





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>Dattes Majhoul de Tafilalet</b>	IGP	2010	Association Oasis Tafilalet pour la Valorisation des Produits de Terroir et la Promotion de l'Agriculture Biologique	L'aire géographique englobe : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 27 Communes réparties sur 4 cercles de la province d'Errachidia.</li> <li>• 3 Communes relevant du cercle d'Alnif de la province de Tinghir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variété: Majhoul.</li> <li>• Couleur marron, plus claire dans la partie supérieure.</li> <li>• Forme allongée pour les dattes mures, effilée dans le tiers supérieur avec des protubérances latérales.</li> <li>• Dimensions : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Longueur : 2,5 - 6,5 cm.</li> <li>✓ Largeur : 1,5 - 4 cm.</li> <li>✓ Poids : 15 - 30 g.</li> </ul> </li> <li>• Teneur en sucre totaux : 75 - 80 g/100g de matière sèche.</li> <li>• Teneur en eau : 20 - 30%.</li> </ul>	Consommé à l'état frais lors des cérémonies et de grandes festivités.	NORMACERT
	<b>Viande de l'agneau laiton</b>	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"> <li>• 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.</li> <li>• Sont exclus de l'alimentation des mères et des agneaux les hormones et les farines animales.</li> <li>• Le traitement des agneaux par les antibiotiques est formellement interdit.</li> <li>• Alimentés essentiellement à partir du lait maternel.</li> <li>• Poids : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vif : 28-35 Kg.</li> <li>✓ Carcasse : 11-15 Kg.</li> </ul> </li> <li>• Viande rouge clair avec peu de gras de couverture.</li> <li>• Viande très tendre et savoureuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprécie pour sa viande tendre et sa petite carcasse.</li> <li>• Très utilisé dans les grandes fêtes et cérémonies comme méchoui.</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

	<p><b>Pommes de Midelt</b></p>	<p>IGP</p>	<p>2013</p>	<p>Association des producteurs de la pomme de Midelt "APPM"</p>	<p>L'aire géographique couverte par l'indication géographique «Pomme de Midelt» englobe 16 Communes Rurales relevant de la province de Midelt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trois variétés: Golden Delicious, Starkimson et Starking Delicious.</li> <li>• Fruit à chair fine.</li> <li>• Formes allongée, rond-aplatie ou rond conique à allongée respectivement pour la Golden Delicious, la Starking Delicious et la Starkimson.</li> <li>• Poids du fruit varie entre 110 et 180 grammes.</li> <li>• Couleur : jaune pour la variété Golden Delicious et rouge à rouge intense, respectivement, pour la Starking Delicious et la Starkimson.</li> <li>• Fruit Juteux, croquant et tendre.</li> <li>• Goût sucré acidulé à peu acidulé.</li> </ul>	<p>Consommé à l'état frais ou sous forme de jus.</p>	<p>BUREAU VERITAS MAROC</p>
--	--------------------------------	------------	-------------	---	--	--	--	-----------------------------