



LOUSAMEL

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE APICULTORES DA LOUSÃ E CONCELHOS LÍMITROFES, C. R. L.

CONTRIBUINTE N.º 501 996 559

Rua Dr. Pires de Carvalho, 27 • Telef. 991680/991715 • 3200 LOUSÃ

MEL SERRA DA LOUSÃ

Descrição do Produto, Suas Características Físico-Químicas e Organolépticas;
Delimitação da Área Geográfica de Produção e sua Caracterização; e Método de
Obtenção do Produto.

I INTRODUÇÃO

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, Côis e Vila Nova de Foiares, decorre desde tempos imemoriais a exploração de abelhas. A frequência com que a terminologia apícola aparece na toponímia desta vasta área, atesta sem qualquer dúvida, a importância e a antiguidade desta actividade na região. Povoações e lugares como Alvares, Colmeal, Cortiços e Vale de Cortiços; Malhadas, Malhada Chã, Malhada Velha, Vale de Abelhas, Vale de Colmeias, Mestras e Ribeiro das Mstras, são só alguns dos muitos nomes ainda hoje existentes e conhecidos, que atestam a importância da apicultura no espaço a que estamos a fazer referência.

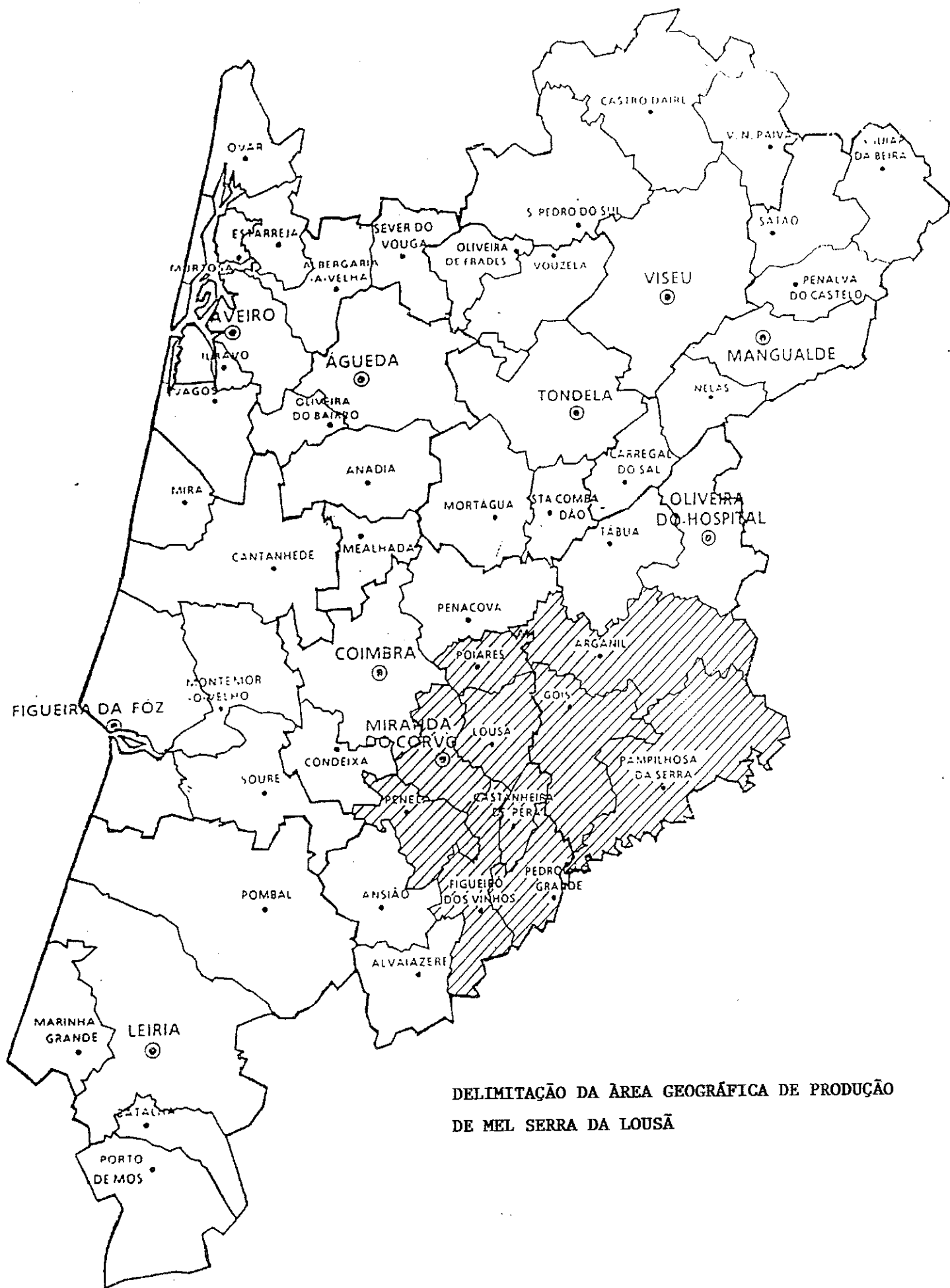
Por outro lado, a importância do mel levou mesmo à sua referência expressa na obra de Alvaro Viana de Lemos, "A Lousã e o seu Concelho", edição da Câmara Municipal da Lousã - 1950, em que são feitas várias chamadas de atenção para o produto, algumas mesmo apontando para a sua tipicidade: "Na Serra produziu-se 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). (Anexo 1)

