

Directorio transfronterizo
de productores ecológicos y artesanales

Directório transfronteiriço
de produtores biológicos e artesanais



DIRECTORIO TRANSFRONTERIZO DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS Y ARTESANALES

Salamanca, Beira Interior Norte y Douro Superior

Coordinadores

José Manuel del Barrio Aliste

Departamento de Sociología y Comunicación (USAL)

Constantino Mendes Rei

Escuela Superior de Tecnología y Gestión (IPG)

Alberto Moreira Baptista

Departamento de Economía, Sociología y Gestión (UTAD)

Septiembre de 2008

EDICIONES DE LA DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

1ª edición: 2008

© Diputación de Salamanca. Organismo Autónomo de Empleo y Desarrollo Rural (OAEDR)

PROYECTO

Comunidad de Trabajo Beira Interior Norte – Provincia de Salamanca

(CT BIN-SAL2. /SP3 P56/03 OAEDR)

DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

ORGANISMO AUTÓNOMO DE EMPLEO Y DESARROLLO RURAL (OAEDR)

PRESIDENTE: José Prieto González

COORDINADORES TÉCNICOS

Carlos A. Cortés González

Director Gerente del OAEDR – Diputación de Salamanca

Agustín Caballero Arencibia

Coordinador Institucional OAEDR – Diputación de Salamanca

Susana Guinaldo Santa Rita

Técnico Proyecto CT BIN-SAL2 /SP3 P56/03 OAEDR - Diputación de Salamanca.

COLABORADORES:

Red de Agentes de Empleo y Desarrollo Rural del OAEDR;

Francisco J. Goenaga Andrés, Director del Área de Economía de la Diputación de Salamanca.

TRADUCCIÓN Y CORRECCIONES:

Bruno A. dos Remédios Félix, Agustín Caballero Arencibia,

Susana Guinaldo Santa Rita, José Manuel del Barrio Aliste y equipo de la UTAD

Cubierta: Ricoy Diseño - Publicidad

Depósito Legal: S. 1.242-2008

Para información, pedidos e intercambios, dirigirse a:

DIPUTACIÓN DE SALAMANCA

OAEDR

Avda. Carlos 1º, nº 64

37008 SALAMANCA (ESPAÑA)

Teléf: 923 280912

Fax: 923 280913

E-Mail: oaedr@oaedr.es

www.oaedr.es

DISEÑO E IMPRESIÓN:

Gráficas LOPE

Polígono “El Montalvo II”, Parc. 79

37008 Salamanca

Printed in Spain

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida total o parcialmente, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio, ya sea mecánico, electrónico, químico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo del editor.

Título:**DIRECTORIO TRANSFRONTERIZO DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS Y ARTESANALES****Equipo Técnico**

El trabajo de campo ha sido realizado por un equipo compuesto por investigadores y técnicos pertenecientes a las tres entidades responsables del estudio: USAL, IPG Y UTAD.

El análisis de la información y la redacción del informe final ha sido responsabilidad de los tres equipos de investigación.

Equipo de investigación/autores:

José Manuel del Barrio Aliste (Coordinador, USAL)

Constantino Mendes Rei (Coordinador, IPG)

Alberto Moreira Baptista (Coordinador, UTAD)

Artur Fernando Arêde Cristóvão (UTAD)

Ascensão Maria Martins Braga (IPG)

Manuel Luís Tibério (UTAD)

María Luisa Ibáñez Martínez (USAL)

Maria Manuela Santos Natário (IPG)

Sónia Maria Fernandez de Abreu (UTAD)

Colaboración en el trabajo de campo:

Leticia Cobreros Pérez

Helena Romón Alonso

PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

El presente *“Directorio Transfronterizo de Productores Ecológicos y Artesanales”* es fruto de la cooperación institucional transfronteriza entre el Organismo Autónomo de Empleo y Desarrollo Rural (OAEDR) de la Diputación de Salamanca, que preside José Prieto González y las nueve Cámaras Municipales de la Beira Interior Norte en Portugal: Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Guarda, Manteigas, Meda, Pinhel, Sabugal y Trancoso.

La dirección técnica de los trabajos y de las instituciones docentes implicadas ha sido desarrollada por el coordinador institucional del OAEDR: Agustín Caballero Arencibia; Carlos A. Cortés González, Director Gerente del OAEDR y Susana Guinaldo Santa Rita, técnico del proyecto.

Las universidades que han participado en la elaboración del presente Directorio de Productores son las que siguen:

- El Departamento de Sociología y Comunicación de la Universidad de Salamanca (USAL), bajo la coordinación de José Manuel del Barrio Aliste.
- El Departamento de Economía, Sociología y Gestión de la Universidad de Tras-os-Montes y Alto Douro (UTAD), bajo la coordinación de Alberto Moreira Baptista.
- La Escuela Superior de Tecnología y Gestión, del Instituto Politécnico de Guarda (IPG), bajo la coordinación de Constantino Mendes Rei.

