


DOCUMENTO INFORMATIVO		
DI-10-06: REQUISITOS PRODUCTO		
Revisado: MARIA DE DIEGO ROLDAN	Aprobado: M ^a ESTHER ORDOÑEZ DIOS	Ed: 2
		Fecha: 10/08/17
		Página 1 de 2

Los requisitos generales a cumplir por las instalaciones de extracción, almacenamiento y/o envasado son los reflejados en el DI-10-04.

Es necesario evidenciar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el DI-10-04 mediante la inscripción en el registro de instalaciones de extracción, almacenamiento y/o envasado para disponer del certificado de producto “Miel de Galicia”.

Los requisitos a cumplir por el producto envasado para su certificación serán los siguientes:

1. La miel se producirá en colmenas de cuadros móviles y se extraerá por decantación o centrifugación.
2. Se puede presentar en estado líquido, cristalizado o cremoso. También se puede presentar en panales o en secciones. Según su origen botánico se puede clasificar en miel multifloral, miel monofloral de eucalipto, miel monofloral de castaño, miel monofloral de zarzamora, miel monofloral de brezo.
3. Características físico-químicas:
 - Humedad: como máximo el 18,5%.
 - Actividad diastásica: como mínimo 9 en la escala de Schade/Gothe. Las mieles con bajo contenido enzimático, como mínimo 4 en dicha escala, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de 10 mg /Kg.
 - Hidroximetilfurfural: como máximo 28 mg /Kg.
4. Características meliso-palinológicas: Con carácter general, el espectro polínico considerado en su totalidad deberá corresponder al propio de las mieles de Galicia. En cualquier caso la combinación polínica Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer no superará el 5% del espectro polínico total.
5. Características organolépticas: Las mieles deberán presentar, con carácter general, las cualidades organolépticas propias del origen floral correspondiente, en cuanto a color, aroma y sabor.

DOCUMENTO INFORMATIVO

DI-10-06: REQUISITOS PRODUCTO



Ed: 2

Fecha: 10/08/17

Página 2 de 2

Revisado: MARIA DE DIEGO ROLDAN

Aprobado: M^a ESTHER ORDOÑEZ DIOS

Miel	Características	
	meliso-palinológicas:	organolépticas:
multifloral	El polen pertenecerá con un porcentaje mínimo del 80 % a: <i>Castanea sativa</i> , <i>Eucalyptus</i> sp., <i>Ericaceae</i> , <i>Rubus</i> sp., <i>Rosaceae</i> , <i>Cytisus</i> sp- <i>Ulex</i> sp., <i>Trifolium</i> sp., <i>Lotus</i> sp., <i>Campanula</i> , <i>Centaurea</i> , <i>Quercus</i> sp., <i>Echium</i> sp., <i>Taraxacum</i> sp. y <i>Brassica</i> sp.	Color podrá variar entre el ámbar y el ámbar oscuro. Aroma floral o vegetal de intensidad y persistencia variable. Pueden ser ligeramente ácidas y astringentes
monofloral de eucalipto.	El porcentaje mínimo de polen de eucalipto (<i>Eucalyptus</i> sp.) será del 70%.	Color ámbar olor floral con un toque a cera. La intensidad del olor es media y la persistencia baja. Sabor dulce y ligeramente ácido
monofloral de castaño.	El porcentaje mínimo de polen de castaño (<i>Castanea</i> sp.) será del 70%.	Color ámbar oscuro a veces con tonos rojizos. Aroma preferentemente vegetal de intensidad media-baja y persistencia baja. Es ligeramente ácida y amarga, a veces algo picante. Suele presentar ligera astringencia
monofloral de zarzamora.	El porcentaje mínimo de polen de zarzamora (<i>Rubus</i> sp.) será del 45%	Color ámbar a ámbar oscuro Son mieles aromáticas con olor floral persistente. Sabor afrutado, marcadamente dulce de intensidad y persistencia media-alta
monofloral de brezo.	El porcentaje mínimo de polen de brezo (<i>Erica</i> sp.) será del 45%.	Color es ámbar oscuro u oscuro con tonos rojizos, Aromas florales o vegetales persistentes. La intensidad del olor suele ser media-baja y la persistencia baja, Sabor ligeramente amargo y persistente.

En el caso de las mieles monoflorales, el requisito imprescindible para que sea considerada miel monofloral es el porcentaje mínimo de polen (teniendo en cuenta la precisión) y que presente el color del tipo de miel.

Se permitirán variaciones en la intensidad y persistencia del olor y/o sabor.

Se considerarán desviaciones leves las variaciones atribuidas al sabor y/o olor.