

**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.**

LE PREMIER MINISTRE,

Vu la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises promulguée par le dahir n° 1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984) ;

Vu le décret n° 2-62-217 du 3 hija 1381 (8 mai 1962) portant réglementation de la fabrication des huiles alimentaires ;

Vu l'arrêté du 21 rabii I 1340 (22 novembre 1921) relatif à la vente des beurres, saindoux, huiles et matières grasses alimentaires et les textes qui l'ont modifié ou complété, notamment l'arrêté du 17 safar 1370 (28 novembre 1950) et le décret n° 2-88-105 du 25 moharrem 1410 (28 août 1989) ;

Vu la décision de la chambre constitutionnelle n° 265 du 2 moharrem 1414 (23 juin 1993) ;

Après avis de la commission interministérielle permanente pour le contrôle alimentaire et la répression des fraudes ;

Après examen en conseil des ministres réuni le 29 hija 1417 (7 mai 1997),

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – La dénomination « huile d'olive » est réservée à l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europea sativa* Hoffm. et Link) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle est commercialisée selon les dénominations et définitions ci-après :

1 – L'huile d'olive vierge est l'huile obtenue des olives uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. On distingue deux catégories :

a) L'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état, huile pouvant prétendre au qualificatif « naturelle ».

Selon son acidité, exprimée en acide oléique, son indice de peroxyde et son absorbance dans l'ultraviolet, cette huile est dite :

* « Extra » lorsque :

- l'acidité libre ne dépasse pas 1 gramme pour cent grammes ;
- l'indice de peroxyde ne dépasse pas 20 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile ;
- l'absorbance dans l'ultraviolet ($K^{1\%}_{1\text{ cm}}$) ne dépasse pas 0,25 à 270 nm.

* « Fine » lorsque :

- l'acidité libre ne dépasse pas 2 grammes pour cent grammes ;
- l'indice de peroxyde ne dépasse pas 20 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile ;

• l'absorbance dans l'ultraviolet ($K^{1\%}_{1\text{ cm}}$) ne dépasse pas 0,25 à 270 nm.

* « Courante » lorsque :

- l'acidité libre ne dépasse pas 3,3 grammes pour cent grammes ;
- l'indice de peroxyde ne dépasse pas 20 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile ;
- l'absorbance dans l'ultraviolet ($K^{1\%}_{1\text{ cm}}$) ne dépasse pas 0,3 à 270 nm.

b) L'huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état dénommée huile d'olive lampante. C'est l'huile dont l'acidité est supérieure à 3,3 grammes pour cent grammes. Sa consommation à des fins alimentaires est interdite. Elle est destinée au raffinage ou à des usages techniques.

2 – L'huile d'olive raffinée est l'huile obtenue des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale.

Cette huile doit répondre aux critères de qualité suivants :

- Acidité, exprimée en acide oléique : elle ne doit pas dépasser 0,3 gramme pour cent grammes ;
- Indice de peroxyde : il ne doit pas dépasser 5 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile ;
- Absorbance dans l'ultraviolet ($K^{1\%}_{1\text{ cm}}$) : elle ne doit pas dépasser 1,1 à 270 nm.

3 – L'huile d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.

Cette huile doit répondre aux critères de qualité suivants :

- Acidité, exprimée en acide oléique : elle ne doit pas dépasser 1,5 gramme pour cent grammes ;
- Indice de peroxyde : il ne doit pas dépasser 15 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile ;
- Absorbance dans l'ultraviolet ($K^{1\%}_{1\text{ cm}}$) : elle ne doit pas dépasser 0,9 à 270 nm.

4 – L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants des grignons d'olive à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle est commercialisée selon les dénominations et définitions suivantes :

- L'huile de grignons d'olive brute est l'huile de grignons d'olive destinée au raffinage en vue de son utilisation dans l'alimentation humaine ou destinée à des usages techniques ;
- L'huile de grignons d'olive raffinée est l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale.

Cette huile doit répondre aux critères de qualité suivants :

- acidité libre, exprimée en acide oléique : elle ne doit pas dépasser 0,3 gramme pour cent grammes ;

- indice de peroxyde : il ne doit pas dépasser 5 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile ;
 - absorbance dans l'ultraviolet ($K^{1\%}_1$ cm) : elle ne doit pas dépasser 2 à 270 nm.
- L'huile de grignons d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état ; ce coupage ne peut, en aucun cas, être dénommé « huile d'olive ».

Cette huile doit répondre aux critères de qualité suivants :

- acidité libre, exprimée en acide oléique : elle ne doit pas dépasser 1,5 gramme pour cent grammes ;
- indice de peroxyde : il ne doit pas dépasser 15 milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile ;
- absorbance dans l'ultraviolet ($K^{1\%}_1$ cm) : elle ne doit pas dépasser 1,7 à 270 nm.

