

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

"MEL DA TERRA QUENTE"

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE ALFÂNDEGA DA FÉ
Secção Apícola

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

"MEL DA TERRA QUENTE"

1. NOTA HISTÓRICA

O Mel no Nordeste Transmontano, tem sido desde os tempos mais remotos, até à actualidade, como atestam as inúmeras ruínas das silhas (locais circulares, vedados com muros de alvenaria, de mais de dois metros de altura) encontrando-se ainda algumas em bom estado de conservação e em utilização.

As silhas, eram portanto os locais onde se instalavam os cortiços, que com os seus altos muros impediam o ataque dos ursos e outros predadores. Estes provocavam enormes razias nas colmeias desprotegidas, destruindo os cortiços, para se alimentarem dos seus favos.

O mel, antes da introdução do açúcar no continente Europeu (Sec. XVII), era o principal produto utilizado na região e no país, para adoçar alimentos e para confecção dos mais variados doces, licores e remédios caseiros.

O Mel do Nordeste Transmontano sempre foi considerado como um dos melhores do país. Eduardo Sequeira no seu livro (1942) AS ABELHAS (pag. 153, 154 e 155) faz referência à sua utilização na culinária e doçaria nos concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro e Torre de Moncorvo.

Refere-se ainda (pag. 241 e 242) à existência "de mais de trinta cerieiros ou meleiros na freguesia de Felgueiras, concelho de Moncorvo", considerando-a um grande centro de comércio e indústria de mel e cera. Naquela aldeia ainda existem os lagares de cera praticamente passados e abandonados.

A importância deste centro comercial de mel e cera é reafirmado pelo autor quando se refere aos instrumentos, calão e usos dos cerieiros.

A utilização de uma linguagem técnica típica nesta região faz-nos pensar que esta actividade remonta a muitos séculos atrás.

Citando o autor, enumeramos algumas das expressões apícolas características:

"A tirar a traça ou tinha das colmeias chamam "*estintrar*"

"Quando a colmeia tem excesso de zangãos ou machos dizem que está *machia* e que é necessário *tempesá-la*, tirando-lhe o excesso de habitantes inúteis"

"Daí o nome de *monte temposão* às flores de queiró e urze que vestem os montes e *monte seródio* às flores que aparecem no Verão . As flores de Setembro e Outubro chamam *branquinha*.

"A operação de tirar o mel dos cortiços é conhecida pela designação de *cresta*; quando o cortiço está cheio dizem as abelhas *melaram bem*"

"Os enxames primários são *enxamelhas*, os secundários *garfas*; as abelhas obreiras, *abelhas carreiras*, as mestras *varejeiras* e as larvas *pulo*".

"O pulo é *verde* quando as larvas estão apenas nascidas e *maduro* quando as larvas estão a transformar-se em crisálidas.

"Ao polén que as abelhas trazem nas patas chamam *calças* ou *barro*".

"O caminho seguido pelas abelhas saindo do cortiço para a labuta diária tem o nome de *carreira*".

"O lugar onde o cortiço está assente é conhecido por *alvado* e as bordas inferiores do cortiço por *boises*".

"Voltar uma colmeia para examinar o conteúdo é *borcá-la*; chamam à colmeia com abelhas aglomeradas em pinha à entrada - colmeia *agadada*".

" Os alvéolos dos favos são *casas das abelhas* e o alvéolo da mestra *casa da abelha nova*. A postura da mãe e a operação de *varejar o enxame*".

"As abelhas a *aparelharem* são as abelhas a reunirem-se para a saída do enxame".

"Uma colmeia forte é uma *colmeia real*, uma colmeia fraca é uma *garfada de abelhas* ou uma colmeia *fraqueira*".

"Ao pano com que cobrem a casa, para evitar as picadas das abelhas, chamam *careta* ou *caraça*, ao trapo a arder com que as formigam, *morrão*, ao ferro com que arrancam os favos e tiram o tampo ao cortiço, *estinhadeira*".

A existência na região de uma série de vales, mais ou menos apertados entre elevações pronunciadas e um clima mediterrânico continental é propícia ao desenvolvimento de inúmeras espécies melíferas e poliníferas espontâneas, predominando no entanto o rosmaninho (lavanda stoechas), a giesta branca (gemista alba), a esteva (cistus ladoníferus) entre outras.

Estas plantas espontâneas formam extensas manchas arbustivas.

