

أوقجطي، أكرفلة، أوويلقنصان، ماووط، المرس، أمخليج، بوتبري، تقديرت، أسلي، أراضى، عين تيقرت، آيت حماد أوولي، تقاطرت، المورابطين، لخميس، السبيطي، تامسكرين، تاقرديت نتيبقلين، مسرف البورج، لأكديرنايت سليمان، الحداد :

- دواوير الجماعة القروية أغمات : أعريش، جميات توغميرت، سيدي بغداد، آيت وامدن، الدهرة، السكوم، آيت حسون، آيت الزات، البريزة، دراع آيت قدور، تيفرتين، آيت الرايس، أفناك، سيدي بويحيى، القرية، الحجيب تامسولت، آيت زعبول، الحاجب آيت وادوز، آيت فارس، آيت حوسين، آيت بن مبارك، دار أزرار، آيت حماد أومغار، أدورون، آيت دوخالي سكوم، وسط أغمات، آيت التايك، ئيلامن، بوحجو، تايليت، إسيل، إملاحن، إسرسييف، سال، أندي، إحريرلن، أكرسييف، تارزات، تامسولت، تاكاديرت، أماسين، أمشاق :

- دواوير الجماعة القروية تامازوزت: آيت بوحموش، أحنو، إزدا، تيكوافين، البدادز، بوواويد، إكودار آيت أغمات، أجابر، آيت صالح، آيت بلعيد، كريفيد، بوخاوى، تالكافت، تاقاطرت، الجواير، للعبونة، تيسيلاتحتانية، أمزروتحتاني، أفرطاس، آيت القاضي، آيت قدور، تالاينت، تيحونا، أزيب لامي، تلماساليت، الحاجب، آيت بن بيه، آيت أشوش، آيت كوكاس، تيكزيرت، زتولا، إريق آيت ناموس، آيت أوكايكو، تيسيلات فوقانيا، أمزرو فوقاني، تاغريشت، أعريش.

#### المادة الرابعة

يجب أن تستخرج زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» حصريا من ثمار الزيتون المنحدرة من صنف «بيشولين المغربية».

تتميز زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» بالخصائص الكيميائية والخصائص المتعلقة بالذوق والرائحة التالية :

#### • الخصائص الكيميائية :

- نسبة الحموضة الحرة (المعبر عنها بحامض الأولييك) أقل أو تساوي % 0,35 :
- نسبة حمض البلمتيك (C16:0) تتراوح بين % 10,5 و % 11,70 :
- نسبة حمض الأولييك (C18:1) تتراوح بين % 70,5 و % 74 :
- نسبة حمض لينولييك (C18:1) تتراوح بين % 10,50 و % 13,30 :
- نسبة حمض لينولينيك (C18:3) تتراوح بين % 0,8 و % 1,15 :
- نسبة الأحماض الدهنية المشبعة: حوالي % 14 :
- نسبة الأحماض الدهنية غير المشبعة الأحادية / الغير المشبعة : ما بين 5 و 7 :

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 1751.14 صادر في 2 ربيع الأول 1436 (25 ديسمبر 2014) يتعلق بالاعتراف بتسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» والمصادقة على دفتر التحملات الخاص بها.

#### وزير الفلاحة والصيد البحري ،

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 جمادى الأولى 1429 (23 ماي 2008)، لاسيما المادة 14 منه :

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 4 جمادى الأولى 1435 (6 مارس 2014) ،

قرر ما يلي :

#### المادة الأولى

يعترف بتسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» المطلوبة من طرف جمعية أيلان لتنمية المنتجات المحلية لأغمات، أوريكا وتامازوزت، بالنسبة لزيت الزيتون المحصل عليها وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والملحق بأصل هذا القرار.

#### المادة الثانية

يمكن أن تستفيد من تسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان»، فقط، زيت الزيتون التي يتم إنتاجها، حصريا، وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والمنصوص عليه في المادة الأولى أعلاه.

#### المادة الثالثة

يشمل الموقع الجغرافي المعني بتسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» ثلاث جماعات قروية من إقليم الحوز كالتالي : أوريكا (دائرة تاحناوت)، أغمات و تامازوزت (دائرة آيت وري).

