ÉVORAMEL, CRL
COOP. APIC. DO ALENTEJO
7000 ÉVORA (PORTUGAL)

ESPECIFICAÇÕES E REGULAMENTO DE DIREITOS E OBRIGAÇÕES

RELATIVAS A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

" MEL DO ALENTEJO "

(CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES)

ARTIGO 1º

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

A Cooperativa de Apicultores do Alentejo - EVORAMEL, C.R.L., com sede em Evora, Zona Industrial, Horta das Figueiras, 42-D, Lote 1, em Evora, é um Agrupamento de Produtores que pretende vir a beneficiar do uso da Denominação de Origem para mel.

O presente Caderno de Especificações é proposto pelo Agrupamento de Produtores EVORAMEL.

Em anexo são apresentados os estatutos deste agrupamento de produtores.

A Cooperativa de Apicultores do Alentejo - EVORAMEL, C.R.L., Agrupamento de Produtores, propõe como Organismo Privado de Controle e Certificação a APOQ - Associação de Produtores de Queijo de Evora, com sede no Largo Alexandre Herculano nº 8, Evora

ARTIGO 2º.

CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

1-NOME DO PRODUTO

"MEL DO ALENTEJO" - Denominação de Origem

* Mel monofloral:
  - Rosmaninho (*Lavandula stoechas* L., ..)
  - Soagem (*Echium s.p.p.*)
  - Eucalipto (*Eucaliptus s.p.p.*)
  - Laranjeira (*Citrus s.p.p.*)
* Mel multifloral

2-DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA PARA A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "MEL DO ALENTEJO"

A zona de produção dos méis a proteger pela Denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"** é constituída pelos limites dos seguintes concelhos, assinalados no mapa anexo nº 1:
- Alandroal, Alvito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaráz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Viçosa.

3-GARANTIA DE ORIGEM GEOGRÁFICA

As explorações apícolas produtoras do mel **"MEL DO ALENTEJO"**, a abranger pela Denominação de Origem, estão parqueadas no interior da área geográfica delimitada no Artigo 2º.

O processo de registo dos apiários e marcação individual de cada colmeia com marca do produtor, e o sistema de controlo previsto (adiante mencionado), permitem garantir que os méis obtidos são originários da área geográfica em causa.

Todos os produtores aderentes assumem o compromisso, por escrito, de só declararem os méis provenientes dos apiários registados e assentes na área geográfica protegida sob a Denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"**.

4-FLORA CARACTERÍSTICA DA REGIÃO

Nesta área geográfica, onde as condições fito-edafo-climáticas são marcadamente mediterrâneas, predominam espécies vegetais muito características, com elevada preponderância quer na qualidade quer na quantidade das produções apícolas.

A flora característica da região abrangida pela Denominação de Origem varia desde o Rosmaninho, Esteva, Sargaço, Medronheiro, Madressilva, Cardo asnil, Tágueda, Tasneira, Soagem e toda uma flora coexistente com o montado de Sobro e Azinho característica da região mediterrânica.

São de salientar ainda, pela importância na produção de néctar, as monoculturas de Girassol, de Eucalipto e de Laranjeira.

5-RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

Nesta área geográfica, tão natural e rica em flora melífica recolhem-se méis de néctar de flores de aroma

excepcional e gosto agradável, de cores suaves desde o amarelo transparente ao ambarino.

A tonalidade que os méis alentejanos apresentam é uma característica desta região, factor que lhe confere a preferência do consumidor, uma vez que os méis claros são mais procurados a nível nacional e internacional.(1)

As pequenas indústrias rurais de produção de mel são uma tradição secular fortemente enraizada nos usos e costumes dos povos que têm habitado a região Alentejo.

As ordenações dos nossos primeiros reis são notáveis testemunhos dos previlégios dados sob a forma de foral aos "abelheiros" os quais, com o mel que produziam, pagavam os seus foros e faziam outras trocas comerciais.(2)

A região Alentejo ocupa o 2º lugar no número máximo de colmeias existentes no país.(3)

Referência ao modelo de uma colmeia Alentejana.(4)

Citações sobre as vilas de Alandroal, Portel, Redondo e Vila Viçosa como as povoações onde tradicionalmente mais se cultiva ou explora a apicultura no distrito de Évora.(5)

Características químicas de baixo teor em água nos méis produzidos no Alentejo.(6)

(1) Primeiras classificações em concursos nacionais e internacionais (Ex:Espanha e Itália)
(2) Ex:"O Compromisso de Registo e Regra que se há-de ter nas malhadas da Serra de Serpa" 1368 - 1780 (Francisco Almeida e Vasconcelos - 1951)
(3) 1º, e último, "Inquérito Apícola Nacional" 1933/35 (Abelhas e Mel - 1950)
(4) "Abelhas e Mel" - Cap.III - Engº Agr. Duílio J.C.Marques
(5) Rev. Rocha Espanca em "As Abelhas" de Eduardo Sequeira
(6) "O Mel" - Engº Agr. Vasco Correia Paixão

6- TRABALHOS REALIZADOS

a) Obedecendo ao estipulado no Decreto-Lei nº 131/85, o mel abrangido pela Denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"** é produzido por abelhas da raça local, Apis mellifera mellifera (sp Ibérica), ver, págs.13 a 17 do Boletim anexo, o trabalho **"Certificação de raças de abelhas meliferas (Apis mellifera L.), por morfometria, com recurso a análise computarizada de imagem"**, desenvolvido no âmbito de protocolo estabelecido entre a EVORAMEL e a Universidade de Évora.

b) Com base em trabalhos a decorrer na CEPMEL, sobre o tema **"Caracterização e classificação de mel da região Alentejo 1992-1995"**, e **"Parâmetros de qualidade do mel produzido em 1991 por associados da ÉVORAMEL, face à Norma Regional Europeia para Mel** (em anexo)

integrados em protocolo de cooperação estabelecido entre CEPMEL e Universidade de Évora, são definidas algumas das características Físico-Químicas para os méis da Região Alentejo, a utilizar na caracterização dos tipos de mel abrangidos por esta Denominação de Origem.

7- CARACTERIZAÇÃO DE MÉIS MONOFLORAIS

7.1 ROSMANINHO (*Lavandula stoechas* L.,...)

O mel de Rosmaninho é obtido a partir de néctar proveniente principalmente de Lavandula stoechas L., em floração na área delimitada para Denominação de Origem, desde meados de Abril até primeira semana de Junho. Esta época de floração encurta para o caso de anos de maior secura.

É um mel claro que apresenta tonalidades desde quase transparente até âmbar claro, de aroma e paladar finíssimo e leve.

O mel de Rosmaninho, assim como a maioria dos méis a abranger por esta Denominação de Origem, possui valores baixos de Acidez, Cinzas e Índice Diástico, relativamente aos máximos permitidos pela Legislação Comunitária e Nacional (ver em anexo o trabalho **"Parâmetros de qualidade do mel produzido em 1991 por associados da Évoramel, face à Norma Regional Europeia para Mel"**)

A principal característica definidora deste mel é a componente polínica:

- .Polén de Lavandula stoechas L.,...superior a 13%
- .A presença de poléns de cistáceas (*Cistus ladanifer*, *Cistus incanus*,...) e/ou poléns de *Echium s.p.p.*, e outros de flora da região.

7.2 SOAGEM (*Echium s.p.p.*)

O mel de Soagem é obtido principalmente a partir de néctar proveniente de *Echium s.p.p.*, em floração desde meados de Abril até primeira quinzena de Junho na região delimitada para Denominação de origem. A época de floração para esta espécie pode variar com a existência de anos húmidos ou secos.

Este mel tem tendência a cristalizar aproximadamente dentro de 2 meses, devido principalmente à relação Frutose/Glucose. No seu estado líquido a côr varia de âmbar claro a âmbar. A cristalização é compacta, fina e esbranquiçada ou amarelada.

O aroma e o paladar são suaves.

O mel de soagem apresenta Acidez, Cinzas e Indice Diástico ligeiramente superiores às do mel de Rosmaninho.

A principal característica definidora deste mel é a componente polínica:

.Polén de *Echium s.p.p.* superior a 40%

.Presença de poléns de *Lavandula stoechas* L., e/ou de *Eucalyptus s.p.p.*, e/ou de *Cistus s.p.p.*, e/ou *Helianthus s.p.p.*, entre outros caracteristicos das zonas de pastagem natural, existentes na Região que a Denominação de Origem abrangerá.

7.3 EUCALIPTO (*Eucalyptus s.p.p.*)

O mel de Eucalipto é obtido a partir de néctar proveniente principalmente de *Eucalyptus s.p.p.*, que apresenta épocas de floração escalonadas durante o ano, consoante a espécie em questão.

