

Cada dia és més freqüent que els productes alimentaris siguin coneguts pel públic, més que per la marca comercial, pel nom de la regió d'on són originaris. La qualitat ha fet que quan es parla d'un Rioja, tothom sàpiga que és un vi, que un Camembert és un formatge o un frankfurt, un embotit. La qualitat i les denominacions específiques són les dues apostes bàsiques amb les quals els productors catalans i, sobretot gironins, volen guanyar la cursa d'integració a un mercat com l'europeu cada cop més competitiu.

Productors i institucions han sumat esforços per donar als seus productes el suport legal i comercial necessari per competir, amb garanties, en la nova macroestructura econòmico-legal.

Els aliments gironins entren a Europa sota el símbol de la qualitat

MIQUEL TORNS / CARME VINYOLES / PAU LANA O





L'Escala es vestí amb les millors gales per celebrar la definitiva requalificació de les seves anxoves.

El diumenge 1 d'octubre quatre mil persones es reuniren a la platja de la Riba de l'Escala per celebrar la primera festa de l'Anxova i l'atorgament a la més famosa de les seves conserves de la lletra Q, símbol de la denominació de qualitat, amb què es distingeixen els aliments privilegiats. La denominació «Anxoves de l'Escala», acabava de guanyar la segona batalla. Pocs dies abans d'aquest reconeixement oficial, Ibèria havia obsequiat als assistents del viatge inaugural Barcelona-Nova York, amb un àpat elaborat, entre altres aliments, per les conserves costabravenques, que d'aquesta manera eren presentades com a dignes competidores del pernil de Jabugo.

Després d'aquesta inclusió en la carta estrella d'Ibèria, confeccionada pels millors restaurants de Barcelona, la denominació de qualitat rellançava definitivament el producte i li donava la força necessària per plantar cara amb garanties en el nou mercat europeu.

Com assegura Rafael Bruguera, alcalde del poble i president del consell regulador de la denominació: «podríem dir que d'alguna manera posem de llarg un producte que ens

honora, que ha portat el nom del nostre poble arreu del nostre país i fora d'ell. Quin escalenc no pot explicar l'anècdota que trobant-se lluny de casa, en dir que és de l'Escala, el seu interlocutor li contesti. Ah sí, del poble de les anxoves».

Finalment i després de tres anys de negociacions, les anxoves de l'Escala han aconseguit marca i denominació pròpia. El gran pas promocional i comercial assegura la pervivència de una de les indústries tradicionals de la Costa Brava: «per tant, consolidem un producte que s'ha mantingut, malgrat la transformació, la mutació brutal que ha sofert l'Escala en la seva economia. Ha passat a ser un municipi d'un monocultiu com a font de riquesa, el turisme. La conserva —segons Bruguera— ha aguantat el canvi, no tan sols l'ha aguantat sinó que s'ha sabut complementar de tal manera que la millor o una de les millors denominacions turístiques que podem fer del nostre poble, a part d'algunes altres, és poder dir que elaborem un producte que té un renom: l'anxova».

La festa escalenca es pot valorar com una anècdota, però seríem més partidaris de definir-la com una con-

