

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 18 hijra 1434 (24 octobre 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Câpres de Safi », demandée par l'Association provinciale des producteurs de Câpres à Safi, pour les câpres 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 « Câpres de Safi », les câpres 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 « Câpres de Safi » englobe les 16 communes suivantes : Khatazakane, Lamrasla, Nagga, Laamamra, Ouled Salmane, Saadla, Sidi Ettiji, Bouguedra, Sebt Gzoula, Hrara, Dar Si Aissa, Sidi Aissa, El Ghiate, El Beddouza, Atouabet et Ayir.

ART. 4. – Les câpres d'indication géographique « Câpres de Safi » doivent exclusivement être issus de câpriers appartenant à des variétés cultivées des espèces *Capparis spinosa* L. ou *Capparis ovata* Desf, et présenter les caractéristiques suivantes :

1) principales caractéristiques morphologiques :

- les fruits sont fermes, de forme presque sphérique et de couleur vert-argenté ;
- le calibre des fruits est petit à moyen comme suit :
 - Lilliputs : de 1 à 5 millimètres (mm) ;
 - Non pareilles : de 6 à 7 mm ;
 - Surfines : de 7 à 8 mm ;
 - Capucines : de 8 à 9 mm ;
 - Capotes : de 9 à 11 mm.

2) principales caractéristiques physico-chimiques :

- Pour les câpres au sel sec, le pH doit être inférieur à 4,5 ;
- Pour les câpres au vinaigre :
 - 2,8 < pH < 3,2 ;
 - Teneur en NaCl : 8°Bé ;
 - Acidité : ≥ 6 degrés acétiques.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement des câpres d'indication géographique « Câpres de Safi » sont les suivantes :

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

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime
n° 1746-14 du 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014) portant
reconnaissance de l'indication géographique « Câpres de
Safi » 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 ;

2) les câpres doivent provenir exclusivement des variétés cultivées visées à l'article 4 ci-dessus ;

3) la propagation doit être effectuée par bouturage, cependant la multiplication par semis reste autorisée tant que les pépinières agréées ne sont pas installées ;

4) l'opération de bouturage peut intervenir en octobre-novembre, juste après la récolte et l'effeuillage des arbustes ;

5) le câprier doit être planté entre les mois de février et avril. La densité de plantation ne doit pas dépasser 800 plants à l'hectare ;

6) la fertilisation doit être effectuée uniquement lors de la plantation par apport du fumier organique ou l'équivalent en compost. Toutefois, lorsqu'il est cultivé en association avec d'autres cultures, le câprier profite d'un faible apport en engrais sous forme de nitrate, de phosphate, de potasse ou d'urée ;

7) la taille doit être pratiquée au début de chaque saison hivernale et après la récolte en réduisant la longueur des rameaux de 0,5 à 1 centimètre ;

8) la lutte phytosanitaire doit se limiter à un traitement préventif ou curatif contre les principaux ravageurs du câprier tel que fixé dans le cahier des charges ;

9) la récolte des câpres doit s'étaler de mi-mai à mi-septembre. La câpre doit être cueillie fraîche, avant l'éclosion de la fleur, de couleur vert claire à foncée avec éventuellement une teinte légèrement rosée ;

10) les câpres doivent être acheminées, aussitôt après la récolte, vers les centres de collecte, les coopératives ou les unités industrielles. Elles doivent être transportées dans des emballages de qualité alimentaire et aérés pour maintenir la fraîcheur des boutons floraux ;

11) le triage doit être fait dans un premier temps par un tarare. Ce dernier assure l'élimination de particules légères. Il doit être ensuite complété manuellement, afin d'éliminer les corps étrangers restants ;

12) les câpres doivent être nettoyées et triées selon les calibres cités dans le point 2 de l'article 4 en utilisant des calibreurs à tamis ;

13) les câpres doivent être conservées dans une saumure saturée (24 °Bé) pendant environ deux mois, afin d'éliminer l'amertume des câpres et de leur conférer un arôme spécifique avant toute préparation ;

14) les câpres doivent être lavées, égouttées, triées de nouveau puis préparées au sel marin de qualité alimentaire ou au vinaigre par une saumure dont le pH inférieur ou égal à 3,2 ;

15) les câpres doivent être conditionnées dans des bocaux en verre. Les bocaux doivent être pesés, capsulés, lavés, séchés, marqués, étiquetés, mis en carton et stockés avant leur expédition. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) ne doit pas dépasser quatre années.

ART. 6. – le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « CERTIPAH 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 câpres bénéficiant de l'indication géographique protégée « Câpres de Safi » doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Câpres de Safi » ou « IGP Câpres de Safi » ;
- 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 la société « CERTIPAH 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 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014).

AZIZ AKHANNOUCH.