

Máis de 800 auditorías do Ingacal avalan a calidade dos produtos galegos

O Instituto de Calidade Alimentaria, dependente de Medio Rural, protexe os estándares das Indicacións Xeográficas e Denominacións de Orixes Protexidas // Promove a profesionalización

REDACCIÓN
Santiago

Os produtos agroalimentarios de calidade galegas non chegan ás baldas dos supermercados sen máis, antes sofrén un proceso de certificación e control da súa calidade que garante os estándares da Denominación de Orixes ou Indicación Xeográfica Protexida (IXP) ao que cada un pertence.

Para este traballo, ademais do que realiza cada un destes entes, a Xunta de Galicia dispón dun organismo que vela pola calidade. Trátase do Ingacal, o Instituto Galego de Calidade Alimentaria, dependente da Consellería do Medio Rural.

O Ingacal, naceu coa misión de promover e protexer a calidade di-

ferencial dos produtos alimentarios galegos acollidos aos distintos indicativos de calidade e coordinar e promover a investigación e desenvolvemento tecnológico no sector alimentario. Desse xeito, potencia a investigación e cataliza esta actividade para suplir os déficits que nesta materia se poidan producir na comidade.

Tal e como se recolle na Memoria 2012/2015 do Ingacal, no ámbito do control da calidade diferencial o instituto ofrece os seus servizos aos consellos reguladores que voluntariamente o demanden, co fin de optimizar os recursos e reducir os custos de funcionamento grazas ao efecto da escala. Así mesmo, promove a

profesionalización, especialización e mellora dos servizos prestados.

No período 2012-2015 realizou máis de 800 auditorías a envasadores e produtores para asegurar o control e certificación de 16 figuras de calidade diferenciada. Ademais, en oito delas leváronse a cabo as tarefas de secretaría e de xestión económico-administrativa. Este tipo de accións foron llevadas a cabo polo Departamento de Protección da Calidade Diferencial.

Según consta na súa memoria, no ano 2012 se realizaron 114 auditorías a produtores e 54 a envasadores e elaboradores; no 2013, 86 e 85; no 2014, 135 e 118, e no 2015, foron 114 auditorías a produtores e 101 a enva-

RADIOGRAFÍA

INGACAL

Datos dos servizos prestados polo Departamento da Calidade Diferencial do Instituto Galego da Calidade Alimentaria. Período: anos de 2012 a 2015

Ano	Revisión documentación	Auditoría inicial	Auditoría seguimiento	Información operadores	Puntos de venda
2012	9	4	9	9	1
2013	14	5	13	14	1
2014	15	9	13	14	1
2015	16	8	14	16	0
Total	54	26	49	53	3

Ano	Número de productores	Auditoría a produtores	Envasadores/ elaboradores	Auditoría envas./elab.	Puntos de venda
2012	415	114	65	54	5
2013	415	86	119	85	1
2014	675	135	135	118	2
2015	688	114	134	101	0
Total	2.193	449	453	358	8

XF • EL CORREO GALLEGO

Fuente: Instituto Galego da Calidade Alimentaria. 2012/2015.



Denominacións de Orixes de viños galegos



A comunidade galega é famosa polos seus viños e dentro dos produtos de calidade avalados por Denominación de Orixes están os seguintes. **Monterrei**: ocupa as ladeiras dos montes e vales que rega o río Támega e os seus afluentes. Ribeiro: na confluencia dos vales dos ríos Miño, Avia, Arnosa e Barbantiño na provincia de Ourense. Valdeorras: nas ribeiras e vales polos que corren os ríos Sil e Xares, nunha paisaxe de terras vermelhas.

Ademais, sen DO, pero tamén de calidade están os Viños da Terra: son os de Barbanza e Iria, Betanzos e Valdemiño-Ourense.

Augardentes e licores tradicionais

Neste caso son catro Indicacións Xeográficas Protexidas (IXP) na comunidade galega. Augardente de Galicia: protexe o producto elaborado a partir de bagazos de viño dos vifedos de Galicia. O seu aspecto debe ser incoloro e transparente nas de bagazo e ambarino-tostado no caso das envellecidas. Augardente de Herbas: feito con augardente galego e con un mínimo de tres destas herbas: menta, manzanilla, hierba luisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, az-

har, hinojo, regalicia, nuez moscada y canela. Licor de Herbas: tamén usa augardente de Galicia (un mínimo do 50 % do total), pero mezclado con alcohol etílico de orixe agrícola, nos que maceran herbas. Licor Café: feito a partir de augardentes amparadas pola denominación xeográfica Augardente de Galicia (un mínimo do 50 % do alcohol etílico) e alcohol etílico de orixe agrícola, mediante maceración e destilación de alcohol mezclado con café torrado natural.



Carne de calidade: lacón e terneira



Son dous Indicacións Xeográficas Protexidas. Por un lado está a de **Lacón Galego**: protexe as extremidades dianteiras do porco unha vez curadas. Os lacóns protexidos coa IXP deben proceder de porcos das razas Celta, Large White, Landrace, Duroc e dos seus cruces entre elas. Ademais, están aceptados os cruces coas razas Blanca Belga e Pietrain, de probada aptitud cárnea, sempre que interveñan nunha proporción inferior ao 25%. A segunda IXP é a **Terneira Galega**. É apto só o gando das razas Rubia Galega, Morenas do Noroeste, os cruces entre si e determinados cruces destas con outras razas. O gando criase en explotacións controladas polo Consello Regulador. A alimentación deberá adaptarse ás normas tradicionais de aproveitamento dos pastos de Galicia, e na suplementaria se admiten produtos como maíz, patacas, nabos, farraxes secos ou frescos e concentrados baseados en cereais autorizados polo Consello Regulador.