A produção de Mel no Nordeste Transmontano tem evoluído esporadicamente nos últimos anos, atingindo actualmente cerca de quatro centenas de toneladas de mel de boa qualidade.

CARACTERÍSTICAS EDAFO-CLIMÁTICAS

A grande maioria dos solos de Trás-os-Montes formaram-se a partir de:

- materiais de alteração e desagregação do substrato rochoso
- materiais, não ou pouco consolidados, de formações sedimentares de cobertura.
- materiais acumulados por aluviação
- materiais acumulados por coluviação

Entre outros factores, como a acção do homem, foi a acção dos agentes de meteorização que mais contribuiu para a formação do solo.

Assim vamos ter que a maior parte dos solos da região têm uma espessura efectiva bastante reduzida devido à forte erosão, consequente da água de escoamento.

As classes de solos dominantes são leptossolos com cerca de 70,8% da superfície total, seguidos dos cumbissolos com 13,3% e os antrossolos com 6,8%.

Se é notório o contraste climático existente ao longo do país, também o é no interior da região transmontana.

Em Trás-os-Montes os factores que maior influência vão ter na determinação das condições climáticas são a altitude e a exposição.

Devido a estes factores vamos ter esta vasta região dividida em regiões de clima homogéneo, regiões naturais, como se pode constatar no mapa em anexo.

Influência das Características Edafo-Climáticas na Flora Natural

O revestimento vegetal depende a um tempo do clima, do relevo e do solo. Em Trás-os-Montes a uniformidade relativa da constituição do solo, torna este factor substancialmente secundário em relação ao relevo e ao clima.

Na região dominada de "Terra Quente" a flora espontânea predominante é o rosmaninho, a giesta branca e a esteva, para além de outras espécies melíferas e poliníferas

CARTA DE USO ACTUAL DO SOLO

Com base nos trabalhos elaborados para o PDRITM pela UTAD apresentam-se as principais culturas para a região, salientando-se a área de terrenos incultos, ou seja onde as espécies melíferas estão mais representadas:

Sequeiro extensivo	255000
Sequeiro intensivo	72200
Regadio intensivo	15000
Olival	73500
Vinha	89700
Amendoal	23400
Castanheiro	24600
Fruteiras	10700
Lameito	55800
Pastagem natural em altitude	8100
Pinhal	165300
Carvalhos	35200
Montados	34900
Incultos	393500
Moitas	48500

CADASTRO APÍCOLA

Como se pode observar no seguinte quadro, na área geográfica abrangida pela Associação dos Apicultores do Nordeste, a produção de mel atinge valores bastante significativos.

Além disso, pode constatar-se igualmente a diferença do número de apicultores e colmeias que existem entre os vários concelhos. Enquanto que em Mirandela temos 150 apicultores com 6400 colmeias, tanto em Valpaços como em Carrazeda de Ansães apenas existem 10 apicultores.

Concelho	Nº Apicultores	Nº Colmeias	Produção (Kg)
Mirandela	150	6 400	128 000
Vila Flôr	50	1700	34 000
Moncorvo	70	2 450	49 000
Freixo de E. Cinta	25	540	10 800
Mogadouro	30	720	14 400
Alfândega da Fé	80	1 800	36 000
Macedo de Cavaleiros	30	800	16 000
Carrazeda de Ansiães	10	200	4 000
Vila Nova Foz Côa	45	1 650	23 000
Valpaços	10	200	4 000
Totais	500	16 460	319 200

CONCLUSÕES

Dos estudos efectuados, ressalta que a região de Produção de Mel da Terra Quente se limita nos concelhos de Mirandela, Vila Flôr, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e Valpaços.

Trata-se de uma zona onde as condições de relevo, solos e clima favorecem o aparecimento de espécies melíferas espontâneas.

Os aspectos edafo-climáticos, a flora natural e as características físicas, químicas e do mel permite propôr a delimitação da zona de **Denominação de Origem Protegida do Mel da Terra Quente**, conforme o mapa indicativo dos concelhos e respectivas freguesias.

O Mel da Terra Quente, defenido pelas suas características físicas e químicas que a seguir se indicam, poderá ser produzido e embalado nos concelhos anteriormente apontados.

2. Entidade Proponente.:

O registo da Denominação de Origem "MEL DA TERRA QUENTE" será requerido pela Cooperativa Agrícola Alfândega da Fé, através da sua "Secção Apícola", adiante designada por Cooperativa.

