



Oli d'oliva | Pixabay

9'

TOT Olis

Les denominacions d'Origen Protegides d'oli a Catalunya

La localització territorial de les varietats, juntament amb la diferència entre sòls i climatologia de cada zona, és el motiu que origina i justifica les cinc DOP catalanes



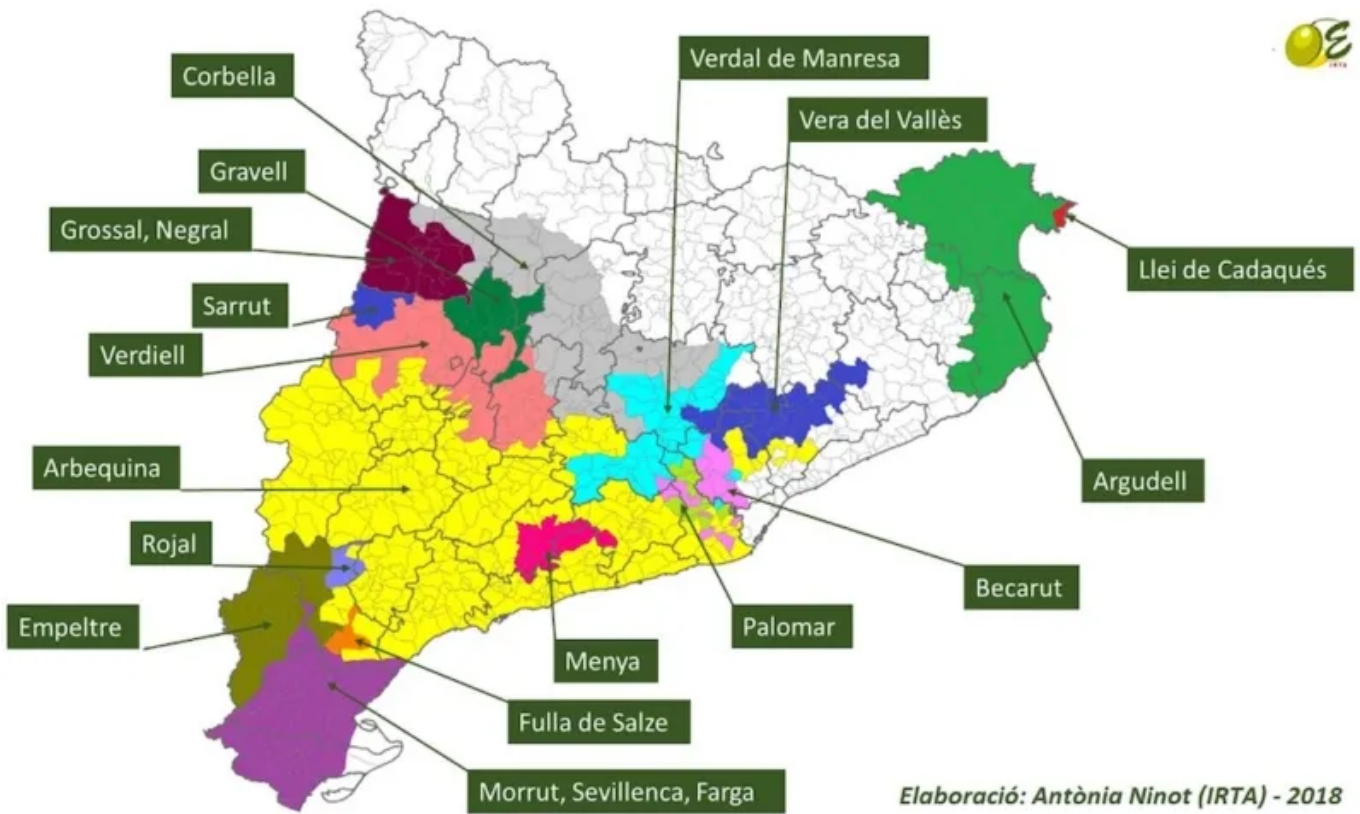
Agusti Romero; Antònia Ninot (IRTA-Mas Bové); Àngel García-Pizarro (IRTA-URV)

