

**Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique n°293-16 du 22 rabii II 1437 (2 février 2016) fixant les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques auxquelles doivent répondre les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive commercialisées.**

(BO n°6458 du 21 avril 2016, page 685)

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,  
LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE, DE L'INVESTISSEMENT ET DE  
L'ECONOMIE NUMERIQUE,**

Vu le décret n°2-14-268 du 8 rabii II 1436 (29 janvier 2015) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées, notamment son article 5,

**ARRETENT :**

**ARTICLE PREMIER.** - Les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques visées à l'article 5 du décret n°2-14-268 susvisé, auxquelles doivent répondre les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 du même décret sont fixées à l'annexe au présent arrêté.

**ART. 2.** - Le présent arrêté conjoint sera publié au Bulletin officiel.

**Rabat, le 22 rabii II 1437 (2 février 2016)**

**Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime, Aziz AKHANNOUCH**

**Le ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique, Moulay HAFID ELALAMY**

## ANNEXE :

à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique n°293-16 du 22 rabii II 1437 (2 février 2016) fixant les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques auxquelles doivent répondre les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive commercialisées.

\*\*\*\*\*

### Caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques auxquelles doivent répondre les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive commercialisées

#### 1- Critères de pureté :

##### 1-1 Composition en acides gras : (% m/m d'esters méthyliques)

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| - Acide myristique                | ≤ 0,03      |
| - Acide palmitique                | 7,5 - 20,0  |
| - Acide palmitoléique             | 0,3 - 3,5   |
| - Acide heptadécanoïque           | ≤ 0,3       |
| - Acide heptadécénoïque           | ≤ 0,3       |
| - Acide stéarique                 | 0,5 - 5,0   |
| - Acide oléique                   | 55,0 - 83,0 |
| - Acide linoléique                | 2,5 - 21,0  |
| - Acide linoléique                | ≤ 1,2       |
| - Acide arachidique               | ≤ 0,6       |
| - Acide gadoléique (eicosénoïque) | ≤ 0,4       |
| - Acide béhénique (*)             | ≤ 0,2 (*)   |
| - Acide lignocérique              | ≤ 0,2       |

(\*) Limite portée à ≤0,3 pour les huiles de grignons d'olive.

##### 1-2 Teneur en acides gras trans (% des acides gras trans)

| Catégorie d'huile                               | <u>C18:1 T (%)</u> | <u>C18:2 T + C18:3 T (%)</u> |
|---|--------------------|------------------------------|
| - Huile d'olive vierge propre à la consommation | ≤0,05              | ≤0,05                        |
| - Huile d'olive vierge lampante                 | ≤ 0,10             | ≤0,10                        |
| - Huile d'olive raffinée                        | ≤0,20              | ≤0,30                        |
| - Huile d'olive                                 | ≤ 0,20             | ≤0,30                        |
| - Huile de grignons d'olive brute               | ≤ 0,20             | ≤0,10                        |
| - Huile de grignons d'olive raffinée            | ≤0,40              | ≤0,35                        |
| - Huile de grignons d'olive                     | ≤0,40              | ≤ 0,35                       |

### **1-3 Composition en stérols et en dialcools triterpéniques**

#### **1-3-1 Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)**

|  |   |
|--|---|
| - Cholestérol  | ≤ 0,5   |
| - Brassicastérol (*)   | ≤ 0,1 (*)   |
| - Campestérol (**)   | ≤ 4,0 (**)  |
| - Stigmastérol   | < Campestérol pour les huiles propres à la consommation |
| - Delta-7-stigmastérol (**)  | ≤ 0,5 (**)  |
| - Bêta-sitostérol apparent :<br>(bêta-sitostérol + delta-5-avénastérol +<br>delta 5-23-stigmastadiérol + clérostérol +<br>sitostanol + delta 5-24-stigmastadiérol) | ≥ 93,0  |

(\*) Limite portée à ≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive.

(\*\*) Pour les huiles d'olive vierges et vierges extra, la teneur en campestérol peut être comprise entre 4% et 4,5% à condition que les teneurs en Stigmastérol et en delta7-stigmastérol soient respectivement inférieures ou égales à 1,4% et 0,3%. Les autres caractéristiques doivent respecter les limites fixées dans la présente annexe.

#### **1-3-2 Teneur en stérols totaux (mg/kg)**

|                                      |   |         |
|--------------------------------------|---|---------|
| - Huile d'olive vierge               | } | ≥ 1 000 |
| - Huile d'olive raffinée             |   |         |
| - Huile d'olive                      |   |         |
| - Huile de grignons d'olive brute    |   | ≥ 2 500 |
| - Huile de grignons d'olive raffinée |   | ≥ 1 800 |
| - Huile de grignons d'olive          |   | ≥ 1 600 |

#### **1-3-3 Teneur en érythrodiol et uvaol (% des stérols totaux)**

|   |                      |
|---|----------------------|
| - Huiles d'olive vierges propre à la consommation | ≤ 4,5                |
| - Huile d'olive vierge lampante <sup>(1)</sup>    | ≤ 4,5 <sup>(1)</sup> |
| - Huile d'olive raffinée                          | ≤ 4,5                |
| - Huile d'olive                                   | ≤ 4,5                |
| - Huile de grignons d'olive brute <sup>(2)</sup>  | > 4,5 <sup>(2)</sup> |
| - Huile de grignons d'olive raffinée              | > 4,5                |
| - Huile de grignons d'olive                       | > 4,5                |

