REQUERIMENTO PARA O REGISTO DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PARA MEL DA SERRA DE MONCHIQUE

DOCUMENTO 1.

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES QUE
APRESENTA A CANDIDATURA:

COOPERATIVA AGRICOLA DO CONCELHO DE MONCHIQUE

O agrupamento de produtores que apresenta a candidatura à denominação de origem é a:

COOPACHIQUE-COOPERATIVA AGRICOLA DO CONCELHO DE MONCHIQUE constituída em 14 de Abril, e estatutos publicados no Diário da República, III Série, nº 124, de 30-05-85, com 650 associados em 21 de Dezembro de 1993.

VIDE ESTATUTOS EM ANEXO 1.

DOCUMENTO 2.

NOME DO PRODUTO:

MEL DA SERRA DE MONCHIQUE.

DOCUMENTO 3.

REFERENCIAS HISTORICAS AO PRODUTO E CARACTERIZAÇÃO DO MEIO ECOLOGICO ONDE É PRODUZIDO

1. Referências históricas.

2. Contexto topográfico, climático, vegetativo, de flora natural e factores humanos.

1. Referências históricas

1. O mel produzido na serra de Monchique, que constitui um verdadeiro nicho ecológico natural que a seguir se caracterizará, representa hoje, e sempre representou ao longo dos tempos, um valor inegável na economia desta região. A sua reputação provem de longa data e o seu consumo reparte-se:

1. pela **Alimentação Familiar**, com usos culinários os mais diversos ("bolo de tacho" ou "bolo de Maio", pudim de mel, bolo de mel, papas de milho acompanhadas com mel, doçaria diversa, entre outras referências),

2. pela **Medicina Popular**, com usos os mais diversos em xaropes à base de mel utilizados em curas de gripes e constipações.

2. De acordo com J. F. Rosário Nunes, **CURSO INTENSIVO DE APICULTURA**, "As abelhas existem na Terra desde há alguns milhões de anos, havendo provas de que, na "idade da pedra" (Neolítico), o homem já conhecia e explorava as abelhas.

No Egipto, a apicultura já era praticada mais de 2000 anos antes de Cristo. Também na China antiga há indícios desta actividade ser de origem muito remota.

Na Europa, foram os Gregos a iniciá-la, devendo-se a Aristóteles os primeiros escritos sobre Apicultura.

Os Romanos deram grande incremento a esta actividade e desenvolvendo-a durante a ocupação."

Da presença dos Romanos na Serra de Monchique são indiscutiveis os dados arqueológicos existentes nas Caldas de Monchique. Contudo, é Joaquim Romero Magalhães que n'O **ALGARVE ECONƒMICO, 1600-1773**, que ao referir-se a Serra de Monchique faz uma referência explicita à produção de mel, citando Henrique Fernandes Sarrão em **HISTORIA DO REINO DO ALGARVE (Circa 1600)**. Citamos por nossa vez, a respectiva passagem:

" O maciço sianítico de Monchique destaca-se pela sua originalidade na paisagem serrana, sendo de solo muito mais fértil do que o dos xistos, e abundante de águas."Tudo é cercado de pomares deleitosos, em que há castanhas, nozes, peras, maçãs e outra muita fruta; tem muitas vinhas, muita criação de gado, muito mel e cera e pão."." (Sublinhado nosso).

3. **A ENCICLOPEDIA VERBO LUSO-BRASILEIRA DE CULTURA** menciona a propósito da produção de mel nesta região, no espaço reservado a Monchique (pp. 587-592), que "Várias famílias de origem espanhola ali estabeleceram solar no tempo dos Filipes, atraídas não somente pela amenidade do clima e riqueza hortícola da região, mas principalmente pelo cultivo de colmeias a que o sítio se apropriava e que enriqueceriam os seus possuidores, pela produção de cera e mel, numa época em que o culto atingira o máximo: a cera para os altares, o mel para os doces dos conventos."

