

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime  
n° 1398-11 du 23 jourmada II 1432 (27 mai 2011)  
portant reconnaissance de l'indication géographique  
« Fromage de chèvre Chefchaouen » et homologation  
du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE 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 25 rabii II 1432 (30 mars 2011),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen », demandée par l'association nationale ovine et caprine pour le fromage 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 « Fromage de chèvre Chefchaouen », le fromage 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 « Fromage de chèvre Chefchaouen » englobe les communes suivantes :

- commune Chefchaouen de la municipalité de Chefchaouen ;
- communes du cercle de Bab Berred : Bab Berred, Iounane, Tamorot, Bni Ahmed Cherqia, Mansoura, Bni Ahmed Gharbia, Oued Malha, Amtar, Bni Rzine, Bni Smih, M'Tioua, Ouzgane ;
- communes du cercle de Bab Taza : Bab Taza, Bni Salah, Bni Darkoul, Bni Faghloum, Fifi, Dardara, Tanakob, Laghdir ;
- communes du cercle de Bouahmed : Bni Selmane, Bni Mansour, Bni Bouzra, Stehat, Tizgane, Tassift, Talambote ;
- communes de Mokrisset : Brikcha, Asjen, Mokrisset, Ain Beida, Kalaat Bouqorra, Zoumi.

ART. 4. – Les caractéristiques du fromage d'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » sont les suivantes :

- le fromage fabriqué à partir du lait pur de chèvres a une forme arrondie, une pâte blanche, tendre au toucher et d'une saveur douce, avec un poids unitaire de 120 g ou de 240 g ;
- sa teneur en eau se situe entre 60 % et 70 %, sa teneur en matière sèche entre 32 % et 40 % et sa teneur en matière grasse par rapport à la matière sèche varie de 45 % à 65 %.

ART. 5. – Les conditions de production et de conditionnement du fromage de chèvre d'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » sont les suivantes :

1) Le fromage de chèvre d'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » doit être fabriqué exclusivement à partir de lait pur de chèvres issu des races locales et métissées avec des races espagnoles et des races alpine, muricana, malaguenna et sanean importées et des types croisés entre les races locales et les races importées ou croisées ;

2) La conduite du troupeau doit s'effectuer comme suit :

- les pâturages des animaux doivent être situés exclusivement dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus et le mode d'élevage du troupeau doit être extensif et semi intensif ;
- les parcours forestiers doivent constituer la principale ressource alimentaire du troupeau. Cependant une complémentation de la ration alimentaire peut être pratiquée en cas de soudure ou d'allaitement ;
- les animaux doivent être identifiés au moyen de boucles numérotées ou de tatouages conformément à la réglementation en vigueur et les mentions de cette identification doivent être reportées sur le carnet de chevrotage ;
- les chevrettes doivent être identifiées dans les trois jours qui suivent leur naissance, puis, tatouées ou bouclées à l'âge de six mois ;

3) Les antibiotiques, les hormones de croissance, les farines animales et les ensilages doivent être exclus de l'alimentation des chèvres ;

4) La production du lait ainsi que toutes les opérations de fabrication et de conditionnement du fromage doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

5) La collecte de lait auprès des éleveurs ne procédant pas eux-mêmes à la fabrication du fromage doit être enregistrée quotidiennement et la destination de celui-ci doit être suivie et strictement contrôlée ;

6) La fabrication du fromage doit être effectuée comme suit :

- le lait utilisé pour la fabrication du fromage doit être filtré par un tissu blanc avant qu'il ne soit thermisé par chauffage ou pasteurisé. Ensuite, le lait doit être mis dans des bassines de caillage en inox ;
- l'ensemencement pour la fermentation doit être réalisé soit par l'addition du sérum de la fabrication de la veille ou par l'addition de ferment lactique de commerce quand c'est nécessaire ;
- l'emprésurage doit se faire à l'aide de la présure d'origine animale. L'usage de la cailllette séchée est interdit ;
- le temps de caillage peut durer jusqu'à 24 heures ;
- le moulage doit se faire à partir du caillé frais, d'une manière traditionnelle, manuellement à la louche ;
- le démoulage doit être manuel et le saumurage est interdit ;
- l'égouttage en moule doit se faire pendant 8 heures.

7) Chaque unité de fromage doit être emballée dans du papier sulfurisé alimentaire ou sous vide dans du plastic alimentaire et étiquetée conformément à la réglementation en vigueur.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges doit être assuré par la société « Bureau Veritas Maroc », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs 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 du fromage de chèvre bénéficiant de l'indication géographique « Fromage de chèvre Chefchaouen » doit comporter :

- la mention « Indication géographique protégée Fromage de chèvre Chefchaouen » ou « IGP Fromage de chèvre Chefchaouen » ;
- le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 du 6 hja 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 « Bureau Veritas Maroc ».

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. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.  
*Rabat, le 23 joumada II 1432 (27 mai 2011).*  
AZIZ AKHANNOUCH.

---

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du  
« Bulletin officiel » n° 5976 du 9 chaoual 1432 (8 septembre 2011).

---