

المادة الثالثة

يتميز الزيتون الأسود المستفيد من علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجعد المغربي» بالخصائص الأساسية التالية:

• الخصائص الفيزيوكيميائية :

- النشاط المائي (Aw): يقل عن 0.85 ؛

- الرطوبة (%): تقل أو تعادل 35 ؛

- PH: يتراوح بين 5 و 7 ؛

- نسبة كلوريد الصوديوم (NaCl) في اللب (%): تتراوح بين 7 و 8.

• الخصائص الحسية والذوقية :

- اللون : أسود ومتجانس، مع 4 ٪ من الزيتون البني كحد أقصى ؛

- البنية : مجعد، قليل الألياف ؛

- المذاق : خاص بطريقة الإعداد، مالح ، تقريبا مر ؛

- غياب الطعم الزنخ والمؤكسد.

المادة الرابعة

يتم إنتاج الزيتون الأسود ذي علامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجعد المغربي » وتوضيحه وفق الشروط الأساسية التالية :

1 - يجب أن يتأتى الزيتون ، حصريا، من ثمار أشجار الزيتون من أصناف البيشولين المغربية و المنارة والحوزية ؛

2 - يجب الاعتماد على مؤشر النضج لجني الزيتون والذي يجب أن يتراوح ما بين 6.0 و 7.0 على سلم النضج للمجلس الدولي للزيتون (COI). ويجب أن تتم عملية الجني، حصريا، يدويا للحفاظ على سلامة الزيتون ؛

3 - يجب أن يتم نقل الزيتون إلى وحدة التحويل في عبوات مناسبة ؛

4 - يجب ألا تتعدى المدة الفاصلة بين عملية جني الزيتون وعملية إزالة المرارة منه 24 ساعة ؛

5 - يتم تصنيف الزيتون وفقا لعدد حبات الزيتون في كل 100 غرام، كما يلي: من 16 إلى 18 و من 19 إلى 21 و من 22 إلى 25 و من 26 إلى 29 و من 30 إلى 33 ؛

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري و التنمية القروية والمياه والغابات رقم 2521.18 صادر في 20 من ذي الحجة 1439 (3 أغسطس 2018) يتعلق بالاعتراف بعلامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجعد المغربي» والمصادقة على دفتر التحملات الخاص به.

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات،
بناء على القانون رقم 25.06 المتعلق بالعلامات المميزة للمنشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية، الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.08.56 بتاريخ 17 من جمادى الأولى 1429 (23 ماي 2008) ؛

وعلى المرسوم رقم 2.08.403 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) بتطبيق القانون رقم 25.06 المتعلق بالعلامات المميزة للمنشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية ؛

وعلى المرسوم رقم 2.08.404 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) المتعلق بتركيبة وكيفية عمل اللجنة الوطنية للعلامات المميزة للمنشأ والجودة ؛

وبعد استطلاع رأي اللجنة الوطنية للعلامات المميزة للمنشأ والجودة خلال اجتماعها المنعقد بتاريخ 25 رجب 1439 (12 أبريل 2018)،

قرر ما يلي :

المادة الأولى

يعترف بعلامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجعد المغربي » المطلوبة من طرف الفيدرالية المغربية لصناعات تعليب المواد الفلاحية (FICOPAM)، بالنسبة للزيتون الأسود المحصل عليه وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والملحق بأصل هذا القرار.

المادة الثانية

يمكن أن يستفيد من علامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجعد المغربي » فقط الزيتون الأسود الذي يتم إنتاجه، حصريا، وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والمنصوص عليه في المادة الأولى أعلاه.

وتسلم هيئة المصادقة والمراقبة المعنية للمنتجين والمحولين والموضبين المسجلين لديها شهادة المصادقة على الزيتون الأسود المستفيد من علامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجمع المغربي ».

المادة السادسة

علاوة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التنظيم المطبق في مجال عنونة المواد الغذائية وعرضها، تتضمن عنونة الزيتون الأسود المستفيد من علامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجمع المغربي »:

- إشارة علامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجمع المغربي »؛

- الرمز الخاص بعلامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجمع المغربي » المعد وفقا للنموذج المحدد بالمرفق بهذا القرار؛

- مرجع هيئة المصادقة والمراقبة.