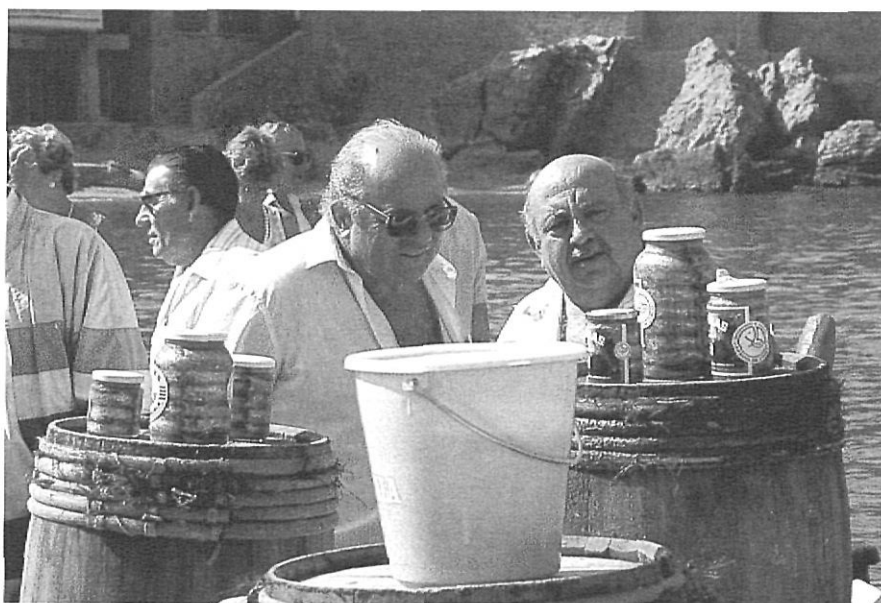
firmitat. No podem passar per alt que la qualitat dels productes i especialment dels productes alimentaris té cada dia una importància més gran. Tant per als productors, interessats en oferir uns aliments d'alta qualitat que cobreixin les exigències més elevades dels consumidors i s'adaptin al mercat més competitiu sorgit amb la integració del nostre país a la CEE, com per als consumidors, cada vegada més conscients d'allò que es relaciona amb la qualitat dels aliments que els són oferts. I en aquest sentit, tenir una marca amb reconegut prestigi i qualitat, és fonamental.

A ningú no se li escapa que molts productes com els vins, els formatges, les fruites i fins i tot els embotits, són coneguts i s'introdueixen als mercats no per la especificitat d'una casa comercial, sinó pel coneixement que té el públic de la regió on són elaborats. Qui no ha demanat, per exemple, un Rioja obviant la paraula vi, o un Camembert, sense necessitat d'aclarir que és un formatge, o un frankfurt a seques i no un embotit de frankfurt?. La cursa per a la integració europea i l'adequació a un mercat cada cop més fort, ha fet que productors i institucions sumessin esforços per donar



La festa de l'anxova aplegà més de quatre mil persones a la platja de la Riba.

MIQUEL TORNS



MIQUEL TORNS

Els vells pescadors quasi no es podien creure que la conserva que havien fet sempre s'hagi convertit en un dels menjars amb més solera del Principat.

rístic. I finalment, les zones de producció i cria, que són delimitades ja sigui pel Ministeri d'Agricultura o pel departament corresponent de les administracions autonòmiques, i en el nostre cas, la Generalitat.

A les comarques gironines podem trobar tan sols un producte que ha obtingut aquesta distinció. Segons publicava el Butlletí Oficial de l'Estat, número 153, de 27 de juny del 1975: «d'acord amb el que disposa la Llei 25/1970 de 2 de desembre de l'estatut de la vinya, el vi i els alcohols, i la reglamentació aprovada pel Decret 835/ de 23 de març, queden protegits amb la denominació d'origen «Empordà-Costa Brava» els vins de taula, tradicionalment designats sota aquestes denominacions geogràfiques i els que en reunir les característiques definides en aquest reglament hagin complert en la seva producció, elaboració i envelliment, tots els requisits exigits en aquest reglament i en la legislació vigent».

La zona de producció dels vins emparats venia delimitada pels termes municipals d'Agullana, Avinyonet, Biure, Boadella, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Perelada, Palau Saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Riumors, Roses, Sant Climent Sascebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant. L'atorgament de la denominació d'origen a la zona vinícola de l'Empordà suposà la prohibició que altres vins utilitzessin marques, termes, expressions i signes, que per a la seva similitud fonètica o gràfica amb els protegits, portessin a equívocs que podessin ser manipulats amb vista a aprofitar els avantatges del mercat conquerit per la denominació.

