

# **Contributo para a caracterização das indústrias agroalimentares do concelho de Miranda do Douro**

**Bela de Fátima Mendes Martins**

*Dissertação apresentada à Escola Superior Agrária de Bragança  
para obtenção do Grau de Mestre em Qualidade e Segurança  
Alimentar.*

Orientado por  
**Professor Doutor José Carlos B. C. Barbosa**

**Bragança  
2015**

## **Agradecimentos**

Aquando da realização de um projeto de trabalho experimentamos e/ou vivenciamos dificuldades pelo que, toda a ajuda possível é essencial.

Por isso gostaria agradecer :

Ao meu orientador, Professor Doutor José Carlos Barbosa, não só pela orientação, como também pela paciência, amizade e disponibilidade demonstrada.

A todas as pessoas entrevistadas, pela forma simpática como me receberam, dispensando tempo do seu trabalho para me facultarem informações necessárias e importantes para o meu estudo.

A todos os meus amigos, que me acompanharam ao longo deste percurso, que me ajudaram, me encorajaram nos momentos mais difíceis.

Aos meus queridos pais, pelo amor, carinho, dedicação, paciência e o apoio incondicional ao longo deste percurso.

A todos, o meu muito obrigada!

## Resumo

O presente trabalho tem como objetivo identificar e caracterizar as indústrias agroalimentares, assim como as atividades relacionadas com a fileira agroalimentar, no concelho de Miranda do Douro.

Neste concelho existe uma longa tradição na produção e fabrico de bens/produtos agroalimentares, tanto de origem animal como de origem vegetal. Muitos destes produtos apresentam características muito próprias e associadas à cultura local.

São muito poucas as unidades / estabelecimentos industriais no concelho de Miranda do Douro e, pelo levantamento que realizámos, as unidades agroalimentares com maior expressão no concelho são as padarias/pastelarias e as unidades de produção de enchidos. Esta realidade estará associada à existência de uma grande diversidade de produtos tradicionais que, além da sua importância socioeconómica, fazem parte de uma cultura gastronómica muito própria e característica desta região.

Nos últimos anos verificou-se um crescente interesse por esses produtos tradicionais, com o aumento da sua procura e da sua divulgação, a par com o aparecimento de novas unidades de produção. Por isso, estes produtos podem ter um papel importante no desenvolvimento e na economia deste concelho (e mesmo da região), principalmente no meio rural. Podem gerar mais rendimento para os diversos produtores, contribuindo, também, para a fixação das populações neste concelho e no seu meio rural.

A maioria destas unidades de produção, nomeadamente as cozinhas regionais, surgiram na década de 2000 e aproveitaram os programas de apoio (técnico e financeiro) existentes na altura, assim como o apoio técnico por parte do município de Miranda do Douro.

Os produtos elaborados são, maioritariamente, produtos tradicionais da região e da gastronomia local. São elaborados com a incorporação de matéria-prima de origem local ou regional e a venda e comercialização é feita, na maioria dos casos, na região ou em estabelecimentos locais, mesmo quando os consumidores são exteriores à região.

O processo de licenciamento dos estabelecimentos mereceu alguns reparos por parte dos empresários, nomeadamente o excesso de burocracia no licenciamento e funcionamento. Foram referidas dificuldades na obtenção/pedido de todos os documentos exigidos pelo processo; na burocracia do processo de licenciamento; e nas exigências para o cumprimento das muitas e diversas obrigações e imposições.

Outra dificuldade/problema referido foi a diminuição de vendas registada nos últimos anos, sendo apontada a crise que o país atravessa, como a razão para esse facto.

Um aspecto muito positivo a realçar é a realização de ações de divulgação e promoção destes produtos, que são organizadas pelo município de Miranda do Douro em conjunto com diversas associações. Estes eventos são realizados em diferentes épocas, ao longo do ano, com o objetivo de dar a conhecer os produtos locais e permitir que os produtores possam, durante os dias desses eventos, divulgar e vender os seus produtos.

## **Abstract**

The main objective of this work is to study, identify and characterize the agro-industry facilities in the area of Miranda do Douro.

This region there is a long tradition in the production agro-food products, both from animal or plant origin. Many of these products have very specific features related to the local tradition.

There are very few agro-industries in the territory of Miranda do Douro, according to the survey we did, and the most common agro-food facilities are bakeries and pastries, as well cured meats and sausages production facilities. This reality will be related to the existence of a wide variety of traditional products, which apart from its economic importance are part of a gastronomic culture that is very common in this region

In recent years, there has been a growing interest in these traditional products. With the higher demand and marketing of these products, new agro-food facilities have been created. Therefore, these products can play an important role in the development and economy of this county, especially in rural areas, which may generate more revenue for the various producers, contributing also to the settlement of populations in rural areas.

Most of these agro-industrial facilities (including the so called "regional cuisines") emerged in the 2000s and took advantage of support programs (technical and financial) existing at the time, as well as technical support by the municipality of Miranda do Douro, and had some type of financial support from different entities.

Agro-food products from these facilities are mostly traditional products of the region and the local cuisine. They are made with local and regional products.

The marketing and sale of these products are made mostly in the region, during local markets and events, or in local stores, even when the consumers are outside the region.

The main difficulties and constraints reported by business owners are related to the bureaucratic process for licensing facilities and operating regulations. Difficulties have been reported in obtaining all the requested and necessary documents; as well as keeping deadlines and demands.

As for the marketing and sales of this products, it was noted that in recent years there has been a decrease in sales, which may be due to the economic crisis of the present moment

A very positive aspect is all the publicity and promotion of this products, that has been done by the local municipality of Miranda do Douro, in coloboration with other associations. These events are done along the year in order to promote the local products as well as to allow the direct sale to consumers.

## Índice

Resumo	<i>ii</i>
Abstract	<i>iv</i>
Índice	<i>vi</i>
Lista de Figuras	<i>viii</i>
Lista de Quadros	<i>ix</i>
Lista de Anexos	<i>ix</i>
Siglas e abreviaturas	<i>x</i>
1. Introdução	1
2- O licenciamento industrial em Portugal	3
2.1- Evolução e principais alterações na legislação do licenciamento industrial	3
2.2- Informação e processo de licenciamento industrial	8
3- O concelho de Miranda do Douro	9
3.1- Localização geográfica	9
3.2- Breve resumo da história de Miranda do Douro	11
3.3- Demografia	16
3.4- Solo e clima	17
3.5- Economia	18
3.6 - Agricultura e pecuária	19
3.5.1- A produção agrícola	20
3.5.2- A produção animal	22
4- Objetivos	25
5- Metodologia	27
6- Resultados e discussão	29
6.1- As indústrias do concelho de Miranda do Douro	29
6.2- Os produtos agroalimentares produzidos/laborados no concelho	31
6.3- As unidades de produção de produtos agroalimentares do concelho	35
6.4- A comercialização dos produtos agroalimentares	39
6.5- Análise aos resultados das entrevistas	40
6.5.1- As unidades de produção	40
6.5.2- Os produtos elaborados	41
6.5.3- A venda e comercialização dos produtos	42

6.5.4- A matéria-prima utilizada	42
6.5.5- A utilização de produtos locais	43
6.5.6- O processo de licenciamento	43
6.5.7- As perspectivas para o futuro próximo	44
7- Conclusão	45
Bibliografia	48
Anexos	

## Lista de Figuras

Figura 1- Localização geográfica do concelho de Miranda do Douro.	9
Figura 2- Freguesias e localidades do concelho de Miranda do Douro.	10
Figura 3- Evolução da população residente no período de 1961-2011.	16
Figura 4- Distribuição relativa, por sectores de atividade económica, da população empregada do concelho de Miranda do Douro	18
Figura 5- Produtores agrícolas singulares por grupo etário.	20
Figura 6- Número de explorações por culturas permanentes.	21
Figura 7- Número de explorações por tipo de culturas temporárias	22

## **Lista de Quadros**

Quadro 1- População residente, por grupo etário, no concelho de Miranda do Douro.	17
Quadro 2- Número de pessoas empregadas por sector área de trabalho, ano de 2011, no concelho de Miranda do Douro.	19
Quadro 3- Número de produtores agrícolas singulares com atividades remuneradas exteriores à exploração agrícola .	21
Quadro 4- Número de animais, por espécie, nos recenseamentos recentes.	22
Quadro 5- Número de animais por exploração.	23
Quadro 6- Unidades de produção de produtos agroalimentares e produtos elaborados	35

## **Lista de Anexos**

Anexo 1- Questionário usado como guião das entrevistas

Anexo 2 - Quadros com a matriz-resumo dos resultados das entrevistas

## **Siglas e Abreviaturas**

CAE - Classificação Portuguesa das Atividades Económicas

CMMD - Câmara Municipal de Miranda do Douro

CORANE - Associação de Desenvolvimento dos Concelhos da Raia Nordestina

DOP - Denominação de Origem Protegida

DRA - Direção Regional de Agricultura (entidade regional)

DRAPN - Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte

DRE - Diário da República Electrónico

IAPMEI - Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação

INCM - Imprensa Nacional Casa da Moeda

INE - Instituto Nacional de Estatística

NUTS - Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos

PRODER - Programa de Desenvolvimento Rural

REAI - Regime de Exercício da Atividade Industrial (Decreto-Lei nº 209/2008)

RELAJ - Regulamento do Licenciamento da Atividade Industrial ((Decreto-Lei nº69/2003; Decreto Regulamentar nº 8/2003)

SIMPLEX - Programa de Simplificação Administrativa e Legislativa

SIR - Sistema de Industria Responsável (Decreto-Lei nº 73/2015 e Decreto-Lei nº169/2012)

## **1- Introdução**

Com a realização deste trabalho pretendemos dar um contributo para o conhecimento e a caracterização das indústrias agroalimentares existentes no concelho de Miranda do Douro.

A frequência do Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar despertou o interesse na identificação e conhecimento das unidades de fabrico de produtos agroalimentares da minha região, em especial do meu concelho, Miranda do Douro.

A minha própria experiência mostra-me que se verificou, nos últimos anos, um crescente interesse nos produtos agroalimentares tradicionais da região. Esse interesse é visível pelo aparecimento de feiras e eventos de divulgação de produtos regionais tradicionais e dos seus produtores; pelo aumento da procura e consumo desses produtos tradicionais; pelo aparecimento de novas unidades de produção de produtos regionais; e pelo crescente interesse da comunicação social na divulgação de notícias sobre os eventos e sobre os produtos regionais.

O concelho de Miranda do Douro apresenta uma grande variedade de produtos agroalimentares tradicionais, nomeadamente produtos à base de carne (enchidos e fumeiro) e produtos da doçaria tradicional. Tradicionalmente, estes produtos agroalimentares são fabricados à base dos produtos agrícolas produzidos nas aldeias da região e a carne é proveniente de animais criados no seu meio rural e alimentados com os recursos das explorações locais.

Por isso, os produtos agroalimentares regionais podem ter um papel importante na economia da região e contribuir para o seu desenvolvimento, principalmente do meio rural. Para uma região que tem vindo a perder população nas últimas décadas e está num processo de desertificação humana, as atividades relacionadas com a produção de produtos agrícolas que servem de base para o fabrico de produtos agroalimentares, podem contribuir para a fixação de pessoas e para melhorar o nível de vida das populações do meio rural.

Numa breve pesquisa, não foi fácil encontrar informação sobre a situação geral das unidades de produção e sobre os produtos fabricados. Por isso, surgiu o meu interesse em estudar os produtos típicos da região, assim como as unidades de produção e as atividades relacionadas com a fileira agroalimentar e as suas potencialidades económicas.

Parece-me importante conhecer a situação atual da indústria agroalimentar do meu concelho; identificar e conhecer os produtos tradicionais que são fabricados pelas unidades industriais do concelho; falar com os empresários destas unidades de produção e conhecer as dificuldades e os apoios que tiveram quando se lançaram na aventura de criar a sua empresa/estabelecimento agroindustrial; e conhecer as suas expectativas e perspectivas para o futuro deste sector.

O objectivo geral deste trabalho é identificar, estudar e caracterizar as atividades relacionadas com a produção e fabrico de produtos agroalimentares tradicionais no concelho de Miranda do Douro, assim como estudar e caracterizar os estabelecimentos agroindustriais do concelho que se dedicam ao fabrico destes produtos regionais.

O tempo disponível para o trabalho e a informação disponível obrigou-nos a preparar o trabalho numa abordagem de caracterização geral das indústrias agroalimentares, dando ênfase às unidades empresariais dedicadas aos produtos agroalimentares regionais e tradicionais. Não seria possível aprofundar aspectos que ainda mal conhecemos, ou quantificar esses aspectos.

A metodologia seguida para conseguir atingir os objectivos propostos envolveu trabalhos de pesquisa e recolha de informação documental junto de diversas instituições relacionadas com a atividade e a região; a recolha de dados estatísticos e outra informação, em sítios electrónicos de vários organismos; a realização de entrevistas em diversas aldeias do concelho com pessoas que conhecem os processos tradicionais de preparação dos produtos regionais; e a realização de entrevistas nos estabelecimentos agroindustriais licenciados no concelho de Miranda do Douro.

Neste trabalho que agora apresentamos, fazemos uma revisão sobre os regimes de licenciamento industrial (que abrange as indústrias agroalimentares) com referência aos principais aspectos que caracterizam os regimes e processo de licenciamento.

De seguida fazemos uma breve caracterização do concelho de Miranda do Douro, nos aspectos que podem ter alguma influência na atividade de produção da fileira agroalimentar e de algumas características socioeconómicas do concelho.

De seguida apresentamos os dados deste trabalho e a análise que fazemos a partir da informação recolhida, assim como as principais conclusões.

Este trabalho pode ser um contributo para a caracterização dos estabelecimentos agroindustriais do concelho de Miranda do Douro, e para conhecer a situação atual e as principais dificuldades e constrangimentos sentidas pelos produtores/empresários.

## **2- O licenciamento industrial em Portugal**

As atividades económicas que podem ser classificadas como atividades industriais estão sujeitas a processo de licenciamento industrial, determinado por normas legislativas / regimes jurídicos dedicados. Sujeitas a esses processo de licenciamento também estão as atividades do sector agroalimentar que no quadro da Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE), estão incluídas na Divisão 10 - Indústrias alimentares e na Divisão 11 - Indústrias das bebidas.

As normas legislativas / regimes jurídicos para o licenciamento industrial sofreram várias alterações ao longo dos anos, principalmente nas últimas décadas. De facto, houve alterações legislativas nos anos de 2003, 2008, 2012 e mais recentemente em 2015.

As normas legislativas foram evoluindo em função do conhecimento e da crescente preocupação com novas realidades e exigências dos cidadãos. Por outro lado, com as sucessivas mudanças e alterações, foi sempre manifestada a intenção de simplificar, facilitar e abreviar os procedimentos burocráticos de todo o processo de licenciamento.

### **2.1- Evolução e principais alterações na legislação do licenciamento industrial**

Foi no início da década de 1990 e meados da década de 2000 que se deram as mais significativas alterações e evolução no licenciamento industrial.

Legislação criada em 1991 (nomeadamente o Decreto-Lei nº 109/91 e o Decreto Regulamentar nº 10/91) criou normas e critérios clarificadores e objectivos sobre a classificação das atividades industriais e tomando em consideração o potencial risco para o homem, para o ambiente e para os trabalhadores, das unidades industriais. A anterior legislação que vinha de 1929, com acentuada melhoria em legislação de 1966, continha muitas indefinições e omissões (Juanico, 1998).

Em 1991 foram criadas normas jurídicas para o licenciamento do exercício da atividade industrial, estabelecendo uma classificação das atividades industriais que toma em conta o grau e a natureza do risco e os inconvenientes para o homem e o ambiente. De acordo com o então criado Regulamento do Exercício da Atividade Industrial, as atividades industriais são classificadas pelas classes A, B, C ou D (por ordem decrescente de risco para o homem e o ambiente) e são definidas as entidades

competentes para a coordenação do processo de licenciamento, que são designadas por Entidade Coordenadora (designação que ainda hoje é utilizada). A classificação por classes, estava definida por uma tabela classificativa que seguia critérios como o tipo de atividade desenvolvida e algumas características dos equipamentos instalados (como a capacidade de laboração ou o tamanho/potência).

Este regime foi melhorado ainda durante a década de 1990 com correções e rectificações na tabela classificativa e nos processos. As principais alterações verificaram-se através de diploma dos anos de 1993 e 1994 (Juanico, 1998).

Em 1999 surge o Decreto-Lei nº 57/99, que foi um marco importante para o desenvolvimento da atividade e para o aparecimento de muitos estabelecimentos (de pequena dimensão) de fabrico de produtos regionais. O Decreto-Lei nº 57/99 estabelece normas para o licenciamento de estabelecimentos de venda direta e assume-se como "particularmente adequado ao sector agroalimentar, onde existe um elevado número de pequenas e muito pequenas empresas, cuja dimensão e características se mostram muito pouco ajustadas à exigências do processo de licenciamento tal como previsto no quadro legal em vigor" desde 1993. Por isso, entende-se ser necessário ajustar o quadro legal aplicável ao licenciamento industrial, estabelecendo um normativo simplificado para os pequenos estabelecimentos de venda direta do sector agroalimentar (Decreto-Lei nº 57/99 de 1 de Março do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, 1999).

De acordo com o Decreto-Lei nº 57/99, estes estabelecimentos de venda direta ficam sujeitos à disciplina definida para os estabelecimentos da classe D e sujeitos a condicionantes definidas pelo próprio Decreto-Lei. Estas condicionantes referem-se, fundamentalmente, aos seguintes aspectos:

- Cumprir limites máximos de laboração anual, sendo o valor desse limite definido em função do tipo de matéria-prima utilizada, e cumprindo algumas condições de processamento;
- utilizar matérias-primas base, de produção local;
- os produtos laborados devem, na totalidade, ser vendidos diretamente ao consumidor final, no próprio local de produção, ou em feiras e mercados locais desde que situados num raio de ação de 40 km;
- não ultrapassar a média anual de três trabalhadores;
- cumprir com requisitos relacionados com a instalação, as características construtivas dos estabelecimentos e com normas específicas de cada tipo de atividade.

O Decreto-Lei nº 57/99 teve um grande impacto na economia da região, e do concelho de Miranda do Douro, pois permitiu o aparecimento de pequenas unidades de produção dedicadas ao fabrico de produtos locais/ regionais. Estão neste caso as designadas cozinhas regionais, de que há vários exemplos no concelho de Miranda do Douro.

Mais tarde, o Regulamento do Exercício da Atividade Industrial criado nos anos de 1991 e 1993, vai ser revogado, e em 2003 é criado novo quadro normativo para o exercício da atividade industrial. Em abril de 2003 é aprovado o RELAI (Regime do Licenciamento da Atividade Industrial). Neste regulamento, os estabelecimentos passam a ser classificados por tipos (é abandonada a designação "classe" e a identificação através de letras). Os tipos são designados por números, que vão de 1 a 4 (por ordem decrescente do grau de risco para o homem e para o ambiente). O RELAI define as condições para a classificação dos estabelecimentos segundo os tipos 1, 2, 3, ou 4 e indica as Entidades Coordenadoras responsáveis pela gestão do processo de licenciamento, em função do tipo de atividade e da classificação dos estabelecimentos (Costa, 2004).

O RELAI introduz várias alterações significativas, para além da designação das classificações. São introduzidos novos critérios para a classificação dos estabelecimentos. Estes critérios estão, nalguns casos, relacionados com outros regimes jurídicos, como o impacto ambiental; o controlo integrado da poluição; a prevenção de acidentes graves, e outras condições dos estabelecimentos como a potência eléctrica contratada, a potência térmica instalada e o número de trabalhadores. Outra alteração importante é a atribuição do papel de Entidade Coordenadora às autarquias. Neste regime, as Câmaras Municipais passam a ser a Entidade Coordenadora para os estabelecimentos industriais de tipo 4.

O RELAI vigorou de 2003 até finais de 2008, quando foi aprovado o REAI (Regime de Exercício da Atividade Industrial). Neste regime deu-se uma redução do número de categorias dos estabelecimentos industriais de 4 para 3, mantendo-se a designação de tipos: Assim, passam a existir os tipos 1, 2 e 3 e são introduzidas algumas alterações nos seus critérios de classificação, passando a ter-se em conta os normativos sobre as operações de gestão de resíduos (para o tipo 1) e são alterados os limites para a potência eléctrica contratada, a potência térmica instalada e o número de trabalhadores, que são significativamente alargados e passam a ser apenas considerados na delimitação entre os tipos 2 e 3.

O preâmbulo do Decreto-Lei nº 209/2008 (que aprova o REAI) refere que esta aprovação "integrada no Programa SIMPLEX, pretende simplificar o processo de licenciamento industrial, eliminando os seus principais constrangimentos, reduzindo os custos de contexto e, desse modo, favorecendo a competitividade da economia portuguesa" (Decreto-Lei nº 209/2008 de 29 de Outubro da Presidência do Conselho de Ministros, 2008). Este regime introduz uma inovação no processo de licenciamento que é a introdução de ferramentas on-line. Foi criado o "Portal da Empresa" e no respectivo sítio é possível fazer simulações dos procedimentos, fazer o preenchimento dos formulários, e fazer a candidatura on-line.

O REAI definiu duas modalidades (integradas no tipo 3) e designadas como: estabelecimentos de "atividade produtiva similar" e operadores de "atividade produtiva local".

Na atividade produtiva local existe um limite anual de produto acabado. Este limite é variável conforme o tipo de atividade e, por exemplo, para um estabelecimento dedicado à preparação e conservação de produtos à base de carne e preparação de enchidos, ensacados e similares, o limite anual é de 2 000 kg. Por outro lado, os estabelecimentos estão, também, condicionados por um valor limite quanto à potência eléctrica contratada, à potência térmica instalada e ao número de trabalhadores (até cinco trabalhadores).

Na atividade produtiva similar estão incluídas algumas atividades, sem limites de produção, que estão claramente identificadas e discriminadas no diploma legislativo.

Tanto na atividade produtiva local como na atividade produtiva similar, os estabelecimentos têm condições mais favoráveis para a sua localização.

Nestas duas modalidades poderiam enquadrar-se muitas das unidades de fabrico de produtos agroalimentares, de pequena dimensão tal como predominam na nossa região.

No segundo semestre de 2012 é aprovado novo quadro legislativo para o licenciamento industrial. O Decreto-Lei nº 169/2012 aprova o SIR (Sistema da Indústria Responsável) e enuncia o propósito de, com este novo regime, "o investimento e a instalação de atividades industriais em Portugal tornam-se mais simples, mais seguros e mais rápidos, potenciando o fundamental crescimento do emprego e da economia nacionais". Por sua vez, o texto do SIR enuncia como objetivo "prevenir os riscos e inconvenientes resultantes da exploração dos estabelecimentos industriais, com vista a salvaguardar a saúde pública e a dos trabalhadores, a segurança de pessoas e bens, a

segurança e saúde nos locais de trabalho, a qualidade do ambiente e um correto ordenamento do território, num quadro de desenvolvimento sustentável e de responsabilidade social das empresas, assente na simplificação e na transparência de procedimentos" (Decreto-Lei nº 169/2012 de 1 de agosto, do Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

O SIR mantém a tipologia dos estabelecimentos industriais com os três tipos (1, 2 e 3); e introduz algumas alterações nos critérios e valores-limite para a definição desses três tipos. Por outro lado, simplifica bastante o processo de instalação e exploração dos estabelecimentos de tipo 3 e tipo 2.

As principais alterações referem-se à criação dos designados "regimes procedimentais"; à intervenção das entidades envolvidas; e à informatização do processo, por via electrónica.

No novo quadro legislativo, "a tramitação dos procedimentos previstos no SIR é realizada por via electrónica a operar através do Balcão do Empreendedor". Foi criado um conjunto de ferramentas electrónicas de acesso on-line, o designado "Balcão do Empreendedor", definido como "o balcão único electrónico nacional para a realização de todas as formalidades associadas ao exercício de uma actividade económica, acessível directamente através do Portal da Empresa ou, por via mediada, através dos balcões presenciais das entidades públicas competentes" (Decreto-Lei nº 169/2012 de 1 de agosto, do Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

Mais recentemente, em meados do ano de 2015 foi aprovado um novo regime SIR que introduz algumas alterações nos critérios para a classificação dos estabelecimentos industriais, mantendo a tipologia dos tipos 1, 2 e 3. Este novo SIR ainda não está operacional e introduz alterações que poderão afectar as pequenas unidades de produção de produtos agroalimentares. Neste regime, o IAPMEI (Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação) surge como Entidade Coordenadora para estabelecimentos de tipo 1 e tipo 2 em várias actividades económicas. Para o sector agroalimentar, a Entidade Coordenadora para os estabelecimentos de tipo 1 e tipo 2 é, quase sempre, a DRA (Direção Regional de Agricultura) territorialmente competente. Para estabelecimentos de tipo 3 a Entidade Coordenadora é, quase sempre, a respectiva Câmara Municipal.

## 2.2- Informação e processo de licenciamento industrial

À exceção dos textos dos diplomas publicados em Diário da República, não existe bibliografia e documentos escritos com informação aprofundada sobre o processo de licenciamento industrial. Mas existe muita informação disponibilizada via on-line tanto em sítios oficiais e institucionais como em sítios de associações empresariais.

Pode-se obter muita informação sobre o licenciamento industrial em páginas Web dedicadas ao SIR, como por exemplo:

<https://www.portaldocidadao.pt/web/entidade-gestora/novo-sistema-de-industria-responsavel-sir->

Em portais de entidades públicas, como:

<http://www.iapmei.pt>

<http://www.dre.min-economia.pt/ms/1/default.aspx?id=5517>

Para obter informações, esclarecimentos, simulações e para a apresentação das candidaturas para o licenciamento dos estabelecimentos industriais, existe o Balcão do Empreendedor, acessível em:

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/landingpage.aspx>

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/services/balcaodoempreendedor/catalogolicencas.aspx>

Estas páginas Web estão acessíveis em 2015 e vão sendo atualizadas periodicamente, pela entidade responsável pela sua manutenção.

Nos regimes anteriores (por exemplo, o REAI) existiam, também, sítios e páginas Web com informação; e que permitiam fazer a simulação e a apresentação de candidaturas ao licenciamento industrial. Neste caso, estavam alojadas num portal designado "Portal da Empresa" mas, com a alteração do quadro legislativo, estas páginas Web deixaram de estar funcionais.

### 3- O concelho de Miranda do Douro

#### 3.1- Localização geográfica

O concelho de Miranda do Douro situa-se na zona Este do distrito de Bragança, do qual faz parte. Está integrado na NUTS (nível 3) "Alto Trás-os-Montes", na região Norte de Portugal (Fig. 1).



Figura 1- Localização geográfica do concelho de Miranda do Douro.

Por Norte, Este, Sueste e Sul (parte) o concelho é delimitado pela fronteira com Espanha, e em grande parte, essa fronteira está definida pelo rio Douro, no seu traçado internacional.

Para Oeste, o concelho de Miranda do Douro confina com o concelho de Vimioso e para Sudoeste e Sul (parte) com Mogadouro.

O concelho de Miranda do Douro abrange uma área de 487,18 km<sup>2</sup> e contava com 7 482 habitantes, de acordo com o Censos de 2011. Geograficamente é constituído por 17 freguesias, conforme a Figura 3, nomeadamente (de Norte para Sul): São Martinho de Angueira, Constantim, Cicouro, Ifanes, Paradela, Póvoa, Genísio, Malhadas, Miranda do Douro, Duas Igrejas, Silva, Águas Vivas, Palaçoulo, Vila Chã da Braciosa, Picote, Sendim e Atenor.

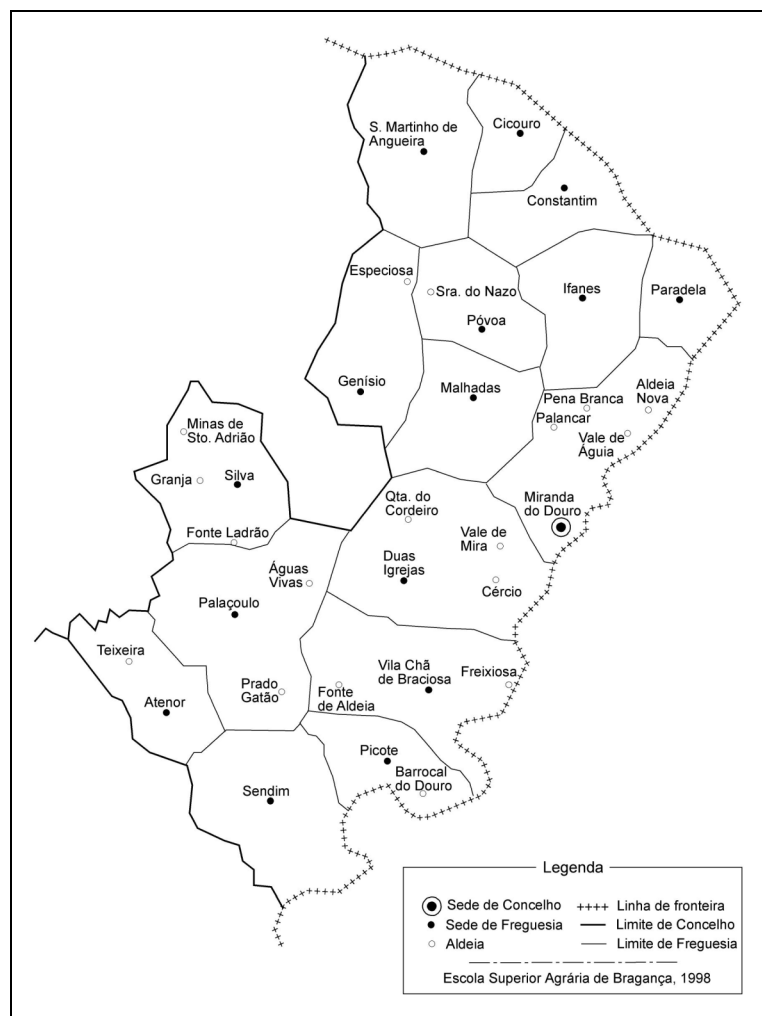


Figura 2- Freguesias e localidades do concelho de Miranda do Douro.