3. Definição do Produto.

3.1. Denominação:

"MEL DA TERRA QUENTE"

3.2. Caracterização do Produto.

O "MEL DA TERRA QUENTE" é produzido pela abelha local pertencente à - *Apis mellifera* (sp. Ibérica), em região montanhosa, com flora característica, cuja área geográfica de produção será adiante defenida.

É um Mel de néctar de flores, em que se encontra maioritariamente pólen *cistos ladaniferos, giesta alba e lavanda stoechas* que fazem parte da flora melífera regional. Para além destas espécies mais importantes existem na região em menor grau, outras plantas melíferas e poliníferas. Este Mel, de cor ambar claro, é particularmente rico em alguns sais minerais e apresenta níveis de cristalização elevados.

O "MEL DA TERRA QUENTE" 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 DA TERRA QUENTE" podem ser resumidas como a seguir se indica:

- Humidade	< a 17 %
- Sacarose	< a 6 %
- Açúcares redutores (Frutose/Glucose)	> a 65 %
- Cinzas	< a 0,5 %
- Substâncias insolúveis	< a 0,1 %
- Acidez	< a 4 (ml de NaOH de solução IN/100g de Mel)
- Índice diastásico	> a 8 na escala de GOTHE
- Hidroximetilfurfural	< a 40 mg/100 de Mel
- Cór	< a 5 na escala de PFUND
- Densidade	> a 1,4 à temperatura de 20°C
- Índice de refracção	> a 1,4915 à temperatura de 20°C
- Pólen	> de 15 % de pólen de rosmaninho em situação predominância.

Rosmaninho - *Lavandula Stoechas*

- *Lavanduula padarculata*

Ao mel que possua um teor em polén de rosmaninho 35 % poderá ser atribuída a designação de venda "Rosmaninho"

3.3. Modo de Apresentação.

O "MEL DA TERRA QUENTE" 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 DA TERRA QUENTE" - Denominação de Origem.

Haverá dois tipos de produto:

- a) Mel
- b) Mel em favos.

3.4. Área Geográfica de Produção:

A Área Geográfica de Produção, e as áreas geográficas de extracção e acondicionamento é limitada aos Concelhos de Mirandela , Vila Flôr , Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e Vapaços.

3.5. Condições de Elegibilidade das Explorações:

Apenas podem ser inscritas no registo da Cooperativa 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 possuam através do preenchimento da ficha de apicultor em anexo.
- 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 DA TERRA QUENTE" 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 apícolas 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 Cooperativa;
- 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 apícola, 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 maneiio 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 DA TERRA QUENTE" 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 Maio 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 DA TERRA QUENTE 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 adversas e até ao início da enxamação 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 1 de Julho e 1 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.

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 Higié-Sanitário do Apicultor da Direcção Geral da Pecuária".

É proibido todo e qualquer tratamento de colónias em colmeias 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 extracção será da responsabilidade do responsável pelo centro ou sala de extracção.

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

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 laváveis de azulejo ou tinta plástica até 1,80 de altura.
- 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 na área geográfica indicada e 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 DA TERRA QUENTE" 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 aposição da marca.

Se a Cooperativa assim o entender, poderá ser obrigatório o uso de um contrarótulo 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 embalagens ostentando a designação "MEL DA TERRA QUENTE" com denominação de origem quando o produto apresente defeitos graves, designadamente separação de fase (precipitação da glucose) ou fermentação.

O "MEL DA TERRA QUENTE" pode ser também comercializado em favos, desde que totalmente opercolado e sem criação.

9. Aposição da Marca "MEL DA TERRA QUENTE".

A Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé, como entidade detentora da Denominação de Origem será a responsável pela colocação da marca "MEL DA TERRA QUENTE" 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 DA TERRA QUENTE" com denominação de venda.

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

10. Rótulo.

No rótulo aposto pela Cooperativa, identificativo da denominação de venda "MEL DA TERRA QUENTE", 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 DA TERRA QUENTE" será aposto o rótulo indetificativo, do qual se anexa o respectivo projecto (ANEXO I).

11. Condições de utilização da Denominação de Origem .

A utilização da Denominação de Origem "MEL DA TERRA QUENTE" 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 DA TERRA QUENTE" 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 - **Associação dos Apicultores do Nordeste**, com sede em Mirandela.