Atendendo a que:

1. O domínio dos filipes ocorreu entre 1580 e 1640;

2. Em 1631 foi construido em Monchique um convento, ainda existente, embora em avançado estado de degradação, da responsabilidade de um dos últimos vice-reis da India, D. Pêro da Silva (espanhol), tendo sido posteriormente entregue à terceira Ordem de S. Francisco;

3. A ordem dos Franciscanos, secular, e tradicionalmente ligada ás múltiplas actividades do campo;

Somos de concluir pela evidência de que a **actividade apícola terá sido objecto de um grande incremento nesta região mercê não só da fixação em Monchique de famílias espanholas**, como se refere no artigo enciclopédico citado, **como pela acção dos Franciscanos, bons amantes das coisas do campo e das artes culinárias.**

4. Outras referências mais recentes atestam, sobremodo, o valor inegável da apicultura nesta serra de Monchique. Citamos ainda a **COROGRAFIA OU MEMORIA ECONOMICA, ESTATISTICA E TOPOGRâFICA DO REINO DO ALGARVE** (1º vol.) de João Baptista Lopes, com data de 1841, a página 249:

"**Tem gado vaccum (...); muitas malhadas de colmeias, e em tal abundância que** o dizimo do mel e cera **andava arrendado ultimamente por 36$000 réis (...).**" (Sublinhado nosso).

5. Também uma obra mais recente, datada de 1955, **SUBSIDIOS PARA A MONOGRAFIA DE MONCHIQUE**, de **José António Guerreiro Gascon** (com ascendência espanhola comprovada) refere a páginas 331 que " **O mel e cera, aqui produzidos, são de óptimas qualidades, precisando porém de ser posto de parte o antiquado sistema dos cortiços.**"

6. Como se pode verificar/analisar säo várias e bem documentadas as referências históricas à produção e inegável importância da apicultura na serra de Monchique, que pensamos ser suficientes para designar este género alimentício como **MEL DA SERRA DE MONCHIQUE**, tendo em conta os factores climáticos, vegetativos e de flora natural que abordaremos no ponto seguinte.

2. Contexto topográfico, climático, vegetativo, de flora natural, e factores humanos

Ao abrigo do artº 4, nº 2, alíneas c) e d) do Regulamento CEE 2081/92, que remetem para o artº 2º do mesmo regulamento, o qual refere uma qualidade ou características que se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, passamos a referir os vários contextos que conferem ao mel produzido na serra de Monchique uma reputação tradicional quanto aos seus parâmetros de qualidade, reconhecida a nível regional e nacional.

Relativamente aos factores humanos faremos também uma referência explícita e documentada neste ponto.

2.1 Contexto topográfico e climático

É sem dúvida influente o contexto climático na produção de mel. J.F. Rosário Nunes (op. cit.,p. 18) refere que as "**Abelhas necessitam de nectar, polen e água para a sua alimentação e da criação, sendo o polen o alimento proteico indispensável ao desenvolvimento das larvas. Como é lógico, as necessidades alimentares variam com a sua força, com o clima da região, etc.**" (Sublinhado nosso).

