

Caderno de especificações do Mel da Serra da Lousã DOP aprovado por despacho de Secretário de Estado da Agricultura em 22/02/2024 publicado no Diário da República nº 53 e publicitado no site da [DGADR](#)

AUTORIDADE COMPETENTE:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

Lousamel, Cooperativa Agrícola dos Apicultores da Lousã e Concelhos Limítrofes, CRL

Zona Industrial dos Matinhos

3200-100 Lousã

lousamel@lousamel.pt

Composição: produtores e operadores

Tipo de produto:

Classe 1.4 Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteigas, etc.)

1. Nome do produto

Mel da Serra da Lousã DOP.

2. Descrição do produto

O Mel da Serra da Lousã é um mel proveniente do néctar recolhido pelas abelhas exclusivamente de nectários florais da flora espontânea.

2.1. Características organoléticas

Apresenta cor âmbar a âmbar escuro, quase negro, em resultado da composição florística, sendo também influenciada pela menor ou maior presença de castanheiro (*Castanea sativa Mill*).

O néctar das urzes acentua profundamente o odor do mel, mostrando ainda um paladar forte e alguma adstringência, propriedades que lhe dão um carácter único.

Apresenta uma elevada viscosidade, resultante de um teor de humidade naturalmente baixo, inferior a 20%.

O mel cristaliza a baixas temperaturas, apresentando uma textura média regular, com redução da intensidade da sua coloração.

2.2. Características químicas

- Humidade- inferior a 20 %
- Açúcares redutores – superior a 65 %
- Cinzas totais – Inferiores a 0,6 %
- Substâncias insolúveis na água – inferior a 0,1 %
- Índice Diastásico – superior a 10
- Hidroximetilfurfural (HMF) – inferior a 35 mg/kg

Prospecção polínica – a própria da flora local.

2.3. Apresentação comercial

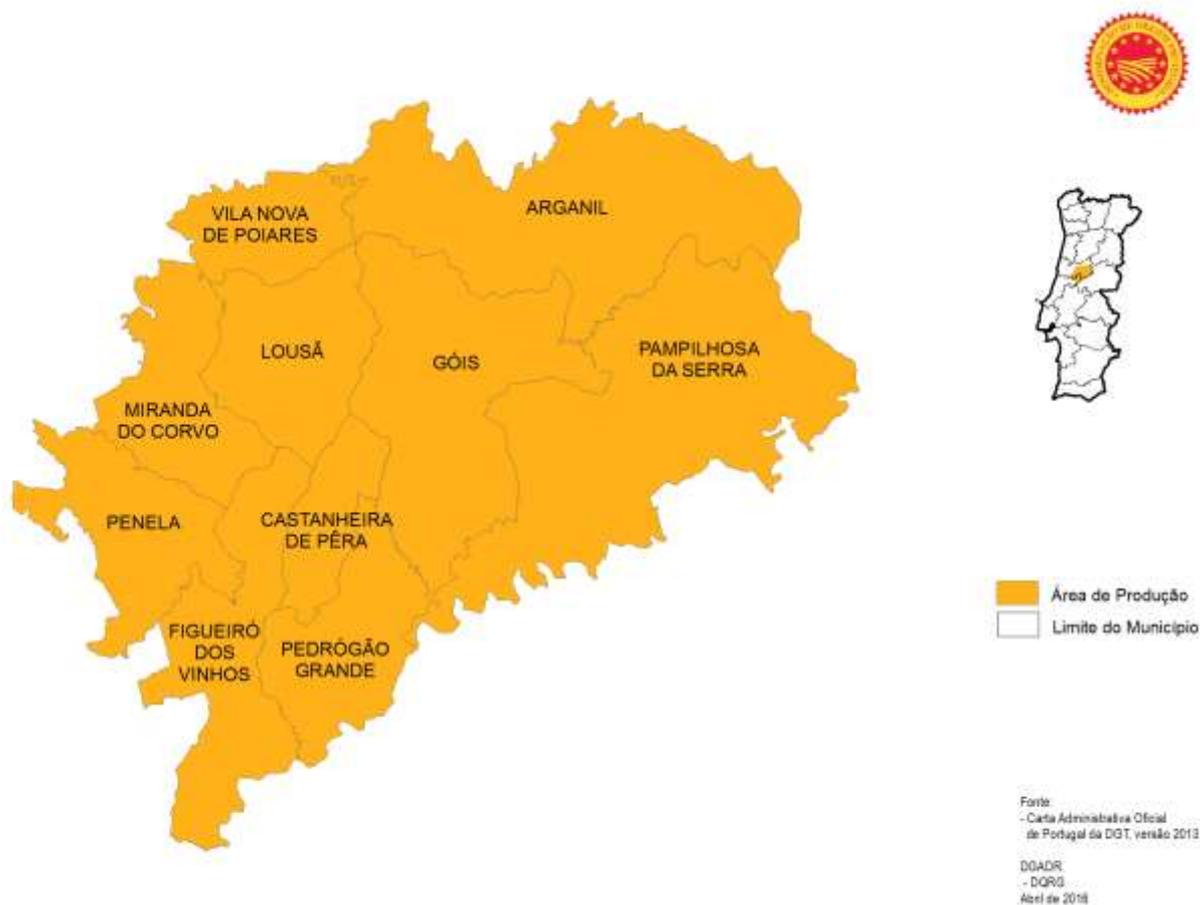
O Mel da Serra da Lousã é apresentado ao consumidor na forma líquida em frascos de vidro de 30 grs, 250 grs, 500 grs e 1000 grs.

