement à partir des arbres de cueillette. Elle commence au début juin et s'étale jusqu'à fin août. La récolte se fait par gaulage suivie par la collecte des fruits matures au sol qui doit être couvert d'une bâche ;

5. les noix doivent être écalées sans être endommagés. Le brou doit être séparé du reste des noix et doit être mis dans des sacs à part.

6. les noix écalées doivent être disposées en couches minces dans des aires de séchage, sous le soleil, pendant environ 10 jours, selon les conditions climatiques.

7. les noix séchées à coques tendres sont séparées de celles à coques dures. Elles doivent être stockées dans des sacs appropriés et rangés par lots. La durée du stockage ne doit pas excéder 6 mois pour les noix à coques tendre et 24 mois pour celles à coques dures ;

8. le concassage peut être manuel ou mécanique. Il est suivi du triage des amandons sains, propres et de bonne qualité. Le poids minimal de l'amandon ne doit pas être inférieur à 0,5 g.

9. les noix concassées et triées sont mises dans des sacs propres en tissu ou dans des caisses recouvertes de tissu et stockées dans un local aéré, à l'abri de la lumière et à température ambiante. La durée du stockage ne doit pas excéder un mois.

10. les amandes d'indication géographique « Amandes du rif » doivent être emballées dans des contenants à usage alimentaire de 250g, 500g ou 1 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 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 amandes bénéficiant de l'indication géographique protégée « Amandes du Rif », doit comporter les indications suivantes :

- La mention « Indication Géographique Protégée Amandes du Rif » ou « IGP Amandes du Rif » ;
- 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) 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 ;
- La référence de « ECOCERT Maroc 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. 7. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 6 jourmada 1 1436 (25 février 2015).

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6376 du 22 ramadan 1436 (9 juillet 2015).