

21

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA**

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

**"MEL DE BARROSO"**

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DE BOTICAS**

# CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "MEL DE BARROSO"

## 1. Introdução:

O "MEL DE BARROSO" produz-se nas regiões de cota mais elevada do Barroso. É um Mel com características particulares que resultam de um extraordinário manto vegetal maioritariamente composto de urzes (*Erica sp.*).

As urzes, para além de uma muito boa condição para o desenvolvimento das colónias das abelhas, permitem a produção de um Mel escuro, muito apreciado.

A procura deste tipo de Mel é bastante elevada, sendo múltiplas as suas utilizações: acção terapêutica, adoçante e produto da culinária regional.

São remotas as referências físicas, escritas e mesmo orais ao potencial produtivo de Mel e cêra da região, o mesmo acontecendo com alguns dos costumes e hábitos das populações de Barroso. Refira-se que, em brasões de algumas das freguesias de Barroso, e muito particularmente no da Vila de Boticas, a abelha aparece como elemento preponderante, o que traduz a sua importância a nível regional.

Em tempos idos, nos antigos colmeais, chamados silhas ou muros, eram colocados os cortiços. A colocação e exposição destas silhas em locais fundos, abrigados dos ventos e com exposição sul / nascente, revelam a mestria e os conhecimentos apícolas dos seus proprietários. Estas silhas evoluíram quer na robustês de construção quer na altura, em função dos animais que existiam na região, muito particularmente o urso.

É grande a fama da Região quer pela beleza da sua paisagem natural, verde e equilibrada, quer pela pureza do seu ambiente de montanha. A actividade do Homem nestas paragens, caracterizou-se, desde sempre, pelo equilíbrio, única forma de garantir o sustento actual e futuro daqueles que aqui sempre habitaram. As práticas agrícolas aqui utilizadas, de carácter extensivo, aliadas ao emprego de técnicas tradicionais, são em grande parte responsáveis pela beleza e pureza naturais já citadas.

Assim enquadrada, a produção de Mel, também ela uma prática tradicional, bem enraizada, e onde as técnicas de manejo das colmeias ao longo dos tempos se tem particularizado em relação a outras regiões, garantiram o reconhecimento da qualidade do Mel da Região.

Os processos de produção de Mel na Região têm vindo a sofrer, nos últimos anos, uma profunda alteração. Paralelamente com a introdução de técnicas mais eficazes nas diferentes fases de elaboração do Mel, foi grande o esforço ao nível da formação profissional, com a qual se procurou dar uma melhor preparação técnica aos Apicultores e, dessa forma, garantir uma melhoria significativa da qualidade do produto.

De entre as inovações introduzidas, destaca-se a utilização da colmeia móvel, a qual surge, principalmente, como um meio de auxílio na resolução dos problemas causados por um novo parasita, o ácaro *Varroa jacobsoni*. No entanto, refira-se, estas alterações não provocaram qualquer alteração das características físicas e organolépticas do Mel produzido na Região.

Por fim, resta referir apenas fazer referência à responsável por este produto de extraordinárias características, a abelha negra, *Apis mellifera*, considerada por alguns investigadores como sub raça *Apis mellifera ibérica*, extraordinariamente adaptada às condições climáticas da Região, com boa capacidade de recolha e cujo Mel por ela produzido é de excelente qualidade.

## **2. Entidade Proponente.:**

O registo da Denominação de Origem "MEL DE BARROSO" será requerido pela Cooperativa Agrícola de Boticas, através da sua "Secção Apícola", adiante designada por Cooperativa.

### 3. Definição do Produto.

#### 3.1. Denominação:

"MEL DE BARROSO"

#### 3.2. Caracterização do Produto.

O "MEL DE BARROSO" com Denominação de Origem é produzido pela abelha local - *Apis mellifera* (sp. Ibérica), em região montanhosa, com flora característica, cuja área geográfica de produção é indicada adiante no ponto 3.4..

É um Mel de néctar de flores, em que se encontra maioritariamente pólen das Ericáceas que fazem parte da flora melífera regional. Para além da urze (*Erica umbellata* também conhecida na região como "queiró"), podemos encontrar a *Erica cinerea*, *Erica arborea*, *Erica vaquans*, *Erica ciliares* e *Caluna vulgaris*.

Este Mel, de cor acentuadamente escura, é particularmente rico em alguns sais minerais e apresenta níveis de cristalização médios e regulares.

