

## TEXTES PARTICULIERS

**Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 1083-23 du 28 ramadan 1444 (19 avril 2023) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane » et homologation du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

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 joumada I 1429 (23 mai 2008), telle que modifiée et complétée, notamment son article 14 ;

Vu le décret n°2-08-403 du 6 hijja 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 hijja 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, tel que modifié et complété ;

Après avis de la Commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité, réunie le 9 rejev 1444 (31 janvier 2023),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'Indication Géographique « Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane », demandée par la Coopérative Jnan Rif, pour la figue séchée 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 Séchée El Quoti Labiad Ouezzane », la figue séchée 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 Séchée El Quoti Labiad Ouezzane » s'étend sur les dix-sept (17) communes de la province d'Ouezzane et sont comme suit : Ouezzane, Teroual, Zghira, Mjaara, Ounnana, Sidi Bousber, Sidi Ahmed Cherif, Sidi Redouane, Bni koulla, Msmouda, M'zefroune, Mokrissat, Ain Baida, Brikcha, Asjen, Zoumi, Kalâat Bouqorra.

ART. 4. – La figue séchée d'Indication Géographique « Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane » doit être issue de la variété « El Quoti Labiad », de l'espèce « *Ficus carica L.* ». Ses principales caractéristiques sont les suivantes :

**1- Caractéristiques physiques :**

- **diamètre** : de 2 à 5 cm ;
- **texture** : gommeuse ;
- **couleur** : blanc jaunâtre brillant ;
- **forme** : globuleuse.

**2 - Caractéristiques chimiques :**

- **teneur en eau** : de 15,5 à 26 % ;
- **teneur en glucides** : de 69,1 à 77 % ;
- **teneur en fibres alimentaires** : de 10,3 à 10,4%.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de traitement et de conditionnement de figue séchée d'Indication Géographique « Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane » sont comme suit :

1. les opérations de production, de traitement et de conditionnement de la figue séchée doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;
2. la figue séchée doit provenir, exclusivement, de la variété visée à l'article 4 ci-dessus ;
3. la multiplication se fait à base de plants récupérés à partir des plantes mères ou issus de pépinières agréées sur le plan phytosanitaire, conformément à la réglementation en vigueur ;
4. le travail du sol est effectué en hiver et au printemps ;
5. la taille d'entretien est pratiquée au cours du mois de décembre ;
6. un apport en fertilisant organique de 2 à 3 kg/arbre est effectué entre les mois de janvier et de février ;
7. le désherbage est manuel et s'effectue durant le printemps ;
8. la caprification s'effectue durant le mois de juin. Des chapelets de 2 à 6 caprifigues sont suspendus sur chaque arbre femelle à raison de 2 à 6 chapelets par arbre. Cette opération est répétée 2 à 3 fois espacées d'une semaine entre deux caprifications successives ;
9. les figues sont récoltées manuellement à un stade avancé de maturité puis transportées des vergers vers des unités de traitement et de conditionnement des figues séchées dans des contenants appropriés dans un délai maximal de 48 heures après la récolte ;
10. les figues sont triées et pré-calibrées, puis trempées dans une solution bouillante de chlorure de sodium à raison de 40g de sel /litre et de méta-bisulfite de potassium d'une concentration de 5g/litre de 8 à 10 fois successivement pendant 50 à 60 secondes ;

11. les figues sont séchées à une température comprise entre 55°C et 65°C pendant une durée de 4h à 6h, en fonction de l'humidité initiale des figues et de leur calibre ;
12. les figues séchées sont emballées dans des contenants appropriés et déposées dans des chambres froides à une température de -20°C pendant une durée minimum de 48 heures puis déposées dans une chambre frigorifique à une température de 0°C pendant une durée de 48 heures.
13. les figues séchées sont stockées à une température de 3°C pendant une durée ne dépassant pas 3 mois ;
14. les figues séchées doivent être conditionnées en lots homogènes dans des contenants appropriés, composés de matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires, aux contenances variant de 250g à 1 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 l'organisme de certification et de contrôle « CCPB MAROC SARL » ou par 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 séchée bénéficiant de l'Indication Géographique « Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane ».

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 séchée d'Indication Géographique « Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane », doit comporter les indications suivantes :

- La mention « Indication Géographique Protégée Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane » ou « IGP Figue Séchée El Quoti Labiad Ouezzane » ;
- 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 indications 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 28 ramadan 1444 (19 avril 2023).*

MOHAMMED SADIKI.