

**Caixas de madeira:**

Caixas de madeira limpa aparelhada, para 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 28 cm.

**Caixa de cartão:**

- a) De 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 28 cm;
- b) De 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 22 cm.

**Caixas de poliestireno expansível:**

- a) De 6 frutos, com as dimensões de 52 cm x 31 cm x 35 cm;
  - b) De 6 frutos, com as dimensões de 46 cm x 26 cm x 30 cm;
  - c) De 3 frutos, com as dimensões de 52 cm x 31 cm x 17 cm;
  - d) De 3 frutos, com as dimensões de 44 cm x 26 cm x 16 cm;
- b) Do rótulo pode constar a menção Ananás dos Açores / São Miguel - Denominação de Origem.
  - c) A marca de certificação aposta pela entidade de controlo e certificação, será constituída por uma emblema auto-colante, com frente e verso, figurativos, unidos definitivamente, sem possibilidade de serem descolados, e aposto sobre uma fita branca ou azul, colocada à volta da coroa.

**Anexo II****Área geográfica de produção**

A área geográfica de produção (localização das estufas tradicionais para a produção do ananás) está circunscrita à ilha de São Miguel distribuindo-se as estufas, maioritariamente, pela costa sul, mais quente e soalheira e principalmente pelos seguintes concelhos:

- a) Ponta Delgada;
- b) Vila Franca do Campo;
- c) Lagoa.

**D/SRAP/94/3** - Considerando o Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e n.º 2082/92, do Conselho, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objecto de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o mel dos Açores, de acordo com o disposto nos números 4 e 7 do Anexo I do Despacho Normativo referido, determino o seguinte:

- 1 - O uso da denominação de origem "Mel dos Açores" fica reservado aos produtos que obedeçam ao anexo I e II do presente despacho, e às restantes disposições constantes do respectivo "Código de especificações", depositado no IAMA.

- 2 - O agrupamento "Flor de Incenso - Cooperativa Apícola da Ilha do Pico, CRL", que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do número 1 do Anexo I do Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de dez dias úteis a contar da publicação do presente despacho, a transferência para o IAMA do registo da denominação de origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial.
- 3 - Só poderão beneficiar do uso da denominação de origem "Mel dos Açores", os produtores que:

- a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento "Flor de Incenso - Cooperativa Apícola da Ilha do Pico, CRL";
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do Caderno de Especificações;
- c) Se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo de Certificação, criada pelo Despacho Normativo n.º 259/93, de 30 de Dezembro.

- 4 - Até à realização do registo Comunitário desta Denominação de Origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção "Denominação de Origem".
- 5 - Com a entrada em vigor do presente despacho, deve ser observado o disposto no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

14 de Janeiro de 1994. - O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

**Anexo I****Principais características do "Mel dos Açores":****1. Definição:**

Entende-se por "Mel dos Açores" o mel de nectar centrifugado obtido principalmente a partir dos nectares de incenso e multiflora.

**Características sensoriais:**

O mel dos Açores pode 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 fluida

## b) Mel multiflora:

- cor castanho escura
- sabor agradável
- consistência fluída

**Características químicas:**

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

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

## 2. Apresentação comercial:

a) O "Mel dos Açores" pode-se apresentar comercialmente em embalagens 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.

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.

- b) Do rótulo pode constar a menção Mel dos Açores - Denominação de Origem;
- c) Da embalagem deve constar a marca de certificação da Comissão Técnica de Controlo e Certificação.

**Anexo II****Área geográfica de produção**

A área geográfica de produção está circunscrita a todas as ilhas que constitui, o Arquipélago dos Açores cujas características edafo-climáticas propiciam o desenvolvimento de vegetação variada essenciais para a produção dos nectares de incenso e multiflora.

**D/SRAP/94/4** - Considerando o Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e n.º 2082/92, do Conselho, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objecto de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o maracujá de São Miguel, de acordo com o disposto nos n.ºs 4 e 7 do Anexo I do despacho normativo referido, determino o seguinte:

- 1 - O uso da denominação de origem "Maracujá dos Açores/São Miguel" fica reservado aos produtos que obedeçam ao anexo I e II do presente despacho, e às restantes disposições constantes do respectivo "Caderno de especificações", depositado no IAMA.
- 2 - O agrupamento "Associação Progresso Agrícola" com sede em Vila Franca do Campo, que requereu o reconhecimento da denominação de origem nos termos do n.º 1 do Anexo I do Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de dez dias úteis a contar da publicação do presente despacho, a transferência para o IAMA do registo da denominação de origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial.
- 3 - Só poderão beneficiar do uso da denominação de origem "Maracujá dos Açores/São Miguel", os produtores que:

- a) Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelo agrupamento "Associação Progresso Agrícola" com sede em Vila Franca do Campo;
- b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do Caderno de Especificações;
- c) Se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, criada pelo Despacho Normativo n.º 259/93, de 30 de Dezembro.

- 4 - Até à realização do registo Comunitário desta denominação de origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção "Denominação de Origem".
- 5 - Com a entrada em vigor do presente despacho, deve ser observado o disposto no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

14 de Janeiro de 1994. - O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.

**Anexo I**

Principais características do "Maracujá dos Açores/São Miguel":

## 1. Definição:

Entende-se por "Maracujá dos Açores/São Miguel" os frutos de maracujá da espécie *Passiflora edulis* Sims. (Maracujá roxo), da família das Passifloráceas.

**Características sensoriais:**

O fruto de Maracujá deve apresentar as seguintes características: