

Portugal Gourmet



Mel

Ficha de Produto
Qualidade | Tradição | Inovação...
Sustentabilidade

Cofinanciado por:

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Os **Produtos Tradicionais Portugueses** constituem uma parte da história de Portugal, detentores de um inequívoco valor do seu património gastronómico e cultural.

O carácter genuíno, único, associado indelevelmente a regiões específicas, os saberes ancestrais transmitidos de geração em geração, com a garantia de qualidade, de processos de elaboração com recurso a métodos tradicionais, e modos de produção amigos do ambiente, são estes os sabores únicos que marcam os **Produtos Tradicionais Portugueses**.

Conheça os **Méis** abrangidos por regimes de qualidade, provenientes das regiões Norte e Alentejo de Portugal, bem como os Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo e Certificação.

CERTIFICAÇÃO | "SELO" DE QUALIDADE

O Mel **DOP** é um produto altamente reconhecido e valorizado pelos consumidores, existindo em Portugal uma grande variedade, com diferentes características, sabores e texturas diferenciadoras no mercado nacional e internacional.

Em Portugal Continental são 8 as origens protegidas (DOP)



- 📍 *Mel da Terra Quente*
- 📍 *Mel das Terras Altas do Minho*
- 📍 *Mel da Serra de Monchique*
- 📍 *Mel de Barroso*
- 📍 *Mel do Alentejo*
- 📍 *Mel da Serra da Lousã*
- 📍 *Mel do Ribatejo Norte*
- 📍 *Mel do Parque de Montesinho*

Conheça os **MÉIS DOP** das Regiões NORTE e ALENTEJO de Portugal!!

Encontre os Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo e Certificação.

- 📍 Agrupamentos de Produtores
- 📍 Organismos de Controlo e Certificação



Mel da Terra Quente

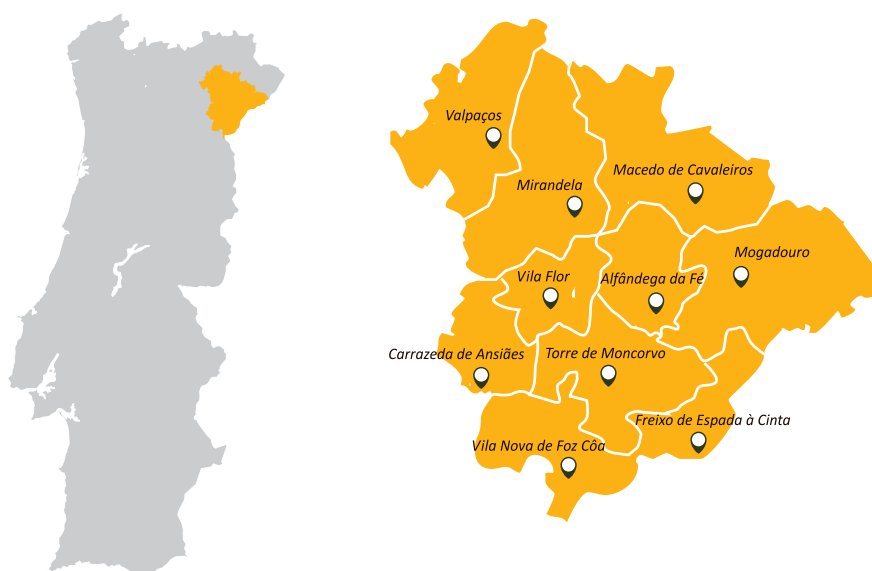
Mel produzido pela espécie de abelhas *Apis mellifera Iberica*, normalmente encontrada na zona de Terra Quente, no Nordeste de Portugal. O néctar é recolhido da flora mediterrânea, típico desta região montanhosa onde a urze, o eucalipto, a alfazema, a giesta e, especialmente, o rosmaninho dominam a vegetação natural.

A produção do Mel da Terra Quente DOP resulta da longa tradição e da elevada reputação que o mel produzido neste Nordeste de Portugal sempre teve.

A elevada quantidade de pólen de alecrim no Mel da Terra Quente DOP (que deve, em todos os casos, ser de pelo menos 15%) contribui para o sabor particular e distintivo.

Método de Produção: Produzido principalmente em terrenos não cultivados, por vezes cercados com paredes de pedra. As colmeias não devem estar a mais de 1.000 m de madeiras de eucalipto. O mel deve ser extraído entre julho e setembro, quer seja pela pressão ou método tradicional. A extração e a filtração devem ser efetuadas dentro da área de produção a uma temperatura máxima de 45 °C.