Em termos administrativos, algumas autarquias foram reformuladas há poucos anos, com a junção e união de freguesias, um total de 13 autarquias.

### 3.2- Breve resumo da história de Miranda do Douro

A antiga vila de Miranda do Douro, cidade no reinado de D. João III, em 1545, fica situada na parte sudeste da província de Trás-os-Montes, na margem direita do rio Douro que lhe serve de limite. Dizem ter tido, no tempo dos romanos, sucessivamente, os nomes de Contium, Parâmica e Sepôncia e ainda o de Cambetum Lubicanarum.

Com a conquista dos árabes, por volta 716 e segundo Pinho Leal toma o nome de Mira-Andul, o que significaria – Povoação do Emir do palanquim- e que, por corrupção, ficaria depois Miranda.

Tomada e destruída, muitas vezes, por Cristão e Árabes, entra em completo estado de ruínas quando o Conde D. Henrique assume responsabilidades políticas.

D. Afonso Henriques deu-lhe foral em 1136 e converteu-a em Praça de Guerra atendendo à posição que ocupava na fronteira e à facilidade com que se defenderia dos turbulentos leoneses com quem tão encarniçadas lutas haveria de travar.

O neto deste monarca, D. Afonso II, o Gordo, confirmou em Coimbra, em 1217, os privilégios e o foral concedidos a Miranda.

D. Dinis aumentou-os com o foral dado em Santarém a 18 de Dezembro de 1286 que a fez vila do seu reino com o privilégio de nunca sair da coroa (Teixeira, 1930). Com a nova vila nascia também um novo município: o concelho de Miranda do Douro, que abrangia todo o território entre o Douro e o Sabor, onde se incluíam Vimioso e Outeiro (Vaz, 2009).

O último foral que esta terra recebe é dado pelo rei D. Manuel I, o Venturoso, em Santarém, a 1 de Junho de 1510.

Se D. Afonso Henriques iniciara as obras de defesa desta praça, seu filho D. Sancho I continuou-as, mandando construir, em redor da povoação, uma outra cerca de muralhas defendida por algumas torres e cubelos.

A interessante e gloriosa história da velha cidade acha-se quase toda ligada à da não menos antiga, briosa e heróica cidade de Bragança, sofrendo Miranda, com esta, horas de dolorosas contrariedades e as horas martirizantes e amargas das guerras.

Cercada, bem como Bragança, pelos leoneses, no reinado de D. Afonso II, como nos diz Alexandre Herculano, só em 1213 nos é restituída por Afonso IX de Leão.

A visita de D. Dinis, em 7 de Fevereiro de 1287, algum proveito lhe deu, pois este monarca, desde 1294 até 1299, mandou reedificar o seu castelo, reconstruindo-o, desde os seus fundamentos e fez-lhe ampliar as muralhas. A importância militar do seu castelo

foi bastante decisiva, transformando-se Miranda do Douro, progressivamente, numa das mais importantes fortalezas de Trás-os-Montes (Vaz 2009).

Foi também entre 1286 e 1292, que o rei D. Dinis mandou construir a igreja de Santa Maria Maior, primeira paroquial de Miranda do Douro, com a colaboração e o consentimento do Arcebispo de Braga, D. Telo (Mourinho, 2014).

O tratado de Alcanices em 1297 reconhece a Portugal as conquistas dionísíacas de terras nas ribas do Douro e do Côa, e, para ficar mais firme essa paz, realizaram-se os casamentos da nossa infanta D. Constança com D. Fernando IV de Castela e da infanta irmã deste, D. Beatriz, com o nosso depois rei, D. Afonso IV (Teixeira, 1930).

A história de Miranda do Douro, foi marcada por períodos muito turbulentos, ora devido às violentas lutas travadas com os espanhóis para defender a fronteira, ora devido a doenças ou eventos destrutivos.

Nos finais do século XIV sofreu uma forte crise demográfica provocada pela peste negra de 1348 e 1382, perdendo uma grande parte da população. A então vila apresentava uma grande regressão em termos urbanísticos e arquitectónicos, facto que deixa apreensivo o Monarca de então, D. Manuel I. Exemplo disso é uma carta escrita pelo próprio, de 1504, onde demonstra preocupação com a crescente perda de população residente e com a grande quantidade de casas desabitadas que se tinham transformado em ruínas.

A absoluta necessidade de atrair novos habitantes reflecte-se na criação do couto de homiziados em Miranda do Douro. Nos locais de fronteira, a urgência de defesa implicava uma forte fixação de população, coisa difícil pelo agreste quotidiano desses locais. Como tal, àqueles que eram condenados pelos tribunais, e que eram naturais de outras partes do reino, era-lhes dada a possibilidade de cumprirem a pena em liberdade se se fixassem vitaliciamente nestas zonas de fronteira – como era o caso de Miranda do Douro. O rei D. Fernando, em 1379, chegou a instalar duzentos criminosos só nesta zona.

Contudo, e apesar desta espécie de perdão da pena, eram poucos os que optavam por aqui se fixar. Esta zona do nordeste transmontano, além de possuir uma geografia muito irregular devido às profundas arribas e a um solo muito pedregoso pouco fértil para a agricultura, tinha também um clima muito agreste. A isto tudo acresciam as constantes batalhas com os “vizinhos” espanhóis que causavam sempre muitas baixas humanas. Perante este cenário de guerra e miséria eram poucos os que decidiam fixar-se em Miranda do Douro.

Ao longo de todo o século XV, repetiram-se outras provisões reais do mesmo tipo, o que nos mostra a dificuldade que existia para captar recursos demográficos, quaisquer que eles fossem, mesmos tratando-se de cadastrado (Vaz, 2008).

No tempo da Guerra da independência, entre 1383 e 1385, Miranda do Douro tomou voz pelo Mestre de Avis que mais tarde subiu ao trono de Portugal com o título de D. João I.

Durante a segunda dinastia, os nossos reis concederam a Miranda vários privilégios, tendo desenvolvido as relações económicas, sociais e culturais com a vizinha Espanha. Este desenvolvimento foi mais saliente no tempo de D. Afonso V e no tempo de D. Manuel I. Foi no tempo deste rei que as relações comerciais tiveram maior incremento com a vizinha Província de Castela e Leão.

Foi também o rei D. Manuel I que mandou renovar o castelo e mandou acrescentar a casa da alfândega, construída no reinado de D. Afonso V. Esta casa serviu de quartel da Guarda Fiscal até à extinção da corporação (Mourinho, 2014).

No ano de 1536 foi criada a comarca de Miranda, sendo uma das três comarcas de Trás-os-Montes. Com ela instalou-se um grupo de notáveis oficiais régios, com preeminência para o corregedor, coadjuvado por outros elementos forenses como juizes, escrivães e demais oficiais da justiça (Vaz, 2008).

Em 10 de Julho de 1545, D. João III eleva Miranda do Douro à categoria de cidade, passando a ser a primeira diocese de Trás-os-Montes (por bula do Papa Paulo III de 22 de Maio de 1545) que amputava a arquidiocese de Braga da maior parte do território transmontano. Assim, Miranda ficou a ser a capital religiosa de Trás-os-Montes, sede do bispado, residência do bispo, cónegos e mais autoridades eclesiásticas bem como, militares e civis (CMMD, 2014)

A elevação de Miranda a cidade e sede de diocese é um marco fundamental na evolução no campo económico, social, cultural e religioso (Mourinho, 2014).

Esta súbita infusão de subidos elementos do clero e da magistratura, todos com profundo lastro cultural, não deixaria de trazer fortes influências à paisagem urbana, que começa a vestir-se de granito cinzelado, inspirada pelo movimento arquitectónico Renascentista que se fazia sentir com intensidade na época (Vaz, 2009).

No ano de 1552, lança-se a primeira pedra da obra da catedral que iria demorar quase cinquenta anos a construir, mas além da obra da catedral outras obras se construíram em Miranda do Douro, renovando a paisagem urbanística da cidade (Mourinho, 2014).

O levantamento da majestosa Sé, bem como a construção do Paço Episcopal – dois dos ex-libris da cidade - marcam a entrada triunfal do novo estilo arquitectónico na cidade. Miranda vivia então tempos prósperos e áureos.

Desde 1580 a 1640, a população de Miranda e sua região guardou um forte e enraizado patriotismo, sempre à espera do momento oportuno para o demonstrar. Na revolução de 1640, tudo muda, em Miranda no campo militar. Em alguns meses, a praça fortifica-se, de tal modo que passa a constituir um fortíssimo obstáculo para as armas de Castela. Os chefes militares do país vizinho temeram-na como a praça mais bem defendida e, militarmente, apetrechada de todo o nordeste transmontano no século XVII, não conseguindo expugná-la durante o período da guerra dos 28 anos de 1640 a 1668.

O próprio cabido, neste período, despendeu muitos rendimentos da mesa capitular para ajudar a defender a praça, continuamente vigiada por espiões do rei de Castela e do seu Duque de Alba e, continuamente, ameaçada pelas armas de Castela que, a cada passo, junto à fronteira, armavam ataques e escaramuças (Mourinho, 2014).

O Século XVII foi para a Terra de Miranda um período difícil. A par da guerra, assistimos a um surto de fome causado pelos maus anos agrícolas que se fizeram sentir em quase todas as décadas do século. Surgem períodos de pestes e epidemias como foi a de 1631 que dizimou mais de um terço da população do concelho e da terra de Miranda.

De 1636 a 1672, a diocese aguenta um período de trinta e seis anos, sem bispo, era só governada pelo cabido da catedral. Em 1672, volta à normalidade, mas na guerra da sucessão de 1706 a 1713, a cidade e toda a terra de Miranda sofreram nova invasão das tropas castelhanas que destruíram e saquearam casas e igrejas e levaram, para Espanha riquezas incalculáveis em ouro, prata e obras de arte.

Em 15 de Maio de 1711, a praça de Miranda foi recuperada por tropas portuguesas que chegaram do sul do país comandadas por D. João de Noronha.

Depois de 1711, procedeu-se à reparação dos estragos causados pelo inimigo dos quais se queixava o bispo D. João Franco Oliveira.

Desde 1711 a 1762, Miranda viveu um período de paz e franca prosperidade no campo económico, social, cultural, religioso e artístico. Esta prosperidade deve-se à ação de grandes figuras, principalmente eclesiásticas, como foram os bispos do século XVIII, D. João de Sousa Carvalho, D. Diogo Marques Mourato e D. Fr. João da Cruz. Foram eles os grandes reformadores da arte na diocese quer no campo da arquitetura

quer no campo da escultura, talha e pintura, ajudados por elementos do cabido da catedral.

Tudo corria bem na região, mas surgiu uma catástrofe de carácter militar que veio pôr termo a esta situação de bem-estar. Em 1762, o exército castelhano de Carlos III, invade Miranda e todo o nordeste transmontano (Mourinho, 2014).

O Paiol, com cerca de 500 barris de pólvora, foi atingido por um tiro de canhão, fazendo ir pelos ares as quatro torres do castelo e os bairros periféricos. Aproximadamente um terço da população da cidade (cerca de 400 pessoas numa população de pouco mais de mil habitantes), pereceram nesta catástrofe, levando assim à ruína religiosa, demográfica e urbana de Miranda (CMMD, 2014).

O estado comatoso em que ficou a urbe episcopal, após a explosão do castelo em 8 de Maio de 1762, obrigou sua majestade a rainha D. Maria I a enviar Champalimaud de Nussane” sargento-mor de infantaria, para analisar os danos infligidos às estruturas militares e urbanas da cidade e propor a sua reconstrução.

Mas a coroa não passando das boas intenções iniciais, não trouxe o quartel e muito menos o bispo (Vaz, 2008). Quase dois anos depois, em 1764 D. Frei Aleixo Miranda Henriques (23º bispo) abandona Miranda, trocando-a por Bragança, que passava a ser a nova sede episcopal definitiva e única a partir de 1780 (Vaz, 2009).

Em virtude destes acontecimentos, Miranda acaba por perder preeminência judicial, a sua sede de comarca, bem como grande parte da população. Segundo Ernesto Vaz, em 1798 existiam apenas 236 moradores, menos 51, cerca de 250 habitantes, do que em 1527, quase três séculos antes, quando ainda não passava de uma vila cercada medieval.

O censo de 1864 atribui a Miranda 914 habitantes, encontrando-se muito atrás de Sendim, onde viviam 1176. Durante os dois séculos seguintes, a cidade entra num longo período de declínio até 1995, data do começo da construção da central eléctrica. Começa assim um novo período de ressurgimento, a cidade estende-se para fora das muralhas e começa um novo período de desenvolvimento económico e social.

O censo de 1960 regista uma subida de 4536 habitantes, ou seja, um crescimento superior de 440% em relação ao último, de dez anos antes.

A barragem foi inaugurada no dia 10 de Julho de 1961. A ponte que a barragem tornou possível, abriu a passagem ao povo de Castela, Leão e a toda a Espanha, por onde fluía o comércio fronteiriço, palpitante de vida, que tirando partido da oferta de um leque variado de bens - entre os quais os têxteis, o mobiliário, o património

gastronómico e o arquitectónico - trazia à cidade grupos cada vez mais numerosos de leoneses e castelhanos.

O câmbio também teve grande interferência no crescimento da cidade, devido esta diferença do valor da moeda, conjuntamente com salários superiores, um maior poder de compra do outro lado do Douro, ajudaram também a premir o tão ansiado fiat-lux “da nova Miranda do Douro” (Vaz, 2009).

Ironicamente, os espanhóis que há mais de duas décadas têm sido os principais dinamizadores do comércio e da economia de Miranda, depois de o exército espanhol ter deixado a cidade em ruínas.

### 3.3- Demografia

O concelho de Miranda do Douro tem vindo a sofrer um processo de desertificação populacional, tal como a generalidade das regiões do interior do País.

O gráfico da Figura 3 mostra os números e a evolução da população residente neste concelho, no período de 1960 a 2011.

