

Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2019/C 384/09)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode consultar-se na base de dados DOOR da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«MEL DOS AÇORES»

N.º UE: PDO-PT-0268-AM01 – 2.1.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s)

«Mel dos Açores»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O Mel dos Açores é um mel de néctar produzido no arquipélago dos Açores de acordo com o respetivo caderno de especificações.

O Mel dos Açores pode ser classificado como mel de incenso ou mel multiflora. O mel de incenso é um mel resultante do néctar recolhido pelas abelhas das flores da espécie *Pittosporum undulatum*. O mel multiflora é um mel resultante da mistura de néctares de várias espécies de flores.

As características específicas do Mel dos Açores são as seguintes:

— água: no máximo, 18 %.

— Teor em sacarose: no máximo, 10 %; mel de incenso, no máximo, 15 %.

— Índice diastásico (escala de Schade): no mínimo, 3.

O mel de incenso apresenta as seguintes características:

— O mel de incenso é obtido a partir de néctar proveniente principalmente de *Pittosporum undulatum* Vent., em floração desde fevereiro até abril. Esta época de floração poderá variar.

— O mel de incenso possui valores baixos de acidez e condutividade elétrica, muito baixos de índice diastásico e valores mais elevados de sacarose.

— Cor: É um mel cuja tonalidade varia de muito clara (por vezes quase incolor) até uma tonalidade de âmbar claro, no máximo 50 na escala de PFUND.

— Cheiro: delicado e perfumado.

— No palato: muito doce, com paladar típico.

— A principal característica definidora deste mel é a componente polínica, podendo a percentagem de pólen de *Pittosporum undulatum* Vent. ser superior 30 %. Normalmente, é acompanhado, em menor escala, de pólenes de *Eucalyptus* spp. e de outras espécies.

⁽¹⁾ JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

O mel multiflora apresenta as seguintes características:

- É proveniente de néctar produzido por diferentes espécies: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp., etc.
- Cor: a cor deste mel varia entre o âmbar claro e a âmbar escuro; no máximo, 114 na escala de PFUND.
- No palato: rico e perfumado denotando a variada flora que lhe deu origem.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Após a cresta, deve deixar-se mel suficiente dentro da colmeia para que as abelhas possam sobreviver às condições climáticas.

Não será permitida, de uma forma sistemática ou massiva, a alimentação artificial das colónias de abelhas produtoras de Mel dos Açores. Excetuam-se as situações pontuais de carência de alimentos ou de estimulação do aumento da população, em que os apicultores poderão alimentar as abelhas nas seguintes condições:

- Xarope: preparado na proporção de duas partes de mel ou açúcar mascavado e uma parte de água.
- A alimentação artificial será sempre ministrada na ausência de alças e cessará uma semana antes da sua colocação. Os efetivos apícolas terão de estar perfeitamente saneados.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Produção de mel.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O Mel dos Açores só pode ser comercializado se acondicionado e rotulado.

O Mel dos Açores deve apresentar-se isento de matérias orgânicas e inorgânicas estranhas à sua composição, sem vestígios de ter começado a fermentar ou a ficar efervescente nem vestígios de ter sido aquecido.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A embalagem de mel deve conter os seguintes elementos:

- Denominação do produto: «MEL DOS AÇORES – DOP» ou «MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA»;
- Indicação da flora: incenso ou multiflora;
- Marca de certificação identificativa da entidade responsável pelo controlo.

Não são permitidas no rótulo menções que possam sugerir a presença de uma outra predominância floral que não seja o incenso ou a multiflora.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Arquipélago dos Açores.

5. **Relação com a área geográfica**

Devido à sua localização, o Arquipélago dos Açores tem um clima temperado oceânico, com pequenas oscilações térmicas e humidades relativas elevadas. Tem também solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

Estas características edafoclimáticas permitem a ocorrência espontânea do incenso (*Pittosporum undulatum*) em todas as ilhas do arquipélago, especialmente em zonas de baixa a média altitude, ocupando taludes, zonas incultas, matas densas, grotas e sebes de proteção. Permitem também a existência de uma flora melífera rica e variada em todas as ilhas dos Açores, especialmente em zonas de baixa a média altitude. Destas espécies, com enorme capacidade de atração de polinizadores, destacam-se o eucalipto, o metrossidero, o castanheiro, o trevo e a silva.

Esta flora confere ao Mel dos Açores as características específicas referidas no ponto 3.2.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento).

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf