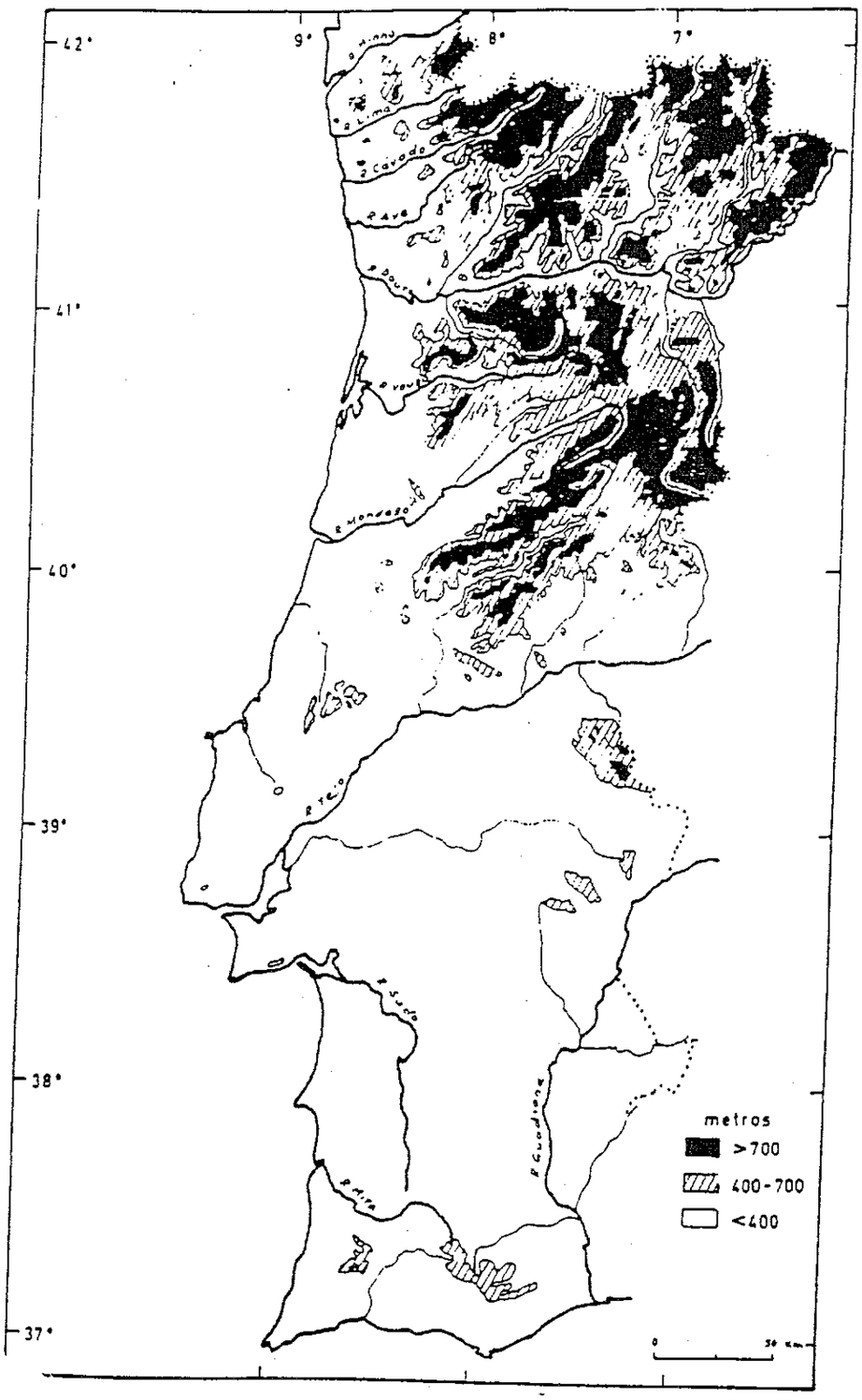
A serra de Monchique, no seu contexto geográfico global, surge-nos abrigada dos ventos nortes e virada a sul, com uma disposição orográfica algo perpendicular a costa atlântica, o que influi para a definição climática da região como sendo de feição atlântico-mediterrânica, tal como se pode constatar pelos mapas anexos, retirados de Livro Branco sobre Regionalizaçao, MAI, 1980 e O Clima do Algarve- O Inverno, de Geraldino Brites, 1916.

2.1.1. Contexto topográfico

Toda a região fica implantada numa estrutura fisica montanhosa formando um maciço de origem vulcânica que dá pelo nome de Monchique e constitui o acidente orográfico mais importante a sul do Tejo.

O maciço montanhoso de Monchique estende-se do sentido Este-Nordeste para Oeste-Sudoeste, limitando a região a Norte, formando um verdadeiro nicho ecológico natural que se diferencia do resto do Alentejo e Algarve. Os seus contrafortes esbatem-se para o sul até ao concelho de Portimão atingindo uma altura de 902 m no seu ponto mais elevado-Fóia. Esta serra forma assim a barreira ocidental das montanhas que se estendem entre o Alentejo e o Algarve (1).

