

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).

Aprobada a modificación do Prego de Condicións polo Regulamento de Execución (UE) 2016/928 da Comisión (DOUE do 14.06.2016)

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

Presidente: Javier Sampayo Menéndez

Rexistros a 31 de decembro de 2019:
Gandeiros 1.795
Queixerías 33

Volume de actividade no ano 2019:
Produción queixo protexido: 1.691.653 kg
Valor económico estimado: 10.555.915 €

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 mofo. 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. Ó 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 (tn)

