



Agricultura, ganadería y pesca en Galicia



Puerto de Vigo.

Galicia es una comunidad histórica, formada por cuatro provincias y varios archipiélagos de pequeñas islas, que limita por el norte con el mar Cantábrico, por el sur con Portugal, por el oeste con el océano Atlántico y por el este con el Principado de Asturias y Castilla y León.

La población de Galicia ronda los 2,8 millones de personas y la mayor parte de ellas se concentra en las ciudades de Ferrol, Vigo, A Coruña y Santiago de Compostela.

Dentro de la economía gallega el peso del sector primario no representa un gran porcentaje (en torno al 4% del Producto Interior Bruto), pero si tenemos en cuenta al sector agroindustrial, la importancia económica es mucho mayor ya que en la comunidad hay una nutrida representación de empresas lácteas, conserveras, bodegas y empresas dedicadas a la transformación de la carne.

Aunque con los años la agricultura va ganando terreno de año en año, todavía hoy el mayor peso dentro del sector agrario corresponde a la ganadería. En concreto, la aportación del sector ganadero genera anualmente en torno

a 1.400 millones de euros y el agrícola llega a 580 millones.

En el sector ganadero tiene un peso específico mayor el subsector del bovino, tanto de leche como de carne. El sector lácteo lleva años sumido en un proceso de reestructuración que ha provocado a su vez la desaparición de un gran número de explotaciones lácteas.

Además de vacuno de carne (que en un alto porcentaje está amparado por la marca de calidad IGP Ternera Gallega), en Galicia hay también una notable producción de porcino, pollos y conejos. En los últimos años se ha producido un incremento del censo bovino y un descenso de la cabaña gallega de ovino.

Por su parte, en el sector agrícola sobresalen las producciones destinadas a la alimentación del ganado (cultivos forrajeros), cereales como el maíz y el mijo, así como también las hortalizas como las coles, el tomate y la lechuga, las frutas como la manzana de mesa y de sidra y el vino.

A este respecto, en Galicia hay un auge de la producción vitivinícola; cuenta con cinco denominaciones de origen (Monterrei, Rías Bai-

xas, Ribeiro, Ribeira Sacra y Valdeorras) y la producción regional ronda los 1,6 millones de hectolitros, entre vinos blancos, tintos y mostos.

Otro de los cultivos representativos de Galicia es la patata. Tal es así que hasta cuenta también con una marca de calidad diferenciada que ampara la producción en toda la región: la IGP Pataca de Galicia. La producción anual ronda las 340.000 toneladas, que suponen en torno al 15% de toda la cosecha nacional.

En el sector primario gallego están ocupados en torno a 89.500 personas, según datos de la Encuesta de Población Activa (EPA). Una parte importante de esta población se dedica a la silvicultura y otro porcentaje importante son pescadores y trabajadores de explotaciones acuícolas.

ACTIVIDAD PESQUERA

El sector pesquero gallego es el más importante de España y a nivel regional aporta, en su conjunto, el 11% del PIB regional. En Galicia hay 87 puertos pesqueros, cerca de 63 lonjas de pescado, 700 compañías mayoristas y exportadoras y 60 cetáreas. En las lonjas de pescado de Galicia se comercializan tanto peces como bivalvos, crustáceos y cefalópodos. Asimismo, en el sector primario gallego hay también un buen número de trabajadores dedicados a la explotación y protección de los montes. La superficie forestal total en Galicia ronda los 2 millones de hectáreas, de los que 1,5 millones corresponden a la superficie arbolada.

ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS DE GALICIA

| Cultivos | NÚMERO DE EXPLOTACIONES | SUPERFICIE (HA) |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| Explotaciones con tierras labradas | 88.012 | |
| Explotaciones con SAU | 87.782 | |
| Superficie de las explotaciones | | 1.102.844 |
| Tierras labradas | | 202.553 |
| Tierras para pastos permanente | | 546.405 |
| Otras tierras | | 354.186 |
| Cultivos herbáceos | | 187.344 |
| Frutales | | 6.186 |
| Viñedo | | 8.498 |
| Olivar | | 33 |
| Otros cultivos | | 192 |

Fuente: INE. Datos de 2007.

PRINCIPALES CENSOS GANADEROS DE GALICIA

| | CABEZAS |
|---------------------|-----------|
| Ganado bovino total | 985.227 |
| Vacas de leche | 363.739 |
| Ovino | 265.152 |
| Caprino | 52.793 |
| Cabras de ordeño | 981 |
| Porcino | 1.066.130 |

Fuente: MARM. Datos de 2008.

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS DE GALICIA

| Producto | TONELADAS |
|------------------|-----------|
| Trigo | 53.700 |
| Maíz | 89.500 |
| Maíz forrajero | 1.780.800 |
| Vino (hl) | 1.611.700 |
| Patata | 345.000 |
| Col-repollo | 93.200 |
| Tomate | 76.200 |
| Pimiento | 30.900 |
| Lechuga | 23.100 |
| Manzana | 47.700 |
| Manzana de sidra | 56.200 |
| Judías secas | 2.300 |

Fuente: MARM. Datos de 2008.



Lugo.



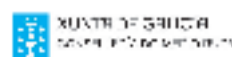
PATACA DE GALICIA
Indicación Xeográfica Protexida



O corazón Da Terra

Finca A Devesa, s/n.
32630 Xez de Limia
Lugoense,
Tlf: 988 45 26 50
-fax: 988 45 26 50

www.patacadelgalicia.es
patacodega.jc@loteleline.es



Industria alimentaria

El sector alimentario de Galicia en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 16,5% del empleo (unas 28.712 personas sobre un total de 173.548) y el 17,8% de las ventas netas de producto, con más de 6.451 millones de euros sobre un total superior a 36.127 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 3.890 millones de euros y el número de empresas es de 2.578. La mayor facturación procede del subsector de transformación de pescado con más de 2.064 millones de euros, seguido de industrias lácteas con 1.198 millones de euros.



Mercagalicia.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de transformación de pescado con 10.983 personas, seguido de pan, pastelería y galletas con 5.283. En cuanto a empresas, 2.148 cuentan con menos de 10 empleados, 343 tienen de 10 a 49, otras 67 empresas de 50 a 199, y 20 superan los 200 empleados.

