

Els distintius de qualitat dels aliments catalans, una garantia d'excel·lència

Els distintius de la Denominació d'Origen Protegida (DOP) i la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) mostren la categoria del producte alimentari

REDACCIÓ
LLEIDA

Els distintius oficials de qualitat dels aliments catalans, la Denominació d'Origen Protegida (DOP) i la Indicació Geogràfica Protegida (IGP), són una garantia de les excel·lències dels aliments catalans que tenen aquesta consideració, d'acord amb la política de foment de la qualitat alimentària que porta a terme la Generalitat de Catalunya mitjançant el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM).

Les DOP i les IGP són els distintius oficials reservats a productes típics arrelats a una zona que els proporciona un caràcter específic i un sabor inimitable. Són el resultat de l'estreta relació existent entre el producte, l'entorn i el talent humà. La DOP correspon al nom d'un producte originari d'una zona geogràfica determinada. La qualitat o característiques del producte són degudes essencialment o exclusivament al medi geogràfic en què es realitzen la producció, la transformació i l'elaboració. Una IGP correspon al nom d'un producte originari d'una zona geogràfica determinada. La qualitat, reputació o altra característica del producte pot atribuir-se a aquesta zona geogràfica delimitada on es realitza la producció i/o transformació i/o elaboració.

Amb aquests distintius es dona a conèixer al gran públic les excel·lències d'aquests productes, ja que moltes vegades els consumidors catalans no tenen prou elements per diferenciar un aliment d'un altre. Aquests consumidors no sempre poden comprendre el significat dels dos distintius (DOP i IGP) i els productes que emparen. Per tant, des de la Generalitat de Catalunya es considera convenient divulgar aquests aliments, que tenen com a valor afegit el fet d'estar produïts al territori català i gaudir d'unes característiques pròpies.

En un moment en què està de moda la cuina catalana, la fama de la qual arriba ja a tot el món, gràcies a aquesta divulgació, els ciutadans de Catalunya poden tenir àmplia informació



Pera de Lleida

sobre la varietat i categoria dels aliments catalans, aliments que formen part de l'anomenada dieta mediterrània, considerada la més sana del món pels científics, un patrimoni de Catalunya al qual no es pot renunciar i que cal difondre internacionalment en benefici de l'economia catalana.

Catalunya és un país amb una llarga tradició agroalimentària, tant per les seves condicions climàtiques, que li permeten gaudir d'una gran diversitat de produccions agrícoles i ramaderes, com per la bona conjunció entre el passat i l'esperit innovador de la gent. Aquestes condicions permeten l'obtenció de productes agroalimentaris ben diferenciats i de molt alta qualitat.

La Generalitat de Catalunya, mitjançant el DAAM, porta a terme una política de suport als aliments de qualitat basada en la qualitat diferenciada i l'origen d'aquests productes. La finalitat és distingir i protegir els productes alimentaris d'alta qualitat i garantir que la informació sobre el seu origen i els mètodes d'elaboració arribin al consumidor de manera fiable.

DIFERENCIACIÓ

Aquesta política de qualitat es basa en fomentar la utilit-

> El model alimentari català defensa la seguretat, diversitat i qualitat dels productes

> L'alt nivell de qualitat d'aquesta indústria l'ha fet concórrer amb èxit als mercats més exigents

zació dels distintius d'origen i qualitat oficials consistents en les DOP, les IGP i la Marca Q de qualitat alimentària, i en fer que aquests distintius siguin identificats i compresos pels consumidors.

Es pot dir que el model alimentari de Catalunya es fonamenta en la defensa de les característiques de seguretat, diversitat i qualitat dels productes, orientada a afavorir un millor funcionament dels intercanvis comercials i basada en la diferenciació de la qualitat i l'origen d'aquests productes, en la protecció i la potenciació dels productes tradicionals i en el foment de la certificació de la qualitat i l'enfortiment dels mecanismes de seguiment, control i inspecció de la qualitat agroalimentària.

La varietat de les pro-

duccions agroalimentàries a Catalunya ha tingut com un dels principals efectes el desenvolupament d'una important indústria de transformació. La indústria agroalimentària catalana és la primera indústria de Catalunya, ha assolit un altíssim nivell de competitivitat i representa gairebé el 24% del total del conjunt de l'Estat espanyol.

L'elevat nivell de productivitat i de qualitat d'aquesta indústria ha permès que avui concorri amb èxit en els principals i més exigents mercats del món. I, en aquest marc, la qualitat és una garantia i un factor bàsic per a la competitivitat dels productes catalans.

Els productes alimentaris catalans amb DOP són els següents: Arròs del Delta de l'Ebre, Avena de Reus, Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, Oli del Baix Ebre-Montsià, Pera de Lleida, Oli de les Garrigues, Mongeta del Ganxet, Oli de l'Empordà, Oli Siurana, Oli de Terra Alta i Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

Els productes alimentaris catalans amb IGP són: Clementines de les Terres de l'Ebre, Llonganissa de Vic, Patates de Prades, Pollastre i Capó del Prat, Poma de Girona, Torró d'Agramunt i Vedella dels Pirineus Catalans. ■

Polítiques de qualitat alimentària i traçabilitat

La Generalitat, mitjançant el DAAM, dona tot el seu suport a una política de foment de la qualitat dels aliments catalans, amb l'objectiu de consolidar i internacionalitzar la indústria agroalimentària, apostant per noves formes d'integració empresarial, de promoció i de comercialització, més ambicioses i imaginatives.

Per aquesta raó, s'estan aplicant polítiques de qualitat alimentària i de traçabilitat que afavoreixen la comercialització dels productes catalans, en benefici d'una agroindústria que ha de poder competir millor en el mercat mundial globalitzat. Es tracta d'uns aliments de qualitat que tenen dos grans "aliats" per a la seva promoció internacional: la dieta mediterrània, considerada pels científics com la més sana del món, i el prestigi mundial dels cuiners catalans.

Així, s'han fet i es fan continuats esforços de promoció i comercialització dels productes alimentaris catalans, posant-los en valor a través de símbols de qualitat com les denominacions d'origen; les maneres especials de produir, com l'agricultura ecològica i la producció integrada; i apropant el producte al consumidor i afavorint la producció de proximitat. Cada cop hi ha més empreses que aposten per acostar-se al consumidor final, per tal de garantir un preu just al productor i aconseguir una producció sostenible en el temps. Aquest és el camí dels productors i empresaris agroalimentaris catalans, amb el ple suport del DAAM. ■