

**AGRUPAMENTO
DE PRODUTORES
DE MEL DO
PARQUE LDA.**

ÍNDICE

	<i>Pág.</i>
1 -- Introdução	2
2 -- Caracterização da Região	4
3 -- Nome do Produto	6
3.1 - Denominação de origem	
3.2 - Definição e características	
3.3 - Análises (conclusão)	
3.4 - Alimentação	
3.5 - Tratamentos	
4	
4.1 - Descrição do Método de Obtenção	8
4.2 - Instalações	
4.3 - Cresta	
4.4 - Acondicionamento	
4.5 - Embalagem	
4.6 - Normas de Utilização	
5 - Rotulagem	10
6 - Comercialização	11
7 - Condições de uso da D.O.	
8 - Entidade Certificadora	
9 - Estatutos do Agrupamento	
10 - Escritura do Agrupamento	
11 - Fichas de Adesão	
12 - Programa de acção	
13 - Estudo de Análises	

1 - Introdução

Desde a antiguidade que o mel é conhecido e apreciado como alimento natural. Dentre as diversas características que lhe são atribuídas pode destacar-se o seu valor terapêutico, pelas suas propriedades preventivas e por vezes curativas. No entanto, não é um alimento completo uma vez que carece de proteínas, gorduras e vitaminas em quantidades significativas.

A abelha de mel, velha companheira do homem desde tempos imemoriais, só pouco a pouco é que se lhe foram desvendando os segredos e que ainda hoje alguns deles são desconhecidos. Existem na terra com alguns milhões de anos documentos e vestígios, deixados por várias civilizações que com ela conviveram ou a ela se dedicaram, tal como provam as pinturas rupestres do Neolítico (Cova da Aranha em Valência - Espanha) e as placas de cera de abelha com inscrições encontradas na antiga Mesopotâmia, hoje região do Iraque. Durante anos, as colmeias e os processos apícolas permaneceram inalterados e muito idênticos ao período do Neolítico.

Na antiguidade, foi o grande filósofo grego Aristóteles que primeiro estudou as abelhas, com meios científicos, utilizando colmeias cilíndricas, feitas de troncos de árvores entrelaçados com ramos e rebocadas com barro, o que lhe deu o apelido de “Sol da Apicultura Antiga”. De reparar que ainda hoje há quem use estas mesmas colmeias e da mesma natureza, ou então feitas de cortiça ou quadrangulares - os chamados “CORTIÇOS” - cuja produção de mel é reduzida - 2 a 3 Kg - e muito atreita a doenças e à sua propagação. As grandes intervenções neste campo remontam a 1851 à primeira colmeia “móvel” criada pelo pastor americano Lorenzo Langstroth. A cera estampada remonta a 1857 ao alemão Mehring, o extractor de MEL em 1865 ao austriaco Hruschka e em 1870 o fumigador de fole, pelo que a evolução é muito recente e poucas inovações mais houve, havendo sim melhorias técnicas.

Sendo as abelhas já conhecidas na antiguidade, o MEL também o seria, sendo considerado mesmo o único alimento digno dos Deuses do Olimpo, pelo que o seu significado era um símbolo de riqueza e felicidade e servia para oferecer e alimentar. Antes mesmo da existência do “Pão” referido pela Bíblia, já o MEL existia, e a prová-lo está a promessa de Moisés ao povo de Israel, quando o libertou da escravatura do Egito e quando lhes apontou “a terra onde emana leite e mel” como alimento. O mel fazia, também, parte dos dotes do casamento, da ementa de biscoitos, doces, e bolos, assim como nas tortas da Páscoa do povo Hebreu.

Mais tarde o uso do MEL estendeu-se pela Grécia, Itália, Espanha e outros países da Europa, invadindo mais tarde as Américas e Austrália, onde hoje em dia se produz MEL de uma forma quase industrial.

No Séc. XVII o mel era a única matéria doce na cozinha tradicional, sendo apreciado desde os tempos remotos quer em refeições simples quer em banquetes, perdendo este lugar ou prestígio com a introdução do açúcar de beterraba e cana de açúcar, que a preços muito reduzidos depressa conquistou o mercado. No entanto, e como antigamente, o Mel continua a ser o melhor adoçante, sendo ainda hoje usado na confeitaria, pastelaria de bolos, biscoitos, nogados, bombons, em bebidas como licores e em charcutaria fina - chouriços doces.

O Mel como doce tradicional é usado, popularmente, como meio de cura no tratamento de feridas, pelas propriedades químicas que as abelhas lhe transmitem, pois não contém **bacilos**. Por outro lado, através de estudos efectuados, parece que o mel contém também algum produto **bactericida**, que não procedendo da flor advem concerteza das glândulas das próprias abelhas. Cada gota de Mel contém uma série completa de minerais, vitaminas, fermentos, oligoelementos e matérias nutritivas e ainda potásio, sódio, fósforo, cobre e manganês.

Assim, o mel é usado no tratamento de diversas doenças, como por exemplo nos casos de nervosismo, insónias, excesso de trabalho, na recuperação de forças e nos resfriamentos. Também é considerado um alimento de alto valor energético devendo ser incluído na alimentação desde cedo e nos atletas de grande competição.

Todos os valores biológicos e características apontadas dependem da natureza das plantas, variam de região para região, do solo e das estações do ano, **sendo o mel mais rico**, aquele que é produzido em zonas isentas de produtos residuais das culturas agrícolas e dos tratamentos com insecticidas e pesticidas. Assim a região que se vai caracterizar para obter um estatuto de produtora de MEL de Qualidade, com Denominação de Origem, é de entre as poucas existentes no País, e tido no conceito de Organismos Oficiais, como das mais despoluídas podendo ser tida como uma Reserva Ecológica Nacional.

2 - Caracterização da Região De Produção

O Agrupamento de Produtores de Mel do Parque lda, tem como área geográfica os concelhos de Bragança e Vinhais com 1.868.61 Km². A sua população é de cerca de 60 000 habitantes, estando distribuídos por 84 freguesias com cerca de 200 povoações, dando uma densidade populacional de cerca de 26 pessoas por Km². Tem uma população activa de cerca de 21,000, para 2 850 pequenas e médias empresas, a maioria tipo familiar, ocupando, em média, menos de 5 pessoas. Desta população activa mais de 50% dedica-se á agricultura. A cidade de Bragança, sede do Agrupamento, é o polo populacional mais importante do distrito, com cerca de 25 000 habitantes, que equivale a 40%, a restante distribuiu-se sensivelmente, por 50% em povoações com menos de 500 habitantes e 10% na vila de Vinhais, também sede de concelho.