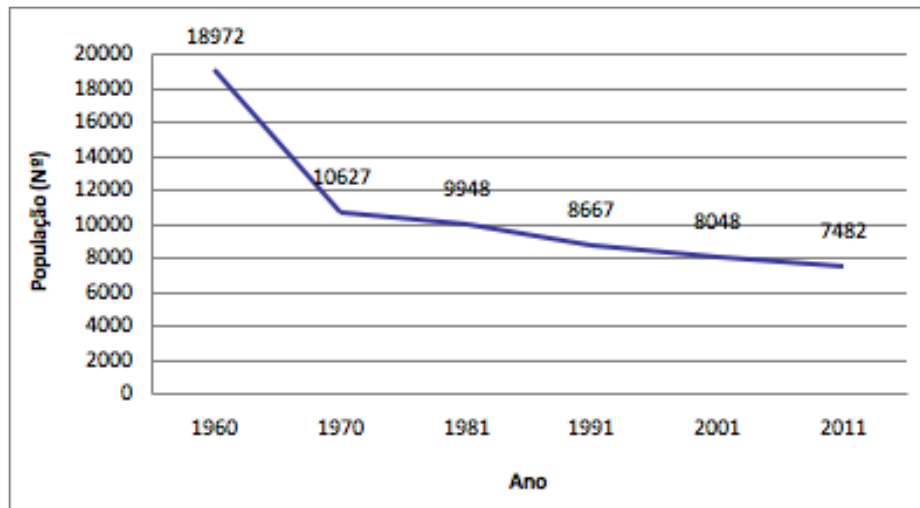


Figura 3- Evolução da população residente no período de 1960-2011 (INE, 2011)

Neste gráfico pode observar-se que na década de 1960-1970 ocorreu um declínio populacional acentuado e desde então tem vindo sempre a decrescer.

De acordo com os últimos dados disponibilizados pelo INE- Instituto Nacional de Estatística, o concelho de Miranda do Douro é habitado por 7 482 pessoas existindo

uma grande percentagem de pessoas idosas. Comparando os resultados dos dois últimos recenseamentos a população residente diminuiu 7,56%.

No Quadro 1 mostram-se os dados do INE referentes ao número da população residente no concelho por grupo etário nos dois últimos recenseamentos.

Quadro 1- População residente, por grupo etário, no concelho de Miranda do Douro.

Ano	0-14 anos	15-24 anos	25-64 anos	65 e mais anos
2001	915	1008	3967	2158
2011	730	653	3676	2423

(Fonte: INE, Censos 2011)

Observando o quadro pode verificar-se que o concelho perdeu população em todos os grupos etários excepto no grupo de 65 e mais anos, que passou de 2158 em 2001 para 2423 em 2011.

### 3.4- Solo e clima

O concelho de Miranda do Douro integra-se numa zona planáltica (vulgarmente designada como planalto mirandês) com cotas que variam entre os 700 e 800 m, que se estende para cima das gargantas profundas do rio Douro (Taborda, 1987), geralmente designadas como Arribas do Douro.

O solo compõe-se de terrenos diversos, com xistos pré-câmbricos, granitos, xistos e quartzitos silúricos, recobertos em parte de depósitos pliocénicos (Taborda, 1987).

As Arribas do Douro, altas, encaixadas e de difícil acesso, favorecem a predominância de certas espécies que de outra forma estariam extintas (CMMD, 2014).

Exposto às influências continentais, o clima é excessivo (Taborda, 1932) e por isso os mirandeses também utilizam o provérbio popular que diz que "em Miranda, há nove meses de Inverno e três de inferno".

O inverno é frio sendo a temperatura mínima média do mês mais frio de 2 °C e há 30 dias/ano, em média, em que a temperatura atinge os 0° C e, por vezes, menos. Por sua vez o verão é quente e seco. O valor da temperatura máxima média do mês mais quente é de 32 ° C (CMMD, 2014).

No entanto, existe alguma diversidade no clima de diferentes zonas do concelho de Miranda do Douro.

Os termos de Paradela, Aldeia Nova, Vale de Águia, Miranda do Douro, Cércio, Freixiosa, Vila Chã da Braciosa, Fonte de Aldeia, Picote e Sendim, estendem-se ao longo da profunda garganta, ou canhão, do rio Douro e por vales mais protegidos dos ventos. Por sua vez, os termos de Duas Igrejas, Génísio, Especiosa, Malhadas, São Martinho, Póvoa, Ifanes, Cicouro e Constantim são ligeiramente mais frias e são conhecidas pelas populações como a Serra ou Planalto. Já os termos de Atenor, Teixeira, Palaçoulo, Prado Gatão, São Pedro da Silva e Granja, no sul do concelho e mais afastados do Douro, desenham uma zona de transição (Vaz, 2009).

### 3.5- Economia

De acordo com os dados estatísticos do INE, referentes ao ano de 2011 e ao concelho de Miranda do Douro, o sector terciário ocupa a maioria da população empregada deste concelho, com 67,65% do total. Em segundo lugar encontra-se o sector secundário com 21,43% e por último o sector primário com apenas 10,92% da população empregada do concelho, como se pode verificar na Figura 4.

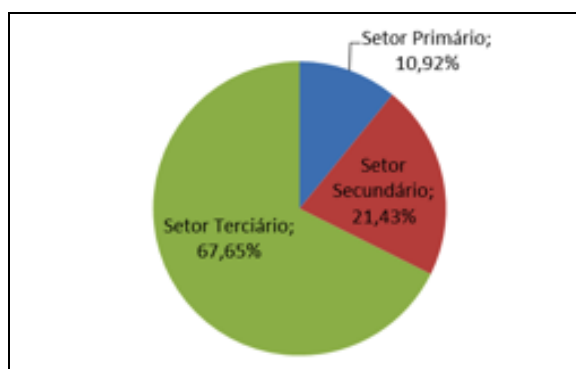


Figura 4- Distribuição relativa, por sectores de atividade económica, da população empregada do concelho de Miranda do Douro (Fonte: Pordata, 2011).

Mas em termos de emprego, algumas atividades do sector primário têm alguma importância relativa. No Quadro 2 podemos ver os números da população empregada por sector e área de trabalho, no ano de 2011.

Neste quadro pode observar-se que nas atividades referentes ao sector primário (agricultura, produção animal, caça, floresta e pesca) estavam empregadas 286 pessoas.

No sector Secundário destacam-se a área do "comércio por grosso e a retalho; reparação de veículos, automóveis e motociclos" com 433 pessoas empregadas. Nas

áreas da "construção" e "indústrias transformadoras" existem 264 e 227 pessoas, respetivamente.

Quadro 2- Número de pessoas empregadas por sector área de trabalho, ano de 2011, no concelho de Miranda do Douro (INE, Censos 2011).

<b>Área de trabalho</b>	<b>População empregada</b>
Comércio por grosso e a retalho; reparação de veículos, automóveis e motociclos	433
Administração pública e defesa; segurança social obrigatória	365
<b>Agricultura, produção animal, caça, floresta e pesca</b>	<b>286</b>
Construção	264
Atividades de saúde humana e apoio social	255
Educação	243
Indústrias transformadoras	227
Alojamento, restauração e similares	167
Atividades administrativas e dos serviços de apoio	59
Atividades de consultoria, científicas, técnicas e similares	54
Outras atividades de serviços	51
Transportes e armazenagem	45
Atividades financeiras e de seguros	45
Eletricidade, gás, vapor, água quente e fria e ar frio	44
Atividades das famílias empregadoras de pessoal doméstico e atividades de produção das famílias para uso próprio.	39
Indústrias extractivas	16
Captação, tratamento e distribuição de água; saneamento, gestão de resíduos e despoluição	10
Atividades artísticas de espetáculos, desportivas e recreativas	10
Atividades de informação e da comunicação	5
Atividade imobiliária	0
Atividades dos organismos internacionais e outras instituições extraterritoriais	0

Relativamente ao sector terciário, as áreas de "administração pública e defesa; segurança social obrigatória", "atividades de saúde humana e apoio social" e "educação" são as atividades com maior número de pessoas empregadas.

### 3.5- Agricultura e pecuária

No sector primário a atividade com maior representatividade é a agricultura e a produção animal.

A pecuária é uma das principais atividades do concelho de Miranda do Douro e representa parte do sustento da população mirandesa, embora nos últimos anos se tenha notado um decréscimo no efetivo animal.

A exploração de bovinos, ovinos e caprinos são atividades de rendimento, enquanto a criação de suínos, aves e coelhos são, quase sempre, orientadas para o autoconsumo. Mas, nos últimos anos surgiram explorações de coelhos e de suínos de maior dimensão, com vocação para produções de alto rendimento.

Existe também uma exploração avícola de grande dimensão, possuindo vários pavilhões com galinhas poedeiras. Dedicar-se à produção e comercialização de ovos e tem uma produção significativa.

A apicultura, outrora uma atividade virada para o consumo da família, começou a atrair produtores ganhando importância económica enquanto atividade orientada para o mercado.

### 3.5.1- A produção agrícola

Os produtos da atividade agrícola podem ser a matéria-prima a utilizar pelas unidades de laboração de produtos agroalimentares. Pela sua importância potencial, e para dar uma noção da situação atual da produção agrícola no concelho de Miranda do Douro, podemos analisar alguns dados estatísticos.

Como já vimos, a população residente no concelho tem vindo a diminuir e a envelhecer. O mesmo acontece com os produtores agrícolas. Na Figura 5 podemos ver a distribuição, por grupo etário, do número de produtores agrícola do concelho.

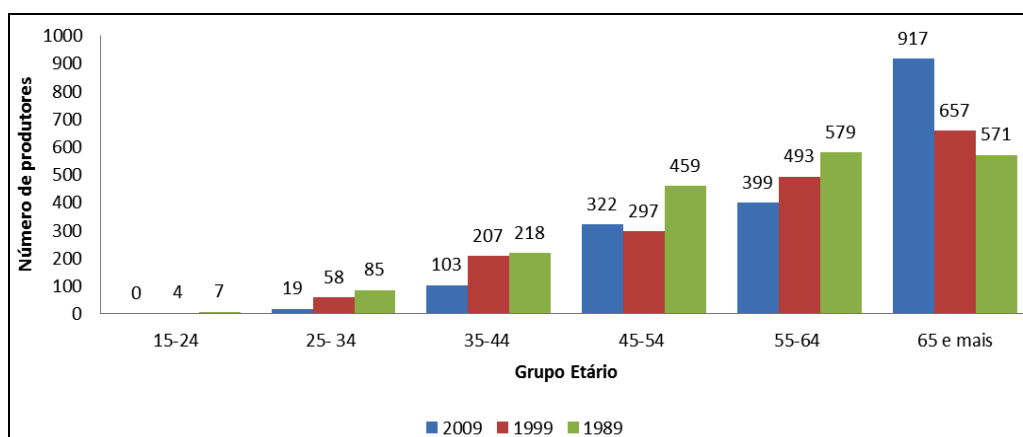


Figura 5- Produtores agrícolas singulares por grupo etário (INE, 2009).

Com base no gráfico da Figura 5, verifica-se que nos dados referentes ao recenseamento agrícola mais recente, dos 1760 produtores, 917 encontram-se no grupo etário de 65 e mais anos, o grupo etário de 55-64 anos e 45-55 anos apresentam 399 e

332 produtores respetivamente. Verifica-se que é no grupo etário mais idoso que se encontra a maioria dos produtores agrícolas; e é esse grupo etário que mais tem crescido nas últimas décadas.

Muitos destes produtores têm outras atividades remuneradas, exteriores à exploração agrícola, como se pode ver no Quadro 3. Estas remunerações podem ser importantes para a manutenção da família e da exploração.

Quadro 3- Número de produtores agrícolas singulares com atividades remuneradas exteriores à exploração agrícola (INE, Recenseamento Agrícola de 2009).

Período de referência dos dados	Número de produtores
1999	461
2009	466

Quanto às principais culturas agrícolas, os dados mostram que nas explorações agrícolas do concelho a cultura permanente com presença em mais explorações é a vinha, surgindo em seguida o olival (Figura 6).

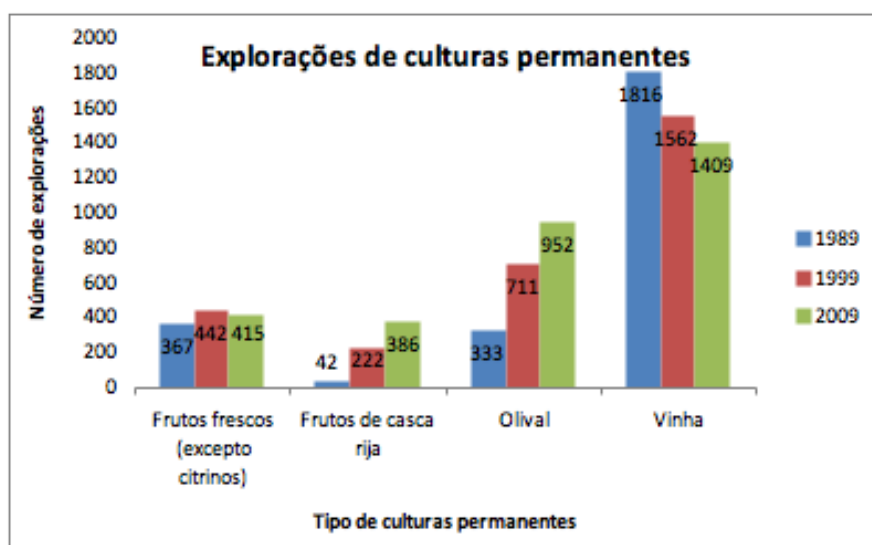


Figura 6- Número de explorações por culturas permanentes (INE, 2009).

Pelos dados do gráfico da Figura 6 verifica-se que ocorreu um aumento no número de explorações agrícolas com áreas de olival e frutos de casca rija e verificou-se uma diminuição no número de explorações com vinha e frutos frescos.

Relativamente às culturas temporárias, no concelho de Miranda do Douro as culturas com maior destaque são: cereais para grão, culturas forrageiras e batata (Figura

7). No entanto o número das explorações com estas culturas tem vindo a diminuir ao longo das últimas décadas.

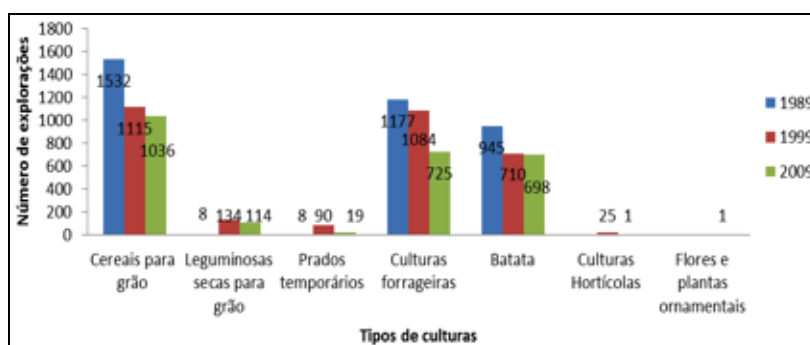


Figura 7- Número de explorações por tipo de culturas temporárias (INE, 2009)

A predominância destas culturas pode ser um indicador da importância que tem a criação de animais neste concelho e nesta região, uma vez que são culturas que fornecem produtos para a alimentação animal.