O RELEVO DE PORTUGAL



Fonte: Livro Branco Sobre Regionalização, ANEXOS, M.A.I, 1980

Toda esta região montanhosa onde se localizam os cumes mais elevados - Fóia (902 m), Picota (773 m), Picos (574 m) - é de origem vulcânica, cuja actividade teve lugar nos meados da Época Quaternária a partir da rede vulcânica do Secundário, localizada na cratera da Praia da Luz (2).

Todo o relevo se dispõe em serranias que seguem em todas as direcções a partir do eixo Fóia-Picos-Picota, diminuindo as cotas rápidamente no sentidos dos concelhos de Lagos, Portimão e Silves até ás próximidades da barragem da Bravura e Ribeira de Odelouca; a Norte e Poente dos cumes fundamentais o relevo diminui lentamente nas principais linhas de cumeadas, mas destas para os vales, que as separam umas das outras, os declives são na sua maioria mais acentuados e prolongados do que na primeira zona, muito embora nestas também hajam, declives enormemente acentuados, mas muito mais curtos (3).

Sob o ponto de vista hidrográfico a serra de Monchique divide-se em quatro bacias fundamentais:

A da Ribeira de Odelouca, a da Ribeira de Odeceixe, Ribeira Grande, a da Ribeira de Bóina e a da Barragem da Bravura sendo todas elas de importância relevante para a economia agricola, pecuária e florestal (4).

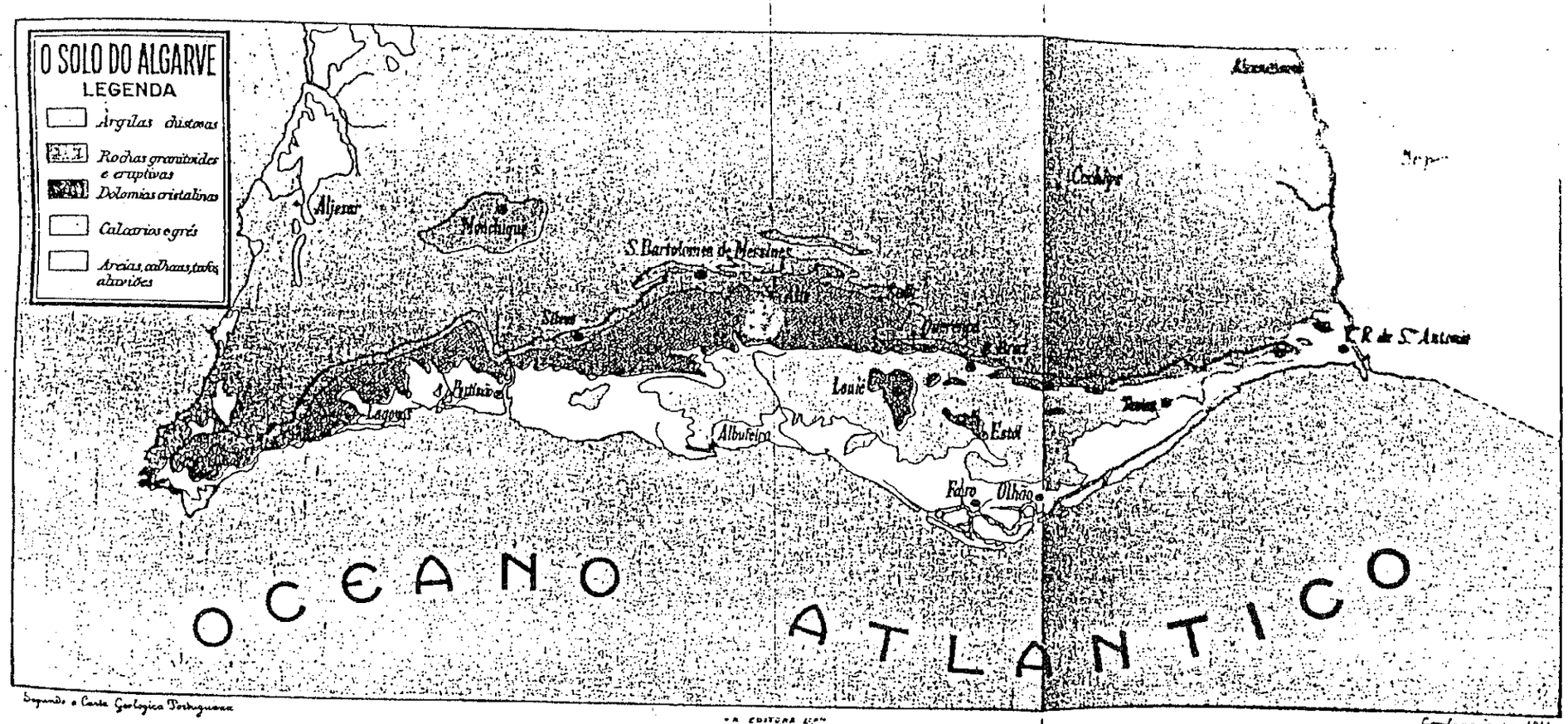
Sendo uma região de origem vulcânica os solos que a compõem traduzem este facto originados a partir de rochas granitoide e eruptivas como poderá ver-se no mapa da página seguinte. Os solos da serra de Monchique dividem-se em duas zonas fundamentais:

