




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>Grenade Sefri Ouled Abdellah</b>	IGP	2011	Association Abdliya pour la Production et la Commercialisation des Grenades Ouled Abdellah	L'aire géographique couverte par l'IGP de la Grenade Sefri Ouled Abdellah se limite à la Machyakha d'Ouled Abdellah qui relève de la Commune Rurale du Khalfia, Caïdat Béni Amir Est, Cercle et province Fquih Ben Saleh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit issu exclusivement de la variété Sefri.</li> <li>Teneur en jus (ml/100g) : 71 à 82.</li> <li>Acidité en gr d'acide citrique /l de jus : 1,8 à 3,4.</li> <li>pH jus : 3,4 à 4,1.</li> <li>Brix % : 14,4 à 17,5.</li> <li>Couleur du jus : Rouge.</li> <li>Noix de la graine: Tendre.</li> <li>Epaisseur de l'écorce (mm) : 2,0 à 4,0.</li> </ul>	Apprécié comme fruit frais ou jus pour son goût particulier.	BUREAU VERITAS MAROC
	<b>Miel d'euphorbe d'Azilal</b>	IGP	2012	Union des Coopératives Apicoles de Tadla-Azilal "UCATAZ"	L'aire géographique englobe : <ul style="list-style-type: none"> <li>22 Communes de la province de Béni-Mellal.</li> <li>44 Communes de la province d'Azilal.</li> <li>16 Communes de la province Fquih Ben Salah.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Miel : doit provenir du nectar butiné par les abeilles sur les associations végétales spontanées et naturelles des peuplements d'Euphorbe de la région Tadla-Azilal.</li> <li>Composition pollinique : ≥ 60% de pollen d'Euphorbe.</li> <li>Couleur : doré foncé.</li> <li>Odeur : floral et phénol.</li> <li>Goût : amer et poivré au niveau de la gorge.</li> <li>Teneur en eau : 16-20 g/100g du miel.</li> <li>Teneur en HMF : ≤ 40 g/100g du miel.</li> <li>Teneur en saccharose : ≤ 2% au maximum.</li> <li>Teneur en fructose et glucose : ≥ 65g/100g.</li> </ul>	Le miel d'euphorbe d'Azilal est Très apprécié à l'échelle locale et nationale pour son goût poivré et ses vertus médicinales et cosmétiques.	NORMACERT
	<b>Noix d'Azilal</b>	IG	En cours	Coopérative agricole ait Bouguemmez des producteurs agricoles	L'aire géographique couvre 12 Communes Rurales relevant de la région de Tadla Azilal, à savoir : Tabant, Ait Boualli, Sidi Boulekhlef, Ait Blal, Tifni, Ait Oumdis, Tilouguit, Zaouit Ahansal, Tamda Noumercid, Ait M'hamed, Agoudi N'lkheir et Ait Abbas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forme ovoïde.</li> <li>Une coquille très rigide.</li> <li>un calibre moyen de 3,5 cm de longueur et de 2,5 cm de largeur.</li> <li>Cerneau de couleur brun foncé.</li> <li>Lipide : ≥ 66 g/100g.</li> <li>Vitamine B1 : 0,15 à 0,18 g/100g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consommé comme fruit sec seul ou associé avec d'autres fruits secs.</li> <li>Utilisé dans l'art culinaire traditionnel local et national et dans la pâtisserie.</li> </ul>	NORMACERT