

TEXTES PARTICULIERS

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 1633-18 du 14 ramadan 1439 (30 mai 2018) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'Olive Lemta Fès » 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 jounada 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 24 jounada II 1439 (13 mars 2018),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive Lemta Fès », demandée par le Groupement d'intérêt économique « Lemta Fès » 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 Lemta Fès », 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 Lemta Fès », comprend trois (3) communes suivantes appartenant à la province de Moulay Yacoub : Ain Bou Ali, Louadaine, Oulad Mimoun.

ART. 4. – L'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique « Huile d'Olive Lemta Fès » 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) : ≤ 0,6 % ;
- indice de peroxyde : ≤ 15 meq d'O₂/Kg ;
- teneur en polyphénols totaux : ≥ 200 mg/Kg ;
- teneur en tocophérols totaux : ≥ 80 mg/Kg.

2. Caractéristiques organoleptiques :

- intensité du fruité : varie de 3 à 6 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI) ;
- intensité du piquant : varie de 2 à 5 sur l'échelle organoleptique du COI ;
- intensité de l'amer : inférieure ou égale à 3 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 Lemta Fès » sont comme suit :

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 des variétés « Picholine marocaine », Menara et Haouzia ;

3. les plantations sont conduites en bour ;

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

5. la taille doit être pratiquée une fois tous les deux ans après la récolte des olives ;

6. la récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être compris entre 3,5 et 5 sur l'échelle de maturité du COI ;

7. les olives doivent être cueillies, de façon à conserver leur qualité, manuellement ou par gaulage flexible pour les plantations âgées. Les olives sont réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

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

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

10. le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des contenants alimentaires appropriés conformes à la réglementation en vigueur d'une contenance de 0,1 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 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 Lemta Fès ».

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 Lemta Fès », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive Lemta Fès » ou « IGP Huile d'Olive Lemta Fès » ;
- 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 14 ramadan 1439 (30 mai 2018).

AZIZ AKHANNOUCH.