Culturalmente, cerca de 40% são analfabetos ou só sabem assinar o nome, 50% tem a escolaridade obrigatória, secundária e complementar e 10% cursos médios e superiores.

A região possui um Instituto politécnico, composto pela Escola Superior de Educação, Escola Superior Agrária e Escola Superior de Tecnologia; um Instituto de Línguas e Administração - ISLA; uma Escola Superior de Enfermagem e 7 estabelecimentos de Ensino Preparatório e Secundário, 5 em Bragança e 2 em Vinhais. As escolas do ensino Primário possuem um número bastante reduzido de alunos.

Dentro do Agrupamento, ocupando uma área de 75 000ha situa-se o Parque Natural de Montesinho e que faz fronteira a norte com Espanha, a sul o Agrupamento há os concelhos de Macedo de Cavaleiros e Mirandela, a nascente Vimioso e a poente Chaves. (Anexo I e II)

Tem uma altitude máxima de cerca de 1 475m na Serra de Montesinho e de cerca de 500m nos vales dos rios e riachos que recortam as outras serras - Coroa e Nogueira -, nomeadamente os rios Tuela, Rabaçal, Baceiro e Sabor.

A geologia é dominada pelo complexo xisto-grauváquico, com existência de manchas de quartezitos, formações graníticas, calcárias e ultra-básicas.

Sob o ponto de vista climático, é uma região de transição de Influência Atlântica para o Continental que se caracteriza por uma volumetria pluviométrica de 800 a 1 200 mm ano, com uma humidade entre 70% e 80% e temperaturas muito baixas no Inverno, podendo ir a -10° c°, e de 3 a 5°c na Primavera e altas no Verão, +/- 30°C, que de acordo com o ditado popular é uma terra com "9 meses de Inverno e 3 de Inferno".

No aspecto geral da vegetação na região predomina o "Quercus pyrenaica" ou Carvalho negral o "Castanea Sativa" ou Castanheiro, para além da existência de muitas lamas com freixos e junto às linhas de água mais importantes - Salgueiros e amieiros, para além de muitas plantas silvestres. Na área das matas a vegetação é representada pela urzes, carqueja, rosmaninho e estevas.

Da relação entre o clima e os processos vitais das plantas há que dizer que a distribuição, o desenvolvimento, a floração, a frutificação e reprodução de muitos vegetais é muito estreita, pelo que a produção de néctar e pólen das distintas espécies de vegetação é muito sensível (aos agentes climatológicos, o que vem por um lado

CALENDARIZAÇÃO DA FLORAÇÃO / E % DAS PLANTAS BASILARES

CONCELHO	Nº DE INQUIRIDOS	NOME DAS PLANTAS	PERÍODO DE FLORAÇÃO											
			Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
BRAGANÇA E VINHAIS	96	ARÇAVROSMANINHO (<i>Lavandula sp.</i>)				■	■							
		URZE (<i>Erica spp.</i>)			■	■								
		CASTANHEIRO (<i>Castanea sativa</i>)						■	■					
		ESTEVA (<i>Cistus ladanifer</i>)			■	■								
		TOJO (<i>Ulex spp.</i>)						■	■					
		CHARGUAÇO (<i>Halimium alyssoides</i>)				■								
		GIESTA (<i>Cytisus spp.</i>)				■	■							
		SALPURO (<i>Thymus spp.</i>)				■	■							
		CARQUEIJA (<i>Ulex spp.</i>)			■	■								
		FREIXO (<i>Fraxinus angustifolia</i>)		■										
		SALGUEIRO (<i>Salix spp.</i>)	■											
		AMEIRO (<i>Alnus glutinosa</i>)	■											
		CARRASCO (<i>Quercus rotundifolia</i>)									■	■		
		HERBACEAS									■	■	■	■

URZE	37,50
ARÇÃ	33,33
CASTANHEIRO	12,50
ARÇÃ E URZE	6,25
URZE E CAST	2,08
URZE, CAST. E	--
ARÇA	1,04

impossibilita tecnicamente a transumância a grandes colheitas massivas de Mel, muito homogéneo que garante, pelas suas características a origem da região.

2.2. A apicultura é na generalidade desenvolvida por trabalhadores rurais, em que esta actividade faz parte da sua economia caseira, de pequena escala juntamente com o feijão, grão-de-bico, cebolas, tomates, etc. e conjuntamente com a economia de maior escala como a castanha, cereal, gado e batata, mesmo assim praticada num sistema de subsistência próprio do minifúndio, e agricolamente pobre. Paralelamente, aparecem outras categorias profissionais, mais ligadas aos serviços, que por amadorismo, hobby ou por rendimentos complementares, praticam uma apicultura mais tecnicamente evoluída, mas dentro dum sistema de rigor ecológico e de preservação da natureza.

Daqui ressalta que a actividade é exercida pelo próprio produtor sem recurso a mão-de-obra contratada, nem à transumância, fazendo os seus próprios enxames e por vezes o material apícola (alças e colmeias) e fazendo a extracção do Mel ou Cresta nas instalações comunitárias, pertencente à sua Associação profissional - Associação dos Apicultores do Parque Natural de Montesinho -, o que lhes garante condições sanitárias óptimas.

A grande maioria possui colmeias móveis - “Langstrothi” ou Lusitana”, havendo ainda alguns cortiços para delas se retirarem unicamente enxames, cera e por ventura algum favo para assim ser consumido na família e pelos amigos. Isto revela algum desenvolvimento da actividade e uma maior responsabilidade do agricultor para manter o seu colmeal em condições api-sanitárias satisfatórias. Neste capítulo as doenças de maior incidência e que é necessário tratar com medicamentos, antes do início da produção de mel nas alças, são a “loque americana e a varrada, e que através da sua Associação são controladas em virtude das campanhas sanitárias levadas a efeito e com o apoio de programas comunitários (NOVAGRI).

2.3. Também ligado ao sector apícola há a actividade artesanal, muito rica e protegida por várias Instituições ligadas ao desenvolvimento sócio-cultural e emprego da região. Ocupa os tempos mortos da agricultura durante o Inverno é um passatempo para as mulheres enquanto guardam os animais nas pastagens.

Há a destacar a tecelagem, cestaria, trabalhos em madeira - como as máscaras, miniaturas de artefactos agrícolas, rocas e fusos - rendas, bordados, cobres, latoaria, que conjuntamente com a apicultura - também ela ainda há pouco tempo considerada artesanato - fazem parte da pequena economia doméstica, que em conjunto com todos os produtos anunciados são comercializados nas feiras municipais ou de ano, muito em voga no país, apoiadas pelas Câmaras municipais, Delegações de Turismo e Ministério do Emprego.

