

NOTE DE PRESENTATION

2 - 14 - 268

La filière oléicole est l'une des filières prioritaires du Plan Maroc Vert. En effet le Maroc compte augmenter sa production d'huile d'olive vu l'importance que revêt ce secteur pour l'économie nationale. Cette initiative est accompagnée de mesures visant la promotion de la qualité de l'huile d'olive.

Par ailleurs, Le secteur des huiles d'olive est régi actuellement par le décret du 20 mai 1997 relatif à la commercialisation des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive qui classe ces huiles d'olive selon trois critères physicochimiques à savoir l'acidité, l'indice de peroxyde et l'absorbance dans l'ultraviolet.

Cependant, ces critères physicochimiques sont insuffisants pour évaluer la qualité des huiles d'olive, ce qui permet à certaines huiles de mauvaise qualité de trouver place dans la classification proposée au niveau du décret précité et de se commercialiser librement dans le marché national, ceci n'encourage pas les producteurs qui fournissent des efforts pour la production des huiles d'olive de bonne qualité, leurs produits se trouvent ainsi concurrencés par des produits de mauvaise qualité.

Aussi, et pour promouvoir la qualité des huiles d'olive au niveau national, une mise à niveau du cadre réglementaire actuel régissant ce secteur s'avère nécessaire. Dans ce sens, le Département de l'agriculture a élaboré un projet de décret qui vise à :

- Harmoniser les catégories des huiles d'olive avec celles arrêtées au niveau de la norme du Conseil Oléicole International (COI) ;
- Compléter les critères physicochimiques auxquels doivent répondre les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive pour mieux évaluer leur qualité permettant ainsi une classification plus objective de ces huiles d'olive ;
- Fixer les limites maximales des contaminants ;
- Introduire les caractéristiques organoleptiques comme étant des critères de qualité à prendre en compte pour la classification des huiles d'olive ;
- Fixer les conditions à respecter par les agents de contrôle pour préserver la qualité des échantillons prélevés.

Tel est l'objet du présent projet de décret.



Article premier : Conformément aux dispositions des articles 5 et 8 de la loi susvisée n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, le présent décret fixe les conditions à même d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées.

Article 2 : La dénomination "huile d'olive" est réservée à l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*oléa europea sativa* Hoffm. et Link), à l'exclusion de l'huile obtenue par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec d'autres huiles.

Article 3 : Les huiles d'olive définies dans les catégories ci-dessous commercialisées sous les dénominations indiquées lorsqu'elles répondent aux spécificités correspondantes:

1. Huile d'olive vierge : l'huile d'olive obtenue à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou autres procédés physiques dans des conditions notamment thermiques qui n'entraînent pas d'altération de l'huile. Cette huile ne doit avoir subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Cette catégorie comprend :

a) L'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état qui comporte :

— *L'huile d'olive vierge extra* : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est inférieure ou égale à 0,8 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie ;

— *L'huile d'olive vierge* : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 0,8 gramme et inférieure ou égale à 2 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie ;

— *L'huile d'olive vierge courante* : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 2 grammes et inférieure ou égale à 3,3 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie ;

b) L'huile d'olive vierge impropre à la consommation en l'état dénommée "*huile d'olive vierge lampante*" : l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes et dont les caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie. Elle peut être utilisée en l'état pour des usages techniques ou après raffinage pour l'alimentation humaine.

2. Huile d'olive raffinée : l'huile d'olive obtenue à partir d'huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de leur structure glycéridique initiale. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou



égale à 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie.

3. Huile d'olive : l'huile d'olive constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à un (1) gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie.

Article 4 : L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement des grignons d'olive au moyen de solvants ou par d'autres procédés physiques, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec d'autres huiles.

Les huiles de grignons d'olive définies dans les catégories ci-dessous sont commercialisées, sous les dénominations indiquées lorsqu'elles répondent aux spécificités correspondantes :

1. Huile de grignons d'olive brute : l'huile de grignons d'olive dont les caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie. Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques ;

2. Huile de grignons d'olive raffinée : l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas une modification de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie ;

3. Huile de grignons d'olive : l'huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propres à la consommation en l'état. Son acidité libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à un (1) gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie.

Article 5 : Les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doivent répondre aux caractéristiques physico-chimiques et / ou organoleptiques fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé du commerce et de l'industrie.

