

A apicultura, ou a caça de mel, é uma das mais antigas atividades do Homem, sendo ainda hoje praticada em algumas regiões do Mundo. Em todos os continentes foram encontrados vestígios arqueológicos que sustentam esta forte relação entre o Homem e a espécie *Apis mellifera*, mas é na Península Ibérica que encontramos os mais antigos vestígios desta relação, em pinturas rupestres datadas de há oito mil anos.

A apicultura e os seus produtos, entre os quais se destaca o mel, acompanham o povo português praticamente desde a fundação da nacionalidade. São inúmeros os exemplos e as referências ao mel e à cera, nos forais de muitas cidades e vilas. Antigamente praticada recorrendo às colmeias tradicionais – os cortiços – cujo nome deriva do material nobre com que eram construídos, a apicultura portuguesa é hoje uma atividade económica importante no contexto do setor agrícola, produzindo riqueza de forma direta (mel, pólen, cera, propólis, geleia real) e indireta, polinizando outras culturas e garantindo a viabilidade de muitos ecossistemas, contribuindo de forma indelével para a sobrevivência de muitas outras espécies de animais e plantas.

O mel, além de um grande alimento, fonte de energia e aminoácidos, é hoje exaltado por profissionais de saúde no combate a algumas maleitas devido aos seus valores nutracêutico e probiótico – para alguns um medicamento, como aliás sempre foi encarado no mundo rural.

Em todas as regiões de Portugal, em territórios associados a ecossistemas e paisagens únicos, são produzidos mís que traduzem os aromas, sabores e cores, evidenciando a diversidade e tipicidade do património ambiental português. Ao viajar de Norte para Sul, encontramos uma grande variedade e riqueza paisagística e ambiental, traduzida pelas abelhas em diversos e diferenciados tipos de mís.

No Nordeste de Portugal, na Terra Fria, em zonas montanhosas e frescas, encontramos inúmeros soutos ou pomares de castanheiro (*Castanea sativa*), acompanhados de matas e bosques caducifólios predominantemente

de carvalho-negral (*Quercus pyrenaica*). Este sistema agrícola sustenta desde sempre uma importante produção apícola, sendo responsável pela produção de um mel de grande reconhecimento internacional, o Mel de Castanheiro.

No interior montanhoso do país, a agricultura é há muito caracterizada pelo predomínio da pastorícia e da produção florestal, ecossistema muito apreciado pelas abelhas e pelos apicultores. Normalmente as florações de primavera são exuberantes e produtivas, predominando matos de giesta (*Cytisus spp*) e urze (*Erica spp*), sendo estes últimos bastante nectaríferos e responsáveis pela produção do Mel de Urze, de cor escura a negra e sabor forte e característico.

No Alentejo, predomina um sistema agro-silvopastoril denominado Montado, caracterizado por povoamentos florestais de azinheira (*Quercus rotundifolia*) e sobreiro (*Quercus suber*), onde matos e pastagens naturais convivem e crescem no sob-coberto, capazes de proporcionar alimento para o gado, e zonas de culturas cerealíferas em regime semi-intensivo. Este ecossistema, ainda que humanizado, sempre constituiu um ambiente propício para o desenvolvimento da atividade apícola, pois proporciona os recursos naturais necessários, nomeadamente o néctar e o pólen, com que as abelhas fazem o Mel de Rosmaninho, um mel de aroma e sabor suaves, de cor âmbar claro.

A Sul, no Algarve, região conhecida pelos seus pomares de citrinos e outros frutos, produz-se o aromático e único Mel de Laranjeira. A floração da laranjeira ocorre de forma muito exuberante, proporcionando uma fonte abundante de néctar de grande qualidade para as abelhas. Desde há muito que os apicultores do Algarve exploram este recurso, proporcionando aos fruticultores uma maior e melhor produção, fruto do minucioso trabalho de polinização proporcionado pelas abelhas.

João Diogo Casaca
Federação Nacional dos Apicultores de Portugal

BEEKEEPING

Beekeeping, or honey farming, one of the oldest activities undertaken by Humankind, is still practised in various regions across the globe. All continents boast archaeological finds reflecting a close relationship between Humankind and honey bees (*Apis mellifera*). However, the most ancient evidence of this relationship has been found in the Iberian Peninsula, in the form of cave paintings dating back eight thousand years.