A associação **Associação dos Apicultores do Nordeste** 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 extração, número de ordem do lote dentro da mesma, quantidade extraída, data da cresta e da extração, 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 logótipos 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 DA TERRA QUENTE" com certificação pela Denominação de Origem, será realizado, concretamente, pela verificação de:

- a) no acto de inscrição: locais de instalação dos apiários; número de colónias; raças de abelhas; estado sanitário.
- b) no apiário: condução e maneio; cresta; estado sanitário das colónias
- c) na extração: normas de procedimento do operador; apresentação higiénica dos quadros; condições higiénicas do local e sala; equipamento de extração, decantação, armazenamento e enfrascamento.
- d) na embalagem: condições e equipamento de embalagem e rotolagem;
- 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 meios 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 maneio 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 DA TERRA QUENTE".

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 da **Associação dos Apicultores do Nordeste** 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.

Denominação de Origem

MEL DA TERRA QUENTE

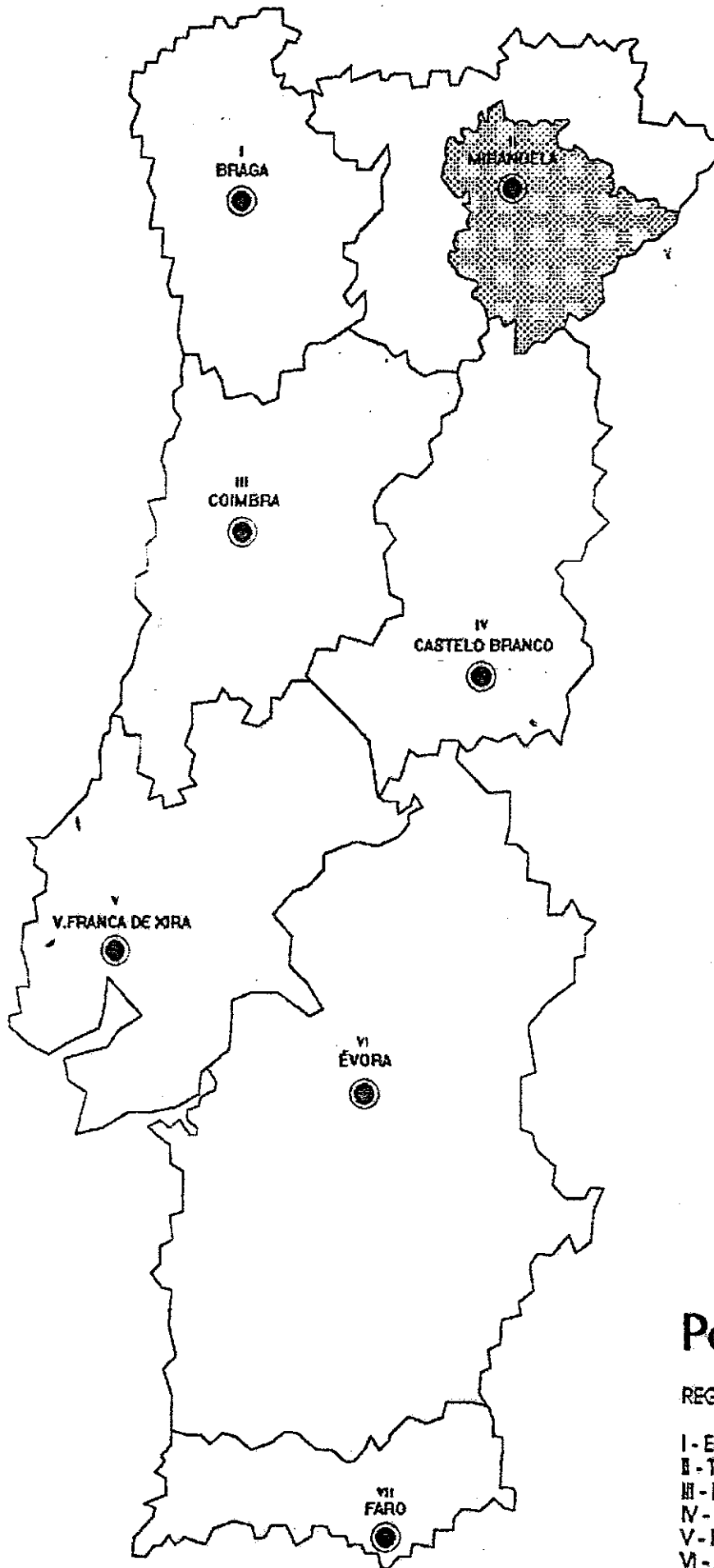
MULTIFLORAL



Produzido por...

Consumir de preferência antes do fim de: _/ _/ _

MEL da TERRA QUENTE



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