É um mel de côr âmbar e de cristalização mais tardia que o mel de soagem. A cristalização varia consoante as espécies florais envolvidas.

O paladar é pronunciado e forte em especial se é proveniente de um fluxo néctarífero lento. O aroma é característico das fragâncias dos Eucaliptais.

Apresenta valores em Acidez, Cinza e Indice Diástico semelhantes ao mel de Soagem.

A principal característica definidora deste mel é a componente polínica:

.Polén de *Eucalyptus s.p.p.* superior a 40%

.A presença de poléns de *Echium s.p.p.*, *Helianthus anus*, *Lavandula stoechas* L., Cistus s.p.p., Erica s.p.p., Cardo, Tasneira e Tágueda entre outros menos importantes.

7.4 LARANJEIRA (*Citrus s.p.p.*)

O mel de Laranjeira é obtido a partir de néctar proveniente principalmente de *Citrus s.p.p.*,que apresenta época de floração entre meados de Abril e meados de Maio, durante aproximadamente 4 semanas.

É um mel de côr clara, paladar delicado e aroma característico das fragâncias dos Laranjais, não se encontrando estas em nenhum outro tipo de mel.

A cristalização é ligeiramente mais tardia que a do mel de Eucalipto.

A principal caracteristica definidora deste mel, é a sua componente polínica:

. Polén de *Citrus s.p.p.* superior a 15%

. Presença de poléns de *Echium s.p.p.*, *Eucalyptus s.p.p.*, *Echium s.p.p.* e outros de menor importância

provenientes de florações características da época e da região.

8- CARACTERIZAÇÃO DE MEL MULTIFLORAL

O mel multifloral a abranger pela Denominação de Origem, é proveniente de nectar produzido por espécies existentes nas pastagens naturais, zonas de pousio e em zonas onde a não predominância de determinada espécie floral leva ao aparecimento deste tipo de méis carregados de uma variedade floral característica da região.

No entanto, no mel multifloral desta região a abranger, deve verificar-se a existência de pelo menos uma das seguintes espécies na percentagem mínima de 5%:

.Esteva, Sargaço, Rosmaninho, Soagem, Eucalipto, Cardo, Tomilho, Laranjeira e Alecrim.

A côr deste mel varia entre o âmbar claro e o âmbar escuro. O aroma e paladar, são ricos e perfumados denotando a variada flora que lhe deu origem.

A Acidez, a Cinza e o Indice Diástico variam em função das principais espécies colhidas pelas abelhas, e das características de cada ano em secura e humidade que por sua vez influenciam a flora responsável pelo tipo de mel.

ARTIGO 3º

REGRAS DE PRODUÇÃO

1- DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

As operações de maneio nos apiários de produção serão de modo a conseguir a melhor qualidade de mel, para cada floração abrangida.

O mel protegido pela Denominação de Origem em análise será únicamente o extraído de alças das colmeias de quadros móveis, de desenvolvimento vertical, e provenientes de apiários sob registo do Agrupamento de Produtores e controle do Organismo Privado de Controle e Certificação.

A extracção do mel será realizada de quadros com menos de 5 anos de utilização, completamente operculados, e isentos de criação de abelhas e de zangãos, tanto aberta como fechada.

Todas as tarefas de extracção do mel protegido serão realizadas únicamente com equipamentos e métodos autorizados pelo Agrupamento de Produtores.

2- PRODUÇÃO DE MEL

2.1- Para os efeitos do presente Regulamento, as instalações de exploração, conservação e processamento, serão supervisionadas pelo O.P.C..

2.2- O mel protegido por este Regulamento será sómente o obtido de colmeias de quadros móveis, de desenvolvimento vertical, e de apiários não inferiores a 20 unidades de produção registadas.

2.3-Só serão permitidos tratamentos sanitários às colónias das colmeias produtoras do mel abrangido pela Denominação de Origem "MEL DO ALENTEJO", 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 alcas de armazenamento de mel.

2.4- A cresta das colmeias realizar-se-á de quadros cujos favos tenham uma antiguidade inferior a 3 anos para os da câmara de criação e a 5 anos para os das alças de produção, totalmente operculados e sem existência de cria de abelhas ou de zangãos, tanto aberta como fechada.

2.5- O desabelho dos quadros deve ser feito com sistemas de jacto de ar e pelo sistema de escovar as abelhas, reduzindo ao mínimo possível a utilização do fumigadores. Os fumigadores quando necessários devem utilizar apenas produtos vegetais.

