

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
Web: www.mieldegalicia.org
www.facebook.com/MeldeGalicia
www.twitter.com/MeldeGalicia

Presidenta: M^a Esther Ordóñez Dios

Rexistros a 31 de decembro de 2019:

Apicultores:	300
Colmeas:	49.239
Envasadores:	34

Volume de actividade no ano 2019:

Produción comercializada:	351.918 kg
Valor económico estimado:	2.463.426 €

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 movilizadas 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.

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