La normativa estricta i molt selectiva marcava que l'elaboració dels vins protegits amb el nom «Empordà-Costa Brava», tan sols es podria realitzar amb raïms de les varietats de raïm negre garnatxa i carinyena, i de raïms blancs macabeu i xarel·lo. A més, entre les disposicions dictades es recollia que la producció màxima admesa per hectàrea seria de 70 qms de raïm, que els vins blancs i rosats havien de tenir un període d'envelliment màxim d'un any, mentre que l'envelliment dels negres havia de ser de dos anys, un dels quals havia de ser en botes de roure. Treballant d'acord amb els dictàmens marcats pel consell regulador

als seus productes el suport legal i comercial necessari per competir amb garanties en la nova macroestructura econòmico-legal. En aquest context cal diferenciar entre el que es coneix com a denominació d'origen i denominació de qualitat.

Denominacions d'origen

Les denominacions d'origen sorgides segons la llei aprovada pel govern de Madrid el 2 de desembre del 1970, la qual donava llum verda a l'estatut de la vinya, el vi i els alcohols, eren definides amb el nom geogràfic de la regió, comarca, lloc o localitat emprat per designar els derivats de la

vinya, el vi i els alcohols de la zona en qüestió. Era indispensable que aquests productes presentessin uns caràcters i qualitats diferenciats, deguts principalment al medi natural, a la seva elaboració i a la seva maduració.

Aquesta llei proteccionista marca tres zones diferents d'actuació: per una banda les regions, comarques o centres vinícoles que per les seves característiques naturals, per les varietats dels ceps i els sistemes de cultiu, produeixen el raïm del qual s'obtenen vins amb qualitats distintives. També expressa les zones de cria de vi, o sigui els llocs on hi ha els cellers i on s'apliquen els procediments de cria i envelliment del vi que el fan caracte-

de la denominació, (organisme format per representants del Departament d'Agricultura de la Generalitat, pels sindicats pagesos i pels organismes empresarials de la zona), l'estatus legal ha servit de trampolí per relançar l'economia de la zona.

S'ha de tenir present que del cultiu de les vinyes i de la posterior transformació del vi depenen directament o indirecta 1500 famílies, que pobles sencers estan pendents de la més petita crisi, i que en els últims deu anys, cada dia ha augmentat el nombre d'homes —sobretot joves— que no s'han volgut dedicar al cultiu de la terra. La denominació d'origen com a marca definitiva de la regió ha servit per centralitzar esforços en la consecució d'un vi, sobretot rosat, de qualitat i el relançament de la que fins fa cinc anys era una nul·la política empresarial.

Denominacions de qualitat

En un altre context i en un moment com el que ens ha tocat viure en què el consumidor ha pres consciència de la importància de la qualitat i ha augmentat les seves exigències, l'Administració autonòmica i els productors han ajuntat esforços per millorar el nivell dels productes i establir un marc legislatiu base per portar a terme una política de qualitat orientada tant al mercat interior com a l'exterior. En aquest sentit, el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat, va crear l'any 83 la denominació de Qualitat, per garantir l'origen i la qualitat dels productes alimentaris, disposició que es veié complementada a



Els vins de l'Empordà van trobar en la denominació d'origen el catalitzador necessari per unificar una indústria que fins el moment treballava enormement fragmentada.

través del Decret 362/86, pel qual es creava la MARCA Q.

Una denominació de Qualitat que està enfocada a protegir els productes tradicionals de Catalunya, tipificant-los i fomentant la seva industrialització a la comarca d'origen, es crea per iniciativa d'un grup de persones o empreses interessades en la seva existència que ho proposen al Departament de Ramaderia, Agricultura i Pesca, el qual, fetes les consultes pertinents, atorga l'autorització. El procés que en teoria sembla senzill, no deixa de ser un complicat camí, pel qual els productors que s'hi acullin es veuran obligats a seguir les pautes

marcades per un Consell Regulador format per un president que desenvolupa la representació de la denominació, uns quants vocals representants dels productors o fabricants del producte i un vocal tècnic en representació del departament corresponent de la Generalitat.

Les anxoves de l'Escala, abans d'obtenir la Q, van haver de lluitar durant tres anys una intensa batalla amb l'Administració. Com explica Rafael Brugera, president del Consell regulador d'aquest producte marí: «Era el 1986 quan vam tenir la primera conversa amb el director general per veure quines possibilitats hi havia d'incorporar l'anxova de l'Escala dins de les denominacions de qualitat que havia reglamentat la Generalitat de Catalunya. No va ser fàcil, però com tot canvi vol dir que la gent també ha de fer un procés, un procés que ha estat positiu perquè penso que un cop aconseguida la denominació és molt beneficiosa tant pel municipi com pels industrials que elaboren el producte».

Incidint sobre tres aspectes fonamentals com són la procedència, els mètodes de producció o d'elaboració, i com és lògic, la qualitat, l'atorgament del nou estat, ha suposat la reconversió radical de moltes empreses que han hagut d'adequar les seves instal·lacions a la nova proposta de mercat. «En el cas de l'Escala —remarca Brugera— vol dir que els industrials representats s'han hagut de renovar, de millorar les indústries en la manera que se sotmeten als dictàmens d'un



Les cooperatives de vins com la d'Espolla s'han hagut de reciclar per poder entrar amb garanties en la lluita pel mercat europeu.

TREBALL DE REDACCIÓ

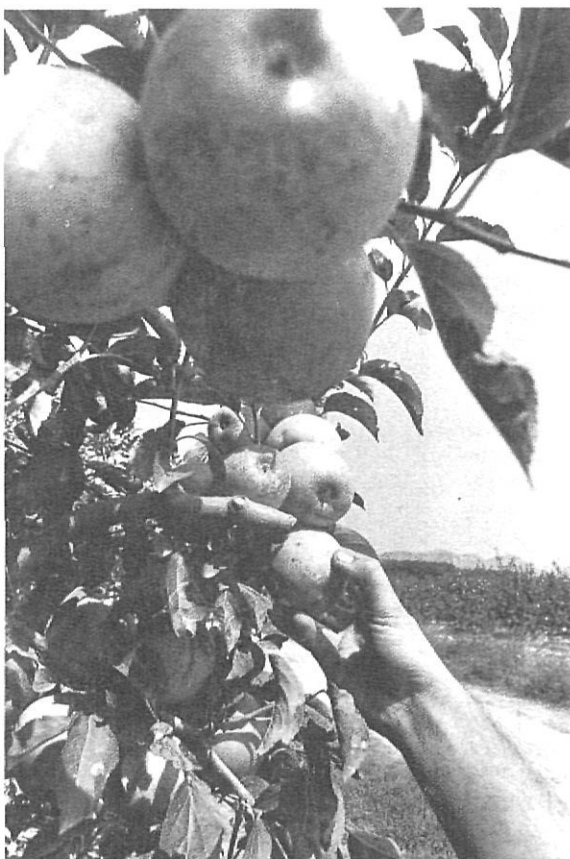
consell regulador de la denominació d'origen. Un consell regulador que controla que el producte que surt de la seva indústria estigui inclòs en el que es coneix com productes Q o productes de qualitat». La marca Q consisteix en un lacre vermell amb la lletra Q daurada en el centre. A l'interior del lacre consta la indicació «Qualitat alimentària Decret 362/1986» en color blanc sobre fons vermell i per sobre la Q daurada.

Tant en el cas escalenc com en el cas dels productors de pomes, de maduixes o de botifara, el repte de la lletra Q ha suposat un esforç suplementari: «per aconseguir la denominació, o sigui la marca pròpia, hem vist com alguns dels industrials han adequat les seves indústries». Com a alcalde de L'Escala, Bruguera se sent satisfet «perquè s'ha fet un gran esforç per millorar la producció i assegurar la continuïtat del treball de les famílies que ho fan a les fàbriques d'anxoves que són moltes. A més, com a president de la denominació de qualitat que m'honoro a presidir, estic content perquè la denominació és un element distintiu del poble». Romanticisme a part, és evident que l'entrada dels productes comercials en el regne de la Q suposa un clar avantatge de cara als mercats del futur.

