

DOSSIERTÈCNIC

FORMACIÓ I ASSESSORAMENT AL SECTOR AGROALIMENTARI

N93

LES DOP I IGP AGROALIMENTÀRIES DE CATALUNYA

Setembre 2018

P03 La Política de qualitat agroalimentària diferenciada de Catalunya P12 Les DOP i IGP de Catalunya P25 L'Associació de Regions Europees dels Productes d'Origen P29 Experiències en el sector P32 Infografia de les DOP i IGP de productes agroalimentaris



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
<http://agricultura.gencat.cat>





PRESENTACIÓ



Carmel Mòdol i Bresolí
Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Actualment, les denominacions d'origen i les indicacions geogràfiques protegides dels productes agroalimentaris no vínics són règims de qualitat i origen establerts i regulats per un reglament europeu, el Reglament (UE) n° 1151/2012. Són precisament un dels eixos de la política agrària europea. Però, els distintius per protegir la qualitat diferenciada són anteriors, i a Catalunya n'hem estat pioners.

Catalunya, en la seva diversitat, presenta un patrimoni agroalimentari molt ric que la Generalitat de Catalunya va voler protegir i valoritzar des dels seus inicis. Això va ser així tant per la seva vinculació amb les estratègies de desenvolupament rural, com perquè és un signe diferenciador de la identitat cultural catalana. En l'actualitat, l'Estatut estableix que la Generalitat de Catalunya té la competència exclusiva sobre les denominacions d'origen i les altres mencions de qualitat, i en matèria de qualitat dels productes agroalimentaris.

Aquest *Dossier Tècnic* està dedicat a la política de qualitat agroalimentària a Catalunya i específicament a les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides de productes agroalimentaris no vínics. Vol ser una aproximació a una matèria de la qual tothom en sap alguna cosa però rarament s'aprofundeix. El dossier aborda el tema d'una manera global: pretén donar una visió històrica per conèixer com hem arribat a la situació actual, fa una fotografia del present i planteja perspectives de futur.

Això es fa a través d'un extens i exhaustiu article que fa un repàs de l'evolució en la normativa de

la política de la qualitat agroalimentària diferenciada a Catalunya, explica la regulació actual i els conceptes clau relacionats amb la tramitació i la gestió de les DOP i IGP i, finalment, fa un balanç de tot plegat per extreure'n algunes conclusions que ens ajudin a encarar el futur.

Seguidament, es fa una radiografia de les DOP i IGP de productes agroalimentaris de Catalunya per saber quines són, com es distribueixen pel territori i tenir unes nocions de les característiques de cadascuna d'elles.

Tanmateix, conscients que és important obrir-se i mirar les coses des de diferents perspectives, no s'ha volgut fer un dossier exclusivament intern elaborat per tècnics del Departament d'Agricultura. Per aquest motiu, s'inclouen altres punts de vista sobre les DOP i les IGP: la mirada europea de l'Associació de Regions Europees dels Productes d'Origen (AREPO) i diverses mirades d'elaboradors i productors passats i actuals molt implicats en les DOP i IGP catalanes.

Per últim, cal remarcar que la importància de les DOP i IGP catalanes rau en els agricultors, ramaders, elaboradors, cooperatives, empreses, etc. que formen part dels consells reguladors i produeixen i elaboren els productes emparats. Tota la regulació i la gestió que se'n fa des de les administracions té sentit només perquè hi ha milers de persones que hi estan implicades i esmercen els seus esforços per tirar-les endavant.

Desitjo que aquest *Dossier Tècnic* sigui del vostre interès.

Dossier Tècnic. Núm. 93
Les DOP i IGP agroalimentàries de Catalunya
Setembre de 2018

Edició
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

Consell de Redacció
Carmel Mòdol Bresolí, Jaume Sió Torres,
Joan Gòdia Tresanchez, Joaquim Xifra Triadú,
Agusti Fonts Cavestan (IRTA), Neus Ferrete Gracia,
Laura Dalmau Pol, Joan S. Minguet Pla,
Mària Josep de Ribot Porta, Mària Glòria Cugat Pujol
i Joan Barniol Garriga.

Coordinació
Mària Josep de Ribot Porta.

Producció
Mària Josep de Ribot Porta, Sonia Francioli Gazol,
Montserrat Domènech Montagut, Dèlia Colomer
Bosch, Corina de Herralde Traveria i Annabel
Teixidó Martínez.

Correcció i assessorament lingüístic
Joan Ignasi Elias Cruz.
Lluís Piqueres Pla.

Grafisme i maquetació
Hands On.

Impressió
Ediciones Gráficas Rey, S.L.
Paper 50% reciclat i 50% ecològic.

Dipòsit legal
B-16786-05.
ISSN: 1699-5465.

El contingut dels articles és responsabilitat dels autors. DOSSIER TÈCNIC no s'hi identifica necessàriament. S'autoritza la reproducció total o parcial dels articles citant-ne la font i l'autor.

DOSSIER TÈCNIC es distribueix gratuïtament. En podeu demanar més exemplars a l'adreça: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
Gran Via de les Corts Catalanes, 612, 4a planta
08007 - Barcelona
Tel. 93 304 67 45. Fax. 93 304 67 02
e-mail: sia.daam@gencat.cat

Més recursos, enllaços i versió electrònica al web de RuralCat:
<http://ruralcat.gencat.cat>

Foto portada:
Mapa de productes reconeguts per la UE, DOP i IGT i imatges d'aquest producte. Font: DARP



LA POLÍTICA DE QUALITAT AGROALIMENTÀRIA DIFERENCIADA DE CATALUNYA



Figura 1. Estand de Prodeca a la fira Alimentària. Font: Prodeca.

L'objectiu d'aquest article és fer una revisió de la Política de qualitat agroalimentària diferenciada que ha desenvolupat el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) des de que van començar les actuacions en aquesta matèria. Es pretén descriure i discutir el procés normatiu i d'aplicació que s'ha dut a terme, a partir de les primeres normes elaborades pel DARP fins a la regulació actual en el marc de les normatives europees. Ens centrem fonamentalment en les Denominacions d'origen protegides (DOP) i les Indicacions geogràfiques protegides (IGP) agroalimentàries no víniques, encara que també es fa esment a altres figures incloses actualment en la normativa de qualitat agroalimentària. En canvi, no considerem les denominacions víniques ni tampoc la producció agrària ecològica ni la producció integrada, que disposen de marcs normatius propis.

01 Evolució de la política de qualitat agroalimentària diferenciada a Catalunya

01.01 Introducció

Catalunya és un territori molt divers pel que fa al clima, el sòl i altres factors lligats a la producció agroalimentària. Per aquesta raó, presenta una enorme riquesa de productes agrícoles i alimentaris, tot emmarcat en les tradicions gastronòmiques de les diferents comarques catalanes. El sector agroalimentari català format per l'agricultura, la ramaderia, l'artesania i la indústria alimentària, i fins i tot la restauració, formen part del "model alimentari català", que presenta un alt nivell de seguretat, diversitat i qualitat dels seus productes. La seva diversitat i qualitat diferencial constitueix un patrimoni que cal preservar i del qual cal ampliar el coneixement i el reconeixement.

Un cop estan cobertes les necessitats nutricionals i la seguretat del consum alimentari, creix l'interès i la preocupació del consumidor envers la seva alimentació. Els consumidors actuals demanen cada vegada més informació sobre l'origen, els ingredients, els sistemes de producció i les mesures de protecció

del medi ambient a la producció agroalimentària. Aquests requisits quedarien coberts en bona part per la informació que recull l'envàs del producte, d'acord amb la normativa obligatòria d'etiquetatge i informació al consumidor. Però, a més, són necessaris distintius o marques que implícitament assegurin al consumidor unes característiques de qualitat diferenciada, en relació amb l'origen, les especificitats dels sistema de producció, etc. Per això, els productors agroalimentaris de Catalunya, dins el marc de la Unió Europea (UE), han de superar el concepte de qualitat referida als nivells bàsics i han d'anar cap a la producció de qualitat relacionada amb productes d'elevada reputació. És l'única manera de mantenir la competitivitat i ser més sostenibles en la producció.

És per això que la protecció i valorització del patrimoni agroalimentari català és un objectiu clar de la Generalitat de Catalunya des dels seus inicis, a través de la Política de qualitat agroalimentària. El seu objectiu és la protecció d'aquestes produccions de qualitat diferenciada

ada, mitjançant un sistema d'indicacions protegides en el marc de la UE, així com fomentar la competitivitat per la qualitat, contribuint a la territorialitat de les produccions i a la fixació de la població al territori.



Són necessaris distintius o marques que implícitament assegurin al consumidor unes característiques de qualitat diferenciada, en relació amb l'origen, les especificitats dels sistema de producció, etc.

Aquesta política ha de donar un suport adequat als productors i donar garanties als consumidors, no només en relació a la qualitat diferencial dels productes amb indicacions d'origen i de qualitat, sinó també respecte a la seva traçabilitat, els controls oficials i els controls addicionals que duen a terme organismes externs de certificació. Per altra banda, aquesta política ha d'incloure també eines de promoció i d'informació envers els consumidors, per tal d'augmentar el coneixement d'aquests productes amb qualitat diferenciada.

01.02 Inicis de la normativa catalana en matèria de qualitat diferenciada

La Generalitat de Catalunya va assumir, des de la seva reinstauració, competències en matèria de denominacions d'origen i de política agroalimentària. Aquesta competència va ser recollida en l'Estatut d'Autonomia de Catalunya de l'any 1979. En aquells moments, l'única normativa en aquest camp era la Llei 25/1970 de 2 de setembre, Estatut de la Vinya i el Vi, d'àmbit estatal. Fins al 1988 (mitjançant



La protecció i la valorització del patrimoni agroalimentari català són uns objectius clars de la Generalitat de Catalunya des dels seus inicis.

el Reial Decret 728/1988) no es varen regular de forma concreta les primeres dues figures dels productes agroalimentaris no vínics lligades a l'origen: les Denominacions d'Origen i les Denominacions Específiques.

Tanmateix, les dues primeres denominacions d'origen catalanes (i de tot l'Estat espanyol) de productes agroalimentaris no vínics van ser creades als anys 70 abans de l'Estatut d'Autonomia i de tenir-ne les competències. Van ser dues denominacions d'oli d'oliva: Les Garrigues (creada amb el nom de Borges Blanques) i Siurana.

La primera norma catalana que va regular distintius lligats a l'origen, el Decret 33/1983, de 10 de febrer, sobre Denominacions de Qualitat, va establir l'any 1983 les Denominacions Genèriques de Qualitat i, l'any 1988, van passar a anomenar-se Denominacions de Qualitat. Van ser creades pel DARP per cobrir el buit legal per a la protecció de l'origen i la qualitat de productes que no podien complir la normativa estatal. Tot i que el nom del distintiu feia referència a la qualitat, la normativa emparava productes amb característiques particulars lligades a l'origen, derivades de mètodes de producció i elaboració tradicionals, i que presentaven sempre uns nivells elevats de qualitat. La norma estableix que aquestes característiques haurien de ser recollides exhaustivament en el corresponent Reglament per a cada producte i es designava un Consell com a òrgan responsable del control i la certificació del producte. La certificació es delegava a una entitat externa reconeguda pel DARP. La denominació de tots els productes reconeguts havia d'estar compost pel nom genèric seguit del nom geogràfic. La majoria d'aquests productes es corresponien amb les característiques de les actuals IGP, i només alguns casos van ser reconeguts com a DOP després de l'adaptació a la normativa de la UE.

Amb posterioritat, l'any 1989, i abans de l'aparició de la normativa europea en aquesta matèria, el DARP va crear una altra figura, les Denominacions Comarcals (Decret 252/1989, de 25 de setembre) per a protegir els productes típics i tradicionals de les comarques catalanes a proposta dels Consells Comarcals. Un reglament especificava les característiques més rellevants de cada producte i s'establia un únic logotip per co-

marca. Amb l'adaptació posterior a la normativa europea, alguns d'aquests productes van passar a ser regulats com a IGP i alguns altres van optar a ser emparats per marques de garantia o marques col·lectives (d'acord amb la normativa de propietat intel·lectual). La dificultat de la seva adaptació com a DOP o IGP no rau en una manca de característiques diferencials degudes al seu origen o a una manca de reputació, sinó en què els petits productors no poden assumir en molts casos els costos que suposen el control i la certificació dels seus productes.

Una altra actuació del DARP per a la defensa i promoció de molts dels productes tradicionals va ser la creació de l'Inventari de Productes de la Terra, que ja ha donat els seus fruits i que està en procés d'actualització continuada. Aquest inventari té l'objectiu de mostrar la gran diversitat alimentària als territoris de Catalunya, així com ser una eina de preservació i valorització del patrimoni alimentari, i per la seva importància va ser regulat a través de la Llei 14/2003, de 13 de juny, de Qualitat Agroalimentària de Catalunya. Molts dels productes inclosos han estat el punt d'inici de cuines i produccions locals recuperades, així com de mercats i fires, convertint l'Inventari en un element més de dinamització del desenvolupament rural.



La Generalitat de Catalunya va assumir, des de la seva reinstauració, competències en matèria de denominacions d'origen i de política agroalimentària.

De forma paral·lela als distintius lligats a l'origen, l'any 1986, el Departament d'Agricultura va crear la Marca de Qualitat Alimentària (Marca Q) mitjançant el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat. Es tractava d'una etiqueta de qualitat que no tenia relació amb l'origen dels productes agroalimentaris. Es va crear davant la sol·licitud de la indústria alimentària, que volia diferenciar la qualitat superior dels seus productes.