Fica proibida a utilização de produtos químicos ou outros repelentes das abelhas, quer sejam sólidos, liquidos ou gasosos.

2.6- As operações de extracção do mel realizar-se-ão com o maior esmero e higiene, em local fechado, utilizando-se únicamente o equipamento e os métodos autorizados pelo Agrupamento de Produtores, sendo proibida a extracção feita ao ar livre.

A desoperculação dos quadros pode ser feita pelo sistema tradicional com facas e com água a ferver, sistemas eléctricos ou a vapor, sempre que estes não alterem os factores do mel protegido.

O mel será extraído únicamente pelo processo de centrifugação.

2.7- O armazenamento e o transporte do mel deve ser feito em boas condições higiénicas, utilizando só vasilhame autorizado para produtos alimentares e que garanta que a qualidade dos mesmos não se altera, sendo estas operações controladas pelo O.P.C..

2.8- Todos os bidons de recolha e decantação que contenham mel protegido pela Denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"** devem ter, na parte exterior, em local visível, uma etiqueta na qual conste: O concelho de origem do mel, nome do titular da exploração apícola, número de registo, número de ordem do bidon, tipo de mel considerado pelo produtor,data de cresta e um espaço em branco para mencionar o resultado de eventuais análises para controle do seu conteúdo pela O.P.C..

2.9- O selo de garantia será fornecido pela entidade controladora ao produtor e/ou embalador, consoante o nº de Kg que respeitem o disposto no caderno de especificações do Agrupamento de Produtores.

3- CARACTERÍSTICAS DO MEL, ENVASILHAMENTO E VENDA

3.1- Atendendo à produção tradicional do Alentejo, o mel protegido pela Denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"**, será classificado:

- Mel monofloral de Rosmaninho (Lavandula Stoechas L.,...)
- Mel monofloral de Eucalipto (Eucalyptus s.p.p.)
- Mel monofloral de Laranjeira (Citrus s.p.p.)
- Mel monofloral de Soagem (Echium s.p.p.)
- Mel multifloral

3.2- O espectro físico-químico, melisso-palinológico e organoléptico dos méis candidatos a ser protegidos por esta Denominação de Origem, deverá, corresponder ao da zona geográfica de produção e apresentar, ao serem envasilhados, as seguintes características:

3.2.1- Físico-Químicas :

3.2.1.1- Acidez livre com menos de 35 meq/kg
3.2.1.2- Condutividade eléctrica com menos de 6.0×10^{-4} s/cm
3.2.1.3- Colorometria - Todas as tonalidades entre o amarelo claro e o âmbar
3.2.1.4- Hidroximetilfurfural (HMF) com menos ou igual a 10 mg/kg.
3.2.1.5- Humidade com menos de 18,5 %
3.2.1.6- Cinzas inferiores a 0.6%

3.2.2- MelissoPalinológicas :

3.2.2.1- Méis monoflorais

A percentagem mínima de pólen de rosmaninho 13%, de laranjeira 15% e de eucalipto e de soagem 40%.

3.2.2.2- Méis multiflorais

A percentagem mínima de 5% de pólen de pelo menos uma das seguintes espécies : rosmaninho, soagem, eucalipto, tomilho alecrim, laranjeira e cardo.

3.3- Os méis deverão apresentar as qualidades organolépticas proprias da origem floral correspondente, especialmente o aroma e o paladar.

3.4- Os méis que não satisfaçam os requisitos citados nos números 1, 2 e 3 deste artigo, e aqueles que o O.P.C. considerar não possuirem as características organolépticas exigidas para os mesmos, não poderão ser protegidos por esta Denominação de Origem e serão desclassificados.

3.5- O mel embalado, deve apresentar-se em estado ~~-liquido-~~ (fluido) ou sólido (cristalizado); não serão admitidos méis embalados que apresentem defeitos graves como separação de fases ou fermentação, incorrendo estes casos em desclassificação.

3.6- Para proceder à decantação e embalagem de um mel cristalizado, será permitido liquesce-lo a temperaturas inferiores a 45ºC, através dos métodos e equipamento autorizado pelo Agrupamento de produtores e controlado pelo O.P.C..

3.7- Para envasilhar o mel protegido com destino ao consumo directo serão utilizadas embalagens de vidro transparente e incolor, de capacidade até 1000 grs..

O mel protegido para consumo directo da Indústria hoteleira, Restauração e das empresas de Cattring poderá ser acondicionado em embalagens individuais fabricadas com matériaautorizadas para produtos alimentares.

