



# Galicia:

## productos de gran fama



En Galicia tradicionalmente se ha practicado una horticultura destinada en su mayoría al autoconsumo y solo en una pequeña parte a la comercialización.

La población de Herbón, perteneciente al municipio de Padrón, tiene un producto muy particular. Se trata del pimiento conocido como Padrón, que crece en una planta que produce multitud de frutos de tamaño reducido. Éstos son dulces, de piel rugosa y son ideales para freír. Se consumen sin más aliño que algo de aceite en el que se hicieron y unos pocos granos de sal. Verdaderamente son una delicia y toda una sorpresa, ya que cuando alguno de estos pica, son muy difíciles de olvidar. Alrededor del "pimiento de Padrón" se ha desarrollado una importante actividad turística y gastronómica. Actualmente se ha presentado este cultivo frente a las autoridades de la Unión Europea, a los efectos de obtener su reconocimiento con denominación de calidad.

Pero Galicia cuenta hoy con aproximadamente unas 300 ha de cultivos hortícolas protegidos. El 93%





de la superficie total dedicada a las hortalizas en Galicia, está ocupada por los cultivos de col, cebolla, tomate, lechuga, judía verde, pimiento, ajo, guisantes, fresón y coliflor, y cobran cada vez más interés las variedades locales de pimiento.

### La patata de Galicia

La patata o pataca de Galicia goza de una muy merecida fama entre todos los consumidores, encontrándose hoy reconocida como Indicación Geográfica Protegida. Corresponde a la especie *Solanum tuberosum*, var. Kennebec, en la que se seleccionan las patatas con criterios muy exigentes en cuanto a su aspecto, tamaño, textura, etc. La producción se realiza siguiendo técnicas de cultivo y rotaciones tradicionales. No se cultiva dos años seguidos sobre la misma parcela, por ejemplo, e inclusive hay límites máximos de rendimiento admitidos. Debido a las condiciones climatológicas, a las características de los suelos y a las esmeradas labores culturales que se dan en sus zonas productoras, este producto tiene una calidad culinaria excepcional. Este hecho hace que la patata gallega sea muy valorada y que mantenga sus vínculos históricos y naturales con la región. Ya en el siglo XVII se registraba en Galicia el cultivo de la Patata.

Alrededor del "pimiento de Padrón" se ha desarrollado una importante actividad turística y gastronómica.





### I.G.P. PATATA DE GALICIA PRODUCTO PROTEGIDO

La única patata amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida PATACA DE GALICIA es la patata de consumo de la variedad **KENNEBEC**.

Las características Particulares de las patatas de consumo variedad kennebec amparadas por la Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia son las siguientes:

- **Forma de los tubérculos:**  
Redonda a Oval.
- **Presencia de ojos muy superficiales.**
- **Piel de apariencia lisa y fina.**
- **Color de la piel:** Amarillo Claro.
- **Color de la carne:** Blanco.
- **Textura:** Firme y cremosa al ser cocida, consistente en boca.
- **Calidad para consumo:**  
Excelente, destacando por su contenido en materia seca y por mantener sus cualidades de color, aroma y sabor después de ser cocinadas.
- **Características analíticas:**
  - Contenido en Materia Seca superior al 18%
  - Contenido en azúcares reductores inferior al 0,4%

La patata de consumo protegida por la Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia, son comercializadas en envases nuevos, limpios y de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación y transporte del producto, por lo cual previamente deberán ser aprobados por el consejo regulador.

Los envases autorizados por el consejo serán los que permitan un contenido neto de 15, 10, 5, 4, 3, 2 y 1 kg. de tubérculo.



Excepcionalmente el consejo podrá autorizar envases de 25 kgs. Para su empleo con destino a la restauración.

En lo envases y en 1/3 de su cara principal debe figurar el logotipo de la Pataca de Galicia y la siguiente leyenda:

**PATATA (O PATACA) DE GALICIA  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA  
PROTEGIDA**, así como la

correspondiente contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

Todas las patatas aptas para ser comercializadas tienen que pasar por un estricto sistema de control, comenzando dicho control en las propias parcelas de producción, hasta su expedición al mercado.

### REGLAMENTACIÓN

Por Orden 29 de octubre del 2001 (DOGA. nº 217 del 9 de noviembre) se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia y la de su Consejo Regulador.

Por Orden del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación apa/1046/2002, de 24 de abril ( B.O.E. nº 113, 11/05/2002), se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia y la de su Consejo Regulador.

Finalmente el 16/02/2007 el Diario Oficial de la Unión Europea, publica el reglamento (ce) nº 148/2007 de la comisión del 15 de febrero de 2007, por el que se incluye en el registro de INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS A LA PATACA DE GALICIA O PATATA DE GALICIA (IGP)





XUNTA DE GALICIA  
CONSELLERÍA  
DO MEDIO RURAL



# Pataca de Galicia O CORAZÓN DA TERRA



**CONSELLO REGULADOR  
DA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA  
PATACA DE GALICIA**

FINCA DEvesa S/N 32.630  
XINZO DE LIMIA - OURENSE

Tel./Fax: 988 462 650

E-mail: [patacadegalicia@teleline.es](mailto:patacadegalicia@teleline.es)