
Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 1261-23 du 27 chaoual 1444 (18 mai 2023) portant reconnaissance de l'Indication géographique « Huile d'olive Essaouira Mogador » 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 15 ramadan 1444 (6 avril 2023),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'Indication géographique « Huile d'olive Essaouira Mogador », demandée par l'Association provinciale pour la production des olives d'Essaouira 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 Essaouira Mogador », 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 Essaouira Mogador » comprend les cinquante-six (56) communes suivantes, relevant de la province d'Essaouira : El Hanchane, Talmest, Ait Daoud, Tamanar, Takate, Oulad M'rabet, Tafetachte, Mejj, Kechoula, Mzilat, Sidi M'hamed Ou Marzouq, M'ramer, Sidi Boulaalam, Sidi Aissa Regragui, Had Dra, Meskala, Mouarid, Korimate, Lahsinate, Ait Said, Lagdadra, Ounagha, Moulay Bouzarqtoune, Aquermoud, Sidi Ishaq, Sidi Ali El Korati, Zaouiat Ben Hmida, M'khalif, Sidi Abdeljalil, Sidi Laaroussi, Adaghas, Assais, Bouzemmour, Aglif, Takoucht, Sidi Ghaneme, Ezzaouite, Tahelouante, Bizdad, Sidi Kaouki, Aguerd, Sidi Hmad Ou Hamed, Tidzi, Sidi El Jazouli, Imi N'tlit, Smimou, Tafedna, Sidi Ahmed Essayeh, Ida Ou Aazza, Ait Aissi lhahane, Imgrade, Targante, Timizguida Oufas, Sidi H'mad M'barek, Ida Ou Kazzou, Ida Ou Guelloul.

ART. 4. – L'huile d'olive d'Indication géographique « Huile d'olive Essaouira Mogador » 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 sont les suivantes :

- taux d'acidité libre (exprimée en acide oléique) : $\leq 0,4 \%$;
- indice de peroxyde : ≤ 20 méq d'O₂ /Kg ;
- teneur en polyphénols totaux : ≥ 350 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 Essaouira Mogador » sont les suivantes :

1) toutes 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 issues des variétés « *Picholine Marocaine* », « *Menara* » et « *Haouzia* » ;

3) Le travail du sol est réalisé après la récolte, entre décembre et janvier. Des cuvettes sont confectionnées autour des arbres ;

4) les plantations d'olivier sont conduites en irrigué ou en bour ;

5) la fertilisation consiste en un apport d'engrais organique. La quantité apportée dépend de l'âge et des besoins de l'arbre ;

6) la récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être compris entre 1.5 et 3.0 sur l'échelle de maturité du Conseil Oléicole International (COI) ;

7) Les olives doivent être cueillies manuellement ou par gaulage à condition que cette technique conserve l'intégrité des branches et des olives. Des filets ou bâches sont mis sous les arbres pour éviter tout contact des olives avec le sol ;

8) les olives récoltées sont transportées, immédiatement du verger vers l'unité de trituration, dans des contenants appropriés préservant la qualité des olives. La durée entre la récolte des olives et leur trituration ne doit pas excéder 48 heures ;

9) la trituration des olives doit être réalisée au niveau des unités de trituration en système continu à deux phases autorisées sur le plan sanitaire conformément à la réglementation en vigueur ;

10) le stockage de l'huile d'olive doit se faire dans des citernes en acier inoxydable à une température ne dépassant pas 20°C ;

11) 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, avec des contenances ne dépassant pas cinq (5) litres.

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 l'organisme de certification et de contrôle « 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 et conditionneurs, inscrits auprès dudit organisme l'attestation de certification de l'huile d'olive bénéficiant de l'Indication géographique « Huile d'Olive Essaouira Mogador ».

ART. 7. – Outre les mentions réglementaires 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 Essaouira Mogador » doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Huile d'olive Essaouira Mogador » ou « IGP Huile d'olive Essaouira Mogador » ;
- 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 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 27 chaoual 1444 (18 mai 2023).

MOHAMMED SADIKI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7208 du 10 hija 1444 (29 juin 2023).