

2.l'huile d'olive doit provenir exclusivement des olives de variétés « Picholine marocaine », Menara et Haouzia ;

3.la taille de fructification doit être pratiquée une fois par an après la récolte des olives. Cependant, les arbres âgés bénéficient d'une taille de régénération d'une manière progressive ;

4.la fertilisation consiste en un apport d'engrais organique pendant le travail du sol, selon les besoins et l'âge de l'arbre ;

5.les plantations d'olivier sont conduites en bour ou en irrigué ;

6.les traitements phytosanitaires peuvent être appliqués, si nécessaire, conformément à la réglementation en vigueur ;

7.la récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être compris entre 3,5 et 4,5 sur l'échelle de maturité du COI. Elle débute mi-novembre et s'achève mi-décembre ;

8.les olives doivent être cueillies, de façon à conserver leur qualité, manuellement ou en utilisant le peignage. Les olives doivent être réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

9.le transport, vers l'unité de trituration, des olives doit se faire dans des contenants appropriés. La durée entre la récolte et la trituration ne doit pas excéder 48 heures ;

10.la trituration des olives doit être réalisée en système continue à deux phases ;

11.le stockage des huiles doit être réalisé dans des citernes en acier inoxydable, à une température ne dépassant pas 20 °C ;

12.le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des bouteilles en verre ou d'autres contenants alimentaires conformes à la réglementation en vigueur d'une contenance de 0.1 litre à 10 litres. La durée limite d'utilisation optimale (DLUO) ne doit pas dépasser dix-huit mois.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité, par la société « Normacert, Sarl. » ou par tout autre organisme de certification et de contrôle agréé conformément à la réglementation en vigueur.

L'organisme de certification et de contrôle concerné délivre aux producteurs, transformateurs et conditionneurs, inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification de l'huile d'olive bénéficiant de l'Indication Géographique « Huile d'Olive Dir Béni Mellal ».

ART. 7. – Outre les mentions et les conditions fixées à l'article 10 du décret n°2-14-268 précité, l'étiquetage de l'huile d'olive bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Huile d'Olive d'Amizmiz », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive Dir Béni Mellal » ou « IGP Huile d'Olive Dir Béni Mellal » ;
- logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 ;

– la référence de l'organisme de certification et de contrôle.

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 26 ramadan 1439 (11 juin 2018).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1814-18 du 27 ramadan 1439 (12 juin 2018) portant reconnaissance de l'indication géographique « Piment Fort Zenatya » et homologation du cahier des charges y afférent.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

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 15 jourmada I 1439 (1^{er} février 2018),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Piment Fort Zenatya », demandée par la « Coopérative Agricole Zenata » pour le piment obtenu dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seul peut bénéficier de l'indication géographique « Piment Fort Zenatya », le piment 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 « Piment Fort Zenatya », comprend trois (3) communes, appartenant à la préfecture de Mohammedia et sont comme suit : Echallalat, Sidi Moussa El Majdoub et Sidi Moussa Ben Ali.

ART. 4. – L'indication géographique « Piment Fort Zenatya » concerne uniquement le piment frais et provenant du genre *Capsicum*. Les principales caractéristiques sont les suivantes :

1. Caractéristiques liées à la forme et à la couleur :

- longueur : varie entre 8 et 14 cm ;
- diamètre : ≤ 20 mm ;
- couleur : verte avant maturité et rouge foncé à maturité complète.

2. Caractéristiques physico-chimiques :

- Capsaïcine : ≥ 134 mg/kg ;
- Degré du piquant : ≥ 3000 selon l'échelle de Scoville.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte, de stockage et de conditionnement du piment bénéficiant de l'indication géographique « Piment Fort Zenatya » sont les suivantes :

1. les opérations de production, de stockage et de conditionnement du piment, doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. le semis peut être direct dans le sol ou dans des plateaux en pépinière, sous serre. Les plants, issus desdites pépinières, doivent être transplantés sur les parcelles entre début mars et mi-mai ;

3. les engrais organiques et minéraux doivent être incorporés au sol pendant le semis ou lors de la transplantation. Un deuxième apport en engrais minéraux doit être effectué lorsque la plante atteint environ 25 cm de longueur ;

4. le piment fort doit être conduit, en totalité, en irrigué ;

5. les traitements phytosanitaires peuvent être appliqués, si nécessaire, conformément à la réglementation en vigueur ;

6. la récolte des fruits débute en mai pour le piment de couleur verte et en août pour le piment de couleur rouge ;

7. le transport du piment fort récolté à l'unité de conditionnement doit se faire dans des contenants appropriés permettant de préserver la qualité du produit ;

8. le conditionnement du piment fort Zenatya doit se faire, en lots homogènes, dans des filets ou dans des contenants alimentaires, conformes à la réglementation en vigueur, d'une contenance de 0,5 à 5 kg.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité, par la société « Normacert sarl » ou tout autre organisme de certification et de contrôle, agréé conformément à la réglementation en vigueur.

L'organisme de certification et de contrôle concerné délivre aux producteurs et conditionneurs, inscrits auprès dudit organisme, l'attestation de certification du piment bénéficiant de l'indication géographique protégée « Piment fort Zenatya ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires, l'étiquetage du piment bénéficiant de l'indication géographique protégée « Piment Fort Zenatya », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Piment Fort Zenatya » ou de « IGP Piment Fort Zenatya » ;
- le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n°2-08-403 ;
- la référence de l'organisme de certification et de contrôle.

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 27 ramadan 1439 (12 juin 2018).

AZIZ AKHANNOUCH.