As embalagens devem ser bem fechadas de modo a evitar a perda de aromas naturais, a adição de odores e a humidade ambiente, suscetíveis de alterar o produto.

As embalagens, cujos modelos são aprovados pelo Agrupamento de Produtores, devem ser feitas de vidro transparente e incolor, mas podem ser autorizados outros materiais sob reserva de cumprirem as normas de embalagem dos produtos alimentares.

O frasco deve ter a sua inviolabilidade garantida através de película retráctil.

3. Delimitação da área geográfica



4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada

4.1 Identificação dos operadores

Qualquer operador que pretenda utilizar a denominação de origem “**Mel da Serra da Lousã**” deve comprometer-se a respeitar as especificações através de uma declaração de identificação remetida ao agrupamento de produtores até ao dia 15 de março com os seguintes elementos:

- Informações sobre o operador (identidade, estatuto, atividade);
- Descrição dos instrumentos de produção (número e localização de apiários e número de colmeias);
- Compromisso do operador.

Sempre que alguns destes requisitos seja alterado o produtor deve informar o agrupamento de produtores no prazo de 30 dias a contar da ocorrência.

O agrupamento de produtores deve manter atualizado o cadastro dos efetivos e apiários de todos os produtores.

4.2. Controlo das condições de produção

Os produtores devem celebrar um contrato com o organismo delegado responsável pelo controlo de conformidade.

Os produtores devem exercer atividade apícola de colmeias móveis na área da região demarcada.

Os operadores que produzem mel suscetíveis de beneficiar da denominação devem remeter ao agrupamento de produtores até 15 de abril de cada ano, uma declaração anual de produção e stocks relativa à campanha do ano anterior, de 1 de abril a 31 de março, que contenha o número de colmeias, a produção total de mel, a produção total de mel declarado na denominação. Os operadores envolvidos nas condições de produção devem manter a rastreabilidade através de um registo atualizado de entradas e lançamentos de produtos denominados cadernos de produção.

O caderno de produção emitido exclusivamente pelo agrupamento de produtores de acordo com um modelo validado pela DGADR deverá ser mantido no local à disposição dos agentes responsáveis pela fiscalização. Este registo deve permitir identificar a origem e o destino do mel, localização dos apiários e número de colmeias, bem como as quantidades de mel discriminadas por lote e respetivas vendas. O caderno de produção inclui, no que diz respeito aos lançamentos, a data da colheita e o volume do lote bem como as unidades embaladas e os respetivos números das marcas de certificação.

Os méis serão todos objeto de análises físico-químicas e organoléticas. Estas verificações são realizadas após a fase de decantação do mel. A análise físico-química do mel verifica o cumprimento dos critérios de denominação. A garantia de origem do mel é fornecida pela análise do pólen.

