CADERNO DE ESPECIFICAÇOES

PARA O USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

"MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO"

FAFEMEL- Cooperativa dos Produtores de Mel de Fafe

Braga, 1993

Produz-se nas regiões de cota mais elevada do noroeste do país, um tipo de mel com características particulares que resultam de um extraordinário manto vegetal maioritário de urzes *(Erica sp.)*.

As urzes para além de uma muito boa condição para o desenvolvimento das colónias de abelhas , originam o fabrico de um mel escuro muito apreciado.

Este mel é procurado desde sempre por pessoas de outros pontos do país. Aplicado a nível terapêutico aparece particularmente utilizado como adoçante e produto da culinária regional.

São enormes os vestígios físicos, escritos e mesmo orais do potencial produtivo de mel e cêra na região e a sua ligação com os costumes e hábitos dos residentes ou mesmo com os animais domésticos ou selvagens que aqui existiam.

Uma das indicações mais antigas surge no século XII onde os habitantes da antiga freguesia de Freitas, hoje lugar de freguesia de Covide, concelho de Terras de Bouro, deviam anualmente pagar ao rei dois quarteiros (200 Kg) de cêra de abelha. Também no reinado de D. Afonso III se referia que os habitantes de Cabana Maior deviam pagar ao rei pela posse da herdade de Meendo uma *"escudela de favoos de mel pelo Sancto Johanne"*.

Os antigos colmeais, chamados silhas ou muros, são os locais onde eram colocados os cortiços. A colocação e exposição destas silhas em locais fundos abrigados dos ventos e com exposição sul nascente revelam a mestria e os conhecimentos apícolas dos seus proprietários.

Estas silhas evoluiram quer na robustês de construção quer na altura, em função dos animais que existiam na região. Assim, até ao desaparecimento do urso nesta região, as silhas eram construidas em parede dupla, com os muros ligeiramente inclinados para fora e com a fiada superior ligeiramente saída e com uma altura sempre superior aos 2,80 metros.

Vejamos a descrição de uma silha da época em que existiam ursos na serra do Gerês feita pelo padre D. Jeronymo Contador d'Argote em 1732.

.... Pouco distante do rochedo, em que dissemos creavaõ as águias, a huma légua da Via Militar em huma baixa existem humas silhas de pedra marmore muito bem fabricadas, quasi da altura de sete covados (4,72 metros). Principiaõ em baixo em circuito pequeno, e acabaõ em mayor ambito, e assim saõ as suas paredes muito inclinadas para fóra, em fórma, que parece querem cair. O motivo desta fórma de edificio foy para que nenhuma fèra, ainda por salto, pudesse alli entrar.

Eraõ estas silhas grande remedio contra os assaltos dos ursos, que antigamente se creavaõ , discorriaõ por aquellas serras , porque toda outra fórma de muros ,venciaõ saltando, e introduzidos dentro das silhas se abraçavaõ com os cortiços, e com elles tornavaõ a saltar para fóra, e os conduziaõ aos rios , e lagoas , de que abunda, como dissemos, aquelle Paiz, onde tirados os tampos meliaõ os cortiços na agua, e mortas com essa industria as abelhas , comiaõ o mel....

E já agora vejamos como o termina esta extraordinária descrição que mais uma vez relata a relação entre a existência do urso e o mel.

....Já hoje se acha inteiramente extinto este género de feras naquellas serranias, de sorte , que desde o anno de mil seiscentos e cincoenta , em que os Camponezes mataraõ hum, nunca mais appareceo animal desta especie em toda a montanha. A causa da sua extinçaõ foraõ os fogos, que os Pastores repetidamente lançaõ ao monte, os quaes muitas vezes agitados dos ventos produzem na montanha grandes incendios. E tambem o industrioso exercicio, que tinhaõ de lhes armar, e era assim: Punhaõ no tronco de huma arvore huma porção de mel, de que saõ muy golosos os ursos, e armavaõ hum maço de pao com tal artificio, que quando o urso hia a comer o mel, o maço lhe batia, e dava na cabeça , e o matava...

As abelhas e o seu cultivo ou exploração seguem nesta região o percurso da actividade agro-pastoril aqui exercida.

