



O mel é un produto íntimamente ligado ao territorio, así o Mel de Galicia procede de flores silvestres, dos nosos montes, soutos, carballeiras, e das matogueiras. É un alimento natural compendio de nutrientes de interese polo que é necesario aplicar as mellores técnicas de produción, co fin de conseguir uns meles cunha calidade diferenciada.

Así mesmo, fomentase a sustentabilidade, a través de prácticas apícolas máis responsables e eficientes, promovendo un equilibrio entre a produción e o respecto ao medio ambiente.

A ter en conta

01

Elaboración do mel

02

Colleita do mel

03

Extracción/obtención do Mel

04

Mel de Galicia

01 Elaboración do mel

A cantidade e calidade do mel están directamente relacionadas coa saúde da poboación de abellas, así como coa adecuada localización das colmeas e as condicións óptimas dentro delas.

Unha poboación de abellas sa e forte é fundamental para unha recolección eficiente de néctar, o que á súa vez inflúe na produción de mel. Ademais, a localización do colmear debe ser estratéxica, asegurando acceso a unha variedade de flores e recursos naturais.

O apiario debe colocarse en lugares protexidos dos ventos do norte e que non sexan sombrizos. As colmeas orientadas ao nacente e lixeiramente levantadas do chan.

Para obter un mel de calidade é importante seguir estas recomendacións no apiario:

- Evitar colocar alzas ou cadros directamente no chan: Isto axudará a previr contaminacións.
- Renova as ceras dos panais das alzas de maneira periódica
- Non alimentar ás colonias de produción durante a época de colleita. É fundamental non facelo cando xa se colocaron as alzas melarias, xa que isto pode interferir co proceso de recolección.
- Evitar realizar tratamentos sanitarios durante o período de colleita: Nunca se deben aplicar tratamentos cando hai alzas presentes, xa que isto pode contaminar o mel.
- Utilizar só os tratamentos autorizados pola Axencia Española do Medicamento para protexer as abellas.



02 Colleita do mel

En Galicia, a recollida do mel adóitase facerse xeralmente entre os meses de xullo e setembro. Con todo, este período pode variar segundo as condicións meteorolóxicas.

Para retirar a colleita, o apicultor, no apiario procede a realizar as seguintes tarefas:

1. Desabellado que pode levarse a cabo por métodos como cepillado, afumador, escape de abellas ou sopradores mecánicos.



En todo caso é preferible utilizar sopradores ou escapes co fin de reducir todo o posible o uso de fume nas alzas de mel.

No caso de empregar o afumador debe utilizarse con precaución, para evitar olores indesexables no mel. Os mellores combustibles para queimar son os vexetais secos.

Para a obtención de mel de calidade está prohibido o desabellado utilizando repelentes químicos das abellas.

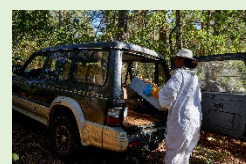
2. Castra ou retirada dos panais da colmea polo apicultor que se fará cando o mel esté maduro e preferentemente co tempo seco, co fin de evitar altos contidos en humidade ou contaminación do mel.

-Retirar únicamente os cadros que presenten o mel ben operculado.



- Non extraer os cadros que teñan cría.

3. No transporte do mel do apiario ao local de extracción para evitar contaminacións:



- os vehículos deben estar limpos,
- cubrir as alzas do mel



Esquema da obtención do mel. Nel diferéncianse dúas fases: a elaboración do mesmo pola abella e a recolección por parte do apicultor/ensador

03 extracción/obtención do mel

O local onde se leven a cabo os procesos para obter o mel debe ser pechado.



É necesario ausencia total de abellas antes da extracción do mel.

Desde uns días antes da extracción e durante o tempo de almacenamento das alzas, é aconsellable o uso de deshumidificadores.

Previamente ao seu uso, os locais estarán limpos, desinfectados e pechados a insectos ou pequenos animais.

Chan e paredes do local lavables. Os mesados e paredes que poidan recibir salpicaduras de mel serán lisas, non absorbentes e lavables.

Acceso de auga potable (quente e fría) no propio local ou nas súas proximidades.

É recomendable protexer as xanelas cunha tea mosquiteira para evitar a entrada de insectos.

O material e ferramentas que entren en contacto co mel deberá ser de uso alimentario. O ideal é que sexa de aceiro inoxidable.

