

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime
n° 1722-12 du 26 jourmada I 1433 (18 avril 2012)
portant reconnaissance de l'indication géographique
« Amande de Taфраout » 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 18 jourmada I 1433 (10 avril 2012),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Amande de Taфраout », demandée par le groupement d'intérêt économique « Taddarte Nlouz », pour les amandes 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 « Amande de Taфраout », les amandes produites 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 « Amande de Taфраout » englobe les communes suivantes réparties sur trois provinces comme suit :

1) *communes de la province de Tiznit* : Taфраout , Amelen, Tassirt, Tarsouat, Tahala, Aït wafka, Aït Ighir, Taфраout Almouloud, Tizourane, Tnine Adday, Aït Issafen, Idda ougougmar, Arbia Aït Ahmed, Tighmi et Anzi ;

2) *communes de la province de Chtouka Aït Baha* : Aït Baha, Communes Rurales : Aït Mzal, Aït Ouadrim, Tasseguédelt, Idaougnidif, Tizin Takoucht, Hilala, Tanalt, Targa N'touchka, Aouguez, Sidi Abdellah Bouchouari ;

3) *communes de la province de Taroudant* : Amalou, Tattaout, Addar, Ighrem, Sidi Boual, Tissefane, Aït Abdellah, Imaoun, Imin Tayart, Tindine, Sidi Mzal, Touflazte, Toumliline, Tabia, Nihit, Oualkadi et Azaghar N'Irs.

ART. 4. – Les caractéristiques de l'amande d'indication géographique « Amande de Taфраout » sont les suivantes :

1) les fruits sont issus du semis et exclusivement de l'espèce « *Prunus amygdalus* » ;

2) les principales caractéristiques pomologiques :

– la coque des fruits est dure avec un rendement moyen au concassage de 25,4% ;

– les amandes sont de petits calibres avec un poids variant entre 0,4 et 2,7 g/fruit ;

- le rapport largeur/longueur des amandes se situe entre 0,50 et 0,70 ;
- la couleur des téguments varie de marron clair à marron foncé ;
- le pourcentage de l'enveloppe se situe entre 4,5% et 6,5%.

3) les principales caractéristiques biochimiques :

- glucides (%) : 9 - 21
- matière grasse (%) : 48 - 58
- protéines : 18,50 - 28
- tocophérols (Vitamine E) (mg/Kg) : 300 - 500

4) les principales caractéristiques organoleptiques :

- riches en amygdaline, responsable de l'arôme des amandes ;
- douces avec un goût noisette à cause de leur faible teneur en acide cyanhydrique, responsable de l'amertume des amandes ;
- présence minimale des débris à la consommation due aux enveloppes de l'amande très fines et très collantes à la chaire.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement de l'amande d'indication géographique « Amande de Tafraout » sont les suivantes :

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

2) les amandes doivent provenir exclusivement de l'espèce visée à l'article 4 ci-dessus ;

3) les plants doivent être issus du semis. Le semis doit être pratiqué entre décembre et janvier si l'année est pluvieuse ;

4) la sélection des arbres semenciers doit porter sur la productivité, la tolérance à la sécheresse et le gros calibre des fruits ;

5) les plants doivent être plantés en terrasses sur les terrains en pente pour permettre le captage de l'eau de pluie et pour lutter contre l'érosion ;

6) les amandiers doivent être conduits principalement en bour, cependant pour les amandiers conduits en association avec des cultures sous jacentes, ils peuvent profiter de l'eau d'irrigation apportée à ces cultures ;

7) la taille des arbres doit consister en l'élimination du bois mort et des branches qui gênent les cultures sous-jacentes ;

8) les amandiers doivent bénéficier d'un apport annuel de fumier à hauteur de 10 à 15 T/Ha. Ce fumier doit être incorporé au moment de l'entretien du sol pour faciliter la décomposition de la matière organique ;

9) la pollinisation doit se faire naturellement par le vent entre les variétés compatibles ayant des périodes de floraison concordantes ;

10) la récolte doit débuter au stade de maturité des fruits vers juillet-août lorsque le brou se détache de la coque. La récolte se fait manuellement ou par gaulage ;

11) les producteurs doivent distinguer les amandes amères des amandes douces sur le verger. Les amandes douces doivent être récoltées en premier lieu séparément des amandes amères ;

12) les bordures des arbres doux doivent être nettoyées pour éviter le mélange des amandes douces et des amandes amères pendant la récolte ;

13) les amandes douces récoltées doivent être immédiatement étalées sur une surface propre et séchées au soleil et doivent être remuées fréquemment et protégées de l'humidité pendant une période variant entre 7 à 10 jours ;

14) les fruits séchés doivent être triés pour éliminer les amandes endommagées et impropres à la consommation. Après, les fruits doivent être rangés dans des sacs en tissu portant des étiquettes indiquant le lieu, la parcelle, le numéro du lot et la date de récolte, puis stockés dans un endroit propre et aéré pour une période ne dépassant pas 36 mois ;

15) les opérations de dépulpage et de concassage doivent être manuelles. Les amandons blessés et jumelés doivent être écartés et seuls les amandons entiers de bonne qualité doivent être sélectionnés ;

16) les amandes triées doivent être emballées dans du plastique alimentaire pour des poids variant entre 500g et 2 kg.

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 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 amandes bénéficiant de l'indication géographique protégée « Amande de Tafraout », doit comporter les indications suivantes :

– la mention « indication géographique protégée Amande de Tafraout » ou « IGP Amande de Tafraout » ;

– 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 « 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 26 jourmada I 1433 (18 avril 2012).

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6071 du 17 ramadan 1433 (6 août 2012).