

**FICHA TÉCNICA**  
**INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA**  
**LACÓN GALLEGO**

**Creación:** Recoñecida como denominación específica por Orde do 7 de febreiro de 1997, da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes (DOG 17.02.1997).

**Regulamentación:** Regulamento aprobado por Orde do 20 de novembro de 1997 (DOG 27.11.1997) e ratificado pola Orde do 21 de xullo de 1998, do Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (BOE 07.08.1998).  
Rexistrada como Indicación Xeográfica Protexida polo Regulamento (CE) nº 898/2001 da Comisión, do 7 de maio de 2001.

**Enderezo:** O Palomar s/n. Recinto Feiral de Lugo.  
27002 Lugo.  
Tel.: 982 24 39 57  
Correo electrónico: [info@crlacongallego.com](mailto:info@crlacongallego.com)  
Web: [www.crlacongallego.com](http://www.crlacongallego.com)

**Presidente:** Luís Corujo Díaz

**Rexistros a 31 de decembro de 2012:**

Explotacións: 188  
Industrias cárnicas, matadoiros e sá de despezamento: 24

**Volume de actividade no ano 2012:**

Produción: 19.462 kg (5.518 pezas)  
Valor económico estimado: 128.887 €

## **Zona amparada pola IXP Lacón Gallego**

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

### **Produto protexido**

A IXP Lacón Gallego protexe as extremidades dianteiras do gando porcino, tradicionalmente designadas con este nome, unha vez curadas.

Os lacóns protexibles procederán de porcos das razas Celta, Large White, Landrace, Duroc e os seus cruzamentos entre si. Acéptase o cruzamento coas razas Blanco Belga e Pietrain, de probada aptitude cárnica, sempre que interveñan nunha proporción inferior ó 25%.

Os porcos para sacrificio terán como mínimo seis meses de idade e 90 quilogramos de peso vivo. O despece realizarase segundo a tradición e norma do corte redondo.

O proceso de elaboración do lacón consta de varias fases (salgadura, lavado, asentado e secado ou curado), cunha duración mínima de 30 días. Non se admite o afumado nin como práctica para favorecer o secado.

As pezas de lacón galego van provistas dunha etiqueta comercial da industria cárnica de elaboración onde se fai referencia á indicación xeográfica protexida, e dun precinto e unha contraetiqueta expedidos polo consello regulador, numerados correlativamente.

### **Características**

A IXP Lacón Gallego ampara as seguintes categorías:

- Lacón gallego tradicional: son aqueles que proceden de porcos alimentados tradicionalmente.
- Lacón gallego: son aqueles que proceden de porcos alimentados con pensos autorizados e controlados polo consello regulador.

As características do lacón amparado pola IXP, entre outras, son as seguintes:

a) Forma exterior: redondeada, perfilada nos seus bordes ata a aparición do músculo. O lacón estará enteiro, conservando a pel e o pezuño, pero sen cascos.

b) Peso: oscilará entre 3 e 5,5 kg., e o seu aspecto externo será limpo, firme e cunha masa muscular consistente.

c) Textura: debe ser firme ao tacto, sempre en relación ao seu grao de curación.

d) Graxa: presentarase untuosa, esbrancuxada ou lixeiramente amarela, brillante, aromática e de sabor agradable.

Masa muscular: será de cor de rosa a vermello, resistencia media ao corte, con graxa parcialmente infiltrada nela.

e) Aroma: suave, agradable, exento de rancio e olores estraños.

f) Sabor: pouco salgado, de impresión suave, untuoso e con certa intensidade.

## Evolución da produción amparada pola IXP Lacón Gallego