Área Geográfica: Concelhos de Mirandela, Vila Flor, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e Valpaços.



📍 Cooperativa de Produtores de Mel da Terra Quente e Frutos Secos, C. R. L.

📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



Mel das Terras Altas do Minho

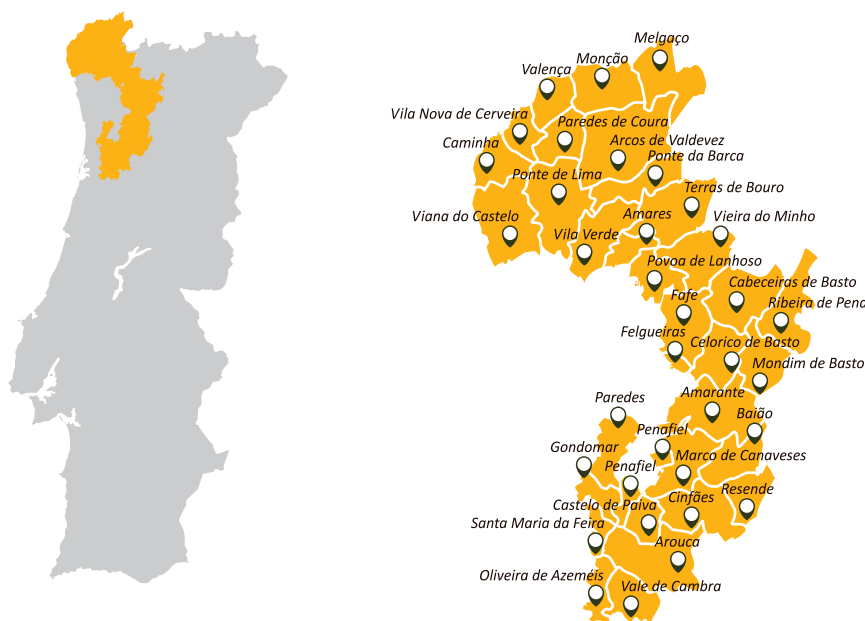
Mel produzido pela abelha *Apis mellifera mellifera* (*sp. Ibérica*) na região montanhosa, com flora característica. É um mel de néctar de flores, em que se encontra maioritariamente pólen das Ericáceas que fazem parte da flora melífera regional.

Aplicado a nível terapêutico é particularmente utilizado como adoçante e produto da culinária regional, de cor acentuadamente escura, é particularmente rico em alguns sais minerais e apresenta níveis de cristalização médios e regulares. O Mel das Terras Altas do Minho DOP 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).

Método de produção: A raça de abelhas local, *Apis mellifera mellifera* (*sp. Ibérica*) é a única autorizada nos apiários. Em colmeias móveis de apiários instalados dentro da área descrita.

Área Geográfica: A produção do mel (produção, extração e acondicionamento) abrange os concelhos de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde, Ribeira de Pena, Mondim de Basto, Amarante, Baião, Paredes, Marco de Canaveses, Arouca, Castelo de Paiva, Resende, Cinfães e Vale de Cambra.

A produção do Mel das Terras Altas do Minho DOP é feita nas regiões de montanha da parte noroeste do país, que apresentam altitudes que variam entre os 400 e os 1.545 metros.





