

DOCUMENTO ÚNICO

«MEL DA SERRA DA LOUSÃ»

N.º UE:

DOP (X)

IGP ()

1. NOME

Mel da Serra da Lousã

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto

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

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O Mel da Serra da Lousã provém do néctar recolhido pelas abelhas exclusivamente de nectários florais da flora espontânea. É um mel produzido em colmeias de quadros móveis localizadas nas montanhas e vales da Serra da Lousã, por decantação ou centrifugação. Apresenta-se no estado líquido.

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

Características organoléticas:

Cor: É um mel cuja tonalidade varia de âmbar ao âmbar escuro quase negro.

Aroma e sabor: O néctar das urzes acentua profundamente o odor do mel, mostrando ainda um paladar forte e alguma adstringência.

Consistência: O mel apresenta elevada viscosidade.

Prospeção polínica: a própria da flora local.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

É permitida a alimentação artificial, a alimentação para a estimulação de postura ou mesmo como suplemento vitamínico.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Tanto a produção como as posteriores operações de extração, armazenagem e embalagem devem ser efetuadas no interior da área geográfica delimitada.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere

O mel é embalado em instalações registadas no Agrupamento de Produtores em que o mel provenha de explorações inscritas na denominação de origem protegida.

O conteúdo das embalagens de mel para consumo direto varia, em regra geral, entre 30 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.

3.6 Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere

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

- A menção “Mel da 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.

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

Circunscrito aos 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.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

O mel produzido nesta área geográfica apresenta características organolépticas e analíticas, enumeradas na rubrica relativa à descrição do produto, que estão relacionadas com o meio natural e com o saber fazer dos produtores.

5.1. Especificidade da área geográfica - Fatores naturais

O mel é produzido nas Serra da Lousã, que apresenta declives abruptos e 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

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.

Nestas montanhas podemos encontrar uma grande diversidade climática, com a presença simultânea dos macrobioclimas mediterrânico e temperado. Contudo, globalmente, a influência temperada tem uma extensão maior neste território, estando o macrobioclima 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.

A orografia acidentada e as variantes climáticas determinam uma vegetação 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 espécies arbustivas que mais se destacam na região, pela importância que apresentam para a atividade apícola são:

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

5.2. Fatores humanos

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, Figueirós 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.

5.3. 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*).

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 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*).

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.

A elevada viscosidade deve-se ao teor de humidade naturalmente baixo e à prospeção polínica associada à flora local.

5.4. 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 que 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.

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".

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012)

eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:31996R1107&from=PT