

**1. Caractéristiques physico-chimiques :**

- Acidité libre (exprimée en acide oléique) :  $\leq 0,6 \%$  ;
- Indice de peroxyde :  $\leq 10$  méq /Kg ;
- Teneur en polyphénols totaux :  $\geq 150$  mg/kg.

**2. Caractéristiques organoleptiques :**

- Intensité du fruité : supérieur ou égale à 5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI) ;
- Intensité du piquant et de l'amer : Equilibrée, variant entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique (COI) ;
- Absence de défauts.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de stockage et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive de Zerhounne » sont comme suit :

1. Les opérations de production et de conditionnement de l'huile d'olive doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. L'huile d'olive doit provenir exclusivement des olives des variétés Picholine marocaine, Menara et Haouzia ;

3. La taille de fructification peut être pratiquée une fois par an. Cependant, les arbres âgés peuvent bénéficier de la taille de rajeunissement d'une façon progressive ;

4. La fertilisation consiste en un apport d'engrais organiques et d'engrais minéraux, selon le besoin, et selon l'âge de l'arbre d'olivier ;

5. Les plantations d'oliviers peuvent être conduites en bour ou en irrigué ;

6. Les traitements phytosanitaires peuvent être appliqués, si nécessaire, conformément à la réglementation en vigueur ;

7. La récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être compris entre 3 et 3,5 sur l'échelle de maturité du (COI). Elle débute fin octobre et s'achève début décembre ;

8. Les olives doivent être cueillies, de façon à conserver leur intégrité, manuellement ou en utilisant le peignage ou le gaulage flexible. Les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

9. Le transport vers l'unité de trituration des olives doit se faire dans des caisses propres. La période entre la récolte et la trituration des olives ne doit pas excéder 48 heures ;

10. La trituration des olives doit être réalisée en système continue à deux phases ;

11. Le stockage de l'huile doit être réalisé dans des contenants propres permettant de préserver sa qualité ;

12. Le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des bouteilles en verre ou d'autres contenants alimentaires conformes à la réglementation en vigueur d'une contenance de 250 ml à 10 litres.

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 l'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique protégée « huile d'olive de Zerhounne ».

ART. 7. – Outre les mentions et les conditions fixées à l'article 10 du décret n°2-14-268 précité, l'étiquetage de l'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique protégée « Huile d'Olive de Zerhounne », doit comporter les indications suivantes :

- La mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive de Zerhounne » ou « IGP Huile d'Olive de Zerhounne » ;
- 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 13 ramadan 1438 (8 juin 2017).*

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 1359-17 du 13 ramadan 1438 (8 juin 2017) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'olive d'Ait Attab » et homologation du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,

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 ;

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 ;

Après avis de la Commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité, réunie le 15 joumada II 1438 (14 mars 2017),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive d'Aït Attab », demandée par le Groupement d'intérêt économique « Zouyout Aït Attab » pour l'huile d'olive 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 « Huile d'Olive d'Aït Attab », l'huile d'olive 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 « Huile d'Olive d'Aït Attab », comprend sept (7) communes de la province d'Azilal : Bni Hassane, Tabia, Aït Taguella, Moulay Aïssa Ben Driss, Tisqi, Taounza, Aït Ouarda.

ART. 4. – L'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive d'Aït Attab » est une huile vierge extra, telle que définie à l'article 3 du décret n° 2-14-268 susvisé et dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

1. *Caractéristiques physico-chimiques :*

- acidité libre (exprimée en acide oléique) :  $\leq 0,6 \%$  ;
- indice de peroxyde :  $\leq 10$  méq/Kg ;
- teneur en polyphénols :  $\geq 200$  mg/Kg ;
- Tocophérols totaux :  $\geq 150$  mg/Kg.

2. *Caractéristiques organoleptiques :*

- intensité du fruité : supérieure ou égale à 5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI) ;
- intensité du piquant et de l'amer : équilibrée, variant entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique du COI ;
- absence de défauts.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de stockage et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive d'Aït Attab » sont comme suit :

1. Les opérations de production et de conditionnement de l'huile d'olive doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. L'huile d'olive doit provenir exclusivement des olives des variétés Picholine marocaine, Menara et Haouzia ;

3. La taille des arbres peut être pratiquée une fois par an. Cependant, les arbres âgés peuvent bénéficier de la taille de rajeunissement ;

4. La fertilisation consiste en un apport d'engrais organiques et d'engrais minéraux selon les besoins ;

5. Les traitements phytosanitaires peuvent être appliqués, si nécessaire, conformément à la réglementation en vigueur ;

6. Les olives doivent être récoltées quand l'indice de maturité est situé entre 3 et 3,5 sur l'échelle de maturité du COI ;

7. La récolte des olives peut être manuelle ou mécanique. Les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

8. Le transport des olives doit se faire dans des caisses propres ;

9. La période entre la récolte et la trituration des olives ne doit pas excéder 48 heures ;

10. La trituration des olives doit être réalisée en système continu à deux phases ;

11. Le stockage de l'huile d'olive doit être réalisé dans des contenants propres permettant de préserver sa qualité ;

12. Le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des bouteilles en verre ou d'autres contenants alimentaires conformes à la réglementation en vigueur d'une contenance de 250 ml à 10 litres.

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 l'huile d'olive bénéficiant de l'Indication géographique protégée « Huile d'Olive d'Aït Attab ».

ART. 7. – Outre les mentions et les conditions fixées à l'article 10 du décret n° 2-14-268 précité, l'étiquetage de l'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique protégée « Huile d'Olive d'Aït Attab », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive d'Aït Attab » ou « IGP Huile d'Olive d'Aït Attab » ;
- 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 13 ramadan 1438 (8 juin 2017).*

AZIZ AKHANNOUCH.