O selo fornecido pelo agrupamento de produtores com o nome da denominação permite a identificação do produto e o controle de volumes produzido e comercializado. Deve estar visivelmente afixado no frasco podendo fazer parte integrante do rótulo.

5. Descrição do método de obtenção do produto

5.1 Produção e cresta

O Mel da Serra Da Lousã é obtido de colmeias móveis localizadas nas montanhas e vales da Serra da Lousã, no período que decorre entre 1 de maio ao final do mês de agosto. A cresta do mel deve ser efetuada imediatamente a seguir à conclusão das florações de urze e castanheiro, desde que as condições meteorológicas o permitam, de modo a impedir ao máximo a mistura de outras florações. O mel deve ser obtido de colmeias de quadros móveis. A cresta das colmeias deve realizar-se de quadros totalmente operculados e sem existência de criação de abelhas ou de zângãos, tanto aberta como fechada. Deve reduzir-se ao mínimo possível a utilização dos fumigadores.

5.2 Extração

As operações de extração do mel devem realizar-se com higiene, em local fechado e autorizado para o efeito em Estabelecimento Licenciado do Agrupamento de Produtores Lousamel ou nas Unidades de Produção Primárias dos Produtores. As alças são rececionadas e identificadas com indicação do produtor e constituem um lote. É feita a pesagem das alças rececionadas para controlo da produção. O processo de extração é feito de modo mecanizado, com equipamento apropriado. É interdita a obtenção de mel por compressão dos favos. O mel será extraído unicamente pelo processo de centrifugação. Após a centrifugação, o mel pode ser filtrado através de crivos.

5.3 Armazenamento

O mel depois de centrifugado é colocado dentro de bidões de aço inoxidável ou outro material próprio para géneros alimentícios. Durante o tempo de permanência em recipientes aptos para contacto com os alimentos, vai-se processando a maturação (mínimo 30 dias) e decantação do mel, decorrendo à temperatura ambiente. O mel deve ser armazenado em local seco e ao abrigo da luz solar. Os recipientes próprios para embalagem são devidamente identificados com os dados do produtor e do produto.

6 Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

6.1. Especificidade da área geográfica

6.1.1. Fatores naturais

A Serra da Lousã abrange os concelhos de Lousã, Góis, Castanheira de Pera, Miranda do Corvo e Figueiró dos Vinhos. Apresenta declives abruptos para as terras quase planas que se estendem a noroeste. É profundamente sulcada pelas linhas de água, de que se destacam a Ribeira de Pena a norte, a Ribeira de S. João a noroeste, a Ribeira de Pera e a Ribeira de Alge a sul. A este sobressai a crista quartzítica dos Penedos de Góis.²

Integra, em conjunto com as serras da Estrela e do Açor, a parte mais ocidental da Cordilheira Central ibérica, um conjunto de maciços montanhosos alinhados na direção NE-SO, que atravessam a Meseta Ibérica, desde a serra de Ayllón (Espanha) até ao Centro-Norte português¹. Estas serras servem de separação das bacias hidrográficas do Mondego e do Tejo.² Sendo fundamentalmente xistosa e pré-câmbrica, é geologicamente muito antiga.

A sua configuração atual tem por base antigas falhas profundas de idade hercínica, elevadas durante a orogenia alpina e posteriormente moldadas pela erosão (Ferreira & Vieira, 1999). A geologia regional é dominada por granitos hercínicos e rochas metamórficas pré-câmblicas, sobretudo xistos e grauvaques. Salientam-se ainda os depósitos sedimentares, quer aluviões quer, no caso da serra da Estrela, os depósitos glaciários e fluvioglaciários, com origem na última glaciação quaternária. Neste território, o relevo é marcado por um conjunto de serras que alimentam as bacias do Mondego e do Tejo e que configuram encostas íngremes, interrompidas por corredores encaixados e aplanados. Os solos são na sua maioria ácidos, pouco evoluídos, delgados e com baixo teor de matéria orgânica, marcados pelo impacto profundo e secular do Homem.¹