Distingits amb una marca protegida i subvencionada per l'administració, amb canals de promoció i venda comuns, els aliments que s'han pogut acollir a la denominació estan sotmesos a un constant control que els obliga a la millora de la producció. Així, a més de l'autocontrol imposat per l'adjudicatari o grup d'adjudicatari, els productes es veuen sotmesos a la vigilància efectuada per un organisme independent i extern a l'empresa. A Catalunya efectuen aquesta feina Calitax, entitat col·laboradora del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, similar a companyies com Qualité France (França) o Quality Control (Bèlgica) i el control del corresponent Departament de la Generalitat. L'establiment del pla de controls pels productes inclosos en les denominacions es formalitza amb un conveni entre Calitax i el Consell regulador. És el primer pas.

Després vindrà la visita tècnica de les instal·lacions de les empreses integrades en el Consell, moment en què els funcionaris comprovaran les condicions higiènico-sanitàries, els processos d'elaboració i el funcionament de qualitat intern.

Per assegurar que el producte arriba al client en les millors condi-



Les pomes de Girona han vist reconeguda la seva qualitat i amb ella han obert moltes portes i mercats.

PUNTDIARI



PUNTDIARI

cions, es prenen mostres a la indústria a fi de sotmetre-les a anàlisis i controls, i al mercat es comprova la qualitat i la presentació del producte i com arriba al comprador. La valoració dels resultats de les vistes tècniques i de les anàlisis, els tests o exàmens de degustació (en definitiva els informes continuats), serviran perquè les empreses vetllin en tot moment per no perdre la Q de qualitat. Com puntualitza Ramon Alentorn, tècnic responsable del Departament a Girona: «L'atorgament que es fa a un

producte d'una denominació de qualitat significa que aquell mantindrà i millorarà les condicions que l'han fet mereixedor de la lletra Q. Tothom sap que de la mateixa manera que s'atorga, si no es compleixen els requisits, també es pot retirar».

Encara que la normativa sembla extremadament restrictiva, la majoria dels empresaris consultats asseguren que amb l'atorgament de la denominació poden entrar en els mercats espanyols i europeus, en igualtat de condicions amb altres productes que



Tot i no ser una producció específicament gironina, les maduixes i la seva explotació s'han transformat en un dels motors econòmics del Maresme i la Selva baixa.

també han rebut la protecció dels diferents estats. En aquest aspecte, Jordi Peix, director general d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat, deixa les coses clares quan assegura que: «els productes privilegiats de Catalunya entren en una política determinada, en una política identificatòria, en una política que té com eslògan la qualitat».

Anant més enllà d'un plantejament purament mercantilista, Peix remarca que la qualitat és l'única carta que pot jugar i amb força el productor alimentari català: «la qualitat ens uneix. Plantejant una política de qua-

litat hem descobert una cosa, que en aquests moments l'esperança de vida dels espanyols, dels catalans, se situa en els primers llocs del món. Tot per la dieta mediterrània feta amb oli d'oliva, feta de pomes de Girona, feta de fruita del Maresme. Doncs aquest, aquest és l'element que hem de valoritzar, pel qual tothom ens ha de conèixer. Ara ens estem consolidant, ara tenim una etiqueta, la qual cosa vol dir fer una publicitat conjunta. Ara podem anar més lluny. Allò que anteriorment no ho podies fer perquè eres petit, ara sumant esforços es pot tirar endavant».