### 3.5.2- A produção animal

Um indicador da importância e da evolução da produção animal é o número de animais, das diferentes espécies, existentes no concelho de Miranda do Douro. No Quadro 4 podemos ver os efetivos animais, por espécie, de acordo com os últimos recenseamentos realizados.

Quadro 4- Número de animais, por espécie, nos recenseamentos recentes (INE, 2009).

Ano	Bovinos	Suínos	Ovinos	Caprinos	Equídeos	Aves	Coelhos
1989	6137	1786	20033	1492	2367	38519	577
1999	5699	1967	24604	925	1316	56012	3863
2009	5324	1120	19480	927	588	58684	5668

Como se pode verificar no quadro 4 o número de bovinos e equídeos diminuiu ao longo do período de referência, no entanto o número de aves e coelhos aumentou ao longo desse período. O número de ovinos e suínos aumentou no período de 1989-1999 e diminuiu no período de 1999-2009.

Considerando os ruminantes, verifica-se que para os bovinos e ovinos, no período de 1989 a 2009 ocorreu um aumento do número de animais por exploração, conforme se pode verificar no Quadro 5.

Quadro 5- Número de animais por exploração (INE, 2009).

Ano	Bovinos	Ovinos	Caprinos
1989	7	94,1	71
1999	11,4	99,6	42
2009	22,1	117,3	44,1

Este aumento do número de animais por exploração pode ser resultado do facto de o concelho de Miranda do Douro integrar a área geográfica do solar de duas raças autóctones: a raça bovina Mirandesa e a raça ovina Churra Galega Mirandesa.

De notar que para além destas raças, há ainda uma outra raça autóctone de outra espécie: a raça asinina Mirandesa.

As raças bovina e ovina são importantes no contexto local e regional, pelos produtos que geram e pela possibilidade de transformação que podem ter esses produtos.

À raça bovina Mirandesa está associada a DOP carne Mirandesa. A qualidade desta DOP advém da conjugação básica de três factores: a raça dos animais, no caso a Mirandesa; a alimentação: leite materno, forragens e cereais produzidos na exploração; e o sistema de produção, o mesmo é dizer, as práticas de manejo na condução dos animais (Sousa e Garcia, 2009).

Em 1998 as organizações ligadas à raça Mirandesa apresentaram um projeto para recuperação de um armazém em Duas Igrejas, para instalação de uma unidade de produção de alimentos compostos; e em 2003 iniciou a produção de farinha, que é distribuída a todos os criadores. As farinhas são produzidas a partir de cereais que são adquiridos a produtores da região e também a grandes armazenistas de cereais. Aos cereais são misturados aditivos que têm como único objetivo equilibrar o valor nutritivo da mistura de forma a adequá-la à categoria de animais a que se destinam (Sousa e Garcia, 2009).

Na alimentação dos vitelos, os produtores da DOP Carne Mirandesa só podem administrar produtos da exploração ou farinhas/concentrados de fórmula aberta

certificada ou, em alternativa, têm que adquirir a farinha à cooperativa (Sousa e Garcia, 2009).

No ano de 2011 entrou em funcionamento uma unidade de transformação de carne de Bovinos da Raça Mirandesa, instalada na zona de Vimioso.

Nesta unidade de transformação procede-se ao desmanche das carcaças, embalamento das peças de carne em vácuo e são também confeccionados um conjunto de produtos provenientes dessa carne, tais como: chouriço mirandês tradicional; alheira de vitela mirandesa; chouriça de vitela tradicional; chouriço de boche; salsicha fresca de vitela Carne Mirandesa; churrasquito transmontano; paté de vitela mirandesa; paté com tomilho. Além dos produtos de charcutaria também produzem almôndegas e hambúrgueres.

Também no concelho de Miranda do Douro, a criação de bovinos de raça Mirandesa tem alguma importância económica. Segundo fonte da Associação dos Criadores de Bovinos da Raça Mirandesa existem atualmente, no concelho de Miranda do Douro, 54 criadores associados.

Também a raça ovina Churra Galega Mirandesa tem grande importância económica. A criação de ovinos desta raça faz-se, atualmente, no Planalto Mirandês, nos concelhos de Miranda do Douro, Vimioso e Mogadouro, constituindo uma atividade viável em termos económicos. Têm como produção principal a carne, sendo a lã também utilizada no fabrico de artigos de artesanato. Esta raça não é explorada na aptidão de leite, sendo este consumido pelas crias.

A produção da lã tem significado social e económico para a região. A Capa de Honras Mirandesa é, ainda hoje, uma peça da indumentária de Miranda. Os velos da Raça Churra Mirandesa são muito procurados localmente para serem utilizados no fabrico de artigos de artesanato, característicos desta região, uma vez que é uma lã grosseira, com apreciável comprimento das suas fibras, possuindo um brilho e um toque que as valorizam.

O cordeiro Mirandês é parte integrante da gastronomia rica e variada da região do planalto Mirandês, e é apresentado em diversos pratos tradicionais, tais como o “Ensopado de cordeiro Mirandês”, “O cordeiro Mirandês Grelhado na brasa”, e a “Caldeirada de Cordeiro Mirandês”.

#### **4- Objectivos**

O concelho de Miranda do Douro tem uma grande tradição na produção e fabrico de bens/produtos agroalimentares, tanto de origem animal como de origem vegetal. Isso está associado, também, à existência de uma grande diversidade de produtos tradicionais, que além da sua importância socioeconómica, fazem parte de uma cultura gastronómica muito própria e característica desta região, geralmente conhecida como Terras de Miranda.

Nos últimos anos, verificou-se um crescente interesse nesses produtos tradicionais, que podem ter um papel importante no desenvolvimento e na economia desta região, principalmente do meio rural.

O concelho de Miranda do Douro, como toda a região do planalto mirandês, tem sofrido, nas últimas décadas, um processo de despovoamento e decréscimo da sua população, principalmente no meio rural. As actividades relacionadas com a produção/fabrico de bens agroalimentares e produtos tradicionais, associados à gastronomia tradicional do planalto mirandês, podem gerar rendimento acrescido e, assim, contribuir para o desenvolvimento regional e para a fixação da população rural.

Tendo em conta a importância socioeconómica desses produtos tradicionais e das unidades de produção/fabrico desses produtos, parece-nos importante e justificado o interesse em estudar e caracterizar as indústrias agroalimentares, e as actividades com elas relacionadas, no concelho de Miranda do Douro. O estudo pode ser um contributo importante para o conhecimento da situação actual dos estabelecimentos agroalimentares desta região, assim como das dificuldades e constrangimentos que se colocam a quem pretende enveredar por esta actividade.

Os objectivos deste trabalho são os seguintes:

- Estudar e caracterizar as actividades relacionadas com a produção e fabrico de produtos agroalimentares, especialmente os produtos tradicionais, do concelho de Miranda do Douro;

- inventariar os estabelecimentos agroindustriais licenciados, no concelho de Miranda do Douro; e aqueles que estando fora do concelho tenham uma forte relação com produtos / bens produzidos no concelho de Miranda do Douro;

- estudar e tipificar os estabelecimentos dedicados à produção / fabrico de produtos agroalimentares / produtos tradicionais;

- identificar os constrangimentos e dificuldades sentidas pelos empresários e estabelecimentos dedicados à produção / fabrico de produtos agroalimentares / produtos tradicionais.

## **5- Metodologia**

Para estudar e caracterizar as atividades relacionadas com a produção e fabrico de produtos agroalimentares, especialmente os produtos tradicionais, do concelho de Miranda do Douro foi necessário recolher diversa informação. Fizemos pesquisa e recolha de informação documental junto de várias entidades e instituições relacionadas com a região e o concelho: Câmara Municipal de Miranda do Douro, Museu da Terra de Miranda, Biblioteca Municipal de Miranda do Douro, Associação Comercial e Industrial de Miranda do Douro, Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte, Cooperativa Agrícola Ribadouro, Associação de Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa, Associação Nacional de Criadores de Ovinos de Raça Churra Galega Mirandesa.

Alem dos contactos com estas instituições, fizemos recolha de informação em bases de dados e sitios electrónicos de várias entidades como: INE (Instituto Nacional de Estatística), Pordata (Fundação F. Manuel dos Santos), DRAPN (Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte).

Para conhecer os produtos regionais e os processos tradicionais de fabrico recolhemos informação junto de habitantes das aldeias de Águas Vivas, Cércio, Duas Igrejas, Génisio, Granja, Ifanes, Palaçoulo, Paradela, São Martinho de Angueira, São Pedro da Silva, e Sendim.

Para inventariar os estabelecimentos agroindustriais licenciados, no concelho de Miranda do Douro; e aqueles que estando fora do concelho tenham uma forte relação com produtos / bens produzidos no concelho de Miranda do Douro, fizemos recolha de informação junto da Câmara Municipal de Miranda do Douro, da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte e da Associação Comercial e Industrial de Miranda do Douro.

Para estudar os estabelecimentos que se dedicam ao fabrico de produtos agroalimentares regionais/tradicionais e identificar os constrangimentos e dificuldades sentidas pelos empresários desses estabelecimentos, fizemos entrevistas com pessoas responsáveis (proprietários, sócios, gerentes) por esses estabelecimentos.

A realização do trabalho envolveu várias fases:

Numa primeira fase procedemos à recolha de informação documental e ao levantamento/inventário das unidades de produção agroalimentares e dos produtos elaborados.

Na segunda fase, fizemos a preparação para a realização das entrevistas. Selecionaram-se as unidades de produção a estudar e elaborou-se um questionário para servir de guião de entrevista. Atendendo ao tipo de finalidade e objetivos, não foram consideradas as unidades de indústrias agroalimentares que pertencem, no todo ou em parte, a entidades de carácter associativo/cooperativo ou com ligações a entidades públicas e a seleção das unidades de produção foi feita por forma a abranger unidades de produção das diferentes zonas do concelho de Miranda do Douro.

No Anexo 1 apresenta-se o questionário que foi usado como guião de entrevista. Este guião inclui os temas que entendemos serem importantes para fazer a caracterização das indústrias agroalimentares do concelho de Miranda do Douro, e que estão identificados como capítulos do questionário.

Os temas que foram considerados para caracterizar as unidades de produção são: a identidade da unidade de produção; os tipos de produtos elaborados; a venda e comercialização dos produtos; a matéria-prima utilizada; a utilização de produtos de origem local; os processos de licenciamento; e as perspectivas do empresário para o futuro próximo da sua unidade de produção.

A fase seguinte constou da realização das entrevistas. Foram realizadas entrevistas que abrangeram oito unidades de produção de produtos agroalimentares do concelho de Miranda do Douro. As entrevistas foram marcadas antecipadamente com os responsáveis das unidades de produção. Foram realizadas no local do estabelecimento de produção.

A última fase constou do tratamento da informação recolhida na entrevista. Esta informação foi transcrita para aplicação informática (ficheiros MSWord) e posteriormente passada para a aplicação MSEXcel. O tratamento dos dados, através de métodos de estatística descritiva, foi feito nos ficheiros Excel.

No Anexo 2 apresentam-se os quadros com a matriz-resumo dos resultados da informação recolhida nas entrevistas. Na apresentação destes resultados, procurou-se garantir a confidencialidade das unidades entrevistadas, respeitando o pedido de alguns entrevistados.

## **6- Resultados e discussão**

No presente capítulo vamos apresentar os dados e informação recolhida, relativa à atividade e aos estabelecimentos agroalimentares do concelho de Miranda do Douro.

Vamos indicar o tipo de indústrias agroalimentares presentes na área do concelho e os produtos que são comercializados por esses estabelecimentos.

Identificamos os produtos agroalimentares regionais e descrevemos sucintamente os ingredientes e os processos de fabrico tradicionais.

Apresentamos a informação recolhida pelas entrevistas nos estabelecimentos agroalimentares, nomeadamente as características dos respectivos produtos e estabelecimentos e os aspectos apontados, pelos empresários, como constrangimentos e dificuldades para a sua atividade.

### **6.1- As indústrias do concelho de Miranda do Douro**

No concelho de Miranda do Douro encontramos indústrias com relevância nacional e internacional, de que são exemplo as tanoarias e cutelarias sedeadas na freguesia de Palaçoulo. Têm ainda expressão as empresas que exercem a atividade nas áreas da serralharia, indústria de mármore e transformação de granitos, carpintarias, oficinas de reparação automóvel e armazéns de materiais de construção civil.

De referir a importância crescente de atividades do sector terciário. Nos últimos anos aumentou o número de unidades de alojamento de turismo (turismo de aldeia, agroturismo, e turismo rural). Estes locais são também uma boa forma para a comercialização e consumo de produtos agroalimentares.

Relativamente à indústria, e considerando apenas as indústrias alimentares (Divisão 10 da CAE) e indústrias de bebidas (Divisão 11 da CAE) a grande maioria dos estabelecimentos industriais do concelho de Miranda do Douro são de pequena dimensão, enquadrando-se na classificação de tipo 3 (atual) ou de tipo 4 (regimes mais antigos), de acordo com os regimes jurídicos de exercício da atividade industrial (SIR, REAI ou RELAI).

De acordo com dados da DRAPN (Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte) em abril de 2015 existiam no concelho de Miranda do Douro, quatro estabelecimentos industriais licenciados, cuja classificação, dependendo do regime jurídico à época do licenciamento, não se enquadra na categoria mais simples e cuja

Entidade Coordenadora é a DRA competente. Destes quatro estabelecimentos, dois são cooperativas do sector agrícola; outro, é o matadouro municipal; e, ainda, uma unidade de transformação de carne.

Isto significa que são muito poucas as unidades agroindustriais dos sectores alimentar e bebidas, com alguma dimensão industrial, para além das unidades de transformação de produtos agropecuários, de cooperativas ou outras associações.

Mas, na área do concelho de Miranda do Douro encontram-se vários produtos tradicionais fabricados localmente. Os produtos designados de tradicionais são aqueles que durante gerações marcaram presença à mesa da população local e que, na maioria das vezes, eram produzidos em contexto doméstico. Estes produtos, foram pouco valorizados durante muito tempo, mas hoje são considerados produtos de elevada qualidade. Nos produtos alimentares regionais/locais destacam-se os enchidos, o pão e doçaria regional, o vinho e o azeite.

Como foi referido, a maioria das unidades de produção destes produtos tradicionais têm pequena dimensão. Assim, aquando do licenciamento industrial, estes estabelecimentos são classificados na categoria mais simples (tipo 3, ou tipo 4 nos regimes mais antigos). Outros, estão em condições de fazer o licenciamento ao abrigo da legislação do licenciamento comercial ou dos estabelecimentos de produção e venda direta. De facto, algumas destas unidades estão abrangidas pelo disposto no ponto 3 do Artigo 1º do SIR que diz "... aplica-se às atividades industriais ....., com exclusão das atividades industriais inseridas em estabelecimentos comerciais ou de restauração ou bebidas, as quais se regem pelos regimes jurídicos aplicáveis a este tipo de estabelecimentos".