Galicia participa, sobre el total nacional, con el 7,85% de las ventas de la industria alimentaria, el 8,46% en consumo de materias primas, el 7,59% en número de personas ocupadas y el 3,18% en inversiones en activos materiales.

Consumo alimentario

Durante 2008, Galicia registró un gasto per cápita en alimentación de 1.419 euros (un 3,6% inferior a la media nacional). Carne (23,2%), pescado (15,7%), frutas frescas (9,1%), pan (8,3%), derivados lácteos (7,2%), hortalizas frescas (5,1%) y leche (5%) cuentan con la mayor participación sobre el gasto total.

En comparación con la media nacional, los consumidores de Galicia cuentan con un gasto superior en aceite (25,3%), chocolates y cacao (20,5%), pan (16,7%) y pescado (12,2%), mientras que, por el contrario, gastan menos en cervezas (-48%), platos preparados (-44,2%), agua mineral (-41,9%) y zumo y néctar (-41,6%).

En términos medios, durante el año 2008 cada gallego consumió 127 huevos, 52,6 kilos de carne, 31,6 kilos de pescado, 84,5 litros de leche, 28,4 kilos de derivados lácteos, 49 kilos de pan, 18,5 litros de aceite, 7,2 litros de cerveza, 45,9 kilos de hortalizas frescas, 93 kilos de frutas frescas, 6,4 kilos de platos preparados, 31,7 litros de agua y 37,5 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Tomando como referencia la media nacional, en Galicia se consume, en términos per cápita, una mayor cantidad de aceite (32,9%), pan (19,9%), pescado (13,7%), leche (5%) y carne (3,9%), mientras que, por el contrario, el consumo es menor en platos preparados (-41,5%), hortalizas frescas (-19,7%), frutas y hortalizas transformadas (-17,8%), bebidas refrescantes y gaseosas (-11,1%) y derivados lácteos (-10,1%).

Durante el año 2008, el gasto en alimentación realizado por los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social en Galicia ascendió a 1.949,9 millones de euros (en torno al 9% del total efectuado en el conjunto del país). Destaca el consumo de 43,6 millones de kilos de carne, 22,8 millones de kilos de pescado, 14,4 millones de kilos de derivados lácteos, 33 millones de kilos de pan, 4 millones de kilos de platos preparados, 127,7 millones de litros de cerveza, 11,5 millones de litros de bebidas alcohólicas de alta graduación, 182,2 millones de litros de bebidas alcohólicas de baja graduación y 101,2 millones de litros de bebidas refrescantes.



Mercado de Santiago de Compostela.

Disfruta



POR CALIDAD, POR GARANTÍA, POR CONFIANZA

La carne de ternera Gallega te aporta los nutrientes necesarios para una alimentación sana y equilibrada. Disfruta de una carne única, desde el origen hasta que llega a tu mesa.

Ternera Gallega



www.terneragallega.com

Comercio y restauración

Galicia avanza entre las regiones españolas con una importancia creciente del sector servicios. En este contexto, las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma, tal y como se desarrolla a continuación. De forma concreta para el sector distributivo, en esta comunidad autónoma se contabilizan 64.874 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 6.659.963 m² (el comercio de alimentación representa el 32,1% de las licencias y un 19,3% de la superficie de venta):

- El comercio especializado de alimentación registra 18.473 establecimientos con 502.448 m² (la superficie media llega a los 27,2 m² y es inferior a la media española, que alcanza los 29,1 m²). Por provincias, el comercio especializado de alimentación se reparte conforme al desglose planteado en el cuadro 1. Conviene apuntar la articulación de una iniciativa, *Red de Comercio Rural*, para rediseñar, mejorar y modernizar los establecimientos tradicionales de los núcleos rurales transformándolos en comercios más atractivos que ofrezcan productos autóctonos, artesanales y de alta calidad.
- La dotación más elevada de establecimientos y superficie de venta en comercio especializado de alimentación se encuentra en A Coruña (8.346 establecimientos y 206.880 m²), mientras que los niveles más reducidos están en Ourense (2.239 establecimientos y 61.883 m²). Los establecimientos con mayor superficie de venta están en Lugo (30,7 m² de media), mientras que los más reducidos se localizan en A Coruña (24,8 m² de media). Por último, hay que señalar que la dotación más completa en esta tipología de comercio se sitúa en A Coruña (7,3 establecimientos cada 1.000 habitantes) y en Ourense (184,1 m² cada 1.000 habitantes).



Venta de ostras en el Mercado de la Piedra. Vigo.

- En Galicia, la sala de venta minorista en régimen de libreservicio ocupa 793.063 m² y se reparte entre 1.467 establecimientos. Eroski cuenta con un 22% de la superficie, Carrefour con un 18%, Froiz con un 14,2%, Mercadona con un 6,6%, El Corte Inglés con un 2,8% y Lidl con un 2,5%.
- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 18,6% de la superficie (se contabilizan un total de 733); los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 39,7% de la superficie de venta en los 534 establecimientos instalados; hay 167 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una superficie del 29%, y, por último, los 33 hipermercados de la región suponen un 12,7% de la superficie en libreservicio.
- Los mercadillos y ferias periódicas que se organizan en los pueblos de Galicia ofrecen una variada muestra de productos. Fruta y

verdura, legumbres, artesanía, antigüedades, ropa y zapatos e, incluso en algunas localidades, mercadillos con una mezcla de todos estos artículos. Esta región concentra cerca del 10,5% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 2.627 licencias sobre un total nacional de 25.265.

Por otra parte, en Galicia se registran 35 centros comerciales que ocupan una superficie de 497.567 m²: 13 en A Coruña (192.424 m²), 4 en Lugo (58.809 m²), 2 en Ourense (31.525 m²) y 16 en Pontevedra (214.809 m²).

