

Mel DOP Certificação



Um Mel DOP, ou seja, com o selo DOP garante ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

Um Mel DOP, ou seja, com o selo DOP garante ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

A Certificação com a Kiwa Sativa

A Kiwa Sativa é uma entidade que certifica vários produtos tradicionais portugueses, entre os quais Mel, que possuem uma Denominação de Origem Protegida. Saiba mais sobre como verificar o seu produto entrando em contacto connosco. Se não encontrar a região que procura não hesite em contactar-nos.

Produtos

Mel da Terra Quente DOP

O Mel da Terra Quente com o selo DOP garante ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

Área Geográfica

Concelhos de Mirandela, Vila Flor, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e Valpaços.

Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com
+ (351) 217 991 100

Características específicas

O mel da Terra Quente é produzido pela abelha local pertencente à *Apis mellifera* sp. Ibérica, em região montanhosa, com flora característica onde predomina o rosmaninho (lavanda stoechas), a giesta branca (gemista alba), a esteva (*ciatus ladoniferus*), entre outras. A existência na região de uma série de vales, mais ou menos apertados entre elevações pronunciadas e um clima mediterrânico continental é propícia ao desenvolvimento de inúmeras espécies melíferas e políferas espontâneas.

É um mel de néctar de flores que fazem parte da flora melífera regional, cuja colheita é efectuada no período compreendido entre 1 de Julho e 1 de Setembro

É um mel de cor âmbar claro, particularmente rico em alguns sais minerais e com tendência natural para cristalizar, o que é garantia da sua pureza e qualidade.

Marca de certificação



Agrupamento gestor

[Cooperativa de Produtores de Mel da Terra Quente e Frutos Secos, C. R. L.](#)

Praça do Mercado Loja nº 5 – 1º

5370-287 MIRANDELA

Mel de Barroso DOP

O Mel de Barroso com o selo DOP garante ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

Área Geográfica

Concelhos de Boticas, Chaves, Montalegre e Vila Pouca de Aguiar, e as freguesias de Jou e Valongo de Milhais do concelho de Murça.

Características específicas

O mel de Barroso é produzido nas regiões de cota mais elevada do Barroso. É obtido pela abelha local *Apis mellifera* (sp. Ibérica), na região montanhosa em que se encontra maioritariamente pólen das Ericáceas que fazem parte da flora melífera regional, com colheita compreendido entre 15 de Julho e 15 de Setembro.

É um mel de flores, com características particulares que resultam do manto vegetal maioritariamente composto de urzes (Érica

Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com

+ (351) 217 991 100

sp.). Resulta num mel de cor acentuadamente escura, rico em alguns sais minerais e com tendência natural para cristalizar, o que é garantia da sua pureza e qualidade.

Marca de certificação



Logo do produto



Agrupamento gestor

[CAPOLIB – Cooperativa Agrícola de Boticas C.R.L.](#)

Avenida do Eiró

5460-320 BOTICAS

Mel do Ribatejo Norte DOP

O Mel do Ribatejo Norte com o selo DOP garante ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

Área Geográfica

Concelhos de Alcanena, Ferreira do Zêzere, Ourém, Tomar, Torres Novas e Vila Nova da Barquinha.

Características específicas

O mel do Ribatejo Norte é produzido em colmeias instaladas dentro da área demarcada na região do Ribatejo Norte, pela abelha local *Apis mellifera* sp Ibérica e com cresta efectuada entre 1 de Julho e 30 de Setembro.

Caracteriza-se por ser um mel multifloral, definido em quatro sub-tipos delimitados geograficamente:

Mel Serra D’Aire (sub-região ecológica da Serra D’Aire): mel essencialmente de pólenes de alecrim, rosmaninho, silva, tojo,

Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com

+ (351) 217 991 100

entre outras. Com intenso aroma e sabor floral (labiadas), de cor clara e cristalização homogénea ;

Mel da Albufeira do Castelo de Bode (sub-região ecológica da Albufeira de Castelo de Bode): mel essencialmente dos tipos polínicos de urzes, queiró, medronheiro, murta, entre outras. Com intenso aroma e sabor floral (ericaceas), de cor clara e cristalização homogénea ;

Mel do Bairro (sub-região ecológica do Bairro): mel essencialmente de pólenes de soagem, cardos, crucíferas e leguminosas espontâneas, entre outras. Com intenso aroma e sabor floral (soagem e cardo), de cor variável e cristalização homogénea;

Mel do Alto-Nabão (sub-região ecológica do Alto-Nabão): mel essencialmente dos tipos polínicos de eucalipto, soagem , cardos e crucíferas, entre outras. Com intenso aroma e sabor floral (eucalipto), de cor variável e cristalização homogénea.

Marca de certificação



Agrupamento gestor

[Associação de Apicultores da Região de Leiria](#)

Apartado 379

2416-904 LEIRIA

Mel da Serra da Lousã DOP

O Mel da Serra da Lousã com o selo DOP garante ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

Área Geográfica

Concelhos da Lousã, Miranda do Corvo, Penela, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande, Castanheira de Pêra, Pampilhosa da Serra, Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares.

Características específicas

O mel Serra da Lousã é obtido de colmeias inseridas nas montanhas e vales da Serra da Lousã, no período que decorre entre 1 de Maio e o final do mês de Agosto. O mel produzido provém exclusivamente de nectários florais da flora espontânea da região (esteva, sargaços, giesta, mogariça, urze branca, urze vermelha, urze, carqueja, tojos, medronheiro).

A cor do mel pode ir do âmbar ao âmbar escuro, com odor profundo característico do néctar das urzes, com paladar forte e alguma adstringência. Caracteriza-se ainda por apresentar uma elevada viscosidade. Cristaliza a baixas temperaturas, apresentando uma textura média regular com redução da intensidade da sua coloração.

Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com

+ (351) 217 991 100

Marca de certificação



Agrupamento gestor

[LOUSAMEL – Cooperativa Agrícola de Agricultores da Lousã e Concelhos Limitrofes C. R. L.](#)

Zona Industrial dos Matinhos

3200-100 LOUSÃ

Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com

+ (351) 217 991 100