La Marca Q servia per distingir una sèrie de productes agroalimentaris de qualitat superior

Marca Q: sectors reglamentats

- Bombons de xocolata
- Carn de Conill
- Carn de pollastre i capó
- Carn de porc
- Carn de vedella
- Carn de xai
- Formatge
- Galetes
- Mel
- Peix Blau
- Torrons de praliné i trufats de xocolata

Figura 2. Sectors de la Marca Q. Font: DARP

i que presentaven unes característiques diferencials respecte als seus homòlegs. Aquestes diferències, degudes a la seva composició, mètodes de producció i/o d'elaboració, es van establir en reglaments específics per a diferents sectors (vegeu la Figura 2). De fet, la Marca Q encara està en vigor, però amb una baixa implantació ja que poques empreses la fan servir actualment. Per aquest motiu, el DARP se'n replanteja la continuïtat.

Els productes protegits han d'estar controlats per una entitat de certificació externa autoritzada pel DARP i acreditar el compliment de la norma ISO corresponent per un organisme nacional d'acreditació. Només hi ha una entitat per Estat membre de la UE i a l'Estat espanyol és l'Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Aquest marc normatiu inicial va donar lloc a la creació de:

- 2 Denominacions d'Origen (DO): Borges Blanques* i Siurana*.
- 2 Denominacions Específiques (DE): Pollastre i Capó del Prat*, i Arròs del Delta de l'Ebre*.
- 23 Denominacions de Qualitat (DQ): Anxoves de l'Escala, Arròs del Delta de l'Ebre*, Botifarra Catalana, Calçot de Valls*, Cireres del Llobregat, Formatge de l'Alt Urgell-Cerdanya*, Llagostins del Delta de l'Ebre, Llonganissa de Vic*, Maduixes del Maresme, Mantega de l'Alt Urgell-Cerdanya*, Mandarines i Clementines de les Terres Catalanes*, Musclos del Delta de l'Ebre, Ostres del Delta de l'Ebre, Peix Blau de Tarragona, Poma de Girona*, Poma de la Plana d'Urgell, Pollastre i Capó de la Raça Prat*, Préssec de Pinyana, Préssec del Penedès, Ratafia Catalana*, Torró d'Agramunt*, Vedella de Girona i Vedella dels Pirineus*.



Figura 3. Les dues primeres denominacions d'origen catalanes van ser d'oli d'oliva. Paisatge d'oliveres. Font: DARP

- 19 Denominacions Comarcals (41 comarques existents): Alt Camp, Alt Empordà, Alt Urgell, Bages, Baix Camp, Baix Ebre, Baix Empordà, Berguedà, Cerdanya, Conca de Barberà, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Penedès, Ripollès, Solsonès, Tarragonès, Val d'Aran, Vallès Occidental i Vallès Oriental.

De totes elles, les denominacions indicades amb un asterisc han donat lloc a alguna de les DOP o IGP actualment reconegudes.

01.03 Harmonització europea de la normativa

La comunicació de la Comissió Europea «El futur del món rural», de 1988, que expressava clarament, entre altres orientacions, la necessitat d'una millora de la qualitat dels productes agroalimentaris va determinar l'aparició de reglaments comunitaris destinats a protegir la qualitat diferenciada dels productes agroalimentaris:

- El Reglament (CEE) 2081/92 relatiu a les Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP) i les Denominacions d'Origen Protegides (DOP) va donar un marc europeu comú a les figures que protegeixen l'origen dels productes agroalimentaris, que ja existien en diversos Estats membres. Reserva la utilització de certs termes geogràfics a productes que presentin unes característiques lligades a la zona d'origen i a les maneres locals de producció.



La dificultat de l'adaptació de les Denominacions Comarcals com a DOP o IGP no rau en una manca de característiques diferencials degudes al seu origen o a una manca de reputació.

- El Reglament (CEE) 2082/92, relatiu a la certificació de característiques específiques permet protegir una sèrie d'especialitats alimentàries tradicionals i al·legacions sobre maneres de producció. És una innovació que estableix les actuals Especialitats Tradicionals Garantides (ETG) amb la qual cosa es pretén distingir productes que presenten alguna de les característiques diferencials següents:
 - Obtenció a partir de matèries primeres tradicionals.
 - Composició tradicional.
 - Mètodes de producció i d'elaboració tradicionals.

La regulació europea no perseguia establir un nou concepte de qualitat lligada a l'origen, sinó que va recollir el concepte nascut i desenvolupat en els països mediterranis. Es va definir un marc general pels distintius que aporten als consumidors una garantia oficial

relativa a l'origen o a les característiques específiques, en tots els Estats membres. En definitiva, estableixen una normativa europea horitzontal que regula la política de qualitat.

Els seus tres objectius principals eren i són:

- Afavorir el desenvolupament de produccions regionals i específiques que permetin la diversificació de la producció agrícola i contribuir al mateix temps al desenvolupament rural.
- Donar suport a l'activitat comercial dels productors de manera que aquests instruments els serveixin per distingir les característiques diferencials dels seus productes i a la vegada protegir-los de la competència deslleial.
- Informar de manera fiable el consumidor en relació a l'origen i els mètodes d'elaboració del productes agroalimentaris.

Els règims de qualitat europeus tenen una sèrie de trets comuns:

- Són instruments voluntaris, però que creen excepcions al lliure comerç.
- Han de ser sol·licitats per associacions de productors. Únicament es pot sol·licitar de forma individual en casos excepcionals.
- Es regeixen per un plec de condicions.
- Han de tenir establert un control que ha de portar a terme la pròpia administració o entitats externes de control i certificació que han d'acreditar el compliment de la norma ISO corresponent per un organisme nacional d'acreditació. Actualment, les

entitats de certificació i control han d'estar acreditades d'acord a la Norma ISO/IEC 17065:2012.

01.04 Normativa vigent: conceptes clau

A Catalunya, disposem d'un doble marc normatiu: l'europeu i el català. Per una banda, la normativa europea vigent és el Reglament (UE) 1151/2012, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris. Els Reglaments (CEE) 2081/1992 i 2082/1992 abans esmentats van ser substituïts pels Reglaments (UE) 509/2006 i 510/2006, respectivament. Aquests van ser substituïts posteriorment pel Reglament (UE) 1151/2012, actualment en vigor. El Reglament (UE) 1151/2012 regula els règims de qualitat europeus, és a dir, fonamentalment les denominacions d'origen protegides, les indicacions geogràfiques protegides i les especialitats tradicionals garantides.

D'altra banda, el marc normatiu propi de Catalunya relatiu a la qualitat diferenciada format per la Llei 14/2003, de 13 de juny, de Qualitat Agroalimentària, i el Decret 285/2006 que la desenvolupa. L'objectiu bàsic de la normativa catalana és potenciar la utilització dels distintius de qualitat, així com establir mecanismes de protecció de la qualitat agroalimentària i de lluita contra el frau. La normativa catalana no només recull els règims de qualitat europeus de produc-



La regulació europea sobre ETG no perseguia establir un nou concepte de qualitat lligada a l'origen, sinó que va recollir el concepte nascut i desenvolupat en els països mediterranis.

tes agroalimentaris, sinó que també n'inclou d'altres com les Indicacions geogràfiques de begudes espirituoses, la Marca de Qualitat Alimentària, l'Artesania Alimentària i l'Inventari de Productes de la Terra.

Les denominacions d'origen protegides i les indicacions geogràfiques protegides són règims de qualitat similars entre ells, que designen productes originaris d'una zona geogràfica concreta, que deuen fonamentalment les seves propietats i característiques al medi geogràfic en el qual es produeixen i elaboren totalment o parcialment (segons si és una DOP o una IGP). Malgrat les diferències i els matisos en les definicions, ambdós tipus de distintiu gaudeixen del mateix grau de protecció. Els dos són una garantia per als consumidors, ja que presenten unes característiques diferencials que s'han obtingut d'acord amb les especificacions prèviament establertes en

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP)



La denominació d'origen protegida (DOP) és el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat, una regió o excepcionalment un país, la qualitat del qual o les seves característiques es deuen fonamentalment o exclusivament a un medi geogràfic particular, amb els factors naturals i humans inherents a ell, i del qual les fases de producció, transformació i elaboració es facin totalment en la zona geogràfica definida.

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP)



La indicació geogràfica protegida (IGP) és el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat, una regió o un país, que posseeix una qualitat determinada, una reputació o una altra característica que pugui essencialment ser atribuïda al seu origen geogràfic, i del qual com a mínim una de les seves fases de producció, transformació o elaboració es fa en la zona geogràfica definida.

ESPECIALITAT TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)



L'especialitat tradicional garantida (ETG) és un règim de qualitat, també regulat per la Unió Europea, que protegeix mètodes de producció i receptes tradicionals. A diferència de les DOP i IGP, no està limitat a una zona geogràfica, per tant no té cap vinculació amb l'origen del producte. A Catalunya, s'hi certifiquen 2 productes com a ETG: Panellets i Jamón Serrano.

Figura 4. Logotips i definicions de DOP, IGP i ETG.

Qui pot realitzar el control i la certificació dels productes emparats per les DOP i IGP a Catalunya?

- Consell Regulador acreditat.
- Organisme de control independent inscrit en el Registre d'entitats de control i certificació de productes agroalimentaris del DARP i acreditat.
- Organisme públic: només en casos excepcionals.

Figura 5. Control i certificació dels productes amb DOP i IGP.

un plec de condicions, són fàcilment identificables per al consumidor gràcies al seu etiquetatge i logotip específics, i ofereixen la garantia de traçabilitat i un control addicional realitzat per un organisme de certificació extern, al marge dels controls obligatoris per a qualsevol producte agroalimentari.

Per entendre el funcionament i tramitació de les DOP i IGP, és important explicar breument alguns conceptes més enllà de les definicions de les DOP i IGP.

- **Agrupació sol·licitant:** És l'agrupació de productors que presenta l'expedient de sol·licitud d'una nova DOP o IGP. Els requisits principals que ha de complir es descriuen a continuació:

- Ser representativa.
 - a) Pel volum de producció.
 - b) Tots tipus de productors i elaboradors (tant els grans com els petits).
 - c) Totes les baules de la cadena de producció implicada.
- Cohesionada i implicada en el projecte.
- Consensuar el plec de condicions.
- Ser el nucli del futur consell regulador que gestionarà la DOP o IGP.

- **Consell Regulador:** Són corporacions de dret públic a les quals s'atribueix la gestió de les DOP i IGP. Tenen personalitat jurídica pròpia i autonomia econòmica. Les seves finalitats són la defensa, la garantia i la promoció de la DOP i IGP corresponent.

- **Control i certificació:** Els règims de qualitat han de ser sotmesos a un sistema de

controls oficials, d'acord amb els principis que estableix el Reglament (CE) 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell sobre els controls oficials efectuats per a garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments, i la normativa sobre salut i benestar animal. Així mateix, han d'incloure un sistema d'inspeccions en totes les fases de la producció, transformació i distribució. La UE estableix que la verificació la pot portar a terme l'autoritat competent o organismes de control d'acord amb el Reglament (CE). 882/2004 (Figura 5). Aquests organismes han d'estar acreditats per la Norma UNE-EN-ISO/IEC 17065.

- **Document únic (DU):** És un document publicat al Diari Oficial de la Unió Europea (DOUE) que conté els punts més destacats del plec de condicions.

- **Etiquetatge de les DOP i IGP:** Els productes emparats per DOP i IGP es poden identificar pel seu etiquetatge mitjançant el corresponent símbol de la UE per a DOP i IGP que

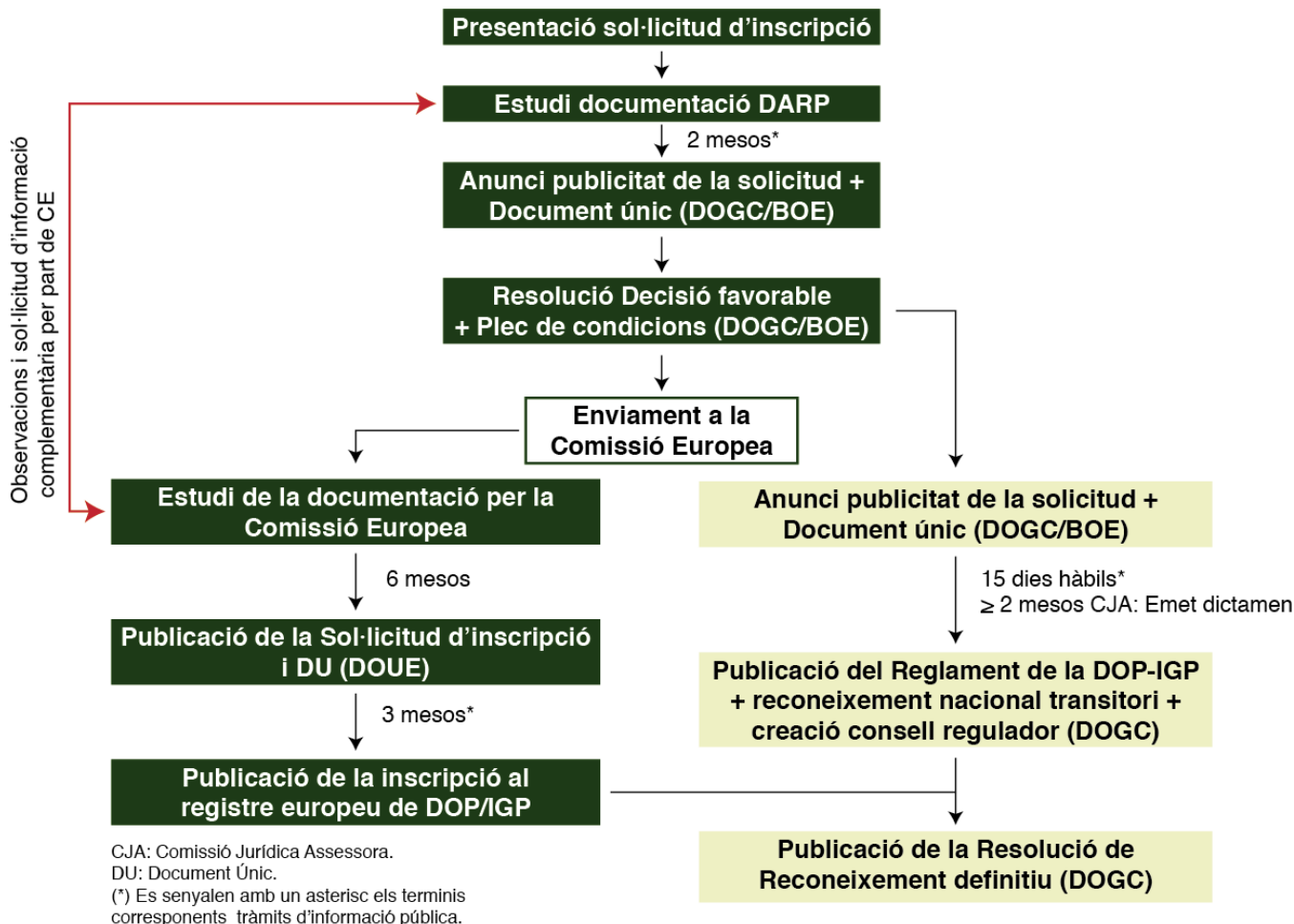


Figura 6. Esquema del procediment de tramitació d'una DOP/IGP. Font: Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària del DARP

DENOMINACIONS D'ORIGEN PROTEGIDES (DOP)	INDICACIONS GEOGRÀFIQUES PROTEGIDES (IGP)
Arròs del Delta de l'Ebre ¹	Brandi del Penedès ²
Avellana de Reus ¹	Calçot de Valls ¹
Fesols de Santa Pau ¹	Clementines de Terres de l'Ebre ¹
Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya ¹	Gall del Penedès ¹
Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya ¹	Llonganissa de Vic ¹
Mongeta del Ganxet ¹	Pa de Pagès Català ¹
Les Garrigues (oli) ¹	Patates de Prades ¹
Oli del Baix Ebre-Montsià ¹	Pollastre i capó del Prat ¹
Oli de l'Empordà ¹	Poma de Girona ¹
Oli de Terra Alta ¹	Ratafia catalana ²
Pera de Lleida ¹	Rosée dels Pirineus Catalans ¹
Siurana (oli) ¹	Torró d'Agramunt ¹
	Vedella dels Pirineus Catalans ¹

¹DOP i IGP de productes agroalimentaris d'acord amb el R(UE) n. 1151/2012.
²Indicacions geogràfiques de begudes espirituoses d'acord amb el R(UE) n. 110/2008.

Taula 1: Relació de DOP i IGP catalanes. Totes estan reconegudes per la Unió Europea. Font: DARP

es troba sempre en el mateix camp visual que el nom registrat del producte. A més, a Catalunya, també hi ha de figurar el logotip propi de la DOP o IGP.

Aquestes identificacions específiques no exigeixen del compliment de tota la legislació aplicable en matèria d'etiquetatge i informació al consumidor.

- **Plec de condicions:** És el document principal que regula una DOP i IGP. S'hi estableix tant la zona geogràfica com les característiques del producte emparat. També són molt rellevants la descripció del mètode d'obtenció i el vincle del producte que es vol emparar amb la zona delimitada. Tot el seu contingut ha de ser consensuat i justificat. En la Figura 7, es resumeix el seu contingut.

- **Procediment de tramitació:** el procediment de tramitació d'una sol·licitud de DOP/IGP l'ha d'iniciar una agrupació de productors. És complex i llarg (requereix un mínim de 2-3 anys). Inclou diverses fases d'avaluació (pel DARP i per la UE), publicacions en diaris oficials (DOGC, BOE i DOUE) i informació pública a Catalunya, Espanya i la Unió Europea. S'esquematitza en la Figura 6.

Contingut del Plec de Condicions d'una DOP/IGP:

- Nom del producte.
- Descripció del producte agrícola o alimentari.
- Delimitació de la zona geogràfica.
- Elements que demostrin que el producte és originari de la zona (traçabilitat).
- Descripció del mètode d'obtenció del producte.
- Vincle amb la zona geogràfica.
- Estructura de control.
- Elements específics de l'etiquetatge.

Figura 7. Plec de condicions.

- **Reglament:** És el tercer document normatiu d'una DOP/IGP. A diferència del plec de condicions i el document únic, deriva de la normativa de qualitat agroalimentària catalana i no de l'europea. Es publica al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC). S'hi estableix fonamentalment tot allò relacionat amb el funcionament del consell regulador (registres d'inscrits, òrgans de govern, eleccions, finançament, etc.).

- **Registre Europeu de Denominacions d'Origen i Indicacions Geogràfiques Protegides:** És el registre que inclou les DOP

i les IGP aprovades i reconegudes per la Comissió Europea d'acord amb el Reglament (UE) 1151/2012 relatiu als règims de qualitat. És accessible al públic mitjançant el portal d'internet DOOR (acrònim de "Database of Origin & Registration"), consultable a l'enllaç: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

DOOR és una base de dades que inclou totes els noms dels productes alimentaris registrats com DOP, IGP i ETG, així com aquells que han sol·licitat el registre i estan en tràmit.

01.05 Les DOP i IGP de Catalunya

Actualment, Catalunya disposa de 12 DOP i 11 IGP de productes agroalimentaris reconegudes per la Unió Europea i per tant inscrites al registre de la Comissió Europea de DOP i IGP, i 2 IG de begudes espirituoses (vegeu Taula 1).



Malgrat les diferències i els matisos en les definicions, ambdós tipus de distintiu gaudeixen del mateix grau de protecció.

02 Balanç i perspectives futures de la Política de qualitat agroalimentària a Catalunya

En un moment en què els règims de qualitat diferenciada dels productes agroalimentaris són un dels principals eixos de la política agrària de la Unió Europea, hem de tenir la capacitat d'aprendre dels anys d'experiència i, en primer lloc, assumir que, malgrat els èxits i el nombre de productes emparats per DOP i IGP a Catalunya, aquests només són coneguts per una part minoritària dels consumidors. En segon lloc, hem de ser capaços d'aplicar tots els coneixements adquirits a l'hora d'encarar i valorar les futures demandes de DOP i IGP.



El procediment de tramitació d'una sol·licitud de DOP/IGP és complex i llarg (requereix un mínim de 2-3 anys).

02.01 Promoció i difusió de les DOP i IGP

Des del DARP es porta a terme una política de foment i promoció de les DOP i IGP amb la finalitat de consolidar el coneixement que té el consumidor d'aquestes indicacions geogràfiques. Per aquest motiu, es fan actuacions de promoció i difusió institucional per tal de donar a conèixer l'existència de les DOP i IGP i allò que representen. La població diana del missatge són tant els consumidors finals com els professionals (principalment de la restauració i la distribució).

En aquest sentit, es poden diferenciar dos tipus d'actuacions: les campanyes genèriques que pretenen donar a conèixer les característiques generals d'aquests distintius i les que promocionen productes concrets. Malgrat totes les actuacions que s'han portat a terme, que no són poques, encara hi ha molta feina a fer per tal que el consumidor conegui el significat de les figures de qualitat, i les busqui en el mercat pels logotips del seu etiquetatge.

Les activitats de promoció portades a terme es poden classificar en aquelles actuacions i campanyes de promoció realitzades exclusivament per l'Administració de la Generalitat, pels consells reguladors o de forma conjunta. En l'àmbit de les actuacions en què ha col·laborat el DARP amb els consells reguladors és molt rellevant el paper que representa la Federació Catalana DOP-IGP, que aglutina la



Les actuacions realitzades pels consells reguladors poden gaudir de línies de subvencions específiques.

quasi totalitat dels consells reguladors i que entre els seus objectius té el de promoure i donar a conèixer les DOP i IGP. Aquesta entitat té un paper fonamental en ser un interlocutor amb una alta representativitat del sector de DOP i IGP català.

Les actuacions de promoció i difusió en l'àmbit de les figures de qualitat dutes a terme pel DARP més importants han consistit en campanyes de comunicació en mitjans audiovisuals (televisió i ràdio) i escrits (diaris, revistes i internet), edició de material imprès (llibres, fullets i pòsters), participació i suport a fires i mercats locals i internacionals, entre d'altres.

Les actuacions realitzades pels consells reguladors poden gaudir de línies de subvencions específiques del Programa de desenvolupament rural (PDR) de cofinançament europeu i DARP, i de línies de mínimis de finançament exclusivament DARP. L'objectiu d'aquestes ajudes és incentivar els consells reguladors a la realització d'accions d'informació i promoció en el mercat interior dels productes emparats, i millorar la seva comercialització i

ajudar a augmentar el valor afegit de les seves produccions, a la vegada que ofereixen garanties de qualitat al consumidor. A més, de les subvencions destinades a la promoció, hi ha altres ajuts destinats també exclusivament a les DOP i IGP. Es tracta d'ajuts per al foment de la participació en els programes de qualitat mitjançant els quals es subvenciona parcialment el cost de la certificació.

En l'àmbit internacional, remarcuem la participació de Catalunya i del DARP en el si de l'As-



Es fan actuacions de promoció i difusió institucional per tal de donar a conèixer l'existència de les DOP i IGP i allò que representen.

sociació de Regions de Productes d'Origen (AREPO), de la qual n'és membre fundador. Aquesta associació és un organisme internacional que aplega diverses regions europees que porten a terme una política de qualitat basada en les DOP i IGP, per tenir interlocució directa amb les institucions europees i altres organismes internacionals, i defensar els interessos dels productes d'origen europeus en tots els temes relacionats amb la legislació i promoció d'aquests productes.

Per incrementar el consum de productes emparats és imprescindible persistir en la divulgació i potenciar el coneixement d'allò que signifiquen els distintius d'origen i qualitat (DOP i IGP) com a reconeixement internacional d'uns productes arrelats al territori i de qualitat diferenciada controlada i certificada a través de les eines utilitzades fins ara, així com aprofundir modalitats de difusió més recents com l'establiment de rutes turístiques i desenvolupar noves vies de comercialització.

02.02 Anàlisi sobre les sol·licituds futures de DOP i IGP

Les produccions agroalimentàries de Catalunya presenten un potencial suficient de qualitat per tal que noves produccions puguin ser reconegudes amb els distintius d'origen i qualitat de la UE. No obstant això, cal avaluar de forma acurada l'experiència dels resultats obtinguts amb els productes reconeguts com



Figura 8. Vaques pasturant al Pirineu. Font: DARP



Figura 9. Paisatge arrossaire del Delta de l'Ebre. Font: DARP.



Des de l'administració s'informa que les DOP i IGP no són sempre la panacea per donar-se a conèixer al mercat i obtenir un valor afegit en les seves produccions.

a DOP i IGP fins a aquest moment. És molt important subratllar que la protecció de les DOP i IGP és una excepció al lliure comerç. Això significa que es protegeix el nom d'un producte que solament podran utilitzar aquells productors que compleixin el plec de condicions acordat i que certifiquin la seva producció.

És obligada, per tant, una reflexió sobre alguns aspectes crítics que demanen una atenció especial abans de tramitar les sol·licituds de noves DOP i IGP a la Comissió Europea,

ja que en alguns casos pot succeir que no s'aconsegueixi el resultat esperat en relació amb la finalitat per a la qual van ser registrades. De forma continuada, el DARP rep sol·licituds d'informació i noves demandes per part dels productors, per tal d'aconseguir un reconeixement per les seves produccions. En molts casos, aquests demandes tenen el suport d'Ajuntaments i Consells Comarcals, que volen aconseguir una promoció més important de les seves produccions locals o comarcals. Des de l'administració s'informa que les DOP i IGP no són sempre la panacea per donar-se a conèixer al mercat i obtenir un valor afegit en les seves produccions.

Per tal d'optimitzar aquest procés i ajudar a aconseguir els millors resultats, prèviament a la sol·licitud d'inscripció, des del DARP s'analitzen en tots els casos els aspectes següents:

- Aspectes exclusivament relacionats amb el producte a protegir (reputació, vincle relacionat amb la zona geogràfica, forma de

producció i comercialització, i el volum de producte certificable).

- Aspectes relacionats amb l'agrupació sol·licitant, que haurà de ser la futura comissió gestora de la DOP o IGP. En aquest sentit, s'ha de valorar la representativitat en nombre de productors i elaboradors o amb volum de producció. Així mateix, cal valorar la capacitat i els mitjans econòmics que tinguin per posar en funcionament la comissió gestora.
- Finalment, es demana a l'agrupació sol·licitant que faci un balanç cost/benefici del que els hi pot comportar estar dins un règim de qualitat, tenint en compte entre altres aspectes el cost que representarà la certificació.

En els casos que aquesta avaluació prèvia presenti alguns punts febles difícils de superar, cal reorientar a les agrupacions de productors implicades per tal que considerin que la DOP o IGP no són la millor solució per la comercialització dels seus productes, i destacar que hi ha altres formes de diferenciar la qualitat dels seus productes en el mercat que els poden ajudar a cobrir els seus objectius. Un exemple poden ser les Marques Col·lectives i de Garantia, que permeten mencions geogràfiques.

Aquestes consideracions són bàsiques i s'han de tenir en compte per part dels diferents sectors i de l'Administració abans de tramitar una sol·licitud de DOP o IGP per tal d'evitar el registre de productes pels quals aquest sistema no resulti eficient, amb la conseqüència que puguin suposar un obstacle a la lliure circulació de mercaderies, i també puguin conduir a un desprestigi del sistema de les indicacions geogràfiques.



En molts casos la reputació del producte registrat ha augmentat i ha donat lloc a activitats paral·leles de dinamització local.

02.03 Conclusió

Els règims de qualitat diferenciada són eines que serveixen de complement a altres polítiques del marc de la Política Agrícola Comuna (PAC), com són la política de desenvolupament rural i les polítiques de suport al mercat i de sosteniment de la renda. Poden contribuir al desenvolupament de les zones rurals, en



Figura 10. El Calçot de Valls està protegit amb un distintiu de qualitat des de 1994. Font: DARP

particular de les zones desfavorides. La política de qualitat dels productes agroalimentaris és un dels instruments a l'abast dels productors que serveix per a identificar i promocionar les seves produccions quan presentin característiques específiques.

És indiscutible que la Generalitat ha de continuar portant a terme una política de qualitat que enforteixi el foment, la protecció i la promoció de les produccions de qualitat diferenciada de Catalunya, tot aplicant els criteris i procediments abans comentats. També ha d'estudiar la forma en què es pot protegir de la millor manera possible l'ampli patrimoni agroalimentari del nostre país, tenint en compte en cada cas quin és l'instrument més adient per aconseguir-ho. Que estem en el bon camí ho demostra, en relació amb les DOP i IGP, que aquelles registrades fins al dia d'avui han contribuït de forma clara al manteniment del patrimoni agroalimentari. Hem pogut constatar que en molts casos la reputació del producte registrat ha augmentat i ha donat lloc a activitats paral·leles de dinamització local com són fires, mercats, concursos i activitats gastronòmiques a l'entorn d'aquests productes.

Amb aquest dossier, de forma simplificada,

hem volgut aportar una visió global del sistema que regula la qualitat agroalimentària diferenciada, el seu desenvolupament i l'estat actual a Catalunya. Creiem que l'interès dels productors és creixent i que en aquests moments s'obren nous reptes, derivats tant del millor coneixement de la qualitat dels nostres productes tradicionals, com del paper que representen les noves tecnologies en el camp agroalimentari.

03 Per saber-ne més

Reglament (UE) 1151/2012, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

Reglament (CE) 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de la indicació geogràfica de begudes espirituoses i pel qual es deroga el Reglament (CEE) 1576/89 del Consell.

Web del DARP: Distintius d'origen i qualitat <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/>

04 Autora



Montserrat Domènech Montagut

Cap del servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària del DARP des del 1994 fins al maig del 2018
sdqiga.daam@gencat.cat

LES DOP I IGP CATALANES



CATALUNYA, l'Origen és Qualitat

Figura 1: Imatge promocional. Font: DARP

01 Introducció

En aquest article farem un repàs de les Denominacions d'origen protegides (DOP) i les Indicacions geogràfiques protegides (IGP) de productes agroalimentaris no víncics de Catalunya regulades pel Reglament (UE) n. 1151/2012 sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris. Ja s'ha explicat àmpliament en l'article anterior els conceptes de DOP i IGP. Ambdós són els actuals distintius d'origen i qualitat europeus que designen i protegeixen el nom de productes originaris d'una zona geogràfica delimitada i que deuen fonamentalment les seves propietats i característiques al medi geogràfic on es produeixen i elaboren totalment o parcialment. Les DOP i IGP són garantia de qualitat i de productes lligats al territori on s'elaboren i es produeixen. L'ús del nom registrat com a DOP o IGP queda protegit i està prohibit en qualsevol altre producte que no sigui en el producte pel qual s'ha concedit.

Possiblement, la definició exacta i la diferència entre les dues figures sigui desconeguda fora dels àmbits administratiu, legal i acadèmic, tanmateix el concepte de denominació d'ori-



Les DOP i IGP són garantia de qualitat i de productes lligats al territori on s'elaboren i es produeixen.

gen és àmpliament conegut per tothom i s'estén molt més enllà del món dels vins, referent indiscutible i habitual quan es parla de denominacions d'origen. De fet, a març de 2018, el nombre d'indicacions geogràfiques de productes agroalimentaris (expressió utilitzada per la UE per referir-se de manera genèrica a les DOP i IGP) inscrites al registre europeu de denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides és de 1.370 productes, dels quals 46% són DOP i 54% IGP de tota classe de productes agroalimentaris. I és que entre els productes emparats per DOP o IGP es troben tant productes elaborats com no transformats, productes hortofruccícoles, cereals, lactis, carnis, olis, espècies, etc.

02 Les DOP i IGP de Catalunya

La història en matèria d'indicacions geogràfiques a Catalunya ha permès que actualment es produeixen i s'elaboren 22 productes reco-

neguts i inscrits en el registre europeu de DOP i IGP, l'últim dels quals va ser reconegut l'any 2016. Les DOP i IGP catalanes representen l'1,7% del total registrat (Taula 1).

Igual que en el conjunt del registre europeu, també es constata una gran diversitat en la tipologia dels productes catalans protegits com a DOP o IGP (Figura 2). Un fet molt destacable és que el 23% són DOP que emparen olis d'oliva (tots ells verge extra). Els olis són el tipus de producte emparat més abundant a Catalunya, tot i que, observant el gràfic, es podria concloure que el primer són les fruites i hortalisses. Aquesta aparent discrepància s'explica perquè darrere del 41% que es mostra en el gràfic s'amaga un conjunt de productes molt diferents entre sí que inclou 3 fruites, 1 fruit sec, 2 hortalisses, 2 llegums i 1 cereal.

Les denominacions i indicacions geogràfiques protegides catalanes també presenten una

	TOTAL REGISTRE UE (nre.)	CATALUNYA (nre.)	PRODUCTES CATALANS RESPECTE AL TOTAL UE (%)
DOP	633	12	1,9 %
IGP	737	11	1,5 %
TOTAL	1370	23	1,7 %

Taula 1: Nombre de DOP i IGP inscrites en el registre europeu de DOP i IGP, i el seu percentatge respecte al total europeu. Font: DOOR.

Productors	20.500
Elaboradors (almàsseres + envasadores)	265
Comarques	41
Producció anual certificada DOP/IGP (tones)	74.400
Valor de la producció certificada DOP/IGP(M€)	105

Taula 2: Dades de les DOP i IGP corresponents a la mitjana dels valors de 5 anys (del 2013 al 2017) facilitats pels consells reguladors.

gran diversitat territorial tant pel que fa a la seva ubicació com en les dimensions (Taula 2). En trobem per tot Catalunya. De fet, el 95% de les comarques catalanes tenen com a mínim 2 productes protegits com a DOP o IGP i el 55% de les comarques entre 3 i 5.

Les zones geogràfiques on es produeixen i/o s'elaboren els productes amb DOP i IGP són de dimensions molt dispars. La més petita està formada per només un municipi (es tracta de la IGP Torró d'Agramunt) i, en canvi, la més gran abasta tot Catalunya, és la IGP Pa de pagès català. Entre aquests dos casos extrems es situen totes les altres, que són fonamentalment de productes molt locals produïts en una àrea geogràfica formada per municipis pertanyents a una o dues comarques en el 55% dels casos, i únicament el 18% de les DOP-IGP abasten més de 6 comarques.

Les xifres del conjunt de les DOP-IGP (Taula 2) reflecteixen una gran dimensió territorial i serveixen per valorar la importància socioeconòmica que tenen actualment i la que potencialment podrien tenir. I és que el seu impacte econòmic podria ser més gran si tota la producció que compleix els requisits dels productes DOP i IGP es comercialitzés certificada i emparada per aquests distintius.

A continuació, destaquem alguna curiositat i revisem breument les principals característiques i les zones geogràfiques delimitades de totes les DOP i IGP catalanes.

	Arròs del Delta de l'Ebre DOP	Avellana de Reus DOP	Calçot de Vallès IGP	Clementines de les Terres de l'Ebre IGP	Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya DOP	Fesols de Santa Pau DOP	Gall del Penedès IGP	Les Garrigues DOP	Llonganissa de Vic IGP	Montesa de l'Alt Urgell i la Cerdanya DOP	Mongada del Garxer DOP	Oli del Baix Ebre-Montsià DOP	Oli de l'Empordà DOP	Oli de la Terra Alta DOP	Pa de Pagès català IGP	Patales de Prades IGP	Pera de Lleida DOP	Pollestra i capó del Prat IGP	Poma de Girona IGP	Siurana DOP	Torró d'Agramunt IGP	Verdells dels Pirineus Catalans IGP	
Alt Camp		•	•																				
Alt Empordà													•										•
Alt Penedès							•																
Alt Urgell					•					•													•
Alta Ribagorça																							•
Anoia							•																
Aran																							•
Bages																							•
Baix Camp		•	•																			•	
Baix Ebre	•			•								•											
Baix Empordà													•										
Baix Llobregat																			•				
Baix Penedès			•				•															•	
Barcelonès																							•
Berguedà																							•
Cerdanya					•					•													
Conca de Barberà																						•	
Garraf							•																
Garrigues								•															
Garrotxa																							•
Gironès													•									•	
Maresme											•												•
Moianès																							•
Montsià	•			•								•											
Noguera																							•
Osona									•														•
Pallars Jussà																							•
Pallars Sobirà																							•
Pla d'Urgell																			•				
Pla de l'Estany													•										•
Priorat		•																					
Ribera d'Ebre														•								•	
Ripollès																							•
Segarra																							
Segrià								•												•			
Selva											•												•
Solsonès																							•
Tarragonès		•	•																			•	
Terra Alta		•												•									
Urgell								•															•
Vallès Occidental												•											
Vallès Oriental												•											

S'assenyalen les comarques que total o parcialment estan incloses en la zona geogràfica delimitada per cadascuna de les DOP i IGP.

Taula 3: Les zones geogràfiques de DOP i IGP.

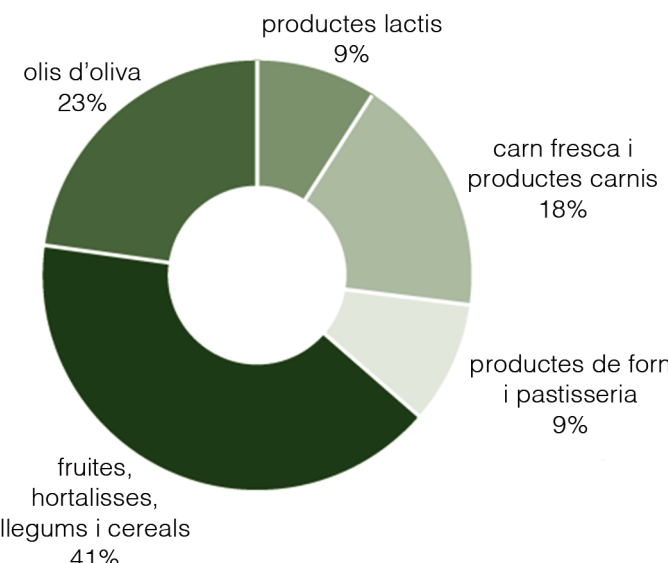


Figura 2: Distribució de les DOP i IGP produïdes i elaborades a Catalunya per tipus de producte. Font: Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària del DARF.

ARRÒS DEL DELTA DEL EBRE (DOP)www.do-deltadelebre.com

Les característiques edafoclimàtiques, la salinitat i l'alçada de la capa freàtica fan que el cultiu de l'arròs sigui el monocultiu tradicional del Delta de l'Ebre.

Descripció: Arròs blanc de categoria extra de les varietats bahia, tebre, fonsa, bomba, montsianell i gleva. Totes tenen una alta concentració de midó en el centre del gra, dit "perlat", que és el responsable de l'absorció dels sabors de la resta d'ingredients que acompanyen l'arròs durant la cocció.

Zona: Àmbit geogràfic del delta de l'Ebre format per municipis del Baix Ebre i del Montsià.

**AVELLANA DE REUS (DOP)**<http://www.avellanadereus.cat>

Es produeix en una zona de topografia accidentada amb altituds que van des de gairebé el nivell del mar fins als 1000 m. El fort mestral que bufa durant els mesos de febrer i març ajuda en gran mesura a la pol·linització.

Descripció: Avellanes de les varietats negreta, pauetet, giro-nella, morella i culplana tradicionalment conreades a la zona. La negreta és la més cultivada.

Zona: Comarques del Baix Camp, l'Alt Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà i la Terra Alta.

**CALÇOT DE VALLS (IGP)**<http://www.igpcalcotdevalls.cat/>

Es denomina calçot a cadascun dels brots d'una ceba blanca totalment desenvolupada i que ha estat replantada al terreny. Aquests brots, a mesura que van creixent, es van calçant, és a dir, es cobreixen els costats de terra per blanquejar la seva base, que és la part que es consumeix.

Descripció: Són cebes procedents d'*Allium cepa* L. de la varietat blanca gran tardana de Lleida.

Zona: Comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès i el Baix Penedès.



CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE (IGP)igpclementinesebre@gmail.com

Les clementines són plantes híbrides de mandarina i taronja amarga. Entre tots els cítrics cultivats a les Terres de l'Ebre, han destacat per la seva qualitat i per aquest motiu ha esdevingut el conreu cítric predominant a la zona.

Descripció: Fruits de *Citrus reticulata* de les varietats clementina fina, clementina hernandina i clemenules. Tant per fora com per dins són de color ataronjat molt accentuat i intens.

Zona: Comarques del Baix Ebre i el Montsià.

**FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya (DOP)**www.dop-alturgell-cerdanya.com

El seu origen està relacionat amb la plaga de la fil·loxera que, a començament del s. XX, va afectar la vinya, el principal conreu de la zona. Aleshores, l'economia local es va reorientar en part cap a la producció ramadera i lletera.

Descripció: Formatge de llet de vaca frisona, madurat, de pasta premsada no cuita. És d'escorça natural marró clar i la pasta és de color crema o marfil. La seva textura és tendra i cremosa.

Zona: Comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

**FESOLS DE SANTA PAU (DOP)**www.fesolsdesantapau.cat

Els fesols es van començar a cultivar en la regió volcànica de Santa Pau en el s. XVIII. Es cultiven exclusivament en sòls volcànics que, gràcies al seu caràcter poc àcid, incideixen directament en la qualitat i les característiques dels fesols de Santa Pau.

Descripció: Són fesols, és a dir mongetes, que es comercialitzen tan secs com cuits i envasats, de tres varietats tradicionals molt ben adaptades a les condicions edafoclimàtiques de la zona, la més freqüent de les quals és la tavella brisa. Són blancs, lleugerament brillants, arrodonits i petits, coneguts per una pell molt prima i baixa farinositat, així com pel seu sabor suau.

