

PARTIE OFFICIELLE

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

ACTES PROMULGUÉS

ARRETE n° 432 DRCL du 13 avril 1992 portant promulgation du décret n° 92-340 du 1er avril 1992 relatif à l'appellation d'origine "Monoï de Tahiti".

Le haut-commissaire de la République
en Polynésie française,

Vu la loi modifiée n° 84-820 du 6 septembre 1984 portant statut de la Polynésie française, notamment son article 91 ;

Le gouvernement du territoire informé,

Arrête :

Article 1er. — Est promulgué dans le territoire de la Polynésie française pour y être exécuté selon ses forme et teneur le texte suivant :

- Décret n° 92-340 du 1er avril 1992 relatif à l'appellation d'origine "Monoï de Tahiti", paru au J.O.R.F. du 2 avril 1992, page 4727.

Art. 2. — Le secrétaire général de la Polynésie française est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 13 avril 1992.

Pour le haut-commissaire
et par délégation :

Le secrétaire général
de la Polynésie française,
Raymond VERGNE.

**Décret n° 92-340 du 1er avril 1992 relatif
à l'appellation d'origine « Monoï de Tahiti »**

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, et du ministre des départements et territoires d'outre-mer,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, ensemble ses décrets d'application ;

Vu la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, modifiée notamment par la loi n° 66-982 du 6 juillet 1966 ;

Vu le décret n° 69-335 du 11 avril 1969 portant application de l'article 7-3 de la loi du 6 mai 1919 susvisée ;

Vu les pièces d'où il résulte qu'il a été procédé à l'enquête prévue à l'article 7-3 de la loi du 6 mai 1919 susvisée ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

CHAPITRE Ier

Définition de l'appellation d'origine « Monoï de Tahiti »

Art. 1er. — L'appellation d'origine « Monoï de Tahiti » est réservée au produit fabriqué en Polynésie française conformément aux usages locaux, loyaux et constants, par macération de fleurs de *Gardenia taitensis* (flore de Candolle, famille des rubiacées) d'origine polynésienne, ci-après dénommée tiaré, dans de l'huile de coprah raffinée. Les fleurs de tiaré et les noix de coco utilisées pour la fabrication du produit doivent être exclusivement récoltées dans l'aire géographique définie dans l'annexe au présent décret.

Peuvent également entrer dans la composition du monoï des extraits d'autres espèces végétales, dans les conditions prévues à l'article 9 ci-dessous, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

L'appellation « Monoï de Tahiti » peut être complétée par l'une des appellations « Marquises », « Tuamotu », « îles Gambier », « îles Australes », « îles de la Société », « Moorea » ou « Bora Bora », lorsque les noix de coco, les fleurs de tiaré et les éventuelles autres espèces végétales utilisées ont été récoltées dans les aires géographiques correspondantes définies dans l'annexe au présent décret.

CHAPITRE II

Conditions de production et de récolte des noix de coco

Art. 2. — Les noix de coco utilisées pour la production de l'huile de coprah doivent exclusivement provenir du cocotier *Cocos nucifera*.

Les méthodes culturales doivent être conformes aux usages locaux, loyaux et constants.

Art. 3. — Les zones de récoltes doivent être situées sur des sols d'origine corallienne.

Art. 4. — Les noix de coco destinées à la fabrication du monoï sont récoltées au stade dit de « noix mûre ».

CHAPITRE III

Conditions d'obtention et de raffinage de l'huile

Art. 5. — Après récolte, les noix mûres sont fendues et les amandes en sont extraites dans un délai de quarante-huit heures conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

Celles-ci sont ensuite mises à sécher au soleil pendant au moins une semaine jusqu'à l'obtention d'une humidité inférieure ou égale à 10 p. 100 avant l'ensachage.

Les amandes sont ensuite broyées en fines particules de deux millimètres environ.

L'huile brute est extraite par une unique pression à chaud à une température ne dépassant pas 125 °C. Le rendement maximal en huile est fixé à 63 p. 100.

Seules les opérations de raffinage suivantes sont autorisées sur l'huile brute : filtration, traitement à l'argile et à l'acide phosphorique, traitement à la vapeur.

L'huile raffinée doit présenter les caractéristiques suivantes :