Tanto la elaboración del Directorio como su publicación han sido financiadas desde el proyecto de la Iniciativa Comunitaria Interreg III-A titulado: Comunidad de Trabajo Beira Interior Norte – Provincia de Salamanca (CT BIN – SAL 2 /SP3. P56 /03). Este proyecto, financiado en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), fue presentado al subprograma 3: Castilla y León – Centro de Portugal, encuadrado en la medida 5.2 Estudios, seminarios, acciones de información y evaluaciones externas.

El Directorio que presentamos intenta recoger de la manera más exhaustiva posible los productores ecológicos y artesanales de tres territorios transfronterizos: Provincia de Salamanca, Beira Interior Norte y Douro Superior. Pretende, así, no sólo recabar información específica sobre cada sector y productor, sino que aglutina en una sola publicación a este conjunto de productores, constituyendo un importante instrumento de información y promoción y una novedad por su contenido y por su enfoque transfronterizo.

Por ello, espero que el presente Directorio resulte de utilidad e interés a las personas que trabajan en el marco del desarrollo rural y la promoción de los productos de calidad, sin duda uno de los vectores de desarrollo de estos territorios de frontera.

Isabel Jiménez García

Presidenta de la Diputación de Salamanca

José Prieto González

Presidente del O.A.E.D.R.

Salamanca, 28 de Mayo de 2008

INTRODUCCIÓN

Este “*Directorio Transfronterizo de Productores Ecológicos y Artesanales*” es fruto de los trabajos de coordinación institucional que se vienen desarrollando a partir del año 2001 desde el Organismo Autónomo de Empleo y Desarrollo Rural de la Diputación de Salamanca con la Beira Interior Norte y el Douro Superior en Portugal.

El Directorio interrelaciona dos subprogramas de cooperación. El de Castilla y León con el Centro de Portugal, el denominado SP3 y el de Castilla y León con el Norte de Portugal, denominado SP2 es decir, se trata de un Directorio Plurirregional, donde se tienen simultáneamente en cuenta tres NUTS III: Salamanca (exceptuando la capital), los 9 Concejos que integran la Beira Interior Norte: Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Guarda, Manteigas, Meda, Pinhel, Sabugal y Trancoso; y los 4 Concejos del Douro Superior: Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Torre de Moncorvo y Vila Nova de Foz Côa. Es decir, se ha tenido en consideración el ámbito rural de la provincia de Salamanca y, del lado portugués, un territorio que comprende en su conjunto a 13 Cámaras Municipales. La dimensión territorial dada al Directorio ha sido posibilitada por la circunstancia de que la provincia de Salamanca, dada su peculiar ubicación en la geografía ibérica, participa simultáneamente de los Subprogramas 2 y 3¹.

Un lugar común del discurso sobre los territorios rurales y rayanos es la insistencia en destacar las bondades, cualidades y posibilidades de los productos de la tierra que por sus características poseen estándares de calidad superiores a la media. Los programas de desarrollo rural tipo Leader +, PRODER –y en algunos casos la propia Iniciativa Comunitaria Interreg III-A–, han centrado una parte de sus actividades y han cofinanciado la creación y apoyo de pequeñas y medianas unidades empresariales dedicadas a la transformación y comercialización de productos agropecuarios.

Sin embargo, y a pesar de que existen catálogos sectoriales y otras fuentes de información on –line, no conocíamos un Directorio de estas características que, además, aglutinara a territorios de nivel NUTS III de España y Portugal. Así, pues, este Directorio, que constituye una de las actividades desarrolladas desde el proyecto Comunidad de Trabajo Beira Interior Norte– Salamanca (CT BIN – SAL2/ SP3. P56 /03), pretende dar respuesta a esa carencia.

Los productos locales de ámbito rural transfronterizo presentan algunas características que, sin ánimo exhaustivo, quisiéramos resumir en las que siguen:

- En muchas ocasiones, estos productos y productores no se conocen lo suficiente, ni siquiera en el entorno local; en consecuencia la cooperación inter-empresarial es escasa, lo cual imposibilita ganar cuota de mercado.
- Por lo general se trata de productos que no se promocionan de la manera adecuada. En muchos casos estos productos se limitan a los mercados local y regional o se venden al por mayor a mayoristas e intermediarios. En consecuencia, su venta queda muchas veces circunscrita a los mercados y ferias de carácter local.
- Parte de la producción de calidad de estos territorios es vendida al por mayor, sin transformación previa alguna y, en consecuencia, dilapidando el capital territorial y el valor añadido de los productos locales;
- Las pymes locales que desarrollan estas actividades presentan aún un amplio margen para la innovación tecnológica y el uso de las TIC.

1 En el POCTEP: Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España – Portugal 2007 – 2013, los subprogramas han sido sustituidos en su denominación por Áreas de Cooperación. Salamanca sigue participando de dos áreas de cooperación. La de Castilla y León – Centro de Portugal y Castilla y León – Norte de Portugal.

Conscientes de estas cuestiones, que merman y estrangulan opciones de desarrollo en el ámbito rural – local, nos propusimos desde el OAEDR diversos objetivos para la elaboración de este Directorio. Estos objetivos fueron trasladados y discutidos con las organizaciones docentes:

- a) Elaborar un Directorio de Productores Ecológicos y Artesanales de calidad del territorio, de modo que pudiéramos identificar qué productores actúan en el territorio, qué sectores abordan y qué tipología de empresas desarrollan su actividad en este ámbito.
- b) Propiciar sinergias entre futuros proyectos presentados desde las Comunidades de Trabajo que la Diputación de Salamanca mantiene con la Beira Interior Norte (2006) y el Duero Superior (2001). De hecho, una de las actuaciones ya diseñada dentro de un proyecto más vasto que se presentará próximamente al POCTEP: Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España –Portugal 2007– 2013 se comenzó a concebir a la par que se discurría sobre la pertinencia del presente Directorio. Se trata, de la organización conjunta de una Feria Anual Transfronteriza donde se involucren los territorios fronterizos abordados en el presente Directorio.
- c) Por cuestiones obvias sólo se recogen aquí productores legalmente constituidos, que transforman y venden sus productos dentro del marco de control que exige la salud alimentaria y las leyes de mercado.
- d) Los productores denominados “artesanales” y cuya situación empresarial no permita la libre venta y comercialización de los productos, no están incluidos en la publicación. Será una información y un instrumento de trabajo para poder organizar y reglar la situación de estos productores sin ánimo punitivo, sino orientativo.

El Directorio Transfronterizo posee una doble estructura. La primera parte es de carácter expositivo y descriptivo. Define los conceptos de “ecológico” (biológico) y “artesanal”; identifica la normativa europea e hispano – lusa sobre las cuestiones que se tratan y realiza precisiones terminológicas que ayudan a discernir cuál es la situación de esta tipología de productores en el espacio de frontera.

Así, pues, el presente trabajo responde a los distintos objetivos que nos propusimos desde un principio, constituyéndose en un elemento más para el desarrollo de las relaciones de cooperación entre la provincia de Salamanca y los territorios vecinos de Portugal.

Agustín Caballero Arencibia

Coordinador Institucional del OAEDR
Diputación de Salamanca

Salamanca, 28 de Mayo de 2008

1. PRESENTACIÓN	13
2. TERRITORIOS DE FRONTERA: SALAMANCA, BEIRA INTERIOR NORTE Y DOURO SUPERIOR	15
3. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA: DEFINICIÓN Y CARACTERIZACIÓN TERRITORIAL	19
3.1. Definición y Encuadramiento Legal	19
3.2. Producción biológica en Beira Interior Norte.....	22
3.3. Producción ecológica en Douro Superior	23
3.4. Producción ecológica en la provincia de Salamanca.....	24
4. PRODUCTOS TRADICIONALES DE CALIDAD Y PRODUCCIÓN ARTESANAL: DEFINICIÓN Y CARACTERIZACIÓN TERRITORIAL	25
4.1. Productos tradicionales de calidad: Definición y encuadramiento	25
4.2. Productos tradicionales de calidad en Beira Interior Norte	27
4.3. Productos tradicionales de calidad en Douro Superior	28
4.4. Productos tradicionales de calidad en la provincia de Salamanca	30
4.5. Artesanía: definición y encuadramiento legal	31
4.6. Producción artesanal en Beira Interior Norte y en Douro Superior.....	34
4.7. Producción artesanal en la provincia de Salamanca	35
5. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS Y SECTORES DE LOS PRODUCTORES ECOLÓGICOS DE CALIDAD ..	37
5.1. Productores Ecológicos y de calidad en Beira Interior Norte.....	37
5.2. Productores Ecológicos y de calidad en Douro Superior.....	43
5.3. Productores Ecológicos en la provincia de Salamanca	51
6. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS Y SECTORES DE LOS PRODUCTORES ARTESANALES	55
6.1. Producción artesanal en Beira Interior Norte	55
6.2. Producción artesanal en Douro Superior	57
6.3. Producción y confección artesanal de bienes alimentarios en la provincia de Salamanca....	137
ANEXOS	121
Anexo 1. REGLAMENTACIÓN COMUNITARIA ESPAÑOLA Y PORTUGUESA RELATIVA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ARTESANAL	123
Anexo 2. LISTADO DE ENTIDADES RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ARTESANAL ..	125
Anexo 3. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y DOCUMENTALES	127
7. DIRECTORIO DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS	137
7.1. Directorio de productores Ecológicos en Beira Interior Norte	137
7.2. Directorio de productores Ecológicos en Douro Superior	155
7.3. Directorio de productores Ecológicos en la provincia de Salamanca.....	161
8. DIRECTORIO DE PRODUCTORES ARTESANALES	169
8.1. Directorio de productores artesanales en Beira Interior Norte	169
8.2. Directorio de productores artesanales en Douro Superior	252
8.3. Directorio de productores artesanales en la provincia de Salamanca	304

