

**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 15.10.1997)

**Regulamentación:** Regulamento aprobado por Orde do 19 de febreiro de 2003, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural (DOG 03.03.2003), modificado pola Orde do 10 de febreiro de 2004 (DOG 27.02.2004) e ratificado pola Orden APA/2186/2004, do 18 de xuño (BOE 05.07.2004). Rexistrado 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.meldegalicia.org](http://www.meldegalicia.org)

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

**Rexistros a 31 de decembro de 2008:**

Apicultores:	405
Colmeas:	31.784
Envasadores:	37

**Volume de actividade no ano 2008:**

Producción certificada:	314.832 kg
Valor económico estimado (ao apicultor):	1.133.395 €

### **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. O sabor e aroma serán acordes á flora predominante no mel.

**Mel monofloral de castiñeiro:** de cor ámbar escuro, pode presentar tons vermellos. Xeralmente son meles líquidos, con cristalización moi retardada, olor malteado e gusto intenso e persistente con lixeiras notas salgadas.

**Mel monofloral de eucalipto:** de cor ámbar, aromas céreos e sabor lixeiramente ácido e pouco persistente.

**Mel monofloral de silva:** de cor ámbar a ámbar escuro, sabor fortemente afroitado, marcadamente doce e aroma a froita.

**Mel monofloral de breixo:** cor ámbar escuro ou escuro con tons vermellos, sabor lixeiramente amargo, intenso e persistente, e aromas florais tamén persistentes.

## Evolución da produción de mel amparado pola IXP Mel de Galicia