Em região onde a generalidade do trabalho agrícola era enraizada no comunitarismo, não poderia também faltar neste sector este elemento. Assim o Prof. Júlio Henriques (1886) diz que *" é boa e obsequiadora a gente destas terras. Há aqui uns restos de costumes antigos, alguns não pouco curiosos. Cada povoação tem um colmeal comum, onde cada habitante pode ter as suas colmeias".*

Região de montanha, fora de grandes centros urbanos e onde se não verificam actividades industriais, é considerada como zona isenta de poluição e com bom equilibrio natural.

As práticas agrícolas aqui utilizadas são de carácter extensivo com um forte emprego das técnicas tradicionais , onde o uso de fertilizantes químicos e pesticidas é nulo.

A produção de mel é uma prática tradicional bem enraizada onde as técnicas de maneio das colmeias ao longo dos tempos se tem particularizado em relação a outras regiões. Assim, o mel da região é conhecido, adquiriu fama e notoriedade em relação aos restantes meis do país.

Nos últimos anos, sobretudo após um desenvolvimento das técnicas de produção e o enquadramento com o aparecimento a nível mundial de um novo parasita , o ácaro *Varroa jacobsoni,* realizou-se uma transformação, também comum a todo o mundo na utilização da colmeia móvel, sem que de qualquer forma se tenham alterado as características fisicas e organolépticas do mel produzido na região.

A abelha negra, *Apis Mellifera Mellifera* aqui utilizada, considerada por alguns investigadores como sub raça *Apis Mellifera Ibérica,* está muito bem adaptada às condições edafoclimáticas , tem boa capacidade de recolha e o mel por ela produzido é de excelente qualidade.

1 - Nome:

MEL
DAS TERRAS ALTAS DO MINHO

2 - Definição e Caracterização do Produto

Obedecendo ao estipulado no Decreto-Lei nº 131/85, o mel das Terras Altas do Minho (TAM) é produzido pela abelha local - *Apis mellifera mellifera* (sp Ibérica), em região montanhosa, com flora característica, cuja área geográfica de produção adiante se discrimina.

É um mel de néctar de flores, em que se encontra maioritariamente pólen das Ericáceas que fazem parte da flora melífera regional. Para além da urze (*Erica umblata* também conhecida na região como "queiró"), podemos encontrar a *Erica tetralix, Erica cinerea, Erica arbórea, Erica vaquans, Erica ciliares e Caluna vulgaris.*

Este mel, de cor acentuadamente escura, é particularmente rico em alguns sais minerais e apresenta niveis de cristalização médios e regulares.

O mel das TAM 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).

Apresenta índices de excelente qualidade organoléptica, comprovados por análise sensorial efectuada em Câmara de Provadores de Mel.

Quanto ao modo de apresentação, o mel das TAM pode apresentar-se como:

a) - Mel Centrifugado
b) - Mel em Favos

A caracterização físico-química do mel das TAM é a seguinte:

Humidade ---------- inferior a 18%
Sacarose ---------- " a 5%
Açúcares redutores (Frutose/Glucose) ---------- superior a 65%
Cinzas ---------- inferior a 0,6%
Substâncias insolúveis ---------- " a 0,1%
Acidez ---------- inferior a 4(cm3 de solução IN/100g de mel)
Índice diastásico ---------- superior a 8 na escala de GOTHE
Hidroximetilfurfural ---------- inferior a 40 mg/Kg de mel
Côr ---------- superior a 8 na escala de PFUND
Densidade ---------- superior a 1,4 à temperatura de 20° C
Índice de refracção ---------- superior a 1,4915 à temperatura de 20° C.
Pólen -- mais de 15% de pólen de ericáceas em situação de predominância

O mel das TAM que apresente um teor de pólen de ericáceas superior a 35% poderá ostentar no rótulo a denominação de venda "MEL DE URZE" OU "MEL DE QUEIRÓ".

3 - Área Geográfica de Produção

A produção do mel das Terras Altas do Minho é feita nas regiões de montanha da parte noroeste do país.

Estas regiões de montanha apresentam altitudes que variam entre os 400 e os 1545 metros. Zona do país com maior índice de pluviosidade, cheia de rios e ribeiros, apresenta recortes naturais que originam locais de abrigo excelentes para o desenvolvimento das colónias de abelhas.

