

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2039-16 du 7 chaoual 1437 (12 juillet 2016) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'Olive de Sefrou » 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° 2-14-268 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 5 jounada II 1437 (15 mars 2016),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive de Sefrou », demandée par le groupement d'intérêt économique « les Huiles de Sefrou » 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 Sefrou », 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 Sefrou », comprend neuf communes appartenant à la province de Sefrou comme suit : Aghbalou Aqorar, Sidi Youssef Ben Ahmed, Azzaba, Tazouta, Ahl Sidi Lahcen, Laanoussar, Kandar Sidi Khiar, Sefrou, Bhalil.

ART. 4. – L'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive de Sefrou » 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 chimiques :

- Acidité libre (exprimée en acide oléique) : ≤ 0,6% ;
- Indice de peroxyde : ≤ 10 mEq / kg ;
- Teneur en polyphénols : ≥ 200 mg/kg ;
- Tocophérols totaux : ≥ 160 mg/kg.

2. Caractéristiques organoleptiques :

- intensité du fruité : ≥ 3 ;
- goût de tomate mûre et moyennement piquant qui varie entre 3 et 5 sur l'échelle organoleptique du (COI) ;
- absence de défauts.

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

1. les opérations de production et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive de Sefrou » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive de Sefrou » peut provenir de la variété population « Picholine marocaine » et de ses clones Menara et Haouzia ;

3. les olives doivent être récoltées vert-tournantes et le pourcentage des olives noires ne doit pas dépasser 30% ;

4. les olives sont récoltées manuellement sur l'arbre sans produit d'abscission. En cas de récolte mécanique, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

5. le transport des olives doit se faire dans des contenants propres ;

6. la durée du stockage des olives récoltées ne doit pas excéder 48 heures entre la récolte et la trituration ;

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

8. le stockage de l'huile d'olive doit s'opérer dans des conditions optimales à l'abri de la lumière, de la chaleur et de toute variation importante de température. L'huile d'olive doit être filtrée avant conditionnement ;

9. le conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive de Sefrou » doit se faire dans des contenants alimentaires, conformément à la réglementation en vigueur permettant de maintenir sa qualité, de : 0,25 ; 0,5 ; 0,75 ; 1 ; 3 ; 5 et 10 litres.

L'organisme de certification et de contrôle concerné délivre aux producteurs et conditionneurs inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification de l'huile d'olive bénéficiant de l'indication géographique protégée « Huile d'Olive de Sefrou ».

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

- la mention « Huile d'Olive vierge extra » et l'apposition d'une bande de garantie conforme aux spécifications prévues à l'article 10 du décret n° 2-14-268 précité ;
- la mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive de Sefrou » ou « IGP Huile d'Olive de Sefrou » ;
- 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 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 7 chaoual 1437 (12 juillet 2016).

AZIZ AKHANNOUCH.

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.