ART. 2. – Aucun additif alimentaire n'est autorisé pour les huiles d'olive vierges 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'alpha-tocophérol est autorisé pour restituer le tocophérol naturel éliminé au cours du traitement de raffinage. La dose maximale autorisée est de 200 mg/kg d'alpha-tocophérol total dans le produit final.

ART. 3. – Sont interdites la détention en vue de la vente, la mise en vente, ou la vente, sous une dénomination comportant le terme « olive » ou sous un étiquetage évoquant l'huile d'olive, de tout mélange d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive avec des huiles d'autres provenances que l'olive.

ART. 4. – Dans tous les établissements où s'exerce le commerce de l'huile d'olive ou de l'huile de grignons d'olive, les récipients ou les emballages qui la contiennent doivent porter une inscription indiquant celles des dénominations et des qualifications précédemment définies qui lui sont applicables.

Cette inscription doit être rédigée sans abréviation et disposée de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

Les dénominations et les qualifications devront être inscrites en caractères dont la dimension ne pourra être inférieure aux deux tiers de celle des caractères utilisés pour l'indication des mots « huile d'olive ».

L'inscription portée sur les récipients ou emballages dans lesquels la marchandise est livrée doit indiquer en caractères apparents le volume pour ceux destinés au commerçant de détail et soit le poids net ou le volume, soit le poids brut et la tare d'usage pour ceux destinés au reconditionnement.

ART. 5. – Les établissements qui procèdent à la mise en bouteilles des huiles d'olive ou des huiles de grignons d'olive, doivent en faire la déclaration au ministère du commerce, de l'industrie et de l'artisanat.

Afin que toutes les mesures d'hygiène et de salubrité voulues soient respectées, la mise en bouteille des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ne peut être entreprise que dans des locaux tenus en état constant de propreté et à l'aide des appareils adéquats.

Les bouteilles doivent être obligatoirement lavées à l'eau chaude, rincées à l'eau courante, débarrassées de tout impureté, désodorisées le cas échéant, puis égouttées à l'abri des poussières.

Le bouchage et le capsulage des bouteilles et bidons doivent être effectués mécaniquement. L'emploi des bouteilles et bidons en matière plastique ou en fer blanc dits « de récupération » est rigoureusement interdit. Est également interdit l'emploi de bouchons et de capsules dits « de récupération ».

L'apposition d'une bande de garantie est obligatoire, sauf dans le cas où il est fait usage de capsules métalliques, à oreilles ou non.

ART. 6. – Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, telles qu'elles sont définies dans l'article premier du présent décret, ne peuvent être présentées à l'acheteur dans le commerce de détail que dans les emballages suivants :

- Bouteilles en verre ou en matière plastique ou autres emballages à usage alimentaire d'une contenance de 1/2 litre ou 1 litre ;
- Bidons en fer blanc en matière plastique ou autres emballages à usage alimentaire d'une contenance de 1 litre, 2 litres, 3 litres ou 5 litres.

Les matières utilisées pour la confection des récipients et des différents emballages devant contenir de l'huile d'olive ou de l'huile de grignons d'olive doivent répondre aux normes requises prévues par la réglementation en vigueur relative aux matériaux destinés à être au contact des aliments et denrées destinés à l'alimentation humaine.

ART. 7. – L'emploi de toute indication, de tout signe, de toute appellation ou marque commerciale susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur la nature, la qualité ou l'origine d'une huile d'olive est interdit en toute circonstance et sous quelque forme que ce soit.

Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des huiles d'olive ou des huiles de grignons d'olive sous une dénomination ou une qualification qui ne serait pas conforme aux dispositions du présent décret.

ART. 8. – Sont abrogés à compter de la date d'entrée en vigueur du présent décret :

- Le décret royal n° 326-66 du 14 rabii I 1387 (23 juin 1967) réglementant la commercialisation des huiles et des huiles de grignons d'olive ;
- Les dispositions de l'article 6, a) et b), de l'arrêté du 21 rabii I 1340 (22 novembre 1921) relatif à la vente des beurres, saindoux, huiles et matières grasses alimentaires, concernant l'huile d'olive.

ART. 9. – Les intéressés auront un délai de trois années, à dater de la publication du présent décret au « Bulletin officiel », pour se conformer aux prescriptions édictées par le présent décret.

ART. 10. – Le ministre de l'agriculture et de la mise en valeur agricole et le ministre du commerce, de l'industrie et de l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 13 moharrem 1418 (20 mai 1997).

ABDELLATIF FILALI.

Pour contreseing :

*Le ministre de l'agriculture
et de la mise en valeur agricole,*

HASSAN ABOU AYOUB.

*Le ministre du commerce,
de l'industrie et de l'artisanat,*

DRISS JETTOU