Os principais produtos agrícolas elaborados e/ou transformados no concelho são o vinho e o azeite.

No sector do azeite, muitos produtores recorrem à Sendinense Cooperativa Agrícola para a elaboração do azeite. Outros, deslocam-se aos concelhos vizinhos para a sua elaboração. A Sendinense Cooperativa Agrícola está localizada em Sendim e dedica-se à produção e comércio de azeite.

Também em Sendim está situada a Cooperativa Agrícola Ribadouro, com uma adega para produção de vinho, a partir das uvas dos seus associados. A Cooperativa Agrícola Ribadouro tem uma gama diversificada de produtos, que abrange vinhos tintos, rosés, brancos e biológicos.

Existem, ainda, produtores de menor dimensão, com diversos produtos, nomeadamente os produtores: José Preto, de vinhos; Aquilino e Anselmo Rodrigues, de vinhos e licores; Armandino Torrão, de vinhos; e Alfredo Maria Ferreira, de vinhos.

Relativamente aos produtos de enchidos, pão e doçaria regional, estes são, geralmente, fabricados em unidades de relativamente pequena dimensão; à exceção de uma unidade de salsicharia, de maior dimensão.

## 6.2- Os produtos agroalimentares produzidos/elaborados no concelho

Através de recolha de informação em fontes escritas; de entrevistas com produtores locais e nas feiras de produtos regionais, recolhemos informação sobre o processo de fabrico dos produtos tradicionais da região. Deve ressaltar-se que existem sempre algumas variações locais, muito em função de gostos pessoais ou dos ingredientes disponíveis.

Os enchidos são um dos produtos com maior tradição no concelho. Existem 14 produtores (unidade de produção) de enchidos/fumeiro tradicional, vulgarmente conhecidas por cozinhas regionais. Os enchidos/ fumeiro mirandês tem a origem nas receitas da gastronomia tradicional. Distingue-se do de outras regiões principalmente pelos temperos usados, desde logo porque em vez de vinho, como se faz em muitos locais, é utilizada água.

Os enchidos típicos desta região de Miranda do Douro são a alheira (também designadas por tabafeia), butelo (também designado por bulho), chouriça, salpicão (também designado por chouriço), bocha e chabiano.

### - Tabafeia/Alheira Mirandesa

A alheira, também designada por tabafeia, é um enchido feito com pão regional de trigo, carnes de aves e porco cozidas e desfiadas, azeite, condimentada com sal, alho, colorau e salsa.

O pão é fatiado em fatias muito fininhas, este pão fatiado é amolecido com o caldo que resulta da cozedura das carnes, após o pão estar amolecido, introduzem-se as carnes, o azeite, o pimentão doce e a salsa, e mexe-se muito bem para os ingredientes ficarem muito bem misturados até ficar uma pasta.

A pasta final é introduzida em tripa delgada de vaca ou porco, a qual é sujeita ao processo de secagem, de aproximadamente uma semana.

#### - Butelo/Bulho

O butelo, também designado por bulho, é feito de carne com ossos, eventualmente as vértebras do porco e as cartilagens das costelas.

A carne é temperada com uma mistura de água, alho, louro, sal e pimentão doce, que durante aproximadamente 24 horas será mexida várias vezes para que, desta forma, o tempero fique espalhado por toda a carne. Sendo depois introduzida nas tripas mais largas do porco. Sempre que estas não sejam suficientes, também se utiliza a bexiga e o bucho (estômago). Após este processo os butelos são pendurados no fumeiro, sofrendo o processo de secagem. Esta secagem é feita lentamente durante aproximadamente um mês.

O Butelo é muito apreciado cozido com as designadas cascas ou casulas (vagem de feijão, seca) e também no tradicional cozido com couves.

#### - Chouriça

A chouriça é obtida a partir da carne do pescoço, pá e barriga.

Esta carne depois de partida em pequenos pedaços é condimentada com a mistura de água, sal, alho, louro e pimentão doce, sendo depois mexida várias vezes durante aproximadamente 24 horas. Depois, é introduzida no intestino delgado do porco e passa para o processo de secagem. Este, é lento para que os pedaços de carne possam unir-se de forma adequada. O processo de secagem é de aproximadamente 2 meses.

#### - Salpicão

Para o salpicão (chouriço) é utilizado o lombo do porco e o lombinho. Esta carne é condimentada com uma mistura de alho, sal, louro, água e pimentão doce. Esta mistura será várias vezes mexida durante aproximadamente 24 horas para ficar bem temperada, procedendo-se depois ao enchimento das tripas grossas (de porco) e de seguida passa ao processo de secagem. O processo de secagem é lento para favorecer a união da carne e o processo de secagem é de, aproximadamente, 2 meses.

#### - Bocha

A bocha é feita a partir de pedaços pequenos de pulmão e coração, sendo adicionada alguma carne da barriga ou da espádua. É condimentada com uma mistura de alho, sal, louro, água e pimentão doce. Esta mistura é mexida várias vezes durante um período aproximado de 24 horas para ficar bem temperada. Depois é introduzida no

intestino delgado do porco e passa para o processo de secagem, que é lento e dura aproximadamente 1 mês.

#### - Chabiano

É um enchido feito com pão de trigo fatiado, que por sua vez é amolecido com um caldo que resultou do cozimento de carnes.

Depois do pão amolecido é introduzido um pouco de azeite, o sangue do porco, açúcar e/ou mel. Também se podem adicionar amêndoas e/ou nozes e mexe-se o preparado bem mexido. Este preparado é introduzido em tripas finas e procede-se à secagem que é de, aproximadamente, 1 mês.

Relativamente ao fabrico de doçaria regional, ao folar e ao pão, estes são confeccionados pelas padarias e pastelarias do concelho e, também, por algumas cozinhas regionais.

Algumas destas unidades elaboram os produtos da doçaria regional nas épocas em que (pela tradição) são mais procurados e fora desta época, apenas por encomenda. Mas outras unidades confeccionam todo o ano, principalmente os bolos secos.

Os doces tradicionais típicos do concelho de Miranda do Douro são os sôdos, roscos, dormidos, cavacas e a bola doce mirandesa (a mais famosa). Além destes doces, também se confeciona o folar de carne e o pão.

O folar e a bola doce mirandesa são produtos típicos da época da Páscoa mas, hoje em dia, são produzidos em qualquer altura do ano. Os restantes doces eram feitos para os casamentos e para as festas da aldeia. Nestas, era tradição levar os ramos de bolos nas procissões, que no final da missa eram leiloados e o dinheiro obtido revertia para os "santos" da festa. Ainda hoje há aldeias que mantêm essa tradição.

De acordo com a informação recolhida, apresentam-se de seguida os processos / receitas para a elaboração destes doces regionais:

#### - Folar de carne

O folar é um produto típico da época da Páscoa e é confeccionado com ovos, farinha, água e leite, gorduras (azeite, manteiga e banha) e sal. Na massa levedada, depois de estendida é introduzida a carne do fumeiro, chouriça, chouriço e presunto.

#### - Bola doce mirandesa

A bola doce mirandesa é um ícone gastronómico do concelho de Miranda do Douro, que manteve a sua autenticidade ao longo do tempo.

É um bolo doce, com sabor intenso a canela. A preparação da massa é semelhante à do foliar e a diferença está na forma de trabalhar a massa. A massa da bola doce é esticada em camadas muito finas, intercalando-se a massa com camadas de açúcar e canela. A bola doce apresenta cerca de 5 a 7 camadas.

#### - Sôdos/Económicos

Os sôdos, também chamados económicos, são bolos secos, confeccionados a partir de ovos, manteiga, azeite, açúcar, farinha, aguardente, leite, bicarbonato de soda e fermento em pó.

Misturam-se os ovos, o açúcar, a manteiga derretida, o azeite, o leite e aguardente, e batem-se os ingredientes muito bem batidos. Por fim deita-se bicarbonato e coloca-se farinha até a massa ficar no ponto. De seguida, com uma colher da sopa coloca-se a massa em porções individuais num tabuleiro de forma a não se juntarem. O tabuleiro é barrado com manteiga ou polvilhado com farinha, para não se apegarem. Depois de colocados em tabuleiros vão cozer durante aproximadamente 10 a 15 minutos dependendo da porção/quantidade de massa que se coloca para cada bolo.

#### - Roscos

Os roscos são confeccionados com ovos, gorduras (manteiga e azeite), açúcar, farinha, leite, aguardente, fermento em pó e bicarbonato de soda.

Misturam-se os ovos com o açúcar e vão-se misturando os restantes ingredientes mexendo muito bem, por fim vai-se deitando a farinha até a massa ficar dura, de forma a se poder moldar e deixa-se repousar durante 1 hora. Seguidamente molda-se a massa com as mãos e coloca-se em tabuleiros, estes bolos apresentam-se de várias formas (formato de círculo, letras, entre outros formatos) e pincelam-se com gemas de ovos. Depois disso vão a cozer no forno de lenha, durante aproximadamente 20 minutos.

Os ingredientes dos roscos variam muito de aldeia para aldeia. Em algumas aldeias substituem a aguardente pelo anis; noutras, também adicionam laranja; e noutras ainda, os roscos apenas levam as gemas dos ovos, açúcar, farinha, anis e fermento em pó.

- Cavacas

As cavacas são bolos secos confeccionados com ovos, açúcar, farinha e fermento em pó.

Misturam-se os ovos e o açúcar, bate-se a massa muito bem batida até esta apresentar uma cor esbranquiçada. Adiciona-se a farinha e o fermento mexendo muito bem. De seguida polvilham-se os tabuleiros com bastante farinha e com uma colher de sopa coloca-se nos tabuleiros. Esta massa é bastante líquida e deve ser rapidamente introduzida no forno para que as porções de massa, colocados no tabuleiro, não venham a juntar-se. O tempo de cozedura é de aproximadamente 5-7 minutos.

- Dormidos

Os dormidos são confeccionados com os seguintes ingredientes, ovos, manteiga, azeite, açúcar, farinha, anis, leite e fermento de padeiro

Misturam-se todos os ingredientes e amassa-se a massa. A massa fica em repouso algumas horas. Normalmente são amassados ao fim da noite e cozem-se no dia seguinte. Daí se chamarem os dormidos. Distribuem-se em pequenas porções nos tabuleiros polvilhados com farinha ou barrados com manteiga e pincelam-se com gema de ovo. Por fim vão a cozer ao forno durante aproximadamente 25-30 minutos

### 6.3- As unidades de produção de produtos agroalimentares do concelho

São várias as unidades que fabricam produtos agroalimentares no concelho de Miranda do Douro. No quadro 6 apresentamos a listagem das unidades de produção que inventariámos, assim como a listagem dos produtos que costumam fabricar. De referir que algumas unidades só fabricam alguns produtos por encomenda ou de forma esporádica.

Quadro 6- Unidades de produção de produtos agroalimentares e produtos elaborados.

<b>Unidade de produção</b>	<b>Produtos</b>
Padaria Caramonico	Pão de trigo Pão de centeio (centeio +trigo) Pão de mistura Bola de azeite Bolos secos típicos da região (sôdos roscos.) Bolos com creme Bolo rei (Natal) Folar, dormidos e bola doce (Páscoa)

Padaria Palacite	Pão de trigo Pão de Mistura Pão de centeio (centeio +trigo) Bolos secos Bolos secos típicos da região (sôdos roscos, cavacas) Bolos com creme Bolo rei (Natal) Folar e bola doce (Páscoa)
Pastelaria k`Delícia	Bolos com creme Bolos secos Bolo rei (Natal) Folar e bola doce (Páscoa)
Pastelaria Mirandesa	Bolos com creme Bolos secos Bolo rei (Natal) Folar e bola doce (Páscoa)
Real Panificadora Mirandesa, lda	Pão de trigo Pão de centeio Pão de mistura Bolo rei (Natal) Folar e bola doce (Páscoa) Bolos típicos da região (roscos, sôdos e cavacas) por encomenda Roscas para casamentos-por encomenda
Padaria Miradouro	Pão de trigo Pão de centeio Bolos típicos da região (sôdos, cavacas, roscos, dormidos e bolos de coco) Bolo rei( Natal) Folar e bola doce (Páscoa) Roscas para casamentos-por encomenda
Padaria Espiga Dourada	Pão de trigo Pão de centeio (centeio +trigo) Bolo rei (Natal) Folar e bola doce (Páscoa) Roscos, sôdos, cavacas (por encomenda)
Padaria Minipocas	Pão de Trigo Pão centeio Bolo com creme Sôdos, cavacas e roscos Bolo rei (Natal) Folar e bola doce (Páscoa)
Padaria Lucas	Pão de Trigo Roscos e sôdos (por encomenda)

<p>Maria Natália Lopes Cozinha Regional</p>	<p>Butelo Chouriça Salpicão Bocha Alheira Chabiano.</p>
<p>O Forno E Cozinha Regional de Malhadas</p>	<p>Butelo Chouriça Salpicão Bocha Alheira Chabiano. Pão de trigo Pão de centeio Bola de azeite Sôdos Roscos Dormidos Bola doce Folar</p>
<p>Cozinha Regional Casimira Ginjo</p>	<p>Butelo Chouriça Salpicão Bocha Alheira. Sôdos Roscos Dormidos Bola doce Folar</p>
<p>Cozinha Regional de Fumeiro Fernando Pires e Irmão, Lda- Cimo da Quinta</p>	<p>Butelo Chouriça Salpicão Bocha Alheira Chabiano. Sôdos Cavacas, Roscos, Dormidos Bolos de coco Folar Bola doce Pão de Ló</p>
<p>Salnor- Salsicharia do Norte, Lda</p>	<p>Salpicão Mirandês Chouriça Mirandesa Butelo Mirandês Alheira Mirandesa (Tabafeia) Presunto curado (pedaços) Presunto curado inteiro Lombo curado</p>

cont...	<p>Lombo curado (cachaça)  Salpicão com pimenta preta  Chouriça com pimenta preta  Alheira de caça  Chouriça de assar  Chouriço corrente  Chourição  Salsicha fresca  Bacon curado  Pernil curado  Chouriço de Alho</p>
Cozinha Regional de Picote	<p>Alheira  Chouriça  Salpicão  Bocha  Butelo  Chabiano  Roscos  Sôdos  Cavacas  Bolos de coco  Folar  Bola doce  Pão</p>
Cozinha Regional Conceição Raposo	<p>Alheira  Chouriça  Salpicão  Bocha  Butelo  Chabiano  Morcela doce</p>
Cozinha Regional Enchidos Imperial	<p>Chouriço  Alheira  Tabafeia judaica  Chouriça  Bocha  Bulho  Azedo  Chabiano doce com amêndoa  Chabiano salgado</p>
José Maria Pera Fumeiro Tradicional	<p>Alheira  Chouriça  Salpicão  Bocha  Butelo  Chabiano</p>
Cozinha regional da Alice	<p>Bulho  Salpicão  Alheira  Chouriça  Bocha  Chabiano</p>

Cozinha regional Paula Marcos	Butelo Salpicão Alheira Chouriça Bocha Chabiano
Cozinha regional Encontro	Alheira Chouriça Chouriço Bocha Butelo
Cozinha Regional Carminda João	Alheira Chouriça Salpicão Bocha Butelo Chabiano
Barbara do Sacramento Lucas Fernandes	Salpicão Chouriça Butelo Alheira Chabiano
Fumeiro Las Tabafeias	Salpicão Chouriça Butelo Alheira Chabiano

#### 6.4- A comercialização dos produtos agroalimentares

Os produtos regionais são comercializados por venda direta no seu espaço de exposição; em lojas de venda de produtos regionais; em feiras especializadas, por exemplo feiras de artesanato e feiras de fumeiro, que decorrem no concelho de Miranda do Douro ou nos concelhos vizinhos.

