

2) La maturité interne est définie par le rapport E/A compris entre 7,5 et 17 et une acidité comprise entre 14 au début et 9 à la fin de la maturité, sachant que E est le taux de sucre dans son jus, exprimé en degré Brix, et A l'acidité, exprimée en gramme d'acide citrique pour 100 grammes.

3) La période de maturation s'étend entre le début du mois d'octobre et le début du mois de janvier de l'année suivante.

ART. 5. – Les conditions de production, de récolte et de conditionnement de la clémentine d'indication géographique « Clémentine de Berkane » sont les suivantes :

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

2) Les clémentines doivent provenir exclusivement des clémentiniers des variétés visées à l'article 4 ci-dessus ;

3) La taille des clémentiniers doit être réalisée annuellement selon la « forme d'entonnoir » pratiquée dans la région pour permettre une bonne pénétration de la lumière à l'intérieur des arbres et doit être effectuée par un personnel qualifié à cet effet ;

4) L'application des engrais minéraux doit être déterminée par des analyses du sol et des feuilles et doit tenir compte du système d'irrigation et du stade de la culture en respectant les critères mentionnés dans le cahier des charges ;

5) L'irrigation doit être faite selon le calendrier établi à cet effet en concertation avec l'Association des producteurs d'agrumes et les groupements d'exportation ;

6) Les traitements phytosanitaires doivent être appliqués conformément aux dispositions prises en concertation avec les services concernés du ministère de l'agriculture et de la pêche maritime ;

7) Les pulvérisations des régulateurs de croissance doivent être appliquées au moment de la floraison et du grossissement des fruits ;

8) La cueillette des fruits doit commencer lorsque le rapport E/A mentionné à l'article 4 ci-dessus se situe au minimum de 7,5 et le pourcentage de jus est supérieur à 40% ;

9) Les fruits doivent être cueillis manuellement, tôt le matin et doivent subir un passage dans l'eau pour éviter le phénomène de l'oléocellose et préserver leur coloration ;

10) Le déverdissement des fruits récoltés précocement ne doit être effectué que sur des fruits ayant un rapport E/A suffisamment élevé pour être aptes à la consommation ;

11) Un tri sélectif manuel des fruits à défauts visuels externes doit être réalisé au niveau des stations de conditionnement se trouvant à l'intérieur de l'aire géographique visée à l'article 3 ci-dessus ;

12) L'emballage utilisé ne doit pas dépasser 15 kg net et doit respecter les normes de calibrage retenues par l'Etablissement autonome, de contrôle et de coordination des exportations (EACCE) ;

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, aux conditionneurs et aux exportateurs, 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 clémentine bénéficiant de l'Indication Géographique protégée « Clémentine de Berkane », doit comporter les indications suivantes :

1) La mention : « Indication Géographique Protégée Clémentine de Berkane » ou « I.G.P Clémentine de Berkane » ;

2) 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 ;

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° 1358-10 du 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010) portant reconnaissance du Label Agricole « Agneau Laiton » 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 13 rabii II 1431 (30 mars 2010),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnu le label agricole « Agneau Laiton », demandé par l'Association nationale ovine et caprine (ANOC), pour la viande rouge ovine obtenue dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seule peut bénéficier du label agricole « Agneau Laiton » la viande rouge ovine produite exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. - Les caractéristiques particulières et critères de spécificités auxquels doit répondre la viande rouge ovine pour bénéficier du label agricole « Agneau Laiton » sont les suivantes:

- la viande doit provenir d'un agneau âgé de 90 à 120 jours ;
- le poids de l'agneau vif doit être compris entre 28 et 35 Kg ;
- la carcasse doit être comprise entre 11 et 15 Kg ;
- la viande doit être tendre, savoureuse et de couleur rouge clair avec peu de gras de couverture.