يجب تجميع هذه البيانات في نفس المجال المرئي على نفس البطاقة. يتم عرض هذه البيانات بخط واضح ومقروء وغير قابل للزوال وكبير بشكل يجعله يبدو بارزا ضمن الإطار الذي طبع فيه ويميزه عن كل البيانات والرسوم الأخرى.

المادة السابعة

ينشر هذا القرار بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 20 من ذي الحجة 1439 (3 أغسطس 2018).

الإمضاء: عزيز أخنوش.

6 - يجب معالجة الزيتون، الذي تم عزله وتصنيفه مسبقا، باستخدام محلول مائي يحتوي على مادة الصودا، لمدة 3 ساعات لإزالة المرارة وتقطيره في صناديق معرضة للهواء الطلق لمدة 3 أيام؛

7 - يجب حفظ الزيتون في براميل على شكل طبقات متناوبة مع الملح؛

8 - يتم وضع البراميل على الأرض أفقيا، ثم دحرجتها على طول 10 أمتار في كل مرة، لمدة ثلاثة أشهر كما يلي:

• 3 مرات في الأسبوع خلال الشهر الأول.

• مرتين في الأسبوع خلال الشهر الثاني.

• مرة واحدة في الأسبوع خلال الشهر الثالث.

9 - يمنع إضافة المواد الحافظة مثل أحماض البنزويك والسوربيك وأملاحهما من البوتاسيوم والصوديوم ومثبتات اللون مثل غلوكونات الحديد أو لأكاتات الحديد؛

10 - يجب أن يتم التوضيب في عبوات مناسبة تمكن من الحفاظ على جودة المنتج.

المادة الخامسة

يعهد إلى شركة « Normacert Sarl » أو كل هيئة مصادقة ومراقبة أخرى معتمدة طبقا للتنظيم الجاري به العمل، القيام بمراقبة احترام البنود الواردة في دفتر التحملات، وفق برنامج المراقبة المنصوص عليه في دفتر التحملات المذكور.

*

* *

ملحق

بقرار وزير الفلاحة والصيد البحري و التنمية القروية و المياه و الغابات رقم 2521.18 الصادر في 20 من ذي الحجة 1439 (3 أغسطس 2018) يتعلق بالاعتراف بعلامة الجودة الفلاحية « الزيتون الأسود المجعد المغربي » والمصادقة على دفتر التحملات الخاص به

نموذج العلامة التعريفية المرئية أو «رمز» علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجعد المغربي»

1) يجب أن يطابق رمز علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجعد المغربي» النموذج التالي:



2) اللون المرجعي هو الأخضر وفقاً للمرجع CMJN: (50 % سماوي + 0 % أرجواني + 52 % أصفر + 66 % أسود) في حالة اللجوء الى مرجعية رباعية الألوان؛

3) يمكن أيضا استخدام رمز علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجعد المغربي» باللونين الأسود والأبيض، كما هو مبين أدناه، عندما لا يمكن تطبيقه بالألوان:



- 4) يجب أن تمكن عناصر تباين الألوان المستعملة من وضوح وقراءة الرمز وخاصة:
- إذا كان لون خلفية التلصيف أو بطاقة العنوان داكناً، يمكن إعادة كتابة الرمز على شكل سلبي، باستعمال لون خلفية التلصيف أو بطاقة العنوان؛
 - إذا تمت إعادة كتابة الرمز بلونه الأصلي على خلفية ملونة، مما يجعل رؤيته صعبة، يمكن رسم خط حول الرمز لتحسين التباين مع ألوان الخلفية؛
- 5) يجب كتابة رمز علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجعد المغربي» بحيث يمكن إدراجه داخل مربع لا يقل طول ضلعه عن 10 ملم. غير أنه يمكن تصغير هذا الحجم بالنسبة للتلفيفات الصغيرة دون أن يقل عن 6 ملم.
- وفي جميع الحالات، يجب أن يحترم رمز علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجعد المغربي» الشكل والبيانات التالية:



الخط المستخدم بالنسبة لرمز يبلغ قطره 3 سم:

• فيما يخص الكتابة باللغة العربية:

Geeza Pro Regular Body 9

• فيما يخص الكتابة باللغة الفرنسية:

ARIAL Bold body 9