La actividad comercial de Galicia se articula en torno a siete áreas comerciales:

- **A Coruña.** Aglutina un total de 931.706 personas, puesto que la ciudad de A Coruña cuenta con más de 245.160 habitantes y, además, se estima que otros 686.542 consumidores se desplazan hasta esta zona pa-



Cuadro 1. COMERCIO ESPECIALIZADO DE ALIMENTACIÓN EN GALICIA

| | PARTICIPACIÓN ESTABLECIMIENTOS (%) | PARTICIPACIÓN SUPERFICIE DE VENTA (%) | SUPERFICIE MEDIA (m ²) | ESTABLECIMIENTOS (cada 1.000 habitantes) | SUPERFICIE DE VENTA (cada 1.000 habitantes) |
|----------------------|------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|---|
| A Coruña | 45,2 | 41,2 | 24,8 | 7,3 | 181,6 |
| Lugo | 11,2 | 12,7 | 30,7 | 5,8 | 179,4 |
| Ourense | 12,1 | 12,3 | 27,6 | 6,7 | 184,1 |
| Pontevedra | 31,5 | 33,8 | 29,2 | 6,1 | 178,2 |
| Total Galicia | 100,0 | 100,0 | 27,2 | 6,6 | 180,5 |

Fuente: Fundación La Caixa (2009), Anuario Económico de España, Barcelona.

Cuadro 2. ÁREAS COMERCIALES DE GALICIA

| MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL | POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA | GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMEN.) (euros) | MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros) | MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros) | MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros) |
|--------------------------------------|----------------------------|---|---|--|---|
| A Coruña | 245.164 | 3.950 | 968 | 329 | 1.298 |
| Ferrol | 74.696 | 4.375 | 327 | 68 | 395 |
| Lugo | 95.416 | 5.333 | 509 | 203 | 712 |
| Ourense | 107.057 | 3.030 | 324 | 201 | 526 |
| Pontevedra | 80.749 | 4.560 | 368 | 173 | 542 |
| Santiago de Compostela | 94.339 | 4.375 | 413 | 219 | 631 |
| Vigo | 295.703 | 4.120 | 1.218 | 241 | 1.460 |

Fuente: Fundación La Caixa (2009), Anuario Económico de España, Barcelona.

ra realizar gran parte de sus compras. Se configura como el principal foco de atracción comercial de toda la comunidad autónoma.

- **Ferrol (A Coruña).** El municipio cabecera de área se acerca a los 74.700 habitantes aunque adicionalmente 131.226 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.
- **Lugo.** Esta área comercial sirve de referencia a 392.164 habitantes –95.416 están en el municipio cabecera de área y 296.748 gravitan desde otros municipios cercanos–.
- **Ourense.** Un total de 404.061 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial –un 26% procede del municipio de cabecera y un 74% gravita desde el resto del área–.
- **Pontevedra.** Aglutina un total de 406.237 personas, puesto que la ciudad cabecera



Plaza de Lugo. A Coruña.



Pontevedra.

de área cuenta con 80.749 habitantes y, además, se estima que otros 325.488 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

- **Santiago de Compostela (A Coruña).** Esta área comercial sirve de referencia a 482.379 habitantes, de los que 94.339 están en el municipio cabecera de área y 388.040 gravitan desde otros municipios cercanos—.
- **Vigo (Pontevedra).** Aglutina un total de 730.036 personas, puesto que la ciudad cabecera de área cuenta con más de 295.703 habitantes y, además, se estima que otros 434.333 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

En la vertiente del comercio al por mayor destacan 73 autoservicios mayoristas instalados en la región gallega, que alcanzan un total de 104.592 m²; entre las enseñas con más implantaciones hay que resaltar los 18 establecimientos de Vegalsa (18.318 m²), los 13 establecimientos de Comercial Martínez Sánchez

Cuadro 3. SUBÁREAS COMERCIALES DE GALICIA

| MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL | POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA | GASTO POR HABITANTE (euros) | MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros) |
|---|-------------------------------|-----------------------------|---|
| Betanzos | 13.522 | 3.940 | 53 |
| Carballo - Coristanco | 38.029 | 3.740 | 142 |
| Cee | 7.691 | 3.646 | 28 |
| Pontes de García Rodríguez (As) | 11.384 | 3.940 | 45 |
| Pontes de García Rodríguez (As) | 11.384 | 3.940 | 45 |
| Monforte de Lemos | 19.486 | 4.812 | 94 |
| Sarria | 13.476 | 4.812 | 65 |
| Vegadeo - Ribadeo | 14.143 | 4.812 | 68 |
| Vilalba | 15.406 | 4.812 | 74 |
| Viveiro | 16.052 | 4.812 | 77 |
| Barco de Valdeorras (O) | 14.040 | 3.151 | 44 |
| Carballiño (O) | 13.983 | 3.151 | 44 |
| Celanova | 6.075 | 2.917 | 18 |
| Ribadavia | 5.491 | 2.917 | 16 |
| Verín | 14.237 | 3.151 | 45 |
| Xinzo de Limia | 10.033 | 3.151 | 32 |
| Estrada (A) | 21.886 | 3.917 | 86 |
| Vilagarcía de Arousa | 37.329 | 3.917 | 146 |
| Lalín (Pontevedra) | 21.130 | 3.917 | 83 |
| Padrón | 9.016 | 3.646 | 33 |

Fuente: Fundación La Caixa (2009), Anuario Económico de España, Barcelona.



Sarria-Os Ancares.



MEJOR VINO BLANCO DE GALICIA



AGUIUNCHO BARRICA 2007
Bodegas Aguiuncho, S.L.
D.O. Rías Baixas

MEJOR VINO TINTO DE GALICIA



CREGO E MONAGUILLO
Crego e Monaguillo, S.L.
D.O. Monterrei

D.O. VALDEORRAS



ACIO DE ORO



VIÑA ABAD
Cooperativa Jesús
Nazareno, S.C.G.

ACIO DE PLATA



CASAL NOVO
Adega O Casal, S.A.T.

ACIO DE BRONCE



QUINTA DA PEZA GODELLO
Quinta da Peza, S.L.

D.O. RIBEIRO



GOMARIZ X
María Álvarez Serrano



VIÑA FARNADAS
Pazo de Vieite, S.L.



ABADÍA DE GOMARIZ
María Álvarez Serrano

D.O. RÍAS BAIXAS



BOUZA DO REI
Bouza do Rei S.A.T.



PAZO DA BOUCIÑA
Adegas Arousa
de Bebidas, S.L.



DON OLEGARIO
Bodegas y Viñedos
Don Olegario, S.L.