As alzas que conteñen mel situaranse illadas do chan.

No **desoperculado** é recomendable evitar métodos que empregue calor.



Na **extracción** para a obtención de mel está prohibido o prensado. Realízase con sumo coidado, xa que o mel pode absorber facilmente humidade ou cheiros.



Na **filtración** o máis recomendable é utilizar unha serie de filtros de malla: grosos, medios e finos.

O **decantado** convén que dure mínimo dunha semana.

No **ensado** é necesario evitar incorporar aire porque este produciría burbullas non desexadas.

No **almacenamento** os tarros convén deixalos en caixas ao abrigo da luz, nun local seco e fresco.

04 Mel de Galicia

O Consello Regulador, órgano xestor da denominación, desenvolve unha intensa actividade na protección, promoción e diferenciación do mel de Galicia no mercado, tanto dentro como fóra de España, e colabora e investiga con distintas entidades públicas e privadas para a mellora de produción, da sostenibilidade apícola, e dixitalización do sector entre outros.

O Consello Regulador nace en 1988 como o organismo responsable de amparar a produción o envasado así como a comercialización e a distribución do Mel de Galicia.

Alcanza, este alimento tradicional da nosa gastronomía popular, o recoñecemento europeo no 2007, como Indicación Xeográfica Protexida, amparando o mel en estado líquido, cristalizado, cremoso ou en panal/anacos de panal.

Este recoñecemento a nivel europeo, permite protexelo fronte a un uso fraudulento de termos que poidan confundir ao consumidor e ao uso de nomes de comarcas, municipios ou localidades do territorio galego.



As principais garantías da IXP son que:

- a zona de produción e elaboración do mel é Galicia.
- só pódese entrar na envasadora/cooperativa mel de apicultores/as rexistrados/as na denominación, coa explotación en Galicia.
- non está permitida a extracción do mel por prensado nin a pasteurización do mel.
- o contido máximo de humidade é 18,5%, o de HMF menor a 28 meq/kg e actividade diastásica mínimo de 8.
- O mel deberá ter as características polínicas e organolépticas das flores/mielada da vexetación de Galicia.

Só un mel que cumpre estes requisitos poderá levar o distintivo de marca Mel de Galicia no seu envase, e estará identificado coa contraetiqueta que é o aval que identifica o produto certificado.



O Consello Regulador vela porque se cumpran todos os requisitos. Un dos piares é o programa de control e certificación, onde se controla todo o proceso dende as explotacións apícolas ata o punto de venda.

O consello regulador está acreditado por ENAC dende o 2015 como entidade de certificación de produto con nº 140/C-PR280, sendo o primeiro consello regulador de mel en España que acadou esta prestixiosa acreditación.



Que ter en conta ao mercar Mel de Galicia que garante a orixe e calidade



1. Contraetiqueta numerada do Consello Regulador. Asegúrese que o produto exhiba a contraetiqueta numerada expedida polo Consello Regulador, xa que é a única garantía da autenticidade do mel. Esta contraetiqueta certifica que o produto cumpre cos requisitos de calidade e orixe do Mel de Galicia.

2. Etiqueta comercial clara. Na etiqueta comercial debe aparecer claramente a denominación "Mel de Galicia" coa Indicación Xeográfica Protexida (IXP). A etiqueta é o nexo de unión entre o envasador e o consumidor, polo que debe proporcionar información comprensible e detallada.

3. Visualmente o mel no tarro debe presentarse de maneira uniforme, xa sexa completamente líquido ou completamente cristalizado. A cristalización é un proceso natural do mel.

4. Condicións óptimas de conservación. O mel, aínda que se adquira en condicións óptimas, pode envellecer co tempo. É importante almacenalo nun lugar fresco, seco e escuro para evitar alteracións nas súas características organolépticas, como sabor, olor e textura.

Todos os aromas e sabores de Galicia nun tarro de mel xa que a combinación da natureza, o traballo da abella e o saber do apicultor galego dan lugar ao Mel de Galicia. Non te quedas sen probar o Mel de Galicia é único. Convidámoslos a probar o tesouro máis doce das nosas terras, que os trasladará á natureza a través dos sentidos...

O Mel de Galicia pon en valor a tradición, a cultura e os valores do rural debido á singularidade do territorio do que procede.