Os solos graníticos, aliados às condições de altitude e de humidade apresentam um manto vegetal onde as urzes (*Erica sp.*) são espécies melíferas principais.





Àrea geográfica

de produção de mel

Terras Altas do Minho

A área geográfica de produção do mel das TAM 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. Abrange também as freguesias de Friande, Pinheiro, Sendim, Jugueiros, Santão e Vila Verde do concelho de Felgueiras; as freguesias de Covelo, Foz do Sousa, Medas, Meires e Lomba do concelho de Gondomar; as freguesias de Canelas, Capela, Luzim, Abragão, Castelões, S. Mamede de Recezinhos, S. Martinho de Recezinhos, Sebolido, Rio Mau e Vila Cova do concelho de Penafiel; as freguesias de Canado, Romariz, Louredo e Vale do concelho de Vila da Feira; as freguesias de Cesar, Fajões, Carregosa, Macinhatade Seixa, Nogueira, Nogueira do Cravo, Ossela, Palmaz, Pindelo, Travanca e Vila Chã de S. Roque do concelho de Oliveira de Azemeis.

4 - Flora Melífera

As condições naturais e climáticas apontadas proporcionam uma flora rica de onde podemos destacar grande número de plantas melíferas:

-Acer pseudoplatanus
-Aesculus hipocastanum
-Amelanchier ovalis
-Anchusa afficinalis
-Arabis juressi
-Arabis stenocarpa
-Arbutus unedo
-Aster sedifolius
-Betula pubescens
-Borago officinalis
-Campanula lusitanica
-Campanula rapunculus
-Centaurea limbata
-Centaurea micrantha
-Crataegus monogyna
-Cytisus multuflorus
-Cytisus scoparius
-Cytisus striatus
-Calluna vulgaris
-Echium vulgare
-Erica arborea
-Erica cinerea
-Erica ciliares
-Erica tetralix
-Erica vaquans
-Erica umbellata
-Erigeron karwinskianus
-Eucalyptus sp.
-Fraxinus angustifolia
-Genista malcata
-Genista florida
-Genista micrantha
-Geum urbanum
-Hedera helix

-*Hypericum androsaemum*
-*Hypericum perforatum*
-*Hypericum undulatum*
-*Hypericum humifusum*
-*Inula salicina*
-*Lilium martagom*
-*Lonicera etrusca*
-*Lonicera periclymenum*
-*Lunaria annua*
-*Lythrum junceum*
-*Lythrum portula*
-*Mentha pulegium*
-*Mentha suaneolens*
-*Myosotis discolor*
-*Myosotis laxa*
-*Myosotis persoonii*
-*Myosotis secunda*
-*Myosotis stolonifera*
-*Myosotis welwitschii*
-*Origanum virens*
-*Polygonum aviculare*
-*Polygonum bistorta*
-*Polygonum persicaria*
-*Potentilla erecta*
-*Potentilla sterilis*
-*Prunella grandiflora*
-*Rhamnus frangula*
-*Robinia pseudacacia*
-*Rosmarinus officinalis*
-*Rubus caesins*
-*Rubus candicans*
-*Rubus castanus*
-*Rubus chloocladus*
-*Rubus gerezianus*
-*Rubus godroni*
-*Rubus henriquesii*
-*Rubus juncanescens*
-*Rubus lusitanicus*
-*Rubus vertitus*
-*Rubus rhombifolius*
-*Rubus humifolius*
-*Salix repens*
-*Salix salviflora*
-*Salix atrocinerea*
-*Sambucus nigra*
-*Saponaria officinalis*
-*Satureia baetica*
-*Satureia vulgaris*
-*Scabiosa columbaria*
-*Scrophularia auriculata*
-*Scrophularia herminii*
-*Scrophularia schuritzii*
-*Scrophularia sublyrata*
-*Silene dirica*
-*Silene foetida*
-*Silene latifolia*
-*Silene nutans*
-*Silene vulgaris*
-*Silene scabriflora*
-*Silene callica*
-*Sorbus aucuparia*
-*Sorbus aria*
-*Stachys arvenses*
-*Stachys officinalis*
-*Thalictrum speciasissimum*
-*Taxus baccata*
-*Tilia plathyphylos*
-*Tilia cordata*
-*Thymus pulesioides*
-*Thymus caespititius*
-*Trifolium campestre*
-*Trifolium dubium*
-*Trifolium pratense*
-*Trifolium repens*
-*Verbascum phlomoides*
-*Verbascum simplex*
-*Veronica arvensis*
-*Veronica micramtha*
-*Veronica montana*
-*Veronica officinalis*

5 - Condições 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.