El repte europeu i la necessitat de fer la publicitat justa per entrar amb força en els nous mercats que s'intenten obrir en un futur, ha portat a la Generalitat a llençar una gran campanya promocional a Lyon, en un de les grans multinacionals de l'hipermercat. «En aquest moment —diu Peix—, hem fet un nou pas, estem a Europa, tots ho sabem i la nostra intenció com a fabricants de productes catalans és conquerir el mercat. La batalla principal és donar qualitat, però també és la batalla de l'exportació». En un camp molt més prosaic i fent una valoració de les darreres campanyes promocionals i dels últims resultats Peix assegura que: «jo diria que això s'ha entès i per això tant l'Anxova de l'Escala com la poma de Girona estan en el grup de productes capdavanters, i estar en el grup de capdavanters vol dir tenir beneficis, perquè avui en dia, qui no tira endavant, qui no s'arrisca, està abocat al fracàs».

Vestits de llarg

La denominació Q, que s'aplica als productes alimentaris que bo i complint les normes de qualitat establertes tenen uns caràcters específics que els distingeixen, ha estat atorgada fins ara a onze productes dels quals dos són específicament gironins i tres procedeixen també d'altres comarques.

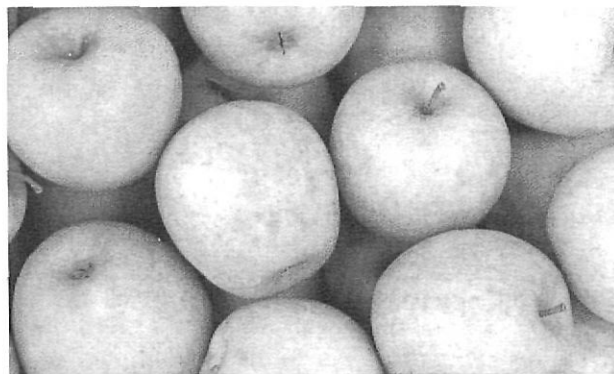
La llista de productes vestits de llarg s'inicia amb la botifarra catalana, i continua amb les pomes de Girona, les maduixes del Maresme, el torrò d'Agramunt, les cireres del Baix Llobregat, l'arròs del Delta de l'ebre, la ratafia catalana, el préssec del Penedès, el pollastre i capó de la raça Prat, i les anxoves de l'Escala.

POMES DE GIRONA

Denominació de qualitat creada per Ordre 26-7-1983. Reglament aprovat per Ordre 18-11-1984.

Consell: Torroella de Montgrí.

Zona de producció: Les comarques de la província de Girona.



Varietats: Les varietats de pomes que poden entrar en la denominació de qualitat *Poma de Girona* són, entre altres, Golden Delicious, Starking, Well Spur, Golden Russet, Royal Red i Jonagold.

Categories comercials: la poma de Girona es pot repre-

TREBALL DE REDACCIÓ

sentar en dues categories comercials: Extra (etiqueta de color vermell) i Primera (etiqueta de color verd).
Comercialització: la poma de Girona es comercialitza amb un distintiu i la marca Q. En els establiments de venda al detall els distintius han de ser visibles fins que s'acabi la venda.



ANXOVA DE L'ESCALA

Denominació de qualitat creada per Ordre 5-5-1985. Reglament aprovat per Ordre de 18-11-1987.

Consell: Ajuntament de l'Escala.

Zona de producció: limitada al terme municipal de l'Escala.

Elaboració: per a la seva elaboració les primeres matèries són les anxoves fresques de la classe extra, sal comuna, herbes aromàtiques i altres condiments i espècies.

De les anxoves fresques se'n separen el cap i les vísceres i es col·loquen a capes amb sal en envasos adequats per entrar en el procés de maduració i curació que dura almenys dos mesos. Passat el període de maduració es procedeix a l'envasament.

Presentació: l'anxova de l'Escala es pot presentar de dues maneres: en salmorra i en oli.

En el cas de les anxoves en oli, després del període de maduració es netegen i s'envasen amb oli.

