

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2817-09 du 2 hijra 1430 (20 novembre 2009) portant reconnaissance de l'appellation d'origine « Tyout Chiadma » et homologation du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE 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 hijra 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 hijra 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 18 rabii II 1430 (14 avril 2009),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'appellation d'origine « Tyout Chiadma » demandée par la coopérative « *Tyout de production et de commercialisation de l'huile d'olive* », pour l'huile d'olive obtenue dans les conditions fixées au cahier des charges homologué et annexé à l'original du présent arrêté.

ART. 2. – Seule peut bénéficier de l'appellation d'origine « Tyout Chiadma », l'huile d'olive produite exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué mentionné à l'article premier ci-dessus.

ART. 3. – L'aire géographique couverte par l'appellation d'origine « Tyout Chiadma » comprend :

- *Au sud, du côté de Haha* : le douar Takhfist, qui renferme les sous douars suivants : Ait Sghir, Ait Moulay, Ait Oudir, Imerzag, Sidi Brahim et Akremkdal ;
- *Au nord, du côté des Chiadma*, les douars suivants :
  - \* Douar Tyout avec un sous douar Tawarayt ;
  - \* Douar Zriba avec un sous douar Ait Abdellah ;
  - \* Douar Ait Chaïb et qui comprend les sous douars suivants : Ait Alili, Dar Khoubbane, Ait Assouss, Ait Chlikh et Ait Sektite ;
  - \* Douar Bouhnyak avec les sous douars suivants : Ait Waarab et Ait Aabad ;
  - \* Douar Taboujemaït et qui renferme les sous douars suivants : Achbarou, Imekrad, Takite, Ait Boukrim, Ait Bimachioune, Ait Boujlal, Ait Laissaoui, Ait Lmaati ;
  - \* Douar Laffirate et qui comprend les sous douars de Ait Beï Jebli et Amzada.

ART. 4. – Les caractéristiques chimiques et organoleptiques de l'huile d'olive d'appellation d'origine « Tyout Chiadma » sont les suivantes :

1 - Caractéristiques chimiques :

- une acidité libre ..... ≤ 0,4 % ;
- l'acide palmitique C16 : 0 ..... 10% à 12% ;
- l'acide oléique C 18 : 1 ..... 65% à 70% ;

- l'acide linoléique C18 : 2 ..... 14% à 18 % ;
- l'acide linoléique C18 : 3 ..... ≤ 1% ;
- les acides gras saturés ..... 11% à 14 % ;
- les acides gras mono insaturés ..... 67% à 72 % ;
- les acides gras poly insaturés ..... 15% à 18% ;
- l'indice de peroxyde est inférieur à 15 milliéquivalents d'O<sub>2</sub> des peroxydes / Kg d'huile ;
- l'humidité ..... < 0.2%.

2 - Caractéristiques organoleptiques :

- couleur : Jaune doré avec une teinte verte légère ; non transparente ;
- profil sensoriel : Fruité moyen (3 à 4,5) et équilibré en amer (2,7 à 4) et en piquant (2,5 à 3,7) ;
- arôme : Prononcé de tomate et de cardon.

ART. 5. – Les conditions de production de l'huile d'olive d'appellation d'origine « Tyout Chiadma » sont les suivantes :

1) Les opérations de ramassage des olives, de production, de transformation et de conditionnement de l'huile d'olive doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2) L'huile doit être extraite exclusivement des fruits issus d'arbres d'oliviers du site géographique Tyout, bénéficiant des irrigations à partir de la source d'eau Sidi Rabie. Ce site est caractérisé par :

- une altitude de 360 m ;
- un sol ayant une texture limono sablonneuse ;
- des arbres d'oliviers disposés sur les deux rives de l'oued Tyout sur une longueur de 5 km.

3) Les travaux du sol doivent être réalisés au moins deux fois par an, en hiver, pour faciliter l'infiltration des eaux pluviales dans le sol et, au printemps, pour faire tourner le sol et enfouir les herbes ;

4) Les engrais organiques doivent être appliqués en hiver et durant les premiers travaux du sol, chaque arbre bénéficiant de 30 à 40 kg de fumier du bétail. Toutefois, l'usage d'engrais minéraux peut être justifié par les analyses du sol et des feuilles. Dans ce cas, l'usage de ce type d'engrais doit prendre en compte les recommandations du laboratoire des analyses et des doses des irrigations effectuées ;

5) Le suivi des parasites et des maladies de l'olivier doit se faire en concertation entre la cellule de contrôle interne issue du comité technique de l'AOP Tyout-Chiadma mentionnée dans le cahier des charges et les services concernés du département de l'agriculture ;

6) La taille de fructification est pratiquée une fois par an, après récolte. Cependant, les arbres âgés bénéficient de taille de régénération d'une façon progressive ;

7) L'évaluation de la maturité des olives doit avoir lieu au début de chaque campagne oléicole en se basant sur l'indice de maturité qui doit être situé entre 2,5 et 3,5 selon la méthode Uceda et Frias, 1975 ;

