

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1801-18 du 26 ramadan 1439 (11 juin 2018) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'olive d'Amizmiz » 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 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°2-14-268 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 ;

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 5 jourmada II 1439 (22 février 2018),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive d'Amizmiz » demandée par « l'Union des Coopératives Agricoles Zouyout Amizmiz » 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'Amizmiz », 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'Amizmiz » comprend huit (8) communes appartenant à la province d'Al Haouz et sont comme suit : Ouzguita, Lalla Takrkoust, Sidi Badhaj, Ouled Mtaa, Tizguine, Dar Jamaa, Amizmiz et Amghrasse.

ART. 4. – L'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique « Huile d'Olive d'Amizmiz » 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 :

- taux d'acidité libre (exprimée en acide oléique) : $\leq 0,4\%$;
- indice de peroxyde : $\leq 15\text{mEq d'O}_2/\text{Kg}$;
- teneur en polyphénols totaux : $\geq 200\text{ mg/kg (ppm)}$.

2. Caractéristiques organoleptiques :

- intensité du fruité : moyen à intense, variant de 4 à 6 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI) ;
- intensité du piquant et de l'amer : équilibrée, variant de 3,5 à 4,5 sur l'échelle organoleptique du COI ;
- arômes spécifiques : essentiellement tomate, artichaut, amande verte, herbe et feuille d'arbres.
- 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'Amizmiz » sont les suivantes :

1. les opérations de production, de stockage 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 de variétés « Picholine marocaine », Menara et Haouzia ;

3. la fertilisation consiste en un apport d'engrais organiques pendant le travail du sol selon les besoins et l'âge de l'arbre ;

4. les plantations peuvent être conduites en bour ou en irrigué ;

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

6. la taille d'entretien doit être pratiquée une fois tous les deux ans après la récolte des olives ;

7. la récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être compris entre 1,5 et 3,5 sur l'échelle de maturité du COI. Elle débute fin octobre et s'achève fin novembre ;

8. les olives doivent être cueillies, de façon à conserver leur qualité, manuellement ou en utilisant des vibreurs électriques manuels. L'utilisation du gaulage flexible est permise pour les oliviers âgés. Les olives doivent être réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

9. le transport vers l'unité de trituration, des olives doit se faire dans des contenants appropriés. La durée entre la récolte et la trituration ne doit pas excéder 48 heures ;

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

11. le stockage des huiles 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. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) ne doit pas dépasser 24 mois à partir de la date de trituration.

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 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, transformateurs et conditionneurs, inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification de l'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique « Huile d'Olive d'Amizmiz ».

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'Amizmiz », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive d'Amizmiz » ou « IGP Huile d'Olive d'Amizmiz » ;
- 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 26 ramadan 1439 (11 juin 2018).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1813-18 du 26 ramadan 1439 (11 juin 2018) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'Olive Dir Béni Mellal » 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 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°2-14-268 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 ;

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 11 rejev 1439 (29 mars 2018),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive Dir Béni Mellal », demandée par le Groupement d'intérêt économique « Zoyout Dir Béni Mellal » 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 Dir Béni Mellal », 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 Dir Béni Mellal » s'étend sur la province de Béni Mellal et comprend 8 communes et deux parties de communes comprenant six (6) douars et sont comme suit :

- les communes : Foum El Anceur, Taghzirt, Tanougha, Dir El Ksiba, El Ksiba, Ait Oum El Bekht, Zaouit Cheikh, Foum Oudi ;
- les deux parties de communes comprenant 6 douars :
- cinq (5) Douars relevant de la commune Béni Mellal (Ouled Draid, Somaa, Ain Asserdoun, Ourbia, Ait Said Ou Yechou Ait Boujou) ;
- un Douar (Gafay) relevant de la commune Oulad Yâich.

ART. 4. – L'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique « Huile d'Olive Dir Béni Mellal » 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 :

- taux d'acidité libre (exprimée en acide oléique) : $\leq 0,4\%$;
- indice de peroxyde : ≤ 10 méq d'O₂ /Kg ;
- teneur en polyphénols totaux : > 200 mg/kg (ppm).

2. Caractéristiques organoleptiques :

- intensité du goût fruité : moyen et équilibré avec une intensité supérieure ou égale à 2 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI) ;
- intensité du piquant : 0,55 à 2 sur l'échelle organoleptique du COI ;
- intensité de l'amer : ≤ 2 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 Dir Béni Mellal » sont les suivantes :

1. les opérations de production, de stockage 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 ;