O "MEL DE BARROSO" tem tendência natural para cristalizar o que é garantia da sua pureza e qualidade, pelo que só poderá ser comercializado no estado fluído (pastoso) ou sólido (cristalizado).

As características físico-químicas do "MEL DE BARROSO" podem ser resumidas como a seguir se indica:

- Humidade	< a 18 %
- Sacarose	< a 5 %
- Açúcares redutores (Frutose/Glucose)	> a 65 %
- Cinzas	< a 0,6 %
- Substâncias insolúveis	< a 0,1 %
- Acidez	< a 4 (Cm <sup>3</sup> de solução IN/100g de Mel)
- Índice diastásico	> a 8 na escala de GOTHE
- Hidroximetilfurfural	< a 40 mg/Kg de Mel
- Côr	> a 8 na escala de PFUND
- Densidade	> a 1,4 à temperatura de 20°C
- Índice de refração	> a 1,4915 à temperatura de 20°C
- Pólen	> de 15 % de pólen de ericáceas em situação de predominância

### 3.3. Modo de Apresentação.

O "MEL DE BARROSO" apresentar-se-á para venda devidamente embalado em frascos de vidro nos quais será aposto o respectivo rótulo onde estará bem visível a indicação "MEL DE BARROSO" - Denominação de Origem.

Haverá dois tipos de produto:

- a) Mel centrifugado;
- b) Mel em favos.

Ao Mel que possua um teor em pólen de ericáceas superior a 35% poderá ser atribuída a designação de venda "MEL DE URZE" ou "MEL DE QUEIRÓ".

### 3.4. Área Geográfica de Produção:

A Área Geográfica de Produção, e as áreas geográficas de extracção e acondicionamento é limitada aos Concelhos de Boticas e Montalegre do Distrito de Vila Real.

### 3.5. Condições de Elegibilidade das Explorações:

Apenas podem ser inscritas no registo de explorações da Denominação de Origem aquelas que, cumulativamente, cumpram cada uma das seguintes condições:

- estejam localizadas na área geográfica de produção definida no ponto anterior;
- se comprometam a cumprir neste caderno de especificações;
- registem todas as colmeias que possuem;
- requeiram, voluntariamente, esse estatuto ao Agrupamento de Produtores;
- se submetam ao controlo realizado pela entidade certificadora.

### 3.6. Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto:

Apenas poderá beneficiar da Denominação de Origem "MEL DE BARROSO" o Mel produzido em explorações elegíveis como definido no ponto anterior e que simultaneamente cumpram o estipulado relativamente à identificação dos apiários/colmeias.

### 3.7. Registos:

Nas explorações produtoras de Mel deverão existir os seguintes registos:

-ficha de Apicultor, indicando o nome do mesmo, o nome e localização da exploração agrícola, a identificação e localização do apiário, o número de colónias por apiário, a raça das abelhas e o estado sanitário das colónias.

Nas salas/centros de extracção deverão existir os seguintes registos:

-dos lotes recebidos e dos respectivos números de ordem dentro da sala;  
-calendarização das acções de extracção por Apicultor (com indicação pormenorizada do material entregue e do seu estado) e respectiva correspondência com os lotes originados e as quantidades extraídas e com as amostras recolhidas;

-das amostras recolhidas;

-das expedições de mel para as salas de embalagem com indicação dos números das marcas de certificação que lhes correspondem.

As salas de embalagem deverão deter registos de:

-produto recebido e expedido e sua correspondência com as marcas de certificação recebidas e enviadas, com o mel a granel e embalado, respectivamente.

Na entidade certificadora deverão existir os seguintes registos e documentos:

-das fichas dos Apicultores, com indicação do código respectivo de cada um, devendo a informação detida em cada uma delas individualmente ser centralizada pelo menos anualmente;

-comprovativos da adesão dos Apicultores à Denominação de Origem;

-dos apiários e respectivas colmeias que os compõem, com indicação do respectivo código;

-das salas/centros de extracção e do código correspondente de cada uma;

-das salas de embalamento;

-dos pontos de venda;

-das marcas de certificação emitidas;

-dos controlos realizados;

-das sanções aplicadas;

-das explorações às quais forem entregues fichas de Apicultor;

-de correspondência entre as marcas de certificação emitidas e os dados constantes no documento que acompanha cada uma delas, relativos a cada um dos elos da fileira de produção;

-centralização dos documentos que acompanham as marcas de certificação; estes deverão permitir chegar a cada um dos elos da fileira de produção, reconstituindo todo o processo produtivo.

## 4. Condições de Obtenção do Produto.

### 4.1. Identificação:

Os Apicultores que pretendam beneficiar da Denominação de Origem deverão efectuar essa solicitação ao Agrupamento de Produtores, devendo também preencher uma ficha, (Ficha de Apicultor) da qual consta o nome do Apicultor, o nome e localização da exploração agrícola, a identificação e localização do apiário, nº de colónias por apiário, a raça das abelhas e o estado sanitário das colónias.

Compete aos Apicultores comunicar ao Agrupamento de Produtores quaisquer actualizações aos elementos constantes desta ficha. A sua actualização deverá ser feita, no mínimo, anualmente.

Nos apiários autorizados pela Cooperativa apenas se poderão encontrar colmeias numeradas e registadas no respectivo registo da Cooperativa.

### 4.2. Produção:

A raça de abelhas local, *Apis mellifera mellifera* (sp. Ibérica) é a única autorizada nos apiários.

O Apicultor deverá possuir um registo por apiário, onde explicita as operações de manejo efectuadas em cada colmeia e as datas de compra ou povoamento das mesmas. Também as datas dos tratamentos sanitários realizados, da alimentação suplementar fornecida às colónias, da colocação de alças e da cresta deverão fazer parte deste registo.

A transumância das colmeias apenas é permitida dentro da área demarcada desde que previamente comunicada e autorizada pela Cooperativa. Caso algum Apicultor faça a transumância de colmeias para fora da zona de produção, apenas poderá inscrevê-las novamente como produtoras de "MEL DE BARROSO" com certificação pela denominação de origem um ano após o seu retorno.

Qualquer Apicultor que voluntariamente deixe de fazer parte dos respectivos registos da Denominação de Origem, apenas poderá reinscrever-se passados doze meses.

Os Produtores deverão comunicar até 15 de Julho de cada ano a estimativa das suas produções à Cooperativa que por sua vez as indicará à entidade certificadora.

Os apiários de produção de MEL DE BARROSO não poderão estar instalados a menos de 1000 metros de áreas de produção florestal de eucalipto.

### 4.3. Alimentação:

Não é permitido, como prática corrente, a alimentação artificial das colónias de abelhas.

Contudo, em situações anormais devido a condições climáticas, o Apicultor pode alimentar as colónias com xarope, constituído com água e açúcar e/ou Mel, dando conhecimento deste facto à entidade certificadora.

#### 4.4. Cresta:

A cresta deverá ser comunicada atempadamente à Cooperativa e deverá ser efectuada no período compreendido entre 15 de Julho e 15 de Setembro. Fora deste período só poderá ser realizada com autorização prévia da entidade certificadora.

A cresta deverá ser feita preferencialmente por sistema de pressão de ar ou pelo sistema tradicional de escova das abelhas procurando nunca fazer uso excessivo do fumigador. Fica proibida a utilização de produtos repelentes, quer sejam sólidos, líquidos ou gasosos.

Só poderão ser crestados quadros de alças ou melários.

Só os quadros completamente operculados poderão ser crestados.

Não poderão ser crestados quadros com criação.

### 5. Sanidade.

O tratamento das colónias contra as doenças das abelhas terá de seguir os procedimentos sanitários instituídos pela legislação em vigor.

Para todos os tratamentos sanitários, o Apicultor deverá respeitar a época e as doses tecnicamente recomendadas no "Decálogo Hígio-Sanitário do Apicultor da Direcção Geral da Pecuária".

É proibido todo e qualquer tratamento de colónias em colomeias com alça.

### 6. Transporte.

Os quadros crestados terão de ser transportados do apiário para a Sala ou Centro de Extração em alças resguardadas da entrada de poeiras ou outros agentes conspurcadores.

### 7. Condições de Transformação.



### 7.1. Extração e Decantação

Os possuidores das salas de extração e/ou embalagem que pretendam ver essas instalações aprovadas para a extração e/ou embalagem de mel que possa vir a beneficiar do uso da Denominação de Origem deverão solicitar a sua aprovação à Cooperativa devendo também preencher ficha apropriada da qual deverá constar o nome do dono da instalação, a localização exacta, as condições do local, o equipamento existente, etc..

Compete aos possuidores destas salas comunicar à entidade certificadora quaisquer actualizações aos elementos constantes da ficha correspondente. A entidade certificadora deverá controlar a veracidade dos elementos constantes nestas fichas e das suas actualizações.

A extração do Mel candidato à beneficiação pela Denominação de Origem apenas poderá ser feita em Salas de Extração aprovadas para o efeito pelo Agrupamento de Produtores, após relatório da entidade certificadora.

Não poderá ser centrifugado qualquer quadro de Mel que dê indícios de ter sido sujeito a más condições de higiene durante as operações de cresta ou transporte até à sala de extração.

A operação de extração e decantação do mel terá obrigatoriamente de ser realizada dentro da área da produção.

Em todas as fases de extração e decantação o mel nunca poderá registar uma temperatura superior a 45°C.

### 7.2. Funcionamento das Salas e/ou Centros de Extração:

O funcionamento das Salas e/ou Centros de Extração deverá obdecer às seguintes normas:

-O operador deverá estar habilitado para executar as tarefas de extração e dispôr dos requisitos higio-sanitários necessários para poder manipular géneros alimentícios.

-Deverão ser recolhidas amostras individuais por produtor e apiário que, convenientemente etiquetadas com as referências obrigatórias (nome do produtor, número do apiário, quantidade de alças entregues e data de cresta e extração), deverão ficar guardadas em local estanque, não sujeito a grandes variações térmicas, para análise de controlo posteriores.

-Deverá existir um registo do número de alças recebidas por apiário.

-A calendarização das acções de extração será da responsabilidade do responsável pelo centro ou sala de extração.

### 7.3. Condições Físicas das Salas e/ou Centros de Extração:

As salas ou centros de extracção deverão:

- Estar situadas em locais afastados de instalações animais, unidades industriais ou outras que possam transmitir odores estranhos ao mel.
- Estar convenientemente protegidas da entrada de animais ou poeiras provenientes do exterior.
- Ter paredes e tectos laváveis de azulejo ou tinta plástica.
- Ter o pavimento de cimento ou tijoleira também lavável.
- Possuir instalação eléctrica em conformidade com as normas de segurança legalmente estabelecidas.
- Dispôr de maquinaria, depósitos e tubagem em chapa inox ou material plástico autorizado para produtos alimentares.
- Utilizar água potável.

#### 7.4. Embalamento:

O embalamento terá de ser efectuado nas salas de extracção atrás referidas ou em instalações aprovadas para o efeito, pela Cooperativa, após relatório efectuado pela entidade certificadora.

As instalações de embalamento terão de obdecer aos mesmos requisitos de funcionamento e condições "físicas" das salas de extracção e estar localizadas no interior da área geográfica de produção.

O transporte de mel a granel só poderá ser feito dentro da área geográfica de produção definida no ponto 3.4. deste caderno de especificações.

O Mel produzido em Barroso que se destine à beneficiação pela Denominação de Origem só poderá ser transportado e acondicionado em embalagens de material inerte, inócuo, próprio para géneros alimentícios.

O "MEL DE BARROSO" com certificação pela Denominação de Origem destinado ao consumo directo, só pode ser vendido depois de embalado e rotulado, o que só pode ser efectuado em embalagens cujos modelos tenham sido aprovados previamente pela Cooperativa com parecer da entidade certificadora.

Na etiqueta aposta na embalagem deverão figurar as indicações estabelecidas no ponto 10 a posição da marca.

Se a Cooperativa assim o entender, poderá ser obrigatório o uso de um contra-rótulo do qual poderão constar os elementos que ela entender, desde que seja respeitado o princípio da veracidade.

## **8. Comercialização.**

A comercialização do Mel poderá ser feita quer pelo Agrupamento de Produtores, quer directamente pelo produtor a título individual, quer ainda por uma entidade terceira com quem qualquer um dos anteriores estabeleça contracto.

O Mel poderá ser comercializado quer no estado líquido (fluido) quer no estado sólido (cristalizado).

É interdita a comercialização de embalegens ostentando a designação "MEL DE BARROSO" com denominação de origem quando o produto apresente defeitos graves, designadamente separação de fase (precipitação da glucose) ou fermentação.

O "MEL DE BARROSO" pode ser comercializado em favos, desde que totalmente opercolado e sem criação.

## **9. Aposição da Marca "MEL DE BARROSO".**

A Cooperativa Agrícola de Boticas, como entidade detentora da Denominação de Origem será a responsável pela colocação da marca "MEL DE BARROSO" nas embalagens candidatas à certificação. A tarefa da certificação será adjudicada pela Cooperativa a uma entidade competente, a entidade certificadora.