8) La période de récolte des olives doit avoir lieu entre les mois d'octobre et décembre. Au cours de cette opération, les agriculteurs utilisent des moyens qui permettent de conserver les olives intactes ;

9) Seules des caisses en plastique doivent être utilisées pour le transport immédiat des olives récoltées du verger vers l'unité traditionnelle de trituration. A la réception, les olives sont autocontrôlées afin de s'assurer de leur qualité et de leur conformité avec les prescriptions du cahier des charges. A ce poste, s'effectue l'élimination des olives blessées, des résidus de feuilles, des brindilles et de tout autres corps étrangers ;

10) La période de stockage comprise entre la récolte des olives et leur trituration ne doit pas excéder 48 heures ;

11) Le broyage et le malaxage doivent être faits simultanément, à l'aide de meules en pierre dont les caractéristiques sont définies dans le cahier des charges ;

12) Les opérations de trituration des olives doit respecter la norme marocaine n° 080000 relative aux principes généraux d'hygiène alimentaire ;

13) Au cours de l'opération de pression de la pâte, les prescriptions suivantes doivent être respectées :

- utilisation des scourtins en fibre végétale « Kadim » ou en plastique alimentaire ;
- rénovation des scourtins chaque mois ;
- lavage des scourtins à la fin de chaque journée et séchage à l'air libre ;
- réalisation de la pression de la pâte d'olive dans des presses en inox ;
- augmentation progressive de la pression manuellement ou à l'aide de l'énergie électrique, pour l'extraction du mou huileux qui dure au maximum deux heures.

14) La séparation de l'huile du mou huileux doit se faire uniquement par décantation, en deux phases. Cette opération se fait dans des citernes en inox ;

15) Le stockage du produit fini doit se faire dans des cuves en inox au sein d'un local, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après décantation, la cellule de contrôle interne procède au prélèvement d'un échantillon du produit fini en vue de l'analyse et de s'assurer de son acidité qui ne doit pas dépasser 0,4%. Après s'être assuré de la qualité du produit, l'huile d'olive produite doit être conditionnée dans des bouteilles en verre, neuves « non utilisées ».

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré par la société « Normacert Sarl », qui procède conformément au plan de contrôle prévu au cahier des charges précité et délivre aux producteurs et transformateurs inscrits auprès de ladite société la certification des produits obtenus.

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la législation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « huile d'olive de Tyout-Chiadma » comporte l'indication de :

1. Huile d'olive d'appellation d'origine « Tyout-Chiadma » ;
2. Catégorie : vierge extra ;
3. Le logo officiel de l'AOP ;
4. La référence de « Normacert sarl ».

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette. Elle 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 2 hija 1430 (20 novembre 2009).*

AZIZ AKHANNOUCH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5805 du 2 safar 1431 (18 janvier 2010).

**Arrêté du ministre de l'intérieur n° 2992-09 du 15 hija 1430 (3 décembre 2009) approuvant les délibérations du conseil de la commune de Midelt confiant à l'Office national de l'eau potable (ONEP) la gestion du service d'assainissement liquide et adoptant la convention de la gestion déléguée du service public d'assainissement liquide et le cahier des charges correspondant.**

LE MINISTRE DE L'INTERIEUR,

Vu la loi n° 78-00 portant charte communale, promulguée par le dahir n° 1-02-297 du 25 regeb 1423 (3 octobre 2002), telle qu'elle a été modifiée et complétée ;

Vu la loi n° 45.08 relative à l'organisation des finances des collectivités locales et de leurs groupements, promulguée par le dahir n° 1-09-02 du 22 safar 1430 (18 février 2009) ;

Vu la loi n° 47-06 relative à la fiscalité des collectivités locales, promulguée par le dahir n° 1-07-195 du 19 kaada 1428 (30 novembre 2007) ;

Vu le dahir n° 1-72-203 du 18 safar 1392 (3 avril 1972) relatif à l'Office national de l'eau potable, tel qu'il a été modifié par la loi n° 31-00 promulguée par le dahir n° 1-00-266 du 2 jourmada II 1421 (1<sup>er</sup> septembre 2000), notamment son article 2 ;

Vu les délibérations du conseil de la commune de Midelt en date du 20 jourmada II 1429 (24 juin 2008) et du 30 chaoual 1429 (30 octobre 2008), relatives respectivement au transfert de la gestion du service d'assainissement liquide à l'Office national de l'eau potable (ONEP) et à l'adoption de la convention de gestion déléguée du service public d'assainissement liquide et du cahier des charges correspondant,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Sont approuvées, telles qu'elles sont annexées à l'original du présent arrêté, les délibérations du conseil de la commune de Midelt, confiant à l'Office national de l'eau potable (ONEP) la gestion du service d'assainissement liquide et adoptant la convention de gestion déléguée du service public d'assainissement liquide et le cahier des charges correspondant.

ART. 2. -- Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

*Rabat, le 15 hija 1430 (3 décembre 2009).*

CHAKIB BENMOUSSA.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5805 du 2 safar 1431 (18 janvier 2010).