

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 ، تقريباً من :

- غياب الطعم الزنخ والمؤكسد.

المادة الرابعة

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

1- يجب أن يتأتى الزيتون ، حصرياً، من ثمار أشجار الزيتون من أصناف البيشولين المغربية والمنارة والحوzieة :

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، حصرياً، يدوياً للحفاظ على سلامة الزيتون؛

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

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

5- يتم تصنيف الزيتون وفقاً 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 وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية 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 والمنتوجات الفلاحية والبحرية، الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.08.56 بتاريخ 17 من جمادي الأولى 1429 (23 مايو 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 والمنتوجات 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، حصرياً، وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والمنصوص عليه في المادة الأولى أعلاه.

وتسلم هيئة المصادقة والمراقبة المعنية للمنتجين والمحولين والموضعين المسجلين لديها شهادة المصادقة على الزيتون الأسود المستفيد من علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجدد 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 المجدد المغربي»:

- إشارة علامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود المجدد

المغربي»؛

- الرمز الخاص بعلامة الجودة الفلاحية «الزيتون الأسود

المجدد المغربي» المعد وفقاً 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 بارزاً 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 مسبقاً، باستخدام محلول مائي يحتوي على مادة الصودا، لمدة 3 ساعات لإزالة المرارة وتقطيره في صناديق معرضة للهواءطلق لمدة 3 أيام ؛

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

8- يتم وضع البراميل على الأرض أفقياً، 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 لاكتات الحديد ؛

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

المادة الخامسة

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

*

* *