

Denominacions d'origen i indicacions geogràfiques: productes amb identitat

29/05/2024

Saps quina diferència un producte amb Denominació d'Origen Protegida (DOP) d'un amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP)? Descobreix aquí els secrets i coneix els productes que compleixen amb aquestes regulacions. Dona suport amb Caprabo als productes amb història i qualitat!

Què és una DOP?

Una Denominació d'Origen

Protegida (DOP) és un segell oficial atorgat per la Unió Europea a tots aquells productes distingits per la seva profunda connexió amb una regió determinada. Conreats en un medi geogràfic particular i ben definit seguint uns criteris de qualitat específics durant la seva producció i elaboració.

Què és una IGP?

Una Indicació Geogràfica Protegida (IGP) identifica tots aquells productes originaris d'un lloc específic o regió. A més, han de tenir una qualitat que pugui atribuir-se al seu origen i almenys una de les etapes de la seva producció ha de realitzar-se en aquesta zona.

Catalunya compta amb diversos productes agroalimentaris amb aquest esment: IGP Patates de Prades, Gall del Penedès, Llonganissa de Vic, Pa de Pagès Català, Vedella dels Pirineus Catalans, Calçot de Valls, Poma de Girona, Clementines dels Terres de l'Ebre, Pollastre i Capó del Prat i el Torró d'Agramunt.

La Llonganissa de Vic, per exemple, està avalada per una Indicació Geogràfica Protegida (IGP) des de 2002. Aquesta llonganissa és un producte únic elaborat sota la tradició de la família Riera des de 1852, assegurant així la qualitat i el sabor únics que el caracteritza. La pots trobar a Caprabo.



Veure imatge

Diferències entre DOP i IGP

Consumir aquest tipus de productes amb denominacions d'origen és beneficiós per a tots, no sols pel que fa a la salut, sinó que impacten positivament en l'economia i la vida local.

Les diferències principals entre una Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP) radiquen en la seva producció i el vincle amb la regió d'origen. Si obtenen el segell DOP, significa que totes les fases de producció del producte en qüestió han tingut lloc íntegrament en la zona geogràfica definida. En canvi, els productes amb una IGP requereixen que una única fase de producció tingui lloc en aquesta zona.

De la mateixa manera amb les característiques del producte, en la DOP tots els seus atributs es deuen a la seva zona geogràfica i, en els productes amb IGP, n'hi ha prou que només una se li atribueixi a la seva zona d'origen.

Productes amb denominació d'origen

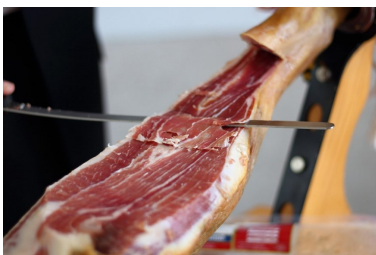
- **Arròs.** En el Delta de l'Ebre, concretament a l'Illa de Buda, des de 1864 es conreen dues varietats d'arròs: bomba, ideal per a paelles i arrossos secs, i mareny, perfecte per a arrossos caldosos. Tots dos amb DOP Arròs Delta de l'Ebre.
- **Mantega.** La mantega catalana amb DOP es troba a les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Està elaborada a partir de la nata de la llet de vaca del Pirineu.
- **Formatge.** Els formatges amb DOP també se situen a l'Alt Urgell i la Cerdanya. Es tracta d'uns formatges tendres, cremosos i amb un sabor suau, elaborats amb llet de vaca pasteuritzada.
- **Oli.** Els olis locals amb DOP són 5: Siurana és la més antiga des de 1979 i després es van sumar l'Empordà, Les Garrigues, Terra Alta i Baix Ebre-Montsià.
- **Pera.** Les peres de Lleida que compta amb una DOP són la llimonera, la blanquilla i la conference, totes elles reconegudes com les peres més dolces de la seva espècie.
- **Avellana.** La DOP avellana de Reus protegeix les varietats negreta, paueteta, gironella, morella i culplana. Cal esmentar que la seva producció supera les 9.000 tones.
- **Mongeta.** Les mongetes del Ganxet són uns llegums de grandària mitjana, elaborades a les comarques del Vallès Occidental i el Vallès Oriental, així com algunes de les comarques del Maresme i la Selva.
- **Mongetes.** La DOP Fesols Santa Pau són els únics llegums conreats en sòls volcànics.
- **Vins.** El [sector del vi](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml] de Catalunya és la categoria amb més denominacions d'origen, concretament unes 12: DO Alella, DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Costers del Segre, DO Empordà, DO Montsant, DO Penedès, DO Pla del Bages, DO Tarragona, DO Terra Alta, DO Priorat i DO Cava.

Caprabo dona suport als productes de proximitat

Caprabo creu en el valor dels productes de proximitat, per això, en 2013 va llançar el Programa de Proximitat per comarques i, des d'aquest moment, no ha parat de créixer l'assortiment de productes.

En els supermercats Caprabo, ni més ni menys, pots omplir el rebost amb més de 2.600 productes elaborats per més de 300 proveïdors i cooperatives agràries de Catalunya, que van des d'aliments frescos a altres productes d'alimentació. A més, d'oferir tots els productes pertanyents a les onze Denominacions d'Origen Protegida de Catalunya (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

Treballar amb productors de Catalunya, pròxims als supermercats Caprabo, garanteix frescor i qualitat en els productes, dona suport a la sostenibilitat de l'entorn, la cultura i economia del territori i avança cap a un compromís de benestar animal.



DIFERÈNCIA ENTRE PERNIL IBÈRIC I SERRÀ [</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00006.xml>]

El producte nacional més emblemàtic i preuat, però realment sabríem diferenciar entre un pernil serrà i un ibèric? Descobreix totes les seves característiques i a gaudir d'aquesta delícia!