a) Uma interna, constituida essencialmente por sienitos, que formam os montes da Foia, dos Picos, da Nave, da Picota, Alferce, Barranco do Demo, Corte Grande, Corte Pequena, Quinta do Medronheiro, Caldas de Monchique, Casais, Portelas, Barranco dos Pisões e Malhada Quente.

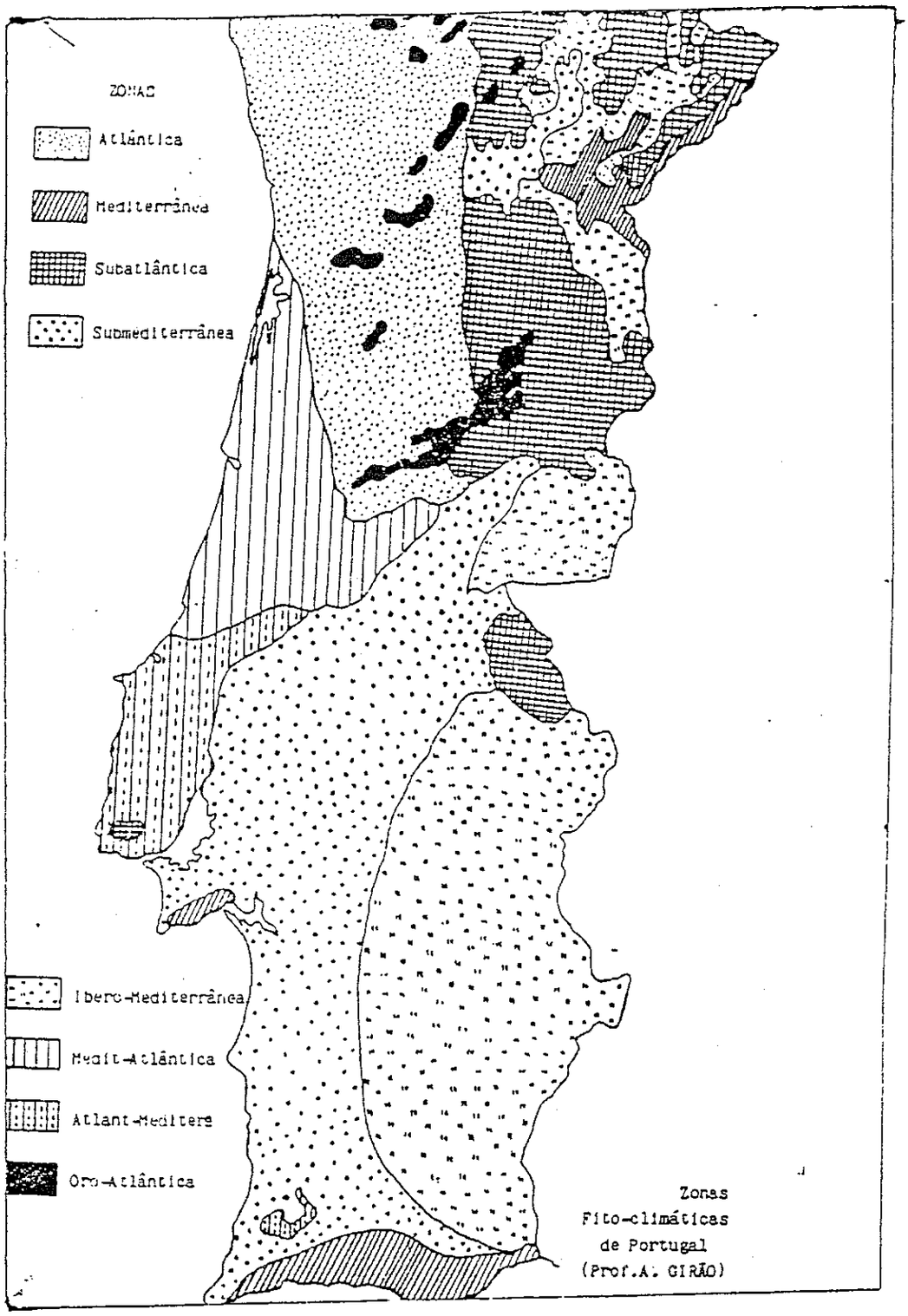
b) Outra externa, envolvente, formada por xistos, por alguns aluviões e solos de baixa, situadas nas margens das ribeiras mais importantes. (5)