ART. 4. - Les principales conditions de production de la viande rouge ovine bénéficiant du Label Agricole « Agneau Laiton » sont les suivantes :

- 1) Les agneaux doivent être issus d'un croisement entre :
 - race locale des mères: Timahdite, Boujâad, Beni Guil ou D'man ;
 - race importée des pères: Ile de France, Mérinos Précoce ou Lacaune ;
- 2) Les béliers doivent être inscrits aux Livres Généalogiques du bétail conformément à la réglementation en vigueur ;
- 3) Le Mode d'élevage doit suivre les prescriptions ci-après :
 - le troupeau doit obéir à un système d'élevage agro-sylvo-pastoral ;
 - les agneaux doivent être nés et élevés sur la même exploitation jusqu'à l'enlèvement pour l'abattage ;
 - l'éleveur doit tenir un carnet d'agnelage et suivre scrupuleusement les conduites alimentaires des brebis et des agneaux prévues par le cahier des charges visé à l'article premier ci-dessus ;
- 4) L'utilisation d'hormones et de farines d'origine animale dans l'alimentation des mères et des agneaux est proscrite;
- 5) La conduite sanitaire doit répondre strictement à la réglementation en vigueur et aux conditions complémentaires fixées dans le cahier des charges précité. Notamment le traitement des agneaux au moyens d'antibiotiques est proscrit.

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 ledit cahier des charges et délivre aux éleveurs, chevillards, bouchers et ateliers de découpe 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 de la viande rouge ovine bénéficiant du label agricole « Agneau Laiton » comporte les indications suivantes :

- 1) La mention « Label Agricole - Agneau Laiton » ;
- 2) Le logo particulier prévu par le cahier des charges;
- 3) La référence de « 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 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'équipement et des transports n° 1665-10 du 19 jourmada II 1431 (3 juin 2010) accordant une autorisation d'exploitation des services de travail aérien à la société « T.E.B ».

LE MINISTRE DE L'EQUIPEMENT ET DES TRANSPORTS,

Vu le décret n° 2-61-161 du 7 safar 1382 (10 juillet 1962) portant réglementation de l'aéronautique civile, tel qu'il a été modifié et complété, notamment ses articles 122, 127, 128 et 134 ;

Vu l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 544-00 du 5 chaabane 1421 (2 novembre 2000) fixant les conditions relatives à l'obtention de l'autorisation d'exploitation des services aériens de transport public et de travail aérien tel qu'il a été modifié et complété, notamment ses articles 2, 3 et 4 ;

Vu la demande formulée par la société « T.E.B »,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. - La société « T.E.B » dont le siège social est à Hay-Al-Maghreb Al-Arabi, n° 2093, 2^e étage, avenue Ibnou Rochd, Massira II, Témara, est autorisée à exploiter des services de travail aérien dans les conditions fixées par le présent arrêté avec les appareils indiqués dans le certificat technique d'exploitation et conformément aux dispositions spécifiques d'exploitation qui lui sont associées.

ART. 2. - La présente autorisation est particulière à la société « T.E.B » et n'est transmissible à aucune autre personne physique ou morale.

ART. 3. - Pour l'ensemble des activités aériennes autorisées, la société devra souscrire une police d'assurance la garantissant contre le risque des dommages causés aux tiers à la surface ainsi que pour l'ensemble des autres risques conformément aux dispositions du décret précité.

ART. 4. - Le personnel destiné à la conduite de l'appareil de la société doit être titulaire de la licence de pilote professionnel d'avion

Les travaux aériens qui nécessitent des vols à des hauteurs inférieures aux minima fixés par le décret n° 2-61-161 du 7 safar 1382 (10 juillet 1962) ne peuvent être exécutés que par des pilotes munis d'un certificat de vol rasant délivré par la direction générale de l'aviation civile.

Les pilotes doivent :

- se soumettre aux vérifications et contrôle qui peuvent être effectués aussi bien par le personnel de la direction générale de l'aviation civile que par celui des services de la circulation aérienne ;