Nestas montanhas existe uma grande diversidade climática, com a presença simultânea dos macroclimas mediterrânico e temperado. Contudo, globalmente, a influência temperada tem uma extensão maior neste território, estando o macroclima mediterrânico remetido, sobretudo, para as áreas mais orientais, a menor altitude. A orografia local impõe a ocorrência de uma grande variabilidade climática altitudinal, observando-se, como é característico das altas montanhas ibéricas, o incremento da precipitação e a diminuição da temperatura com o aumento da altitude. Como consequência, diferenciam-se no território distintos patamares bioclimáticos, que se sucedem altitudinalmente, sendo que as zonas mais elevadas estão, naturalmente, mais sujeitas a temperaturas baixas e a uma maior frequência e permanência de neve e nevoeiros. Assim, os territórios mais orientais e de menor altitude encontram-se no piso mesomediterrânico, sendo áreas em que o clima é mais quente e menos chuvoso.

Nas áreas de menor altitude expostas ao oceano, o clima dominante é do tipo mesotemperado submediterrânico.

Em altitudes mais elevadas, geralmente entre os 850-1700 m, a continuidade do mesomediterrânico ou do mesotemperado é interrompida, e o termótipo passa a corresponder ao supratemperado ou, em algumas áreas mais confinadas, ao supraramediterrânico. Finalmente, nas zonas de maior altitude, acima dos 1700 m, encontra-se o orotemperado submediterrânico. Este último andar bioclimático é único em Portugal, caracterizando-se por: temperaturas médias anuais baixas (3 °C a 6 °C no planalto culminante); ventos fortes; precipitação elevada, com frequente queda de neve durante o inverno; forte insolação, que no verão pode ser superior a 12 h; e elevados valores

de radiação solar incidente (Mora, 2006). Em relação à caracterização ômbrica (ou pulviométrica), os ombrótipos mais representativos são o húmido, hiper-húmido e ultra-hiper-húmido.¹

As litologias predominantes na Serra da Lousã são metassedimentos pertencentes ao Grupo das Beiras, que corresponde a uma alternância de filitos e metagrauvaques, com metamorfismo regional varisco da fácies dos xistos verdes, zona da clorite (Gama-Pereira et al., 2004; Sequeira & Sousa, 1991; Soares et al., 2007). As características sedimentares apontam para uma deposição em zona de plataforma continental ou próxima de talude, na zona ocidental, onde surgem fácies caóticas (Sequeira & Sousa, 1991). Alonso-Gavilán et al. (2001) reconhecem, na região do Trevim, estruturas sedimentares que indicam eventos tempestícos em plataforma pouco profunda. As unidades do Grupo das Beiras ter-se-ão depositado numa bacia de retro-arco, na margem continental do Gondwana, correspondendo a uma sequência turbidítica do tipo “flysch” (Rodríguez-Alonso et al., 2004; Gomes et al., 2007)³

Com uma acidentada orografia e variantes climáticas, a vegetação é muito diversificada. A azinheira ocorre nas zonas mais altas, ensolaradas e secas, o sobreiro nas zonas mais soalheiras e os castanheiros e carvalhos (*Quercus robur* e *Q. pyrenaica*) nas zonas mais húmidas e frias. Às linhas de água profundamente encaixadas estão associados habitats bem conservados, destacando-se as comunidades de Azereiro (*Prunus lusitanica*) com Azevinho (*Ilex aquifolium*), de carácter reliquial, com grande importância para certas espécies da fauna. A ciência indica que a *Salamandra-lusitanica* (*Chioglossa lusitanica*) teve aqui o seu berço. Aqui também ocorre uma população muito significativa de veado (*Cervus elaphus*) e de corço (*Capreolus capreolus*).²

As zonas ecológicas e níveis, com respetiva caracterização autofítica, que ocorrem na zona, encontram-se discriminadas no Quadro 1.