3.8- As embalagens do mel destinadas ao consumo directo devem ser fechadas herméticamente, não permitindo a perda de aromas naturais, nem a adição de cheiros, humidade ambiente, etc., que possam alterar o produto durante o seu armazenamento.

3.9- Os limites máximos microbiológicos e as tolerâncias de produtos contaminantes e substâncias tóxicas serão aqueles que a legislação vigente exigir.

3.10- Os produtos protegidos pela Denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"** poderão ser comercializados pelos próprios produtores, pelas empresas embaladoras e em postos de venda que tenham contratos de exclusividade com a Denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"**.

Todos os locais de venda deverão obdecer às condições legais em vigor.

Todos os postos de venda ficarão sujeitos ao controle do O.P.C. e devem expor os produtos **"MEL DO ALENTEJO"** separados de qualquer outro produto do mesmo género.

4-ALIMENTAÇÃO ARTIFICIAL

Não será permitida a alimentação artificial das colónias de abelhas produtoras do mel protegido pela Denominação de Origem, de uma forma sistemática ou massiva.

Exceptuam-se as situações pontuais de carência de alimentos, ou de estimulação do aumento da população, em que os apicultores poderão alimentar as abelhas segundo as seguintes condições:

- xarope, preparado na proporção de duas partes de mel ou açúcar branco e uma parte de água.
- a alimentação artificial será sempre ministrada na ausência de alças ou melários e cessará uma semana antes da sua colocação.

5- REGISTOS E CONTROLE

5.1- O Agrupamento de Produtores deverá possuir um registo das explorações e um registo das Indústrias embaladoras do mel sediadas na área geográfica da Denominação de Origem Protegida (D.O.P.). Uma cópia deste registo deve ser enviada ao O.P.C. para efeito de controle.

5.2- Os pedidos de inscrição serão dirigidos ao Agrupamento de Produtores, acompanhados dos dados, documentos e comprovativos que em cada caso sejam exigidos pelas disposições e normas vigentes estabelecidas pelo Agrupamento de Produtores e confirmadas pelo O.P.C..

5.3- Serão recusadas as inscrições que não satisfaçam os preceitos deste Regulamento e os acordos adoptados sobre condições complementares de carácter técnico que devem reunir as explorações e indústrias de envasilhamento.

5.4- A inscrição nestes Registos não isenta os interessados da obrigação de increver-se nos Registos que, com carácter geral, estejam determinados.

5.5- No registo das explorações de produção apícola, serão inscritas as situadas nos concelhos mencionados no ponto 2 do artigo 2º que, reunindo as condições estabelecidas neste Regulamento, queiram acolher a sua produção à Denominação de Origem "MEL DO ALENTEJO".

5.5.1 Da inscrição constará : O nome do titular da exploração, concelho(s) onde se situa, número de colmeias e todos os dados que se considerem necessários para a classificação das exploração inscrita.

5.6- Qualquer exploração procedente de fora da zona de produção que queira instalar as suas colmeias na mesma e proteger a sua colheita por esta Denominação de Origem, deve inscrever-se no presente registo não podendo o seu mel ser protegido antes de decorrido um ano.

5.7- As explorações transferidas para fora da zona de produção perdem o direito à inscrição no Registo.
A reinscrição destas explorações fica sujeita ao cumprimento do disposto no número anterior.

5.8- Os titulares inscritos devem declarar ao Agrupamento de Produtores o número de Kg de produto obtido, o tipo de mel estimado, domicílio do(s) apiário(s) crestado(s) e quantos dados se considerem oportunos para o adequado control das produções.

5.9- No Registo das Indústrias que embalam o mel inscrevem-se todas as que se situarem na zona geográfica delimitada no artigo 3º e que se dediquem a envasilhar o "MEL DO ALENTEJO".

5.9.1 Da inscrição constará: Nome do titular, razão social, localidade, caracteristicas, sistema e capacidade de embalamento, equipamento, planta à escala onde constem os detalhes da construção e quantos dados sejam precisos para verificar a sua legalidade e identificação.
As indústrias que processem linhas de embalar diferentes das do mel protegido, devem declará-lo no momento da inscrição.
As instalações inscritas devem reunir os requisitos necessários de carácter técnico e sanitário estabelecidos pela legislação vigente.

5.10- Os dados registados nas inscrições serão renovados no prazo e pela forma que o Agrupamento de Produtores determinar. No caso do Registo das explorações de produção os dados serão actualizados no mínimo anualmente.