D.O. RIBEIRA SACRA



REGINA EXPRESIÓN 2007
Regina Viarum, S.L.



REGINA VIARUM
Regina Viarum, S.L.



CRUCEIRO
Adega Ramón Marcos Fernández

D.O. MONTERREI



QUINTA DO BUBLE
Adegas Quinta do Buble, S.L.



**CREGO E MONAGUILLO
GODELLO**
Crego e Monaguillo, S.L.



**QUINTA DAS TAPIAS
BRANCO**
Adega Tapias Mariñán

D.O. SUECHERO BLANCO



VALDERELLO
José Luis Gómez Ibáñez



MAGMUS
Rubén Delgado López



QUINTA DO AVELINO
Adega Parente García, S.L.

D.O. SUECHERO TINTO



CASTRO DE LOBARZÁN
Adega Castro
de Lobarzán, S.L.



TARABELO
Eladio Rodríguez Fernández

XI cata de las aguardientes de galicia

POTE DE ORO



VEDRA DEL ULLA
Aguardientes de Galicia, S.A.

POTE DE PLATA



XIMONDE
Aguardientes de Galicia, S.A.

POTE DE BRONCE



PAZO DE VILLAREI
Domecq Wines Spain



VIII concurso de diseño y presentación de vinos y aguardientes

BLANCOS



NANA
ATTIS, Bodegas y Viñedos, S.L.

TINTOS



FATHER 1943
Crego e Monaguillo, S.L.

AGUARDIENTES



PAZO VALDOMIÑO
Pazo Valdomiño, S.A.



(24.850 m²) o los 11 establecimientos que tiene Gadisa (21.120 m²).

Por otra parte, conviene resaltar que en Galicia está implantada una de las Unidades Alimentarias de la Red de Mercas, Mercagalicia. Comenzó a funcionar en 1993, con una superficie de 63.000 m², está ubicada muy próxima a Santiago de Compostela y tiene un posicionamiento estratégico entre todas las vías de comunicación que unen a los principales núcleos de población gallegos. Cuenta con un mercado de frutas y hortalizas y una amplia zona de actividades complementarias, con diferentes empresas mayoristas y plataformas de distribución.

ACTIVIDAD TURÍSTICA

La variedad del territorio gallego le otorga un atractivo turístico notable en el conjunto del país. En este sentido, el INE indica que durante el último año en Galicia se contabilizaron 7.789.513 pernoctaciones en hoteles (6.431.780 de residentes en España y



Mercado de la Piedra. Vigo.

Cuadro 4. COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE GALICIA CON MÁS DE 20.000 HABITANTES

| | POBLACIÓN (2007) | COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES) | COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES) | SUPERFICIE MINORISTA (M ²) | RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES) | ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA * | ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA * | ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES * | ÍNDICE TURÍSTICO * |
|----------------------|---------------------|--|--|--|--|------------------------------------|------------------------------------|--|-----------------------|
| A Coruña | 245.164 | 1.522 | 6.768 | 701.529 | 2.406 | 824 | 859 | 913 | 436 |
| A Estrada | 21.886 | 75 | 506 | 57.829 | 177 | 30 | 38 | 46 | 13 |
| Ames | 25.818 | 70 | 573 | 62.126 | 153 | 50 | 38 | 35 | 4 |
| Arteixo | 28.961 | 159 | 487 | 58.260 | 214 | 113 | 38 | 58 | 14 |
| Cambre | 22.900 | 155 | 332 | 45.674 | 147 | 91 | 26 | 34 | 0 |
| Cangas | 25.537 | 66 | 674 | 42.442 | 216 | 30 | 39 | 48 | 21 |
| Carballo | 30.653 | 111 | 888 | 97.859 | 298 | 60 | 68 | 71 | 22 |
| Culleredo | 27.670 | 104 | 450 | 38.698 | 228 | 41 | 33 | 53 | 32 |
| Ferrol | 74.696 | 249 | 1.975 | 194.742 | 729 | 120 | 196 | 232 | 63 |
| Lalín | 21.130 | 76 | 611 | 120.689 | 208 | 35 | 52 | 50 | 6 |
| Lugo | 95.416 | 556 | 2.494 | 355.729 | 943 | 307 | 307 | 300 | 94 |
| Marín | 25.879 | 119 | 538 | 44.805 | 167 | 44 | 41 | 41 | 9 |
| Narón | 37.008 | 162 | 750 | 102.599 | 259 | 102 | 54 | 76 | 10 |
| Oleiros | 32.381 | 100 | 496 | 79.788 | 262 | 75 | 48 | 67 | 40 |
| Ourense | 107.057 | 473 | 2.672 | 283.235 | 1.033 | 256 | 349 | 407 | 99 |
| Ponteareas | 22.750 | 70 | 644 | 61.877 | 199 | 36 | 37 | 51 | 7 |
| Pontevedra | 80.749 | 321 | 2.296 | 228.960 | 784 | 173 | 218 | 235 | 49 |
| Redondela | 30.036 | 158 | 501 | 43.268 | 195 | 89 | 32 | 42 | 5 |
| Ribeira | 27.430 | 113 | 707 | 79.560 | 229 | 46 | 55 | 56 | 37 |
| S. de Compostela | 94.339 | 615 | 4.243 | 348.858 | 1.192 | 361 | 454 | 339 | 497 |
| Vigo | 295.703 | 1.962 | 6.079 | 677.556 | 2.194 | 1.106 | 821 | 818 | 342 |
| Vilagarcía de Arousa | 37.329 | 153 | 955 | 122.024 | 297 | 84 | 73 | 81 | 24 |

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2009), Anuario Económico de España, Barcelona.



1.357.733 de residentes en el extranjero), la estancia media supera los 2 días [2,2]; además, se estima que funcionaron 1.497 hoteles en el año 2008 que ofertaban un total de 60.620 plazas, generando 7.556 puestos de empleo directo (la ocupación media durante la semana era del 34,8%, mientras que se elevaba a casi el 38,7% durante el fin de semana).

