

Mel dos Açores

Denominação de Origem Protegida

Caderno de Especificações

ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO	1
2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	1
3. ÁREA GEOGRÁFICA.....	1
4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA	2
5. GARANTIA DE ORIGEM.....	2
6. REGRAS DE PRODUÇÃO.....	3
7. APRESENTAÇÃO COMERCIAL	4
8. ROTULAGEM.....	4
9. CONTROLO	5

1. DENOMINAÇÃO

“MEL DOS AÇORES”.

De acordo com o anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, esta denominação, registada como denominação de origem protegida (DOP), insere-se na classe “1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)”.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O “MEL DOS AÇORES” é um mel de néctar obtido a partir dos néctares de incenso ou multiflora produzidos no arquipélago dos Açores, que obedeça ao disposto no presente documento e cujos produtores se submetam ao regime de controlo nele previsto.

As características específicas do “MEL DOS AÇORES” são as seguintes:

- Água: no máximo 18%.
- Teor de sacarose: no máximo 10%; mel de Incenso no máximo 15%.
- Índice diastásico (escala de Shade): no mínimo 3.

O mel de incenso apresenta as seguintes características:

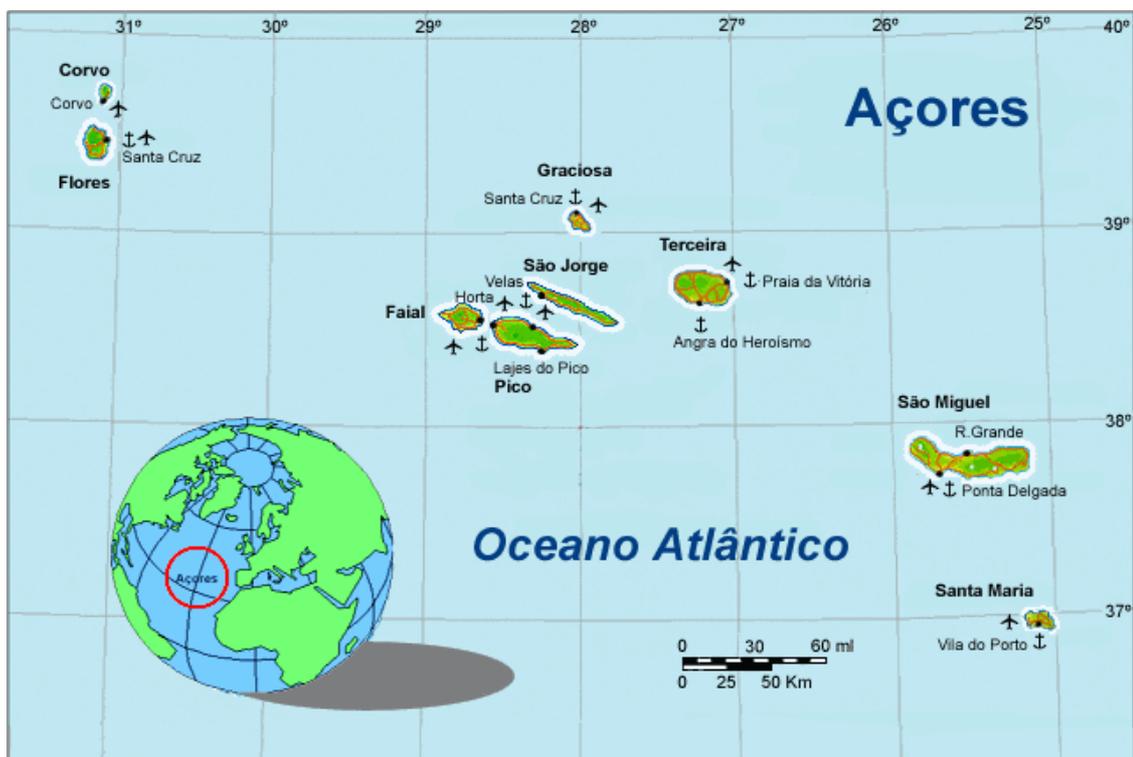
- O mel de Incenso é obtido a partir de néctar proveniente principalmente de *Pittosporum undulatum* Vent., em floração desde fevereiro até abril. Esta época de floração poderá variar.
- O mel de Incenso possui valores baixos de acidez e condutividade elétrica, muito baixos de índice diastásico e valores mais elevados de sacarose.
- Cor: É um mel muito claro (por vezes quase incolor) até uma tonalidade âmbar claro, no máximo 50 na escala de PFUND.
- Odor: delicado e perfumado
- Sabor: muito doce com paladar típico.
- A principal característica definidora deste mel é a componente polínica cuja presença de pólen de *Pittosporum undulatum* Vent. é superior 30%. Normalmente é acompanhado de pólenes de *Eucalyptus* spp e outras espécies em menor escala.