Zona: El nucli principal de producció és el municipi de Santa Pau però s'hi poden conrear en altres 6 municipis garrotxins.



GALL DEL PENEDESÈS (IGP)

www.galldelpenedes.cat



El moment de l'any més important pel Gall del Penedès és la fira que se celebra anualment a Vilafranca del Penedès des del s. XII, primer coneguda com a Fira del Penedès, després Fira de Sant Tomàs i actualment Fira del Gall. És un producte històricament vinculat al Penedès i a la seva tradició vitivinícola. L'alimentació actual del Gall del Penedès IGP entronca amb aquesta tradició ja que la dieta dels animals inclou gra-net de raïm.

Descripció: Carn fresca de pollastre de la varietat Penedesenca negra millorada de la raça Penedesenca tradicional. Les canals són rogenques i la carn és ferma i sucosa. Es tracta d'una au de creixement lent i molt rústica.

Zona: Correspon a l'àmbit històric del Penedès, que actualment s'estén per les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès, el Garraf i alguns municipis de l'Anoia i l'Alt Camp.



LES GARRIGUES (DOP)

www.olidoplesgarrigues.com



Els olis s'adapten molt bé al sistema de denominacions d'origen que va néixer per protegir i identificar vins. És per aquest motiu que els primers productes agroalimentaris no vínics, en ser emparats per una DOP, van ser olis d'oliva. En concret, els precursors van ser els olis de la zona de Les Garrigues. La DOP Les Garrigues és la denominació més antiga d'Espanya. Es va crear l'any 1975, amb el nom de Borges Blanques.

Descripció: Oli d'oliva verge extra de les varietats arbequina ($\geq 90\%$) i verdiell. L'oliva arbequina és la que dona personalitat a l'oli de la DOP. Els olis del començament de la collita són afruitats, de color verdós, amb més cos i sabor ametllat amarg. A mesura que la recol·lecció avança, se n'obtenen olis de color groc, més fluids i de sabor dolç.

Zona: Comarca de Les Garrigues i municipis del sud del Segrià i l'Urgell.



LLOGANISSA DE VIC (IGP)www.llonganissadevic.cat

Vic i la llonganissa fa anys que van junts com el nom i el cognom de les grans famílies, i amb el temps s'han convertit en un petit tresor. La reputació de la Llonganissa de Vic ve de lluny, i especialment a partir del s. XIX queda palesa en diversos escrits. És el fruit del binomi entre la tradició secular i les particulars condicions ambientals de la Plana.

Descripció: Embotit tradicional de Catalunya elaborat amb carn magra de porc i cansalada que pertany al grup dels embotits crus/curats. El seu aspecte exterior és cilíndric, recte i blanquinós que amb el temps adquireix una tonalitat marró violàcia. En l'interior, el tall permet identificar clarament els daus de cansalada i el pebre en gra.

Zona: La Plana de Vic, a la comarca d'Osona, formada per 28 municipis.

**MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya (DOP)**www.dop-alturgell-cerdanya.com

La tonalitat groguenca de la Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya varia en funció de l'estació, sent més accentuada a l'estiu, i més apagada a l'hivern, ja que ve marcada pel contingut en carotens de l'alimentació del bestiar.

Descripció: Mantega elaborada a partir de nata obtinguda de llet de vaques de la raça frisona. De color groc uniforme i brillant, consistència sòlida i homogènia, gran untuositat, molt fundent i molt poc adherent al paladar. Presenta sabor a nata fresca lleugerament àcid.

Zona: Comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

**MONGETA DEL GANXET (DOP)**www.mongetadelganxet.cat

Es té constància escrita del conreu d'aquesta varietat al Vallès a finals del XIX sota el nom de filaire, sinònim antic de ganxet, quan es consumia també com a mongeta tendra. Apareix per primera vegada a la literatura amb el nom de ganxet al s. XX.

Descripció: Són mongetes que es comercialitzen seques i cuites. La mongeta del ganxet és una varietat autòctona de grans blancs, lleugerament brillants, aplanats, fortament arronyonats. Destaca la seva pell molt poc perceptible, una cremositat elevada i persistent, i un sabor extremadament suau i característic.

Zona: El Vallès Occidental, el Vallès Oriental, 9 municipis del Maresme i 4 municipis de la Selva.



OLI DE L'EMPORDÀ (DOP)www.oliemporda.cat

Segons les fonts històriques i diverses excavacions arqueològiques portades a terme, el cultiu de l'olivera i la producció d'oli d'oliva es coneix des de fa més de 2.500 anys. A l'Empordà s'ha pogut associar arqueològicament a les civilitzacions grega i romana. Fins i tot es diu que la zona d'Empúries podria haver estat proveïdora d'Atenes.

Descripció: Oli d'oliva verge extra de 3 varietats autòctones i exclusives de la zona de la DOP (argudell, curivell i llei de Cadaqués) i una de tradicional (arbequina) que es cultiva a la zona des de fa més d'un segle. La varietat argudell és la majoritària i la que dona la personalitat a l'oli.

Són olis que varien d'un color groc palla a verd. Són equilibrats de fruitat verd d'intensitat mitjana, i presenten en boca un amarg i picant de tipus mitjà. Entre d'altres descriptors secundaris, presenten aromes que normalment recorden a l'herba acabada de tallar i/o a nous.

Zona: Les comarques de l'Alt Empordà i el Baix Empordà, 3 municipis limítrofs del Pla de l'Estany i 5 municipis del Gironès.

**OLI DE LA TERRA ALTA (DOP)**www.dopoliterraalta.com

A la zona de la DOP, l'olivera té no només una importància econòmica i productiva sinó també una gran rellevància paisatgística. L'extensió del cultiu de l'olivera a Catalunya, i particularment a la comarca de la Terra Alta, s'ha d'atribuir als àrabs. Tant és així que la paraula 'almàssera' és una clara referència a aquest origen.

Descripció: Oli d'oliva verge extra obtingut de les varietats empeltre, morruda, farga i arbequina, sent l'empeltre la principal i que dona personalitat a l'oli.

A principi de campanya són olis verds o groc verdosos de gust afruitat que, a mida que avança, esdevenen grocs amb matisos que van del groc pàl·lid al groc "or vell" i un gust lleugerament dolç. Presenten connotacions aromàtiques que recorden a l'ametlla i/o a la nou.

Zona: Comarca de la Terra Alta i 3 municipis de la Ribera d'Ebre.



OLI DEL BAIX EBRE-MONTSIÀ (DOP)www.acobem.com

El Baix Ebre i el Montsià són dues de les comarques amb més tradició oleícola de Catalunya i on s'hi troben les plantacions d'oliveres més antigues de Catalunya, amb presència d'arbres mil·lenaris en molts indrets.

Descripció: Olis d'oliva verge extra de 3 varietats autòctones, la morruda (o morrut), la sevillana i la farga. Són olis de color que va des del groc-verdós al groc-daurat segons l'època de collita i de la situació geogràfica dins de la zona de producció. Gustosos (picants, astringents mitjanament amargs) i molt aromàtics (rics en aromes secundàries, de tipus verd), sabor afruitat al principi de la campanya i lleugerament dolç a mesura que aquesta avança.

Zona: Baix Ebre i Montsià.

**PA DE PAGÈS CATALÀ (IGP)**<http://padepagescatala.org>

El pa de pagès, element imprescindible en la gastronomia catalana, és l'especialitat més representativa de la forneria de casa nostra. Generació rere generació, els forners han conservat fidelment la manera d'elaborar-lo. Com, per exemple, el control de la cocció i el paper que juga l'addició de vapor que acaba de definir l'aspecte visual de la crosta.

Descripció: Pa tradicional de fermentació llarga, aspecte rústic, rodó, crosta de color torrat, gruixuda i cruixent, i molla tendra amb alveolat gran. El format es realitza de forma manual. És un pa de gran aroma i sabor, amb certa acidesa, que manté la sensació de frescor i una textura agradable passades 8 o 9 hores.

Zona: Tot Catalunya

**PATATES DE PRADES (IGP)**coopeprades@ono.com

Són patates d'altura, conreades a 1.000 metres d'altitud a les muntanyes de Prades. Això influeix notablement en la bona qualitat dels tubercles per la menor necessitat de tractaments fitosanitaris i perquè el cicle vegetatiu de la planta és més llarg i per tant només es pot realitzar una collita per any.

Descripció: Patates de la varietat kennebec, de calibre comprès entre 40 i 80 mm. Presenta una carn de color blanquinós homogeni, de textura consistent i farinosa, sabor dolç i persistent.

Zona: Municipis de Prades, Capafonts, la Febró i Arbolí, al Baix Camp.



PERA DE LLEIDA (DOP)

www.peradelleida.es



El clima contrastat de la zona és molt favorable per al cultiu de la pera. Les baixes temperatures de l'hivern i les boires fan que els arbres tinguin un repòs hivernal òptim i arrenquin a la primavera amb força. Les elevades temperatures, l'alta insolació de l'estiu i la baixa pluviometria donen fruits de molta qualitat i contribueixen a la dolçor i el seu gust.

Descripció: Peres de les varietats llimonera, blanquilla i conference de les categories comercials extra i primera. Malgrat les diferències varietals, les peres de la DOP tenen en comú un gust característic a causa de l'alt nivell de sucres i una alta sucositat.

Zona: El municipi de Lleida i altres municipis limítrofs. En concret, tota la comarca del Pla d'Urgell, 5 municipis de les Garrigues, 16 de La Noguera, 33 del Segrià i 10 de l'Urgell.



POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT (IGP)

www.pollastredelprat.org



Hi ha documentació escrita que prova l'existència d'una producció avícola reputada a la zona del Prat al s. XVIII. Tanmateix, la raça Prat o Pota Blava té orígens posteriors que es remunten a mitjan s. XIX, però va ser a l'inici del s. XX quan va començar el seu verdader estudi i expansió amb una cria conscient i dirigida a la millora de la raça.

Descripció: Són pollastres i capons de la raça Prat caracteritzada per tenir la pota blava que li dona el seu nom col·loquial. Altres característiques dels animals són la pell de color nacrat i el pit allargat. La carn és reconeguda per la seva finor i melositat, i no tenir greixos excessius.

Zona: Castelldefels, Cornellà de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavà, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans i Santa Coloma de Cervelló, de la comarca del Baix Llobregat.



POMA DE GIRONA (IGP)<http://pomadegirona.cat>

D'una banda, els pomers formen part del paisatge de les comarques gironines des de temps immemorials, fent que les pomes fossin tan presents en la vida dels seus habitants que van deixar diverses tradicions populars i anècdotes; d'altra banda, la seva presència es va intensificar a finals del anys trenta del s. XX, quan es va iniciar la producció industrial de pomes a la comarca del Baix Empordà.

Descripció: Són pomes (*Malus domestica L.*) de les varietats golden, red delicious, gala i granny smith de les categories comercials extra i primera. Són pomes amb una duresa superior als fruits de les mateixes varietats cultivats en altres zones degut a les característiques mediambientals de l'àrea geogràfica de la IGP.

Zona: Comarques de la Selva, el Baix Empordà, l'Alt Empordà, el Gironès i el Pla de l'Estany.

**SIURANA (DOP)**www.siurana.info

Es tracta d'una denominació d'origen protegida de les més antigues i molt prestigiosa creada a finals de la dècada dels anys setanta. És la indicació geogràfica (DOP i IGP) catalana amb més productors i de les de major superfície cultivada.

Descripció: Oli d'oliva verge extra de la varietat arbequina ($\geq 90\%$) (també hi pot haver presència de rojal i morruda). Es diferencien dos tipus d'oli segons el moment de la collita. A l'inici, són olis verdosos afruitats, amb cos i sabor ametllat amarg. A mesura que avança la recol·lecció, passen a ser grocs, més dolços i fluids.

Zona: Les comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Baix Penedès, el Priorat, el Tarragonès i gran part de la Ribera d'Ebre.



TORRÓ D'AGRAMUNT (IGP)

www.igp-torrodagramunt.com



L'activitat torronaire d'Agramunt està documentada des de finals dels s.XVIII, fet que indica que en aquells moments ja era una tradició. És difícil establir les dates més antigues a causa de la destrucció dels arxius de la vil·la durant la Guerra del francès. És per aquest motiu que es diu que la tradició torronaire d'Agramunt és d'origen desconegut.

Descripció: Són torrons d'avellanes o ametlles amb els fruits secs sencers. Els caracteritza la textura irregular, tosca, amb porositats i de pasta dura però que es trenca sense esforç. El més típic i tradicional dels torrons d'Agramunt és el d'avellanes. Es pot trobar en la tan característica forma de tauleta rodona, però també en porcions rectangulars.

Zona: Agramunt, a la comarca de l'Urgell.



VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS (IGP)

www.vedellapirineus.cat



És una IGP transfronterera amb França que inclou el Pirineu català d'ambdós costats de la frontera. Ha estat de les primeres IGP transfrontereres en tramitar-se en tota la Unió Europea.

Descripció: Carn de vacum d'animals de les races rústiques Bruna dels Pirineus, Aubrac o Gasconne, o de l'encreuament de les mares d'aquestes races amb mascles de les races Xarolesa, Llemusina o Blonde d'Aquitània. Els vedells són criats en règim extensiu amb la mare durant com a mínim els primers 4 mesos de vida. Són sacrificats entre els 8 i els 12 mesos d'edat. La carn és d'un color que va del rosat al vermell brillant. El color del greix va del blanc al crema.

Cal assenyalar que també està reconeguda una segona IGP transfronterera en la mateixa zona geogràfica, la Rosée dels Pirineus Catalans (IGP), per vedells no deslletats i sacrificats entre els 5 i els 8 mesos de vida. Tanmateix, actualment en el nostre territori no se'n produeix.

