

¿QUÉ SIGNIFICAN LOS SELLOS DE CALIDAD EN LA CESTA DE LA COMPRA?



¡Une con líneas las respuestas correctas!

DOP - Denominación de origen protegida. Indica que todas las fases de producción del alimento se hacen en una zona geográfica.



1

A



Fresas de temporada: cultivadas en el Jarama (Madrid), cosechadas a mano una a una”.

Sello ecológico - Indica que los alimentos son producidos en su época natural y evitan el uso de fertilizantes, pesticidas o transgénicos.



2

B



Plátano de Canarias: Plátanos Cavendish cultivados en Canarias pero que pueden madurar y ser envasados fuera de la región.

IGP - Indicación geográfica protegida. Indica que al menos una de las fases de producción del alimento se realiza en un lugar concreto.



3

C



Queso de cabrales: la leche usada en su producción proviene del Concejo de Cabrales y de tres pueblos limítrofes del Concejo de Peñamellera Alta. Los quesos maduran en cuevas de esta región y salen empaquetados **según la normativa** para la venta.

Estas certificaciones se otorgan en toda la Unión Europea e indican que existe una relación entre la calidad de un producto y la zona geográfica donde se produce o elabora.

Son importantes para proteger los productos a nivel legal y así evitar posibles imitaciones o malos usos.

Más en [Maldita.es](https://www.maldita.es):