Mel de Barroso

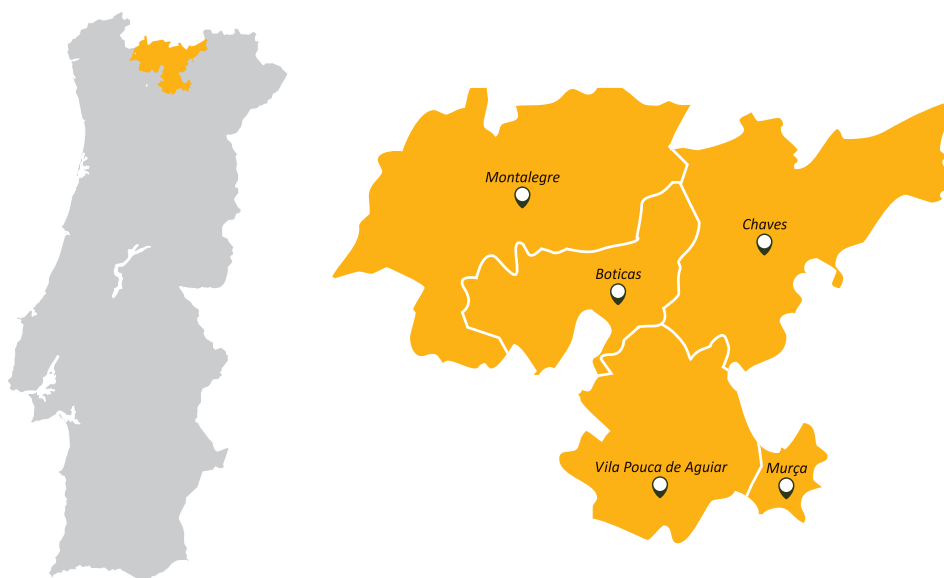
Mel produzido pela abelha local *Apis mellifera* (*sp. iberica*). O néctar tem origem no pólen das ericáceas que predominam na flora melífera regional. Este mel é um produto completamente natural e não sofreu nenhum processo industrial pelo que tende a cristalizar muito facilmente, especialmente em temperaturas frias.

A produção do Mel do Barroso DOP está consagrada pelo uso face, designadamente, às referências físicas, escritas e mesmo orais, que datam de há muito tempo e ao potencial produtivo da região e à importância do mel e da abelha nos brasões e toponímia da região.

O Mel do Barroso DOP é de cor escura e tem um sabor e aroma que refletem a flora regional, onde a urze predomina.

Método de Produção: As colmeias não podem estar a menos de 1.000 m de madeiras de eucalipto. O mel é extraído de julho a setembro quer seja pela pressão ou método tradicional. A extração e a filtração só podem ser efetuadas na mesma zona em que o mel é produzido e a uma temperatura não superior a 45 °C.

Área Geográfica: Concelhos de Boticas, Chaves, Montalegre e Vila Pouca de Aguiar e freguesias de Jou e Valongo de Milhais, do concelho de Murça, do distrito de Vila Real.



- 📍 CAPOLIB - Cooperativa Agrícola de Boticas C. R. L.
- 📍 Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.



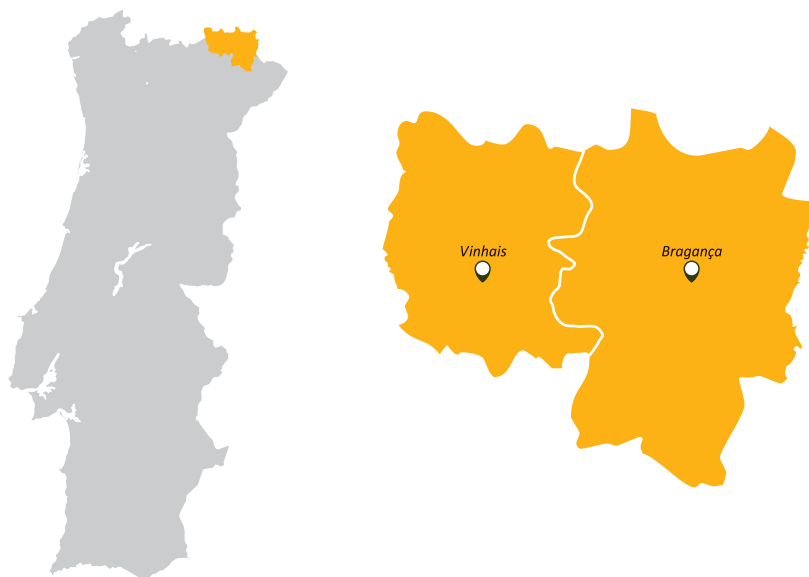
Mel do Parque de Montesinho

Mel de flores silvestres produzido pela espécie de abelha *Apis mellifera Iberica*. O néctar tem origem na vegetação natural em que predomina a urze, a castanha e o alecrim.

O sabor e o aroma do Mel do Parque de Montesinho DOP resultam das condições particulares do Parque Natural de Montesinho, onde não é permitida qualquer agricultura que interfira com a flora natural e autóctone. Situada na região de Trás-os-Montes (Nordeste Transmontano) e na parte norte dos municípios de Bragança e Vinhais, é parte da chamada Terra Fria Transmontana, que se caracteriza por temperaturas que variam de menos 12 °C no inverno, a 40 °C no verão.

