

Marques de qualitat a Catalunya.

Catalunya és ben coneguda arreu per la qualitat dels seus productes agroalimentaris. Per tal de reconèixer i garantir aquesta qualitat es creen distintius:

Denominació d'Origen Protegida(DOP): s'utilitza per denominar els productes agroalimentaris que procedeixen d'un lloc o una zona geogràfica determinats, **que deguin exclusivament** les seves característiques al medi geogràfic, i que siguin produïts , transformats i elaborats en el lloc que dona nom a la denominació. Tenen DOP les avellanes de Reus, el formatge i la mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, l'oli de la Terra Alta, l'oli de les Garrigues, l'oli de Siurana i el de Baix Ebre-Montsià. Estan en procés de reconeixement l'arròs del Delta de l'Ebre, el fesol del Vallès-Maresme i la pera de Lleida.

Indicacions geogràfiques protegides (IGP) : s'utilitza per denominar els productes agroalimentaris que procedeixen d'un lloc o una zona geogràfica determinats, **que deguin una característica o la reputació** al medi geogràfic, i que siguin produïts , transformats i elaborats en el lloc que dona nom a la denominació. Hi trobem: el calçot de Valls, clementines de les Terres de l'Ebre, llonganissa de Vic, Patates de Prades, pollastre i capó del Prat, poma de Girona, torró d'Agramunt.

Marques de qualitat (MQ): és una marca propietat de la Generalitat de Catalunya que s'atorga a productes que tenen característiques diferencials fixades per un reglament, que compleixen els requisits dels graus superiors de la normativa en matèria de qualitat. Consisteix en un lacre de color vermell amb la lletra Q daurada al centre: bombons, capó, conills, formatge, galetes, mel, torrons . No apareix el nom d'on venen perquè a diferència de la DOP i la IGP no deuen les seves característiques al lloc d'origen.

Especialitats tradicionals garantides (ETG): és una certificació de característiques específiques que reconeix un producte agroalimentari que té una composició tradicional o que ha estat obtingut a partir de matèries primeres tradicionals o mitjançant un mètode de producció artesanal. A Catalunya tenen aquest reconeixement els panellets, el pernil serrà i en estudi tenim les neules.

Són moltes les fires i mercats que es fan al llarg de l'any per tota Catalunya per donar a conèixer aquests productes, moltes coincidents amb els canvis de solstici, èpoques de producció, festes de Nadal.