#### **1-3-4 Teneur en cires**

##### **C42 + C44 + C46 (mg/kg)**

Huile d'olive vierge extra et Huile d'olive vierge ≤ 150

##### **C40 + C42 + C44 + C46 (mg/kg)**

|  |                      |
|--|----------------------|
| - Huile d'olive vierge courante                  | ≤ 250                |
| - Huile d'olive vierge lampante <sup>(1)</sup>   | ≤ 300 <sup>(1)</sup> |
| - Huile d'olive raffinée                         | ≤ 350                |
| - Huile d'olive                                  | ≤ 350                |
| - Huile de grignons d'olive brute <sup>(2)</sup> | > 350 <sup>(2)</sup> |
| - Huile de grignons d'olive raffinée             | > 350                |
| - Huile de grignons d'olive                      | > 350                |

(1) Lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg, elle est considérée comme une huile d'olive vierge lampante si son contenu en alcools aliphatiques totaux est  $\leq$  à 350 mg/kg ou si sa teneur en érythrodiol + uvaol est  $\leq$  à 3,5%.

(2) Lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg, elle est considérée comme une huile de grignons d'olive brute si son contenu en alcools aliphatiques totaux est  $>$  à 350 mg/kg et si sa teneur en érythrodiol + uvaol est  $>$  à 3,5 %.

### **1-3-5 Écart maximal entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42**

|   |              |
|---|--------------|
| - Huile d'olive vierge propre à la consommation | $\leq  0,2 $ |
| - Huile d'olive vierge lampante                 | $\leq  0,3 $ |
| - Huile d'olive raffinée                        | $\leq  0,3 $ |
| - Huile d'olive                                 | $\leq  0,3 $ |
| - Huile de grignons d'olive brute               | $\leq  0,6 $ |
| - Huile de grignons d'olive raffinée            | $\leq  0,5 $ |
| - Huile de grignons d'olive                     | $\leq  0,5 $ |

### **1-3-6 Teneur en stigmastadiènes (mg/kg)**

|  |             |
|--|-------------|
| - Huile d'olive vierge extra et Huile d'olive vierge | $\leq 0,05$ |
| - Huile d'olive vierge courante                      | $\leq 0,10$ |
| - Huile d'olive vierge lampante                      | $\leq 0,50$ |

### **1-3-7 Teneur en 2-glycéril monopalmitate**

- Huile d'olive vierge propre à la consommation et huile d'olive :

C16:0  $\leq$  14,0 % ; 2 P  $\leq$  0,9 %  
 C16:0  $>$  14,0 % ; 2 P  $\leq$  1,0 %

- Huile d'olive vierge impropre à la consommation et huile d'olive raffinée :

C16:0  $\leq$  14,0 % ; 2 P  $\leq$  0,9 %  
 C16:0  $>$  14,0 % ; 2 P  $\leq$  1,1 %

- Huile de grignons d'olive  $\leq$  1,2 %  
 - Huile de grignons d'olive brute et raffinée  $\leq$  1,4 %

### **1-3-8 Teneur en insaponifiable (g/kg)**

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| - Huile d'olive             | $\leq 15$ |
| - Huile de grignons d'olive | $\leq 30$ |

## 2- Critères de qualité :

|  | Huile d'olive vierge extra | Huile d'olive vierge | Huile d'olive vierge courante | Huile d'olive vierge lampante <sup>(1)</sup> | Huile d'olive raffinée | Huile d'olive          | Huile de grignons d'olive brute | Huile de grignons d'olive raffinée | Huile de grignons d'olive |
|--|----------------------------|----------------------|-------------------------------|--|------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| <b>1- Caractéristiques organoleptiques :</b>   |                            |                      |                               |  |                        |                        |                                 |                                    |                           |
| Odeur et saveur  |                            |                      |                               |  | acceptable             | bonne                  |                                 | acceptable                         | bonne                     |
| Odeur et saveur (sur une échelle continue) :   |                            |                      |                               |  |                        |                        |                                 |                                    |                           |
| - Médiane du défaut  | Me = 0                     | 0 < Me ≤ 3,5         | 3,5 < Me ≤ 6,0 <sup>(2)</sup> | Me > 6                                       |                        |                        |                                 |                                    |                           |
| - Médiane du fruité  | Me > 0                     | Me > 0               |                               |  |                        |                        |                                 |                                    |                           |
| Couleur  |                            |                      |                               |  | Jaune clair            | Claire<br>Jaune à vert |                                 | Claire<br>Jaune à<br>Jaune brun    | Claire<br>Jaune à vert    |
| Aspect à 20°C pendant 24 h   |                            |                      |                               |  | limpide                | limpide                |                                 | limpide                            | limpide                   |
| <b>2- Acidité libre :</b>  |                            |                      |                               |  |                        |                        |                                 |                                    |                           |
| % m/m exprimée en acide oléique  | ≤ 0,8                      | ≤ 2,0                | ≤ 3,3                         | > 3,3  | ≤ 0,3                  | ≤ 1,0                  | non limitée                     | ≤ 0,3                              | ≤ 1,0                     |
| <b>3- Indice de peroxyde :</b><br>en milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile | ≤ 20                       | ≤ 20                 | ≤ 20                          | non limité                                   | ≤ 5                    | ≤ 15                   | non limité                      | ≤ 5                                | ≤ 15                      |

(1) la simultanéité des critères 1, 2 et 3 n'est pas obligatoire un seul peut suffire.

(2) Ou lorsque la médiane du défaut est inférieure ou égale à 3,5 et la médiane du fruité est égale à 0.



