

**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, Somaïa, 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) : ≤ 0,4 % ;
- indice de peroxyde : ≤ 10 mEq d'O<sub>2</sub> / 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 ;

**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 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°2-14-268 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 rejeb 1439 (29 mars 2018),

2.l'huile d'olive doit provenir exclusivement des olives de variétés « Picholine marocaine », Menara et Haouzia ;

3.la taille de fructification doit être pratiquée une fois par an après la récolte des olives. Cependant, les arbres âgés bénéficient d'une taille de régénération d'une manière progressive ;

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

5.les plantations d'olivier sont conduites en bour ou en irrigué ;

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

7.la récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être compris entre 3,5 et 4,5 sur l'échelle de maturité du COI. Elle débute mi-novembre et s'achève mi-décembre ;

8.les olives doivent être cueillies, de façon à conserver leur qualité, manuellement ou en utilisant le peignage. 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 citerne en acier inoxydable, à une température ne dépassant pas 20 °C ;

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 0.1 litre à 10 litres. La durée limite d'utilisation optimale (DLUO) ne doit pas dépasser dix-huit mois.

**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 Dir Béni Mellal ».

**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 Dir Béni Mellal » ou « IGP Huile d'Olive Dir Béni Mellal » ;
- 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.