2.1.2.Contexto Climático

Observando o mapa da página seguinte poderá verificar-se que a serra de Monchique apresenta uma individualidade climática no que se refere à zona a Sul do Rio Tejo. Apresenta-se como sofrendo as influências atlântica e mediterrânica, o que lhe proporciona valores pluviométricos considerados elevados - superiores a 700 mm - e resultantes das correntes de ar que invadem a serrania, dada a disposição do relevo.

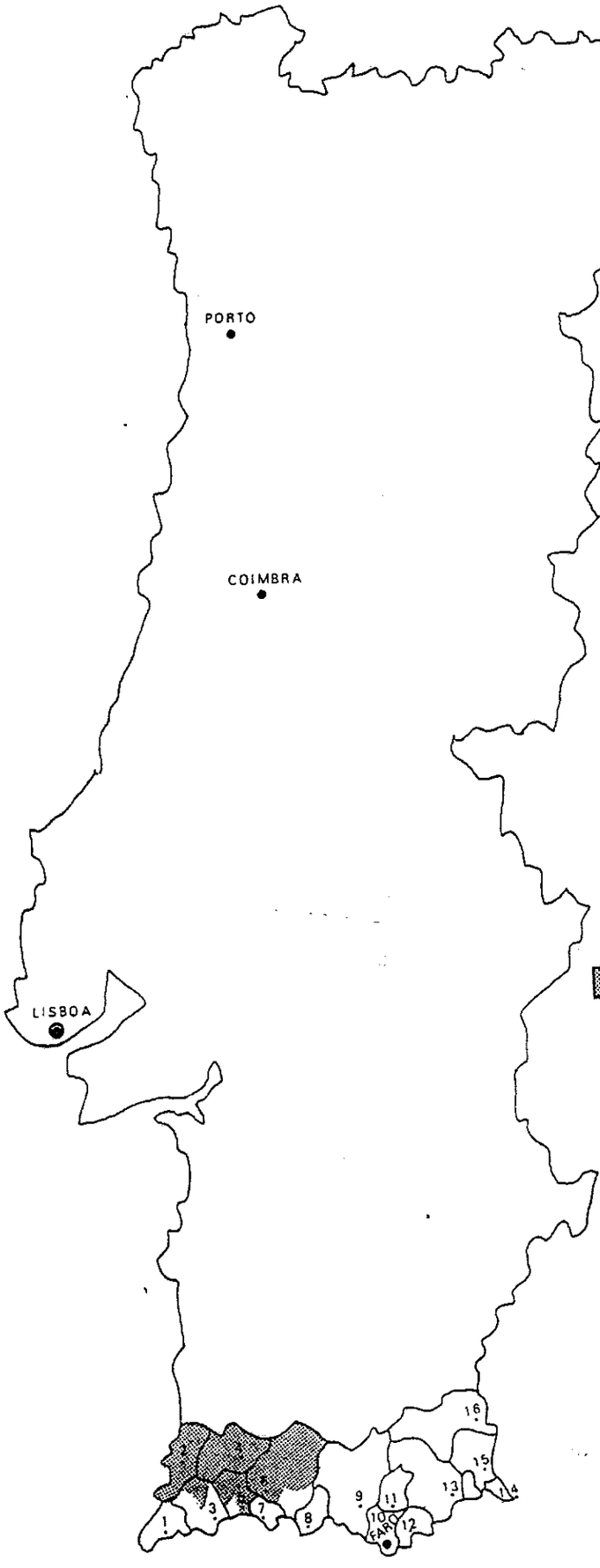


Fonte: Baites, Obaldino – O clima do Algarve – O Inverno
Lisboa, 1916



Mapa reproduzido de - Godinho, António Maria, Prof. Cat. do ISCSF - Geografia Económica Portuguesa (notas para um curso Vol I), Lisboa 1960

Mel da Serra de Monchique



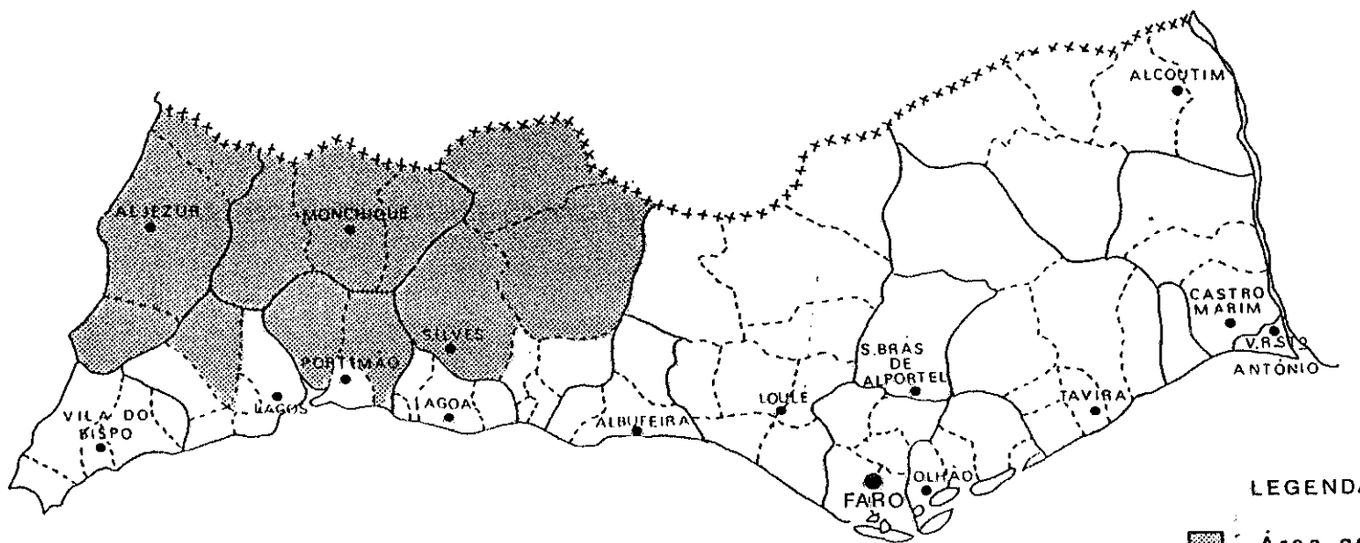
LEGENDA:

▩ – Área geográfica

1 – Vila do Bispo
2 – Aljezur
3 – Lagos
4 – Monchique
5 – Portimão
6 – Silves
7 – Lagoa
8 – Albufeira
9 – Loulé
10 – Faro
11 – S. Brás
12 – Olhão
13 – Tavira
14 – V. R. Stº António
15 – Castro Marim
16 – Alcoutim

Escala Aproxim.: 1/2 300 000

Mel da Serra de Monchique



LEGENDA:

Área geográfica

Escala Aproxim.: 1/750 000

S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

ANEXO I

Principais características do " MEL DA SERRA DE MONCHIQUE"

1. Definição

Entende-se por MEL DA SERRA DE MONCHIQUE o produto produzido pela Abelha Apis mellifera (sp Ibérica), a partir do néctar das flores da flora característica da região da Serra de Monchique, cuja área geográfica de produção se indica no anexo II.

2. Características do Mel

2.1 - Características Organolepticas

2.1.1 - Cor - amarelo escuro

2.1.2 - Cheiro e sabor - "sui generis"

2.2 - Características Físicas e Químicas:

Humidade	$\leq$ a 20 %
Sacarose	$<$ a 5 %
Açucares redutores	$\geq$ a 65 %
Cinzas	$\leq$ a 0,3 %
Substâncias insolúveis	$<$ a 0,1 %
Acidez	$\leq$ a 3 cm3 de solução 1N/100g de mel
índice diastásico	$\leq$ a 8 na escala de GOTHE
Hidroximetilfurfural	$<$ a 40 mg/kg

2.3 - Características polínicas

Mel multifloral contendo em média:

Alfazema	14 - 19%
Cistus	14 - 19%
Compositae	14 - 19%
Soagem	14 - 18%
Urze	$\approx$ 12%
Eucalipto	10 - 12%
Citrus	10 - 12%
Prunus	10 - 12%
Azinheira, Oliveira, Brássicas, Funcho, Oxalys	0,7 - 2,9%

3. Obtenção do produto

A identificação dos colmeais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na extracção e acondicionamento do mel, são os referidos no respectivo Caderno de Especificações.

4. Apresentação comercial

O Mel DA SERRA DE MONCHIQUE pode apresentar-se sob a forma de "Mel Centrifugado" ou de "Mel em Favos"

Deve ser apresentado no comércio acondicionado em frascos de vidro e devidamente rotulado.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar as menções "Mel da Serra de Monchique - Denominação de Origem", para além da marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, extracção e acondicionamento) está circunscrita às freguesias de Monchique, Alperce e Marmelete, do concelho de Monchique, às freguesias de Odeceixe, Aljezur e Bordeira, do concelho de Aljezur, à freguesia de Bensafrim, do concelho de Lagos, às freguesias de Mexilhoeira Grande e Portimão, do concelho de Portimão e às freguesias de São Marcos da Serra, Silves e São Bartolomeu de Messines, do concelho de Silves.

S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS
E INDÚSTRIA AGRO - ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "Cooperativa Agrícola do Concelho de Monchique - Coopachique, C.R.L.", propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "MEL DA SERRA DE MONCHIQUE", a "APILGARBE - Associação dos Apicultores do Barlavento Algarvio ".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1. 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93. e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

1 - A "APILGARBE - ASSOCIAÇÃO DOS APICULTORES DO BARLAVENTO ALGARVIO " é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "MEL DA SERRA DE MONCHIQUE".

2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE

(José Armindo Isidoro Cabrita)

Rua Padre António Vieira, 1-8.º – Apartado 1887 – 1018 LISBOA Codex