Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique n° 293-16 du 22 rabii II 1437 (2 février 2016) fixant les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques auxquelles doivent répondre les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive commercialisées.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE, DE L'INVESTISSEMENT ET DE L'ECONOMIE NUMERIQUE,

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, notamment son article 5,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques visées à l'article 5 du décret n° 2-14-268 susvisé, auxquelles doivent répondre les huiles des catégories prévues aux articles 3 et 4 du même décret sont fixées à l'annexe au présent arrêté conjoint.

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

Rabat, le 22 rabii II 1437 (2 février 2016).

*Le ministre de l'agriculture
et de la pêche maritime,
AZIZ AKHANNOUCH.*

*Le ministre de l'industrie,
du commerce,
de l'investissement
et de l'économie numérique,
MOULAY HAFID ELALAMY.*

*

* * *

ANNEXE

à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de l'industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique n°293-16 du 22 rabii II 1437 (2 février 2016) fixant les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques auxquelles doivent répondre les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive commercialisées.

Caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques auxquelles doivent répondre les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive commercialisées

1- Critères de pureté :

1-1 Composition en acides gras : (% m/m d'esters méthyliques)

- Acide myristique	≤ 0,03
- Acide palmitique	7,5 - 20,0
- Acide palmitoléique	0,3 - 3,5
- Acide heptadécanoïque	≤ 0,3
- Acide heptadécénoïque	≤ 0,3
- Acide stéarique	0,5 - 5,0
- Acide oléique	55,0 - 83,0
- Acide linoléique	2,5 - 21,0
- Acide linolénique	≤ 1,2
- Acide arachidique	≤ 0,6
- Acide gadoléique (eïcosénoïque)	≤ 0,4
- Acide béhénique (*)	≤ 0,2 (*)
- Acide lignocérique	≤ 0,2

(*) Limite portée à ≤0,3 pour les huiles de grignons d'olive.

1-2 Teneur en acides gras trans (% des acides gras trans)

Catégorie d'huile	<u>C18:1 T (%)</u>	<u>C18:2 T + C18:3 T (%)</u>
- Huile d'olive vierge propre à la consommation	≤0,05	≤0,05
- Huile d'olive vierge lampante	≤ 0,10	≤0,10
- Huile d'olive raffinée	≤0,20	≤0,30
- Huile d'olive	≤ 0,20	≤0,30
- Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,20	≤0,10
- Huile de grignons d'olive raffinée	≤0,40	≤0,35
- Huile de grignons d'olive	≤0,40	≤ 0,35

1-3 Composition en stérols et en dialcools triterpéniques**1-3-1 Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)**

- Cholestérol	≤ 0,5
- Brassicastérol (*)	≤ 0,1 (*)
- Campesterol (**)	≤ 4,0 (**)
- Stigmastérol	< Campesterol pour les huiles propres à la consommation
- Delta-7-stigmastérol (**)	≤ 0,5 (**)
- Bêta-sitostérol apparent : (bêta-sitostérol + delta-5-avénastérol + delta 5-23-stigmastadiénol + clérostérol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadiénol)	≥ 93,0

(*) Limite portée à ≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive.

(**) Pour les huiles d'olive vierges et vierges extra, la teneur en campesterol peut être comprise entre 4% et 4,5% à condition que les teneurs en Stigmastérol et en delta7-stigmastérol soient respectivement inférieures ou égales à 1,4% et 0,3%. Les autres caractéristiques doivent respecter les limites fixées dans la présente annexe.

1-3-2 Teneur en stérols totaux (mg/kg)

- Huile d'olive vierge	}	≥ 1 000
- Huile d'olive raffinée		
- Huile d'olive		
- Huile de grignons d'olive brute		≥ 2 500
- Huile de grignons d'olive raffinée		≥ 1 800
- Huile de grignons d'olive		≥ 1 600

1-3-3 Teneur en érythrodiol et uvaol (% des stérols totaux)

- Huiles d'olive vierges propre à la consommation	≤ 4,5
- Huile d'olive vierge lampante ⁽¹⁾	≤ 4,5 ⁽¹⁾
- Huile d'olive raffinée	≤ 4,5
- Huile d'olive	≤ 4,5
- Huile de grignons d'olive brute ⁽²⁾	> 4,5 ⁽²⁾
- Huile de grignons d'olive raffinée	> 4,5
- Huile de grignons d'olive	> 4,5

1-3-4 Teneur en cires**C42 + C44 + C46 (mg/kg)**

Huile d'olive vierge extra et Huile d'olive vierge ≤ 150

C40 + C42 + C44 + C46 (mg/kg)

- Huile d'olive vierge courante	≤ 250
- Huile d'olive vierge lampante ⁽¹⁾	≤ 300 ⁽¹⁾
- Huile d'olive raffinée	≤ 350
- Huile d'olive	≤ 350
- Huile de grignons d'olive brute ⁽²⁾	> 350 ⁽²⁾
- Huile de grignons d'olive raffinée	> 350
- Huile de grignons d'olive	> 350

(1) Lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg, elle est considérée comme une huile d'olive vierge lampante si son contenu en alcools aliphatiques totaux est $\leq$ à 350 mg/kg ou si sa teneur en érythrodiol + uvaol est $\leq$ à 3,5%.

(2) Lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg, elle est considérée comme une huile de grignons d'olive brute si son contenu en alcools aliphatiques totaux est $>$ à 350 mg/kg et si sa teneur en érythrodiol + uvaol est $>$ à 3,5 %.

1-3-5 Écart maximal entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42

- Huile d'olive vierge propre à la consommation	$\leq 0,2$
- Huile d'olive vierge lampante	$\leq 0,3$
- Huile d'olive raffinée	$\leq 0,3$
- Huile d'olive	$\leq 0,3$
- Huile de grignons d'olive brute	$\leq 0,6$
- Huile de grignons d'olive raffinée	$\leq 0,5$
- Huile de grignons d'olive	$\leq 0,5$

1-3-6 Teneur en stigmastadiènes (mg/kg)

- Huile d'olive vierge extra et Huile d'olive vierge	$\leq 0,05$
- Huile d'olive vierge courante	$\leq 0,10$
- Huile d'olive vierge lampante	$\leq 0,50$

1-3-7 Teneur en 2-glycéril monopalmitate

- Huile d'olive vierge propre à la consommation et huile d'olive :

C16:0 $\leq$ 14,0 % ; 2 P $\leq$ 0,9 %

C16:0 $>$ 14,0 % ; 2 P $\leq$ 1,0 %

- Huile d'olive vierge impropre à la consommation et huile d'olive raffinée :

C16:0 $\leq$ 14,0 % ; 2 P $\leq$ 0,9 %

C16:0 $>$ 14,0 % ; 2 P $\leq$ 1,1 %

- Huile de grignons d'olive $\leq$ 1,2 %

- Huile de grignons d'olive brute et raffinée $\leq$ 1,4 %

1-3-8 Teneur en insaponifiable (g/kg)

- Huile d'olive	≤ 15
- Huile de grignons d'olive	≤ 30

2- Critères de qualité :

	Huile d'olive vierge extra	Huile d'olive vierge	Huile d'olive vierge courante	Huile d'olive vierge lampante ⁽¹⁾	Huile d'olive raffinée	Huile d'olive	Huile de grignons d'olive brute	Huile de grignons d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive
1- Caractéristiques organoleptiques :									
Odeur et saveur					acceptable	bonne		acceptable	bonne
Odeur et saveur (sur une échelle continue) :									
- Médiane du défaut	Me = 0	0 < Me ≤ 3,5	3,5 < Me ≤ 6,0 ⁽²⁾	Me > 6					
- Médiane du fruité	Me > 0	Me > 0							
Couleur					Jaune clair	Claire Jaune à vert		Claire Jaune à Jaune brun	Claire Jaune à vert
Aspect à 20°C pendant 24 h					limpide	limpide		limpide	limpide
2- Acidité libre :									
% m/m exprimée en acide oléique	≤ 0,8	≤ 2,0	≤ 3,3	> 3,3	≤ 0,3	≤ 1,0	non limitée	≤ 0,3	≤ 1,0
3- Indice de peroxyde :									
en milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile	≤ 20	≤ 20	≤ 20	non limité	≤ 5	≤ 15	non limité	≤ 5	≤ 15

(1) la simultanéité des critères 1, 2 et 3 n'est pas obligatoire un seul peut suffire.

(2) Ou lorsque la médiane du défaut est inférieure ou égale à 3,5 et la médiane du fruité est égale à 0.

2- Critères de qualité (suite)

	Huile d'olive vierge extra	Huile d'olive vierge	Huile d'olive vierge courante	Huile d'olive vierge lampante	Huile d'olive raffinée	Huile d'olive	Huile de grignons d'olive brute	Huile de grignons d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive
4- Absorbance dans l'ultraviolet :									
- à 270 nm (cyclohexane) / 268 nanomètres (iso-octane)	≤ 0,22	≤ 0,25	≤ 0,30		≤ 1,10	≤ 0,90		≤ 2,00	≤ 1,70
- Δk	≤ 0,01	≤ 0,01	≤ 0,01		≤ 0,16	≤ 0,15		≤ 0,20	≤ 0,18
- à 232 nm	≤ 2,50	≤ 2,60							
5- Teneur en eau et en matières volatiles (% m/m)									
	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 1,5	≤ 0,1	≤ 0,1
6- Teneur en impuretés Insolubles dans l'éther de pétrole (% m/m)									
	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05		≤ 0,05	≤ 0,05
7- Point d'éclair									
	-	-	-	-	-	-	≥ 120°C	-	-
8- Traces métalliques (mg/kg) :									
- fer	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0		≤ 3,0	≤ 3,0
- cuivre	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1		≤ 0,1	≤ 0,1
9- Esters méthyliques (FAME) et éthyliques (FAEE) des acides gras									
	<ul style="list-style-type: none"> - Σ FAME + FAEE < 75 mg/kg (campagne 2012/13) - FAEE < 40 mg/kg (campagne 2013/14) - FAEE < 35 mg/kg (campagne 2014/15) - FAEE < 30 mg/kg (après 2015) 								

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 6456 du 6 rejeb 1437 (14 avril 2016).