Todo este vasto espaço de montanha caracteriza-se pelo seu uso e vocação florestal, em que a actividade, maioritariamente de subsistência vem sendo progressivamente abandonada; o que desde logo possibilita produções isentas de produtos tóxicos. Desta maneira, quer o estrato arbóreo quer particularmente o estrato arbustivo, caracterizado por uma flora em que as Ericáceas predominam, imprimem ao mel um odor e adstringência muito próprias. A sua cor ambar a ambar escura ou muito escura mesmo, resulta da composição florística, sendo também influenciada pela menor ou maior presença do Castanheiro (*Castanea Sativa Mill*).

Nas actuais condições, admite-se que a capacidade de produção potencial rondará, em média, 250 toneladas/ano. Tal valor não é ainda totalmente atingido face ao subdimensionamento da produção e a uma menor racionalidade na sua condução.

Actualmente, a Cooperativa Agrícola dos Apicultores da Lousã e Concelhos Limítrofes, LOUSAMEL garante uma produção dos seus associados na ordem das 28 toneladas; a Associação dos Apicultores da Serra do Espinhal, SERRAMEL 12 toneladas; e a Associação dos Apicultores da Serra do Açor 10 toneladas, sendo admissível que os apicultores não associados manipulem uma produção equivalente ao conjunto das produções dos apicultores associados, podendo assim estimar-se em mais de 100 toneladas a actual produção de mel susceptível de beneficiar de imediato com a Denominação de Origem e que se integra no espaço a que se refere a Figura 1.

Fig. 1



II CARACTERIZAÇÃO DA ZONA DA SERRA DA LOUSÃ

As fontes de informação que permitem uma correcta caracterização da área em estudo são escassas e as estações meteorológicas existentes (Penhas Douradas, Coimbra, Rego da Murta e Castelo Branco) ocupam uma posição tão periférica, que tal tarefa só poderá ser executada por aproximação.

Arenga (1979) é utilizada de perto no texto que se segue.

CARACTERIZAÇÃO CLIMÁTICA

As influências climáticas do oceano atingem a Cadeia Central, de forma que acima dos 700-800 m de altitude, as características montanhosas imprimem uma variante no clima atlântico. descendo a temperatura média a 10º C, com seis meses abaixo deste valor. O Verão é curto e sêco (mas perfeitamente demarcado) e o Inverno é longo, frio e abundante em chuvas. A pluviosidade média anual a esta altitude, na linha de montanhas da Cordilheira Central, é sempre superior a 1 500 mm.

As depressões interiores apresentam clima mais seco, com Inverno moderado e mais quente.

As diferenças pluviométricas entre as regiões W e SW (Lousã, Pedrógão Grande), e as regiões mais interiores (viradas à Beira Baixa) acentuam-se mais às baixas altitudes: Pluviosidade anuais superiores a 1 200 mm, com mais de 100 dias de chuva e pluviosidade estival de 60 mm, na zona de Penela-Góis-Lousã; Pluviosidade anuais de apenas 827 mm, com 70 a 80 dias de chuva e uma pluviosidade estival de 30 mm, em Castelo Branco.