2.4. Mapa da área geográfica.

2.5. Mapa do calendário da floração néctarífera mais abundante.

3 -- Nome do produto:

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO

3.1. Denominação de origem:

O Mel do Parque de Montesinho é produzido pelo Agrupamento de Produtores de Mel LDA, constituído em sociedade comercial em 29 De Novembro por escritura pública de que se irá também em seguida pedir o seu reconhecimento oficial.

3.2..Definição e Características:

É um produto classificado e caracterizado como natural, e segundo a definição da norma portuguesa 1307, é uma substância açucarada produzida pelas abelhas melífica (*Apis mellifera*) a partir do néctar das flores ou secreções provenientes das plantas, ou que sobre elas se encontram e que libam, transformam e combinam com matérias específicas e armazenam nos favos das colmeias.

É um mel produzido numa zona do interior de Portugal, região atrás identificada e delimitada (parte dois) junto à fronteira espanhola da província de Castilha e Lyon - Galiza de altitudes que vão dos 500 aos 1470 metros de altitude, - um mel de média/alta altitude-, com temperaturas baixas no Inverno que obrigam as abelhas a um repouso prolongado, vivendo das reservas que lhes são deixadas pelo apicultor e de uma temperatura média/alta no verão - 25/30°C - o que caracteriza a região pelo ditado popular de "9 meses de inverno e 3 de inferno". A flora melífera é essencialmente constituída de urzes (éricas), rosmaninho (*Lavandula Pedunculata*) e castanheiro (*Castana Sativa*) em cerca de 95%, dando origem a um MEL ESCURO, de cheiro forte, extraído nos fins dos meses de Julho/Agosto quando o mel nos favos está mais de 90% já operculado, o que lhe dá uma humidade entre 15,5 e 17,5%.

A ausência de transumância, a não introdução de raças de abelhas estranhas à região, permite manter um tipo de abelhas pouco agressivas e de razoável produção.

3.3. Análises

O tipo de terreno, magro e declivoso, árido e não irrigado, xistoso e argiluvado poroso insaturado, integrado num clima desfavorável, não permite alterar o tipo de vegetação, pelo que o Mel produzido será sempre semelhante ao que agora se propõe para a D.O. e controle de qualidade, cujas características nos foram dadas pelas análises organolépticas, químicas e físico-químicas que se anexam e que se resumem:

- visual** - Mel de cor escura - que corresponde ao nº 7 da amostra internacional
 - Limpo de ceras, restos de vegetação ou insectos
 - Com liquidez e nitidez - perdendo esta característica quando cristaliza

- Fluido e viscoso

- Homogéno

Olfactativas:

Cheiro forte e genuino do produto

Gustativas:

Macio

Tacteis:

Sensação a “cristais finos”

Físico-Químicas

Humidade -- 17,5%

Acidez -- 4,3 (mg/kg de produto)

pH -- 4,3

Cinzas -- 0,04%

Açúcar Redutor -- 80%

Sacarose -- 4,09%

Actividade Diastásica -- 8,97

Hidroximetilfurfural -- 10,5 (mg/kg)

(Conclusão das análises)

Caracterização de vários meios

Produto	H (%)	pH	ACIDEZ (mg/kg) PRODUTO	CINZAS (%)	AÇÚCARES REDUTORES (%)	SACAROSE APARENTE	AUTORES
	21		< 40 mg/kg	0.5 %	75	< 5 %	
Mel Português	17.54	—	2.95	0.26	77.16 — 70.14 (Médio 73.85)	1.63	Paixão (1974)
Mel Francês	7.50	3.30 — 4.0 (Média 3.63)	2.60 — 4.60 (Média 3.40)	—	80.63	7.54	Gomet e Voche (1985)
Mel do Parque Natural de Montesinho	17.063 (a)	4.369 (a)	4.369 (a)	0.04 (a)	74.208 (a)	4.092 (a)	Resultados da autora (b)

a) Estes resultados resultam de média de três anos.

b) Os resultados obtidos no 1.º ano fazem parte do relatório de final de curso de Sancia M. Afonso Pires, que foi feito sob a minha orientação.

Na bibliografia consultada não foram encontrados valores quantificados para o HMF nem para a actividade diastásica. No entanto dos resultados obtidos, HMF = 12.955 (mg/kg de produto) e actividade diastásica = 11.311 podemos dizer que apresentam valores dentro dos padrões normais para os meios portugueses.

- De todos os parâmetros analisados, apenas a sacarose aparente apresentou diferenças, nos 3 anos de estudo, o que demonstra tratar-se de um produto com características homogêneas.

- Os teores em HMF, a actividade diastásica e a humidade são relativamente reduzidos e comparáveis com os valores encontrados na literatura. Isto indica que, o mel é recente, pouco aquecido, e que o poder de conservação e a qualidade deste produto são bons.

- O pH, ainda que, ligeiramente superior ao referenciado na literatura, não é permissivo ao desenvolvimento da maioria dos microrganismos. Para este valor de pH, apenas se observa o crescimento de alguns valores bolores e leveduras. Assim, podemos concluir que este produto é pouco susceptível à degradação microclimática.

- Trata-se de um mel multifloral, pois não há dominância de mais poléns em relação aos outros.

- Da análise dos parâmetros organolíticos, o mel do Parque Natural de Montesinho é classificado BOM.

Este trabalho, de 3 anos, ainda que incompleto permite-nos sugerir que o mel do Parque Natural de Montesinho é um produto de Qualidade, com bom poder de conservação e que apresenta características próprias e homogêneas que justificam a sua tipificação e criação da Denominação Específica de Origem.

3.4 - Alimentação

A alimentação das colónias não é prática corrente na região. Contudo em situações anormais devido a condições climatéricas desfavoráveis, que possam por em risco de sobrevivência as abelhas e a sua criação, o produtor poderá alimentar as suas colónias com um xarope feito à base de "mel diluido em água" ou "açúcar e água". Deverá usar alimentadores individuais para cada colmeia. Após ter colocado a primeira alça ou melário não poderá colocar alimentos ou outros produtos na colmeia.

O produtor informará o agrupamento da data da alimentação e da sua periodicidade, para assim ficar registado.

3.5. Tratamentos

O tratamento api-sanitário das colmeias contra as doenças das abelhas, terá de seguir as determinações sanitárias estabelecidas no decreto-lei nº 39209 em vigor.