28/03/2023 07:00

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) busca protegir una producció específica d'una zona, que no pot competir amb d'altres sistemes de producció més intensiva. L'objectiu és tant preservar el producte per als consumidors com ajudar la sostenibilitat econòmica de zones rurals on la producció no es pot industrialitzar ni ser competitiva amb d'altres zones de major fertilitat i on la intensificació del conreu permet obtenir grans produccions a un cost baix. L'aposta de les DOP és la **diferenciació del producte**, ja que moltes vegades es basa en varietats locals que no s'adapten a sistemes intensius ni a d'altres països, de manera que es tracta de produccions exclusives.

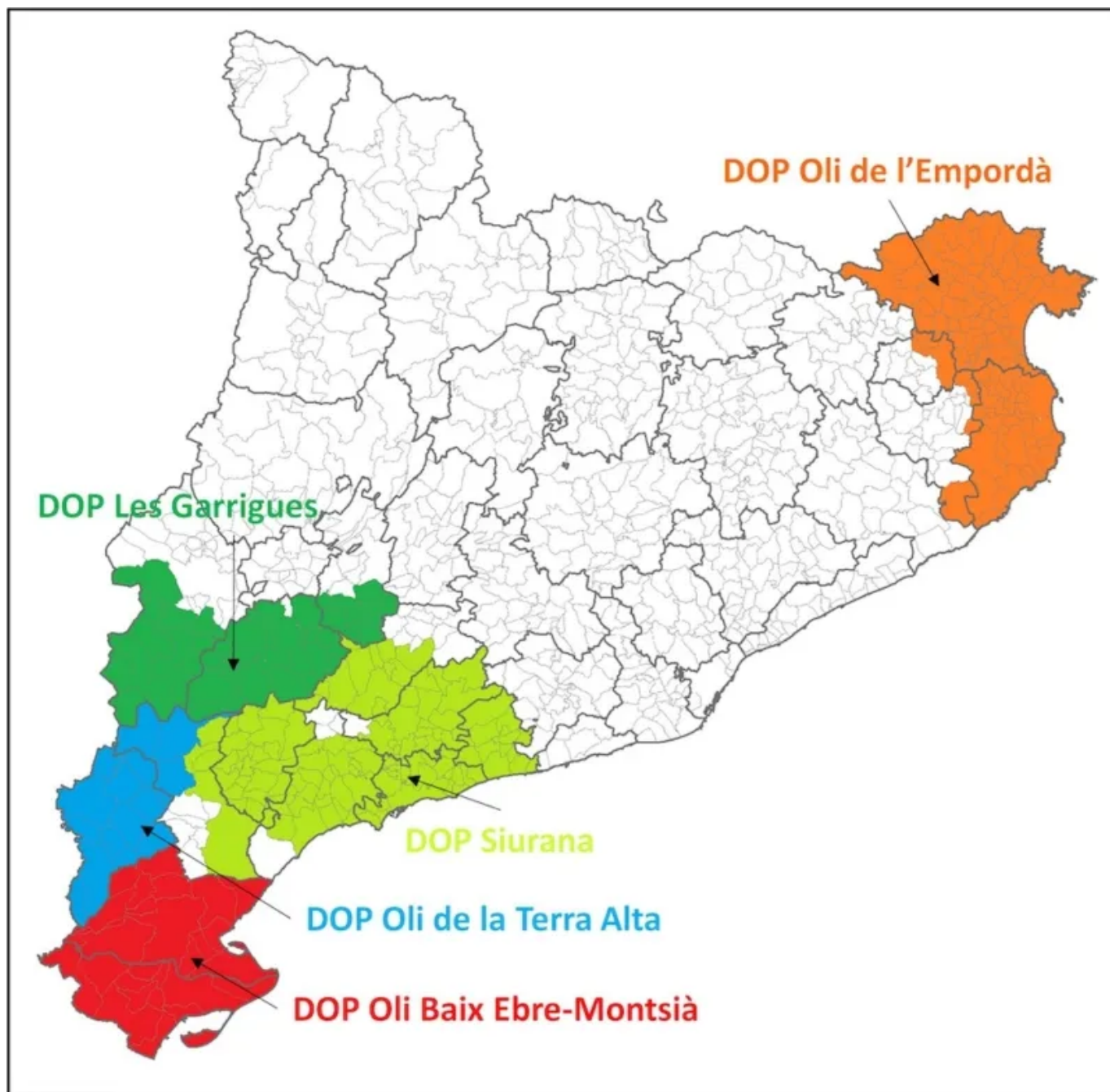
La localització territorial de les varietats (figura 1), juntament amb la diferència entre sòls i climatologia de cada zona, és el motiu que origina i justifica les cinc DOP catalanes (figura 2). De sud a nord trobem: **DOP "Oli del Baix Ebre-Montsià"** que comercialitza olis elaborats amb les varietats 'Farga', 'Sevillenca' i 'Morrut'; **DOP "Oli de Terra Alta"** amb olis d'Empeltre' i 'Arbequina'; **DOP "Siurana"** inclou les zones d'Arbequina encarades a la costa, amb un clima més suau que el de la **DOP "Les Garrigues"**; finalment, **DOP "Oli d'Empordà"** que produeix principalment 'Argudell'. Potser en un futur s'estableixin altres DOP en zones amb predomini d'altres varietats, però de moment no és el cas. Aquestes altres zones produeixen i envasen oli verge extra, però no poden fer esment a la zona d'on procedeixen, ja que aquesta és una prerrogativa exclusiva de les DOP d'aliments a tot Europa.





