




Photos	Produits labélisés	SDOQ	Année de reconnaissance du SDOQ	Groupement demandeur	Délimitation géographique	Principales caractéristiques du produit	Usages	Organisme de Certification et de contrôle
	Argane	IGP	2009	Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argan "AMIGHA".	L'aire géographique couvre la Réserve de biosphère de l'Arganeraie reconnue par l'UNESCO qui comprend 234 Communes Rurales et urbaines au niveau de 9 provinces (Essaouira, Taroudant, Tiznit, Chtouka Ait Baha, Inezgane Ait Melloul, Agadir Idaoutanane, Safi, Chichaoua, Guelmim).	<ul style="list-style-type: none"> Huile naturelle issue exclusivement des amandes des fruits de l'arganier. La couleur : claire et translucide. Le goût : amendons grillés. 	L'argane est utilisé: <ul style="list-style-type: none"> dans l'art culinaire local (tagines, couscous, Amlou). comme produit cosmétique et /ou médicinal. 	NORMACERT
	Câpres de Safi	IG	En cours	Association Provinciale des Producteurs de Câpres à Safi	L'aire géographique des câpres de Safi s'étend sur 16 Communes Rurales, à savoir : Khat Azakane, Lamrasla, Nagga, Laamamra et Oulad Salmane, Saadla, Sidi Ettiji, Bouguedra Gzoula, et Hrara, Dar Si Aissa, Sidi Aissa, El Ghiate, El Beddouza, Atouabet, et Ayir.	<ul style="list-style-type: none"> Variétés : Capparis spinosa ou Capparis ovata ; Texture : ferme ; Forme : presque sphérique ; Couleur : vert argenté ; calibre : des petits à moyens (de 1 à 11 mm) ; pH : <ul style="list-style-type: none"> ✓ câpres au sel : < 4,5 ✓ câpres au vinaigre : 2,8 < pH < 3,2. 	Utilisés dans la préparation des plats culinaires marocains et internationaux.	CERTIPAH
	Raisin Doukkali	IG	En cours	Groupement d'intérêt économique «Mountiji Al Ainab Doukkali»	L'aire géographique couverte par l'Indication Géographique «Raisin Doukkali » s'étend sur deux Provinces : El Jadida et Sidi Bennour et englobe 20 Communes Rurales regroupant environ 10500 viticulteurs.	<ul style="list-style-type: none"> Grappes : relativement lâches, bien formées, homogènes et d'un poids minimum de 250 grammes. Baie : de couleur rouge à violette, avec une forme ellipsoïde et une taille importante pouvant dépasser 7 g. Les baies sont pulpeuses et très sucrées et possèdent une peau épaisse caractérisée par la présence d'une couche de pruine ; Indice réfractométrique ≥ 17 °Brix. Rapport (sucre/acidité) $\geq 70,0$. 	Le raisin Doukkali bénéficie d'une réputation locale et nationale, grâce à son goût spécifique, sa fermeté, et sa richesse en sucres.	CERTIPAH