Beekeeping and its products, primarily honey, have been linked to the Portuguese nation since its beginning. Countless references to honey and beeswax are found in many city and town charters. Formerly based on traditional beehives (*cortiços* in Portuguese, a word derived from the Portuguese word for cork, the noble material of which they were made), beekeeping is currently an important business within the farming sector. In fact, the beekeeping business generates wealth both directly (honey, pollen, beeswax, propolis, royal jelly) and indirectly, by ensuring crop pollination and the viability of many ecosystems, thus contributing to the survival of many other animal and plant species.

In addition to being a valuable food and an important source of energy and aminoacids, honey has recently seen its virtues extolled by healthcare professionals, who recommend its use in the treatment of specific illnesses. Due to its nutritional value and probiotic properties, honey is traditionally viewed as a medicine in rural areas and is still considered as such by many people.

Honey is produced all over the Portuguese territory. The diversity of the Portuguese environment is reflected in a wide variety of types of honey, with each product embodying the aromas, flavours and colours of the unique ecosystem and scenery from which it originates. The distinctive characteristics of the rich, varied landscapes and settings encountered from North to South find their way into the various types of honey produced in Portugal.

The cold, mountainous regions of Northeastern Portugal, which boast countless chestnut groves (*Castanea sativa*), usually surrounded by deciduous woods predominantly populated by Pyrenean oaks (*Quercus pyrenaica*), are a traditional setting for beekeeping activities and the location where an internationally renowned honey is produced – Chestnut Honey.

The mountainous interior is dominated by pastures and areas dedicated to forestry, an environment much appreciated by bees and beekeepers alike. Exuberant flowers abound in the spring, mostly in broom (*Cytisus spp.*) and heather (*Erica spp.*) woods, the latter of which produce large amounts of nectar and originate Heather Honey, a dark honey with a strong, distinctive flavour.

The landscape typically found in the Alentejo region consists mostly of a farming, forestry and pasture system known in Portuguese as *Montado*, where woods and natural pastures used for feeding cattle, as well as semi-intensive grain farming areas, can be found under the cover of holly oak (*Quercus rotundifolia*) and cork oak (*Quercus suber*) forests. Although humanized, this ecosystem has always been a favourable environment for beekeeping, since it provides all the resources required for honey production, namely nectar and pollen. Lavender Honey, a light amber honey with a mild taste and aroma, is usually produced in this region.

Orange Blossom Honey, a uniquely aromatic type of honey, is produced in the South, in the Algarve, a region well known for its citrus and fruit tree orchards. Flowering profusely, orange trees are an abundant source of high-quality nectar, a resource long exploited by beekeepers in the Algarve. Orange blossom nectar leads to increased production of a superior honey, as a result of the careful pollination performed by honey bees.

Dados Técnicos / Technical Data

Emissão / issue
2013 / 09 / 23

Selos / stamps
€0,36 – 155 000
€0,50 – 200 000
€0,70 – 175 000
€0,80 – 115 000

Bloco / souvenir sheet:
Com um selo / with 1 stamp
€1,70 – 50 000
€1,90 – 50 000

Ilustrações / illustrations - José Projecto

Agradecimentos/acknowledgments
João Diogo Casaca
Federação Nacional dos Apicultores de Portugal

Papel / paper - FSC 110 g/m²
Formato / size
Selos / stamps: 80 x 30,6 mm
Blocos / souvenir sheets: 125 x 95 mm
Picotagem / perforation
Cruz de Cristo / Cross of Christ 13x13
Impressão / printing - offset
Impressor / printer - INCM
Folhas / sheets - Com 20 ex. / with 20 copies

Bilhetes Postais / postcards
4 x €0,45

Sobrescritos de 1.º dia / FDC
C5 - €0,75
C6 - €0,56

Patela / brochure
€0,70

Obliterações do 1.º dia em First day obliterations in

Loja CTT Restauradores
Praça dos Restauradores, 58
1250-998 LISBOA

Loja CTT Município
Praça General Humberto Delgado
4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco
Av. Zarco
9000-069 FUNCHAL

Loja CTT Antero de Quental
Av. Antero de Quental
9500-160 PONTA DELGADA

Encomendas a / Orders to
FILATELIA
Av. D.João II, LT. 1.12.03, 4.º
1999-001 LISBOA

filatelia@ctt.pt
(colecionadores / collectors)
www.ctt.pt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.
Slightly differences may occur in the final product.
Design: Concept Advertising
Impressão / printing: Futuro, Lda.



