

**Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime
n° 1751-14 du 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014) portant
reconnaissance de l'appellation d'origine « Huile d'Olive
Vierge Extra Aghmat Aylane » 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 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 4 jourmada I 1435 (6 mars 2014),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane », demandée par l'association Aylane pour le développement des produits du terroir Aghmat, Ourika et Tamazouzt, 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 de l'appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane », 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'aire géographique couverte par l'appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » concerne le territoire de trois communes rurales de la province d'Al Haouz à savoir Ourika (Cercle de Tahanaout), Aghmat et Tamazouzt (Cercle d'Aït Ourir).

Les douars constituant chaque commune rurale sont comme suit :

- les douars de la commune rurale Ourika : Chaâbat El Maâ, Taht Doum, El Kaji, Taghzi, Anrar, Timalzine, Taourirt, Akhljij, Al Hajib, Adkente, Ouakjtij, Akerfella, Ouilkansane, Maoute, El Mers, Amekhlij, Boutebri, Takdirte, Asli, Arradi, Ain Tikert, Ait Hmad Ouali, Takatert, Al Mourabitine, Lakhmiss, Asbiti, Tamskrine, Takerdete, Ntibkaline, Msref Al Borj, Lagadir Nait Slimane, Al Haddad ;

- les douars de la commune rurale Aghmat : Aârîch, Jamiyate Toughmirt, Sidi Bghdad, Ait Ouamden, Adahra, Skoum, Ait Hassoune, Ait Zat, Al Briza, Draa Ait Kadour, Tifertine, Ait Rais, Aknak, Sidi Bouyahya, Al Karia, Al Hajib Tamsoult, Ait Zaâboul, Al Hajib Ait Ouadou, Ait Fares, Ait Houcine, Ait Ben Mbarek, Dar Azgar, Ait Hmad Oumgar, Adrouren, Ait Doukhali Skoum, Centre Aghmat, Ait Taik, Iilamen, Bouhjou, Taillette, Issile, Imllahen, Isserssif, Salle, Andi, Iherbirlne, Agrssif, Tarzat, Tamssoult, Tagadirt, Amassine, Amanchak ;

- les douars de la commune rurale Tamazouzt : Ait Bouhmouch, Ahanou, Izda, Tigouafayen, El Bdadz, Bouaouid, Igoudar Ait Aghmat, Ajaber, Ait Saleh, Ait Belaid, Grefet, Boukhaouia, Talkaft, Takatert, Jouaber, Laaouina, Tissila Thtaniya, Amzrou Thtani, Iferdassa, Ait El kadi, Ait Kadour, Talainte, Tihona, Azib Lamli, Talmsalit, El hajeb Ait Ben Bih, Ait Achouch, Ait Gougasse, Tigzirt, Ztoula, Irik Ait Namouss, Ait Ouguaigou, Tissila Foukania, Amzrou Foukani, Taaricht, Aarich.

ART. 4. – L'huile d'olive d'appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » doit provenir exclusivement des olives issues de la variété *Picholine* marocaine.

Les caractéristiques chimiques et organoleptiques de l'huile d'olive d'appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » sont les suivantes :

• Caractéristiques chimiques :

- une acidité libre (exprimée en acide oléique) : $\leq 0,35\%$
- l'acide palmitique (C16 :0) : de 10,50% à 11,70% ;
- l'acide oléique (C18:1) : de 70,50% à 74% ;
- l'acide linoléique (C18 :2) : de 10,50% à 13,30% ;
- l'acide linoléique (C18 :3) : de 0,8% à 1,15% ;
- les acides gras saturés : aux alentours de 14% ;
- le rapport des acides gras mono insaturés / polyinsaturés : entre 5 et 7 ;
- le rapport des acides gras saturés / insaturés : aux alentours de 0.15 ;
- indice de peroxyde : $IP \leq 16$ méq d'O₂/Kg d'huile ;
- teneurs en polyphénols totaux $>$ ou $=$ à 200ppm.

• Caractéristiques organoleptiques :

- le fruité : moyen et équilibré ;
- l'amer : piquant et équilibré ;
- les arômes spécifiques : artichaut, amande verte, herbe et tomate.

ART. 5. – Les principales conditions de production et de conditionnement de l'huile d'olive d'appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » sont les suivantes :

1. Les olives destinées pour l'extraction de l'huile d'olive d'appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » doivent provenir, exclusivement, de la variété « Picholine marocaine »

2. les opérations de ramassage des olives, de production, de transformation et de conditionnement de l'huile d'olive à appellation d'origine « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » doivent être réalisées dans l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

3. le travail du sol doit être réalisé au moins deux fois par an : en hiver et au printemps ;

4. la fertilisation, se compose de fumier avec un apport de 16 à 48 kg par arbre et doit se pratiquer pendant le travail du sol. L'apport d'éléments minéraux doit être justifié par des analyses du sol et des feuilles ;

5. les apports d'eau doivent se faire généralement, selon les saisons, à partir d'Oued Ourika par les Saguias ou par pompage des eaux souterraines ;

6. la lutte phytosanitaire doit consister en un traitement préventif à base de deux opérations à savoir : l'élagage des oliviers et l'installation des pièges sexuels pour le contrôle de la teigne et la mouche de l'olivier ;

7. la taille d'entretien doit être pratiquée une fois tous les deux ans après la récolte des olives ;

8. l'opération de récolte doit être basée sur la qualité des olives et l'évaluation de l'indice de maturité des olives ;

9. les agriculteurs doivent récolter les olives en utilisant des moyens de récolte qui permettent de conserver la qualité des olives. Ils doivent également utiliser des filets ou des bâches pour éviter le contact des olives avec le sol ;

10. les olives récoltés doivent être immédiatement transportés, dans des caisses en plastique, du verger vers l'unité de trituration. A la réception, les olives doivent être triées, effeuillées et lavées ;

11. la période de stockage des olives entre la récolte et la trituration ne doit pas dépasser 48 heures ;

12. le broyage doit être fait à l'aide d'un broyeur à marteaux à température ambiante ;

13. le malaxage de la pâte obtenue doit être réalisé pendant au moins 45 minutes, à une température ne dépassant pas 28°C ;

14. la séparation de l'huile d'olive doit être réalisée en système continu à deux phases. L'ajout d'eau n'est pas autorisé ;

15. à la sortie du décanteur, l'huile d'olive doit être acheminée vers des citernes appropriées pour subir une décantation intermédiaire de 24 à 48 heures puis cette huile doit être stockée dans des contenants en inox ;

16. le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des emballages neufs avec des contenances variables selon la demande du client tout en respectant la réglementation en vigueur.

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 par le cahier des charges précité et délivre aux producteurs, transformateurs et conditionneurs 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 de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Appellation d'Origine Protégée Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » ou « AOP Huile d'Olive Vierge Extra Aghmat Aylane » ;
- le logo officiel de l'appellation d'origine protégée tel que publié en annexe au décret susvisé 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 ;
- la référence de la société « NORMACERT Sarl ».

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. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 2 rabii I 1436 (25 décembre 2014).

AZIZ AKHANNOUCH.