Distribució de varietats d'olivera principals a Catalunya | IRTA





Zones geogràfiques de les cinc DOP catalanes | IRTA

A Espanya hi ha fins a 28 DOP d'oli, i a tota Europa, inclosos els països del nord d'Àfrica, n'hi trobem un total de 100 zones protegides ja sigui per una DOP, ja sigui per una "Indicació Geogràfica Protegida" (IGP), concepte similar a la DOP però menys restrictiu pel que fa l'origen de les olives, que en una DOP han de procedir de la mateixa zona definida per la DOP.

Trobareu tota la informació referent als municipis, superfícies, història i producció de cada una d'elles a l'[enllaç disponible a l'oficina de l'oli](#). Ens centrarem aquí més en




descriure una mica els olis, pel que fa les seves característiques sensorials identificables pels consumidors i intentarem explicar la relació que hi ha entre la zona mediambiental on es conreen les oliveres i aquestes característiques.

Característiques dels olis


Les característiques de l'oli de les cinc DOP catalanes són sensiblement diferents.

Això es deu a que, d'una banda, cada DOP conrea una varietat diferent o un grup de varietats disperses per tot el territori de la DOP, com és el cas del Baix Ebre-Montsià. L'ADN d'aquestes varietats té un potencial de formació de compostos volàtils i no volàtils responsables del sabor i aromes de l'oli particular de cada zona. D'altra banda, la fertilitat del sol de cada DOP en combinació amb un clima també diferent, fan que aquest ADN de les varietats es pugui expressar de manera diferent en cada zona, donant lloc a uns precursors aromàtics sensiblement diferents en cada DOP. Això explica per què són diferents els olis de 'Siurana' i 'Les Garrigues', tot i estar basats en la mateixa varietat 'Arbequina'.