CARACTERIZAÇÃO LITOLÓGICA

A litologia é relativamente uniforme, sendo constituída por rochas do grupo dos xistos argilosos das Beiras, Ante-ordovicianos. Esta uniformidade é localmente quebrada por afloramentos quartzíticos (Vidual-de-Cima, Unhais-o-Velho, Lousã, etc.).

Nos pontos em que a cobertura sedimental é pouco expressa encontram-se numerosos filões e eruptivos de rochas com carácter granítico (manchas de Pedrógão Grande, Figueiró dos Vinhos, Coentral, etc.).

CARACTERIZAÇÃO ECOLÓGICA

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

Quadro I - Caracterização Autofítica da região da Serra da Lousã

NÍVEL	ZONA ECOLÓGICA	CARACTERIZAÇÃO AUTOFÍTICA
Erminiano (1300 - 1600)	OA	Jc Ps Tx B
Altimontano (1000 - 1300)	SA*OA	Qp Jc Ps Tx B
Montano (700 - 1000)	Λ*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*

CARACTERIZAÇÃO FLORÍSTICA

As espécies arbustivas que mais se destacam na região, pela importância que apresentam para Actividade Apícola encontram-se discriminadas no Quadro 2.

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

NOME CIENTÍFICO	NOME COMUM	ÉPOCA DE FLORAÇÃO	OBSERVAÇÕES
<i>Cistus ladanifer</i>	Esteva	Maio-Junho	Principalmente polinífera; também produz néctar
<i>Cistus monspeliensis</i> <i>Cistus salvifolius</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

III DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Mel produzido na região provém exclusivamente de nectários florais da flora espontânea já referida na parte II, apresentando as características seguintes:

COR

A cor do mel pode ir do ambar ao ambar escuro, quase negro.

AROMA E SABOR

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.

CONSISTÊNCIA

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

No que se refere às suas características químicas os limites são os seguintes:

Humidade.....	inferior a 20%
Sacarose.....	isento (Anexo 3)
Açucares redutores.....	superior a 65%
Cinzas totais.....	inferiores a 0,6%
Substâncias insolúveis na água.....	inferior a 0,1%
Acidez total máxima.....	inferior a 40 mg/Kg
Índice diastásico.....	superior a 10
Hidroximetilfurfural (HMF).....	inferior a 35 mg/Kg
Prospecção polínica--a própria da flora local.	

EMBALAGEM E ROTULAGEM

O mel é embalado líquido em frascos de 1/2Kg e 1Kg, comportando o respectivo rótulo as seguintes menções: Mel Serra da Lousã; 1/2Kg ou 1Kg; e Denominação de Origem; e o contra-rótulo prevê espaço para o nome, firma ou denominação social do produtor e a nota: A consumir de preferência até. (Anexos 4, 5 e 6).

CRISTALIZAÇÃO

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

IV METODO DE OBTENÇÃO

O Mel 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. No período de 1 de Abril até ao final de Agosto é interdita a alimentação artificial e a utilização de pesticidas e outros produtos, designadamente para o controle sanitário, para estimulação de postura ou mesmo como suplemento vitamínico.

Na produção, extracção, maturação, embalagem e conservação do mel devem ser rigorosamente observadas as disposições contidas no Regulamento Interno e no Regulamento Técnico de Produção, que fazem parte integrante deste processo.

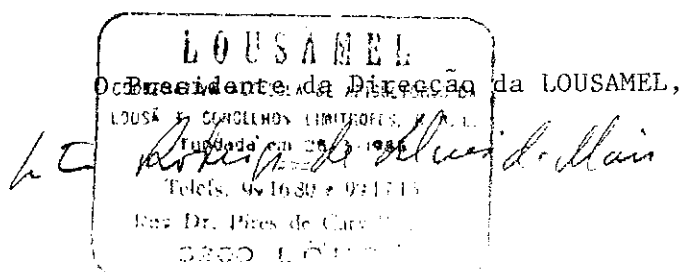
V CONTROLO

O controlo de certificação do Mel Serra da Lousã será efectuado pelo ADSICÓ - Qualidade, Instituto Controlador e Certificador dos Produtos Agro-Alimentares Endógenos da Área do Sicó.

