

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 1010-23 du 19 ramadan 1444 (10 avril 2023) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Huile d'Olive Oasis Skoura » 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 dahir n°1-08-56 du 17 jourmada I 1429 (23 mai 2008), telle que modifiée et complétée, 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, tel que modifié et complété ;

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 ;

Après avis de la Commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité, réunie le 3 jourmada II 1444 (27 décembre 2022),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'Indication géographique « Huile d'Olive Oasis Skoura », demandée par le GIE « Huile d'Olive Valée Skoura » 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 Oasis Skoura », 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 Oasis Skoura » comprend les deux (2) communes suivantes, relevant de la province d'Ouarzazate : Skoura Ahl El Oust et idelsane.

ART. 4. – L'huile d'olive d'Indication géographique « Huile d'Olive Oasis Skoura » est «une huile d'olive vierge extra», telle que définie à l'article 3 du décret susvisé n° 2-14-268 et dont les principales caractéristiques physicochimiques sont les suivantes :

- taux d'acidité libre (exprimé en acide oléique) : ≤ 0,5 % ;
- indice de peroxyde : ≤ 15 meq d'O₂ / Kg ;
- teneur en polyphénols totaux : ≥ 200 mg/kg.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de stockage et de conditionnement de l'huile d'olive d'Indication géographique « Huile d'Olive Oasis Skoura » 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 ;
2. l'huile d'olive doit provenir exclusivement des olives des variétés « Picholine Marocaine », « Menara » et « Haouzia » ;
3. la taille d'entretien est pratiquée une fois par an ;
4. les plantations d'olivier sont conduites en irrigué ou en bour ;
5. la fertilisation consiste à des apports en fertilisants organiques pendant le travail du sol. La quantité apportée varie selon les besoins et l'âge de l'arbre ;
6. 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 Conseil Oléicole International (COI). La récolte doit se faire manuellement ou en utilisant des moyens mécaniques permettant de conserver l'intégrité des olives. Des filets ou bâches doivent être mis sous les arbres pour éviter le contact direct des olives avec le sol ;
7. les olives récoltées doivent être transportées immédiatement des vergers vers l'unité de trituration des olives dans des contenants appropriés préservant la qualité des olives. La durée entre la récolte et la trituration des olives ne doit pas excéder 48 heures ;
8. la trituration des olives doit être réalisée en système continu à deux phases au niveau d'unités de trituration des olives autorisées sur le plan sanitaire, conformément à la réglementation en vigueur ;
9. le stockage de l'huile doit se faire dans des citernes en acier inoxydable, à une température ne dépassant pas 20 °C ;
10. le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des contenants appropriés composés de matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

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 « CCPB MAROC 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 et conditionneurs, inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification de l'huile d'olive bénéficiant de l'Indication Géographique « Huile d'Olive Oasis Skoura ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues à l'article 10 du décret précité n° 2-14-268 , l'étiquetage de l'huile d'olive bénéficiant de l'Indication géographique «Huile d'Olive Oasis Skoura » doit comporter les indications suivantes :

- la mention «Indication Géographique Protégée Huile d'Olive Oasis Skoura » ou «IGP Huile d'Olive Oasis Skoura » ;
- 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 indications 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 19 ramadan 1444 (10 avril 2023).

MOHAMMED SADIKI.