5.11- Sempre que, por via dos relatórios do Organismo de Controle e Certificação seja comunicada ao Agrupamento de Produtores qualquer anomalia, este, ouvido o Conselho Regulador, aplicará sanções graduadas segundo a gravidade da irregularidade detectada que, tendo em atenção as reincidências, poderão ir até à inibição do uso da marca de certificação.

6- ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

6.1 O produto protegido pela denominação de Origem **"MEL DO ALENTEJO"** será rotulado de harmonia com as disposições do Decreto-Lei nº 170/92 de 08 de Agosto e Portaria nº 119/93 de 02 de Fevereiro.

Será criado um rótulo único para todos os méis abrangidos pela Denominação de Origem" **MEL DO ALENTEJO"**, cujo esboço se junta em anexo, do qual constará obrigatóriamente as seguintes menções:

* * **Nome da Denominação de Venda..(MEL).**

e origem floral consoante % de polén..(DE_____)

* * **Data de durabilidade mínima**, indicada pela expressão:

Consumir de preferência antes do fim de ____(mês) e ____(ano)
(para duração prevista de 3 a 18 meses)

Consumir de preferência antes do fim de ____(ano)
(para duração prevista superior a 18 meses)

* * **Quantidade Líquida** - expressa em Kg ou em seus múltiplos ou submúltiplos.

* **Lote** - definido e identificado pelo responsável pelo acondicionamento (portaria nº 119/93 , artº 16º).

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

NOTAS:

a) As menções precedidas por * * devem figurar no mesmo campo visual

b) No rótulo, depois da autorização dada pelo despacho do Sr. Secretário de Estado dos mercados agrícolas e Qualidade Alimentar poderão também figurar as menções:

. MEL_____ e DENOMINAÇÃO DE ORIGEM bem como desenhos ou logotipos relacionados com as menções referidas.

c) 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.

6.2 A fim de garantir a inviolabilidade das embalagens a estrutura de rotulagem será complementada com uma cinta de segurança colocada sobre a tampa, cujas pontas serão fixadas lateralmente sob o rótulo.

7- EVENTUAIS EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS

Quaisquer exigências não mencionadas neste caderno de Especificações e Obrigações serão aplicadas de acordo com a legislação Comunitária e Nacional, designadamente as relativas a regras de comercialização, práticas de processamento e substâncias interditas.

ARTIGO 4º

DIREITOS E OBRIGAÇÕES

1- Só os titulares das explorações apícolas da produção de mel e industrias de embalamento inscritas no registo correspondente, que cumpram os requisitos deste Regulamento, poderão produzir ou embalar mel protegido.

2- Pelo mero efeito da inscrição nos Registos, as pessoas físicas ou jurídicas inscritas, ficam obrigadas ao cumprimento das disposições deste Regulamento e daquelas que, dentro das suas competências, o Agrupamento de Produtores determinar.

3 - Para exercer os direitos concedidos por este Regulamento ou para beneficiar dos serviços que conceda o O.P.C., os titulares, que tenham inscritas as suas explorações e indústrias deverão ter as suas obrigações e pagamentos em dia.

4- O direito ao uso dos nomes do mel protegido por esta D.O.P. em propaganda, publicidade , documentação ou etiquetas é exclusivo das pessoas ou firmas inscritas nos Registos referidos no nº 1 do artigo 13º, sob a autorização expressa do Agrupamento de Produtores.

5- Os titulares inscritos nos Registos referidos no presente Regulamento que desejem processar ou armazenar méis procedentes de explorações não inscritas, devem comunicar ao Agrupamento de Produtores para que este autorize e faça controlar a aplicação correcta do Regulamento, garantindo sempre a natureza do mel protegido.

6- As marcas, símbolos, emblemas, legendas publicitárias ou qualquer outro tipo de propaganda utilizado que se aplique aos méis protegidos pela Denominação de Origem regulada por este Regulamento, não poderão ser empregues sob nenhum pretexto, nem sequer pelos próprios titulares, na comercialização de outros méis não protegidos .

7- Pelo simples efeito da inscrição no Registo os titulares comprometem-se a aceitar as normas de campanha elaboradas pelo Agrupamento de Produtores que poderá determinar preços indicativos, a fim de evitar a concorrência desleal.

8- O rótulo que se destina ao mel protegido será único para todos os produtores e/ou embaladores e respeitará a legislação vigente no que diz respeito às normas de rotulagem.

