



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Henriques, Cláudia Sofia Faria

**O mel da Serra de Sicó : contribuição para a
protecção da sua denominação de origem**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2044>

Metadados

Data de Publicação	2001
Resumo	Este trabalho tem por finalidade a definição e caracterização de uma zona homogénea de produção de mel, atendendo às suas condições edafo-climáticas e florísticas com vista à elaboração de uma futura candidatura á protecção da denominação de origem do Mel de Sicó. São referidos os sistemas de protecção existentes, tal como toda a gama de produtos já protegidos em Portugal. Procedeu-se a um estudo relativamente a esta região, com base em estudos antecedentes, de modo a serem aplicados numa verte...
Palavras Chave	Mel de Sicó, DOP, Apicultura
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T01:37:47Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

O MEL DA SERRA DE SICÓ
- CONTRIBUIÇÃO PARA A PROTECÇÃO DA SUA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM -

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cláudia Sofia Faria Henriques

—◆—
CASTELO BRANCO

2001

ÍNDICE

1- INTRODUÇÃO.....	1
2- PROTECÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS.....	3
2.1.- O seu aparecimento.....	3
2.2. – Sistemas de Protecção.....	4
2.3. – Aplicação dos Sistemas de Protecção em Portugal.....	10
3. A REGIÃO EM ESTUDO E ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	13
3.1. Caracterização geográfica.....	13
3.1.1. Altimetria.....	14
3.1.2. Rede Hidrográfica.....	14
3.1.3. Rede Viária.....	15
3.2. Caracterização Climática.....	15
3.3. Geologia e Litologia.....	17
3.4. Relevo.....	18
3.5. Flora e Vegetação.....	20
3.5.1. Flora Apícola.....	22
3.6. Caracterização Sócio-Económica da região de Sicó.....	24
4. ACTIVIDADE APÍCOLA NA HISTÓRIA E NA ACTUALIDADE.....	24
4.1. Referências Históricas.....	24
4.2. A actividade no contexto Nacional e Internacional.....	25
4.3. Qualidade do mel.....	28
5. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS	31
5.1. Flora Apícola.....	31
5.1.1. Calendário Florístico.....	31
5.2. Elaboração de um plano de ensaios.....	32
5.2.1. Plano de ensaios para análises polínicas.....	33
5.2.2. Plano de ensaio para análises físico-químicas.....	35
5.2.3. Plano de ensaio para análises sensoriais.....	36
5.3. O Processo de Candidatura à Protecção da Denominação do Mel de Sicó.....	36
5.3.1. Número de produtores apícolas envolvidos.....	37
5.3.2. Localização de apiários.....	37

5.3.3. Quantidade de mel produzido.....	38
5.3.4. Caracterização do mel produzido.....	39
5.3.5. Caderno de especificações.....	39
5.4. Análise económica.....	45
5.4.1. Processo de instalação da DOP.....	46
5.4.2. Certificação – mais valia económica do produto certificado.....	46
6. CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	48
7. BIBLIOGRAFIA.....	50
ANEXOS	

RESUMO

Este trabalho tem por finalidade a definição e caracterização de uma zona homogénea de produção de mel, atendendo às suas condições edafo-climáticas e florísticas com vista à elaboração de uma futura candidatura á protecção da denominação de origem do Mel de Sicó.

São referidos os sistemas de protecção existentes, tal como toda a gama de produtos já protegidos em Portugal. Procedeu-se a um estudo relativamente a esta região, com base em estudos antecedentes, de modo a serem aplicados numa vertente mais concreta que é o Mel de Sicó e verificar se esta tem condições favoráveis à sua produção. Caracteriza-se a actividade apícola na vertente evolutiva e apresenta-se uma panorâmica Nacional e Internacional, onde conclui que se torna cada vez mais importante para Portugal a valorização da qualidade dos seus produtos, não só pela tradição, mas por todas as condições ligadas aos recursos naturais, que o país tem por excelência.

Palavras - chave: Mel de Sicó; DOP; Apicultura; Sicó