



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM MEL DOS AÇORES

CAP. I.

DEFINIÇÃO DO PRODUTO

ART.1º

Pelo presente caderno de especificações é criada a denominação de origem - DO - "MEL DOS AÇORES " para o mel de nectar centrifugado obtido principalmente a partir dos nectares de incenso e multiflora produzidos no arquipélago dos Açores, cujas características edafo-climáticas propiciam o desenvolvimento de vegetação variada, que obedeça ao disposto no presente documento e cujos produtores se submetam ao regime de controlo e certificação também nele previstos.

2 - O Arquipélago dos Açores situa-se no Atlântico Norte, e está compreendido entre as seguintes coordenadas geográficas:

- latitude: - Norte 39° 43' 23" N
- Sul 36° 55' 43" N
- Longitude: - Este 24° 46' 15" WG
- Oeste 31° 16' 24" WG

3- A distribuição da área do Arquipélago em termos de altitude é a seguinte:

- até 300 metros : cerca de 50%
- de 300 a 800 metros: cerca de 45%
- mais de 800 metros: cerca de 5%



4- O Arquipélago está situado à latitude dos centros de altas pressões do Atlântico Norte e pelo facto de estarem em contacto com massas de ar polar e tropical têm um clima temperado oceânico.

O oceano e em especial uma ramificação da corrente do Golfo constituem o grande regulador térmico, conferindo às ilhas :

- a) clima temperado marítimo;
- b) pequenas oscilações térmicas;
- c) humidades relativas elevadas (média anual iguala 79%);
- d) Solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

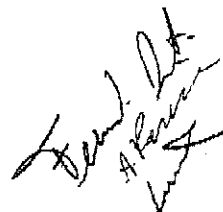
ART. 2º

1- O mel deve apresentar as seguintes características:

- a) Mel de incenso:
 - cor variável entre uma tonalidade quase incolor a amarelado
 - odor delicado e perfumado
 - sabor muito doce com paladar típico, baseado nos óleos essenciais do incenso
 - consistência fluída
- b) Mel Multiflora:
 - cor castanho escura
 - sabor agradável
 - consistência fluída

2- Para além disso os meis devem apresentar-se:

- a) isentos de matérias orgânicas e inorgânicas estranhas à sua composição, como por exemplo bolores, insectos e fragmentos;
- b) sem vestígios de terem começado a fermentar ou a ficar efervescente;
- c) sem vestígios de ter sido aquecido;



ART. 3º

Numa análise qualitativa do mel podem encontrar-se as seguintes características químicas:

- Água - 18%;
- Sacarose(máx.) - 10%;
- Açúcares redutores, expressos em açúcar invertido - 65%
- Cinzas - 0,6%
- Substâncias insolúveis na água - 0,1 %
- Hidroximetifurfural - 40 (mg/kg do produto)
- Índice diastático - 8 (na escala de Gothe)

ART.4º

O mel só pode ser comercializado acondicionado em embalagens adequadas, limpas, estanques e de um material inócuo, inerte em relação ao conteúdo e impermeável.

ART.5º

1- O Mel de insenso e multiflora são embalados em frascos de vidro branco (ref. STD 21 e 22) de duas dimensões, com tampas de metal *twist-off* brancas :

- a) 9,5 cm 21 - 250 gr
- b) 12,5 cm - 500 gr.

2- Os frascos são por sua vez colocados em caixas de cartão com as dimensões adequadas à embalagem de:

- a) 48 frascos de 250 gr;
- b) 24 frascos de 500 gr.



CAP II

REGRAS DE PRODUÇÃO

ART. 6º

1- A utilização da DO " MEL DOS AÇORES" só pode ser atribuída aos méis produzidos no Arquipélago dos Açores, nas condições previstas no presente documento.

ART. 7º

1- O Mel de incenso produz-se essencialmente em zonas de baixa a média altitude, ocupando taludes, zonas incultas, matas densas, grotas e sebes de protecção.

2- O Mel multiflora produz-se essencialmente em zonas de baixa a média altitude, ocupando pomares, sebes e parque florestais.

ART. 8º

A cultura melífera distingue-se essencialmente pela floração natural que existe nas diferentes ilhas:

a) O Mel de incenso é um mel resultante do néctar recolhido pelas abelhas das flores da espécie *Pittosporum Undulatum*, HORT, que é uma flora espontânea e existente em toda as ilhas dos Açores .

b) O Mel Multiflora é um mel proveniente da mistura de néctares de várias espécies de flores, nomeadamente de:

- Fruteiras tradicionais: Pomoideas, prunoideas, Castanheiro e Citrinos;
- Fruteiras Sub-Tropicais: Bananeira, Abacateiro, Goiabeira, Araçaleiro, Physalis e Maracujaleiro.
- Outras espécies: Metrozidero, Camélia, Jarro, Conteira (Roca da Velha), Hortência, Azália, Acácia, Eucalipto, Malvão, Alecrim, Erva Azeda, Fava, entre outras.

**ART. 9º**

- 1- O Mel de incenso produz-se entre os meses de Janeiro a Abril.
- 2- O Mel Multiflora produz-se de Janeiro a Dezembro.

ART. 10º

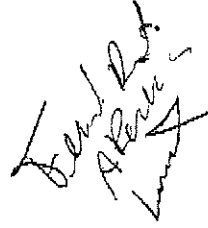
- 1- O Mel de incenso é obtido na cresta que se efectua em meados de Maio e início de Junho.
- 2- O Mel Multiflora é obtido na cresta que se efectua Março a Outubro.

ART.º11º

- 1- A cresta é feita na altura em que se verificam mudanças nas condições climáticas e a colmeia tem um número de indivíduos reduzidos, estando em fase de manutenção.
- 2- A cresta do mel de incenso deve ser efectuada imediatamente a seguir a conclusão da floração de incenso para que não haja a possibilidade de se misturarem outras florações.

ART. 12º

- 1-O mel encontra-se dentro das colmeias, caixas de madeira onde se encontram os quadros individuais, normalmente 10 .
- 2- A variação quantitativa da produção de mel depende do número de colmeias que existem .
- 3- Sempre que o número de indivíduos aumenta é necessário aumentarem-se o número de alsas que constituem as colmeias para se evitar a enxameação.

**ART.13º**

1-A cresta efectua-se retirando o mel dos quadros operculados, com um teor de humidade inferior a 18%, que se encontram no interior das colmeias, varrendo com cuidado as restantes abelhas para dentro da colmeia.

2- Dentro da colmeia deve deixar-se algum mel, para que as abelhas possam sobreviver às condições climáticas.

ART.14º

1- O mel depois de retirado das colmeias é desoperculado dos quadros no interior do armazém do apicultor, que detém as condições próprias para se efectuar a extracção do mel.

2- A operação de desoperculação é efectuada com uma faca.

3- Depois de desoperculados, os quadros são colocados no extractor eléctrico, onde se processa a centrifugação.

ART.15º

1- O Mel é colocado dentro de bidões próprios para alimentos e guardados numa estufa de esferovite.

2- No interior da estufa coloca-se um aquecedor a óleo para manter a temperatura da estufa semelhante à temperatura da colmeia.

3- Ao fim de alguns dias, retiram-se da superfície dos bidões as impurezas próprias do mel e os extractos de cera, utilizando para o efeito uma bomba eléctrica.

ART.16º

O Mel deve ser armazenado em local fresco, seco e ao abrigo da luz, para evitar a absorção de humidade e consequentemente a fermentação



CAP. IV

CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

ART. 17º

A entidade controladora e certificadora procederá ao esquema de controlo previsto no anexo I ao presente documento, que dele faz parte integrante.

ART. 18º

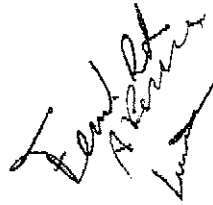
O controlo e certificação da DO - " MEL DOS AÇORES " será efectuado pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação criada pelo nº 2 do artigo 4º do Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro

ART. 19º

1- Os apicultores que pretendam utilizar a DO deverão solicitar tal uso ao Agrupamento de Produtores.

2- O pedido de uso deve ser feito por escrito e em duplicado, onde constem os seguintes elementos:

- a) Nome ou denominação e total identificação do produtor;
- b) Natureza jurídica;
- c) Residência ou sede social;
- d) Descrição de todos os bens afectos à produção de mel, bem como dos meios técnicos e humanos que lhe estão disponíveis.



3- No caso do requerente ser uma pessoa colectiva ou equiparável deverá ainda entregar, para além dos elementos referidos no número anterior, uma cópia autenticada dos seus estatutos ou pacto social, obrigando-se a comunicar ao agrupamento de produtores toda e qualquer alteração que nos mesmos se venha a verificar.

4- O Agrupamento de produtores fornecerá à entidade de controlo e certificação cópia dos documentos referidos nos números anteriores a fim de que esta possa executar a sua actividade de controlo, designadamente verificando as declarações iniciais e a conformidade com os procedimentos constantes no presente documento.

ART. 20º

1- Todos os apicultores autorizados a usar a DO constarão de um livro de registo, onde constem todos os elementos referidos no artigo anterior.

2- A pedido do agrupamento de produtores a entidade de controlo e certificação elaborará um cadastro das estruturas de produção dos utilizadores da DO, o qual será periodicamente actualizado.

3- Aos produtores que constem do livro de registo será passado um título de inscrição do qual conste:

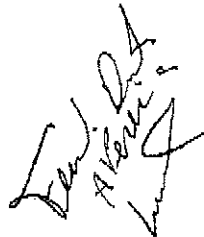
- Nome ou denominação do produtor e a sua natureza jurídica;
- Residência ou sede social do produtor;
- Assinatura do presidente da direcção do Agrupamento;
- Um número de série contínua.

CAP. IV

Rotulagem

ART.21º

Os elementos específicos relativos à rotulagem são os constantes no Anexo II ao presente documento que dele faz parte integrante.



ANEXO I

A que se refere o artigo

Controlo e certificação:

1- A utilização da DO depende da obtenção de uma autorização a conceder pela Cooperativa "Flor de Incenso", mediante parecer da entidade controladora e certificadora.

2- As operações de controlo assumirão a forma de inspecções no local, e verificações físicas e documentais da presença dos produtos em armazém, e serão sempre inopinadas.

3- Para efeito do número anterior prevê-se o seguinte esquema mínimo de controlo:

a) na produção: deverá fazer-se duas visitas anuais por exploração apícola, sobretudo na altura da desoperculação dos dois tipos de mefs:

- Mel de incenso: mês de Abril;
- Mel Multiflora: entre os meses de Agosto e Setembro

b) na distribuição: deverá fazer-se o controlo a 50% dos pontos de venda por ano.

*Fern. J. R. da Silva
Antonio José de Jesus
Luis Alberto Nunes Baptista Xavier*

ANEXO II

A que se refere o artigo

Elementos relativos à rotulagem:

Para além dos elementos exigidos pela legislação Nacional e Comunitária, relativos à rotulagem, o mel produzido nas condições do presente documento deverá conter os seguinte elementos:

- designação do produto: " MEL DOS AÇORES "- DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
- indicação da flora: INCENSO, ou MULTIFLORA
- marca do produtor
- identificação do produtor: PRODUZIDO E EMBALADO POR (nome e morada)
- peso líquido expresso em gramas
- MARCA DE CERTIFICAÇÃO da Comissão de controlo e certificação.

*Fernand Manuel da Silva Duarte
Antonio José de Jesus
Luis Alberto Nunes Baptista Xavier*

120° 110° 100° 90° 80° 70° 60° 50° 40° 30° 20° 10° 0° 10° 20° 30° 40° 50°

