

11. le broyage doit être fait à l'aide d'un broyeur à disques ;

12. le malaxage de la pâte obtenue doit être réalisé pendant 45 minutes, à une température de 28°C ;

13. l'extraction de l'huile d'olive doit être réalisée en système continue à deux phases ;

14. le stockage de l'huile d'olive doit être réalisé dans des citernes en inox munis de purges ;

15. le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire, après filtration, dans des bouteilles en verre opaques neuves non recyclées aux contenances de 0,25 l - 0,50 l - 0,75 l et 1 litre ou dans des contenants alimentaires d'une contenance de 3L, 5L et 10L. Ce conditionnement de l'huile est réalisé au niveau des unités de trituration.

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, transformateurs 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 l'huile bénéficiant de l'Indication géographique protégée « Huile d'olive Outat El Haj », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée Huile d'olive Outat El Haj » ou « IGP Huile d'olive Outat El Haj » ;
- le logo officiel de l'appellation d'origine protégée tel que publié en annexe au décret sus-visé 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 la société « 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. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 3 chaabane 1436 (22 mai 2015).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1680-15 du 6 chaabane 1436 (25 mai 2015) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate » 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 ;

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 12 jourmada I 1436 (3 mars 2015),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate », demandée par la coopérative Manabiâ Bouadel pour le développement agricole, pour les figues 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 sèche Nabout de Taounate », les figues 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 sèche Nabout de Taounate » englobe 24 communes rurales de la province de Taounate, réparties comme suit dans les deux cercles Taounate et Ghafsaï :

Cercle de Taounate : Taounate, Bouhouda, Zrizer, Khlalfa, Bni Oulid, Bouadel, Rghioua, Ain Mediouna, Tamedit, Bni Ouanjel Taфраout, Fennassa bab El Hit, Thar Souk.

Cercle de Ghafsaï : El Bibane, Sidi Mokhfi, Timezgana, Galaz, Oudka, Ratba, Sidi Yahya Bni Zeroual, Sidi Lhaj Mhamed, Tabouda, Kissane, Tafrant, Ourtzagh.

ART. 4. – Les principales caractéristiques des figues d'indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate » sont les suivantes :

1) Les fruits sont issus des figuiers de la variété Nabout. Cette variété est unifère et ne produit pas de fleurs appelées « Bakor ».

2) Principales caractéristiques physiques des figues sèches :

- Epaisseur : entre 2 et 4 cm ;
- Texture : gommeuse ;
- Couleur : jaune-dorée brillante.

3) Principales caractéristiques biochimiques :

- Activité d'eau finale : de 0.4% à 0.5 % ;
- Teneur en glucose : de 29% à 31% ;
- Teneur fructose : de 28% à 29% ;
- Teneur en fibres : de 9% à 10 % ;
- Teneur protéines : de 5% à 6%.

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte et de conditionnement des figues d'indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate » sont les suivantes :

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

2. les figues doivent provenir exclusivement de la variété Nabout visée à l'article 4 ci-dessus ;

3. le travail du sol doit être pratiqué en hiver pour faciliter l'infiltration des eaux pluviales dans le sol et au printemps pour faire tourner le sol ;

4. l'irrigation se pratique, à partir de la fin du mois mai. Les doses apportées dépendent de la demande climatique de la nature du sol, de la densité de plantation et de la présence ou de l'absence des cultures intercalaires ;

5. la fertilisation est rarissime. Elle se pratique en février-mars par apport de fumier et d'engrais, le cas échéant ;

6. la taille de formation du figuier doit être réalisée les premières années après la plantation et la taille de fructification doit avoir lieu chaque année dès son entrée en production ;

7. le programme annuel de protection phytosanitaire doit respecter la réglementation en vigueur ;

8. le désherbage manuel est fréquent et se déroule entre mars et avril, essentiellement lorsque les cultures intercalaires coexistent avec le figuier ;

9. la récolte des figues a lieu du mois d'août au mois d'octobre. Cette récolte s'opère lorsque la figue devient assouplie et sa peau commence à se rider et à changer de couleur. La figue devient vert jaunâtre et commence à se détacher facilement de l'arbre avec son pédoncule.

10. la récolte doit se dérouler au début ou en fin de journée par temps frais. Elle doit se faire soigneusement à la main pour préserver la qualité du fruit ;

11. les figues récoltées doivent être immédiatement acheminées vers les unités de conditionnement dans des caisses en plastique, en deux couches, permettant la circulation de l'air ;

12. le triage doit se faire manuellement pour enlever tous les corps étrangers et les fruits impropres à la consommation ;

13. les figues de même calibre doivent être groupées en lots homogènes. Elles doivent être lavées et ensuite traitées par

arrosage avec de l'eau chaude (80°C) et sodée (1% de soude) pendant 20 à 30 secondes. Elles doivent ensuite être rincées par aspersion d'eau chaude légèrement acidulée ;

14. les figues doivent être étalées sur des claies et placées dans un séchoir sous une température variant entre 60°C-65°C pendant environ 3 heures ;

15. les figues sèches sont de couleur jaune-dorée. Elles peuvent être imprégnées d'amidon pour éviter le collage et de les protéger contre les moisissures ;

16. les figues doivent être conditionnées dans des caisses en plastique alimentaire avant de les mettre dans des sacs en plastique soudés de différentes tailles : 250 g, 500 g, 1 kg et 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 figues bénéficiant de l'indication géographique protégée « Figue sèche Nabout de Taounate », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Figue sèche Nabout de Taounate » ou « IGP Figue sèche Nabout de Taounate » ;
- 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 ;
- Les coordonnées de d'organisme de contrôle et de certification « 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 6 chaabane 1436 (25 mai 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).