

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1709-16 du 7 ramadan 1437 (13 juin 2016) portant reconnaissance du Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya » et homologation du cahier des charges y afférent.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,

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), 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 ;

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 26 jourmada II 1437 (5 avril 2016),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnu le Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya », demandé par « l'Association Nationale des Groupements d'Intérêt Economique d'Olive », 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 du Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya », 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'huile d'olive bénéficiant du Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya » est une huile vierge extra, telle que définie à l'article 3 du décret n°2-14-268 susvisé et dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

- acidité libre (exprimée en acide oléique) : $\leq 0,6 \%$
- indice de peroxyde : ≤ 15 méq d'O₂/Kg d'huile ;
- teneur en polyphénols totaux : ≥ 300 ppm ;
- teneur en tocophérols totaux : ≥ 200 ppm.

ART. 4. – Les principales conditions de production, de trituration et de conditionnement de l'huile d'olive bénéficiant du Label Agricole « Huile d'olive Al Alfiya » sont les suivantes :

1. les olives destinées à l'extraction de l'huile d'olive bénéficiant du Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya » doivent provenir exclusivement de la variété « Picholine marocaine » et de ses clones : Haouzia et Menara ;

2. les travaux du sol doivent être réguliers pour favoriser la pénétration des eaux de pluie et leur emmagasinement dans le sol ;

3. la fertilisation organique consiste en un apport de fumier en hiver, durant les premiers travaux du sol, de 30 à 40 kg par arbre. Le recours aux engrais minéraux doit être justifié par des analyses du sol et des feuilles ;

4. la protection phytosanitaire repose sur la lutte intégrée contre les ravageurs, en privilégiant les mesures préventives et les pratiques culturales qui limitent le développement des agents pathogènes. Toutefois des traitements phytosanitaires peuvent, le cas échéant, être appliqués dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur ;

5. la récolte des olives doit être effectuée manuellement ou par gaulage sur des filets conformes à la réglementation en vigueur. Cette opération doit être basée sur l'indice de maturité des olives qui doit être situé entre 3,5 et 5 ;

6. les olives récoltées doivent être immédiatement transportées vers l'unité de trituration, dans des caisses préservant leur qualité ;

7. la période entre la récolte et la trituration des olives ne doit pas être supérieure à 48 heures ;

8. l'extraction de l'huile d'olive doit être réalisée au moyen d'un système continu automatique à deux phases permettant d'assurer les opérations de lavage et d'effeuillage des olives, leur broyage, leur malaxage ainsi que l'extraction de l'huile et sa filtration ;

9. L'huile doit être stockée dans des citernes verticales en acier inoxydable à une température maximale de 18°C. L'huile d'olive stockée doit être filtrée avant son conditionnement ;

10. le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des contenants conformes aux dispositions du décret n°2-14-268 précité ;

11. la gestion et le contrôle des grignons et des margines obtenus doivent être conformes aux procédures mentionnées dans l'étude d'impact réalisée conformément à la législation en vigueur.

ART. 5. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu audit cahier des charges, par la société « Normacert sarl » ou 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 du Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya ».

ART. 6. – Outre les mentions et les conditions fixées à l'article 10 du décret n°2-14-268 précité, l'étiquetage de l'huile d'olive bénéficiant du Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya » doit comporter les indications suivantes :

- la mention Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya » ;
- le logo du label agricole « Huile d'Olive Al Alfiya » établi selon le modèle fixé à l'annexe au présent arrêté ;
- les références de l'organisme de certification et de contrôle.

Ces mentions sont 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. 7 – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 7 ramadan 1437 (13 juin 2016).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *

ANNEXE

à l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1709-16 du 7 ramadan 1437 (13 juin 2016) portant reconnaissance du Label Agricole « Huile d'Olive Al Alfiya » et homologation du cahier des charges y afférent

Modèle du logo « LABEL AGRICOLE HUILE D'OLIVE AL ALFIYA »

1) Le logo « LABEL AGRICOLE HUILE D'OLIVE AL ALFIYA » doit être conforme au modèle ci-dessous :



2) La couleur de référence est le vert selon la référence CMJN : [50% Cyan + 20% Magenta + 100% Jaune + 0% Noir] en cas de recours à la quadrichromie.

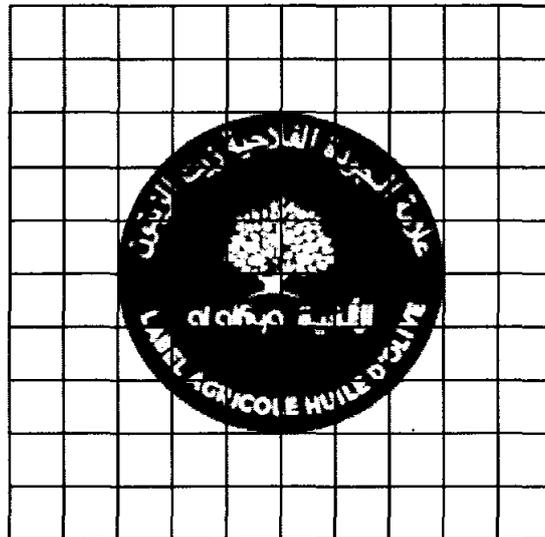
3) Le logo « LABEL AGRICOLE HUILE D'OLIVE AL ALFIYA » peut également être utilisé en noir et blanc ci-dessous lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur :



4) Les éléments de contrastes utilisés doivent permettre la lisibilité du logo notamment :

- si la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette est sombre, le logo peut être reproduit en négatif, en utilisant la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette ;
- si le logo est reproduit en couleur sur un fond en couleur, qui le rend difficile à voir, une ligne peut être tracée autour du logo afin d'améliorer le contraste avec les couleurs de fond.

5) Le logo « LABEL AGRICOLE HUILE D'OLIVE AL ALFIYA » doit pouvoir s'inscrire dans un carré. Il doit avoir une taille minimale de 9 mm. Toutefois, cette taille peut être réduite pour les petits emballages sans être inférieure à 6 mm. Dans tous les cas, le logo « LABEL AGRICOLE HUILE D'OLIVE AL ALFIYA » doit respecter le graphisme et les indications ci-dessous :



– Pour la langue arabe :

« الألفية » : AXtKufiLayout regular, corps 11,5

« علامة الجودة الفلاحية زيت الزيتون » : Geeza Pro Regular, corps 8,5.

– Pour la langue française :

« al alfiya » : JK Adobe Demo regular, corps 8

« LABEL AGRICOLE HUILE D'OLIVE » : Adobe Arabic Bold, corps 5,5.