

2. la distillation de l'eau de rose peut être traditionnelle ou industrielle ;

3. l'extraction de l'eau de rose par distillation traditionnelle se base sur le mélange des pétales de rose avec de l'eau chauffée dans des alambics en cuivre ou en inox. La vapeur d'eau obtenue se transforme par condensation en eau aromatique et huile essentielle ;

4. l'extraction de l'eau de rose par distillation industrielle peut se faire par l'un des trois procédés suivants : l'hydro-distillation, la vapo-hydrodistillation ou la vapo-distillation ;

5. le stockage de l'eau de rose doit se faire dans des contenants hermétiques et protégés de la lumière et des rayons ultraviolets ou de toute source de chaleur ;

6. le conditionnement de l'eau de rose doit se faire dans des contenants appropriés conformes à la réglementation en vigueur d'une contenance de 0,1 à 5 litres. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) ne doit pas dépasser 24 mois.

ART. 6. – 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 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'eau de rose bénéficiant de l'appellation d'origine « Eau de rose de Kelâat M'gouna-Dadès ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur applicable en matière d'étiquetage, l'eau de rose bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Eau de rose de Kelâat M'gouna-Dadès », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Appellation d'Origine Protégée Eau de rose de Kelâat M'gouna-Dadès » ou « AOP Eau de rose de Kelâat M'gouna-Dadès » ;
- le logo officiel de l'appellation d'origine 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 26 ramadan 1439 (11 juin 2018).

AZIZ AKHANNOUCH.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2521-18 du 20 hija 1439 (3 août 2018) portant reconnaissance du Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines » 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) ;

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 ;

Après avis de la Commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité, réunie le 25 rejeb 1439 (12 avril 2018),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnu le Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines », demandé par la Fédération des industries de la conserve des produits agricoles du Maroc (FICOPAM), pour les olives noires obtenues dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seules peuvent bénéficier du Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines », les olives noires produites exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – Les olives noires bénéficiant du Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines » ont les principales caractéristiques suivantes :

• *Caractéristiques physico-chimiques :*

- activité d'eau (Aw) : < 0.85 ;
- humidité (%) : ≤ 35 ;
- pH : 5 ≤ pH ≤ 7 ;
- teneur en NaCl dans la pulpe : 7 ≤ % sel ≤ 8.

• *Caractéristiques organoleptiques :*

- couleur : noire et homogène, avec 4 % maximum d'olives brunâtres ;
- texture : ridée, peu fibreuse ;
- goût : typique de la préparation, salé, plus ou moins amer ;
- absence de goût rance et oxydé.

ART. 4. – Les principales conditions de production et de conditionnement des olives noires bénéficiant du Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines » sont les suivantes :

1. les olives doivent provenir exclusivement des olives des variétés picholine marocaine, Menara et Haouzia ;

2. la récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être situé entre 6,0 et 7,0 sur l'échelle de maturité du Conseil oléicole international (COI). Elle doit être exclusivement manuelle pour conserver l'intégrité des olives ;

3. le transport, vers l'unité de transformation des olives doit se faire dans des contenants appropriés ;

4. la période entre la récolte des olives et leur désamérisation ne doit pas excéder 24 heures ;

5. les olives sont calibrées selon le nombre de fruits dans 100 grammes comme suit : 16 à 18, 19 à 21, 22 à 25, 26 à 29 et 30 à 33 ;

6. les olives précalibrées, doivent être traitées par une solution aqueuse contenant de la soude pendant 3h pour leur désamérisation et égouttées en caisses à l'air libre pendant 3 jours ;

7. les olives doivent être conservées dans des fûts en couches alternées avec le sel ;

8. les fûts sont couchés puis roulés longitudinalement sur une longueur moyenne de 10 m pendant trois mois. La fréquence des roulements est comme suit :

– 3 fois/semaine pendant le premier mois.

– 2 fois/semaine pendant le deuxième mois.

– 1 fois/semaine pendant le troisième mois.

9. l'addition d'agents conservateurs comme les acides benzoïque et sorbique et leurs sels de potassium et de sodium et de fixateurs de coloration tel que le gluconate ferreux ou le lactate ferreux est interdite ;

10. le conditionnement doit être effectué dans des contenants appropriés permettant de préserver la qualité du produit.

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 des olives noires bénéficiant du Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines ».

ART. 6. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur applicable en matière d'étiquetage des produits alimentaires, l'étiquetage des olives noires bénéficiant du Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines », doit comporter les indications suivantes :

– la mention Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines » ;

– le logo du Label Agricole « Olives Noires Ridées Marocaines » 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 20 hija 1439 (3 août 2018).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *