

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 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 ;

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 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 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, Tinejda, 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 ;

6) La lutte contre la pourriture des inflorescences doit se faire par la collecte de toutes les inflorescences et spathes malades et leur destruction au feu ou par traitement chimique après la récolte. Pour la lutte contre les pyrales, les locaux de stockage doivent être nettoyés, à la fin de la campagne, badigeonnés à la chaux et aérés ;

7) Les fruits doivent être récoltés manuellement, selon la technique traditionnelle dite de « grappillage » qui consiste à ne récolter que les dattes dont la maturité a commencé. Elle doit débiter vers la fin du mois d'août et s'étaler jusqu'à la fin du mois d'octobre ;

8) Les dattes récoltées doivent être étalées sur des bâches et séchées naturellement au soleil pendant quatre à cinq jours pour finir leur maturation. Elles doivent ensuite être étalées à l'ombre pendant vingt jours à deux mois pour garder leur couleur avant leur emballage ;

9) Les dattes séchées doivent être triées au niveau de l'aire de séchage ou des magasins de stockage en différentes catégories de maturité identique pour constituer des lots homogènes. Tout fruit ayant un défaut doit être écarté ;

10) Les dattes doivent être classées en trois catégories selon leur longueur et leur largeur comme indiqué au cahier des charges et rangées dans des caisses appropriées avant d'être stockées dans des locaux prévus à cet effet.

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 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 dattes bénéficiant de l'indication géographique protégée « Dattes Majhoul de Tafilalet », doit comporter :

1) La mention : « Indication Géographique Protégée Dattes Majhoul de Tafilalet » ou « IGP Dattes Majhoul de Tafilalet » ;

2) Le logo officiel de l'Indication Géographique Protégée, tel que publié en annexe au décret susvisé 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 ;

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. 8. – 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° 1357-10 du 15 jourmada I 1431 (30 avril 2010) portant reconnaissance de l'indication géographique « Clémentine de Berkane » 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 8 hija 1430 (26 novembre 2009),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Clémentine de Berkane », demandée par l'Association de l'indication géographique protégée de la Clémentine de Berkane, pour la clémentine obtenue dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seule peut bénéficier de l'indication géographique « Clémentine de Berkane », la clémentine produite exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – L'aire géographique couverte par l'indication géographique « Clémentine de Berkane » comprend la plaine de Triffas, délimitée :

- au nord : par la mer méditerranée ;
- à l'est : par l'oued Kiss et la préfecture d'Oujda-Angad ;
- au sud : par la chaîne des Beni Znassen ;
- à l'ouest : par les massifs du pré-Rif (province de Nador).

Elle englobe les communes de Boughriba, Schouihya, Zegzel, Aghbal, Laâtamna, Fezouane et Madagh.

ART. 4. – Les caractéristiques de la Clémentine d'indication géographique « Clémentine de Berkane » sont les suivantes :

1) Les fruits :

- sont issus exclusivement de deux variétés de clémentiniers à savoir : le clone de Berkane et la Nulès, de la famille des rutacées « *citrus clémentina* » genre citrus ;
- n'ont pas de pépins ;
- ont une peau, non adhérente, de coloration orange rougeâtre ;
- ont une pulpe juteuse avec un pourcentage de jus variant de 40 à 56% ;
- présentent un calibre moyen d'un diamètre équatorial compris entre 44 et 65 millimètres (mm).