

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima », demandée par l'Association Sobbar Targuiste pour le développement du Cactus, pour la figue de barbarie 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 « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima », la figue de barbarie 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 « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » englobe neuf (9) communes appartenant à la province d'Al-Hoceima, réparties sur quatre cercles comme suit :

- Commune du cercle Beni Ouariaghel : Beni Hadifa ;
- Communes du cercle Beni Boufrah : Senada, Beni Boufrah, Beni Gmil Mastassa, Beni Gmil Maksouline ;
- Communes du cercle Targuist : Sidi Boutmim, Zarkat, Beni Ammart ;
- Commune du Cercle Ktama : Moulay Ahemed Cherif.

ART. 4. – Les principales caractéristiques de la figue de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » sont les suivantes :

1. les figues de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » doivent provenir exclusivement de la variété «Dellahia» ;

2. le fruit est une baie charnue de forme arrondie et allongée du côté du pédoncule. Sa peau est de couleur vert-jaunâtre à maturité. Sa pulpe, riche en eau avec un goût sucré, rappelant celui de la pastèque, est de couleur vert-citron avec des petites graines tendres ;

3. les principales caractéristiques physico-chimiques de la figue de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » sont les suivantes :

- longueur du fruit : 6 - 7 cm ;
- largeur du fruit : 4 - 5 cm ;
- poids frais du fruit : 90- 105 g ;
- teneur en jus : 20 - 26 ml/100 g de pulpe ;
- teneur en sucre : 13 - 14,5 g/100 g de jus.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de récolte et de conditionnement de la figue de barbarie d'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima », sont les suivantes :

1. les opérations de production, de récolte et de conditionnement de la figue de barbarie doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. la figue de barbarie peut être issue de plantes cultivées ou spontanées ;

3. la figue de barbarie doit provenir exclusivement de la variété « Dellahia », visée à l'article 4 ci-dessus ;

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 793-16 du 15 jourmada II 1437 (25 mars 2016) portant reconnaissance de l'indication géographique « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » 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 4 rabii II 1437 (14 janvier 2016),

4. lorsque la figue de barbarie est issue de plants cultivés :

- le travail du sol doit être réalisé en hiver pour faciliter l'infiltration des eaux et permettre l'enfouissement des herbes, des engrains et du fumier ;
- la multiplication doit être réalisée par bouturage de raquettes, séchées au préalable pendant au moins deux semaines. Les raquettes sont conservées dans un endroit ombragé et aéré pour stimuler l'enracinement de la zone coupée ;
- la plantation doit être effectuée au printemps à partir de février - mars. La raquette est placée inclinée sur les 2/3 de sa hauteur par rapport au sol ;
- la taille est occasionnellement pratiquée en automne et au printemps. Elle consiste à éliminer les vieilles raquettes à la base des troncs et à couper les raquettes qui se touchent ;
- le fumier peut être apporté à raison de 1 à 5 kg par plant ;
- aucun traitement phytosanitaire n'est effectué sur les plantations de figue de barbarie dellahia ;

5. la récolte de la figue de barbarie se base sur la perception visuelle. La figue doit être récoltée avec soin à un stade optimum de maturité quand sa couleur verdâtre évolue vers le vert jaunâtre. La récolte doit être échelonnée du mois d'août au mois de novembre ;

6. les figues de barbarie récoltées doivent être placées dans des contenants propres pour être acheminées rapidement vers la station de conditionnement. Les fruits doivent, ensuite, être nettoyés à l'aide de brosses pour éliminer les épines ;

7. les opérations de triage et de calibrage doivent être réalisées manuellement au niveau de l'unité de conditionnement ;

8. les figues de barbarie doivent être conditionnées en lots homogènes dans des contenants alimentaires, conformément à la réglementation en vigueur, de 2,5 kg, 5 kg, ou 10 kg.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité, par la société « Normacert sarl » ou tout autre organisme de certification et de contrôle agréé conformément à la réglementation en vigueur.

L'organisme de certification et de contrôle concerné délivre aux producteurs et conditionneurs inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification de la figue de barbarie bénéficiant de l'indication géographique protégée « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires, l'étiquetage de la figue de barbarie bénéficiant de l'indication géographique protégée « Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » ou « IGP Figue de Barbarie Dellahia d'Al-Hoceima » ;
- le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 ;
- la référence de l'organisme de certification et de contrôle.

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 15 jounada II 1437 (25 mars 2016).

AZIZ AKHANNOUCH.