

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 29 de outubro de 2001 (DOG 9.11.2001), ratificado por Orden do 24 de abril de 2002 do Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (BOE 11.05.2002)

Enderezo: Finca Devesa, s/n
32630 Xinzo de Limia - Ourense
Tel.: 988 46 26 50
Fax: 988 46 26 50
correo electrónico: patacadegalicia@teleline.es
web: www.patacadegalicia.es

Presidente: Julio Gómez Fernández

Rexistros a 31 de decembro de 2008:

Produtores:	735
Almacenistas:	11 (máis 2 en trámite)
Superficie:	427,67 ha

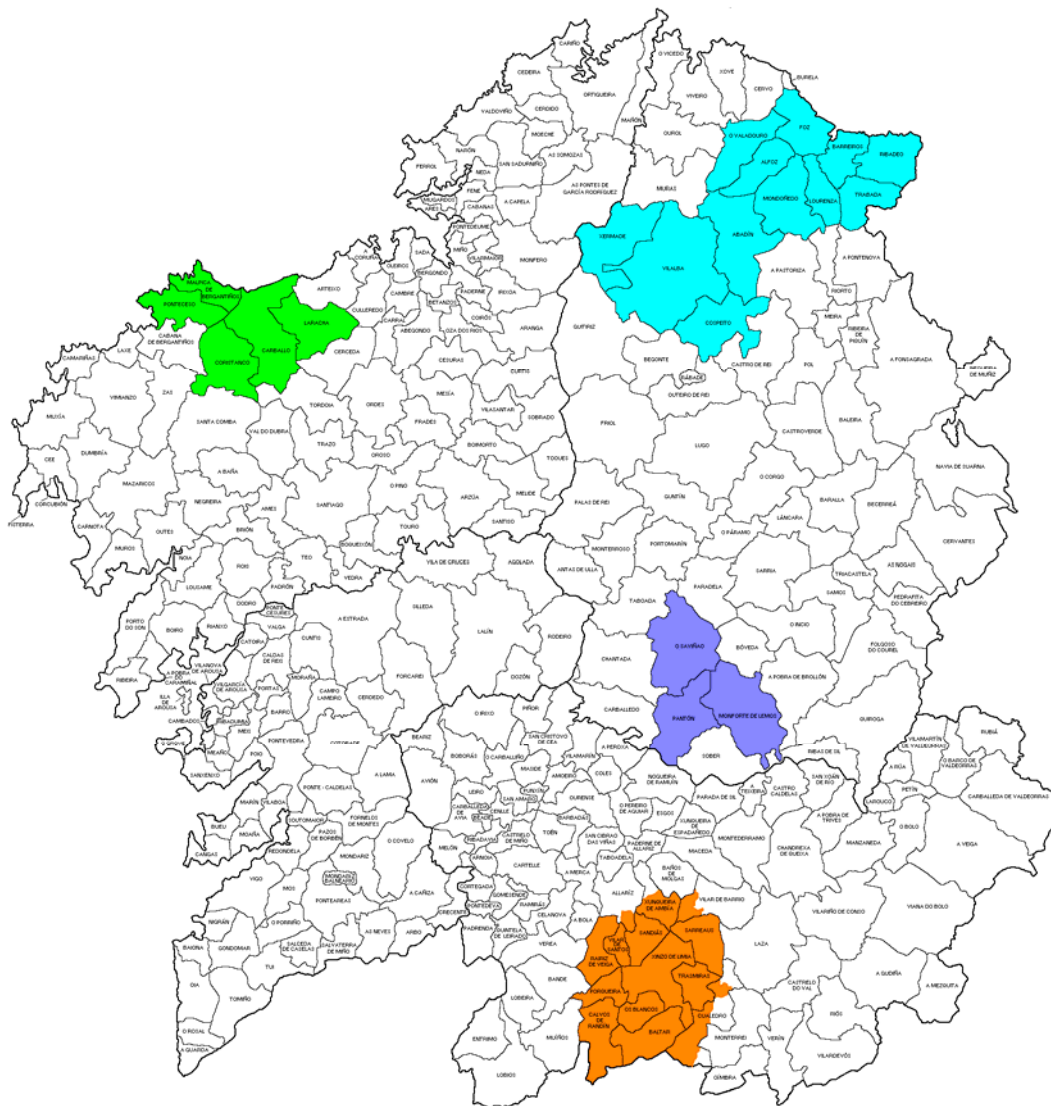
Volume de actividade no ano 2008:

Producción controlada:	14.968.450 kg
Producción comercializada:	7.004.432 kg
Valor económico estimado:	1.541.000 €

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 e ubicados nas seguintes subzonas:

- Subzona de Bergantiños (A Coruña)
- Subzona de Terra Chá-A Mariña (Lugo)
- Subzona de Lemos (Lugo)
- Subzona de 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 e 2,5 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 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

Evolución da produción de pataca amparada pola IXP Pataca de Galicia