9- O Organismo Privado de Controle e Certificação adoptará e registará um emblema (logotipo) como selo de controle e garantia e respeitará as designações necessárias a constar no mesmo.

10- O Selo de Controle e Garantia fornecido pelo Organismo de Controle e Certificação é obrigatório nas embalagens de mel, abrangidas pela Denominação de Origem "MEL DO ALENTEJO".

11- O transporte de méis embalados ou não, que se faça entre firmas inscritas, deverá ir acompanhado de um documento comercial autorizado pelo Agrupamento de Produtores e visado pelo O.P.C..

(ESBOÇO DO ROTULO A UTILIZAR)

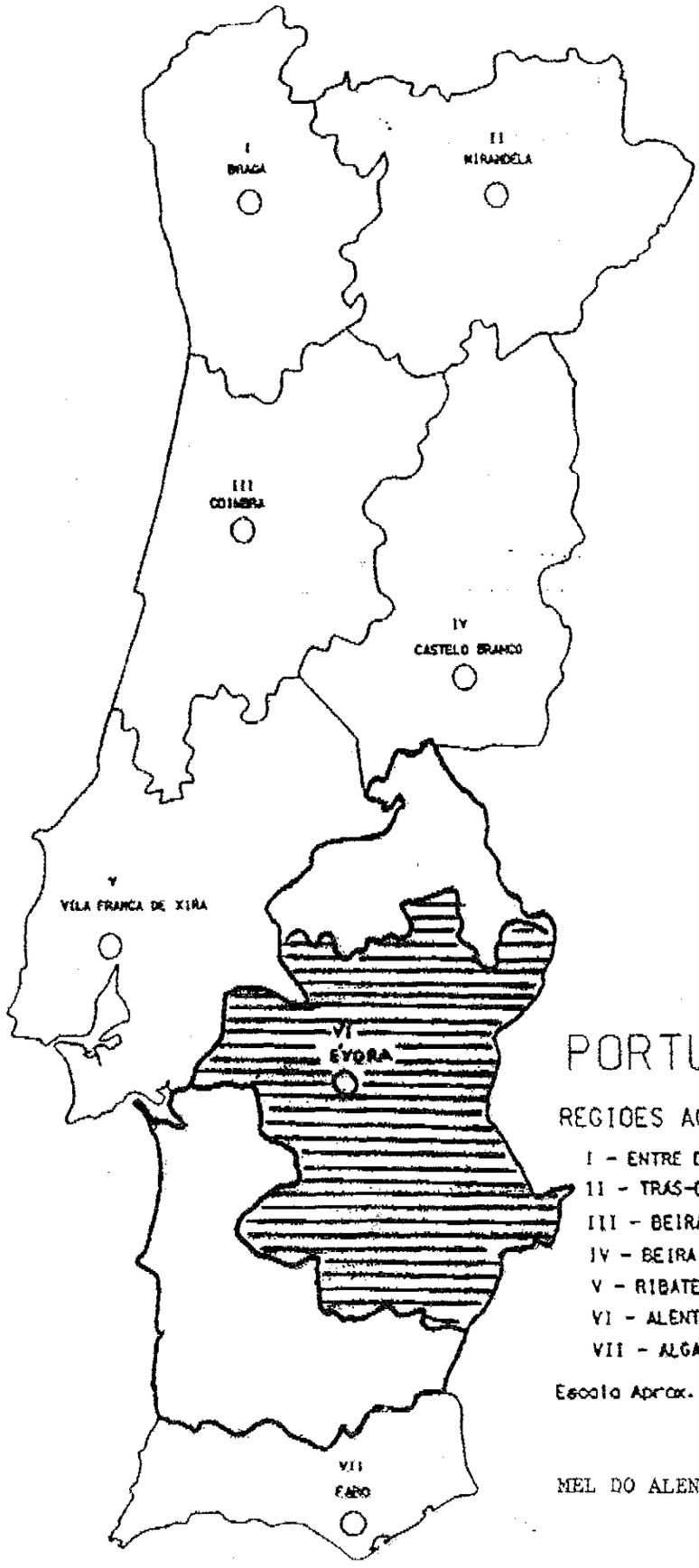
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

MEL DO ALENTEJO

MEL

DE _____

PRODUTOR/EMBALADOR : **EVORAMEL**, CRL
COOPERATIVA DE APICULTORES DO ALENTEJO
Zona Ind. H. Figueiras _ Rª D nº 1 - Telef. 066 - 28051
7000 - EVORA , PORTUGAL
Lote : Nº _____ Peso Liq.: .....grs
Cons. de preferência antes do fim de 19.....



