

ART. 4. – L'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » doit provenir exclusivement des olives issues de la variété Picholine marocaine et présenter les caractéristiques suivantes :

1) Caractéristiques chimiques

- Une acidité libre (exprimée en acide oléique) : ≤ 1 % ;
- Teneur en acide oléique comprise entre : 71,5-73,5 % ;
- Teneur en acide linolénique comprise entre : 0,8-1,0 % ;
- Indice de peroxyde limité à 10 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes/ 1kg d'huile ;
- Teneur en polyphénols totaux : ≥ 200 ppm.

2) Caractéristiques organoleptiques :

- Texture : onctueuse ;
- Couleur : vert doré ;
- Profil sensoriel : goût fruité moyen et équilibré avec une intensité supérieure ou égale à 3. Elle présente un goût piquant qui varie entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

ART. 5. – Les principales conditions de production et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » sont les suivantes :

1) les opérations de ramassage des olives et les opérations de production, de transformation et de conditionnement de l'huile d'olive doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2) les olives destinées à l'extraction de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » doivent provenir, exclusivement, de la variété « Picholine marocaine » ;

3) le travail du sol doit être réalisé au moins deux fois par an : en hiver et au printemps ;

4) la taille de fructification doit être pratiquée une fois par an ;

5) la fertilisation se compose de fumier avec un apport de 20 à 40 kg par arbre et d'éléments minéraux en fonction de l'âge des arbres ;

6) les apports d'eau doivent se faire en mars et en septembre ;

7) la lutte phytosanitaire doit favoriser des traitements collectifs préventifs ;

8) l'opération de récolte doit être basée sur l'indice de maturité des olives recommandé par le Conseil Oléicole International. Elle commence dès que cet indice est compris entre 3 et 3,5 ;

9) les agriculteurs doivent récolter les olives en utilisant des moyens de récolte qui permettent de conserver l'intégrité des olives. Ils doivent être également tenus d'utiliser des filets ou des bâches pour éviter le contact des olives avec le sol ;

10) Les olives doivent être immédiatement transportées dans des caisses en plastique, du verger vers l'unité de trituration. Ensuite, les olives doivent être triées, effeuillées et lavées ;

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1354-13 du 11 hija 1434 (17 octobre 2013) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » 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 décret 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 24 rabii I 1434 (5 février 2013),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane », demandée par le groupement d'intérêt économique (GIE) « Femmes du Rif », 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 Vierge Extra Ouezzane », 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 Vierge Extra Ouezzane » concerne la province d'Ouezzane et regroupe les communes rurales suivantes : Teroual, Mjaâra, Ounnana, Zghira, M'zefroune, Msouda, Sidi Redouane, Bni Koula, Sidi Bousber, Sidi Ahmed Chrif, Mokrisset, Ain Baida, Zoumi, Kelaat Bouqorat, Brikcha et Asjen.

11) la période entre la récolte et la trituration ne doit pas dépasser 48 heures ;

12) le broyage doit être fait à l'aide d'un broyeur à marteaux. La grille et les marteaux doivent être en acier inoxydable. Les unités traditionnelles à presses sont exclues ;

13) le malaxage doit être réalisé pendant 45 à 60 minutes, à des températures au sein de la pâte ne dépassant pas 27°C ;

14) l'extraction de l'huile d'olive doit être réalisée à l'aide de chaînes continues à 2 ou 3 phases ;

15) le stockage de l'huile d'olive doit être réalisé dans des contenants en acier inoxydables munis de purges régulières ;

16) le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des emballages de qualité alimentaire.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « ECOCERT Maroc Sarl », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs et conditionneurs inscrits auprès de ladite société la certification des produits obtenus.

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la législation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de l'huile bénéficiant de l'indication géographique protégée « Huile d'Olive Vierge Extra Quezzane », doit comporter les indications suivantes:

- La mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive Vierge Extra Quezzane » ou « IGP Huile d'Olive Vierge Extra Quezzane » ;
- Le logo officiel de l'indication géographique protégée tel que publié en annexe au décret susvisé n° 2-08-403 du 6 hija 1429 (5 décembre 2008) ;
- La référence de la société « ECOCERT Maroc Sarl ».

Ces mentions sont 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 11 hija 1434 (17 octobre 2013).

AZIZ AKHANNOUCH.