

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1716-15 du 6 chaabane 1436 (25 mai 2015) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Huile d'olive de Tafersite » 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 3 jounada II 1436 (24 mars 2015),

ARRÈTE :

ARTICLE PREMIER .– Est reconnue l'Indication géographique « Huile d'olive de Tafersite », demandée par la coopérative agricole Al Amana de la production végétale et animale 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 de Tafersite », 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 de Tafersite », comprend la commune rurale de Tafersite et les douars Boufarkouch et Ali ben Haddou relevant de la commune rurale Mtalsa du cercle de Driouch.

ART. 4. – Les principales caractéristiques de l'huile d'olive d'Indication géographique « Huile d'olive de Tafersite » sont les suivantes :

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

2) Les principales caractéristiques chimiques :

- Une acidité libre (exprimée en acide oléique) : ≤ 0,6 % ;
- Teneur en acide oléique : de 70 à 77,3 % ;
- Teneur en acide linoléique : de 9 à 10 % ;
- Teneur en acide linolénique : de 0,4 à 0,8 % ;
- Indice de peroxyde : ≤ 20 mEq d'O₂/Kg d'huile ;
- Teneur en polyphénols : de 200 ppm à 300 ppm.

3) Principales caractéristiques organoleptiques :

- Couleur : jaune dorée avec une teinte verte légère et transparente ;

- Texture : lisse avec intensité légère en bouche ;
- *Profil sensoriel* :

 - fruité : moyen
 - Arrière goût : herbe fraîchement coupée ;
 - piquant : moyen de 2 à 4.

ART. 5. – Les conditions de production et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'olive de Tafersite » 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 de Tafersite » 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. la plantation des oliviers se fait au début du printemps. Les cultures intercalaires sont interdites. Toutefois, la présence d'arbres fruitiers dispersés est autorisée sans que leur nombre n'excède 5 % de nombre de pieds de chaque parcelle ;

4. la fertilisation consiste en un apport d'engrais organiques de 30 à 40 kg/arbre de fumier en hiver durant les premiers travaux du sol. Des apports d'engrais minéraux sont nécessaires selon le besoin en fonction des analyses de sol et des feuilles et selon les doses d'irrigation ;

5. les oliviers peuvent être conduits en irrigué ou en bour. Des irrigations peuvent être effectuées tout au long de la campagne oléicole. L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier jusqu'à fin septembre ;

6. la taille de fructification doit être pratiquée tous les deux ans au minimum et les bois de taille doivent être éliminés du verger avant la récolte suivante ;

7. la récolte doit être basée sur l'indice de maturité des olives qui doit être compris entre 4 et 5. Elle débute à la fin octobre et s'achève en fin décembre ;

8. les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission. En cas de récolte mécanique par vibreur, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

9. les olives récoltées doivent être transportées, dans des caisses en plastique, du verger vers l'unité de trituration. La période de stockage des olives entre la récolte et la trituration ne doit pas dépasser 48 heures ;

10. le broyage doit être fait à l'aide d'un broyeur à marteaux. La grille et les marteaux doivent être inoxydables ;

11. le malaxage doit être réalisé pendant 40 à 60 minutes à des températures de la pâte ne dépassant pas 30 °C ;

12. l'extraction de l'huile d'olive doit être réalisée en système continu à deux phases ;

13. le stockage de l'huile d'olive en vrac doit être réalisé dans des contenants, en acier inoxydable, munis de purges régulières. La durée maximale de stockage est de 12 mois afin de garder la fraîcheur de l'huile et sa teneur en acidité ;

14. le conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'olive de Tafersite » doit se faire, après

filtration, dans des bouteilles en verre fumé à usage alimentaire conformes à la réglementation en vigueur d'une contenance de 0,25 l – 0,50 l – 0,75 l et 1 litre.

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, l'attestation de certification de l'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique protégée « Huile d'olive de Tafersite ».

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 d'olive bénéficiant de l'indication géographique protégée « Huile d'olive de Tafersite », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée Huile d'olive de Tafersite » ou « IGP Huile d'Olive de Tafersite » ;
- le logo officiel de l'indication géographique 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 6 chaabane 1436 (25 mai 2015).

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « *Bulletin officiel* » n° 6376 du 22 ramadan 1436 (9 juillet 2015).