O produtor, para todos os tratamentos, deverá respeitar a época e as doses tecnicamente recomendadas pelo agente sanitário ou médico veterinário e prescritas no "Decálogo higieno-sanitário do apicultor da Direcção Geral de Pecuária"

É expressamente proibido todo e qualquer tratamento de colónias em produção, ou seja com melários colocados em cima do ninho.

O produtor é obrigado, sob pena de sanção a comunicar a data, o produto usado, e a periodicidade dos tratamentos, ao Agrupamento de Produtores de Mel lda,

3.4 — ESTUDO GLOBAL DOS RESULTADOS

A partir dos dados do Quadro 1, observa-se que as amostras do mel analisado, nos três anos, apresentam a máxima variabilidade no conteúdo em sacarose aparente. A variabilidade da humidade, da actividade diastásica, do HMF e da acidez total apresenta valores médios.

Valores inferiores de difusão são os apresentados pelo pH, açúcares redutores e as cinzas.

Pela análise do mesmo Quadro constata-se que, nos três anos de estudo, não foram observadas diferenças significativas nos valores médios dos parâmetros analisados, à excepção da sacarose aparente.

Os valores médios deste açúcar no 1.º ano foram elevados ($X = 6.933$) quando comparados com os valores do 2.º e 3.º ano. A variabilidade do teor em sacarose aparente e em açúcares redutores do 2.º e 3.º anos foi mais acentuada do que no 1.º ano de estudo.

4 — DISCUSSÃO

Os resultados obtidos nos 3 anos de estudo, referentes às características do mel do Parque Natural de Montesinho encontram-se reunidas no Quadro 2.

Através dos mesmos, pode estabelecer-se comparação entre os valores encontrados em trabalhos realizados com produtos semelhantes, estudados noutras regiões e países.

Num primeiro comentário global, há que referir algumas diferenças significativas em certos parâmetros, principalmente no conteúdo em cinzas no pH e na sacarose aparente.

As diferenças observadas no teor em cinzas parecem ser resultantes, da técnica laboratorial utilizada na preparação das amostras, da origem floral e da origem geográfica. O valor deste parâmetro dá-nos uma ideia da poluição de um determinado local, assim, os resultados obtidos permitem-nos sugerir que a área em estudo é pouco poluída.

Os valores do pH ligeiramente superiores aos observados pelos autores referenciados na bibliografia, podem ser devidos às condições meteorológicas, à espécie da abelha, ao estado biológico da colmeia, a quantidade e qualidade dos glucidos do néctar, ao tempo que demora a colmeia a retirar o néctar, ao processo de extracção do mel e ao tempo de armazenamento.

CONCLUSÃO

Do trabalho realizado durante estes três anos podemos concluir:

O mel do Parque Natural de Montesinho apresenta características que o situam dentro da variedade portuguesa NP - 1307 (1983).

4 -- Discrição do método de obtenção - Cresta

4.1. Numa época em que forçosamente se entra no mercado europeu, e se terá de nivelar os preços pela concorrência estrangeira e apresentar nesse mercado produto de qualidade, com certificação de origem, o mel já não se poderá apresentar como um produto artesanal, fruto de amadorismo ou simples passatempo. O apicultor integrado no Agrupamento terá que, de futuro, visar “um lucro” e manter a actividade com profissionalismo, respeitar o programa de acção do agrupamento e sujeitar-se às regras que a Entidade Certificadora e de control achar por bem determinar.

Assim sendo, terá de usar material apícola de boas características, de modelos correntes no mercado com vista à utilização racional das máquinas da extracção.

Se ao apicultor se pede uma evolução técnica, pedindo-lhe que abandone a manutenção do material de colmeia ou cortiços ditos “familiares”, em que a produção era para consumo de casa e dos amigos e cuja extracção era feita em recintos pouco recomendáveis, como cozinhas e adegas, e o material de extracção era reduzido ou limitava-se ao uso de uma pessoa e em que doenças infecto-contagiosas, e parasitária em abelhas não estavam acauteladas pelo uso exagerado e descontrolado de antibióticos e medicamentos, há em contra partida garantir ao apicultor um nível aceitável e prático de produção de mel e uma comercialização que o leve a escolher entre os métodos antigos e os modernos. Assim, o Agrupamento obrigará a utilização de instalações dignas que garantam limpeza, ausência de substâncias contaminantes, ausência de poluição e bom aspecto estético, que porá à disposição, obrigando-se a cumprir a norma Portuguesa nº 1307/1993 (D.L. 131/85 de 29.4), nomeadamente:

1) - “o mel não pode, em caso algum, conter substâncias em quantidade tal que possam representar perigo para a Saúde humana”;

2) o mel deverá apresentar-se isento de matérias orgânicas e inorgânicas estranhas à sua composição;

3) o mel será acondicionado e comercializado em embalagens limpas, estanques, feitas de material inóquo e inquebrável”

4.2. Instalações.

Para dar satisfação a esta norma, há neste momento, podendo melhorar-se de futuro as instalações do Agrupamento De Produtores de Mel lda que têm os seguintes requisitos e denominada por Central Meleira “Casa do Mel”.

A Casa do Mel está instalada na Quinta “das Fontainhas” com cerca de 2 ha, junto de um curso de água, o rio Fervença, praticamente no centro da cidade. Nesta área será construído um Parque de Lazer, arborizado, com algumas estruturas de apoio e sede do Parque Natural de Montesinho.

O acesso é em terra batida, de fácil percurso quer para automóveis quer para camiões de carga.

Possui saneamento básico, água corrente da rede pública e energia eléctrica.

Os pavimentos do rés-do-chão são em mosaicos brancos, e as paredes laterais são revestidas com azulejos também brancos. Os tectos são claros e lisos, podendo toda esta área ser facilmente lavada com água corrente.

2 - Instalações “Casa do Mel”

A) - Rés-do-chão - salaõ amplo com 86m², que funciona como recolha de alças p/extração, com porta independente de entrada e outra para saída das alças extraídas”, um equipamento de **extração** com:

desoperculador eléctrico, mesa desoperculadora, tanque de decantação, centrifugadora de quadros e centrifugadora de opérculos.

- Bomba eléctrica com filtro para levar o mel dos tanques de decantação para os depósitos.

- Bancada de 30 cm altura à volta da sala, onde estão colocados os bidões de recolha.

- Uma torneira de água corrente, que vasa para um tanque de 400l, impedindo a vinda de água para a zona de extração.

- **Uma sala:** equiparada com dois purificadores de cera.

- Uma sala de embalagem do mel, equipada com um homogenizador, uma embaladora de mel automática, que vai desde as 30gr a 1 kg e embaladora.