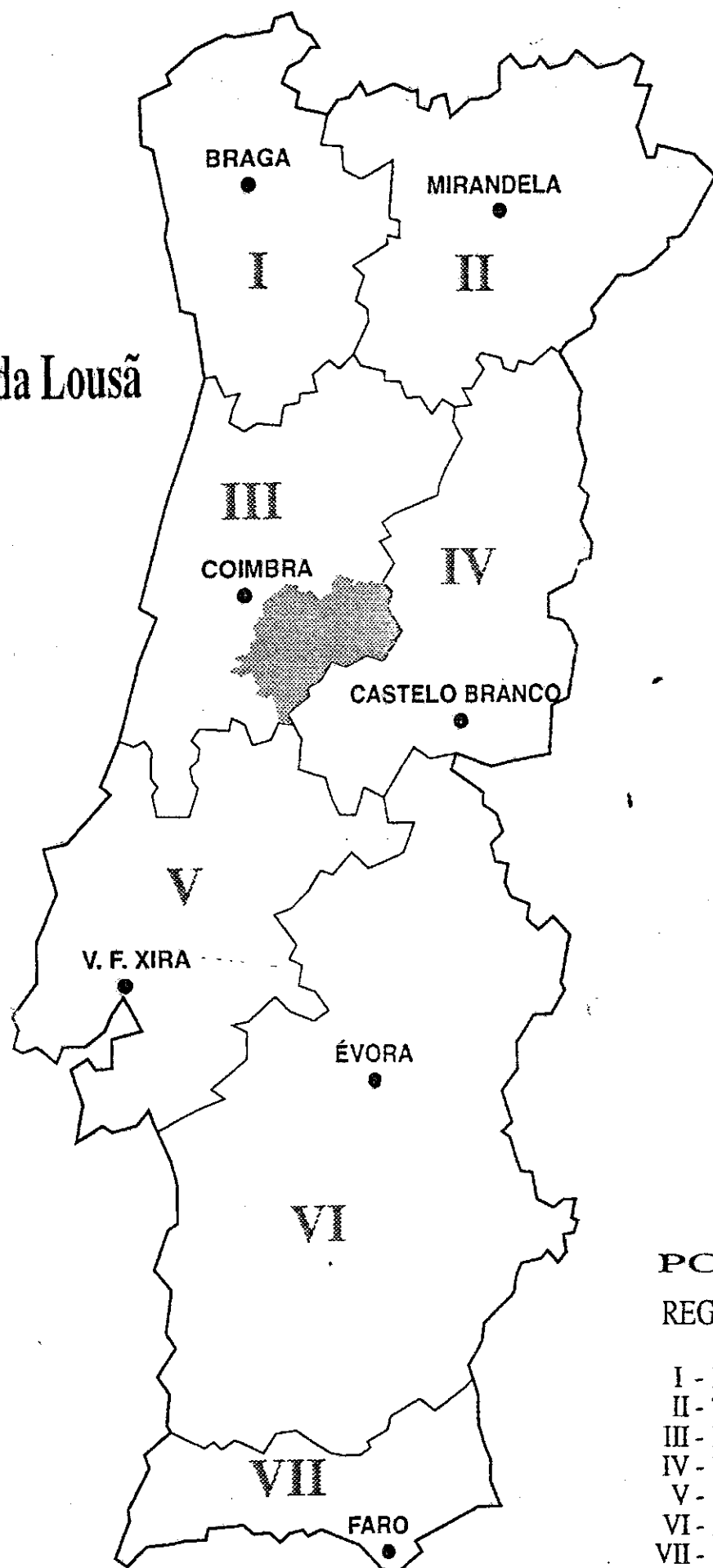
O OPC disporá ainda de um Conselho de Certificação que acompanhará os trabalhos de controlo e de certificação e que será constituído por uma representação equilibrada dos produtores, dos comerciantes e dos consumidores.

O OPC reger-se-á pelo Regulamento da Entidade Certificadora que também faz parte integrante deste processo.

