

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
	Huile d'olive Tyout Chiadma	AOP	2009	Coopérative TYOUT de production et de commercialisation de l'huile d'olive.	L'aire géographique couvre une partie au Sud de la Commune Rurale R de Meskala (Tribu Chiadma) et une partie au Nord de la Commune Rurale Zaouita (Tribu Haha).	<ul style="list-style-type: none"> Acidité libre : $\leq 0,4\%$. Couleur : Jaune dorée avec une teinte verte légère. Profil sensoriel : fruité moyen et équilibré en amer et en piquant. Arome prononcée de Tomate et de cardan. 	L'huile d'olive Tyout Chiadma est consommée à l'état naturel ou associée à d'autres plats culinaires locaux.	NORMACERT
	Viande de l'agneau laiton	Label Agricole	2010	Association Nationale Ovine et Caprine "ANOC"	Les agneaux sont élevés sur la côte atlantique et abattus au niveau des abattoirs de Casablanca, Rabat, Meknès et Marrakech.	<ul style="list-style-type: none"> Agneaux précoces de 90 à 120 jours, issus de croisement entre béliers importés et de brebis locales de races Timahdite, Boujaâd, Béni Guil et D'man. Sont exclus de l'alimentation des mères et des agneaux les hormones et les farines animales. Le traitement des agneaux par les antibiotiques est formellement interdit. Alimentés essentiellement à partir du lait maternel. Poids : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vif : 28-35 Kg. ✓ Carcasse : 11-15 Kg. Viande rouge clair avec peu de gras de couverture. Viande très tendre et savoureuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Apprécié pour sa viande tendre et sa petite carcasse. Très utilisé dans les grandes fêtes et cérémonies comme méchoui. 	NORMACERT

	<p>Huile d'olive vierge extra Aghmat Aylane</p>	<p>AO</p>	<p>En cours</p>	<p>Association Aylane pour le développement des produits du terroir Aghmat, Ourika et Tamazouzt.</p>	<p>L'aire géographique de production de l'huile bénéficiant de l'AO s'étend sur trois Communes Rurales : Ourika (Cercle de Tahanaout), Aghmat et Tamazouzt (Cercle d'Ait Ourir) de la province d'AL Haouz, région Marrakech-Tensift-Al Haouz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques physique et chimique : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Indice de Maturité des olives : 1.5 à 3.5. ✓ Acidité : inférieur à 0.35 gr/100 grammes. • Caractéristiques Organoleptiques : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fruité : 4.2 à 5.8 (Herbe, tomate, artichaut et amande verte). ✓ Amer : 4 à 5.8. ✓ Piquant : 4 à 5.6. 	<p>Consommée à l'état naturel ou associée à d'autres plats culinaires locaux.</p>	<p>NORMACERT</p>
--	--	-----------	-----------------	--	---	--	---	------------------