



Els productes de qualitat

NEUS MONLLOR > TEXT

Un dels objectius de la Unió Europea que es desenvolupa des de fa temps dins el marc de les polítiques agràries és vetllar per la qualitat agroalimentària dels productes agraris. La qualitat i la seguretat són les dues parets mestres de la cadena agroalimentària, i a aquests objectius essencials es dediquen esforços econòmics i iniciatives pressupostàries.



La Unió Europea desplega diferents accions per fomentar la protecció dels productes locals i per reforçar els territoris rurals per tal que en destaquin les singularitats i característiques diferencials.

En aquest sentit, la normativa comunitària ha posat especial èmfasi en la catalogació dels productes agraris i agroalimentaris segons diferents criteris de distinció respecte a la qualitat: el seu procés d'elaboració, de transformació, l'ús de sistemes i mètodes més sensibles al medi ambient i a la salut, etc.

A les comarques gironines, el vi de l'Empordà (denominació d'origen), les pomes de Girona (indicació geogràfica protegida) i l'oli

de l'Empordà (denominació d'origen protegida) són els tres productes que han assolit distintius d'origen per la seva qualitat agroalimentària.

Lluny de protegir i blindar l'espai agrari dedicat a aquests cultius i per tant preservar i posar en valor el treball dels agricultors que s'hi dediquen, cadascuna d'aquestes categories està emparada per una normativa pròpia que defineix de manera estricta com ha de ser el seu procés productiu, és a dir, les varietats que s'han d'emprar, els maneigs i tractaments que s'han de seguir i l'etiquetatge i la presentació que s'ha d'oferir al consumidor. Cadascun dels productors inclosos en alguna d'aquestes categories de protecció ha de seguir fil per randa els requisits que exigeix el reglament per garantir la qualitat agroalimentària del producte final als consumidors.

Però de fet, a banda de les normatives, des de sempre ha estat motiu de prestigi distingir un producte en el mercat, és a dir, diferenciar-lo per les seves característiques, ja sigui pel gust, el color, el sabor, la textura... o per les seves propietats culinàries, o les derivades de la manipulació o transformació. Des de sempre hi ha hagut la tendència de vincular un producte a un origen determinat, perquè això, a més d'actuar com a signe d'identitat i definidor, posa en valor el producte perquè el consumidor el reclami. En aquest sentit, hauríem de parlar de productes com la ceba de Figueres, els fesols de

Si considerem estrictament la qualitat agroalimentària amb paràmetres de normativa europea, són pocs els productes –en realitat, 19 a tot Catalunya– que han trobat el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR)



Santa Pau, els alls de Banyoles, els naps de Talltendre de la Cerdanya, la ceba de gredera, les peres de la Cerdanya, l'ovella ripollesa, les trumfes de la Vall d'en Bas, les cireres de Terrades o els salsafins de la Selva, alguns de més tradicionals i altres de molt més recents, en cas que només parléssim de productes de la terra. Ho podríem ampliar amb la botifarra dolça de l'Empordà, el xuixo de Girona, la tortada de Banyoles, els modernistes de Besalú, els *tostigets* de Vilobí d'Onyar o els bunyols de l'Empordà, si hi incloem els productes ja transformats de les comarques gironines i que constitueixen ara per ara un dels atractius turístics de la seva preuada gastronomia.

Alguns productors han aprofitat les plataformes institucionals locals per incentivar i donar forma a diferents iniciatives. N'és un bon exemple la marca garantida Productes de l'Empordà, a través de la qual els consells comarcals de l'Alt i el Baix Empordà pretenen difondre, promocionar i dotar de qualitat i distinció els productes del territori com l'arròs de Pals, la ceba de Figueres, el bunyol de l'Empordà i la botifarra dolça. Són reconeixements especials de qualitat emparats per una reglamentació exclusiva de cada producte i que està controlada per una comissió de seguiment. Aquests productes es reconeixen pel logotip de la marca que els agrupa. En la mateixa línia també treballa Agrovulcània, que aplega tots els productors

agraris ubicats en el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.

Ara bé, si considerem estrictament la qualitat agroalimentària amb paràmetres de normativa europea, llavors són pocs els productes –en realitat, 19 a tot Catalunya– que han trobat el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) de la Generalitat de Catalunya per iniciar el procés i obtenir la categoria i el màxim distintiu de qualitat («versió original», si seguim de prop les campanyes iniciades pel DAR, que és qui té la capacitat de decidir quins productes poden aconseguir aquesta preuada distinció dins la Unió Europea). L'autorització administrativa per a la seva qualificació, tant si es tracta de productes de la terra com si segueixen un procés de transformació, és llarga: primer el Govern central ha de donar el vistiplau al projecte, i després la Comissió Europea ha d'analitzar el procés, ratificar la decisió i inscriure el producte perquè sigui oficial i tingui el rang demanat.

Precisament fa poc que la UE ha fet públic que està pensant de revisar els continguts generals de la normativa que regula la qualitat per endurir-la. De nou, l'alimentació torna a definir-se com l'objectiu primer de les polítiques agràries europees, que feia temps, sobretot per raons d'excedents agraris, que s'havia abandonat. La qualitat continua sent el fil conductor de les estratègies de futur, però ara se centra en l'agricultura de proximitat.

La UE està pensant revisar els continguts generals de la normativa que regula la qualitat



«HI HA UNA COLLA DE PRODUCTES AGRARIS GIRONINS QUE MEREIXERIEN ATENCIÓ ESPECIAL»



Josep Guix Feixas, coordinador del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) de la Generalitat de Catalunya a Girona

–En quina línia treballa el DAR per incentivar els productes de qualitat?

–El Departament d'Agricultura sempre està al costat dels productors amb iniciatives per donar suport als seus projectes, per difondre les seves expectatives de futur i en definitiva per rendi-

bilitzar les explotacions agràries familiars, que són el vertader garant del territori agrari. En aquest sentit, valorem molt positivament qualsevol interès a posar en valor els productes, perquè entenem que contribuïm a defensar els productes agraris per la seva qualitat i perquè, entre tots, construïm el patrimoni agroalimentari de casa nostra.

–Quins productes agraris gironins creieu que mereixen atenció per elevar-los a la màxima distinció seguint la normativa europea?

–Tots aquests distintius de qualitat formen part de la política de l'agricultura de proximitat que el Departament defensa, primer perquè estalvia intermediaris (i per tant dóna més valor afegit als productes i estalvia costos al producte final), i al mateix temps perquè fa pedagogia del producte (com s'ha fet, quines característiques té, quin és el procés fins a la recollida, milleres introduïdes...).

Ara mateix estem treballant des de fa temps amb productes com l'anxova de l'Escala, perquè en surti un altre indicador geogràfic protegit (IGP). També estem preparant la documentació dels fesols de Santa Pau i del formatge Garrotxa (elaborat amb llet de cabra i curat), que intentarem que es converteixin en denominacions d'origen protegides (DOP). Sobre la taula tenim, però, i encara en procés de recollida d'informació, l'arròs de Pals i la ceba de Figueres (que són els productes agraris que ara per ara es distingeixen per tenir un reconeixement supra-comarcal, sota el logotip de Productes de l'Empordà), i el suro de Girona. Aquest darrer tenim la intenció de protegir-lo en una DOP perquè quedin emparades les suredes de les Gavarres i les Alberes, que no només formen part del paisatge de les comarques gironines sinó que han sostingut durant molt temps bona part de l'economia de pobles sencers de l'Empordà.

També hi ha una colla de productes agraris que mereixerien atenció especial però que, bé perquè quasi no se'n conreen o bé perquè costa documentar-los històricament, poden quedar més allunyats del projecte. És el cas dels banyolins (fesols de l'ull ros i de l'ull negre), dels alls de Banyoles, dels salsafins de la plana de la Selva...

Els tres productes amb denominació d'origen

DO Empordà

Aquesta denominació d'origen protegeix 2.003 hectàrees de l'extrem més nord-oriental de la demarcació. Abraça 35 termes municipals de l'Alt Empordà (des del cap de Creus als vessants de la serra de Rodes i les Alberes, passant per la plana empordanesa i fins a les primeres ondulacions dels aspres) i recentment inclou també 13 municipis de la comarca del Baix Empordà (des del massís del Montgrí al de les Gavarres, seguint el litoral fins a Castell-Platja d'Aro).



EMPORDÀ
CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

A més de garantir el seu origen geogràfic, la DO també assegura la qualitat del vi elaborat a partir d'unes pràctiques vitícoles, enològiques i d'envelliment preestablertes pel reglament de la mateixa DO, que preveu estrictes controls analítics i de degustació que vetllen per la seva qualitat final.

De les 11 denominacions d'origen vinícoles que hi ha a Catalunya, la de l'Empordà (juntament amb la de Terra Alta) és la més antiga (amb reconeixement oficial des de 1975). Avui, 571 viticultors produeixen uns 65.000 hectolitres de vi de qualitat garantida (el 60% són vins negres, el 17% rosats, el 19% blancs i el 4% dolços), la meitat dels quals es comercialitzen embotellats; el 5% de la producció es destina a l'exportació. Els vins negres s'elaboren sobretot a partir de varietats tradicionals com el carinyena o el samsó, base de la viticultura empordanesa, juntament amb la garnatxa negra o lledoner; però tampoc són infreqüents noves varietats negres, com ara l'ull de llebre, el *cabernet sauvignon* o el merlot. Les varietats blanques s'obtenen de la garnatxa blanca i roja i del macabeu, i en menor proporció del moscatell i del xarel·lo. També s'elaboren vins dolços excepcionals i típics de la zona, com la garnatxa de l'Empordà. Darrerament, però, i després d'haver tingut una cura especial en la modernització i tecnificació del sector, també s'ha procedit a la seva diversificació amb vins ecològics, misteles, vins escumosos i vins de raïm sobremadurat.

Més informació: www.doemporda.com

IGP Poma de Girona

La indicació geogràfica protegida Poma de Girona és una categoria de protecció atorgada per la Unió Europea (2006) a l'excel·lent qualitat d'aquesta fruita, i comprèn quatre varietats de pomes: *golden*, *red delicious*, *royal gala* i *granny smith*, que es conreen a les comarques de l'Alt i el Baix Empordà, el Gironès, la Garrotxa, la Selva i el Pla de l'Estany.

Les pomes emparades en aquesta distinció han d'estar conreades amb normes de producció integrada, és a dir, utilitzant el mínim possible de productes fitosanitaris i seguint les normes de manipulació que estableix el seu reglament. Aquest segell de qualitat preveu l'aplicació de mètodes o sistemes de cultiu que respectin la salut humana i el medi ambient. La IGP assegura per tant la qualitat del cultiu en termes de sostenibilitat i de qualitat organolèptica de la fruita.

La *golden*, la més coneguda, de color verd groguenc i de polpa blanca i lleugerament ensucrada; la *red delicious*, vermella i lleugerament dolça; la *royal gala*, bicolor vermell i crema, consistent i dolça, i la *granny smith*, de color verd intens i de gust àcid, són les 4 varietats de pomes que integren el reglament d'aquesta indicació geogràfica protegida. Es comercialitzen en categories extra i primera, envasades en caixes o safates, i als envasos hi consta el logotip propi i el símbol comunitari. Es venen a les fruïteries, en grans superfícies i en mercats tradicionals d'arreu.

Els rigorosos controls que passen les pomes de la denominació Poma de Girona estan regits per tres empreses externes que inicialment eren cooperatives de productors de fruita dolça i que controlen tot el procés productiu exhaustivament (en termes de traçabilitat, aigua, sòls, i del mateix producte: sucres, midó, coloració, acidesa) i atribueixen els certificats a les pomes. Aquestes tres cooperatives productores avui convertides en societats són Costa Brava Fructicultors, d'Ullà; Fructícola Empordà, de Sant Pere Pescador, i Girona Fruits, de Bordils. Entre totes tres agrupen uns 150 fructicultors, que en aproximadament 2.000 hectàrees produeixen 50.000 tones de fruita dolça, el 85% de la qual és poma.

La IGP Poma de Girona col·labora sovint en campanyes de promoció i sensibilització dels beneficis de la fruita en la dieta alimentària, i per això és part activa en les promocions a les escoles d'ensenyament. Potser la campanya més popular, per la seva escenificació, va ser la promoguda el maig del 2007 per sensibilitzar i implicar la població de la ciutat, que va consistir a omplir de pomes les escales de la Catedral.

Més informació: www.pomadegirona.cat

DOP Oli de l'Empordà

La denominació d'origen protegida Oli de l'Empordà agrupa cellers, cooperatives i productors d'oli de 115 municipis de 4 comarques: Alt i Baix Empordà, Pla de l'Estany i Gironès. La DOP abraça la totalitat del cultiu de l'olivar de l'Empordà, que és un dels més antics de Catalunya i s'estén a alguns municipis de les comarques veïnes fins a completar unes 2.632 hectàrees (2.325 de les quals són de l'Empordà), i que representa el 80% de l'olivar de les comarques gironines. Del Gironès, comprèn Viladassans, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya i Llagostera, i del Pla de l'Estany, Crespià, Esponellà i Vilademuls.

Aquest projecte de protecció de la qualitat va ser impulsat per la cooperativa Empordàlia (fins fa poc cooperativa agrícola de Pau i Roses), el celler cooperativa d'Espolla, la cooperativa agrícola de Palau-saverdera i les empreses Rodau SL i Olea Sativa SL, i inclou quasi 600 productors d'oli.

Aquest oli d'oliva s'obté a partir de les varietats d'oliva autòctones de l'argudell, el corivell o la verdiella (que només es conreen a Cadaqués i a Port de la Selva) i de les arbequines. L'oli d'oliva de la DOP Oli de l'Empordà és afruïtat, aromàtic i amb tendència a endolcir-se amb la maduració. Són olis molt gustosos i aromàtics. Presenten una acidesa màxima de 0,8%.

Amb aquesta DOP es protegeixen els olis d'oliva verge extra elaborats amb olives d'oliveres inscrites com a mínim en un 80% de les varietats autòctones esmentades i de l'arbequina per separat o conjuntament, i en un màxim del 20% per a altres varietats també de la zona.

De cara a la seva comercialització, els envasos han de ser no metàl·lics i amb capacitat no superior a 5 litres, i han de ser etiquetats pel Consell Regulador de la DOP.

Neus Monllor és ambientòloga.

