
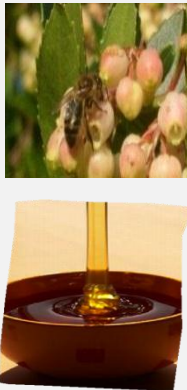



Photos	Produits labélisés	SDOQ	Année de reconnaissance du SDOQ	Groupement demandeur	Délimitation géographique	Principales caractéristiques du produit	Usages	Organisme de Certification et de contrôle
	<b>Fromage de chèvre Chefchaouen</b>	IGP	2011	Association Nationale Ovine et Caprine "ANOC"	L'aire géographique englobe 27 Communes de Province du Chefchaouen et 6 Communes de province d'Ouezzane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les teneurs en eau : 60% à 70%.</li> <li>• Rapport matière grasse/matière sèche : 45% à 65%.</li> <li>• Riche en acide folique et vitamine D.</li> <li>• Riche en calcium et protéines faciles à digérer.</li> <li>• Riche en vitamine de groupe B et en vitamine A.</li> <li>• Riche en acide gras à moyenne chaîne (C6, C8 et C10).</li> </ul>	Très apprécié comme plat local.	BUREAU VERITAS MAROC
	<b>Miel d'arbousier Jbal My Abdessalam</b>	IGP	2013	Union des Coopératives Apicoles Kotb Moulay Abdessalam	L'aire géographique comporte 4 Communes Rurales de la province de Larache, à savoir : Tazroute, Bni Arouss, Zaaroura , Ayacha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deux races d'abeilles : Apis Mellifera Intermissa et Apis Mellifera Major ayant butiné sur les associations végétales spontanées et naturelles des peuplements d'Arbousier appelé scientifiquement Arbutus unedo de la région de Moulay Abdeslam.</li> <li>• Apparence : couleur brune, très homogène et non cristallisée.</li> <li>• Odeur : très faible odeur d'origine florale, du fumé et de fermenté.</li> <li>• Flaveur : très amer, piquant, moyennement sucré et présente une moyenne intensité de l'arôme de la note florale d'arbousier.</li> <li>• Spectre pollinique : pollen dominant d'arbousier &gt; 50%.</li> <li>• Taux d'Humidité (TH) : &lt; 23% ;</li> <li>• Taux d'HMF : 9,6 meq/kg (&lt;40meq/kg);</li> <li>• Taux de fructose : 32 à 40% ;</li> <li>• Taux de glucose : 28 à 35% ;</li> <li>• Taux de saccharose : &lt;5%.</li> </ul>	Très apprécié à l'échelle locale et nationale pour son goût poivré et ses vertus médicinales et cosmétiques.	NORMACERT
	<b>Huile d'olive vierge extra Ouazzane</b>	IGP	2013	Groupement d'Intérêt Economique (GIE) «Femmes du Rif»	L'aire de production couverte par l'Indication Géographique « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane» s'étend sur 16 Communes Rurales de la Province d'Ouezzane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variété : Picholine marocaine.</li> <li>• Couleur : vert doré.</li> <li>• Profil sensoriel : goût fruité moyen et équilibré avec une intensité supérieure ou égale à 3. Elle présente un goût piquant qui varie entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique du COI.</li> <li>• Acidité libre (exprimée en acide oléique) : ≤ 1 %.</li> <li>• Teneur en acide oléique : entre 71,5-73,5%.</li> <li>• Teneur en acide linoléique : 0,8-1,0%.</li> <li>• Indice de peroxyde limité à 10 milliéquivalents d'oxygène peroxydique/kg d'huile d'olive.</li> <li>• Teneur en polyphénols totaux : ≥ 200 ppm.</li> </ul>	Consommée à l'état naturel ou associée à d'autres plats culinaires locales.	ECOCERT MAROC