Zona: Les comarques de muntanya: l'Alta Ribagorça, l'Alt Urgell, el Berguedà, la Cerdanya, la Garrotxa, el Pallars Jussà, el Pallars Sobirà, el Solsonès, el Ripollès i la Val d'Aran. I els municipis de muntanya de l'Alt Empordà (3), el Bages (8), la Noguera (8), Osona (39) i el Pla de l'Estany (1).

També els municipis francesos dels Departaments dels Pirineus Orientals i de l'Aude corresponents a la Catalunya nord.



Finalment, s'ha de senyalar que, a banda de les DOP i IGP de productes agroalimentaris regulades pel Reglament (UE) 1151/2012 en les que s'ha centrat aquest article, existeixen

unes altres indicacions geogràfiques no víniques; es tracta de les indicacions de begudes espirituoses que estan regulades pel Reglament (UE) 110/2008. A Catalunya, en

tenim dues: el Brandy del Penedès i la Ratafia Catalana. Ambdues han estat regulades recentment.

BRANDY DEL PENEDÈS (IGP)

administracio@licoristesdecatalunya.com



El brandi a Catalunya pot reivindicar una història molt antiga, que es remunta al segle XIII amb el primer *Aqua Vitae* obtingut per Arnau de Vilanova. Al s. XIX, la destil·lació de vins era una indústria àmpliament extensa. Però la majoria d'empreses que elaboren actualment el Brandy del Penedès provenen d'una llarga tradició vitivinícola. Van iniciar l'activitat de destil·leria a començament del s. XX i no van passar a l'elaboració comercial del brandi fins a la dècada de 1940.

Descripció: El Brandy del Penedès és una beguda espirituosa (graduació alcohòlica mínima de 36% vol.) de color ambre a topazi amb reflexos d'or vell obtingut a partir d'aiguardents de vi que s'envelleix en botes de fusta de roure. Presenta un aroma intens i càlid, on es poden trobar tocs de fruits secs, amb un bouquet molt viu, així com notes d'espècies com la canyella, la vainilla i la nou moscada. L'envelliment en botes de fusta de roure té un període mínim de 6 mesos però es pot allargar diversos anys.

Zona: Municipis en els quals tradicionalment s'ha elaborat Brandy del Penedès. Comarques de l'Alt Penedès i el Baix Penedès i un municipi del Tarragonès.



RATAFIA CATALANA (IGP)

administracio@licoristesdecatalunya.com



L'àmbit tradicional d'elaboració de la ratafia eren les masies, on cada pagès l'elaborava aportant el seu toc especial. Era un secret que passava d'una generació a l'altra. Amb l'èxode rural i el pas a una població més urbana, l'elaboració va recaure en mans d'empreses especialitzades; fet que ha permès que la ratafia s'hagi elaborat a Catalunya de manera ininterrompuda.

Descripció: licor de color caramel elaborat per maceració hidroalcohòlica bàsicament de nous verdes i la incorporació d'una barreja de plantes aromàtiques. Les combinacions d'herbes i espècies són infinites però sempre ha d'incloure com a mínim marialluisa, canyella, clau i nou moscada. Posteriorment, s'envelleix en recipients de fusta durant un mínim de 3 mesos.

Zona: Tot Catalunya.

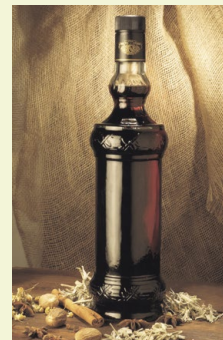




Figura 3. Imatge promocional. Font: DARP.



Figura 4. Imatge promocional. Font: DARP.

En aquest article s'ha fet una revisió de totes les DOP i IGP catalanes de productes agroalimentaris no vínics. Aquells lectors que tinguin interès en aprofundir en el tema poden consultar la informació completa i detallada de cadascun dels productes a l'apartat dedicat als distintius d'origen i qualitat del lloc web del Departament d'Agricultura: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/>.

03 Per saber-ne més

Web DARP: DOP

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/dop/>

Web DARP: IGP

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/igp/>

Web Comissió Europea: política de qualitat

<https://ec.europa.eu/agriculture/quality>

Base de dades DOOR:



Figura 5. Imatge promocional. Font: DARP.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.htm>

http://alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/

www.qualivita.it

04 Autora



Sonia Francioli Gazol
Tècnica del servei de promoció de la Qualitat Agroalimentària del DARP
sfrancioli@gencat.cat

L'ASSOCIACIÓ DE REGIONS EUROPEES DELS PRODUCTES D'ORIGEN. PROTEGINT I PROMOVENT PRODUCTES DE QUALITAT A EUROPA



Figura 1. Theano Vrentzou-Skordalaki, presidenta d'AREPO, i Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DARR, acompanyats de Josep Pere Colat (dreta), president de la Federació Catalana DOP-IGP, i una tècnica de la delegació de la Generalitat a Brussel·les (esquerra). Font: AREPO

01 Introducció: política de qualitat de la UE

La qualitat i diversitat de la producció agrària, pesquera i aquícola de la Unió Europea constitueix una de les seves fortaleses destacades, conferint un avantatge competitiu als seus productors i contribuint enormement al patrimoni cultural i gastronòmic viu de la Unió Europea.

Reglament (UE) N° 1151/2012 sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

Els productes d'origen són una part rellevant del sistema agroalimentari de la Unió Europea (UE). Gràcies a les seves característiques i qualitats, ofereixen oportunitats interessants per a sustentar estratègies de

desenvolupament rural que incloguin explotacions familiars, petites i mitjanes empreses de la cadena de producció i subministrament d'aliments, i també altres petites empreses que operen en sectors relacionats, com és el turisme rural.

La Política de Qualitat de la UE té com a objectiu la valorització d'aquests productes mitjançant règims de qualitat oficials. Els règims són eines que tenen un rol destacat en la identificació i diferenciació d'aquests productes en el mercat, protegint-los contra el mal ús i promovent iniciatives col·lectives en àrees rurals, tant a nivell de les cadenes agroalimentàries com en d'altres activitats relacionades. La Política de Qualitat de la UE presenta tres règims diferenciats en relació a la producció de productes agrícoles i alimentaris, vins, licors i vins aromatitzats.

Els dos primers règims, DOP i IGP, s'identifiquen com a indicacions geogràfiques (IG) fent referència a la seva estreta relació amb una àrea geogràfica específica. A cada esquema li correspon un logotip oficial de la UE que informa els consumidors sobre la qualitat i autenticitat del producte en termes de regió d'origen i producció tradicional. Més enllà d'això, el logotip és una eina de màrqueting útil per als productors i els protegeix legalment front al mal ús i la falsificació d'un nom de producte.

Les IG representen un sector econòmic important dins de la UE. Al tancament de l'any 2017, hi havia un total de 3005 DOP, IGP i ETG registrades a la UE, 1.586 (53%) de les quals corresponien a vins i 1.419 (47%) a productes alimentaris. En concret, el total de productes alimentaris europeus estava constituït



Les IG representen un sector econòmic important dins de la UE. Al tancament de l'any 2017, hi havia un total de 3.005 DOP, IGP i ETG registrades a la UE, 1.586 (53%) de les quals corresponien a vins i 1.419 (47%) a productes alimentaris.

per 623 DOP (45%), 714 IGP (51%) i 56 ETG (4%), mentre que els de vins, per 1.148 DOP (72%) i 438 IGP (28%) (Font: Informe 2017 ISMEA-Qualivita).

Un estudi de la Comissió Europea sobre el valor de les IG de la UE, destaca que les vendes d'aquests productes representen un mercat de 54,3 mil milions d'euros l'any 2010, xifra que correspon al 5,7% del total de la indústria d'aliments i begudes de la UE. A més, el mateix any, les exportacions de productes IG fora de la UE van representar aproximadament el 15% de totes les exportacions d'aliments i begudes fora de la UE (Font: Enquesta AND-International per a DG AGR).

La UE reconeix que els règims de qualitat poden beneficiar l'economia rural, particularment les zones menys afavorides com zones muntanyoses o remotes. Concretament, les

IG poden contribuir a aportar importants béns públics socioeconòmics i mediambientals.

La valorització de productes d'origen i de qualitat a través d'IG o d'altres règims de qualitat genera un valor afegit que s'estén a tota la cadena de valor. L'increment de preu permet als productors desenvolupar les seves explotacions i empreses i encoratja l'acció col·lectiva de promoció i control de la IG. Així, tant les inversions individuals com les col·lectives activen un cercle "virtuós" capaç de reproduir de manera efectiva els recursos específics locals connectats als atributs de qualitat d'un producte. Aquest procés de qualificació fixa el valor afegit al territori, mantenint vius els sistemes de producció locals. Així, contribueix a la valorització de la identitat rural i del patrimoni cultural i gastronòmic, produint un impacte positiu per a les exportacions i l'interès turístic d'un país. D'aquesta manera, els règims de qualitat protegeixen l'ocupació i les petites i mitjanes empreses. També podrien contribuir a prevenir la despoblació i a fomentar la cohesió territorial i social, així com el desenvolupament rural sostenible, assegurant així l'atractiu de les zones rurals com a àrees per a viure i treballar.

Les IG es caracteritzen per cadenes de subministrament estructurades que assegurin un enfocament cooperatiu i col·lectiu del sistema de producció a partir de les especificacions de producte. Per tant, es garanteix la traçabilitat del producte i les IG presenten una major resiliència a riscos climàtics, ambientals, sanitaris i de mercat.

Gràcies a aquesta potent estructura de governança local, les IG presenten un gran potencial en termes de protecció i gestió sostenible del paisatge local i dels recursos naturals. Acullen i preserven la diversitat cultural i socioeconòmica, i la biodiversitat. De fet, al preservar els sistemes de producció tradicionals, les IG poden exercir un paper positiu en la conservació de l'entorn i podrien actuar com a barrera front a la intensificació de la producció mitjançant la territorialització de normes de producció respectuoses amb el medi ambient.

Finalment, els recursos locals protegits pels règims de qualitat poden ser utilitzats en altres processos de producció, sobretot en la producció de serveis (com el turisme) o de la bioindústria, ja sigui dins una mateixa explotació o en altres sectors del territori. Això pot generar oportunitats importants per a altres sectors i activitats rurals com el turisme, l'agroturisme, la bioeconomia circular, etc. Aquesta multifuncionalitat i diversificació és fonamental per al desenvolupament sostenible i per a la resiliència de les àrees rurals i marginals.

Per concloure, la política de qualitat és un pilar destacat del sistema d'alimentació sostenible europeu i les IG tenen la capacitat de contribuir i complementar polítiques de desenvolupament rural i polítiques de mercat i suport als ingressos de la Política Agrícola Comuna (PAC). No obstant, el seu enorme potencial encara està infrutilitzat a la UE i és necessària una renovada atenció i suport per part dels legisladors per a extreure'n el seu ple potencial.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP)



Per a aquells productes agrícoles amb qualitat o característiques essencialment o exclusivament degudes a un entorn geogràfic determinat amb els seus factors naturals i humans inherents, i que totes les seves etapes de producció tenen lloc dins de l'àrea geogràfica definida.

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP)



Per a aquells productes agrícoles amb qualitat, reputació o altra característica essencialment atribuïble al seu origen geogràfic, i que com a mínim una de les etapes de producció tingui lloc dins d'aquesta àrea geogràfica definida.

ESPECIALITAT TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)



Per a aquells productes que resulten d'un mètode de producció, processat o composició corresponents a la pràctica tradicional.

Figura 2. Logotips de qualitat europeus.



Les IG poden contribuir a aportar importants béns públics socioeconòmics i mediambientals.

02 L'Associació de Regions Europees dels Productes d'Origen

Per aquesta raó, el maig de 2004, es va fundar a Bordeus (França) l'Associació de Regions Europees dels Productes d'Origen (AREPO), constituïda per 16 regions de 6 països europeus, amb l'objectiu d'enfortir la Política de Qualitat de la UE pel que fa a les IG.

L'AREPO és una xarxa de regions i associacions de productors especialitzada en els règims de qualitat de la UE per a productes agrícoles i alimentaris. L'objectiu principal de la xarxa és promoure i defensar els interessos de les persones productores i consumidores europees que intervenen en la valorització de la qualitat dels productes d'origen. Els membres de la xarxa comparteixen una visió comú sobre les IG i els productes de qualitat com a eines de desenvolupament rural i de planificació territorial.

Catalunya n'és una de les regions fundadores, i sempre ha defensat la importància de l'Associació. Entre les diverses accions de recolzament, cal destacar que la Generalitat de Catalunya va presidir l'Associació entre els anys 2007 a 2010 i va jugar un paper clau en la revisió del procés de polítiques de qualitat de la UE. La seva contribució ha estat fonamental per ampliar el debat sobre IG i altres aspectes relacionats amb la qualitat a nivell de la UE.

Actualment, l'AREPO representa 32 regions de 8 països europeus, i més de 700 associacions de productors, cobrint més del 50% de les IG europees. Les missions principals de l'Associació són:

- Defensar i promoure els règims de qualitat de la UE.
- Donar suport i enfortir la posició d'aquests règims de qualitat dins de la política europea.
- Protegir els productors garantint la valorització i protecció dels seus productes al mercat europeu i a tercers països.

REGIONS MEMBRES DE L'AREPO

FRANÇA	GRÈCIA	ITÀLIA	ESPANYA
Alvèrnia-Roine-Alps	Attica	Emília-Romanya	Andalusia
Bretanya	Macedònia Central	Friül-Venècia Júlia	Castella i Lleó
Centre-Vall del Loira	Creta	Llombardia	Catalunya
Còrsega	Epirus	Piemont	Extremadura
Nova Aquitània	OBSERVADORES	Puglia	País Basc
Occitània	Macedònia Oriental	Toscana	PORTUGAL
País del Loira	Tessàlia	Vall d'Aosta	Açores
Provença-Alps-Costa Blava	ALEMANYA	Vèneto	
	Baviera	POLÒNIA	
CROACIA	Hessen	Malopolska	
OBSERVADORA			
Istra			

Taula 1. Regions membres de l'AREPO l'any 2018. Font: AREPO

- Protegir els consumidors mitjançant una comunicació apropiada i transparent.

