

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 10 moharrem 1432 (16 décembre 2010),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil », demandée par l'association nationale ovine et caprine, 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 de l'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil », la viande rouge ovine produite 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 « Viande Agneau Béni Guil » englobe les communes rurales suivantes réparties entre sept provinces :

1. Communes de la province d'Oujda :

Ahl Angad, Ain Sfa, Sidi Moussa, Labsara, Isly, Béni Khaled, Mestferki, Boulanouar.

2. Communes de la province de Jerada :

Tiouli, Laaouinate, Guenfouda, Labkhata, Guafait, Hasi Blal, Mérija, Ouled Ghzyel, Béni Mathar, Ouled Sidi Abdelhakem, Ras Osfour, Sidi Boubker.

3. Communes de la province de Taourirt :

Melg El Ouidane, Gouttitir, Ahl Oued Za, Ouled Sidi Ali Belkacem, El Ateuf, Ouled Mhamed, Sidi Lahcen, Mestegner, Ain Lahjar, Tancherfi, Machraa Hamadi.

4. Communes de la province de Guercif :

Houara Ouled Rahou, Mérija, Taddert, Berkine.

5. Communes de la province de Figuig :

Tendrara, Maatarka, Béni Guil, Abou Lakhal, Bouchaouen, Ait Bouméryeme, Talsint, Bouanan, Béni Tadjit.

6. Communes de la province de Boulmane :

Fritissa, Outat El Haj, Sidi Boutayeb, Ouizret, Tissaf, Rmilat, Laarjane, Tandit, Missour, Oulad Ali Youssef.

7. Communes de la province de Berkane :

Tafoughalt, Rislane, Sidi Bouhria.

ART. 4. – Les caractéristiques de la viande d'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » sont les suivantes :

1. la viande issue exclusivement d'agneaux de race Béni Guil de couleur rouge claire, tendre avec une qualité gustative particulière reconnaissable est estampillée cachet vert « Extra » ;

2. le poids de la carcasse est compris entre 11 et 15 kg avec un excellent développement musculaire ;

3. les rognons sont largement couverts de graisse blanche ;

4. le gras est blanc et ferme.

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime
n° 1164-11 du 1^{er} jourmada II 1432 (5 mai 2011) portant
reconnaissance de l'indication géographique « Viande
Agneau Béni Guil » 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 ;

ART. 5. – Les conditions de production de la viande d'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » sont les suivantes :

1. La viande d'indication géographique « Viande Agneau Béni Guil » doit être issue d'agneaux de race Béni Guil nés, élevés et abattus dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. les élevages doivent être constitués de reproducteurs mâles et femelles présentant le phénotype de la race Béni Guil ou apparentées pour les femelles. En outre, les béliers doivent avoir un certificat de pureté de la race délivré par la commission nationale de sélection et de marquage de la race et être inscrits au livre généalogique du bétail conformément à la réglementation en vigueur ;

3. les béliers et les brebis doivent être identifiés par un tatouage sur les deux oreilles comprenant le code de l'éleveur sur l'oreille gauche et le numéro de l'animal sur l'oreille droite ;

4. les agneaux doivent être identifiés au plus tard trois jours après leur naissance par un tip tag sur l'oreille droite. Ils doivent également porter une boucle à l'oreille gauche posée durant le troisième ou le quatrième mois suivant leur naissance et portant le code de l'éleveur. Ce code doit être inscrit sur le carnet d'agnelage de l'éleveur ;

5. les agneaux doivent être élevés sur des parcours naturels avec leurs mères pendant au moins 60 jours, avec une alimentation mixte à base de lait maternel et d'herbe naturelle si la production des parcours est suffisante. Au delà de ces soixante jours, ils peuvent recevoir un complément d'alimentation en paille ou en fourrage de bonne qualité et en concentré durant la période de soudure ;

6. le traitement du troupeau doit être effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur selon la réglementation en vigueur ;

7. les bergeries doivent être maintenues dans un état d'hygiène approprié compte tenu notamment du nombre des animaux et doivent être vidées, nettoyées et désinfectées autant que de besoin et au moins une fois par an ;

8. l'âge d'abattage des agneaux doit être compris entre 120 et 180 jours avec un poids vif à l'abattage situé entre 28 et 35 kg ;

9. l'abattage des agneaux doit se faire exclusivement dans des abattoirs agréés situés à l'intérieur de l'aire géographique visée à l'article 3 ci-dessus ;

10. la viande d'indication géographique « Viande agneau Béni Guil » peut être commercialisée en carcasse entière ou découpée. Les carcasses doivent, en toute circonstance, être accompagnées du certificat fourni par l'organisme de contrôle et de certification visé à l'article 6 ci-dessous jusqu'à leur mise en vente au consommateur final.

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 éleveurs, chevillards, bouchers et ateliers de découpe 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 viandes rouges ovines bénéficiant de l'indication géographique protégée « Viande Agneau Béni Guil », doit comporter les indications suivantes :

– la mention « indication géographique protégée viande Agneau Béni Guil » ou « IGP Viande Agneau Béni Guil » ;

– le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 du 6 hij 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 « 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 1^{er} jourmada II 1432 (5 mai 2011).

AZIZ AKHANNOUCH.