

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1748-14 du 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014) portant reconnaissance de l'indication géographique « Noix d'Azilal » 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 16 jourmada I 1435 (18 mars 2014),

**ARRÊTE :**

**ARTICLE PREMIER.** – Est reconnue l'indication géographique « Noix d'Azilal », demandée par la coopérative agricole Ait Bouguemmez des producteurs agricoles, pour les noix 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 « Noix d'Azilal », les noix produites exclusivement

d'indication géographique « Noix d'Azilal » sont les suivantes :

1. L'indication géographique « Noix d'Azilal » concerne uniquement la noix sèche qui provient exclusivement de l'espèce *Juglans regia* appartenant à la famille des *Juglandaceae*.

**2. Caractéristiques du fruit :**

- une forme ovoïde ;
- un calibre allant de 3 à 3,5 cm de longueur et de 2 à 2,5 cm de largeur ;
- une coquille très rigide ;
- un cerneau de couleur brune à brune foncée ;
- exempt d'odeur, d'arôme ou de goût étranger.

**3. Caractéristiques physico-chimiques pour 100 g de cerneau :**

- masse sèche 90 à 95 g ;
- protéine ( $N \times 6,25$ ) ≥ 12 g ;
- lipides ≥ 66 g ;
- glucides ≥ 15 g ;
- vitamine B1 0,15 à 0,18 g ;
- vitamine E ≥ 2,5 mg.

**4. Caractéristiques organoleptiques :**

- flaveur floristique ;
- saveur sucrée ;
- odeur douce.

**ART. 5.** – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement des noix d'indication géographique « Noix d'Azilal » sont les suivantes :

1. les opérations de production, de récolte et de conditionnement des noix d'indication géographique « Noix d'Azilal » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. les noix doivent provenir exclusivement de l'espèce mentionnée à l'article 4 ci-dessus ;

3. la quasi-totalité des plants sont issus de semis direct. Le noyer doit être planté en automne pour favoriser l'enracinement avant les gelées de l'hiver ;

4. la densité varie entre 80 arbres/Ha et 150 arbres/Ha. Cette densité est variable selon le relief du périmètre ;

5. les arbres doivent être irrigués en fonction des besoins ;

6. la taille doit s'effectuer pendant le repos végétatif afin d'éviter les écoulements de sève ;

7. les nuciculteurs doivent utiliser les produits homologués pour lutter contre les maladies et les ravageurs ;

8. la récolte se fait manuellement ou mécanisée, lorsque la brousse crevasse et noircit pour laisser apparaître l'endocarpe ;

9. les noix ne doivent pas séjournner au sol trop longtemps pour éviter le développement de moisissures, le ternissement et la coloration foncée de la coque et du cerneau et le bâillement des noix à coques mal soudées ;

10. le séchage doit intervenir immédiatement après récolte, en pleine maturité, pour garder la couleur et la qualité de la coque et du cerneau ;

11. les noix doivent être conservées dans leur coque, puis étalés en fines couches au soleil en les brassant régulièrement afin de permettre à toutes les coques de sécher. Un tri des coques abîmées ou piquées doit s'effectuer à ce niveau ;

12. la noix séchée doit présenter un taux d'humidité inférieur à 12 % au moment du conditionnement ;

13. le séchage peut être fait par des séchoirs mécaniques ;

14. les noix récoltées et séchées peuvent être soit calibrées et vendues en coque, soit énoisées pour être vendues en cerneaux ;

15. le cassage se fait manuellement à l'aide d'un marteau en bois ou mécaniquement ;

16. le conditionnement doit se faire dans des contenants à usage alimentaire et conforme à la réglementation ;

17. les matériaux utilisés doivent être neufs et propres et n'altèrent pas la qualité des noix ;

18. les noix sèches décortiquées sont conditionnées en emballages de 100 g à 2 kg maximum et les noix sèches en coques sont conditionnées en emballages de 2 kg à 10 kg maximum.

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 noix bénéficiant de l'indication géographique « Noix d'Azilal », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Noix d'Azilal » ou « IGP Noix d'Azilal » ;
- 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 ;
- la référence de « NORMACERT Sarl ».

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 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014).

AZIZ AKHANNOUCH.