Quadro 1 Caracterização autofítica da região da Serra da Lousã

NÍVEL	ZONA ECOLÓGICA	CARACTERIZAÇÃO AUTOFÍTICA
ERMINIANO (1300-1600)	OA	Jc Ps Tx B
ALTIMINTANO (1000-1300)	SA * OA	Qp Jc Ps Tx B
MONTANO (700-1000)	A * SA	Qp Qr Tx C B
SUBMONTANO (400-700)	SA SA * MA * AM SA * MA	Qp Tx C B Qp Qr Q Qs O C Pa Pp Qp Qr Qs Tx C Pa Pp
BASAL (400)	AM MA * AM MA	Q Qs O C Pa P Qr Q Qs O C Pa Pp Qr Qs O C Pa Pp

Jc - Juniperus comunis

Ps - Pinus sylvestris

Tx - Taxus baccata

B - Betula pubescens

Qp - Quercus pyrenaica, Q. toza

Qr - Quercus robur

Qs - Quercus suber

Q - Quercus faginea, Q. lusitanica

O - Olea europea

Pp - Pinus pinea

Pa - Pinus pinaster

C - Castanea sativa

As espécies arbustivas que mais se destacam na região, pela importância que apresentam para a atividade apícola encontram-se discriminadas no quadro 2.

Quadro 2 Principais espécies arbustivas, da flora melífera da Serra da Lousã

NOME CIENTÍFICO	NOME COMUM	ÉPOCA FLORAÇÃO	DE	OBSERVAÇÕES
<i>Cistus ladanifer</i>	Esteva	Maio-junho		Principalmente polinífera; também produz néctar
<i>Cistus monspeliensis</i> <i>Cistus salvifollus</i> <i>Hallimium halysoides</i>	Sargaços	Abril-junho Maio-agosto Abril-junho		Produzem pólen
<i>Cytisus spp</i>	Giesta	Abril-junho		
<i>Calluna vulgaris</i>	Mogariça	Agosto-outubro		Néctar
<i>Erica arborea</i>	Urze branca	Março-junho		Néctar
<i>Erica umbellata</i>	Urze vermelha	Abril-junho		Néctar
<i>Erica cinerea</i>	Urze	Abril-junho		Néctar
<i>Chamaespartium tridentatum</i>	Carqueja	Abril-maio		Néctar e pólen; aproveitados quando há escassez de floração
<i>Ulex spp</i>	Tojos	Fevereiro-dezembro		Néctar e pólen; aproveitados quando há escassez de floração
<i>Arbutus unedo</i>	Medronheiro	Setembro-novembro		Néctar

6.1.2. Fatores humanos

A história natural desta Serra sempre esteve intimamente ligada ao Homem. Herdeira de uma marcante atividade pastoril, a Serra da Lousã sofreu grandes transformações silvícolas, pela mão dos Serviços Florestais, muitas vezes com o auxílio das populações rurais que teimosamente resistiram ao crescente êxodo rural. Tais mudanças ficaram marcadas não só pela sementeira de grandes extensões de pinhal, como também pela manutenção de alguns núcleos de folhosas (carvalhos, bétulas e castanheiros) e preservação da vegetação ripícola que margina os abundantes riachos e ribeiras que brotam dos xistos serranos.⁴

As ligações dos territórios e das populações marcam a plasticidade da serra e refletem as diferentes iniciativas que se cruzam na ou com a Serra, como, por exemplo, a área de produção de mel (denominação de origem protegida) da Serra da Lousã (Penela; Miranda do Corvo; Lousã; Góis; Arganil; Pampilhosa da Serra; Figueiró dos Vinhos; Castanheira de Pera e Pedrógão Grande).⁵

A apicultura tem sido um dos meios de subsistência nas montanhas e vales da Serra da Lousã, abrangendo todas as freguesias dos concelhos da Lousã, Miranda do Corvo, Penela, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande, Castanheira de Pera, Pampilhosa da Serra, Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares, remonta a tempos imemoráveis, como se comprova através da terminologia apícola frequentemente adotada na toponímia desta vasta área o que demonstra a importância e a antiguidade da atividade na região. Alguns exemplos da toponímia da região que permanecem até à atualidade e atestam a importância da apicultura são Alvares, Colmeal, Cortiços e Vale de Cortiços, Malhadas, Malhadas chã, Malhada Velha, Vale de Abelhas, Vale de Colmeias, Mestras e Ribeiro das Mestras, são só alguns.

