

Aproven el reglament del Formatge Garrotxa amb la distinció d'Indicació Geogràfica Protegida



Aproven el reglament del Formatge Garrotxa amb la distinció d'Indicació Geogràfica Protegida.

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural ha aprovat el reglament de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Formatge Garrotxa pel qual es crea el Consell Regulador de la IGP. Amb aquesta publicació culmina el procés d'inscripció, creació i aprovació del marc regulatori de la nova IGP que va ser inscrita en el Registre Europeu de DOP-IGP el passat mes de desembre. Es tracta d'un formatge elaborat amb llet de cabra, que presenta l'escorça recoberta d'una capa de fong gris blavós que li donal'aspecte cendrós i cotonós d'una pell florida.

El director general d'empreses Agroalimentàries, Qualitat i

Gastronomia, Joan Gòdia, ha destacat la feina feta durant molt de temps per assolir la IGP d'un producte "d'altíssima qualitat" i que representa "un reconeixement a tots aquells que fan bé la seva feina i que donen valor a aquells productes que elaboren".

La Indicació Geogràfica Protegida Formatge Garrotxa comprèn tot Catalunya i va ser promoguda i sol·licitada per ACREFA (Associació catalana de ramaders i elaboradors de formatge artesà) amb la intenció de dinamitzar, valoritzar i protegir la producció d'aquest formatge tan característic. "Estem molt contents pel reconeixement que representa pel sector i perquè el país suma un nou producte gastronòmic excel·lent. Elaborem productes de gran qualitat que ens fan ser una referència mundial", ha afegit el director general.

El reglament d'aquest nou producte IGP concreta que morfològicament els formatges han de ser sencers i sense esquerdes, de forma cilíndrica regular i de vores arrodonides. L'escorça està recoberta d'una pell florida i a l'interior són de textura ferma i amb unes sensacions olfactivas a llet fresca de cabra i mantega. L'elaboració i la maduració del formatge ha de ser adequat per obtenir un producte de màxima qualitat, i conservant els caràcters tradicionals d'aquest formatge. En canvi, a la crosta són detectables notes olfactivas d'humitat de celler. Els consumidors el trobaran clarament identificat, amb el logotip identificatiu propi de la IGP.

Aquest producte forma part de la llista de més de 3.620 productes agroalimentaris amb Denominació d'Origen Protegida (DOP), Indicació Geogràfica Protegida (IGP) o Especialitat Tradicional Garantida (ETG), que compten amb l'empara de la UE.

Més de 370 d'aquests corresponen a aliments produïts a l'Estat espanyol i amb aquest, 25 a aliments produïts a Catalunya (37 si es compten les indicacions víniques). En concret, fins ara es produïen 10 productes catalans amb la denominació IGP, al que s'hi sumarà el Formatge Garrotxa.

Els distintius d'origen i qualitat (DOP i IGP) emparen productes que tenen una reputació lligada al seu origen i que presenten unes característiques de qualitat diferencials, que es deuen essencialment al medi geogràfic on es produeixen i s'elaboren, tenint en compte els factors naturals i humans.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2444442-aproven-el-reglament-del-formatge-garrotxa-amb-la-distincio-d-indicacio-geografica-protegida.html>