

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1685-15 du 3 chaabane 1436 (22 mai 2015) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Huile d'olive Outat El Haj » 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 jumada 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 27 rabii II 1436 (17 février 2015),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'Indication géographique « Huile d'olive Outat El Haj », demandée par le groupement d'intérêt économique « Tahadi Al Alfia » 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 Outat El Haj », 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 Outat El Haj », comprend cinq communes rurales relevant de la province de Boulmane, Cercle d'Outat El Haj : Oulad Ali Youssef, El Orjane, Tissaf, Ermila, Fritissa.

ART. 4. – Principales caractéristiques de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'olive Outat El Haj » sont les suivantes :

1) L'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'olive Outat El Haj » doit provenir exclusivement des olives issues de la variété Picholine marocaine.

2) Principales caractéristiques chimiques :

- Une acidité libre (exprimée en acide oléique) : ≤ 0,7 % ;
- Teneur en acide oléique : de 72 à 76 % ;
- Teneur en acide linoléique : de 10 à 13 % ;
- Teneur en acide linolénique : de 0,8 à 1 % ;
- Indice de peroxyde : ≤ 10 meq O₂/Kg d'huile ;
- Teneur en polyphénols : ≥ 200 ppm.

3) Principales caractéristiques organoleptiques :

- Couleur : dorée aux légers reflets verts et transparente ;
- Texture : dense ;
- Profil sensoriel :
 - fruité moyen : de 3 à 5 ;
 - amer moyen : de 3,5 à 5,5 ;
 - piquant moyen : de 3 à 5.

ART. 5. – Les conditions de production et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'olive Outat El Haj » sont les suivantes :

1. les opérations de ramassage des olives, de production, de transformation et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'olive Outat El Haj » 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 doivent provenir exclusivement de la variété visée à l'article 4 ci-dessus ;

3. le travail du sol se fait au mois de septembre et/ou au mois de novembre en présence des cultures associées. Dans le cas de la monoculture de l'olivier, le travail du sol commence immédiatement après la récolte.

4. les oliviers sont conduits en irrigué et la principale source d'irrigation est Oued Moulouya et ses affluents. La fréquence des irrigations dépend des conditions climatiques et de la nature du sol ;

5. la fertilisation, en monoculture, se compose de fumier avec un apport de 25 à 50 kg par pied, selon l'âge des arbres. Des apports d'engrais minéraux sont nécessaires en cas de présence de cultures associées et varie de 80 à 250 g par arbre et se pratiquent juste après la récolte ;

6. le recours aux produits phytosanitaires doit être trop limité. En cas de leur utilisation ils doivent répondre à la réglementation en vigueur ;

7. la taille de fructification doit être pratiquée annuellement ou bis annuellement, alors que celle de régénération doit s'effectuer progressivement lors de la sénescence des oliviers ;

8. la récolte doit être basée sur l'indice de maturité des olives qui doit être compris entre 3 et 7. Elle débute à la mi-novembre et dure 70 jours ;

9. les olives récoltées doivent être immédiatement transportées, dans des caisses en plastique, du verger vers l'unité de trituration. A la réception, les olives doivent être triées, effeuillées, lavées et pesées ;

10. la période de stockage des olives entre la récolte et la trituration ne doit pas dépasser 48 heures ;

11. le broyage doit être fait à l'aide d'un broyeur à disques ;
12. le malaxage de la pâte obtenue doit être réalisé pendant 45 minutes, à une température de 28°C ;
13. l'extraction de l'huile d'olive doit être réalisée en système continu à deux phases ;
14. le stockage de l'huile d'olive doit être réalisé dans des cisternes en inox munis de purges ;
15. le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire, après filtration, dans des bouteilles en verre opaque neuves non recyclées aux contenances de 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L et 1 litre ou dans des contenants alimentaires d'une contenance de 3L, 5L et 10L. Ce conditionnement de l'huile est réalisé au niveau des unités de trituration.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « NORMACERT Sarl », qui procède conformément au plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs, transformateurs 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 Outat El Haj », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée Huile d'olive Outat El Haj » ou « IGP Huile d'olive Outat El Haj » ;
- le logo officiel de l'appellation d'origine protégée tel que publié en annexe au décret sus-visé 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 ;
- la référence de la société « NORMACERT 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 3 chaabane 1436 (22 mai 2015).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1680-15 du 6 chaabane 1436 (25 mai 2015) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate » 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 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° 2-08-404 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 12 jounada I 1436 (3 mars 2015),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate », demandée par la coopérative Manabiâ Bouadel pour le développement agricole, pour les figues obtenues dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seules peuvent bénéficier de l'indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate », les figues produites 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 « Figue sèche Nabout de Taounate » englobe 24 communes rurales de la province de Taounate, réparties comme suit dans les deux cercles Taounate et Ghafsaï :

Cercle de Taounate : Taounate, Bouhouda, Zrizer, Khelfa, Bni Oulid, Bouadel, Rghioua, Ain Mediouna, Tamedit, Bni Ouanjel Tafraout, Fennassa bab El Hit, Thar Souk.

Cercle de Ghafsaï : El Bibane, Sidi Mokhfi, Timezgana, Galaz, Oudka, Ratba, Sidi Yahya Bni Zeroual, Sidi Lhaj Mhamed, Tabouda, Kissane, Tafrant, Ourtzagh.

ART. 4. – Les principales caractéristiques des figues d'indication géographique « Figue sèche Nabout de Taounate » sont les suivantes :

1) Les fruits sont issus des figuiers de la variété Nabout. Cette variété est unifère et ne produit pas de fleurs appelées « Bakor ».