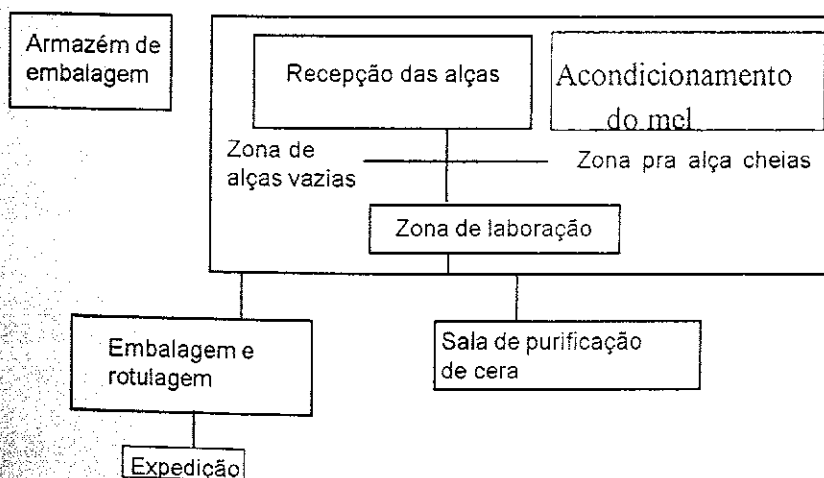
B) No primeiro andar encontra-se:

- Uma sala de reuniões para cerca de 100 pessoas equipada com cadeiras, vídeo, quadro de parede e retroprojector, para formação, reuniões e assembleias de sócios.

- 2 escritórios equipados com: fax, computador, telefone.

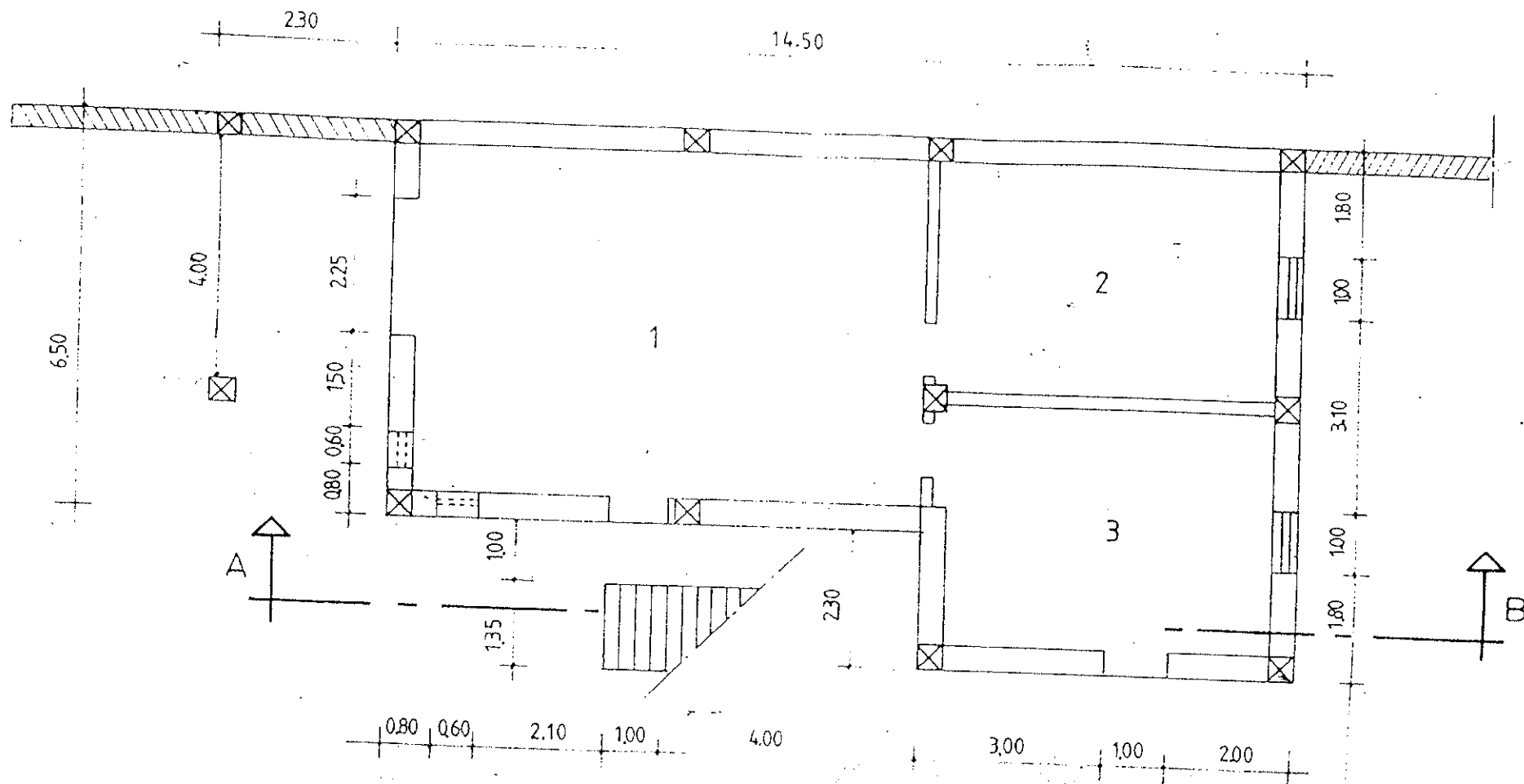
- Uma casa de banho completa.

Podendo, verificar-se o que ficou dito pelo seguinte organigrama:



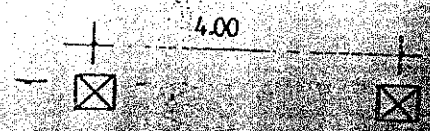
Resumindo:

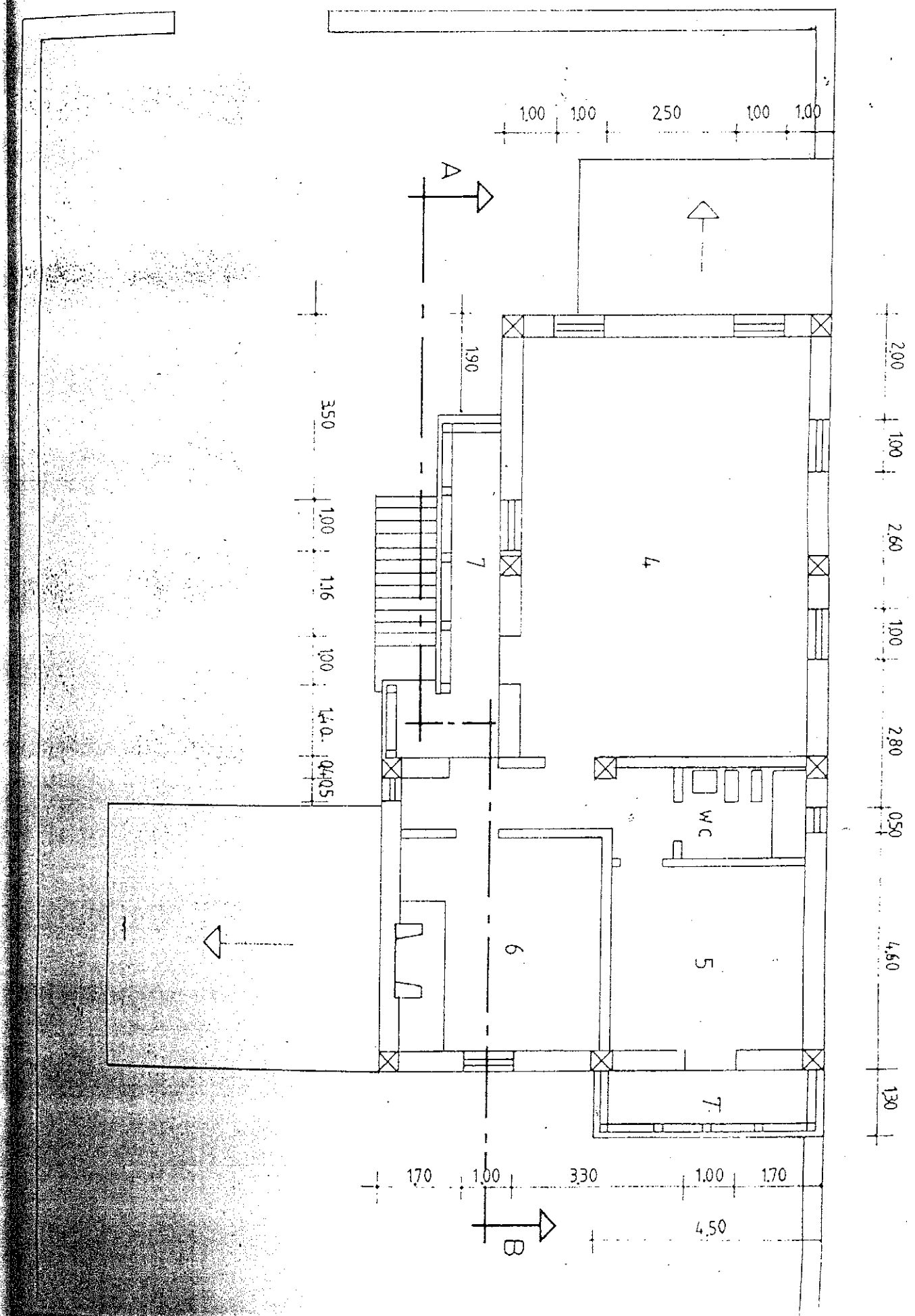
o produtor partir de meados de Julho poderá marcar na sede do seu agrupamento a data em que pretende fazer a sua “Cresta” a fim de serem conjugadas com outras e o sentido de rentabilizar o equipamento.



LEGENDA

- 1 — SALA DE MEL E ACONDICIONAMENTO
- 2 — SALA DE CERA
- 3 — ~~ARRUMAR~~ EMBALAGEM
- 4 — SALA DE EXPOSIÇÕES





As alças dão entrada na sala de extração e na presença de **dois funcionários do Agrupamento**, possuidores dos requisitos mínimos necessários de higiene para tabalharem com produtos alimentares, que controlam os quadros e manuseam as máquinas, iniciando-se a extração. No final, o Mel que fica no agrupamento a decantar, para comercialização é colocado em recipientes próprios e postos à disposição da Entidade Certificadora para controle e feita uma ficha técnica a referenciar o lote. O restante ou o que não é entregue ao agrupamento é levado pelo apicultor e não mais poderá entrar.

Extraído o mel das alças as mesmas são levadas pelo apicultor. As ceras derivadas da extração passam para a sala de purificação de ceras.

4.3 A cresta deverá ser feita obrigatoriamente por pressão de ar, ou pelo sistema tradicional de sacudir as abelhas com uma escova e a ajuda do fumo que será produzido pela combustão de produtos naturais e secos, como aparas de madeira não tratada plantas silvestres aromáticas etc.

Não é permitido o uso de repelentes químicos, sendo sancionado quem os utilize.

Só poderão ser crestados quadros das alças ou melários com mais de 90% operculados

As alças ou melários serão transportadas para a sala de extração devidamente resguardadas de poeiras ou de outros agentes conspurcadores.

4.4. Acondicionamento:

O mel será armazenado na "casa do mel" em depósitos de inox, ou outro material inerte e inócuo, para géneros alimentícios cujas condições higieno-sanitárias são idênticas às da sala de extração.

4.5. Embalagem:

Num compartimento a seguir à sala de acondicionamento, o agrupamento instalou um equipamento de embalagem e enfrascamento do mel. automático, funcionando por pressão de ar comprimido, em mesa circular, tendo acoplado um bidão com capacidade para 500 kg com capacidade de enfrascar 2000kg por dia desde 50g a 1kg.

- É ao agrupamento de produtores que compete enfrascar o mel, em frascos de vidro transparente, e com tampa metálica.

- É o Agrupamento de produtores que colocará o rótulo e selará o frasco com o selo de D.O. fornecido pela entidade certificadora.

- O agrupamento embalará os frascos em conjuntos de 12 ou mais conforme for mais conveniente, em tabuleiros de cartão e cobertos de plástico reutilizado pela máquina de embalagem.

4.6 Normas de Utilização:

O produtor será obrigado a cumprir o que está determinado no regulamento e normas de utilização da sala de extração conforme se indicam a seguir:

NORMAS DE UTILIZAÇÃO

- 1 - Só os associados têm o direito de se servirem do equipamento de apicultura e instalações na casa do mel.
 - 2 - A utilização referida no paragrafo anterior, refere-se exclusivamente aos sócios sem dívidas e que respeitem as normas apisanitarias estabelecidas.
 - 3 - O uso do equipamento está sujeito ao pagamento conforme tabela apresentada pela direcção.
 - 4 - Os sócios, ficam obrigados, a deixarem o equipamento e as instalações devidamente limpas, apos cada utilização.
 - 5 - Em caso de utilização simultaneade dois ou mais sócios será elaborada uma lista de pereodicidade de acordo com a data de inscrição.
 - 6 - O produtor fica responsabilizado por qualquer dano causado ao equipamento e instalações desde que se provem negligencias da parte do sócio.
 - 7 - Fica vedada a utilização do equipamento e instalações a sócios que detenham doenças e pragas nos seus apiários de declaração obrigatória.
- Unico** - Perde o direito de utilização o sócio que não atender às normas estabelecidas.