Una xarxa consolidada de regions i professionals assegura que l'AREPO disposa de gran expertesa internacional en polítiques de qualitat. Les regions membres de l'AREPO han desenvolupat una estratègia compartida per a promoure la seva posició a nivell europeu. Aquesta acció enfocada i consistent ha enfortit la veu de l'AREPO en el procés de decisió del sector agrícola. Un exemple d'aquest paper estratègic el podem veure en la posició assumida en defensa del concepte de "qualitat" dins de la PAC i, especialment, dins del "paquet de qualitat".

En els últims anys, la xarxa ha lluitat per a defensar i desenvolupar les prioritats que



Catalunya n'és una de les regions fundadores [...] cal destacar que la Generalitat de Catalunya va presidir l'Associació entre els anys 2007 a 2010 i va jugar un paper clau en la revisió del procés de polítiques de qualitat de la UE.



El maig de 2004, es va fundar a Bordeus (França) l'Associació de Regions Europees dels Productes d'Origen (AREPO), constituïda per 16 regions de 6 països europeus, amb l'objectiu d'enfortir la Política de Qualitat de la UE pel que fa a les IG.

afecten les IG i els productes de qualitat. Destaquen entre d'altres: una millor protecció *ex-officio*, el reconeixement dels productes de muntanya, i la possibilitat per a alguns consorcis i consells reguladors de gestionar els volums de producció. El resultat dels esforços de l'AREPO és una regulació en matèria de qualitat que és més propera a les necessitats dels productors i que obre nous escenaris per als territoris de les regions europees com a conseqüència de la introducció de termes de qualitat opcionals. Gràcies a la seva tasca proactiva en la definició de la PAC i la Política de Qualitat a nivell de la UE, l'Associació ha desenvolupat relacions sòlides amb les institucions europees i és reconeguda com un interlocutor rellevant.



Actualment, l'AREPO representa 32 regions de 8 països europeus, i més de 700 associacions de productors, cobrint més del 50% de les IG europees.

03 Els pròxims reptes

La tasca de l'AREPO és especialment important en aquest moment històric, ja que està començant un nou procés de revisió de la PAC i la UE ha de fer front a fortes demandes de la societat per a renovar-la i incorporar un major reconeixement dels béns públics mediambientals i socioeconòmics dins de la nova legislació. En aquest context, reforçar el suport als productes d'origen i de qualitat pot ajudar a adreçar les preocupacions de la ciutadania, legitimant la PAC i contribuint a la transició cap a una agricultura més sostenible. Guiant-se per aquests objectius, l'AREPO està lluitant per:

- Mantenir el finançament de la PAC com a mínim als nivells actuals i aconseguir una regionalització més marcada de la mateixa tot

mantenint la seva naturalesa comuna.

- Assegurar una distribució més justa i equilibrada de les ajudes i la seva concentració en explotacions de mida petita i mitjana.
- Enfortir el suport als productes de qualitat i d'origen mitjançant el desenvolupament rural, introduint una important prioritització dels règims de qualitat entre les mesures de desenvolupament rural i estenen les mesures existents per a incloure el suport a col·lectius de productors.
- Millorar el reconeixement internacional de les IG, donada la seva importància crítica per a les regions i territoris. Concretament, els règims de qualitat de la UE s'haurien de tenir en compte en totes les negociacions de comerç dutes a terme per la UE i haurien d'estar protegides en tots els acords comercials amb països externs.

Per concloure, l'AREPO explicita el seu suport per a una nova PAC que sigui capaç de produir aliments d'alta qualitat i de contribuir a les prioritats de la UE en matèries de desenvolupament rural sostenible. Una PAC més proactiva que promogui les IG es veu justificada per les múltiples i estretes relacions de les IG amb els béns públics, però també és necessària per a enfortir aquests llaços. La to-



L'AREPO explicita el seu suport per a una nova PAC que sigui capaç de produir aliments d'alta qualitat i de contribuir a les prioritats de la UE en matèries de desenvolupament rural sostenible.

talitat del procés de constitució i valorització d'una IG ha de rebre el suport necessari per a maximitzar-ne els potencials beneficis. És per tots aquests punts que l'AREPO continuarà la seva tasca de defensa i promoció de les IG, per a assegurar que reben el suport i reconeixement que els correspon dins la legislació de la UE.

04 Per saber-ne més:

Pàgina web de l'AREPO:
<http://arepoquality.eu/es>

05 Autora:



Theano Vrentzou-Skordalaki
Presidenta d'AREPO
Governadora Adjunta de la regió de Creta en matèria de Política Social

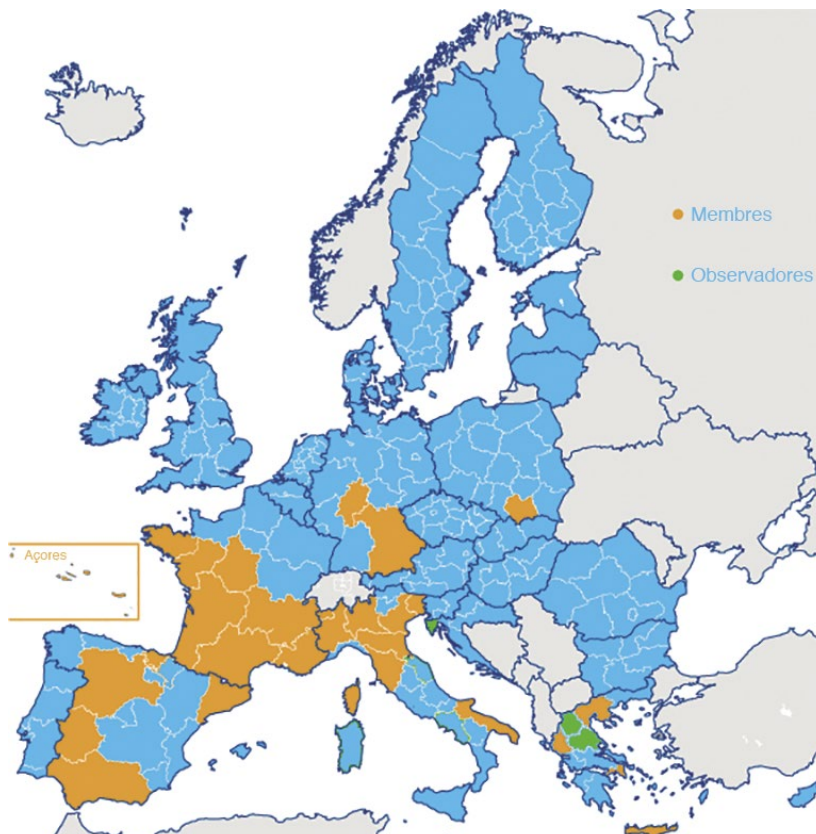


Figura 3. Regions membres d'AREPO al 2018. Font:AREPO.



EXPERIÈNCIES EN EL SECTOR

En els anteriors articles hem vist com ha evolucionat la política de qualitat agroalimentària diferenciada de Catalunya i quines són les seves perspectives de futur, ens hem apropat al més destacat de totes i cadascuna de les DOP i IGP, i hem conegut la funció de l'Associació de les Regions Europees dels Productes d'Origen (AREPO).

Hem volgut completar aquesta informació amb les experiències d'algunes persones involucrades com a representats d'algunes DOP i IGP. En aquest article ens explicaran el seu punt de vista en Pere Frigola, expresident de la Comissió Rectora de l'Associació Denominació de Qualitat Poma de Girona, actualment IGP Poma de Girona; en Joaquim Comella, primer president IGP Llonganissa de Vic; i en Josep Pere Colat Clua, actual president de la Federació Catalana DOP-IGP.



Pere Frigola Casadellà té 79 anys i és un home fet a ell mateix. Com a pagès ha viscut diferents èpoques de la mateixa finca, que ara es dedica a la producció de fruita. Mai no va anar a la Universitat, però coneixements no li manquen amb l'experiència i altres formacions específiques en temes com l'alimentació animal o l'administració, gestió i direcció empresarial. Ha estat administrador d'Agroalimentària Mas Saulot, soci de Girona Fruits i expresident de la Comissió Rectora de l'Associació Denominació de Qualitat Poma de Girona, actualment IGP Poma de Girona.



Joaquim Comella, avui jubilat, va ser el primer president de la IGP Llonganissa del Vic i un dels seus màxims impulsors. Amb una formació i una experiència extensa en l'àmbit empresarial, va dirigir durant anys l'empresa Casa Riera Ordeix; un negoci que encara continua en el mateix lloc i en mans de la mateixa família, produint Llonganissa de Vic, des del 1852.



Josep Pere Colat és el president de la Federació Catalana DOP-IGP. Ha dedicat la seva vida a la pagesia, treballant en l'empresa familiar, que principalment es dedica al conreu de la vinya i el vi però també a l'olivera, la fruita seca i una mica la fruita dolça (cirera). També té una àmplia experiència en el cooperativisme agrari, com a president de la DOP Oli de Terra Alta, la cooperativa Unió Corporació Alimentària de Reus i la Cooperativa Agrícola de Corbera d'Ebre.

QÜESTIONARI

Com a persona que ha participat activament en el sector de les IGP/DOP catalanes, quins creu que són els avantatges de distingir un determinat producte amb un distintiu de qualitat? En el cas de la seva IGP què creu que va aportar aquest distintiu?

Pere Frigola: Penso que vàrem decidir iniciar els tràmits de la IGP Poma de Girona per obtenir un distintiu que reconegués una manera concreta de fer les coses i anar un pas enllà.

Mirant el camí que s'ha fet, veig que les empreses i les persones, tècnics, gerents, comercials i sobretot productors, hi creuen i el senten com a propi. Els ha donat molta més autoconfiança per a seguir lluitant i implementant varietats, innovacions i millores; els ha motivat per arribar on són ara.

Avui dia, aquesta IGP agrupa el 80% de la producció de poma de Girona (amb 80.000 tones) i la participació d'unes 79 famílies integrades en tres centrals (Girona Fruits, Giropoma i Fructícola Empordà).

Darrerament, en l'àmbit professional, també se'ns reconeix més un saber fer excepcional i superior a la resta de poma d'Espanya o Catalunya; per exemple, som els tercers del món en superfície en fer confusió sexual de Carpocapsa en tot un territori.

Joaquim Comella: Sempre he defensat que distingir-se per l'autenticitat i la qualitat és important, i això és el que acredita una IGP.

La Llonganissa de Vic sempre ha estat molt ben valorada, no només aquí sinó també a Espanya. Moltes empreses de fora de Vic s'havien aprofitat d'això i en el mercat es podia trobar de tot amb el mateix nom...

Pensa que als anys 30 hi havia uns 25 fabricants a la ciutat i ja es discutien amb els d'Olot perquè en feien servir el nom de Vic! A tombar el segle ja només hi quedàvem tres o quatre, però tota la província de Girona estava plena de fàbriques, no només a Olot i al Berguedà. Per això, ens vam engrescar a demanar la IGP, per defensar el que és nostre.

Començar no sempre és fàcil. A nosaltres ens va passar que la zona de fabricació no podia ser Vic perquè era molt difícil mantenir les fàbriques a dins de la ciutat i vam pensar que si algú havia de créixer seria a fora, al costat... Llavors vam trobar una definició a la Geografia General de Catalunya que es deia la Plana de Vic i vam agafar-la com a zona. No va agradar a tothom, però sí a prou gent com per tirar endavant.

També vam necessitar ajuda per fer-ho. En aquest sentit estem molt agraïts a la feina de la Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrnies, la FECIC.

Parlant dels avantatges, el més destacat és que la IGP ens obliga a produir d'una manera concreta, amb uns paràmetres de qualitat que garanteixen les particularitats del producte. Així, el consumidor sap què està comprant. Això és important aquí, però encara ho és més a l'estranger, on no saben si Vic és un poble o una ciutat ni a on està però sí saben que és una DOP o una IGP... Si dius que aquí és fan les millors llonganisses ho has de poder demostrar i el distintiu ho facilita.

La IGP ens ha anat molt bé perquè, els darrers anys, el mercat espanyol ha baixat i les exportacions han augmentat. Els nostres principals mercats continuen sent els europeus: Anglaterra, França, Holanda, Bèlgica, Suïssa... També arribem a Amèrica llatina i altres països com el Japó o la Xina.

Josep Pere Colat: Un producte que té un d'aquests distintius compleix una normativa de la Unió Europea que garanteix una qualitat màxima. El consumidor ha après a distingir-los i a identificar-los com a exclusius en aquest sentit.

Bona part de la feina de la Federació es concentra en donar a conèixer aquests productes als

consumidors, donant suport als productors actuals i a tots aquells que s'hi vagin sumant. Tant de bo cada cop en siguin més els que puguin gaudir dels seus avantatges i inscriure's a la Federació.

Des de la Federació volem apropar aquests productes a tota la societat. Actualment tenim convenis amb Bon Preu-Esclat i Caprabo, i estem en tràmits amb altres cadenes de supermercats. Però hem fet campanyes de tot tipus, a grans superfícies, mercats i botigues de proximitat. No només volem informar sinó també crear experiències de primera mà on el consumidor pugui opinar i actuar, com per exemple, tasts o demostracions culinàries, algunes d'elles amb restauradors de renom. També tenim un conveni amb el Departament d'Agricultura i col·laborem en campanyes, vídeos, fires i esdeveniments.

Cada any, però, ens reunim en assemblea per tractar els temes on es pot millorar.

Creu que la nostra societat, en general, té un coneixement adequat d'aquests distintius? Com creu que ha evolucionat?