تتوزع الدواوير المكونة لكل جماعة قروية حسب ما يلي :

- دواوير الجماعة القروية أوريكا : شعبة الماع، تحت الدوم، القاجي، تاغزي، أنرار، تيملزين، تاويرت، أخليج، الحجيب، أدكنت،

10 - يجب نقل ثمار الزيتون على الفور في صناديق بلاستيكية من البستان نحو وحدة التحويل وعند الاستقبال يجب القيام بعملية إزالة الأوراق و غسل الثمار :

11 - يجب ألا تتعدى فترة تخزين ثمار الزيتون بين عملية الجني وعملية استخراج الزيت 48 ساعة :

12 - يجب أن تتم عملية الطحن بمطحنة ذات مطارق، حسب درجة الحرارة السائدة :

13 - يجب أن تتم عملية المزج في مدة لا تتجاوز 45 دقيقة و يجب ألا تتجاوز درجة حرارة العجين 28 درجة مئوية :

14 - يجب أن تتم عملية استخراج زيت الزيتون باستخدام سلسلة مستمرة في مرحلتين ويمنع استعمال الماء :

15 - يجب أن يتم توجيه زيت الزيتون المحصل عليها إلى صهاريج مناسبة للترسيب لمدة 24 إلى 48 ساعة، ثم يجب تخزينها في حاويات من الإينوكس :

16 - يجب أن تتم تعبئة زيت الزيتون في عبوات جديدة ذات جودة غذائية وكميات مختلفة حسب متطلبات الزبون مع احترام القوانين الجاري بها العمل.

#### المادة السادسة

يعهد إلى شركة «NORMACERT Sarl» بالقيام، وفق برنامج المراقبة المنصوص عليه في دفتر التحملات، بمراقبة احترام البنود الواردة في دفتر التحملات المذكور وتسلم للمنتجين والمحولين والموظبين المسجلين لديها المصادقة على المنتوجات المحصل عليها.

#### المادة السابعة

علاوة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التشريع المطبق في مجال عنونة المواد الغذائية وعرضها، تتضمن عنونة زيت الزيتون المستفيدة من تسمية المنشأ المحمي «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» البيانات التالية :

- إشارة «تسمية المنشأ المحمية زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» أو AOP زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان :

- الرمز الرسمي لتسمية المنشأ المحمية كما تم نشره في الملحق بالمرسوم المشار إليه أعلاه 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 :

- مرجع شركة «NORMACERT Sarl».

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.

- نسبة الأحماض الدهنية المشبعة / الأحماض الدهنية غير المشبعة: حوالي 0,15 :

- مؤشر البيروكسيد يجب ألا يتعدى 16meq من أوكسجين البيروكسيد في كل كيلوغرام من الزيت :

- نسبة مجموع البوليفينول يجب أن تساوي أو تتعدى 200 ppm. الخصائص المتعلقة بالذوق والرائحة :

- الذوق الفاكهي متوسط ومتوازن :

- المرورة واللسوعة متوازنة :

- النكهة : نكهة ملموسة للخرشوف واللوز الأخضر والعشب والطماطم.

#### المادة الخامسة

يتم إنتاج زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» وتخزينها وتوضيها وفق الشروط التالية :

1 - يجب أن تتأى ثمار الزيتون المخصص لاستخراج زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» حصريا من صنف «بيشولين المغربية» :

2 - يجب أن تنجز جميع العمليات الخاصة بجمع ثمار الزيتون وإنتاج زيت الزيتون ذات تسمية المنشأ «زيت الزيتون البكر الممتازة أغمات أيلان» وتحويلها وتوضيها حصريا داخل الموقع الجغرافي المشار إليه في المادة 3 أعلاه :

3 - يجب أن تنجز الأشغال المتعلقة بالأرض والتربة على الأقل مرتين في السنة، خلال فصلي الشتاء والربيع :

4 - يجب أن تتم عملية التسميد بواسطة روث البهائم بحيث تتم إضافة كميات تتراوح بين 16 و 48 كغ لكل شجرة وكذلك بواسطة العناصر المعدنية حسب نتائج تحليلات التربة وأوراق الأشجار :

5 - يجب أن تتم عملية السقي حسب الموسم من وادي «أوريكا»، على العموم، عبر السواقي أو عن طريق ضخ المياه الجوفية :

6 - يجب القيام بمكافحة الحشرات والأضرار بطريقة وقائية تعتمد على عمليتين أساسيتين هما : تقليم الأشجار وتركيب المصائد الفرمونية لمحاربة العثة وذبابة الزيتون :

7 - يجب أن تنجز عملية تقليم التشبيب مرة واحدة كل سنتين بعد جني الزيتون :