O município de Miranda do Douro promove vários eventos para divulgação dos produtos e para incentivar a economia local.

Normalmente num fim-de-semana do mês de fevereiro, decorre no pavilhão multiusos de Miranda do Douro, o "Festival dos Sabores Mirandeses". Neste certame, os visitantes podem encontrar os produtos típicos da região, provar a gastronomia

mirandesa, nomeadamente os pratos de vitela mirandesa, de cordeiro mirandês, de carne de porco e seus derivados.

Na altura da Páscoa decorre a "Festa da Bola Doce". Este evento tem como missão contribuir para a divulgação, promoção e venda da bola doce mirandesa e dos restantes produtos regionais e locais. Neste evento, há animação musical com os gaiteiros e pauliteiros, também uma imagem de marca deste concelho. Esta feira decorre em plena Semana Santa, e por isso conta com a visita de muitos espanhóis que tradicionalmente visitam Miranda do Douro para fazer compras.

A Associação Comercial e Industrial do Concelho de Mirando do Douro organiza no mês de agosto a Feira Famidouro, onde os interessados podem expor os seus produtos.

Mais recentemente (finais de 2014) a autarquia, em parceria com a Associação Sabores de Miranda, começou a organizar um evento designado "Mercado Rural Mirandês". Este, tem por objetivo promover, divulgar e dar escoamento à produção local de produtos genuínos e de elevada qualidade, a fim de estimular a produção e o comércio local.

#### 6.5- Análise aos resultados das entrevistas

As entrevistas realizadas, com a ajuda da ficha de inquérito, permitiram recolher diversa informação sobre as unidades de produção e sobre esta atividade.

Para facilitar a apresentação dos aspectos que caracterizam as unidades de produção e a sua atividade, iremos seguir a organização e sequência dos temas identificados na ficha de inquérito. Para facilitar a leitura e comparação das respostas obtidas apresentamos no Anexo 2 uma tabela com os resultados obtidos nas entrevistas realizadas nas oito unidades de produção agroalimentares estudadas. Nesta tabela, as unidades de produção estão identificadas com letras de A a H, para garantir a confidencialidade da informação.

##### 6.5.1- As unidades de Produção

Nas oito unidades estudadas, encontram-se três tipos de unidades de produção de produtos agroalimentares: padarias, cozinhas regionais, unidades de produção de enchidos/ fumeiro.

As unidades mais antigas são as padarias e as mais recentes são as cozinhas regionais. A mais antiga (padaria) iniciou a atividade no ano de 1968.

As cozinhas regionais estudadas tiveram início a partir do ano 2000 e a maioria iniciou a sua atividade a partir do ano de 2003.

Isto justifica-se por algumas razões: alguns anos antes (1999) surgiu legislação nacional que criou condições para a criação deste tipo de unidades de produção; a Câmara municipal divulgou incentivos para a criação destas unidades; surgiram programas de apoio financeiro e apoio institucional para as pessoas interessadas em iniciar esta atividade. Pode realçar-se a ação da CORANE e o programa PRODER.

#### 6.5.2- Os produtos elaborados

Relativamente aos produtos elaborados nas unidades de produção estudadas, verifica-se que não há muita diferença no tipo de produtos laborados. Verificamos que nas unidades de produção A, B e C, o tipo de pão e os doces típicos da região produzidos são muito semelhantes. Duas destas unidades (a A e a C) além de fabricarem os diferentes tipos de pão e produtos regionais, também produzem bolos de pastelaria.

As unidades de produção D, E, F e G, laboram muitos produtos idênticos (do mesmo tipo). As unidades D e G produzem mais outros tipos, nomeadamente o azedo, a morcela doce, o chabiano salgado e a tabafeia judaica. A unidade de produção H possui maior dimensão e além de laborar os produtos típicos da região, produz uma enorme variedade de produtos, nomeadamente a alheira de caça, salsicha fresca, salpicão com pimenta preta, chouriça com pimenta preta, chouriço de alho, entre outros.

O período de laboração é variável, tanto para os produtos como para as unidades. A unidade H funciona todo o ano e nas unidades de produção A, B e C a laboração é anual para a maioria dos produtos (existindo alguns produtos com laboração sazonal, como por exemplo o bolo rei). As unidades de produção D, E, F e G apenas laboram durante um período sazonal, geralmente de início de Outubro até Março (a duração deste período vai depender das condições climáticas durante o período).

### 6.5.3- A venda e comercialização dos produtos

Os produtos regionais, nomeadamente os enchidos, a doçaria e o pão, são comercializados por venda direta (todas as unidades estudadas têm posto de venda ao consumidor final, no seu próprio estabelecimento); em lojas de venda de produtos regionais; em feiras especializadas, por exemplo feiras de artesanato e feiras de fumeiro, que decorrem no concelho de Miranda do Douro ou nos concelhos vizinhos.

As unidades A e C, fazem distribuição pelo concelho nomeadamente para cafés, restaurantes, supermercados, lares, escolas e outros. A unidade de produção A também vende para o concelho vizinho de Mogadouro. A unidade de produção H vende para o mercado nacional e para exportação. Neste caso, exporta para a Alemanha, França e Espanha. Esta unidade teve de adaptar os seus produtos ao mercado final e aos gostos dos consumidores de diferentes regiões/países. Tem produtos diferenciados, por vezes alterando a quantidade de condimentos, para satisfazer o gosto / necessidade de alguns clientes, principalmente do estrangeiro, com diferentes hábitos alimentares.

### 6.5.4- A matéria-prima utilizada

Quanto à matéria-prima utilizada por estas unidades e considerando o mesmo tipo de produtos fabricados, a matéria-prima é, em grande medida, de origem local/regional.

As unidades de produção A, B e C utilizam ovos de um produtor local; o azeite para a unidade A provém de um produtor local, assim como a aguardente (por vezes usada). O azeite utilizado na unidade B é de produção própria. A unidade C compra toda a matéria-prima a fornecedores intermediários.

A matéria-prima utilizada pelas unidades de produção D, E, F e G, tais como as carnes de porco, o azeite e alguns condimentos são de produção própria ou provenientes de produtores locais. Relativamente à carne de aves, apenas a unidade G compra a fornecedores intermediários, as restantes unidades utilizam carnes de produção própria.

A unidade de produção H apenas compra o pão a produtores locais e a restante matéria prima provém de fornecedores intermediários. A carne de porco é comprada a produtores de regiões vizinhas, em Espanha.

A unidades de Produção C e H são as unidades que apresentam o maior número de fornecedores intermediários de matéria prima. Uma explicação possível pode ser pelo facto de terem uma maior variedade de produtos laborados.

Nenhuma destas unidades de produção tem, ou fez, contrato de fornecimento com fornecedores. Na maioria dos casos, as quantidades envolvidas também não justificam a celebração de contrato de fornecimento.

A periodicidade das compras depende da matéria prima e do consumo da mesma. Verifica-se que em certos produtos as compras são feitas com regularidade semanal, noutros é mensal; e nalguns casos é variável, dependendo do consumo desse produto, a cada momento.

O abastecimento da matéria-prima é regular e não existem dificuldades na aquisição da mesma. Na maioria dos produtos existe regularidade nos preços e também na qualidade.

#### 6.5.5- A utilização de produtos locais

Os produtos de origem local utilizados na laboração são, geralmente, os ovos, o azeite, a carne de porco, as aves e alguns condimentos nomeadamente a salsa, o louro, e o alho, entre outros.

No caso das unidades de produção D, E, F e H, o pão que é utilizado para as alheiras e chabianos é proveniente dos produtores locais. De referir que, esses fornecedores são, muitas vezes, outras unidades abrangidas pelo nosso estudo (como por exemplo as unidades A, B, e C).

Muitos produtos agrícolas estão na base da alimentação que é dada aos animais e que darão origem à carne utilizada por estas unidades. Na alimentação animal são usados desde produtos hortícolas a cereais e alguns subprodutos.

A Cooperativa Agropecuária Mirandesa também adquire cereais no concelho e na região, para a sua unidade de preparação de alimentos compostos (rações) que são depois adquiridos pelos produtores pecuários da região.

#### 6.5.6- O processo de licenciamento

A maioria das unidades de produção estudadas fez licenciamento de obras e licenciamento comercial. Nas unidades C e H, o licenciamento foi apenas o licenciamento industrial.

Relativamente ao tempo decorrido para concluir o processo de licenciamento, no caso dos licenciamentos do tipo comercial e de obras, esse período variou entre 1 a 2

anos. Nos estabelecimentos que fizeram licenciamento industrial o tempo necessário para completar o processo foi de 3 a 5 anos.

A principal dificuldade no processo de licenciamento, apontado pelos empresários, foi a burocracia para reunir toda a documentação necessária. Para isso, tiveram que se dirigir a diversas entidades e deslocar-se entre várias localidades, como Bragança, Mirandela, Miranda do Douro, Chaves, e outras.

#### 6.5.7- As perspetivas para o futuro próximo

No nosso estudo procurámos recolher a opinião dos empresários/produtores quanto às perspetivas futuras da unidade de produção; as dificuldades sentidas; e de que forma a proximidade da fronteira com Espanha pode influenciar a atividade

Todos os empresários assumem que as perspetivas futuras são de manutenção da produção, não prevendo aumento ou diversificação da produção. As razões prendem-se com o momento atual de crise; a diminuição da população e do poder de compra.

As principais dificuldades sentidas são a preocupação constante com a venda dos seus produtos; com a burocracia do licenciamento e com a burocracia e exigências para o cumprimento de obrigações, sempre crescentes.

A proximidade com Espanha não tem um efeito importante nas vendas diretas dos produtos destas unidades de produção. O consumo pelos espanhóis é fundamentalmente nos restaurantes e similares. As vendas da unidade D são maioritariamente para clientes espanhóis (estima em 60%) e isso é possível porque este produtor tem um restaurante, onde se podem consumir e degustar os seus produtos. Os restaurantes de Miranda do Douro são muito frequentados por clientes espanhóis.

Segundo a opinião da maioria dos produtores de fumeiro, os espanhóis não apreciam muito os nossos enchidos, principalmente devido à diferença nos temperos e ao sabor diferente dos enchidos espanhóis, a que estão habituados. Contudo, tem vindo a crescer o número de espanhóis que procuram as alheiras.

O consumo pelos espanhóis faz-se principalmente nos restaurantes, onde estes produtos regionais são consumidos já confecionados.

A proximidade com Espanha tem alguma vantagem para a aquisição de produtos utilizados nas unidades de produção, nomeadamente a carne de porco (como no caso da unidade H), o pimentão doce, e as tripas frescas, entre outros produtos.

## 7- Conclusão

Após a realização do presente estudo, podemos retirar algumas conclusões gerais:

- O concelho de Miranda do Douro tem vindo a perder população (de salientar uma diminuição muito acentuada na década de 1960-1970). Além disso, verifica-se um progressivo envelhecimento dessa população, com predominância crescente dos grupos etários mais elevados.

- A maioria da população empregada está no sector terciário. Por outro lado, quase 11% da população está no sector primário.

- A agricultura e a pecuária têm relativa importância socioeconómica no concelho de Miranda do Douro. As atividades mais importantes são a pecuária (bovino, ovinos, aves, suínos e coelhos) e na produção agrícola destaca-se a vinha, o olival e os cereais.

Relativamente às indústrias agroalimentares do concelho de Miranda do Douro, verifica-se que:

- Existem apenas quatro estabelecimentos industriais com alguma dimensão. Destes, dois são unidades de cooperativas existentes no concelho; outro é o Matadouro de Miranda do Douro; e há uma indústria de transformação de carne.

- A grande maioria dos estabelecimentos de indústria agroalimentar do concelho são de pequena dimensão e dedicam-se ao fabrico de produtos regionais, nomeadamente de panificação, doçaria regional, enchidos e fumeiro regional. O seu licenciamento é simplificado (são estabelecimentos classificados pelo tipo 3 no âmbito do atual regime de licenciamento industrial) ou estão licenciados ao abrigo da legislação do licenciamento comercial ou dos estabelecimentos de produção e venda direta.

- Estas unidades dedicam-se, fundamentalmente, ao fabrico de produtos regionais tradicionais, sendo de destacar nos enchidos/fumeiro: a tabafeia/alheira; o butelo/bulho; as chouriças; os chouriços/salpicão; a bocha; e o chabiano, e na doçaria regional: o foliar de carne; a bola doce mirandesa; os sôdos; os roscos; as cavacas; e os dormidos.

- Estes produtos regionais são comercializados principalmente, por venda direta, em feiras e eventos de divulgação e, também, através dos estabelecimentos locais de restauração. Algumas, poucas, unidades vendem para o mercado nacional e para exportação.

- Os produtos agrícolas e os produtos agroalimentares tradicionais têm um papel muito importante na economia da região. Estes produtos contribuem para gerar emprego a nível local e contribuem para o desenvolvimento económico, uma vez que grande

parte da matéria-prima utilizada na elaboração destes produtos provém de produção local ou regional.

- Nestes produtos agroalimentares há uma importante incorporação de produtos de origem local (matéria-prima/ingredientes e condimentos) tanto de produção própria como adquirida a produtores do concelho ou da região. A carne utilizada para a elaboração do fumeiro tradicional provém, em grande parte, de animais que são alimentados à base de produtos da terra.

Em suma, as principais conclusões e contribuição que este estudo pode sugerir são:

- Os estabelecimentos de indústrias agroalimentares do concelho de Miranda do Douro são de pequena dimensão (na sua maioria padarias e cozinhas regionais). Nestas empresas, os aspectos apontados como sendo de maior preocupação e as dificuldades mais sentidas foram a burocracia e a venda dos produtos. Burocracia no licenciamento e no funcionamento/ cumprimentos de obrigações; e as vendas e comercialização dos produtos (esta é a fonte do rendimento da empresa e a razão do seu funcionamento).

Para enfrentar esses aspectos e preocupações, seria aconselhável:

- Proporcionar apoio técnico e formação aos empresários, no sentido de melhorar/facilitar o conhecimento dos processos de licenciamento, assim como os procedimentos e documentação para o cumprimento das obrigações legais.