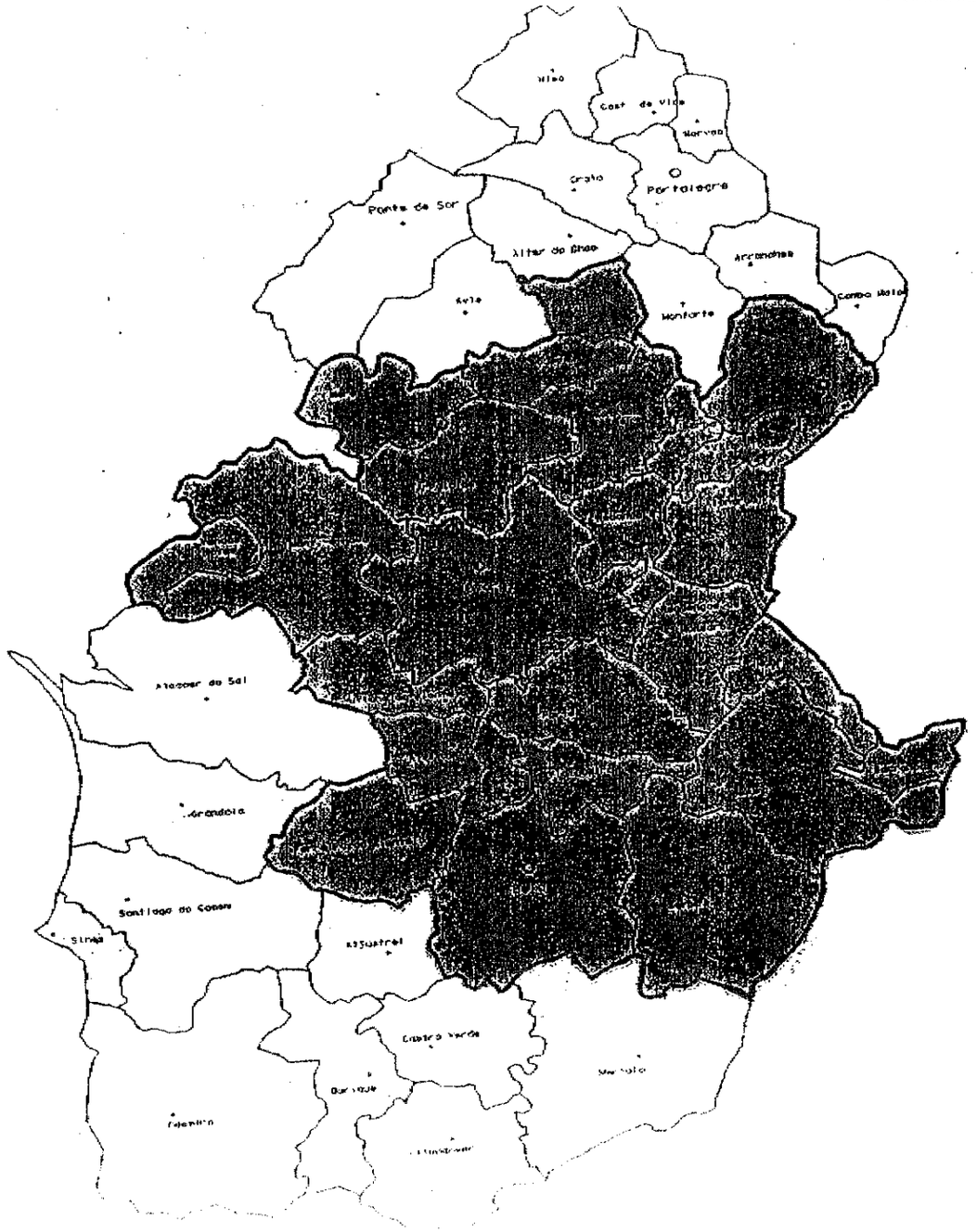
PORTUGAL

REGIOES AGRARIAS

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

Escala Aprox.: 1/2 300 000

MEL DO ALENTEJO


Vimioso
Mogadouro
Portalegre
Ponte de Sor
Alter do Chão
Arronches
Monforte
Avis
Alcácer do Sal
Grândola
Santiago do Cacém
Sines
Odemira
Barrancos