La oferta de alojamiento es extremadamente variada en Galicia e incluye apartamentos, hoteles y casas rurales. La información sobre pernoctaciones anuales indica, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que Galicia se acerca a los 34 millones (concretamente 33.899.290 durante el año 2008), aunque están repartidas de forma heterogénea entre las distintas provincias –en A Coruña un 31,3%, en Lugo un 19,2%, en Ourense un 17,3% y en Pontevedra un 32,2%–.

El potencial turístico de Galicia se sustenta en distintos pilares. Por ejemplo, esta comunidad autónoma tiene más de 700 playas en su am-

plia superficie costera (un 15% de ellas con bandera azul). Otro atractivo turístico importante de Galicia es su gastronomía, que se caracteriza por la variedad y se identifica con una forma de cocinar familiar, artesanal, pausada y abundante. La variedad de fiestas gastronómicas de Galicia (Cocido en Lalín, Queso en Arzúa, Angula en Tui, Lamprea de Arbo, Pimiento en Arnoia y Padrón, Salmón en A Estrada) son un escaparate de promoción de los alimentos gallegos típicos.

Desde la perspectiva de la hostelería, Galicia cuenta con 23.551 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, las cifras del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística (INE) plantean, por ejemplo, la existencia de 3.660 restaurantes, 15.874 bares y 426 comedores colectivos en el conjunto de la comunidad autónoma. Galicia también se caracteriza por sus numerosas fiestas. La tradición, y en muchos casos el culto religioso, ha sabido mantenerse inva-

riable a lo largo de los siglos. Junto a las mismas, el folclore gallego, rico y variado en tradiciones y leyendas, se ha traducido en innumerables romerías y festividades como, por ejemplo, las hogueras de San Juan, los Milagros de Amil en Moraña (Pontevedra), la de la Virxe da Barca de Muxía (A Coruña), la Xira de la Santa Cruz en Ribadeo (Lugo) y la batalla de Moros y Cristianos de A Saínza (Ourense). En Galicia también se suceden, sobre todo en verano, los conciertos y los grandes festivales.

Finalmente, entre los atractivos turísticos no puede olvidarse que por Galicia han pasado múltiples culturas y civilizaciones que han dejado una gran huella en su patrimonio. Además de potenciar con fuerza el Camino de Santiago, se han abierto en la comunidad autónoma otros horizontes mediante la recuperación del patrimonio histórico-artístico y cultural para usos turísticos.

Victor J. Martín Cerdeño



Disfruta el sabor del queso gallego más famoso.



XUNTA DE GALICIA
COMUNIDADE AUTÓNOMA DE GALICIA



T4007
Tercer programa de desarrollo

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Denominaciones de Origen Protegidas

QUESOS

- ARZÚA-ULLOA
- CEBREIRO *
- QUEIXO TETILLA
- (QUESO TETILLA) *
- SAN SIMÓN DA COSTA *

HORTALIZAS

- PEMENTO DE ARNOIA
- (PIMIENTO DE ARNOIA) *
- PEMENTO DE HERBÓN
- (PIMIENTO DE HERBÓN) *
- PEMENTO DE O COUTO
- (PIMIENTO DE COUTO) *
- PEMENTO DE OIMBRA
- (PIMIENTO DE OIMBRA) *

PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

- MEXILLÓN DE GALICIA
- (MEJILLÓN DE GALICIA) *



Denominaciones de Origen

VINOS

- MONTERREI
- RÍAS BAIXAS
- RIBEIRA SACRA
- RIBEIRO
- VALDEORRAS

Denominaciones Geográficas

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- AUGARDENTE DE GALICIA
- (ORUJO DE GALICIA)
- AUGARDENTE DE HERBAS DE GALICIA
- (AGUARDIENTE DE HIERBAS DE GALICIA)
- LICOR DE HERBAS DE GALICIA
- (LICOR DE HIERBAS DE GALICIA)
- LICOR CAFÉ DE GALICIA



Indicaciones Geográficas Protegidas

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

- SANDROLLA DE GALICIA *
- BOTELO DE GALICIA *
- LACÓN GALLEGO *
- TERNERA GALLEGA *

MIEL

- MEL DE GALICIA
- (MIEL DE GALICIA) *

HARINAS Y PANES

- PAN DE CEA *
- TARTA DE SANTIAGO *

HORTALIZAS

- PATACA DE GALICIA
- (PATATA DE GALICIA) *
- GRELOS DE GALICIA *

FRUTAS

- CASTAÑAS DE GALICIA *

LEGUMBRES

- FABA DE LOURENZÁ *

Indicaciones Geográficas

VINOS DE LA TIERRA

- BETANZOS
- VAL DO MIÑO-OURENSE
- BARBANZA E IRIA

Agricultura Ecológica

- AGRICULTURA ECOLÓGICA DE GALICIA (CRAEGA)

* Denominación en tramitación
 * Inscrita en el Registro de la UE



Arzúa-Ulloa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El territorio de producción y elaboración del tradicional queso gallego amparado por la DOP comprende 15 municipios de la provincia de A Coruña y otros 9 de la de Lugo. Se elabora con leche de vaca cruda, entera o pasteurizada de las razas Rubia Gallega, Frisona y Pardo Alpina. El tiempo mínimo de maduración es de 6 días y se producen tres variedades: Queso Arzúa-Ulloa, Queso Arzúa-Ulloa de Granja y Queso Arzúa-Ulloa Curado. De fina corteza lenticular, de color amarillo, sabor suave, ligeramente salado y con un punto ácido muy característico. Están inscritos más de 600 productores, 9.500 cabezas y, 400 explotaciones que producen 20 millones de litros de leche, y 18 queserías que elaboran y comercializan una media anual de unos 2,4 millones de kilos de las tres variedades de quesos con DOP, que se consumen en su práctica totalidad en el mercado regional de Galicia.



Cebreiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración y producción del Queixo do Cebreiro se localiza en 13 concejos al sudeste de la provincia de Lugo. El queso se elabora con leche pasteurizada de vaca de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona o sus cruces, aunque también se puede utilizar leche de cabra en una proporción que no supere el 40% del total. El período de maduración oscila entre 48 horas para el fresco y 2 meses para el curado y su peso va de 0,3 kilos a 2 kilos. El queso se presenta en forma de seta o gorro de cocinero y de corteza fina o inexistente. La pasta es granulosa, blanda, untuosa y fundente en el paladar, con sabor levemente ácido. En el Consejo Regulador figuran inscritos 6 productores, 211 cabezas de ganado, 7 explotaciones ganaderas que producen 160.000 litros de leche y 2 empresas queseras que comercializan una media anual de 22.200 kilos de queso con Denominación de Origen Protegida.