- Diversificar os canais de comercialização e criar novos pontos de venda dos produtos regionais e tradicionais.

- Proporcionar apoio para a divulgação dos produtos e das empresas, através da participação em eventos de divulgação e na diversificação destes eventos.

- Dar apoio para a diversificação e/ou criação de novos pontos de venda e para a realização de ações de marketing dos produtos e das empresas.

- Prestar apoio técnico e formação às pessoas que pretendam criar novas empresas e unidades de produção de produtos agroalimentares, aproveitando os recursos locais e regionais, incentivando a inovação nos produtos e na comercialização.

Com o presente estudo, pretendeu-se dar um contributo para a caracterização das indústrias agroalimentares do concelho de Miranda do Douro. Atendendo à situação de partida (pouco conhecimento e informação disponível sobre estas indústrias no concelho) e ao tempo disponível, tivemos de optar por uma caracterização geral e não aprofundar ou quantificar alguns aspectos importantes.

Este estudo pode ser um contributo para o conhecimento da situação atual dos estabelecimentos agroalimentares do concelho de Miranda do Douro, para conhecer as principais dificuldades e constrangimentos que se colocam a quem pretende enveredar por esta atividade.

Este trabalho poderá ser complementado por futuros estudos que aprofundem de forma mais pormenorizada alguns aspectos aqui tratados numa abordagem mais geral.

## **Bibliografia**

- CLAS: Conselho Local de Ação Social de Miranda do Douro (2014). Diagnóstico Social do Concelho de Miranda Douro. Ed. Câmara Municipal de Miranda do Douro .
- CMMD (2014). Sitio Web <http://www.cm-mdouro.pt/>. Câmara Municipal de Miranda do Douro. Acedido de Abril a Outubro de 2014.
- Costa, Adalberto (2004). Licenciamento industrial. Novo regime jurídico. Livraria Almedina, Coimbra.
- Decreto-Lei nº 57/99 de 1 de Março, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Diário da República: Série I-A, Nº 50. Disponível em WWW: <[www.dre.pt](http://www.dre.pt)>
- Decreto-Lei nº 209/2008 de 29 de Outubro, da Presidência do Conselho de Ministros. Diário da República: Série I, Nº 210. Disponível em WWW: <[www.dre.pt](http://www.dre.pt)>
- Decreto-Lei nº 169/2012 de 1 de agosto, do Ministério da Economia e do Emprego. Diário da República: Série I, Nº 148. Disponível em WWW: <[www.dre.pt](http://www.dre.pt)>
- DRAPN (2014). Licenciamento. Sitio <http://www.drapn.min-agricultura.pt/>. Acedido de Maio a Julho de 2014
- INE (2014) Censos 2011. Sitio <http://censos.ine.pt>, Acedido de Maio a Julho de 2014
- INE (2014) Recenseamento Agrícola 2009. Sitio <http://ra09.ine.pt>, Acedido de Maio a Julho de 2014
- Juanico, Filipe J. M. (1998). Instalações industriais. Ed. Principia, Publicações Universitárias e Científicas, Cascais.
- Mourinho, António Rodrigues (2014) A catedral de Miranda do Douro. Edição de Autor, Miranda do Douro.
- Pordata (2014) Base de dados Portugal contemporâneo. Fundação Francisco Manuel dos Santos. Sitio [www.pordata.pt](http://www.pordata.pt). Acedido de Abril a Outubro de 2014.
- Sousa, Fernando R.; Garcia, Luciano S. (2009) Mirandesa. Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa, Malhadas.
- Taborda, Vergílio (1987) Alto Trás-os-Montes. 2ª edição. Livros Horizonte, Lisboa.

Vaz, Ernesto A. (2008). A morfologia da cidade. Centro de Estudos António Maria Mourinho, Câmara Municipal de Miranda do Douro.

Vaz, Ernesto A. (2009) Miranda do Douro- Guia do Concelho. Câmara Municipal de Miranda do Douro.

Teixeira, António José (1930) Em volta de uma espada. Glórias Mirandesas. Ed. Marques Abreu, Porto.

## **Anexo 1**

**Questionário usado como guião das entrevistas**

## Questionário para guião da entrevista

Unidade de produção / indústria: \_\_\_\_\_

Entrevistado / cargo: \_\_\_\_\_

Pretende anonimato: total \_\_\_\_ estatístico \_\_\_\_ indiferente \_\_\_\_

### 1. Identificação da unidade de produção / indústria

Ano em que iniciou a atividade (tempo de vida da unidade):

Anos em que iniciou novos produtos (se ao longo da vida, foi lançando novos produtos)

Para iniciar a atividade ou lançar novos produtos, teve apoios? S / N

Apoio técnico:

Câmara Municipal? Associações empresariais, ou outros

Apoio financeiro/ ao investimento:

Proder, empréstimos, outro

### 2. Produtos elaborados

Produtos fabricados / elaborados (saída da unidade):

Período de laboração (dos produtos)

anual / sazonal / temporária

### 3. Venda / comercialização

Venda para o consumidor final? S / N

Venda para revendedor? S / N

Qual (grande distribuição/hipermercados, HORECA, outros)

Área geográfica de destino dos produtos:

mercado local (no concelho):

mercado regional (no distrito):

mercado nacional:

exportação (se sim, que países):

### 4. Matéria-prima

Qual a matéria prima utilizada (listagem de bens/produtos que entram na unidade)

Origem da matéria-prima:

diretamente do produtor (incluindo o próprio) S / N  
um ou vários (quantos)

de um fornecedor intermediário S / N  
um ou vários (quantos)

Períodos / épocas de compra da matéria-prima

tem contratos de fornecimento S / N

periodicidade de compras (entrada semanal, mensal, etc ... ):

Aquisição de matéria-prima

há regularidade no abastecimento (ou há períodos de falta de matéria-prima ou de dificuldade em adquirir)?

há regularidade na qualidade (a qualidade é constante, ou há períodos de perda)?

há regularidade no preço (o preço oscila muito durante o ano)?

sente algum tipo de dificuldades / problemas na aquisição ou no fornecimento de matéria-prima?

## **5. Utilização de produtos locais**

Abastecimento a partir de produtos agrícolas / produtores agrícolas do concelho ou da região

compra matéria-prima a produtores locais do concelho de Miranda do Douro ou da região?

se sim, quais os produtos?

trata-se de produtos locais / autóctones?

por exemplo: das raças autóctones locais, do trigo barbela, de variedades da vegetação local (aromáticas, por ex.) ou outras ...

## **6. Licenciamento da atividade**

Que licenciamentos teve que fazer?

licenciamento industrial \_\_\_\_

licenciamento comercial \_\_\_\_

licenciamento de obras \_\_\_\_

licença ambiental \_\_\_\_

outro:

Quanto tempo demoraram os licenciamentos?

licenciamento da atividade, obras, etc ...

Principais dificuldades / problemas sentidos no processo de licenciamento

- com documentos necessários ao processo de licenciamento

- com entidades / organismos públicos

Na sua opinião, que deveria mudar / melhorar, nos procedimentos do licenciamento(s)

### **7. Considerações finais e perspectivas**

Hoje em dia / atualmente quais julga serem as perspectivas de evolução da sua unidade de produção / indústria no futuro próximo (nos próximos tempos)

manter / aumentar / reduzir a produção:

criar / elaborar novos produtos:

Onde pensa que existem mais dificuldades?

- na compra de matéria-prima

- no fabrico (tecnologia)

- na venda (comercialização)

- na burocracia do licenciamento e no cumprimento das obrigações (regulamentos, por ex.)

A proximidade com Espanha traz / tem algumas vantagens para a sua atividade?

## **Anexo 2**

**Quadros com a matriz-resumo dos resultados das entrevistas**

<b>Estabelecimento</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>
Início da atividade	1968	1992	2002	2003	2000	2003	2006	1991
Apoio técnico	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim	Não	Não
Apoio financeiro	Não	Não	Não	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Produtos laborados	-Pão de trigo -Pão de centeio -Pão de mistura -Bolo rei -Folar -Bola doce Mirandesa -Roscos -Sôdos -Dormidos	-Pão de trigo -Pão de centeio -Pão integral -Sôdos -Cavacas -Roscos -Rosquilhas -Dormidos -Folar - Bola doce - Bolo rei - Bolos de pastelaria	-Pão de trigo -Pão de mistura -Pão integral -Bolo rei -Folar -Sôdos -Rosco -cavacas -Bola Doce -Bolos secos - Bolos de Pastelaria	-Chouriço -Chouriça -Tabafeia judaica -Tabafeia -Bocha -Bulho -Azedo -Chabiano doce c/amêndoa -Chabiano salgado	-Salpicão -Chouriça -Butelo -Alheira -Bocha -Chabiano doce (mel e açúcar) -Salga pés orelhas e presuntos	-Chouriça -Salpicão -Alheira -Chabiano doce -Bulho -Presunto	-Alheira -Chouriça -Salpicão -Butelo -Morcela doce -Chabiano	-Salpicão Mirandês -Chouriça Mirandesa -Butelo -Alheira Mirandesa -Alheira de caça -Presunto curado -Lombo curado -Lombo curado (cachaço) -Salpicão com pimenta preta -Chouriça com pimenta preta -Chouriça de assar -Chouriço corrente -Chourição -Salsicha fresca -Bacon curado -Pernil curado -Chouriço de alho
Período de laboração	-Anual -Sazonal (Bolo rei)	-Anual -Sazonal (Bolo rei)	-Anual -Sazonal (Bolo rei, bola doce, foliar)	-Sazonal	-Sazonal	-Sazonal	-Sazonal	-Anual

(Continuação)	A	B	C	D	E	F	G	H
Venda para consumidor final	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Venda para revendedor	Sim	Não	Sim	Não	Não	Não	Não	Sim
Venda (destino) e área geográfica	-Vende no próprio estabelecimento -Distribuição no concelho de Miranda do Douro -Distribuição no concelho de Mogadouro (vende em cafés, supermercados, minimercados, restaurantes e outros).	-Vende no próprio estabelecimento	-Vende no próprio estabelecimento -Distribuição no Concelho de Miranda do Douro (vende em cafés, supermercados, minimercados, restaurantes e outros).	- Venda no próprio estabelecimento. -Consumido no restaurante do proprietário.	-Venda no próprio estabelecimento. (clientes do concelho e da zona do Porto e emigrantes em França).	- Venda no próprio estabelecimento. (clientes de toda a parte do país).	- Venda próprio estabelecimento (clientes de toda a parte do país e alguns espanhóis).	-Venda no próprio estabelecimento -Vende para o Mercado Nacional -Exporta para Alemanha, França, Espanha.
Matéria-prima utilizada	- Farinha - Fermento - Ovos - Azeite - Açúcar.	- Farinha - Fermento - Ovos - Azeite - Açúcar.	- Farinha - Fermento - Ovos - Azeite - Açúcar - Mix de pastelaria.	-Carne de porco -Carne de galinha -Carne de vitela -Pão.	-Carne de porco -Carne de galinha -Pão.	-Carne de porco -Carne de aves (galinha, pato e peru) -Pão.	-Carne de porco -Carne de galinha -Carne de peru.	-Carne de porco -Carne de galinha -Carne de peru -Carne de javali -Carne de coelho -Pão
Produtores locais da matéria-prima (nº)	3	1	1	5	1	1	2	0

(Continuação)	A	B	C	D	E	F	G	H
Fornecedores intermediários da matéria-prima (nº)	2	2	10	1	1	2	4	+/-10
Contrato com fornecedores	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não
Periodicidade das compras	Semanal: ovos e fermento  Mensal: farinha	Depende do consumo	Semanal	Depende do consumo	Quinzenal	Depende do consumo	Semanal: Carne O restante depende do consumo.	2 Vezes por semana: Carnes Mensal: Alho e louro Os restantes depende do consumo.
Há regularidade no abastecimento da matéria-prima	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Há regularidade na qualidade da matéria-prima	Não (por vezes no verão a farinha não tem a qualidade desejada, acabando por ser rejeitada).	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Na carne de porco, por vezes a qualidade varia, dependendo da raça.
Há regularidade no preço da matéria-prima	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não, o preço da carne varia quase todas as semanas.

(Continuação)	A	B	C	D	E	F	G	H
Existe dificuldades na aquisição da matéria-prima	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não
Produtos adquiridos a produtores locais	-Azeite -Ovos -Aguardente	-Ovos	-Ovos	-Porco -Vitela -Pão	-Pão	-Pão	-Pão -Carne de porco	-Pão
Produtos do próprio		-Azeite -Carne utilizada no foliar		-Porcos -Galinhas -Salsa -Louro -Tripas frescas	-Porcos -Galinhas -Alhos -Louro -Salsa -Azeite -Tripas frescas	-Porcos -Galinhas -Patos -Perus -Azeite -Alhos -Louro -Salsa -Tripas frescas	-Azeite -Salsa -Louro.	
Tipo de Licenciamento	-Comercial	-Comercial -Obras	-Industrial	-Comercial -Obras	-Comercial -Obras	-Comercial -Obras	-Comercial -Obra	-Industrial
Tempo de demora do licenciamento	Não sabe precisar	+/- 2 anos	+/- 3 a 4 anos	+/- 1 ano	+/- 1 ano e 6 meses	+/- 1 ano	Não se lembra, na altura havia incentivos por parte da câmara, não demorou muito tempo.	+/- 4 a 5 anos

(Continuação)	A	B	C	D	E	F	G	H
Principais dificuldades sentidas no processo de licenciamento	Não sentiu grandes dificuldades	Não sentiu grandes dificuldades	Foi bastante demorado para reunir todos os documentos necessários obrigando à deslocação a várias entidades	Reunir toda a documentação necessária	Reunir toda a documentação necessária	Não sentiu dificuldades	Não sentiu dificuldades	Para reunir toda a documentação necessária, foi necessário deslocar-se a Mirandela, Chaves, Bragança, Miranda do Douro
Perspetivas de evolução na unidade de produção	Manter	Manter	Manter	Manter	Manter	Manter	Manter	Aumentar
Pretende criar novos produtos	Não	Não	Sim	Não	Não	Não	Não	De momento não
Principais dificuldades	-Na venda	-Na venda	-Na venda -Na burocracia	-Na burocracia do licenciamento	-Na venda	-Na venda	-Cumprimento de obrigações.	-Na venda -Cumprimento de obrigações.
A proximidade com Espanha traz vantagens?	Não, apenas cerca de 10% dos clientes são espanhóis.	Não	Não	Sim, 60% dos clientes são espanhóis.	Não, apenas 10% dos clientes são espanhóis	Não. Os espanhóis não apreciam o nosso fumeiro.	Não, embora o espanhol já comece a apreciar o nosso fumeiro, principalmente a alheira, apenas +/- 5% de vendas são para clientes espanhóis.	Sim, na compra de produtos, lá são muito mais baratos do que cá. Relativamente às vendas, não traz muitas vantagens, nem chega a 5% e normalmente são portugueses que têm o seu próprio negócio na Espanha.