O apicultor deverá ter no mínimo 20 colmeias registadas.

O apicultor deverá possuir um registo por apiário onde explicite as operações de maneio efectuadas em cada colmeia.As datas de compra ou povoamento das colmeias bem como de tratamentos sanitários, alimentação, colocação de alças e cresta terão de fazer parte deste registo.

A transumância das colmeias apenas é permitida dentro da área demarcada desde que préviamente comunicada e autorizada pelo Agrupamento de Produtores. Caso algum apicultor faça transumância para fora da zona de produção apenas poderá inscrevê-las novamente como produtoras de mel das Terras Altas do Minho após um ano do seu retorno.

Qualquer apicultor que dê baixa como associado apenas poderá reinscrever-se passados doze meses.

Os produtores deverão comunicar até 15 de Julho de cada ano a estimativa das produções ao Agrupamento de Podutores que por sua vez as indicará à Entidade Certificadora.

Os apiários de produção de mel das Terras Altas do Minho não poderão estar instalados a menos de 1000 metros de áreas de produção florestal de eucalipto.

6 - Identificação

Num apiário para produção de Mel Terras Altas do Minho apenas se poderão encontrar colmeias numeradas e registadas no Agrupamento de Produtores.

O registo exige identificação e localização dos apiários, assim como o número de colmeias por apiário.

O número de colmeias e as suas variações naturais terão de regularmente ser comunicadas ao Agrupamento de Produtores. Esta actualização deverá ser feita no mínimo anualmente.

O apicultor deverá ter todos as suas obrigações em dia, nomeadamente no aspecto de quotas ou pagamentos ao Agrupamento de Produtores.

7 - Alimentação

A Não é permitido, como prática corrente, a alimentação artificial das colónias de abelhas.

Contudo, em situações anormais devido a condições climáticas, o apicultor pode alimentar as colónias com xarope, constituído com água e açúcar e/ou mel, dando conhecimento deste facto ao Agrupamento de Produtores.

Nunca poderão ser alimentadas as colónias em colmeias com alças ou melários.

8 - Sanidade

O tratamento das colónias contra as doenças das abelhas terá de seguir os procedimentos sanitários da legislação em vigor (decreto - Lei nº 39209).

Para todos os tratamentos sanitários, o apicultor deverá respeitar a época e as doses técnicamente recomendadas no "Decálogo Higio-Sanitário do Apicultor da Direcção Geral de Pecuária.

É proibido todo e qualquer tratamento de colónias em colmeias com alça.

9 - Cresta

A cresta deverá ser comunicada atempadamente ao Agrupamento de Produtores e deverá ser efectuada no período compreendido entre 15 de Julho e 15 de Setembro.Fora deste período só com autorização prévia do Agrupamento de Produtores.

A cresta deverá ser feita pelos métodos: ar sob pressão, escova das abelhas, ou escapa-abelhas; procurando nunca abusar do fumigador. Ficam proibidos os métodos com produtos repelentes, sejam sólidos, liquidos, ou gasosos.

Só poderão ser crestados quadros de alças ou melários.

Só os quadros completamente operculados poderão ser crestados.

Não poderão ser crestados quadros com criação.

10 - Transporte

Os quadros crestados terão de ser transportados do apiário para a Sala ou Centro de Extracção em alças resguardadas da entrada de poeiras ou outros agentes conspurcadores.

Não poderá ser centrifugado qualquer quadro de mel que dê indícios de ter havido falta de higiene na operação da cresta ou no transporte até á sala de extracção.

11-Condições de Extracção e Decantação

A extracção do mel só poderá ser feita em Salas de Extracção para o efeito aprovadas pelo Agrupamento de Produtores, após relatório efectuado pelo Organismo de Controlo e Certificação que vier a ser reconhecido.

Estas deverão respeitar as seguintes condições:

11.01 - Condições de funcionamento.

- Ter operador capaz e habilitado para executar as tarefas de extracção.
- O operador possuir os requisitos higio-sanitários necessários para poder manipular géneros alimentícios.
- Recolha de amostra individual por produtor e apiário que, convenientemente etiquetada com as referências obrigatórias do none do produtor, apiário, quantidade de alças entregues e data de cresta e extracção, deverá ficar guardada em local estanque, não sujeito a grandes variações térmicas para análises de controlo posteriores.
- Registo do número de alças por apiário.
- A calendarização das acções de extracção são da competência do responsável pelo centro ou sala de extracção.

11.02 - Condições físicas.

- Situadas em locais afastados de instalações de animais, unidades industriais ou outras que possam transmitir odores estranhos ao mel.
- Estarem convenientemente protegidos da entrada de animais ou poeiras provenientes do exterior.
- Terem paredes e tectos laváveis de azulejo ou tinta plástica.
- O pavimento deverá ser de cimento ou tijoleira também lavável.
- A instalação eléctrica deverá respeitar as normas de segurança legalmente estabelecidas.
- Toda a maquinaria, depósitos e tubagem terá de ser em chapa inox ou de material plástico autorizado para produtos alimentares.
- A água das salas de extracção deverá ser potável.

A operação de extracção e decantação do mel terá obrigatoriamente de ser realizada dentro da área da produção. Excepção para a Apidouro em Paços de Ferreira cuja sede e centro de extracção se encontra fora da área de produção.

Em todas as fases de extracção e decantação do mel nunca poderá efectuar-se um aquecimento superior a 45° C.

12 - Condições de Acondicionamento

O acondicionamento terá de ser efectuado nas salas de extracção atrás referidas ou em instalações de acondicionamento para o efeito aprovadas pelo Agrupamento de Produtores, após relatório efectuado pelo Organismo de Controlo e Certificação que vier a ser reconhecido.

As instalações de acondicionamento terão que obedecer aos mesmos requisitos de funcionamento e condições "físicas" das salas de extracção.

As instalações de acondicionamento terão que estar localizadas no interior da área geográfica de produção, com excepção para a Apidouro.

O transporte do mel a granel só poderá ser feito dentro da área geográfica definida, com excepção para a Apidouro.

O mel das TAM só pode ser transportado e acondicionado em embalagens de material inerte, inócuo, próprio para géneros alimentícios.

O acondicionamento do mel das TAM destinado ao consumo directo só pode ser efectuado em embalagens, cujos modelos devem ser previamente aprovado pelo Agrupamento de Produtores.

O mel das TAM destinado ao consumo directo só pode ser vendido pré-embalado e rotulado.

Do rótulo, de acordo com o disposto nos Dec.-Lei nº 131/85, de 29/4 e 170/92, de 8/8 e com a Port. nº 119/93, de 2/2, constam as seguintes menções;

** Denominação de venda (MEL)

ou

(MEL DE URZE) ou (MEL DE QUEIRÒ), para o mel com mais de 65% de ericáceas.

**Consumir de preferência antes do fim de ....(ano)

**Quantidade líquida ..... (kg ou gr)

*Lote Nº....

*Nome, firma ou denominação social e morada do produtor ou do embalador.

A denominação de venda, a durabilidade mínima e a quantidade líquida, devem figurar no mesmo campo visual.

No rótulo, depois da autorização dada pelo despacho do Senhor Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar poderão também figurar as menções: MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO e DENOMINAÇÃO DE ORIGEM bem como desenhos ou logotipos relacionados com as menções referidas.

Se o agrupamento assim o entender, poderá ser obrigatório o uso de um contra-rótulo do qual poderão constar os elementos que entenderem, desde que respeitem o princípio da veracidade.

13 - Comercialização

A comercialização do mel poderá ser feita pelo Agrupamento de Produtores, directamente pelo produtor a nível individual ou por entidade terceira com quem estabeleçam contrato.