A entidade certificadora adoptará e registará uma marca de certificação, informando as entidades competentes da sua adopção. Esta marca deverá ser aposta nas embalagens contendo "MEL DE BARROSO" com denominação de venda.

Na etiqueta da entidade certificadora deverão constar os seguintes dados: "MEL DE BARROSO - Denominação de Origem", nome da entidade certificadora, número de série da marcados que esta considere necessários, sem prejuízo da denominação de origem.

As etiqueta utilizadas não poderão ser re-utilizadas.

## **10. Rótulo.**

No rótulo apostado pela Cooperativa, identificativo da denominação de venda "MEL DE BARROSO", e de acordo com o disposto nos Decretos Lei nº 131/87, de 29 de Abril, e 170/92, de 8 de Agosto, e com a Portaria nº 119/93, de 2 de Fevereiro, deverão constar os seguintes elementos:

número do lote, quantidade líquida, nome e endereço do produtor e da entidade embaladora, logotipo identificativo e designação de venda do produto, descrição sucinta do produto com indicação das condições particulares de produção e origem, data da embalagem e período de validade e recomendações sobre as condições de utilização do marca de certificação e possibilidades de reclamação. O rótulo pode ainda ostentar outras indicações que a Cooperativa considere necessárias, desde que seja respeitado o princípio da veracidade.

Em todas as embalagens contendo mel certificado pela Denominação de Origem "MEL DE BARROSO" será apostado o rótulo indentificativo, do qual se anexa o respectivo projecto (ANEXO D).

### **11. Condições de utilização da Denominação de Origem.**

A utilização da Denominação de Origem "MEL DE BARROSO" fica reservada aos Apicultores que, cumulativamente, satisfaçam cada uma das seguintes normas:

- a) estejam expressamente autorizados para o efeito pelo Agrupamento de Produtores;
- b) tenham a sua exploração agrícola localizada no interior da área geográfica de produção;
- c) respeitem todas as regras de produção estabelecidas por este caderno de especificações, pela entidade certificadora e pela legislação vigente;
- d) se comprometam, por escrito a não comercializar como "MEL DE BARROSO" com certificação pela Denominação de Origem, mais com outras origens ou características;
- e) se submetam ao regime de controlo da entidade de controlo e certificação que vier a ser reconhecida como tal.

### **12. Certificação.**

O Agrupamento de Produtores propõe como entidade de controlo e certificação a associação **Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes**, também designada por **Tradição e Qualidade** ou **T.Q.**.

A associação **Tradição e Qualidade** será a responsável pela emissão das marcas de certificação. A cada marca de certificação corresponderá um documento no qual deverão constar as seguintes indicações: número de certificação, código da exploração de origem do mel, identificação

da sala de extracção, número de ordem do lote dentro da mesma, quantidade extraída, data da cresta e da extracção, identificação da sala de embalagem, número de ordem do lote dentro da sala de embalagem, identificação dos receptores do produto embalado e do agente certificador, data de emissão da marca de certificação e de recepção e expedição do produto em cada um dos elos da fileira de produção.

O documento que acompanha a marca de certificação será preenchido por um agente habilitado por aquela associação e deverá acompanhar o produto ao longo dos diferentes elos da fileira de produção.

Os rótulos poderão ser feitos em papel, em matéria plástica ou em metal e serão apostos, por colagem ou aplicação, nas embalagens.

Para a colocação dos logotipos a entidade certificadora poderá autorizar os Apicultores ou outras pessoas individuais ou colectivas com quem estabeleça protocolos.

### **13. Controlo.**

O controlo das diferentes fases de produção de "MEL DE BARROSO" com certificação pela Denominação de Origem, será realizado, concretamente, pela verificação de:

a) no acto de inscrição: local de instalação do apiário; número de colónias; raças de abelhas; estado sanitário.

b) no apiário: condução e maneo; cresta; estado sanitário das colónias

c) na extracção: normas de procedimento do operador; apresentação higiénica dos quadros; condições higiénicas do local e sala; materiais de extracção, decantação, armazenamento e enfrascamento.

d) na embalagem: condições de embalagem; rótulos;

e) na comercialização: apreciação do tipo de comercialização; acesso a todos os registos sobre operações comerciais do mel.

