

# El segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent es consolida i s'amplia a nous sectors

+ Notícies | 23-02-2023 | 13:06



**Diputació de Girona**

La Diputació de Girona ha donat el tret de sortida a la cinquena edició del concurs per a l'obtenció del segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent, i durant el mes de març obrirà el termini d'inscripció perquè les empreses presentin les seves sol·licituds.

La presentació ha tingut lloc a la Diputació de Girona, i ha anat a càrrec del president de la corporació, Miquel Noguer, i del diputat responsable del segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent, Jordi Camps.

Durant el mes de maig tindran lloc els tasts corresponents a la cinquena convocatòria del Girona Excel·lent per als propers dos anys. Jurats especialitzats

seleccionaran productes agroalimentaris excel·lents de les comarques gironines, agrupats en tretze famílies: aigües minerals, arrossos, begudes locals, cafès i herbes remeieres, conserves i semiconserves, embotits, fruits secs, foie-gras, galetes, gelats làctics, oli d'oliva i vinagres, mel i vins i vins generosos.

Les novetats principals d'aquesta edició són l'ampliació del concurs a un nou sector agroalimentari gironí, el dels gelats; la recuperació del sector de la galeta seca, que amplia la tipologia de productes, i la remodelació de les categories d'herbes remeieres, cervesa, embotits, làctics o conserves i semiconserves, que s'actualitzen per adaptar-se a les tendències i normatives del seu àmbit.

El president Miquel Noguer ha destacat en la seva intervenció que: «Donar suport al sector agroalimentari de la demarcació, i en concret, impulsar, fomentar i difondre els seus productes és

tasca de l'administració pública. Com a Diputació hem de ser la palanca que ajudi a les empreses del territori a assolir l'excel·lència». I ha afegit: «L'àmbit de la gastronomia és un eix important en l'economia del nostre país, i la nostra cuina és reconeguda arreu precisament pels productes excel·lents del territori».

Per la seva banda el diputat Jordi Camps ha assenyalat que «el segell Girona Excel·lent és una marca creada l'any 2014 que reconeix els productes agroalimentaris gironins de més alta qualitat, projectant una imatge comuna que afavoreix la implantació i identificació d'aquests productes al mercat, i impulsa la seva notorietat i prestigi». «Girona Excel·lent és molt més que un premi, és una eina de suport a les empreses que durant 2 anys poden participar d'un pla de promoció dels seus productes adaptats a les seves necessitats», ha afegit el diputat.

Perquè un producte pugui concórrer a la convocatòria d'aquest concurs és condició indispensable que s'elabori al cent per cent a les comarques gironines i que l'empresa elaboradora estigui establerta a la demarcació de Girona.

Les empreses responsables dels productes que siguin seleccionats podran lluir el distintiu del segell i beneficiar-se del programa de promoció durant vint-i-quatre mesos.

Aquest programa de promoció empresarial de la Diputació de Girona s'emmarca en l'estratègia de donar suport a projectes que contribueixen a millorar les condicions econòmiques i la competitivitat del teixit productiu dels municipis de les comarques gironines. Entre els objectius d'aquest segell hi ha la voluntat d'enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat, i també d'ajudar els productors locals i de facilitar al consumidor la tria de productes de proximitat.

Les bases es poden consultar al web [www.gironaexcellent.cat](http://www.gironaexcellent.cat).

#### Els tastadors, figures cabdals del segell

Els tastadors són les persones encarregades d'avaluar, mitjançant els tasts a cegues, els productes escollits per lluir el segell Girona Excel·lent. Aquestes persones, amb el seu coneixement i experiència, determinen la qualitat i el nivell dels productes.

Cada tast és a càrrec d'un jurat format per cinc membres especialistes de cada àmbit i de diferents sectors: cuiners o sommeliers d'establiments reconeguts en el món de l'hostaleria, tècnics i especialistes gastronòmics, periodistes gastronòmics, professionals del sector del comerç i dels serveis relacionats amb el sector agroalimentari o professors d'escoles d'hostaleria.

El tast a cegues és el mètode que s'utilitza per avaluar, mitjançant els sentits, l'aspecte, l'aroma i el gust dels productes, i escollir-los de manera objectiva. És per això que tots els productes es presenten als tastadors desproveïts d'elements gràfics o visuals que puguin influir en l'elecció i valoració final.

El tast és l'examen sensorial que els tastadors realitzen al producte amb l'objectiu de conèixer-ne les característiques organolèptiques. Es parla de anàlisi sensorial perquè en el tast intervenen quatre dels cinc sentits que posseeix l'ésser humà. El tast consta de tres fases: la visual, l'olfactiva i la gustativa. I aquesta última es divideix, al seu torn, en la d'entrada, d'evolució i de final de boca.

En finalitzar cada tanda de tast es dona veu als tastadors, perquè debatin, facin comentaris o intercanviïn impressions sobre cada un dels productes que tasten o que examinen mitjançant les anomenades notes de tast.

Autor: Redacció