L'appréciation et le contrôle des caractéristiques organoleptiques doivent être effectués conformément aux normes exigées en la matière par un jury de dégustateurs, choisis parmi les experts reconnus pour leurs compétences dans le domaine, désigné par le ministre chargé de l'agriculture.



Article 6 : La teneur en contaminants et en résidus de produits phytosanitaires des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doit respecter les dispositions de la réglementation en vigueur en la matière ou à défaut, les normes du Codex alimentarius.

Article 7 : Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans l'huile d'olive vierge et l'huile de grignons d'olive brute.

Pour l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive, l'addition d'alpha-tocophérol est autorisée pour restituer le tocophérol naturel éliminé au cours de l'opération de raffinage.

La dose maximale autorisée est de 200 milligrammes par kilogramme (mg/kg) d'alpha-tocophérol total dans le produit final.

Article 8 : Les établissements et entreprises de production, de traitement, de transformation, d'emballage, de conditionnement, de distribution, de transport, d'entreposage ou de conservation des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus sont soumis aux dispositions des articles 4 et 5 du décret n°2-10-473 susvisé.

Les exploitants de ses établissements ou entreprises doivent assurer la traçabilité de leurs produits conformément aux dispositions de l'article 75 dudit décret.

Article 9 : Les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doivent être conditionnées dans des contenants adaptés et propres.

Ces contenants doivent être composés de matériaux qui répondent aux spécifications et exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret n°2-10-473 précité et qui permettent de maintenir la qualité de de desdites huiles.

Pour leur vente à un consommateur final, les huiles susmentionnées doivent être présentées dans des contenants dont les volumes nominaux, exprimés en litre, sont les suivants :

0,1	0,25	0,50	0,75	1	2	3	5	10	20	25
-----	------	------	------	---	---	---	---	----	----	----

Ces volumes peuvent également être indiqués en centilitre ou millilitre selon le cas.

Article 10 : L'étiquetage des contenants et des emballages des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doit être conforme aux dispositions du décret n°2-12-389 susvisé.

L'apposition d'une bande de garantie ou de tout autre système de garantie équivalent au niveau de l'ouverture du contenant ou de l'emballage des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus est obligatoire.



Il incombe au responsable de la première mise sur le marché de ces huiles d'inscrire les volumes nominaux et d'apposer la bande de garantie ou tout autre système de garantie équivalent sus-indiqués sur les contenants ou emballages desdites huiles.

L'emploi de toute indication, de tout signe, de toute appellation ou marque commerciale ne doit pas créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur la nature, la qualité ou l'origine des huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus, en toute circonstance et sous quelque forme que ce soit.

Article 11 : Les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus doivent, lorsqu'elles sont mélangées avec toutes autres huiles, être commercialisées sous une dénomination qui ne contient pas le terme "olive" et leur étiquetage ne doit pas comporter de mentions ou de représentations graphiques évoquant l'olive ou l'olivier.

Tout mélange d'huiles d'olive raffinées ou d'huiles de grignons d'olive raffinées avec d'autres huiles, doit comporter dans son étiquetage, outre les mentions obligatoires prévues par le décret n°2-12-389 précité, l'indication des proportions de chaque huile le constituant.

Article 12 : Les importateurs doivent s'assurer que les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 ci-dessus qu'ils importent, répondent aux dispositions du présent décret et exigences fixées à l'article 48 du décret n°2-10-473 précité.

Article 13 : Quiconque commercialise, détient en vue de la vente, met en vente ou vend les huiles des catégories visées aux articles 3 et 4 ci-dessus sous une dénomination non prévue par le présent décret ou sous l'une des dénominations prévues auxdits article 3 et 4 alors que lesdites huiles ne répondent pas aux spécificités correspondantes, s'expose aux sanctions prévues aux articles 25 ou 26, selon le cas, de la loi n°28-07 précitée.

Article 14 : Le présent décret entrera en vigueur un (1) an après sa date de publication au "Bulletin officiel".

A compter de la date susmentionnée, le décret n°2-97-93 du 13 moharrem 1418 (20 mai 1997) réglementant la commercialisation des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive tel qu'il a été modifié et complété est abrogé.

Toutefois, les dispositions de l'article premier du décret n°2-97-93 précité relatives à l'indice de peroxyde et à l'absorbance dans l'ultraviolet demeurent en vigueur jusqu'à la publication de l'arrêté conjoint prévu à l'article 5 du présent décret.

Article 15 : Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et le ministre de l'industrie, du commerce de l'investissement et de l'économie numérique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.