

**FICHA TÉCNICA**  
**DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA**  
**QUEIXO TETILLA**

**Creación:** Orde do 18 de marzo de 1992 pola que se recoñece con carácter provisional a denominación de orixe Tetilla de Galicia para os queixos de tetilla elaborados en Galicia (01.04.1992).

**Regulamentación:**

Regulamento aprobado pola Orde do 13 de febreiro de 2017, pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador.

Rexistrada como denominación de orixe protexida polo Regulamento (CE) 1107/1996, da Comisión, do 17 de xuño de 1996 (DOCE 21.6.96).

Prego de Condicións: última modificación publicada no DOUE do 11.03.2021

URL do Prego de condicións:

[https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/queixos/QueixoTetillaPliego-condiciones-febrero\\_2020\\_final.pdf](https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/queixos/QueixoTetillaPliego-condiciones-febrero_2020_final.pdf)

**Enderezo:** Pazo de Quián, Sergude 15881 Boqueixón ( A Coruña)  
Tel.: 981 51 17 51  
Correo electrónico: [info@queixotetilla.org](mailto:info@queixotetilla.org)  
Web: <http://www.queixotetilla.org>

**Presidencia:** Benigno Pereira Ramos

**Rexistros a 31 de decembro de 2025:**

Gandeiros	627
Queixerías	24

**Volume de actividade no ano 2025:**

Producción queixo protexido: 1.415.051 kg

Valor económico estimado: 11.320.408 €

**Zona amparada pola DOP Queixo Tetilla**

Tanto a zona de produción de leite como a de elaboración do Queixo Tetilla comprende todo o territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

**Produto protexido pola DOP Queixo Tetilla**

A DOP Queixo Tetilla ampara o queixo elaborado con leite de vaca das razas Rubia Galega, Frisona ou Pardo Alpina, ou dos seus cruzamentos.

O leite destinado á súa elaboración debe ser o produto natural e íntegro do muxido de vacas sas que non conteñan costros, conservadores ou produtos medicamentosos.

O Queixo Tetilla é o resultado dunha maduración ou fermentación que comeza no mesmo leite recién muxido e segue a través da coagulación e transformacións químicas que definen o produto e que son a consecuencia da simbiose vaca-contorno e da capacidade de transmitir na devandita síntese a súa identidade. É interesante subliñar a influencia das razas indicadas, perfectamente adaptadas ao medio, como unha das causas definidoras da obtención do Queixo Tetilla.

As pezas (entre 0,5 e 1,5 kg) van provistas de etiqueta, onde se fai referencia á súa condición de denominación de orixe protexida e con contraetiqueta numerada de control do Consello Regulador.

**Características principais dos queixos da DOP Queixo Tetilla**

O queixo amparado pola DOP Queixo Tetilla, caracterízase pola súa forma cónica, cóncava-convexa; presenta unha codia apreciable, fina e elástica, de menos de 3 mm de espesor, de cor amarela palla, natural e sen mofos. A pasta é branda, cremosa e uniforme, sen presenza de ollos ou con poucos ollos pequenos e repartidos, de cor branca- marfil, amarela. O seu aroma, suave e lixeiramente ácido, lembra á materia prima, ó igual que o seu sabor lácteo, de manteiga, lixeiramente ácida e con salgado suave. O período

mínimo de maduración é de 8 días, contados a partir do día seguinte o da elaboración. Ao remate da maduración, os queixos amparados por esta denominación presentan un contido sobre extracto seco de materia graxa non inferior ó 45%.

Evolución da produción amparada pola  
DOP Queixo Tetilla (tm)