TABELA DE PREÇOS DE UTILIZAÇÃO
DO EQUIPAMENTO EXISTENTE NA CASA DO MEL

1 - Utilização dos purificadores de cera e esterelizadores de quadros.....(a)

2 - Utilização da sala de extracção.....50\$00
(cada alça extraída)

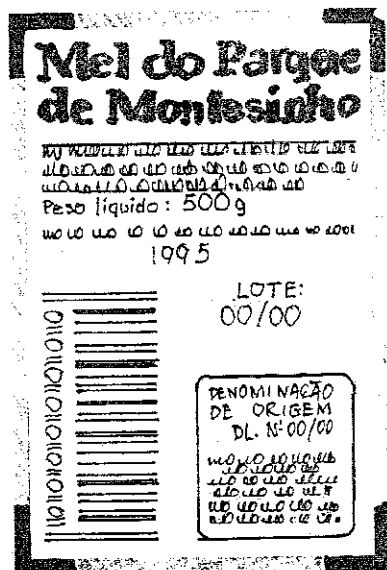
3 - Utilização da sala de embalagem....2\$50 (cada kg embalado mais custos de embalagem)

4 - Utilização da carpintariaaramagem colocação de cera e outros reparos em material apícola.15\$00 por quadro mais custos de material.

(a) A cera é adquirida pelo agrupamento pagando ao sócio o preço médio do seu valor no mercado deduzindo os custos da purificação que variam do tipo de cera a purificar.

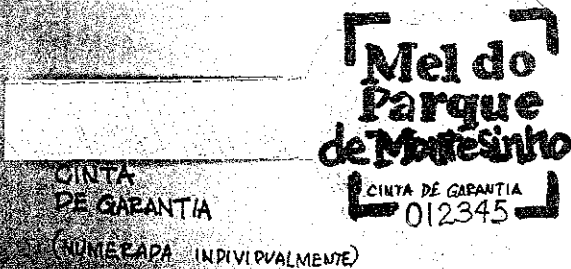


RÓTULO



CONTRA - RÓTULO

- PRODUZIDO POR:
AGRUPAMENTO DE PRODUTORES
DE MEL DO PARQUE, LDA. - BRAGANÇA
- PESO LÍQUIDO (EM GRAMAS)
- CONSUMIR DE PREFERÊNCIA
ATÉ (ANO)
- LOTE (NÚMERO, ANO)
- SELO DE DENOMINAÇÃO DE
ORIGEM (DECRETO LEI);
ENTIDADE CERTIFICADORA
(ASSOCIAÇÃO DOS APICULTORES
DO PARQUE NATURAL DE
MONTESINHO)



5- Rótulagem:

"O Mel do Parque de Montesinho" destinado ao consumo só podera ser comercializado embalado e rotulado.

6- Comercialização:

A comercialização do "Mel do Parque de Montesinho" só poderá ser feita pelo Agrupamento de Produtores de Mel Lda".

O "Mel do Parque de Montesinho" tem tendência natural para cristalizar pelo que pode ser vendido líquido ou cristalizado.

Não é permitida a venda de mel com o prazo de validade indicado no rótulo ultrapassado, ou quando o mel apresente graves defeitos, designadamente separação de fase ou fermentação.

7- Condições de uso da D.O.

- A denominação de origem do "Mel do Parque de Montesinho" fica reservada ao "Agrupamento de Produtores de Mel" e poderá ser usada pelos apicultores que cumularmente:

- a- Sejam sócios do "Agrupamento de Produtores de Mel Lda."
- b- Tenham a sua exploração apícola dentro da área geográfica do Agrupamento;
- c- Respeitem as regras de produção constantes do programa de acção;
- d- Se comprometam por escrito a não comercializarem como "mel do Parque de Montesinho" o mel com outras origens ou características;
- e- Se submetam ao regime de control da entidade que vier a ser reconhecida como entidade de control e certificação (O P C) e solicitar por escrito a sua adesão ao agrupamento em ficha pré determinada;

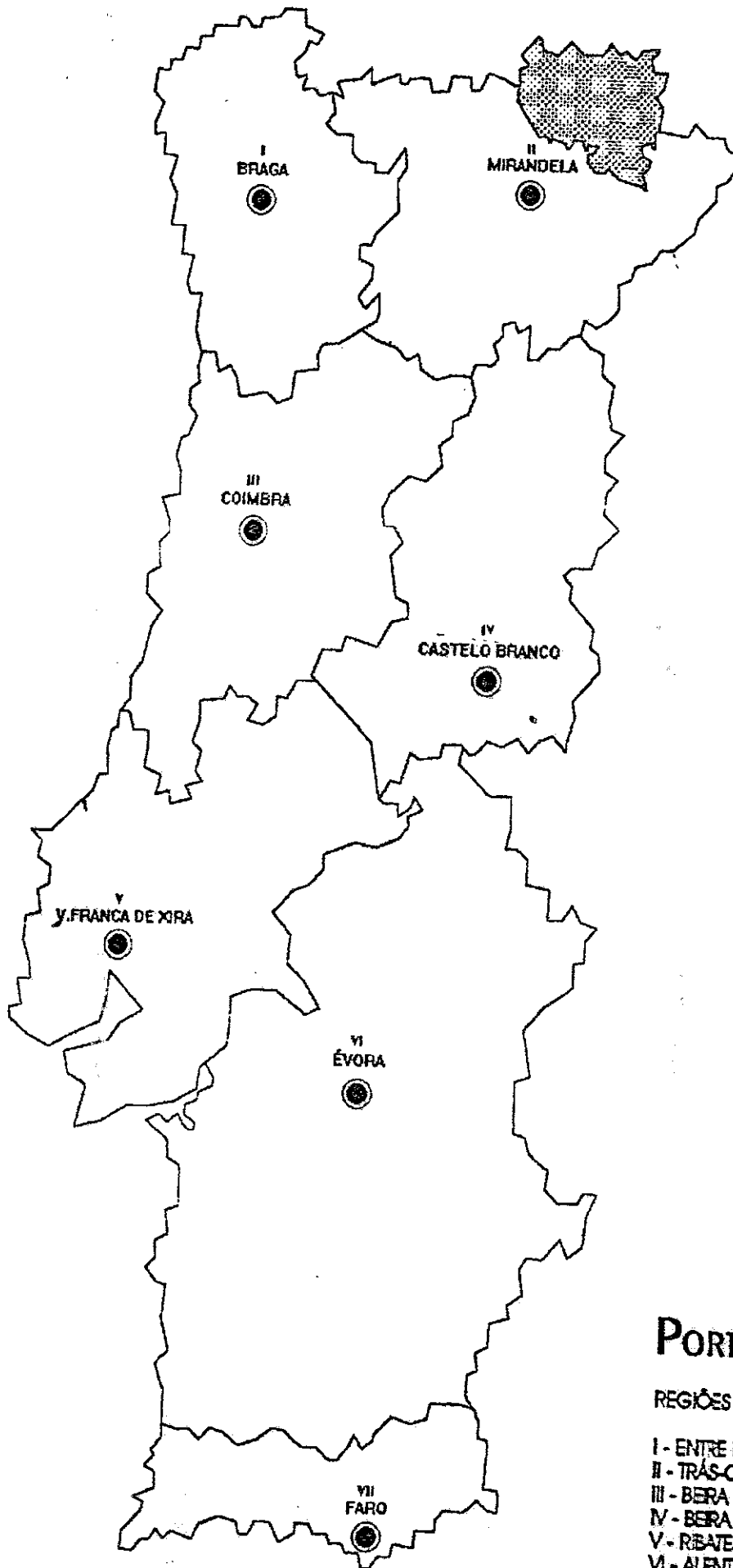
8- Entidade certificadora:

8.1 O Agrupamento de Produtores de Mel Lda propõe como entidade certificadora Associação dos Apicultores do Parque Natural de Montesinho.

8.2 Pontos de controle:

- a) Local da instalação do apiário
 - Numero de colónias
 - Raça de abelhas
 - Estado sanitário das colónias
 - Condução e manejo
 - Na cresta
- b) Normas de procedimento dos operadores de extracção:
 - Higiene e estado geral dos quadros
 - Condições higio-sanitárias da sala de extracção, acondicionamento, de armazenamento e distribuição
 - Rotulagem
 - Embalagem
- c) Outras análises: Químicas físico-químicas e organoléticas, com alguma frequência no laboratório Escola Superior Agrária, como forma de garantia de D.O.

MEL do PARQUE de MONTESINHO

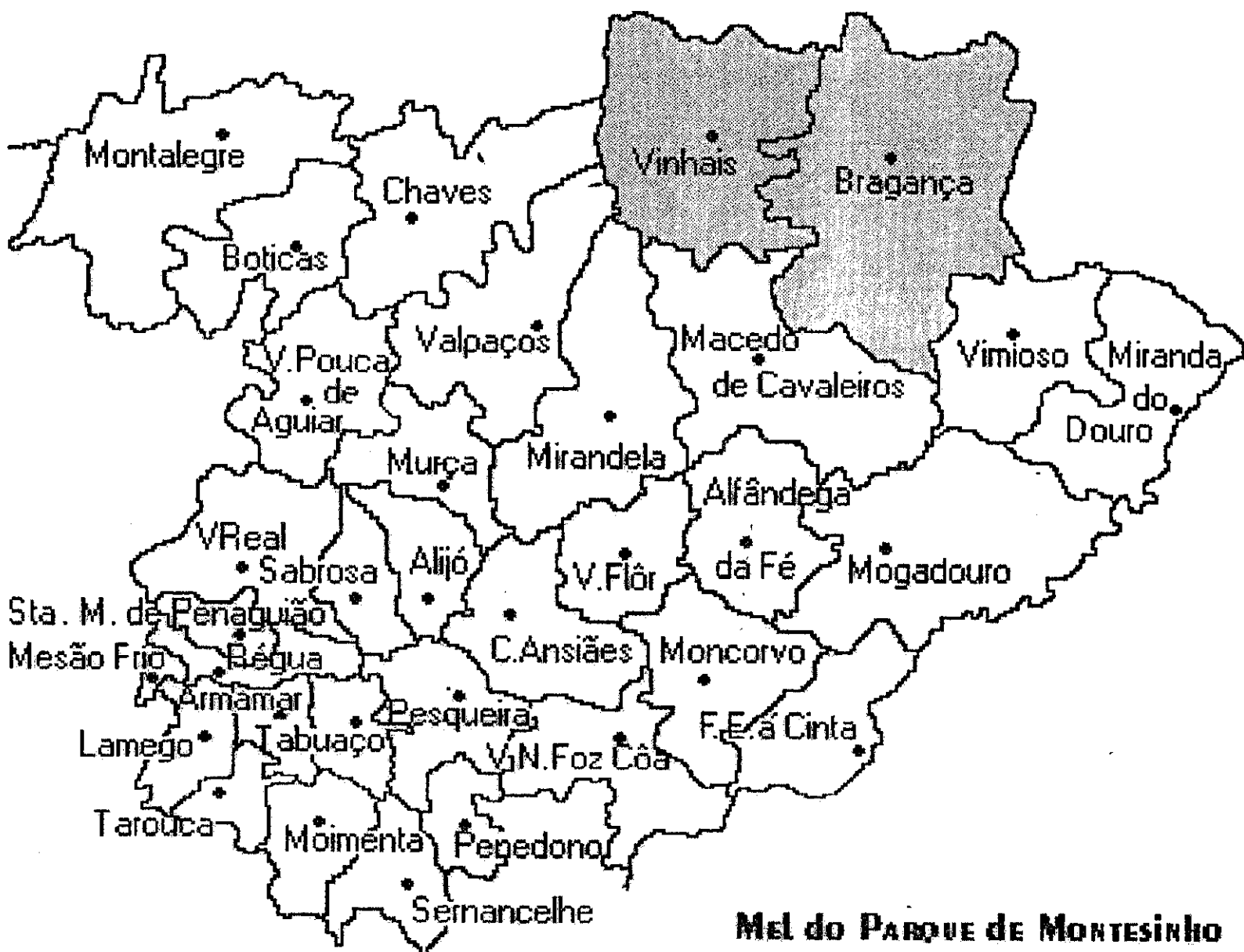


PORTUGAL

REGIÕES AGRÁRIAS

- I - ENTRE DOURO E MINHO
- II - TRÁS-OS-MONTES
- III - BEIRA LITORAL
- IV - BEIRA INTERIOR
- V - BEIRA LESTE E OESTE
- VI - ALENTEJO
- VII - ALGARVE

Escala Aprox.: 1/2 300 000



MEL DO PARQUE DE MONTESINHO