Comercialització: les anxoves de l'Escala es comercialitzen en recipients de vidre de 150 a 5000 cm³ de capacitat, en el cas de les anxoves salmorres, i de 35, 70, 100, 150 i 200 cm de capacitat en el cas de les anxoves en oli. Les anxoves salmorrades, a més, es poden presentar en envasos de plàstic amb una capacitat màxima de 12000 cm per a la venda a l'engròs. Els envasos porten un distintiu i la marca Q.

MADUIXES DEL MARESME

Denominació de Qualitat segons l'Ordre de 5-12-1983. Reglament aprovat per Ordre de 8-3-1984.

Consell: Sant Pol de Mar.

Zona de producció: Els termes municipals de la comarca del Maresme i el de Blanes de la comarca de la Selva.

Varietats: les varietats de maduixes que poden portar la denominació de Qualitat, maduixes del Maresme, la fixa per a cada campanya el Servei de protecció a la qualitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca a proposta del Consell.

Categories comercials: les maduixes del Maresme es

poden presentar en dues categories comercials: Extra (etiqueta de color vermell) amb una mida de 25 mm.

Primera (etiqueta de color verd) amb una mida mínima de 18 mm. No s'exigeixen mides mínimes per a maduixes boscanes o silvestres.



Comercialització: Les maduixes del Maresme es comercialitzen amb el distintiu i la marca Q. En els establiments de venda al detall, els distintius han de restar visibles fins que s'acabi la venda.

BOTIFARRA CATALANA

Tot i no ser un producte específicament gironí, la gran producció de catalana de les nostres comarques, ens ha decantat a situar-lo aquí.

Denominació de Qualitat, Ordre de 12-4-1983

Reglament aprovat per Ordre de 15-7-1983.

Consell: Barcelona.

Zona de producció: tot el territori de Catalunya.

Elaboració: la botifarra catalana és un embotit elaborat amb carn de porc (pernil, espatlla o magres de primera i si escau, papada o ventresca).

Per a la seva elaboració, el greix i la carn es talla o pica, se sotmet a l'acció de la salmorra, es pasta i es deixa madurar a les cambres frigorífiques per un període mínim de cinc dies, a continuació s'emboteix en la culana del porc i se sotmet a cocció.

Categoria comercial: s'elabora exclusivament en categoria extra.

Comercialització: la botifarra catalana es comercialitza amb un marxamo fixat en un dels seus extrems, que porta a més del distintiu específic en una cara a l'altra la marca Q. En els establiments de venda al detall, el marxamo ha d'estar visible fins que s'acabi la venda.





Cada producte protegit, amb la denominació de qualitat, porta la seva marca i el seu símbol distintiu.

RATAFIA CATALANA

A l'igual de la catalana, la fabricació de ratafia és molt important a les nostres comarques. Denominació de Qualitat, creada per Ordre de 4-6-1985.

Consell: Barcelona.

Zona de producció: tot el territori català.

Elaboració: la ratafia catalana és una beguda espirituosa elaborada bàsicament amb nous tendres, el seu sabor es podrà completar amb diverses plantes aromàtiques.

La seva elaboració és per maceracions hidroalcohòliques de nous tendres en un temps mínim de dos mesos; obtingudes les maceracions, es decanten els líquids, s'afegeix sucre, alcohol i aigua potable fins a la graduació alcohòlica convenient. El producte elaborat se sotmet a envelliment durant un període mínim de tres mesos en recipients de fusta.

Classes: es poden elaborar dues classes de ratafia: Ratafia catalana amb graduació alcohòlica entre 26 i 29 graus i una quantitat de sucres entre 200 i 300 grams per litre.

Ratafia catalana lleugera, amb una graduació alcohòlica inferior a 23 GL i amb una quantitat de sucres inferior a 200 grams per litre.

Comercialització: la ratafia catalana es comercialitza en ampolles de vidre o altre material noble i amb una capacitat màxima d'un litre. Els envasos porten el distintiu corresponent i la marca Q.