Os apicultores seguem principalmente os seguintes passos para garantir a produção de mel na área geográfica:

1ª fase:

As abelhas recolhem o néctar principalmente da flora existente nas montanhas predominantemente constituída por ericáceas, com menor ou maior presença de castanheiro (*Castanea sativa Mill*) e processam o mel.

2ª fase:

Quando o mel atinge maturidade suficiente nas alças, estas são retiradas das colmeias e transportadas para o local de centrifugação.

Após a centrifugação, o mel pode ser filtrado através de crivos.

3ª fase:

O mel é armazenado em recipientes destinados à conservação de alimentos. A embalagem, o armazenamento e a rotulagem ocorrem em locais autorizados pelo Agrupamento de Produtores.

A Serra da Lousã integra a Rede Natura 2000 (15.158 hectares) e conjuga de forma única a vertente cultural e humana das Aldeias do Xisto, com a natureza e as possibilidades de lazer que a sua paisagem proporciona. É casa de veados, javalis e corços que espreitam por entre sobreiros, castanheiros, carvalhos e, claro, pinheiros. É atravessada por inúmeros trilhos pedestres/BTT e por caminhos que nos levam ao St. António da Neve, ao Alto do Trevim, ao Castelo da Lousã ou à Sra. da Piedade... não esquecendo as praias fluviais.²

O seu ponto mais elevado – o Alto do Trevim (1205 metros) – proporciona a contemplação de deslumbrantes sítios e cenários do Centro de Portugal, desde o seu interior mais longínquo até ao litoral marítimo, sendo um dos pontos referenciais mais importantes da Região Centro do país.⁴ No Outono destacam-se os tons das árvores folhosas caducifólias.

6.2. Especificidade do produto

O mel da Serra da Lousã apresenta características específicas que resultam da área geográfica, como a cor do mel que pode ir de âmbar a âmbar escuro, quase negro em resultado da composição florística, sendo também influenciada pela menor ou maior presença de castanheiro (*Castanea sativa Mill*).

O néctar das urzes acentua profundamente o odor do mel, mostrando ainda um paladar forte e alguma adstringência, propriedades estas que lhe dão um carácter único no país.

O mel caracteriza-se ainda por apresentar uma elevada viscosidade, resultante de um teor de humidade naturalmente baixo.

Prospecção polínica – a própria da flora local

Desta maneira, quer o estrato arbóreo quer particularmente o estrato arbustivo, caracterizado por uma flora em que as ericáceas predominam e imprimem ao mel um odor e adstringência muito própria. A sua cor âmbar a âmbar escuro ou muito escura mesmo, resulta da composição florística, sendo também influenciada pela menor ou maior presença de castanheiro (*Castanea sativa Mill*).

6.3. Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação)

O mel da Serra da Lousã tem uma ligação muito forte com o seu território de origem, um vasto espaço de montanha caracterizado pelo uso e vocação florestal, com um estrato arbóreo, particularmente o arbustivo é caracterizado por uma flora em que as ericáceas predominam e imprimem ao mel um odor e adstringência muito própria que lhe conferem características únicas, como a cor âmbar a âmbar escuro ou muito escura mesmo, resultante da composição florística e muito influenciada pela menor ou maior presença de castanheiro (*Castanea sativa Mill*) e pelo odor e paladar forte, com alguma adstringência, acentuado pelo néctar das urzes.

Na área geográfica definida composta pelas montanhas e vales da Serra da Lousã existe desde tempos imemoriais a exploração de abelhas. Por essa razão, a terminologia apícola aparece com frequência na toponímia da região, comprovando a importância desta atividade na zona geográfica. Como exemplos, temos povoações e lugares identificados como Colmeal, Cortiços e Vale Cortiços, Malhada, Vale de Abelhas, Vale de Colmeias, Mestras e Ribeiro das Mestras

Referências bibliográficas (Álvaro Viana de Lemos, “A Lousã e o seu Concelho”⁶) demonstram a importância do mel na região apontando para a sua especificidade “Na Serra produziu-se sempre mais ou menos mel; embora escuro e com sabor típico, é de grande valor nutritivo...” (pág.96); “Quanto a doces só se conhecia o mel...” (pág. 152) “...dos ovos e do mel” (pág. 153); “O mel da Serra, também tem os seus apreciadores, e não é inferior em qualidades alimentares e terapêuticas...” (pág. 154).

Na Lousã o mel é festejado há 32 anos, anualmente, no mês de novembro na Feira do mel e da castanha, mas também no Festival Gastronómico Sabores de Outono da Lousã no mês de outubro, onde são apresentadas várias receitas com Mel da Serra da Lousã, DOP, como a Morcela salteada com Mel da Serra da Lousã, DOP e maça, queijo de ovelha caramelizado com Mel da Serra da Lousã, DOP, bolo de Mel da Serra da Lousã, DOP e Pudim de Mel da Serra da Lousã, DOP.

Pelo seu impacto na gastronomia, o mel da Serra da Lousã, DOP foi objeto de um documentário realizado por Tiago Cerveira, ganhando especial destaque no Festival Internacional Food Film Menu 2022, ao que vencer na categoria “Food Gifts from the Regions of Gastronomy / Presentes Alimentares das Regiões de Gastronomia”, votado por um júri de peritos internacionais.

Citando o júri: "A Million Food Stories - Mel é um documentário excelentemente que destaca a importância das abelhas e do mel. Explica também o papel de uma cooperativa no apoio aos criadores de abelhas, fornecendo ciência, investigação e sustentando a qualidade esperada de um produto de indicação geográfica protegida. Liga-se depois à parte gastronómica de Coimbra como Região Europeia de Gastronomia 2021-2022 e ao Chef Embaixador, que mostra a versatilidade do mel e dos produtos relacionados com o mel, como o pólen. Muito boa iluminação nas imagens das entrevistas e nas imagens de produtos".

7 Estrutura de controlo

A autoridade competente para a verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)
Avenida Afonso Costa 3
1949-002 Lisboa
Telefone 218 442 200
Email dqrg@dgadr.pt

A Autoridade competente pode delegar esta competência num Organismo de Controlo (OC) indigitado pelo Agrupamento e acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065). A identificação deste organismo está disponível no sítio da DGADR na Internet e na base de dados da Comissão Europeia.

8 Rotulagem

A rotulagem do mel que beneficie da denominação “Mel Serra da Lousã – Denominação de Origem Protegida” deve incluir:

- a menção “Mel Serra da Lousã – Denominação de Origem Protegida” ou “DOP”;
- o símbolo DOP da União Europeia.
- identificação do produtor (nome, firma ou denominação social e a morada do produtor).
- nº do frasco.
- o logotipo abaixo indicado



Os rótulos são numerados pelo Agrupamento de produtores.

Bibliografia

1. Flor, António et al. (2021). A Vegetação de Portugal. EDIÇÕES LISBOA CAPITAL VERDE EUROPEIA 2020, consultado em 10/12/2023 https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/32021/1/A-Vegetacao-em-Portugal_%20Serras%20do%20Centro.pdf
2. Serra da Lousã. Aldeias e Território. Aldeias do Xisto. <https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/xistopedia/serra-da-lousa/>
3. Rola, Ana Isabel. (2014). O contexto geológico Coimbra – Lousã. Actividades práticas para o ensino da geologia. Universidade de Coimbra. Consultado em 10/12/2023 <https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/26522/1/O%20contexto%20geol%C3%B3gico%20de%20Coimbra-Lous%C3%A3.pdf>
4. Fonseca, Carlos et al. (2006). Potencialidades Eco-cinegéticas da Serra da Lousã. Revista Turismo & Desenvolvimento n.º 6. (73 a 82). Consultado em 10/12/2023 <https://proa.ua.pt/index.php/rtd/article/view/13799/9287>
5. Carvalho, Paulo (2021). Património Construído e Desenvolvimento em Áreas de Montanha. O exemplo da Serra da Lousã. Câmara Municipal da Lousã. Consultado em 11/12/2023 https://cm-lousa.pt/wp-content/uploads/2022/09/Patrimonio_Serra-da-Lousa-baixa-resolu%C3%A7%C3%A3o.pdf
6. Lemos, Álvaro V. (1950) A Lousã e o seu concelho. [S.L.: S.N.] (Coimbra: Imprensa Coimbra). Com 169