Tot i les variacions interanuals, pròpies de la producció agrària vinculada al clima de cada any, així com de les relacionades amb el moment de la collita (la campanya s'inicia a finals d'octubre i pot durar fins els voltants de Nadal), els olis de la **DOP "Siurana"**, per procedir de finques costaneres amb un clima molt suau i uniforme quasi tot l'any, solen ser suaus, més aviat dolcencs i de poca intensitat d'aroma i de sabor, essent molt preuats per a tota mena de plats on no faci falta remarcar el s  de l'oli. Els olis de la **DOP "Les Garrigues"**, provenen de la mateixa varietat 'Arbequina'

i tenen el mateix potencial inicial, però degut al clima extrem de la zona, molt calorós durant l'estiu i amb un fort salt tèrmic dia-nit quan comença a madurar l'oliva junt amb una marcada manca d'aigua que afecta la vegetació i l'evolució de les olives, dóna lloc a olis més intensos, tant en aromes com en sensacions de boca, especialment l'amargor i el seu derivat, el picant de gola, que solen aparèixer en la majoria de lots cada any, especialment els de major sequera. Es tracta d'olis interessants quan es busca remarcar la presència d'oli en una recepta.

Els olis de la **Dop "Baix Ebre-Montsià"** provenen d'una mescla de tres varietats molt diferents, el que pot donar lloc a petites variacions de perfil, que van dels olis dolços i suaus, lleugerament perfumats, propis de la varietat 'Sevillenca', fins la potència del 'Morrut' clarament verd, intens en nas i amargant en boca, passant per l'equilibri i sensació ametllada de la varietat 'Farga'. Com les olives solen collir-se totes mesclades, la combinació d'aquests tres perfils sol ser la característica pròpia de la DOP, olis aromàtics i complexos (presenten diferents notes al nas relacionades amb cada varietat) d'entrada dolça en boca, que evoluciona a amarg quan arriba a la gola i deixa una sensació equilibrada i duradora de final de boca.

L'oli de la **DOP "Oli de la Terra Alta"**, prové de la varietat 'Empeltre' (pot haver-hi un cert percentatge d'Arbequina' en alguns pobles) i presenta aromes d'intensitat mitjana que recorden olives més aviat madures i deixen un regust a fruita seca, que combina amb una amargor residual, no intens ni desagradable, però identificable i s'està atent. Es tracta de l'efecte de la poca fertilitat dels sòls, la manca d'aigua i el clima més aviat continental de la zona. Són olis que combinen bé a molts plats de la 

cuina tradicional catalana, ideal per a picades i salses que incorporen fruita seca i on l'oli es vol que quedi integrat sense destacar a la recepta.

Finalment, la **DOP "Oli d'Empordà"** fonamenta la seva producció en la varietat 'Argudell' (també pot haver-hi una certa proporció d'Arbequina' en alguns pobles donat que aquesta varietat s'ha estes per tota Catalunya amb el pas dels anys). Els olis són rics en pigments verds, característica de la varietat 'Argudell' de maduració molt tardana, d'aroma intens i record vegetal amb un pas de boca amargant i un picant final de gola, que es presenta després d'uns segons d'haver-se'l empassat. Es tracta d'olis molt recomanables quan busquen un oli que destaqui dins un plat, que li aportï color i intensitat aromàtica.

Quan el món dels olis s'està uniformitzant, perquè s'estan fent grans plantacions en zones on abans no es conreava l'olivera, però amb un gran potencial productiu i basades en un petit grup de varietats que tenen la particularitat d'adaptar-se a climes i sòls molt diversos, **els olis DOP comencen a ser una opció clara per a qui busca uns olis diferents de la resta**. No dubteu en provar-ne de diferents DOP, compareu-los, jugueu amb ells i una llesca de pa torrat amb tomàquet i gaudiu dels matisos de cada un. És un privilegi que tenim els països productors i que mai podran fruir els habitants de les noves zones productores, sense varietats autòctones ni històries que ens parlen de l'origen i les virtuts de les varietats tradicionals.



Nou comentari

Comentari *