Queixo Tetilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción y elaboración de queso comprende las cuatro provincias de la comunidad autónoma de Galicia. Se elabora con leche entera de vaca de las razas Gallega, Frisona, Pardo Alpina y Rubia Gallega. El tiempo mínimo de maduración es de 7 días después del proceso de salado. De forma cónica, su peso oscila entre 500 gramos y 1,5 kilos. De aroma suave, su sabor es láctico, mantecoso, ligeramente ácido y graso al paladar. Están inscritas cerca de 29.700 vacas y 1.612 explotaciones ganaderas que producen unos 23,7 millones de litros de leche. Las 29 queserías registradas producen una media anual de 2,8 millones de kilos de queso, que se comercializan en un 98% en el mercado nacional y el 2% restante se destina a la exportación.



San Simón da Costa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito de producción y elaboración se localiza en cuatro parroquias del municipio de Villalba y en dos parroquias del municipio de Murás, al noroeste de la provincia de Lugo, en Galicia. El queso se elabora con leche de vaca procedente de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona y sus cruces. El proceso de maduración es de 60 días y después se procede al ahumado con madera de abedul. El queso presenta una forma entre peonza y bala, su corteza es de color amarillo-ocre y algo grasienta. La pasta es de textura fina, grasa, semidura, de color entre blanco y amarillo, y suave al corte. Se comercializa en formato ordinario de 0,8 a 1,5 kilos y en formato bufón de 400 gramos a 800 gramos. El Consejo Regulador tiene registradas 2.753 cabezas de ganado, 75 explotaciones ganaderas y 7 empresas queseras, que comercializan una media anual de 270.000 kilos de queso con DOP, destinados principalmente al mercado nacional.



Pemento de Arnoia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción, acondicionamiento y envasado incluye el término municipal de A Arnoia y la parroquia de Meréns, en la provincia de Ourense. Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie *Capsicum annuum*, L, cultivado tradicionalmente en la zona de producción, destinándose al consumo humano tanto en fresco como en conserva. Este pimiento es un ecotipo local cultivado desde tiempos inmemoriales por los agricultores de esta área geográfica perteneciente a la comarca de O Ribeiro. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de cultivadores, empresas y producto comercializado.



Pemento de Herbón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por los siguientes municipios: Padrón, Dodro, Rois y Pontecesures, de A Coruña, y Pontecesures y Valga, de Pontevedra. El nombre de la denominación, Herbón, es el topónimo de la parroquia del ayuntamiento de Padrón. Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos de la familia de las solanáceas, especie *Capsicum annuum*, L, variedad comercial Padrón, y ecotipos locales de este pimiento, siempre que procedan de parcelas inscritas en el correspondiente registro gestionado por el órgano de control. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de cultivadores, empresas y producto comercializado.



Pemento de Oímbra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por la totalidad de la comarca orensana de Verín. Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie *Capsicum annuum*, L, cultivado tradicionalmente en la zona de producción. La especificidad del pimiento de Oímbra proviene de una conjunción de muchos factores, entre los que están el material vegetal, la tierra y el microclima de los valles productores. El pimiento de Oímbra encuentra en estos valles condiciones edafológicas y climáticas idóneas, adaptándose muy bien su cultivo a las pequeñas explotaciones existentes. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de cultivadores, empresas y producto comercializado.



Pemento do Couto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por la totalidad de la comarca coruñesa de Ferrol. El nombre de la denominación, O Couto, es un nombre geográfico que se corresponde con el lugar donde se ubica el monasterio conocido popularmente por ese mismo nombre, al que se vincula el inicio de la selección y cultivo de estos pimientos. Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos de la familia de las solanáceas, especie *Capsicum annuum*, L, ecotipo local conocido por ese mismo nombre. El pimiento de O Couto es un ecotipo local cultivado desde tiempos inmemoriales por los agricultores de la comarca de Ferrol. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de cultivadores, empresas y producto comercializado.



Monterrei

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona de producción protegida se localiza en 720 hectáreas de viñedo, repartidas en los municipios de Castrelo do Val, Monterrei, Oimbra y Verín, en la parte sureste de la provincia de Ourense, estableciéndose dos subzonas claramente diferenciadas: subzona valle de Monterrei y subzona ladera de Monterrei. Las uvas predominantes son Dona Branca, Godello, Treixadura y Verdello Louro, entre las blancas, y Mencía, Bastardo y María Ordoña, entre las tintas. Los vinos blancos destacan por sus tonos amarillos dorados o pajizos, de intensidad aromática potente, con paso de boca ligeramente ácido y muy equilibrado. Los tintos, de color púrpura o rojo cereza, con tonos violáceos, de aromas frutales del bosque, resultan plenos y armoniosos en boca. En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen están inscritos 618 viticultores y 22 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de casi 500.000 litros de vino, consumidos en su totalidad en el mercado interior.



Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie protegida por la DO se extiende sobre 3.646 hectáreas de viñedos en 5 subzonas de producción: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal y Soutomaior, en la provincia de Pontevedra, y Ribeira do Ulla, que se reparte entre Pontevedra y A Coruña. Predomina la blanca autóctona Albariño y en menor proporción la Treixadura, Loureira Blanca, Caiño Blanco, Torrontés y Godello; y las tintas Caiño Tinto, Mencía, Espadeiro, Sousón, Loureira Tinta y Brancellao. Los vinos monovarietales de Albariño son amarillo-pajizos. Los vinos de la subzona de O Rosal y O Condado do Tea están personalizados. En el Consejo Regulador se encuentran inscritos casi 6.576 viticultores y 200 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de casi 20,5 millones de litros de vino, de los que alrededor de un 10% se exporta.