Para além destes pontos de controlo, serão regularmente feitas análises físico-químicas aos meis existentes nos laboratórios credenciados pela entidade certificadora para o efeito.

A verificação das condições existentes em cada um dos pontos de controlo é da responsabilidade da entidade certificadora.

## 14. Sanções.

O regime sancionador por incumprimento deste regulamento será o que regula as infracções e sanções na matéria de defesa do consumidor e da produção agro-alimentar.

As infracções cometidas pelas pessoas inscritas nos registos da denominação de origem classificam-se, para efeitos da respectiva sanção, da seguinte maneira:

- a) faltas administrativas;
- b) infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção em assuntos da produção e elaboração;
- c) infracções por uso indevido da denominação de origem, ou por actos que possam causar-lhe prejuízo ou desprestígio.

a) Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que forem originadas por inexatidão, omissão ou falsidade na elaboração de pareceres, declarações, livros e outros documentos, bem como o não cumprimento dos prazos que estabelece este regulamento.

Será também considerada falta administrativa o desrespeito por todas as decisões da comissão.

Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 25 e 50% do valor das mercadorias ou do preço base no caso de animais vivos. Se a falta for de carácter leve resolver-se-á com uma repreensão.

b) Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção e elaboração, todas aquelas que afectem os sistemas de exploração, o emprego de suplementos alimentares não autorizados, o mancio dos enxames e a manipulação do mel nas salas e/ou centros de extracção ou sala de embalagem.

Será também incluído neste tipo de faltas o desrespeito pelas decisões da comissão sobre estes assuntos.

Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 50 e 100% do valor das mercadorias ou do preço base dos animais vivos. A sanção será sempre acompanhada da perda da denominação de origem, no caso de animais vivos e da apreensão no caso de mel.

c) Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de origem ou por actos que possam causar-lhe prejuízo ou desprestígio, as seguintes:

1. Utilização de nomes comerciais, marcas, símbolos ou emblemas que façam referência à denominação de origem, ou aos nomes registados por ela, na comercialização de mel não protegido.

2. O emprego da denominação de origem em mel que não seja produzido e elaborado conforme o estabelecido na legislação vigente e por este regulamento, ou que não reúna as características organolépticas que o caracterizam.

3. O emprego de nomes comerciais, marcas, sinais, etiquetas, selos e outros elementos de identificação não aprovados pela comissão, nos casos a que se refere esta alínea.

4. A indevida negociação na utilização dos documentos, sinais, selos, carimbos, etiquetas ou qualquer outro elemento de identificação próprio da denominação de origem, bem como a sua falsificação.

5. A expedição de mel que não possua as características mencionadas nos locais de comercialização, como sendo "MEL DE BARROSO".

6. A expedição de mel proveniente de salas e/ou centros de extracção e salas de embalagem que não cumpram o estipulado no presente caderno de especificações.

7. O incumprimento do que está estabelecido neste regulamento, suas disposições complementares e as decisões da comissão nas matérias a que se refere este ponto.

Estas faltas sancionar-se-ão com multas cujo valor será compreendido entre o valor da mercadoria ou dos animais vivos e o seu dobro. A sanção será acompanhada da perda da denominação de origem, no caso dos animais vivos e da apreensão no caso de mel.

O conhecimento por parte do A associação Tradição e Qualidade de Certificação de uma infracção ao disposto no presente caderno de normas de produção deverá ser comunicado imediatamente à empresa em causa por carta registada com aviso de recepção. Todos os avisos darão lugar a um controlo suplementar devendo o seu custo ser suportado pela empresa.

Sem prejuízo do disposto no número anterior, as infracções cometidas tanto por inscritos como por não inscritos nos livros de registo da denominação de origem, sancionam-se pela Lei do Código Penal vigente.

No caso de infracções graves, para além das estabelecidas na presente alínea, poder-se-ão aplicar ao infractor a suspensão temporária do uso da denominação de origem ou a baixa nos seus registos.

A suspensão temporária do direito ao uso da denominação de origem implicará a suspensão do direito à obtenção de certificados, etiquetas ou sinais, selos, carimbos, e demais documentos e elementos de identificação próprios da denominação de origem.

A baixa suporá a exclusão do infractor dos registos da denominação de origem e, como consequência, a perda de todos os direitos inerentes à denominação de origem.

