

المادة 4

يتميز زيت الزيتون ذو البيان الجغرافي «زيت زيتون أوطاط الحاج» بالخصائص الكيميائية والخصائص المتعلقة بالذوق والرائحة التالية :

1- يجب أن يستخرج زيت الزيتون ذو البيان الجغرافي «زيت زيتون أوطاط الحاج» حصريا من ثمار الزيتون المنحدرة من أشجار الزيتون من صنف «بيشولين المغربية».

2- الخصائص الكيميائية الأساسية :

- نسبة الحموضة الحرة (المعبر عنها بحامض الأولييك) أقل أو تساوي 0.7% ؛

- نسبة حامض الأولييك تتراوح ما بين 72 و 76% ؛

- نسبة حامض لينولييك تتراوح ما بين 10 و 13% ؛

- نسبة حامض لينولينيك تتراوح ما بين 0,8 و 1% ؛

- مؤشر البيروكسيد يجب ألا يتعدى 10meq من أوكسجين البيروكسيد في كل كيلوغرام من الزيت ؛

- نسبة البوليفينول يجب أن تتعدى أو تساوي 200ppm .

3- الخصائص الأساسية المتعلقة بالذوق و الرائحة :

- اللون : ذهبي مع انعكاسات خفيفة ذات لون أخضر شفاف ؛

- البنية : كثيفة ؛

- الذوق :- الفاكهي متوسط : يتراوح ما بين 3 و 5 ؛

- المرورة متوسطة : تتراوح ما بين 3.5 و 5.5 ؛

- اللسوعة متوسطة : تتراوح ما بين 3 و 5.

المادة 5

يتم إنتاج زيت الزيتون ذو البيان الجغرافي « زيت زيتون أوطاط الحاج» وتخزينه وتوضيبيه وفق الشروط التالية :

1 - يجب أن تنجز جميع العمليات الخاصة بجمع الثمار و إنتاج زيت الزيتون ذو البيان الجغرافي «زيت زيتون أوطاط الحاج» وتحويله وتوضيبيه داخل الموقع الجغرافي المشار إليه في المادة 3 أعلاه ؛

2- يجب أن ينتج زيت الزيتون حصريا من الزيتون المنحدر من الصنف المشار إليه في المادة الرابعة أعلاه ؛

3- يجب حرق الأرض خلال شهر سبتمبر و/أو خلال شهر نوفمبر في حالة وجود زراعات مرافقة. أما إذا كانت الزراعة مقتصرة على أشجار الزيتون، فيجب أن تتم هذه العملية مباشرة بعد الجني ؛

قرار لوزير الفلاحة والصيد البحري رقم 1685.15 صادر في 3 شعبان 1436 (22 ماي 2015) يتعلق بالاعتراف بالبيان الجغرافي « زيت الزيتون أوطاط الحاج» والمصادقة على دفتر التحملات الخاص به.

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 من جمادى الأولى 1429 (23 ماي 2008)، لا سيما 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 27 من ربيع الآخر 1436 (17 فبراير 2015).

قرر ما يلي :

المادة الأولى

يعترف بالبيان الجغرافي « زيت زيتون أوطاط الحاج» المطلوب من طرف المجموعة ذات النفع الاقتصادي «تحدي الألفية»، بالنسبة لزيت الزيتون المحصل عليه وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والملحق بأصل هذا القرار.

المادة 2

يمكن أن يستفيد من البيان الجغرافي «زيت زيتون أوطاط الحاج» فقط زيت الزيتون الذي يتم إنتاجه، حصريا، وفق الشروط المحددة في دفتر التحملات المصادق عليه والمنصوص عليه في المادة الأولى أعلاه.

المادة 3

يشمل الموقع الجغرافي المعني بالبيان الجغرافي «زيت زيتون أوطاط الحاج» خمسة جماعات قروية تابعة لإقليم بولمان- دائرة أوطاط الحاج وهي كالتالي : أولاد علي يوسف، العرجان، تيساف، الرميلا و فرتيسة.

المادة 6

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

المادة 7

علاوة على البيانات الإلزامية المنصوص عليها في التشريع المطبق في مجال عنونة المواد الغذائية وعرضها، تتضمن عنونة زيت الزيتون المستفيد من البيان الجغرافي المحمي «زيت زيتون أوطاط الحاج» :

- إشارة «البيان الجغرافي المحمي زيت زيتون أوطاط الحاج» أو «IGP زيت زيتون أوطاط الحاج» :

- الرمز الرسمي للبيان الجغرافي المحمي 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 و الجودة 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.

المادة 8

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 3 شعبان 1436 (22 ماي 2015).

الإمضاء : عزيز أخنوش.

4- تعتمد زراعة الزيتون على السقي، كما أن المصدر الرئيسي للري هو وادي ملوية وروافده. وتختلف الكمية اللازمة للسقي وتردده حسب متطلبات الظروف المناخية ونوعية التربة :

5- يجب إضافة السماد العضوي بالنسبة للزراعات الأحادية بكمية تتراوح بين 25 و50 كلف لكل قدم حسب عمر الأشجار. أما في حالة وجود زراعات مصاحبة فيجب إضافة الأسمدة المعدنية بكمية تتراوح بين 250 و80 غرام لكل شجرة بعد الجني :

6- يجب الحد من استخدام المبيدات : وفي حالة استعمالها يجب أن تستجيب للقوانين الجاري بها العمل :

7- يجب أن تنجز عملية تقليم التشبيب مرة واحدة كل سنة أو كل سنتين، أما عملية تقليم التجديد فتتم تدريجيا خلال شيخوخة شجرة الزيتون :

8- يجب أن تعتمد عملية الجني على مؤشر نضج الزيتون الذي ينبغي أن يتراوح بين 3 و7. وتبدأ هذه العملية في منتصف شهر نوفمبر وتستمر 70 يوما :

9- يجب نقل ثمار الزيتون على الفور في صناديق بلاستيكية من الحقل نحو وحدة التحويل، وعند الاستقبال يجب القيام بعملية الفرز وإزالة الأوراق وغسل الزيتون ووزنه :

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

11- يجب أن تتم عملية طحن الزيتون بمطحنة ذات أقراص :

12- يجب أن تتم عملية مزج العجين تحت درجة حرارة تساوي 28°C لمدة 45 دقيقة :

13- يجب استخراج زيت الزيتون باستخدام النظام المستمر ذو مرحلتين :

14- يجب تخزين زيت الزيتون المحصل عليه داخل صهاريج من الفولاذ المقاوم للصدأ (الإينوكس) مجهزة بفتحات تهوية منتظمة :

15- يجب أن تتم توضيب زيت الزيتون، بعد عملية الترشيح، في عبوات جديدة وغير مستعملة من الزجاج الغير الشفاف بمقدار : 0,25 ل، 0,50 ل، 0,75 ل، و 1 لتر. كما يمكن تعبأته في حاويات غذائية من سعة 3 لتر، 5 لتر و10 لتر. ويجب أن تتم هذه العملية داخل وحدات استخراج الزيت.