

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA PATACA 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 26 de xullo de 2010 (DOG 29.07.2010). Modificado por Orde do 13 de febreiro de 2017 (DOG 22.02.2017)

Inscrita no rexistro da UE polo R(CE)148/2007 de 15 de febreiro de 2007 (DOUE do 16.02.2007). Aprobada a modificación do Prego de Condicións polo Regulamento de Execución (UE) Nº 1366/2011 da Comisión (DOUE do 22.12.2011).

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

Presidente: Guillermo Budiño Cajaraville

Rexistros a 31 de decembro de 2018:

Produtores:	74
Almacenistas:	10
Superficie:	282 ha

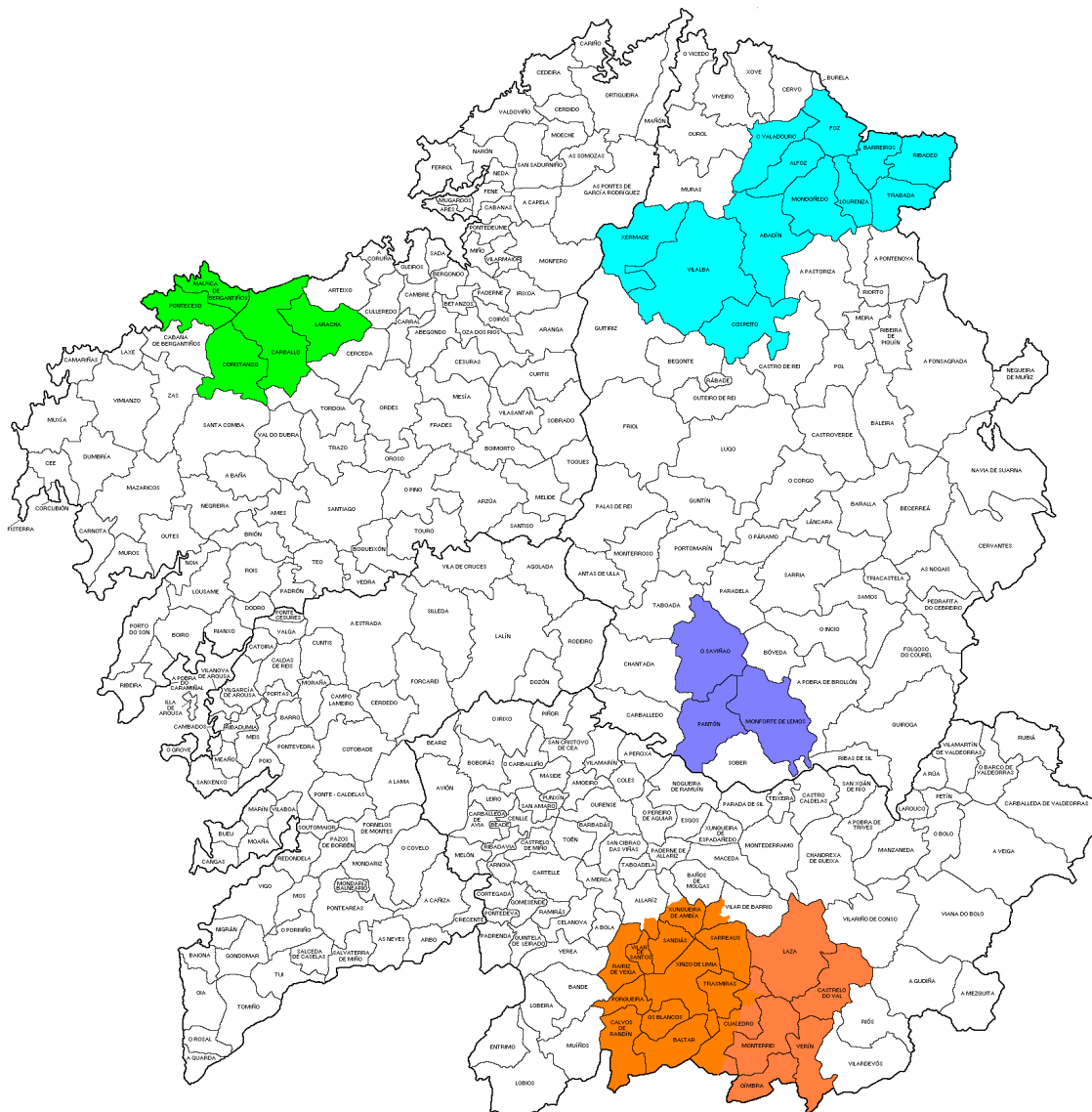
Volume de actividade no ano 2018:

Produción controlada:	9 190 040 kg
Produción comercializada:	5 903 356 kg
Valor económico estimado:	5 903 356 €

Zona amparada pola IXP Pataca de Galicia

As zonas de produción, almacenamento e envasado da pataca de consumo protexida pola IXP Pataca de Galicia están constituídas polos terreos aptos ubicados nas seguintes subzonas:

- Bergantiños (A Coruña)
- Terra Chá-A Mariña (Lugo)
- Lemos (Lugo)
- A Limia (Ourense)



Produto protexido

A protección outorgada pola IXP Pataca de Galicia corresponde ás patacas de consumo da variedade Kennebec, cultivadas segundo as prácticas de cultivo tradicionais do xeito máis esmerado para acadar unha calidade óptima.

Comercialízase en envases novos, limpos e de materiais axeitados para favorecer unha correcta ventilación e transporte do produto. Nestes envases, que poden ser de 15, 10, 5, 4, 3, 2 e 1 kg, figurará nun 1/3 da súa cara principal o logotipo da IXP Pataca de Galicia e a etiqueta comercial xunto coa contraetiqueta numerada expedida polo consello regulador. Tamén se autorizan envases de 20 e 25 kg para destinar á hostalería.

Características

Os tubérculos comercializados co amparo desta indicación xeográfica presentan unha forma entre redonda e oval, con presenza de ollos moi superficiais, pel de aparencia lisa e fina e de cor amarela clara. A súa carne, de cor branca, é de textura firme e cremosa ao ser cocida e consistente en boca. A calidade para consumo é excelente, destacando polo seu contido en materia seca (superior ao 18%) e por manter as súas calidades de cor, aroma e sabor, aínda despois de ser cociñadas.