O mel das Terras Altas do Minho tem tendência natural para a cristalização o que é garantia da sua pureza e qualidade, pelo que poderá ser comercializado no estado líquido (fluído) ou sólido (cristalizado).

É interdita a comercialização de embalagens ostentando a Denominação de Origem Mel das TAM quando o produto apresente defeitos graves, designadamente separação de fase (precipitação da glucose) ou fermentação.

O mel das TAM pode ser comercializado em favos, desde que totalmente operculado e sem criação.

14 - Condições de uso da Denominação de Origem

A denominação de origem MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO fica reservada para uso dos apicultores que, cumulativamente:

a) estejam expressamente autorizados para o efeito pelo Agrupamento de Produtores;

b) tenham a sua exploração agrícola localizada no interior da área geográfica de produção;

c) respeitem todas as regras de produção constantes deste documento;

c) se comprometam, por escrito, a NÃO comercializar Mel das TAM, meis com outras origens ou características;

e) se submetam ao regime de controlo da entidade que vier a ser rechonhecida como entidade de controlo e certificação.

Os apicultores que pretendam beneficiar do DO deverão efectuar essa solicitação ao Agrupamento de Produtores, devendo também preencher uma ficha (cujo modelo constitui o anexo 1) e da qual consta o nome do apicultor, o nome e a localização de exploração agrícola, a localização do apiário, o nº de colónias, a raça das abelhas
e o estado sanitário das colónias.

Compete aos apicultores comunicarem ao AP quaisquer actualizações aos elementos constantes desta ficha.

Os possuidores das salas de extracção e/ou de acondicionamento que pretendam ver essas instalações aprovadas para a extracção e/ou acondicionamento de mel que possa vir a beneficiar do uso da DO deverão solicitar a aprovação ao Agrupamento, devendo também preencher ficha apropriada (cujos modelos constituem o anexo II e o anexo III) e das quais conste o nome do dono da instalação, a localização exata, as condições do local, o equipamento existente,....

Compete aos possuidores comunicarem ao AP quaisquer actualizações aos elementos constantes destas fichas.

Cópias das fichas dos apicultores, das salas de extracção e de acondicionamento serão enviadas à entidade controladora e certificadora para que esta possa comprovar as condições descritas e informar o AP.

15 - Entidade Certificadora

O Agrupamento de Produtores propõe como Entidade Privada de Contolo e Certificação a NORTE E QUALIDADE - Instituto de Certificação de Produtos Agro Alimentares.

16 - Pontos de Controlo

a) No acto de inscrição:

- -Local de instalação do apiário
- -Nº de colónias
- -Raças de abelhas
- -Estado sanitário das colónias

b) No apiário:

- -condução e maneio
- -cresta
- -Estado sanitário das colónias

c) Na extração:

-Normas de procedimento do operador

-Apresentação higiénica dos quadros

-Condições higiénicas do local e sala

-Materiais de extracção , decantação, armazenamento e enfrascamento.

d) Na embalagem:

-Condições de embalagem

-Rótulos

e) Na comercialização:

-Apreciação do tipo de comercialização

-Acesso a todos os registos sobre operações comerciais do mel.

Para além destes pontos de controlo, serão regularmente feitas análises fisico-quimicas aos meis , no Laboratório do Parque Nacional da Peneda Gerês, ou outros credenciados para o efeito.

A "Câmara de Provadores de Mel" da região será chamada anualmente no sentido de, através de provas sensoriais confirmar as características organolépticas do Mel Terras Altas do Minho.

A verificação das condições existentes em cada um dos PONTOS DE CONTOLO é da responsabilidade do OPC.

17 - Certificação

A certificação é feita através de logotipo numerado criado pela Entidade Certificadora que será colado ou aplicado no frasco.

Este logotipo poderá ser feito em papel ou em matéria plástica ou metálica.

A Entidade Certificadora poderá autorizar a colocação dos logotipos aos apicultores ou outras pessoas individuais ou colectivas com quem estabeleça protocolos.