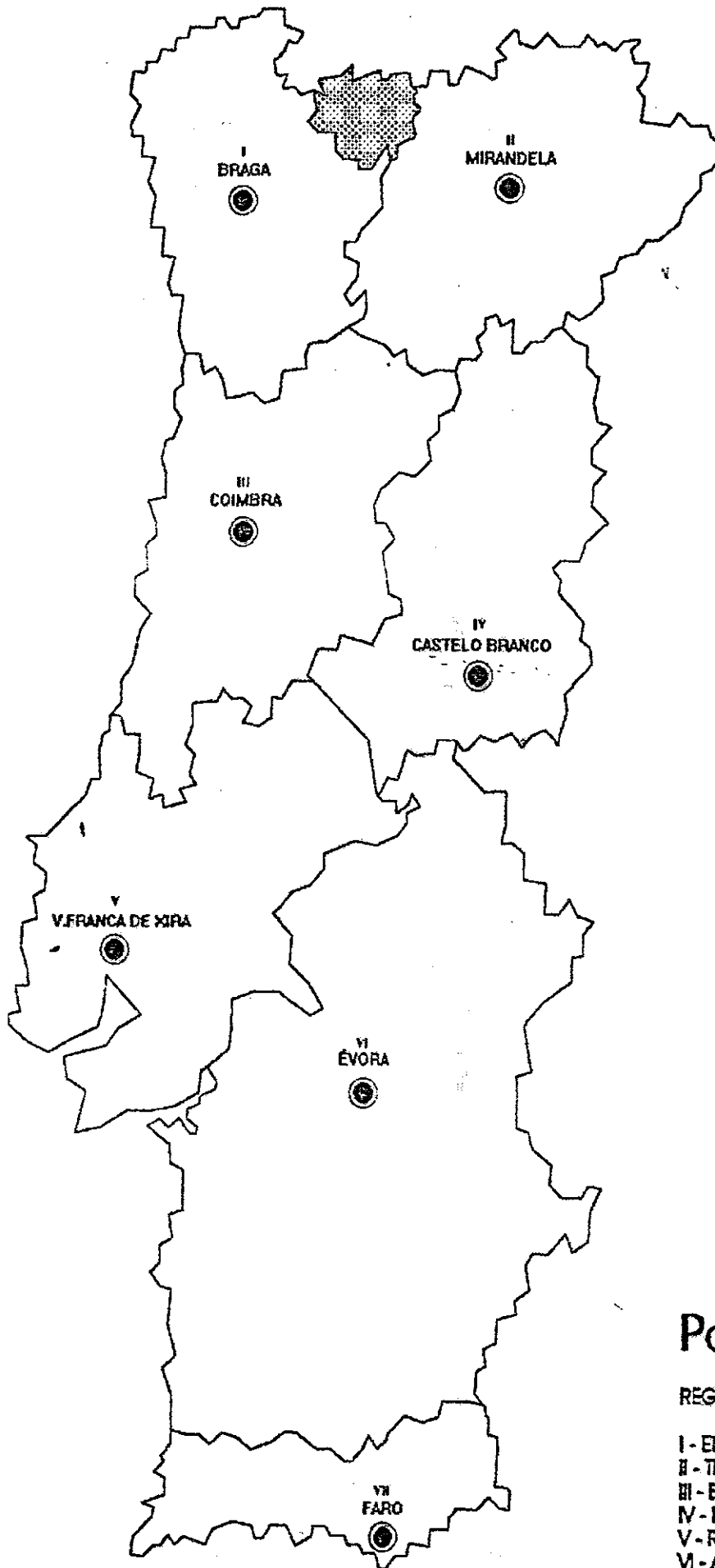
Quando as infracções aconteçam com produtos destinados à exportação as sanções serão acrescidas de 50% às sanções máximas assinaladas neste regulamento.

No caso de reincidência a sanção económica será acrescida de 50% das sanções máximas assinaladas neste regulamento, e será elevada para o triplo se acontecer novamente.

Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos cinco últimos anos.



# Mel de BARROSO



## PORTUGAL

REGIÕES AGRÁRIAS

- I - ENTRE DOURO E MINHO
- II - TRÁS-OS-MONTES
- III - BEIRA LITORAL
- IV - BEIRA INTERIOR
- V - ALGARVE DO OESTE
- VI - ALENTEJO
- VII - ALGARVE

Escala Aprox.: 1/2 300 000



**MEL DE BARROSO**

Denominação de Origem



Mel de Urze, Carqueja, Giesta, Toja etc.

Peso líquido

Produzido por:

Silva Latens

Consumir de preferência antes do fim de