








Photos	Produits labélisés	SDOQ	Année de reconnaissance du SDOQ	Groupement demandeur	Délimitation géographique	Principales caractéristiques du produit	Usages	Organisme de Certification et de contrôle
	<b>Clémentine de Berkane</b>	IGP	2010	Association de l'Indication Géographique Protégée de la Clémentine de Berkane	L'aire géographique englobe les Communes relevant de la plaine des Triffas de la province de Berkane à savoir : Boughriba, Schouihya, Zegzel, Aghbal, Laâtamna, Fezouane et Madagh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fruits sont issus de deux variétés, le clone de Berkane et la Nulès.</li> <li>• Fruits sans pépins.</li> <li>• Poids moyen : 64,8-85,8 g.</li> <li>• Pourcentage de jus : 40-56%.</li> <li>• Diamètre équatorial : 44-65 mm.</li> <li>• Épaisseur moyenne de l'écorce : 2,5-2,6 mm.</li> <li>• Nombre de quartiers : 8-11</li> <li>• Période de maturation: entre le début octobre et le début janvier.</li> </ul>	La clémentine de Berkane est consommée à l'état frais ou sous forme de jus.	NORMACERT
	<b>Viande agneau béni Guil</b>	IGP	2011	Association Nationale Ovine et Caprine "ANOC".	L'aire géographique englobe le parcours steppiques des provinces d'Oujda, Jerrada, Taourirt, Guersif, Figuig, Boulemane et Berkane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Age d'abattage de 120 à 180 jours.</li> <li>• Poids de la carcasse de 11 à 15 kg.</li> <li>• Viande de couleur rouge claire.</li> <li>• Rognon couverte de graisse blanche.</li> <li>• Gras blanc et ferme.</li> <li>• Goût savoureux avec arôme de plantes aromatiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprécie pour la préparation du méchoui.</li> <li>• Entre dans la préparation de plusieurs plats locaux.</li> </ul>	NORMACERT
	<b>Dattes Boufeggous</b>	IGP	2012	Fédération Nationale des Associations de Producteurs de Dattes "FENAPROD".	L'aire géographique couverte par l'indication géographique «Dattes Boufeggous» englobe 86 Communes au niveau des différentes oasis marocaines. Elle se répartit sur quatre zones principales : Ouarzazate (43%), Tafilalet (37%), Tata (16%) et Figuig (4%).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variété : Boufeggous.</li> <li>• Forme : Ovale.</li> <li>• Couleur : jaune au stade Blah et marron foncé au stade mur.</li> <li>• Consistance : molle.</li> <li>• Peu fibreuse, épaisse et légèrement caramélisée.</li> <li>• Poids de 100 dattes : 1.200 g à 2.000 g.</li> <li>• Teneur en sucre : 65 à 75 grammes/100g de matière sèche.</li> </ul>	Dattes très appréciées à l'échelle locale et nationale.	NORMACERT
	<b>Dattes Aziza Bouzid de Figuig</b>	IGP	2012	Coopérative Agricole El Massira	L'aire géographique englobe couvre la Commune urbaine de Figuig composée de sept Ksours : Lamâiz, Loudaghir, Oulad Slimane, Hammam Foukani, Hammam Tahtani, Laâbidate et Zénaga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme : elliptique allongée.</li> <li>• Couleur : varie entre le jaune et le marron et plus clair dans la partie supérieure.</li> <li>• Consistance : demi-molle à sèche.</li> <li>• Poids : 4,5 à 7g.</li> <li>• Teneur en sucre : 75 à 85 g/100g de matière sèche.</li> <li>• Humidité : 10-30%.</li> </ul>	Produit très apprécié par le consommateur local.	NORMACERT

	<b>Nèfles de Zegzel</b>	IGP	2013	Coopérative Nèfles Oued Zegzel "COONOUZ".	L'aire géographique de production des nèfles de Zegzel concerne toute la vallée de Zegzel qui s'étend sur toute la Commune Rurale de Zegzel, province de Berkane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Néflier d'espèce « Eriobotria japonica » greffé sur le cognassier de Provence. Il existe quatre types de fruit de néflier : « Tanaka » d'origine japonaise, et les trois autres sont connus sous des dénominations locales à savoir : Muscat, Navela et Mkarkba.</li> <li>• Fruits de forme ovoïde, de couleur jaune orangé.</li> <li>• Chair des baies jaune à orangée à maturité, juteuse, acidulée et rafraîchissante.</li> <li>• Longueur : varie de 45 à 55mm et largeur de 44 à 46mm.</li> <li>• Poids de fruit varie de 55 à 65g et poids de la chair entre 45 et 55g.</li> <li>• Teneur en eau : de 87 à 90%.</li> <li>• Teneur en sucres réducteurs : de 8.5 à 9 g/100g de nèfles.</li> <li>• Teneur en sucres totaux : de 11 à 13g/100g de nèfles.</li> </ul>	Apprécié comme fruit frais ou jus pour son goût particulier.	NORMACERT
	<b>Feuilles Séchées du Romarin de l'Oriental</b>	IG	En cours	Direction Régionale des Eaux et Forêts et de la Lutte contre la Désertification de l'Oriental "DREFLCD-O".	L'aire géographique de production du romarin d'indication géographique « Feuilles Séchées du Romarin de l'Oriental » concerne les nappes de romarin spontané des provinces de Figuig, Jerada, Taourirt, Driouch et Berkane, relevant de la région de l'Oriental et englobe 19 Communes Rurales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espèce : Rosmarinus officinalis L. spontanée connue au Maroc sous l'appellation « azir » ;</li> <li>• Feuilles sessiles, coriaces, étroites et verdâtres ;</li> <li>• Fleurs bleuâtres, ponctuées intérieurement de petites tâches violettes ;</li> <li>• Humidité relative : 7, 2 % (moyenne);</li> <li>• Odeur : décongestionnantes des voies respiratoires ;</li> <li>• Teneur en eucalyptol (1,8 cinéole) : 40-60%.</li> </ul>	Les feuilles de romarin spontané sont essentiellement utilisées pour l'extraction des huiles essentielles, des antioxydants et souvent employées en cuisine (bouquets garnis, grillades...etc.) et en médecine traditionnelle.	CERTIPAH
	<b>Huile essentielle du Romarin de l'Oriental</b>	IG	En cours	Direction Régionale des Eaux et Forêts et de la Lutte contre la Désertification de l'Oriental "DREFLCD-O".	L'aire géographique de production de l'huile du romarin d'indication géographique « Huile Essentielle du Romarin de l'Oriental » concerne les nappes de romarin spontané des provinces de Figuig, Jerada, Taourirt, Driouch et Berkane, relevant de la région de l'Oriental et englobe 19 Communes Rurales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'huile essentielle du romarin de l'oriental est extraite uniquement à partir de l'espèce Rosmarinus officinalis L. spontanée.</li> <li>• Caractéristiques physico-chimiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1.8cinéole : 40-60 %</li> <li>✓ Camphre : 9-15,1 %</li> </ul> </li> <li>• Odeur : décongestionnante des voix respiratoire.</li> </ul>	L'huile essentielle du romarin de l'oriental est utilisée en pharmacie, en cosmétique, en parfumerie, en chimie et en médecine traditionnelle.	CERTIPAH