

**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 pola Orde do 13 de febreiro de 2017 (DOG nº 37, do 22 de febreiro de 2017)

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

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

**Presidente:** M<sup>a</sup> Esther Ordóñez Dios

### **Rexistros a 31 de decembro de 2016:**

Apicultores:	301
Colmeas:	44.931
Envasadores:	29

### **Volume de actividade no ano 2016:**

Produción comercializada:	315.962 kg
Valor económico estimado (ao apicultor):	1.895.772 €

### **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.

### **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 entre o ámbar e o ámbar-escuro. Presentan aroma floral ou vexetal de intensidade e persistencia variable. Poden ser lixeiramente ácidas e astrinxentes.

**Mel monofloral de castiñeiro:** de cor ámbar escuro, pode presentar tons vermellos. Aroma preferentemente vexetal de intensidade media-baixa e

persistencia baixa. É lixeiramente ácida e amarga, a veces algo picante. Adoita presentar lixeira astrinxencia.

**Mel monofloral de eucalipto:** cor ámbar, olor floral cun toque a cera. A intensidade do olor é media e a persistencia baixa. Sabor doce e lixeiramente ácido.

**Mel monofloral de silva:** cor ámbar a ámbar escuro. Son meles aromáticas con cheiro floral persistente. Sabor afrutado, marcadamente doce de intensidade e persistencia media-alta.

**Mel monofloral de breixo:** cor ámbar escuro ou escuro con tons vermellos, sabor lixeiramente amargo e persistente, aromas vexetais persistentes. A intensidade do cheiro adoita ser media-baixa e a persistencia baixa.