8 - يجب أن تنجز عملية الجني بالاعتماد على جودة الزيتون وعلى مؤشر النضج :

9 - يجب أن يقوم الفلاحون بعملية جني الثمار باستعمال وسائل تحافظ على جودة ثمار الزيتون، ويجب عليهم كذلك استخدام غطاء أرضي أو شباك لتجنب ملامسة الزيتون للأرض :

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 450.15 صادر في 20 من ربيع الآخر 1436 (10 فبراير 2015) بإسناد انتداب صحي

وزير الفلاحة والصيد البحري،

بناء على القانون رقم 21.80 المتعلق بممارسة الطب البيطري والجراحة والصيدلة البيطرية بصفة حرة الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.80.340 بتاريخ 17 من صفر 1401 (25 ديسمبر 1980) ولا سيما الفصل 2 منه :

وعلى المرسوم رقم 2.82.541 الصادر في 29 من جمادى الأولى 1403 (15 مارس 1983) بتطبيق القانون الأنف الذكر ولا سيما الفصل 6 منه : وعلى القانون رقم 25.08 القاضي بإحداث المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.09.20 بتاريخ 22 من صفر 1430 (18 فبراير 2009) :

وعلى المرسوم رقم 2.94.264 الصادر في 10 محرم 1416 (9 يونيو 1995) لتطبيق الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.93.230 بتاريخ 19 من ربيع الآخر 1414 (6 أكتوبر 1993) المتعلق بهيئة البيطرة الوطنية :

وعلى المرسوم رقم 2.12.33 الصادر في 14 من ربيع الآخر 1433 (7 مارس 2012) المتعلق باختصاصات وزير الفلاحة والصيد البحري، قرر ما يلي:

#### المادة الأولى

يسند الانتداب الصحي المنصوص عليه في الفصل 2 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 21.80 إلى السيدة حليلة صالح، الطبيبة البيطرية المقيمة بجدول هيئة البيطرة الوطنية تحت رقم 1440/CN/14 بتاريخ 19 ديسمبر 2014.

#### المادة الثانية

يسند تنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالجريدة الرسمية إلى المدير العام للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

وحرر بالرباط في 20 من ربيع الآخر 1436 (10 فبراير 2015).

الإمضاء: عزيز أخنوش.

#### المادة الثامنة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 2 ربيع الأول 1436 (25 ديسمبر 2014).

الإمضاء: عزيز أخنوش.

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 449.15 صادر في 20 من ربيع الآخر 1436 (10 فبراير 2015) بإسناد انتداب صحي

وزير الفلاحة والصيد البحري،

بناء على القانون رقم 21.80 المتعلق بممارسة الطب البيطري والجراحة والصيدلة البيطرية بصفة حرة الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.80.340 بتاريخ 17 من صفر 1401 (25 ديسمبر 1980) ولا سيما الفصل 2 منه :

وعلى المرسوم رقم 2.82.541 الصادر في 29 من جمادى الأولى 1403 (15 مارس 1983) بتطبيق القانون الأنف الذكر ولا سيما الفصل 6 منه :

وعلى القانون رقم 25.08 القاضي بإحداث المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.09.20 بتاريخ 22 من صفر 1430 (18 فبراير 2009) :

وعلى المرسوم رقم 2.94.264 الصادر في 10 محرم 1416 (9 يونيو 1995) لتطبيق الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.93.230 بتاريخ 19 من ربيع الآخر 1414 (6 أكتوبر 1993) المتعلق بهيئة البيطرة الوطنية :

وعلى المرسوم رقم 2.12.33 الصادر في 14 من ربيع الآخر 1433 (7 مارس 2012) المتعلق باختصاصات وزير الفلاحة والصيد البحري، قرر ما يلي:

#### المادة الأولى

يسند الانتداب الصحي المنصوص عليه في الفصل 2 من القانون المشار إليه أعلاه رقم 21.80 إلى السيدة بهيجة السعودي، الطبيبة البيطرية المقيمة بجدول هيئة البيطرة الوطنية تحت رقم 1438/CN/14 بتاريخ 19 ديسمبر 2014.

#### المادة الثانية

يسند تنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالجريدة الرسمية إلى المدير العام للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

وحرر بالرباط في 20 من ربيع الآخر 1436 (10 فبراير 2015).

الإمضاء: عزيز أخنوش.