

## Denominaciones de origen e indicaciones geográficas: productos con identidad

29 may 2024

*¿Sabes qué diferencia un producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) de uno con Indicación Geográfica Protegida (IGP)? Descubre aquí los secretos y conoce los productos que cumplen con estas regulaciones. ¡Apoya con Caprabo los productos con historia y calidad!*

### ¿Qué es una DOP?

Una Denominación de Origen Protegida (DOP) es un sello oficial otorgado por la Unión Europea a todos aquellos productos distinguidos por su profunda conexión con una región determinada. Cultivados en un medio geográfico particular y bien definido siguiendo unos criterios de calidad específicos durante su producción y elaboración.

### ¿Qué es una IGP?

Una Indicación Geográfica Protegida (IGP) identifica todos aquellos productos originarios de un lugar específico o región. Además, deben tener una cualidad que pueda atribuirse a su origen y al menos una de las etapas de su producción debe realizarse en esa zona.

Cataluña cuenta con varios productos agroalimentarios con esta mención: IGP Patatas de Prades, Gall del Penedès, Llonganissa de Vic, Pa de Pagès Català, Vedella del Pirineus Catalans, Calçot de Valls, Poma de Girona, Clementines de les Terres de l'Ebre, Pollastre i Capó de El Prat i el Torró d'Agramunt.

La Llonganissa de Vic, por ejemplo, está avalada por una Indicación Geográfica Protegida (IGP) desde 2002. Esta longaniza es un producto único elaborado bajo la tradición de la familia Riera desde 1852, asegurando así la calidad y el sabor únicos que lo caracteriza. La puedes encontrar en Caprabo.



## Diferencias entre DOP e IGP

Consumir este tipo de productos con denominaciones de origen es beneficioso para todos, no solo a nivel de salud, sino que impactan positivamente en la economía y la vida local.

Las diferencias principales entre una Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP) radican en su producción y el vínculo con la región de origen. Si obtienen el sello DOP, significa que todas las fases de producción del producto en cuestión han tenido lugar en su totalidad en la zona geográfica definida. En cambio, los productos con una IGP requieren que una única fase de producción tenga lugar en esa zona.

De la misma manera con las características del producto, en la DOP todos sus atributos se deben a su zona geográfica y, en los productos con IGP, basta con que solo una se le atribuya a su zona de origen.

## Productos con denominación de origen

- **Arroz.** En el Delta del Ebro, concretamente en la Isla de Buda, desde 1864 se cultivan dos variedades de arroz: bomba, ideal para paellas y arroces secos, y marisma, perfecto para arroces caldosos. Ambos con DOP Arròs Delta de l'Ebre.
- **Mantequilla.** La mantequilla catalana con DOP se encuentra en las comarcas del Alt Urgell i la Cerdanya. Está elaborada a partir de la nata de la leche de vaca del Pirineo.
- **Queso.** Los quesos con DOP también se ubican en el Alt Urgell y la Cerdanya. Se trata de unos quesos tiernos, cremosos y con un sabor suave, elaborados con leche de vaca pasteurizada.
- **Aceite.** Los aceites locales con DOP son 5: Siurana es la más antigua desde 1979 y después se sumaron l'Empordà, Les Garrigues, Terra Alta y Baix Ebre-Montsià.
- **Pera.** Las peras de Lleida que cuenta con una DOP son la limonera, la blanquilla y la conference, todas ellas reconocidas como las peras más dulces de su especie.
- **Avellana.** La DOP avellana de Reus protege las variedades *negreta*, *paueteta*, *gironella*, *morella* i *culplana*. Cabe mencionar que su producción supera las 9.000 toneladas.
- **Judía.** Las mongetes del Ganxet son unas legumbres de tamaño medio, elaboradas en las comarcas del Vallès Occidental y el Vallès Oriental, así como algunas de las comarcas del Maresme y la Selva.
- **Alubias.** La DOP Fesols Santa Pau son las únicas legumbres cultivadas en suelos volcánicos.
- **Vinos.** El [sector del vino](#) [ /shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007xml ] de Cataluña es la categoría con más denominaciones de origen, concretamente unas 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 y DO Cava.

## Caprabo apoya los productos de proximidad

Caprabo cree en el valor de los productos de proximidad, por ello, en 2013 lanzó el Programa de Proximidad por comarcas y, desde ese momento, no ha parado de crecer el surtido de productos.

En los supermercados Caprabo, ni más ni menos, puedes llenar la despensa con más de 2.600 productos elaborados por más de 300 proveedores y cooperativas agrarias de Cataluña, que van desde alimentos frescos a otros productos de alimentación. Además, de ofrecer todos los productos pertenecientes a las once Denominaciones de Origen Protegida de Cataluña (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Trabajar con productores de Cataluña, cercanos a los supermercados Caprabo, garantiza frescura y calidad en los productos, apoya la sostenibilidad del entorno, la cultura y economía del territorio y avanza hacia un compromiso de bienestar animal.



## DIFERENCIA ENTRE JAMÓN IBÉRICO Y SERRANO [

</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00006.xml> ]

El producto nacional más emblemático y preciado, pero ¿realmente sabríamos diferenciar entre un jamón serrano y uno ibérico? Descubre todas sus características y ¡a disfrutar de este manjar!