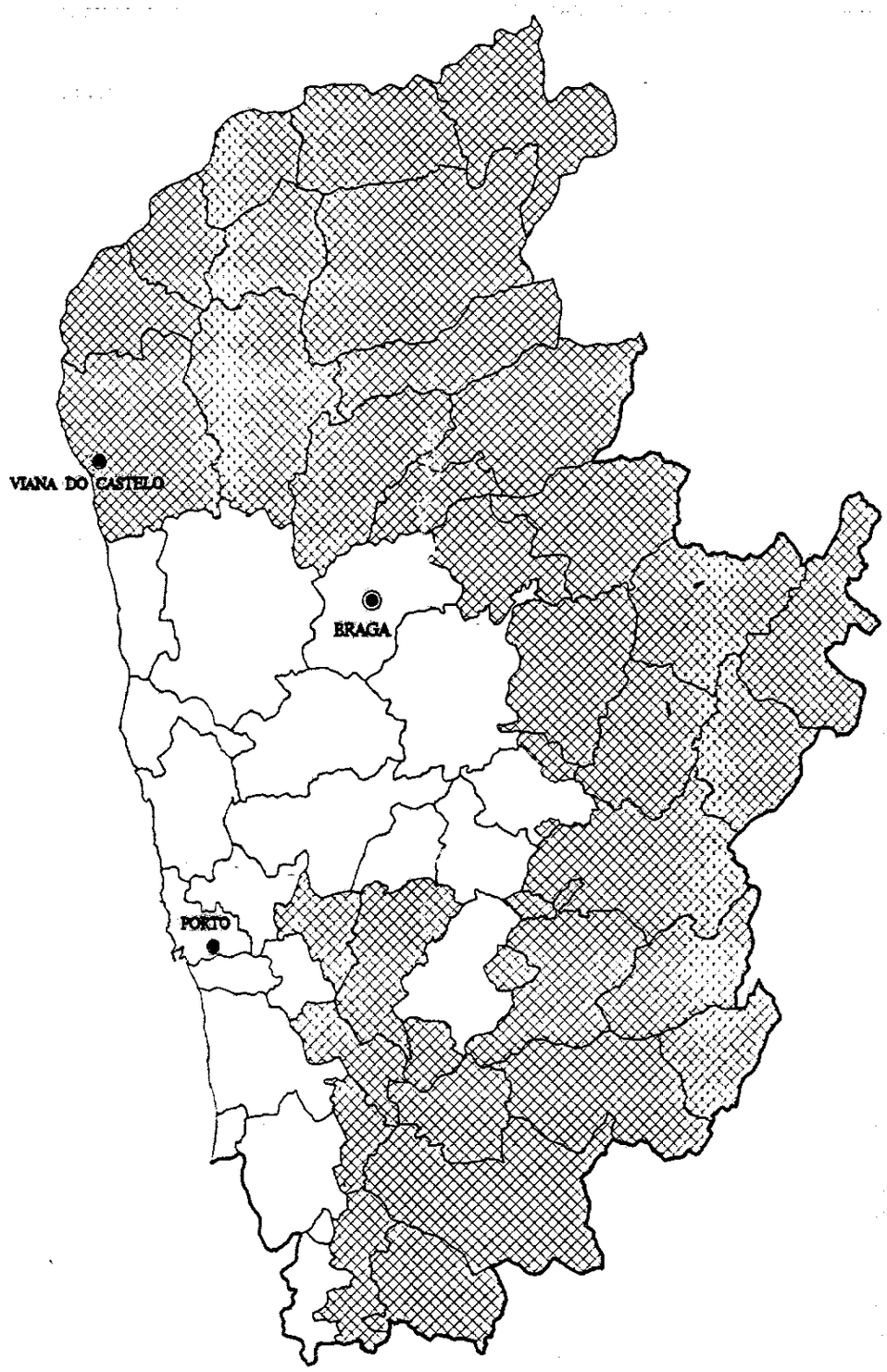
18 - Considerações finais

Será penalizado todo o associado que não cumpra este caderno de especificações com sanções que podem ir da suspensão temporária mínima de um ano até à irradiação definitiva.

Sempre que qualquer associado cometa infrações que acarretem prejuizos ao agrupamento terá de indemnizar na totalidade a respectiva organização.