Método de Produção: Não é permitida a alimentação artificial, a movimentação de colmeias, o uso de produtos químicos ou a introdução de outras espécies de abelhas oriundas de outras regiões.

Área Geográfica: Produzido nos municípios de Bragança e Vinhais.



Mel do Alentejo



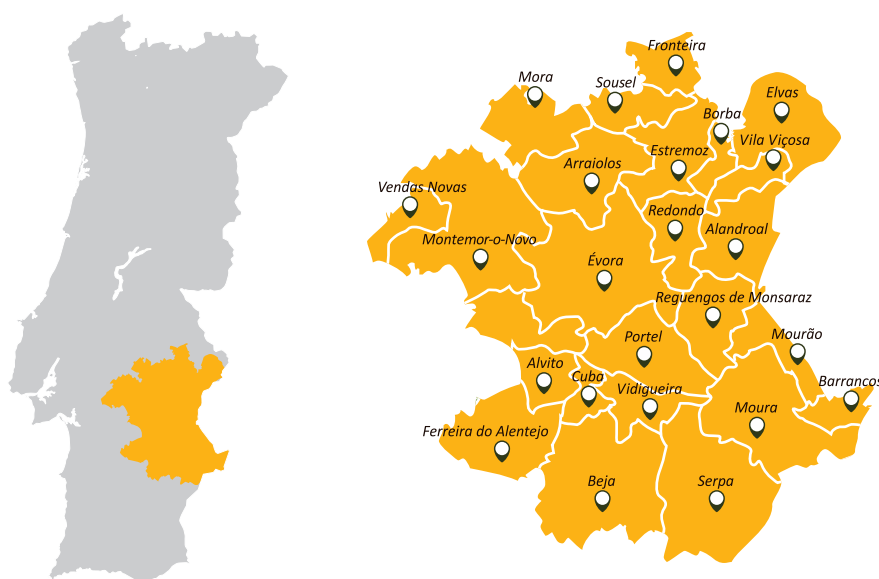
Mel produzido por abelhas de raça local, *Apis mellifera* (sp. *Ibérica*). Existe Mel do Alentejo DOP monofloral (Rosmaninho, Soagem, Eucalipto e Laranjeira) e multifloral.

Mel de cor clara, cuja tonalidade é característica da região e decorrente da respetiva composição polínica, isto é, da flora que serve de pasto às abelhas.

Método de Produção: O mel é obtido utilizando quadros móveis, de desenvolvimento vertical, e de apiários não inferiores a 20 unidades de produção registadas. Apenas são permitidos tratamentos sanitários às colónias das colmeias produtoras do mel “Mel do Alentejo DOP”, com medicamentos devidamente homologados e aplicados com rigoroso cumprimento das instruções de fabrico. 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 da câmara e a 5 anos para os das alças de produção, totalmente operculados e sem existência de crias de abelhas ou de zângões, tanto aberta como fechada. O mel será extraído unicamente pelo processo de centrifugação. O armazenamento e o transporte do mel efetuado em boas condições higiénicas, utilizando só vasilhame autorizado para produtos alimentares e que garanta que a qualidade dos mesmos não se altera.

Área Geográfica: Alandroal, Alvito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira e Vila Viçosa.



Benefícios do Mel

O mel é um alimento natural produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores. Além de ser um adoçante natural, o mel tem vários benefícios para a saúde, incluindo:

Propriedades antibacterianas: o mel contém compostos que ajudam a inibir o crescimento de bactérias, sendo útil no tratamento de feridas e infeções.

Fonte de antioxidantes: o mel contém antioxidantes que ajudam a proteger as células do corpo contra os danos causados pelos radicais livres.

Ajuda na cicatrização: o mel pode ajudar a acelerar o processo de cicatrização de feridas e queimaduras.

Alívio da tosse: o mel pode ajudar a acalmar a tosse e a garganta irritada, sendo útil no tratamento de constipações e gripes.

Melhora a digestão: o mel contém enzimas que ajudam na digestão e pode ajudar a aliviar a obstipação.

Fonte de energia: o mel é uma fonte de hidratos de carbono que pode ajudar a fornecer energia ao corpo.

Redução do stress: o mel contém compostos que podem ajudar a reduzir o stress e promover um sono mais tranquilo.



Saiba mais ...

Descubra mais sobre este e outros produtos em

<https://internacionalizacao.ajap.pt>