

Informació especial

SOCIETAT 31 desembre 2022 2.00 h

Dotze aliments catalans amb segell d'origen i qualitat DOP

- Cinc olis d'oliva figuren en el llistat de productes agroalimentaris de Catalunya amb el distintiu Denominació d'Origen Protegida que atorga la UE



*El segell DOP és garantia d'origen i de qualitat dels aliments
DEPARTAMENT D'ACCIÓ CLIMÀTICA, ALIMENTACIÓ I RURAL.*

Els aliments amb el segell **Denominació d'Origen Protegida (DOP)** són productes típics, arrelats a un territori amb unes carac-

terístiques ambientals úniques, que els proporciona un sabor i una personalitat pròpia inimitables, resultat de l'estreta relació existent entre el producte, l'entorn geogràfic i una elaboració feta amb cura al llarg d'anys o segles d'història. Totes les fases de producció i elaboració d'aquest aliment s'han de dur a terme en una zona geogràfica limitada definida per obtenir aquest distintiu, que atorga la UE.

A les botigues aquests productes es reconeixen perquè porten un segell vermell i groc, que certifica el seu origen i qualitat. Hi ha dotze productes catalans reconeguts amb aquest distintiu, cinc dels quals són olis d'oliva verge.

OLIS D'OLIVA, PRIMERES DOP CATALANES

Els olis s'adapten molt bé al sistema de denominacions d'origen que va nèixer per protegir i identificar els vins. És per aquest motiu que els primers productes agroalimentaris no vínic, en ser emparats per una DOP, van ser olis d'oliva. En concret, els precursors van ser els olis de la comarca de Les Garrigues. De fet, la **DOP Les Garrigues** és la denominació més antiga d'Espanya. Es va crear l'any 1975, amb el nom de Borges Blanques. També compten amb el segell d'origen i qualitat els **olis d'oliva de Siurana, de la Terra Alta, Baix Ebre-Montsià i l'Empordà**.

A banda dels olis, hi ha que set productes agroalimentaris catalans més que tenen el segell europeu. Són la mantega i el formatge de l'Alt Urgell i La Cerdanya, el fesol de Sant Pau; la mongeta del ganxet; l'avellana de Reus; l'arròs del Delta de l'Ebre i la pera de Lleida.

LLEGUMS I ARRÒS AMB SEGELL D'ORIGEN

No podien faltar entre els productes d'origen i qualitat reconeguda els llegums i l'arròs, un bàsic en la dieta mediterrània. En aquest llistat figuren els **fesols de Santa Pau**, que es van començar a cultivar en aquesta regió volcànica de la comarca de la Garrotxa en el segle XVIII. Es conreen exclusivament en sòls volcànics que, gràcies al seu caràcter poc àcid, incideixen directament en la qualitat i les característiques del producte.

També compta amb DOP la **mongeta del Ganxet**. Es té constància escrita del conreu d'aquesta varietat al Vallès a finals del XIX sota el nom de filaire, sinònim antic de ganxet. És un producte reconegut com a DOP al Vallès Occidental, Vallès Oriental, nou municipis del Maresme i quatre de la Selva. I l'arròs català que compta amb la distinció de qualitat és el del Delta de l'Ebre. En aquesta àrea geogràfica del sud de Catalunya, les característiques ambientals, la salinitat i l'alçada de la capa freàtica fan que el cultiu de l'arròs sigui el cultiu majoritari dels municipis del Baix Ebre i el Montsià. L'**arròs del Delta de l'Ebre (DOP)** és un arròs blanc de categoria extra amb una alta concentració de midó en el centre del gra, que és el responsable de l'absorció dels sabors de la resta d'ingredients que acompanyen l'arròs durant la cocció.

FRUITES, FRUITS SECS I LÀCTICS AMB DOP

Les fruites i fruits secs, pròpies de la dieta mediterrània, no podien faltar en aquesta llista d'aliments catalans d'alta qualitat. Són l'**avel·lana de Reus (DOP)** i la **pera de Lleida (DOP)**. L'avel·lana es produeix en una zona de topografia accidentada amb altituds que van des de gairebé el nivell del mar fins als 1000

metres a les comarques del Baix i Alt Camp, Tarragonès, Priorat, la Conca de Barberà i la Terra Alta. El fort mestral que bufa durant els mesos de febrer i març ajuda en gran mesura a la pol·linització. L'avellana de la varietat negra és la més cultivada.

Pel que fa a la pera de Lleida (DOP) el clima contrastat de la zona és molt favorable per al cultiu d'aquesta fruita. 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 al seu gust.

Quant als làctics, compten amb aquesta distinció d'origen el **formatge de l'Alt Urgell i La Cerdanya (DOP)** i la **mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya (DOP)**. El seu origen està relacionat amb la plaga de la fil·loxera que, a començament del segle XX, va afectar la vinya, el principal conreu de l'Alt Urgell i La Cerdanya. Aleshores, l'economia local es va reorientar en part cap a la producció ramadera i lletera. Tots dos productes s'obtenen de la llet de vaques de la raça frisona.