

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA MEL DE GALICIA

Creación: Por Orde do 1 de outubro de 1997, da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes recoñécese a denominación específica Mel de Galicia (DOG nº 199 15.10.1997).

Regulamentación: Regulamento aprobado por Orde do 14 de agosto de 2009 (DOG nº 170 do 31 de agosto de 2009) pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Mel de Galicia e do seu Consello Regulador. Modificado polas ordes do 13 de febreiro de 2017 (DOG nº 37, do 22 de febreiro de 2017) e do 18 de maio de 2022 (DOG núm. 101 do 27.05.2022)

Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (CE) 868/2007 da Comisión, do 23 de xullo de 2007 (DOUE 24.07.2007).

Prego de condicións: última modificación publicada no DOUE do 16.03.2021.

URL do Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/mel/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf

Enderezo: **Pazo de Quián, s/n**
15881 Sergude, Boqueixón – A Coruña
Tel: 981 51 19 13
Correo electrónico: info@mieldegalicia.org
Web: www.mieldegalicia.org
www.facebook.com/MeldeGalicia
www.twitter.com/MeldeGalicia

Presidenta: **M^a Esther Ordóñez Dios**

Rexistros a 31 de decembro de 2025:

Apicultores:	231
Colmeas:	38.117
Envasadores:	46

Volume de actividade no ano 2025:

Produción comercializada:	295.259 kg
Valor económico estimado:	2.657.000 €

Zona amparada pola IXP Mel de Galicia

A zona de produción, elaboración e envasado do mel amparado pola Indicación Xeográfica Protexida Mel de Galicia abrangue todo o territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

Produto protexido

O patrimonio etnográfico de Galicia conserva testemuñas da importancia da apicultura no noso territorio. É o caso das colmeas tradicionais (trobos e cortizos) e as alvarizas tradicionais.

O produto alimenticio máis importante da apicultura galega é o mel, amparado pola IXP Mel de Galicia.

Este mel procede de colmeas movelistas e obtense por decantación ou centrifugación.

O mel preséntase ao consumidor en estado líquido ou sólido (cristalizado ou cremoso) conservando tódalas súas propiedades naturais. Tamén se pode presentar en panais ou en seccións.

Características do produto

O mel é un produto intimamente ligado ao territorio no que se obtén polo que, segundo a súa orixe botánica, o mel de Galicia pode clasificarse en:

Mel multifloral: A súa cor poderá variar desde o ámbar claro ao ámbar escuro ou escuro. Presenta olor floral ou vexetal. O seu sabor doce pode presentar matices en función da flora predominante. Tamén pode presentar astrinxencia.

Mel monofloral de castiñeiro: A porcentaxe mínima de pole de castiñeiro (*Castanea sp.*) será do 70%. De cor de ámbar a escuro, ás veces con tons avermellados. Olor preferentemente vexetal. O sabor predominante é o doce, que se adoita complementar con salgado, aínda que tamén pode detectarse sabor amargo e/ou ácido. Pode presentar astrinxencia.

Mel monofloral de eucalipto: A porcentaxe mínima de pole de eucalipto (*Eucalyptus sp.*) será do 70%. De cor ámbar claro ou ámbar, olor floral que polo xeral presenta toques a cera. O sabor predominante é o doce, que se adoita complementar con ácido, aínda que tamén pode detectarse sabor salgado.

Mel monofloral de silva: A porcentaxe mínima de pole de silva (*Rubus sp.*) será do 45%. De cor ámbar claro a ámbar escuro. Son meles con olor floral e/ou afrutado. O sabor é fundamentalmente doce, aínda que tamén pode detectarse sabor ácido e/ou salgado e/ou amargo.

Monoflorales de breixo: A porcentaxe mínima de pole de breixo (*Erica sp.*) será do 30%. A súa cor varía desde o ámbar ao ámbar escuro ou escuro con tons avermellados. O olor é vexetal pero tamén pode presentar olor floral. O sabor predominante é o doce, que se adoita complementar con amargo, aínda que tamén pode detectarse sabor salgado e/ou ácido.

Mel de melada: Presenta cor ámbar escuro a escuro e frecuentemente olor vexetal. Sabor doce, podendo detectarse sabor salgado e/ou amargo.

Evolución da produción amparada pola IXP Mel de Galicia (tm)