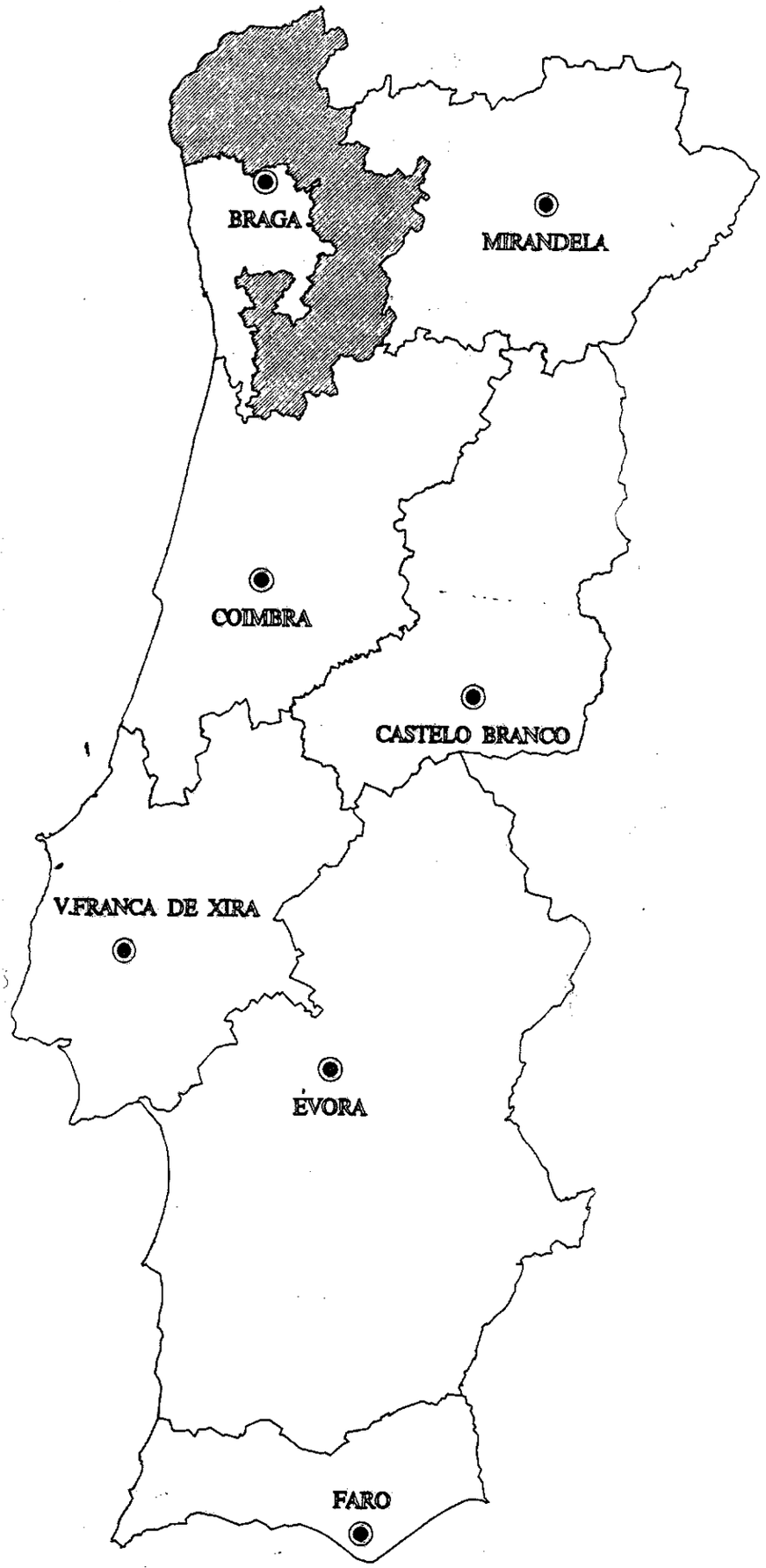
A resolução dos casos omissos neste documento será da competência da Assembeleia Geral do Agrupamento de Produtores, a qual deverá sempre dar conhecimento de deliberações nesta matéria ao organismo Competente pelo sistema de gestão das DO (actualmente o IMAIA).

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO



Escala aprox. 1:750.000

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO



Escala aprox. 1:2.300.000