Ribeira Sacra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Abarca 1.222 hectáreas de viñedo en 17 municipios que se distribuyen a su vez en 5 subzonas de producción: Amandí, Chantada, Quiroga-Bibe y Ribeiras do Miño, en la provincia de Lugo, y Ribeiras do Sil, en la provincia de Ourense. Las principales variedades de uvas blancas son Albariño, Loureira, Treixadura, Godello, Dona Branca y Torrontés; en el caso de las tintas las variedades predominantes son Mencía, Brancellao y Merenzao, complementadas con la Negreda y la Garnacha Tintorera. Los vinos tintos de Mencía son de color cereza, brillantes, afrutados, suaves en boca, sabrosos y elegantes. Los vinos blancos de Godello son frescos, plenos en boca y de aromas intensos. Están inscritos 2.870 viticultores y 102 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de más de 320.000 litros de vino, que se consumen en su totalidad en el mercado interior.



Ribeiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona de producción de la Denominación de Origen abarca una extensión de 2.685 hectáreas de viñedos localizadas en las riberas y valles de los ríos Avia, Miño y Arnoia, en la parte occidental de la provincia de Ourense. La uva predominante entre las tintas es la Caiño, complementada con Garnacha, Ferrón, Sousón, Mencía, Tempranillo y Brancellao. En uvas blancas, la principal es la Treixadura, y en menor proporción Jerez, Torrontés, Godello, Macabeo, Loureira, Albilla y Albariño. Los vinos blancos, de color pajizo, resultan elegantes, frescos, ligeros, muy aromáticos y de alegre acidez. Los tintos, de color rojo morado muy vivo, son vinos de mucha capa y elevada acidez fija. Están inscritos 6.000 viticultores y 115 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 11 millones de litros de vino, que en un 95% se consumen en el mercado nacional.



Valdeorras

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie protegida suma 1.357 hectáreas de viñedo distribuidas en 8 municipios del sur de la provincia de Ourense. La variedad de uva blanca Godello es la más abundante, complementada con Doña Blanca y Palomino o Jerez. En tintas predomina la variedad Mencía y, en menor proporción, hay Merenzao, Grao Negro y Alicante. Los vinos blancos monovarietales de Godello son luminosos, con reflejos dorados y de paladar suave, aroma delicado a fruta madura, armoniosos y elegantes. Los vinos tintos monovarietales de Mencía, de color púrpura con toques de cereza, gran suavidad y delicioso bouquet, resultan equilibrados, brillantes, de paladar aterciopelado y con ligero aroma a fruta. Están inscritos 2.037 viticultores y 44 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 3,2 millones de litros de vino, que se venden en su práctica totalidad en el mercado interior.



Augardente de Herbas de Galicia

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

Esta Denominación Geográfica protege los aguardientes de hierbas elaborados en toda la comunidad autónoma de Galicia. El producto protegido se obtiene a partir de aguardiente amparado por la DG Orujo de Galicia/Aguardente de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola, mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de las hierbas que lo caracterizan, con un contenido en azúcares inferior a 100 gramos por litro; se emplearán un mínimo de tres plantas de entre menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela. La coloración dependerá de la fórmula del elaborador. Están calificados más de 259.000 litros de destilados, siendo el licor de hierbas, con más de 116.000 litros, el producto con más cantidad de litros amparados, seguido del aguardiente de batazo, con más de 103.000 litros, comercializados por las 70 empresas registradas en el organismo certificador.



Licor de Herbas de Galicia

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

Esta Denominación Geográfica protege los licores de hierbas elaborados en toda la comunidad autónoma de Galicia. Licor de Hierbas de Galicia es la bebida espirituosa tradicional elaborada a partir de aguardiente amparado por la Denominación Geográfica Orujo de Galicia/Aguardente de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola, mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de las hierbas que lo caracterizan, con un contenido en azúcares inferior a 100 gramos por litro; emplearán un mínimo de tres plantas de entre menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela. La coloración dependerá de la fórmula del elaborador. No existen datos oficiales registrados en el Consejo Regulador al ser una denominación de reciente creación, pero en el último año se comercializaron 116.215 litros con DG, aunque se espera un fuerte crecimiento en los próximos años. Los mercados naturales son las provincias del norte de España, además de Madrid y Barcelona. La exportación es simbólica.



Augardente de Galicia

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

La Denominación Geográfica protege los aguardientes de orujo elaborados en Galicia. Hay 9 subzonas de producción con características propias: Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Val do Miño-Ourense, Val de Monterrei, Betanzos, A Ulla y Portomarín. También están amparados otros ayuntamientos de A Coruña, Ourense y Pontevedra. El producto se obtiene de la destilación de bagazos y orujos resultantes de la vinificación de uvas producidas en Galicia. Su graduación oscila entre los 37,5° y los 50°, con aromas intensos, delicados, armoniosos. El color es blanco transparente y limpio en los aguardientes de orujo; ambarino tostado, traslúcido y claro en el caso de los sometidos a envejecimiento. En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 70 empresas que cumplen las normativas de la Denominación Geográfica y que comercializan una media anual de 160.000 litros de Orujo de Galicia.



Licor Café de Galicia

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

Esta Denominación Geográfica protege el Licor Café elaborado en toda la comunidad autónoma de Galicia. El Licor Café de Galicia es la bebida espirituosa tradicional elaborada en Galicia a partir de aguardiente amparado por la Denominación Geográfica Orujo de Galicia/Aguardente de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola, mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de café de tueste natural, con un contenido mínimo de azúcares inferior a 100 gramos por litro. No existen datos oficiales registrados en el Consejo Regulador al ser una denominación de reciente creación, pero en el último año se comercializaron 34.947 litros con DG, aunque se espera un importante crecimiento en los próximos años. Los mercados naturales son las provincias del norte de España, además de Madrid y Barcelona, mientras que la exportación es simbólica.



Lacón Gallego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La Indicación Geográfica Protegida ampara la producción y elaboración de Lacón Gallego en toda la Comunidad Autónoma de Galicia, siempre y cuando se cumpla la normativa prescrita. El ganado apto para producir lacones es de las razas Celta, Large White, Landrace, Duroc y sus cruces. La alimentación puede ser tradicional (cereales, bellotas, castañas y tubérculos) o con piensos controlados. Los machos son castrados antes de su entrada al cebadero. Los cerdos para sacrificio tendrán, como mínimo, 6 meses de edad y 90 kilos de peso vivo. En el registro del Consejo Regulador están inscritas 117 explotaciones, 9 mataderos, 13 salas de despiece y 17 industrias cárnicas. Los cerdos sacrificados superan los 4.500. Anualmente se comercializan cerca de 7.800 piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, cuyo peso se aproxima a los 27.500 kilos.



