

FICHA TÉCNICA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA
PATACA DE GALICIA / PATATA DE GALICIA

Creación: Por orde do 19 de setembro de 1996 da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, recoñécese a denominación específica Pataca de Galicia (DOG 7.10.1996)

Regulamentación: Regulamento aprobado por Orde do 9 de febreiro de 2021 (DOG nº 34 do 19.02.2021) (Corrección de erros DOG nº 41 do 2.03.2021)

Inscrita no rexistro da UE polo R(CE)148/2007 de 15 de febreiro de 2007 (DOUE do 16.02.2007). Aprobada a última modificación do Prego de Condicións polo Regulamento de Execución (UE) Nº 2020/645 da Comisión (DOUE do 14.05.2020).

URL do Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/P_Condiciones_Patata_de_Galicia_mayo_2018.pdf

Enderezo: Finca A Devesa, s/n 32630 Xinzo de Limia - Ourense
Tel.: 988 46 26 50
Correo electrónico: patacadegalicia@patacadegalicia.es;
patacadegalicia@patacadegalicia.gal
Web: www.patacadegalicia.es, www.patacadegalicia.gal

Presidencia: José Manuel Gómez Gómez

Rexistros a 31 de decembro de 2024:

Produtores:	80
Almacenistas:	13
Superficie inscrita:	3.750 ha
Superficie plantada:	597 ha

Volume de actividade no ano 2024:

Produción controlada:	25.113.600 kg
Produción comercializada:	5.249.505 kg
Valor económico estimado:	3.150.000 €

Zona amparada pola IXP Pataca de Galicia / Patata de Galicia

A zona de produción, almacenamento e envasado do produto amparado pola IXP Pataca de Galicia abrangue a Comunidade Autónoma de Galicia.

- **Produto protexido**

O produto amparado pola Indicación Xeográfica Protexida (IXP) "Pataca de Galicia" ou "Patata de Galicia" defínese como os tubérculos da especie *Solanum tuberosum* L., das variedades cultivadas "Kennebec", "Agria" e "Fina de Carballo", destinados ao consumo humano e procedentes de semente certificada ou reemprego procedente da propia explotación.

O envasado realizarase en lotes homoxéneos de calibre e procedencia, sendo o calibre mínimo de 35 mm. Porén, admitirase a comercialización de patacas de calibre entre 18 mm e o mínimo citado, baixo a denominación "pataca miúda ou fóra de calibre" ou designación equivalente. Comercializarase en envases novos, limpos e de materiais axeitados para favorecer unha correcta ventilación e transporte do produto.

Características

As patacas acollidas a esta indicación xeográfica teñen pel de aparencia lisa e fina, textura firme ao tacto e cremosa ao seren cocidas, consistente en boca. A súa calidade para o consumo é excelente, destacando polo seu contido en materia seca e por manter as súas cualidades de cor, aroma e sabora despois de ser cocinadas.

Evolución da produción amparada pola
IXP Pataca de Galicia (tm)

