

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1355-10 du 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010) portant reconnaissance de l'appellation d'origine « Safran de Taliouine » 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 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 13 rabii II 1431 (30 mars 2010),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'appellation d'origine « Safran de Taliouine », demandée par le conseil régional de la région Souss-Massa-Drâa, pour le safran obtenu dans les conditions fixées au cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seul peut bénéficier de l'appellation d'origine « Safran de Taliouine », le safran produit exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – L'aire géographique couverte par l'appellation d'origine « Safran de Taliouine » englobe les communes suivantes :

1) Communes de la province de Taroudant : Tassoufi, Sidi Hasain, Zagmouzen, Assaïsse, Agadir Melloul, Azrar, Askaouen, Taouyalte, Taliouine, Toubkal, Ahl Tifnoute, Iguidi ;

2) Communes de la province d'Ouarzazate : Ouisselsat, Siroua, Khouzama, Iznaguen, Taznaght.

ART. 4. – Les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques du safran d'appellation d'origine « Safran de Taliouine » sont les suivantes :

- les stigmates séchés mesurent entre 0,5 et 2,5 centimètres. Ils sont recourbés, fragiles, de couleur rouge intense et se terminent en forme d'entonnoir ;
- son pouvoir colorant est puissant en raison de sa teneur en Crocine qui est de cent à deux cent cinquante cinq milligrammes pour cent grammes (100 à 255mg/100g) ;
- sa saveur est due à la Picrocrocine qu'on retrouve à une concentration de quarante à cent vingt milligrammes pour cent grammes (40 à 120 mg/100g) ;
- son odeur est due au Safranal dont la teneur est de vingt à cinquante milligrammes pour cent grammes (20 à 50 mg/100g) ;
- les stigmates contiennent également des corps gras, du pentosane, de la cellulose et de la pectine ;
- son goût légèrement amer et un peu piquant est due à la picrocrocine.

ART. 5. – Les conditions de production du safran d'appellation d'origine « Safran de Taliouine » sont les suivantes :

1) La culture des bulbes et les opérations de production, de récolte, de séchage et de conditionnement du safran doivent s'effectuer exclusivement dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2) Le safran doit provenir exclusivement des stigmates des fleurs issues des bulbes produits dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

3) La culture des bulbes doit être faite comme suit :

– préalablement à leur plantation les bulbes doivent être nettoyés des débris de racines, de feuilles et de terre et ne subir aucun traitement chimique ;

– la profondeur de travail du sol ne doit pas dépasser trente (30) centimètres ;

– la densité de plantation des bulbes doit être en moyenne de 200 bulbes par mètre carré, avec un écartement entre les lignes de plantation de dix à vingt centimètres et un espacement entre les bulbes d'environ dix centimètres ;

– la plantation démarre à la mi-septembre ;

– l'irrigation doit être faite selon le calendrier prévu par le cahier des charges ;

– seuls les engrais organiques sont admis pour la fertilisation des sols ;

– l'entretien des cultures doit être fait avec soin, notamment l'élimination des mauvaises herbes doit être manuelle, et la lutte contre les ravageurs doit utiliser des méthodes et moyens traditionnels ;

4) La récolte des fleurs pour l'obtention des stigmates doit être faite comme suit :

– la récolte démarre à mi-octobre et se poursuit jusqu'à la fin de la floraison ;

– Les opérations de récolte des fleurs doit être effectuée avant le lever du soleil, de façon manuelle et précautionneuse ;

5) L'émondage des fleurs récoltées doit avoir lieu aussitôt après leur cueillette et au maximum dans les trois jours qui suivent celle-ci pour éviter leur détérioration et préserver la qualité du produit ;

6) Le séchage doit être fait de façon traditionnelle ou à l'aide de déshydrateurs ;

7) Le conditionnement qui comprend les opérations de tri, de classification et d'emballage du produit, doit être effectué manuellement ;

8) L'emballage doit être effectué exclusivement dans des unités de conditionnement disposant de balances analytiques avec une précision d'un milligramme (0,001g), dans des contenants alimentaires normalisés de 1 à 10g.

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 ledit cahier des charges et délivre aux producteurs, inscrits auprès de ladite société, la certification des produits obtenus.

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la législation applicables en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du Safran bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Safran de Taliouine », doit comporter :

1) La mention : « Appellation d'Origine Protégée Safran de Taliouine » ou « AOP Safran de Taliouine » ;

2) 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 ;

3) 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. 7. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin Officiel*.

Rabat, le 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1356-10 du 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010) portant reconnaissance de l'indication géographique « Dattes Majhoul de Tafilalet » 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 20 rabii II 1431 (6 avril 2010),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Dattes Majhoul de tafilalet », demandée par l'Association Oasis Tafilalet pour la valorisation des produits de terroir et la promotion de l'agriculture biologique, pour les dattes 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 « Dattes Majhoul de Tafilalet », les dattes produites exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – L'aire géographique couverte par l'indication géographique « Dattes Majhoul de Tafilalet » englobe les communes suivantes :

1) Communes de la province d'Errachidia :

Jorf, Feszna, Arabe Sebah Ghris, Taouz, Sidi Ali, Erfoud, Arabe sabah Ziz, Siffa, Sfalat, Beni M'Hamed Sijilmassa, Moulay Ali Cherif, Kheng, M'daghra, Errachidia, Aoufous, Erteb, Oued Naam, Boudnib, Gheriss Elouloui, Gheriss Soufli, Goulmima, Tadighoust, Melaab, Frekla El Oulia, Frekla Essoufla, Tinejedad, Aghbalou N'kardous ;

2) Communes de la province de Thinghir :

Alnif, M'cissi, Hsya.

ART. 4. – Les caractéristiques des dattes d'indication géographique « Dattes Majhoul de Tafilalet » sont les suivantes :

1) Les fruits :

– ont une couleur marron, plus clair dans la partie supérieure ;

– sont issus du palmier dattiers « *Phoenix dactylifera* » de la variété Majhoul ;

– se présentent sous une forme allongée, déformée par une ou deux protubérances latérales se terminant par un mucron à la base et un calice proéminent ;

– présentent une texture demi molle de la pulpe ;

– ont une teneur en sucres totaux de 75 à 80 grammes pour 100 grammes de matières sèches ;

– ont une teneur en eau de 20 à 30%.

2) L'épicarpe de la dattes adhère plus ou moins complètement à la pulpe à maturité, entraînant, suivant les cas, la formation de grandes cloques ou de petits plissements réguliers ;

3) Les dimensions de la dattes sont les suivantes :

– Longueur : 2,5 à 6,5 centimètres ;

– Largeur : 1,5 à 4 centimètres ;

– Poids : 15 à 30 grammes ;

– Poids de la pulpe : 14 à 28,5 grammes ;

– Poids du noyau : 0,9 à 1,5 grammes.

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte et de conditionnement des dattes d'indication géographique « Dattes Majhoul de Tafilalet » sont les suivantes :

1) Les opérations de production, de récolte et de conditionnement des dattes doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus, y compris les opérations de séchage, de triage, de nettoyage et de stockage ;

2) Les dattes doivent provenir exclusivement des palmiers dattiers visés à l'article 4 ci-dessus ;

3) Le recours aux engrais chimiques doit être limité aux sols peu fertiles ;

4) La pollinisation artificielle doit être effectuée selon les méthodes traditionnelles. Elle doit avoir lieu par temps sec et chaud ;

5) La taille ou l'élagage du palmier doit être pratiqué après la récolte ;