Coimbra, 7 de Novembro de 1993



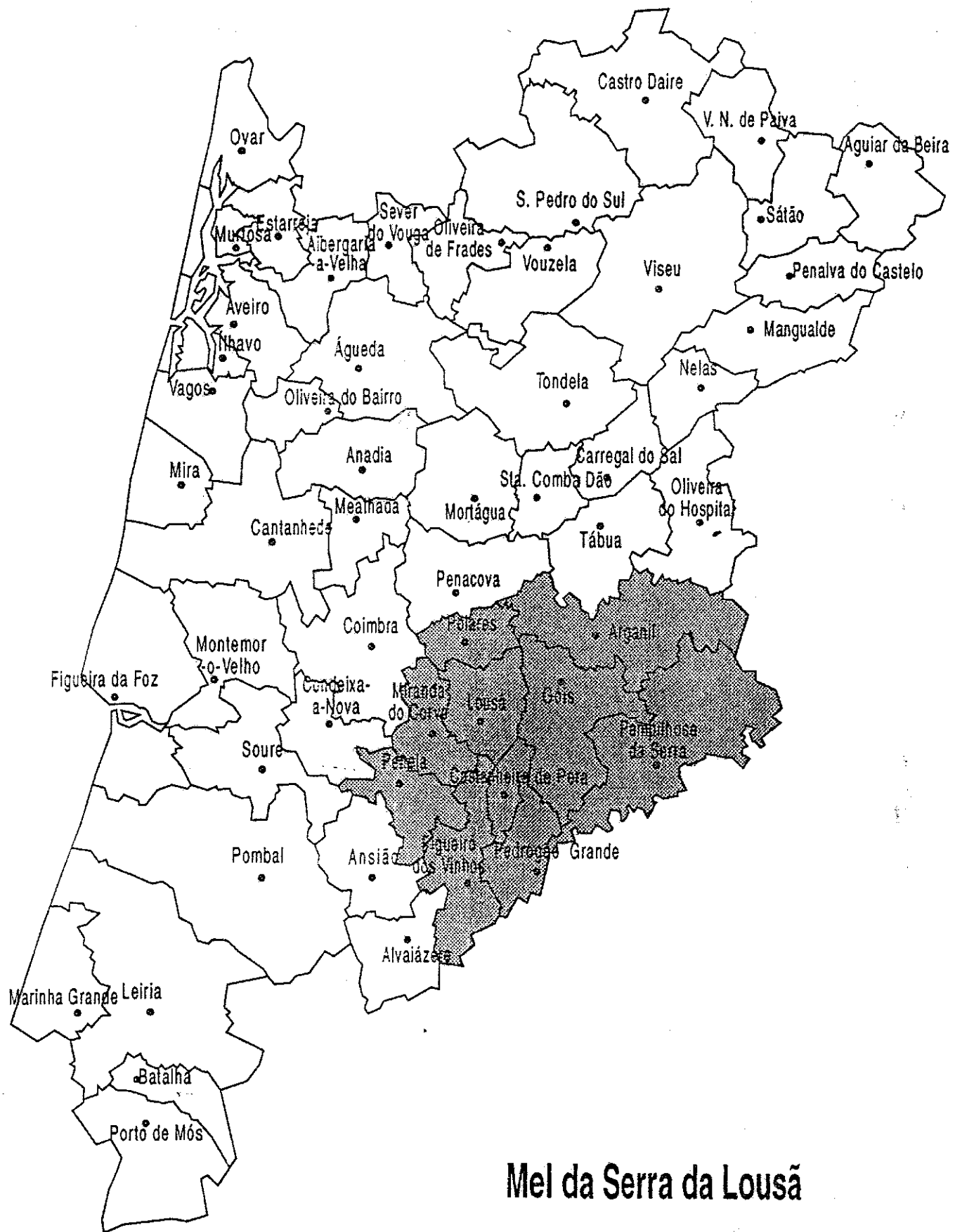
Mel da Serra da Lousã



PORTUGAL REGIÕES AGRÁRIAS

- I - Entre Douro e Minho
- II - Trás-os-Montes
- III - Beira Litoral
- IV - Beira Interior
- V - Ribatejo e Oeste
- VI - Alentejo
- VII - Algarve

Escala aprox. 1: 2 300 000



Mel da Serra da Lousã

Escala aprox. 1:750 000