Ternera Gallega

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Ternera Gallega ampara y protege la carne fresca de ganado vacuno procedente de los animales nacidos, criados y sacrificados en Galicia de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste y sus cruces, e inscritos en los registros de la Indicación Geográfica Protegida. Las categorías principales de carne comercializada son Ternera Gallega Suprema y Ternera Gallega (animales sacrificados con menos de 10 meses). La alimentación se basa en el aprovechamiento de los pastos, forrajes y concentrados autorizados, exclusivamente realizados con productos vegetales. En la categoría Suprema, su alimentación principal es la lactancia materna. La carne se caracteriza por un color de rosa claro a rojo suave, con grasa de color blanco nacarado, músculo de grano fino y de consistencia firme. Su textura es suave, de un intenso y agradable sabor, con una extraordinaria ternera y jugosidad. Están registradas más de 6.725 ganaderos, y se identifican más de 109.000 terneros. Hay inscritas 73 industrias cárnicas (mataderos y salas de despiece). En el año 2008 se certificaron 78.203 canales, comercializándose más de 16,9 millones de kilos de carne.



Consello Regulador da Indicación Xeográfica Protegida MEL DE GALICIA

Mel de Galicia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La IGP ampara la miel producida en Galicia mediante procesos artesanales, comprendiendo las montañas y valles gallegos donde tradicionalmente se obtiene miel, aprovechando la gran riqueza y variedad de la flora de esta comunidad autónoma. La miel se produce en colmenas movilizadas, sin ningún tipo de tratamiento químico ni de alimentación de las abejas. Su obtención se realiza por decantación o centrifugación y el envasado es artesanal, lo que preserva todas las propiedades naturales de la miel. La IGP protege exclusivamente a la miel producida y envasada en su zona de producción y que se ajuste a las normas de calidad establecidas. Los tipos de miel amparados según su origen botánico son: miel multifloral, monofloral de eucalipto, de castaño, de zarza y miel monofloral de brezo. La IGP Mel de Galicia acoge a 30.952 colmenas pertenecientes a 410 apicultores. Están inscritas 37 plantas envasadoras, que durante el año 2007 certificaron 304.000 kilos de miel.



Pan de Cea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Se elabora exclusivamente en el término municipal de San Cristovo de Cea, en la provincia de Ourense. Es un pan que se elabora con harina de trigo, agua y sal, a las que se añade para su fermentación masa madre. El amasado se realiza en varias etapas, según las técnicas ancestrales de la zona, mediante un laborioso proceso artesanal. Por último, la masa se cuece en hornos de piedra granítica de diseño característico de la zona, previamente calentados con leña. Las piezas poseen forma alargada y redondeada en sus extremos, con una hendidura transversal en el centro de su parte superior, denominada “fenda”, que le da a la pieza su aspecto característico, quedando dividida en dos partes iguales abombadas y ensambladas entre sí. Existen dos tipos de presentaciones que se diferencian por su peso y dimensiones: Pieza o “Poia” (1-1,2 kilos) y Media pieza o “Molete” (0,5- 0,6 kilos). En el Consejo Regulador figuran inscritos 16 hornos, que elaboran y comercializan un total de 300.000 kilos de pan que se comercializan en la comunidad autónoma de Galicia y en el mercado nacional.



Grelos de Galicia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción, transformación y envasado se extiende a todos los municipios de Galicia. El producto amparado por la IGP Grelos de Galicia se define como la parte vegetativa de la especie *Brassica rapa*, L., var. rapa de las variedades cultivadas autóctonas y de las comerciales “Grelos de Santiago” y “Globo blanco de Lugo” destinadas al consumo humano. De color verde intenso, más acentuado a medida que la planta se aproxima al momento de floración. Sabor ligeramente ácido, combinado con cierto amargor. Se comercializan en fresco, en los tradicionales manojos de pesos aproximados de 0,5 kg o 1 kg. Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos estadísticos sobre el número de cultivadores, empresas y producto comercializado.



Patata de Galicia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción de la patata de consumo protegida por la IGP Patata de Galicia abarca una extensión de 610 hectáreas de las comarcas gallegas de Bergantiños, Terra Chá-A Mariña, Lemos y A Limia, con un total de 30 municipios. La variedad protegida es la Kennebec, de carne blanca y piel amarilla clara, lisa y fina. Los rendimientos máximos admitidos son de 22.000 kilos/hectárea en secano y 35.000 kilos/hectárea en regadío. La presentación se realiza en envases de 3, 4, 5, 10 y 15 kilos y, excepcionalmente, de 25 kilos para restauración. El calibre mínimo es de 35 milímetros y el máximo de 80. Hay inscritos 732 productores y 13 empresas de comercialización, y la producción anual llega a los 20 millones de kilos, de los que 6,32 millones están amparados por la IGP.

Agricultura ecológica en Galicia

En Galicia hay algo menos de 12.900 hectáreas dedicadas a la agricultura ecológica, de las que 10.800 ha aparecen ya calificadas, 415 se encuentran en conversión y cerca de 1.680 ha están en su primer año de prácticas. Por tipos de ocupación de esa superficie, los más importantes son los pastos y praderas, con 11.180 ha y los bosques (1.150 ha). A mucha distancia aparecen los frutales (280 ha) y los cereales y hortalizas, con apenas 80 ha en cada caso. El número de productores ecológicos gallegos es de 445, a los que hay que añadir 64 elaboradores y 1 impor-



tador. En esta comunidad autónoma aparecen en actividad 169 explotaciones ganaderas ecológicas, de las que 91 se dedican al vacuno de carne, 29 al vacuno de leche, 17 a la apicultura, 12 al ovino de carne y 9 a la producción de huevos. Hay también 37 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales y otras 28 a las producciones animales. Entre las primeras, las más numerosas son las de panificación y pastas y manipulación y envasado de productos hortofrutícolas, con 9 en cada caso, mientras que dentro de las segundas destacan los mataderos (11) y las de leche y quesos.