O mel multiflora apresenta as seguintes características:

- O mel multiflora é proveniente de néctar produzido por diferentes espécies: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp, *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp, *Trifolium* spp, *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp, etc.
- Cor: a cor deste mel varia entre o âmbar claro e o âmbar escuro, no máximo de 114 na escala de PFUND.
- Sabor: rico e perfumado denotando a variada flora que lhe deu origem

3. ÁREA GEOGRÁFICA

A zona geográfica de produção dos méis a proteger pela Denominação de Origem “MEL DOS AÇORES” é a do Arquipélago dos Açores.



4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

O Arquipélago dos Açores, atendendo à sua localização, apresenta um clima temperado oceânico, com pequenas oscilações térmicas e humidades relativas elevadas. Apresenta também solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

Estas características edafoclimáticas permitem a ocorrência espontânea do incenso (*Pittosporum undulatum*) em todas as ilhas dos Açores, especialmente em zonas de baixa a média altitude, ocupando taludes, zonas incultas, matas densas, grotas e sebes de proteção. Permitem também a existência de uma flora melífera rica e variada em todas as ilhas dos Açores, especialmente em zonas de baixa a média altitude. Destas espécies, com enorme capacidade de atrair polinizadores, destacam-se o eucalipto, o metrosídero, o castanheiro, o trevo e a silva.

Esta flora confere ao “MEL DOS AÇORES” as características específicas referidas no ponto 2.

5. GARANTIA DE ORIGEM

O “MEL DOS AÇORES” apenas pode ser produzido por apicultores cujas explorações estejam localizadas na área geográfica, que se comprometam a cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e que submetam ao respetivo regime de controlo a totalidade da sua exploração.

Os apicultores devem manter atualizados registos que contenham a identificação do apicultor, a identificação e localização da exploração apícola, a identificação e localização dos apiários e o número de colónias por apiário. Devem também manter atualizados registos que explicitem as operações de manejo efetuadas em cada colmeia.

Os operadores que procedem à extração de “MEL DOS AÇORES” devem manter atualizados registos que contenham a sua identificação e a identificação e localização das suas instalações. Devem também manter atualizados registos que permitam identificar e relacionar entre si os quadros recebidos, as quantidades extraídas, os lotes originados e os lotes expedidos.

Os operadores que procedam à embalagem de “MEL DOS AÇORES” devem manter atualizados registos que contenham a sua identificação e a identificação e localização das suas instalações. Devem também manter atualizados registos que permitam identificar e relacionar entre si os lotes recebidos, embalados e expedidos.

Os operadores devem assegurar a manutenção da rastreabilidade específica do “MEL DOS AÇORES” em todas as fases da produção até à sua colocação no mercado, designadamente através da sua adequada identificação e separação de outros méis não passíveis de certificação.

6. REGRAS DE PRODUÇÃO

O mel de incenso produz-se desde 1 de fevereiro até 30 de abril, sendo obtido na cresta que se efetua no final da floração. O mel multifloral produz-se durante todo o ano, sendo obtido na cresta que se poderá efetuar desde 1 de abril a 31 de outubro.

A cresta do mel de incenso deve ser efetuada imediatamente a seguir a conclusão da floração de incenso, desde que as condições meteorológicas o permitam, de modo a impedir ao máximo a mistura de outras florações. Aplicam-se, neste caso, a boas práticas e deverão deixar-se algumas reservas na colmeia para que as abelhas possam sobreviver a eventuais condições climáticas adversas.

O mel deve ser obtido de colmeias de quadros móveis.

É expressamente proibido fazer qualquer tratamento sanitário às colmeias durante os períodos de produção e quando tenham alças de armazenamento de mel.

A cresta das colmeias realizar-se-á de quadros cujos favos tenham uma antiguidade inferior a 3 anos para os do ninho e a 5 anos para os das alças de produção, totalmente operculados e sem existência de criação de abelhas ou de zângãos, tanto aberta como fechada.

A expulsão das abelhas dos quadros deve ser feita com sistemas de jato de ar e pelo sistema de escovar as abelhas, reduzindo ao mínimo possível a utilização dos fumigadores. Os fumigadores quando necessários devem utilizar apenas produtos vegetais. Fica proibida a utilização de produtos químicos ou outros repelentes das abelhas, quer sejam sólidos, líquidos ou gasosos.

As operações de extração do mel realizar-se-ão com higiene, em local fechado e licenciado para o efeito, sendo que a operação de decantação e embalagem deverá ser realizada obrigatoriamente no mesmo local.

A desoperculação dos quadros pode ser feita pelo sistema tradicional com facas ou sistemas elétricos, sempre que estes não alterem os fatores do mel protegido.

O mel será extraído unicamente pelo processo de centrifugação.

O mel depois de centrifugado é colocado dentro de bidões de aço inoxidável ou outro material próprio para géneros alimentícios.

A maturação é feita nos depósitos referidos no ponto anterior e não deverá ser inferior a 20 dias decorrendo à temperatura ambiente.

Para proceder à decantação e embalagem de um mel cristalizado, será permitido liquefazê-lo a temperaturas inferiores a 45°C, sendo esta operação controlada pela entidade responsável pelo controlo.

O armazenamento e o transporte do mel devem ser feitos em boas condições higiénicas, utilizando só vasilhame autorizado para produtos alimentares e que garanta que a qualidade dos mesmos não se altera, sendo estas operações controladas pela entidade responsável pelo controlo. O mel deve ser armazenado em local seco e ao abrigo da luz solar.

Após a maturação o mel é embalado de acordo com o disposto no ponto 7, e colocado em caixas de cartão.

Não será permitida a alimentação artificial das colónias de abelhas produtoras de “MEL DOS AÇORES” de uma forma sistemática ou massiva. Excetuam-se as situações pontuais de carência de alimentos ou de estimulação do aumento da população, em que os apicultores poderão alimentar as abelhas segundo as seguintes condições:

- Xarope, preparado na proporção de duas partes de mel ou açúcar mascavado e uma parte de água.
- A alimentação artificial será sempre ministrada na ausência de alças e cessará uma semana antes da sua colocação. Os efetivos apícolas terão de estar perfeitamente saneados.

7. APRESENTAÇÃO COMERCIAL

O “MEL DOS AÇORES” deve apresentar-se:

- Isento de matérias orgânicas e inorgânicas estranhas à sua composição (p.e: fungos, insetos e fragmentos de insetos);
- Sem sabores ou cheiros estranhos, nem ter começado a fermentar, nem apresentar uma acidez modificada artificialmente, nem ter sido aquecido de modo que as enzimas naturais sejam destruídas ou consideravelmente inativadas.
- Sem adição de nenhum ingrediente alimentar, incluindo aditivos alimentares, nem outras adições para além do mel.

O mel embalado, deve apresentar-se em estado líquido (fluido) ou sólido(cristalizado); não serão admitidos méis embalados que apresentem defeitos graves como separação de fases ou fermentação.

Para envasilhar o mel protegido com destino ao consumo direto serão utilizadas embalagens de vidro transparente e incolor de modelo normalizado e com tampas de metal estanques, com uma capacidade até 1000g. O mel protegido para consumo direto ainda poderá ser acondicionado em embalagens de plástico alimentar com uma capacidade até 500g. Qualquer uma das embalagens descritas deverá ter um diâmetro da tampa não inferior a 50mm.

As tampas de metal das embalagens do mel destinadas ao consumo direto deverão permitir uma estanquicidade tal que não permita a perda de aromas naturais, nem a adição de cheiros, humidade ambiente, etc., que possam alterar o produto durante o seu armazenamento.

8. ROTULAGEM

A embalagem de mel deverá conter os seguintes elementos:

- Designação do produto: “MEL DOS AÇORES” - DOP ou “MEL DOS AÇORES - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA”;
- Indicação da flora: Incenso ou Multiflora;
- Marca de certificação identificativa da entidade responsável pelo controlo.

Não são permitidas no rótulo menções que possam sugerir a presença de uma outra predominância floral que não seja o Incenso ou Multiflora.

9. CONTROLO

O controlo do “MEL DOS AÇORES” é realizado pelo Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas, com sede na Rua do Passal, 150, 9501-096 Ponta Delgada.