

7. Le miel doit être récolté au niveau des ruchers entre fin août et mi-septembre ;

8. La récolte doit se faire sur des rayons operculés à au moins 75%. Le miel doit être récolté à partir des cadres exempts de couvains ;

9. L'extraction doit se faire par centrifugation. Le miel extrait doit être filtré ;

10. La refonte du miel est autorisée une seule fois sous une température inférieure ou égale à 45 °C ;

11. La cristallisation contrôlée est autorisée ;

12. Le miel doit être conditionné dans des contenants neufs en verre aux contenances : 250 g, 500 g ou 1000 g.

13. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) ne doit pas dépasser 24 mois après l'extraction du miel.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité, 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 du miel bénéficiant de l'indication géographique protégée « Miel de Zendaz du Massif Bouiblane ».

ART. 7. – Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation applicable en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires, l'étiquetage du miel bénéficiant de l'indication géographique protégée « Miel de Zendaz du Massif Bouiblane », doit comporter les indications suivantes :

- la mention « Indication Géographique Protégée Miel de Zendaz du Massif Bouiblane » ou de « IGP Miel de Zendaz du Massif Bouiblane » ;
- le logo officiel de l'indication géographique 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 10 ramadan 1438 (5 juin 2017).*

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 1358-17 du 13 ramadan 1438 (8 juin 2017) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'Olive de Zerhounne » 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), 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 1<sup>er</sup> regeb 1438 (30 mars 2017),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Est reconnue l'indication géographique « Huile d'Olive de Zerhounne », demandée par le Groupement d'Intérêt Economique « Produits de Terroirs Walili » 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'indication géographique « Huile d'Olive de Zerhounne », 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'indication géographique « Huile d'olive de Zerhounne », comprend cinq communes appartenant à la province de Meknès et sont comme suit : Oualili, Cherkaoua, Sidi Abdellah Al-Khayat, Nzala de Béni Ammar et Mghassyine.

ART. 4. – L'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive de Zerhounne » 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 :

**1. Caractéristiques physico-chimiques :**

- Acidité libre (exprimée en acide oléique) :  $\leq 0,6\%$  ;
- Indice de peroxyde :  $\leq 10$  méq /Kg ;
- Teneur en polyphénols totaux :  $\geq 150$  mg/kg.

**2. Caractéristiques organoleptiques :**

- Intensité du fruité : supérieur ou égale à 5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI) ;
- Intensité du piquant et de l'amer : Equilibrée, variant entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique (COI) ;
- Absence de défauts.

ART. 5. – Les principales conditions de production, de stockage et de conditionnement de l'huile d'olive d'indication géographique « Huile d'Olive de Zerhounne » sont comme suit :

1. Les opérations de production et de conditionnement de l'huile d'olive doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique mentionnée à l'article 3 ci-dessus ;

2. L'huile d'olive doit provenir exclusivement des olives des variétés Picholine marocaine, Menara et Haouzia ;

3. La taille de fructification peut être pratiquée une fois par an. Cependant, les arbres âgés peuvent bénéficier de la taille de rajeunissement d'une façon progressive ;

4. La fertilisation consiste en un apport d'engrais organiques et d'engrais minéraux, selon le besoin, et selon l'âge de l'arbre d'olivier ;

5. Les plantations d'oliviers peuvent être conduites en bour ou en irrigué ;

6. Les traitements phytosanitaires peuvent être appliqués, si nécessaire, conformément à la réglementation en vigueur ;

7. La récolte des olives doit être basée sur l'indice de maturité qui doit être compris entre 3 et 3,5 sur l'échelle de maturité du (COI). Elle débute fin octobre et s'achève début décembre ;

8. Les olives doivent être cueillies, de façon à conserver leur intégrité, manuellement ou en utilisant le peignage ou le gaulage flexible. Les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles ;

9. Le transport vers l'unité de trituration des olives doit se faire dans des caisses propres. La période entre la récolte et la trituration des olives ne doit pas excéder 48 heures ;

10. La trituration des olives doit être réalisée en système continue à deux phases ;

11. Le stockage de l'huile doit être réalisé dans des contenants propres permettant de préserver sa qualité ;

12. Le conditionnement de l'huile d'olive doit se faire dans des bouteilles en verre ou d'autres contenants alimentaires conformes à la réglementation en vigueur d'une contenance de 250 ml à 10 litres.

ART. 6. – Le contrôle du respect des clauses du cahier des charges est assuré, selon le plan de contrôle prévu par le cahier des charges précité, 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 de l'indication géographique protégée « huile d'olive de Zerhounne ».

ART. 7. – 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 de l'indication géographique protégée « Huile d'Olive de Zerhounne », doit comporter les indications suivantes :

- La mention « Indication Géographique Protégée Huile d'Olive de Zerhounne » ou « IGP Huile d'Olive de Zerhounne » ;
- Le logo officiel de l'indication géographique 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 13 ramadan 1438 (8 juin 2017).*

AZIZ AKHANNOUCH.

**Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 1359-17 du 13 ramadan 1438 (8 juin 2017) portant reconnaissance de l'indication géographique « Huile d'olive d'Aït Attab » et homologation du cahier des charges y afférent.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,

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 ;