Pere Frígola: Tot i ser la IGP de poma més important de la península Ibèrica, crec que la IGP Poma de Girona encara no es coneix prou. Estem lluitant perquè ho sigui més. En aquest sentit, creiem que el programa de promoció de la Generalitat de les DOP/IGP ens ajuda en donar-nos a conèixer, defensar la producció local i un model més sostenible.

Per altra banda, com a IGP, nosaltres també fem accions per promocionar-nos mitjançant la nostra web i les xarxes socials, fent vídeos corporatius, revistes i altre material gràfic, o esdeveniments com l'acte de Collita de la Primera Poma de Girona. Assistim a fires com Fruit Attraction o Fruit Logistica i també participem en programes del Departament, per exemple el "Benvinguts a Pagès", o de la Diputació, com el de "Suport a projectes de promoció agroalimentària Girona Excel·lent Col·lectius", del Consell Comarcal de l'Alt i Baix Empordà o institucions locals, com la "Setmana de la Salut" de la Universitat de Girona o la Mediterranean Internacional Cup, etc.

Sens dubte, la IGP és una marca paraigua que ens ajuda, però el més important és la sèrietat i la capacitat de les tres empreses que hi ha al darrera (Girona Fruits, Fructícola Empordà i Giropoma). La seva evolució dependrà de la seva gestió. En el moment actual, cal ésser molt co-neixedor de tota la cadena de valor i tenir una

estructura productiva, tècnica i comercial forta i eficient, amb personal molt ben preparat. Abans es produïa i es venia quan semblava que era el moment més adient o especulant. Actualment, les centrals produeixen, conserven i comercialitzen amb l'objectiu d'estar sempre presents al lineal dels clients en tres o quatre categories de producte durant tot l'any. Això ha comportat inversions en varietats, producció, malles, sistemes d'Atmosfera Controlada Dinàmica (ACD), classificació i envasat... Amb això vull dir que la base actual és una suma d'estructures, fortes, ben assentades i recursos humans d'alt nivell.

Joaquim Comella: Crec que per als productors aquests distintius, de mica en mica, s'han consolidat. En el nostre cas, la normativa i la gestió no són difícils i qui pugui i vulgui es pot apuntar; hi ha espai per a tothom. A vegades, hem de deixar de banda els antagonismes. Una Indicació Geogràfica amb un productor o dos, ja em diràs on va.

Per altra banda, els consumidors també es van acostumant, com s'han acostumat a altres coses, com per exemple la data de caducitat. Abans no hi era enlloc i ara la gent se la mira i la valora com quelcom pràctic. Si la gent està acostumada a veure el segell, i no el veu en una llonganissa que posa que és de Vic s'ensumarà que allò no és cert. També, per a la gent que no coneix el producte, pot ser un factor de compra.

En el cas de la restauració, la Llonganissa de Vic no té gaire presència. Els costa anar més enllà del plat de llescat. Fins i tot a Vic és més habitual que t'ofereixin unes olives per picar (i jo em pregunto "on són les oliveres a Vic"?)... També recordo, fa anys, que un dels restaurants amb més nom de Barcelona em va demanar que els hi enviés unes mostres. Els hi va agradar però van trobar que era cara i això que el lloc, tu ja m'entens, no era gens barat... Bé, el món de la restauració deu tenir les seves pròpies regles.

Josep Pere Colat: Penso que ha arribat un moment que el productor està molt i molt conscienciat, si més no el productor associat, és clar. Entre els productors que van per lliure hi ha de tot... En tot cas, és amb el consumidor on hem d'insistir més; és la part més important. Els darrers anys la cosa ha anat canviant, però encara hi ha molta tendència a comprar per preu i no tant per qualitat. Associar el consum d'aliments amb la salut és fonamental, també ensenyar a ser crítics perquè quan un producte es comercialitza amb el nom de local o ecològic ha de tenir un segell que en garanteixi l'autenticitat.

Per altra banda, les DOP i IGP es vinculen amb el model de consum de proximitat, estalviant cert cost mediambiental i fomentant l'economia del territori. Molta gent està descobrint la vessant més social del model de proximitat i com ens ajuda a no deslocalitzar-nos, a poder donar feina a la gent del territori i que hi hagi una continuïtat generacional. Es fan vistes rurals i es consciencia de com es contribueix a tenir el paisatge endreçat, cuidat, amb encant...

Crec que l'evolució ha estat molt positiva i el coneixement cada vegada és més gran. Per exemple, fa una o dos dècades, qui ens hagués dit que els vins catalans guanyarien en consum als de la Rioja?

Pel que fa a la comercialització, també és evident que a nivell internacional el segell és un factor cada vegada més important. Hi ha països i companyies que tenen uns estàndards molt alts de qualitat i els productes d'aquests segells la poden demostrar.

Una altra de les evolucions més importants ha estat en el terreny de la restauració. A la Federació hem fet jornades i xerrades, els hem anat a visitar perquè som conscients de la influència que tenen els seus professionals. Molts indrets de Catalunya tenen un encant turístic rellevant i atreuen a milers de visitants. Cuinar amb productes de DOP i IGP, oferir-los als clients i explicar-los perquè és especial aquell arròs del Delta, la vedella del Pirineu, el formatge de l'alt Urgell i la Cerdanya, l'oli de la Terra Alta, el pollastre i capó del Prat... és una eina cabdal. Molta gent del sector s'hi està bolcant i encara ho poden fer més. També s'ha de continuar fent feina a les escoles d'hostaleria, d'on sortiran els futurs professionals.

En definitiva, es fa molta feina en aquest sentit i per això cada vegada en som més els que estem conscienciats, però encara queda feina per fer. Junts podrem fer més coses.

De cara al futur, quins són els reptes del sector?

Pere Frigola: Aquest és un tema cabdal i l'haurà d'encarar el meu fill Llorenç Frigola, enginyer agrònom i president de la IGP Poma de Girona per als propers quatre anys, que seran els que marcaran el futur immediat de la IGP.

Un dels reptes més importants per a nosaltres és el canvi climàtic. Volem fer una producció més

sostenible i renovable, cada cop més natural, reduint la petjada de carboni, hídrica i les entrades per produir.

Si un aliment es pot produir localment no cal portar-lo de lluny perquè, per exemple, un quilo de pomes produïdes a Itàlia, només en el transport, genera un quilo de CO₂. També s'ha de tenir en compte el problema dels plàstics i els embalatges per l'entorn: la fruita és la millor opció i el producte llest per a consumir amb menys embalatge (o embalatge natural). També tenim present el repte de preservar una alimentació sana: la fruita és un aliment natural que aporta salut i benestar a les persones, i per això es recomana consumir cinc peces de fruites/verdures al dia.

Joaquim Comella: De cara al futur hem de mantenir la nostra principal fortalesa, que són les nostres marques, la serietat en la producció i sobretot la qualitat associada al nom de Vic per diferenciar-nos de la gran quantitat de producte que es fa arreu.

Pel que fa a la promoció, som presents a fires i esdeveniments locals (Fira Medieval de Vic, Premis Gaudí, CreaTast, Mercat de Mercats, Concurs del Millor Pa de Pagès Català, etc.). També fem campanyes com la de "Fills de l'aire" (un anunci en televisió i ràdio per patrocinar curses de muntanya), sortim a revistes (*Exclusive Magazine*, *Cuina*) i participem a les campanyes de la FECIC o el DARP sobre les DOP i IGP (enguany també han editat material gràfic i audiovisual) i, de tant en tant, sortim a programes de TV3... En l'àmbit més internacional, assistim a esdeveniments com el Congrés Internacional de Tecnologia Alimentària o la conferència de l'Associació de Regions Europees dels Productes d'Origen (AREPO)... A banda d'això, cadascú fa campanyes dins les seves possibilitats, malgrat que els pressupostos sovint són molt ajustats...

Pel que fa a la innovació, es pot anar adaptant el plec de condicions als nous temps. Això sí, hem d'esperar l'aprovació i la publicació de la Unió Europea. Precisament aquest 2018 s'han modificat les condicions per poder incorporar peces petites i la presentació de la llonganissa llescada envasada.

A banda d'això, el reglament de la Llonganissa de Vic deixa marges, dins uns mínims i màxims, perquè cadascú faci el que li sembli (mida, pes, quantitats dels ingredients, tècniques de producció, comercialització...). D'exemples, n'hi ha massa per explicar-los aquí. Jo puc parlar millor

del que fem nosaltres, dels altres no ho conec tant. A Casa Riera Ordeix hem apostat molt per mantenir la fabricació clàssica com a element diferenciador. Però cadascú pren les seves decisions i crec que, amb la diversitat, la IGP també surt guanyant.

Hi ha altres reptes més difícils, com les modes del menjar. Ara es diu que no s'han de menjar greixos, carns vermelles, que pot ser dolent per als nens... Tot això fa mal, però penso que la batalla la guanyarem perquè demostrarem que la Llonganissa de Vic està ben feta, té bon gust i a la gent li agrada.

En definitiva, per al futur desitjo que la IGP Llonganissa de Vic faci molts anys, amb el suport dels seus productors i consumidors, i també administracions com el Departament d'Agricultura de la Generalitat que ens ha ajudat durant tants anys.

Josep Pere Colat: Actualment representem 20 dels 22 productes DOP/IGP reconeguts (11 DOP i 9 IGP), però seria ideal que tots els productors estiguessin associats i emparats. Per altra banda, crec que el més important és incidir en l'alimentació de qualitat i saludable. La salut no té preu i quan compres DOP o IGP compres salut, productes que han de seguir unes normes de tractaments, residus, traçabilitat... des de l'explotació fins al consumidor. Aquests són dos grans reptes de futur per a la Federació que intentarem assolir amb els recursos disponibles i el suport dels productors i les administracions implicades.

Autora:



Corina de Herralde Traveria
Producció Dossier Tècnic
corina@deherralde.com

Denominacions d'Origen Protegides i Indicacions Geogràfiques Protegides de productes agroalimentaris

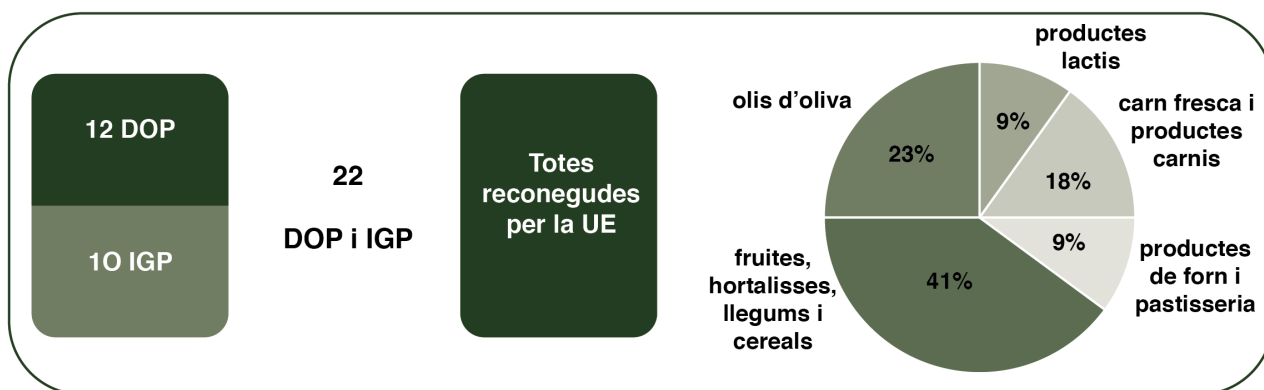
La Denominació d'Origen Protegida (DOP) és el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat, una regió o excepcionalment un país, la qualitat del qual o les seves característiques es deuen fonamentalment o exclusivament a un medi geogràfic particular, amb els factors naturals i humans inherents a ell, i del qual les fases de producció, transformació i elaboració es facin totalment en la zona geogràfica definida.



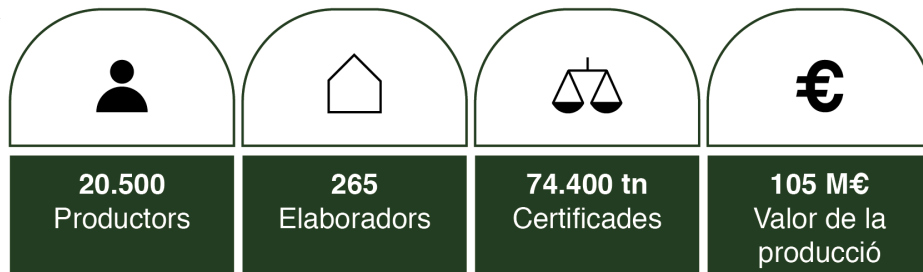
La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) és el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat, una regió o un país, que posseeix una qualitat determinada, una reputació o una altra característica que pugui essencialment ser atribuïda al seu origen geogràfic, i del qual com a mínim una de les seves fases de producció, transformació o elaboració es fa en la zona geogràfica definida.



Quantes en tenim?



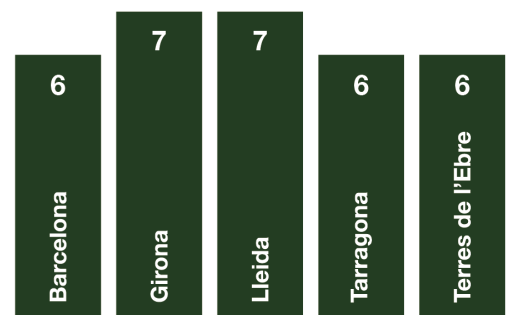
Dimensió socioeconòmica



Dades corresponents a la mitja dels valors de 5 anys (del 2013 al 2017)

Zones de producció i elaboració

Nombre de DOP i IGP per demarcació territorial



Sabies que ...

tots els productes amb DOP i IGP venen d'una llarga tradició, però que el temps que fa que estan protegits per un distintiu oficial és molt diferent?

- La més recent té menys de 2 anys. Es tracta de la IGP Gall del Penedès.
- Les més antigues tenen més de 40 anys. Es tracta de 2 olis: DOP Les Garrigues i DOP Siurana