Lista de Quadros

Cuadro 2.1. Población, freguesias/territorio, área y densidad de población.....	15
Cuadro 2.2. Indicadores sociales en SAL, BIN y DS	16
Cuadro 2.3. Debilidades, potencialidades y acciones para el desarrollo del territorio	17
Cuadro 3.1. Operadores en modo de producción ecológica en Beira Interior Norte	22
Cuadro 3.2. Operadores en modo de producción ecológica en Douro Superior	23
Cuadro 3.3. Agricultura ecológica en Salamanca, 2006	24
Cuadro 4.1. Productos tradicionales de calidad en Beira Interior Norte.....	27
Cuadro 4.2. Productos tradicionales de calidad en Trás-os-Montes.....	28
Cuadro 4.3. Productos tradicionales de calidad en Douro Superior	29
Cuadro 4.4. Figuras de calidad y empresas asociadas en la provincia de Salamanca.....	30
Cuadro 4.5. Distribución de los artesanos de productos no alimentarios de Salamanca por subsectores	35
Cuadro 5.1. Aspectos distintivos de los aceites referenciados por operadores.....	44
Cuadro 5.2. Buenas prácticas de diferenciación, comercialización y promoción del aceite	45
Cuadro 5.3. Distribución de los operadores por concelho y por producto	47
Cuadro 6.1. Empresas de artesanía alimentaria en la provincia de Salamanca.....	59

Lista de Siglas

AASE	Asociación de Artesanos de la Serra da Estrela
ADE	Agencia de Desarrollo Económico
ADES	Asociación Desarrollo Sabugal
BIN	Beira Interior Norte
CAECYL	Consejo de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Castilla y León
CE	Comunidad Europea
CEARCAL	Centro Regional de Artesanía de Castilla y León
CEE	Comunidad Económica Europea
DO	Denominación de Origen
DOP	Denominación de Origen Protegida
DRABI	Dirección Regional de Agricultura de Beira Interior
DS	Duero Superior
ETG	Especialidad Tradicional Garantizada
FOACAL	Federación de las Organizaciones de Artesanía de Castilla y León
GPP	Oficina de Planificación y Políticas
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
IDRHa	Instituto de Desarrollo Rural e Hidráulico
IG	Indicación Geográfica
IGP	Indicación Geográfica Protegida
IPB	Instituto Politécnico de Braganza
IPG	Instituto Politécnico de Guarda
ITACYL	Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
MG	Marcas de Garantía
OGM	Organismos Genéticamente Modificados
PPART	Programa para la Promoción de los Oficios y de las Microempresas Artesanales
SAL	Provincia de Salamanca
UPA	Unidad Productiva Artesanal
USAL	Universidad de Salamanca
UTAD	Universidad de Trás-os-Montes y Alto Douro

1. PRESENTACIÓN

El trabajo que se presenta es el resultado de la elaboración del Directorio de Productores Ecológicos y Artesanales de la provincia de Salamanca, Beira Interior Norte y Douro Superior, realizado en el ámbito del Convenio de colaboración entre Diputación de Salamanca y la Universidad de Salamanca. El equipo de investigación ha estado coordinado por los profesores José Manuel del Barrio Aliste, del Departamento de Sociología y Comunicación de la Universidad de Salamanca (USAL), Constantino Mendes Rei, de la Escuela Superior de Tecnología y Gestión del Instituto Politécnico de Guarda (IPG) y Alberto Moreira Baptista, del Departamento de Economía, Sociología y Gestión de la Universidad de Trás-os-Montes y Alto Douro (UTAD).

El estudio se ajusta lo máximo posible al proyecto que figura en el convenio de colaboración entre la Diputación de Salamanca y la USAL, e incluye las siguientes áreas temáticas: 1) caracterización y diagnóstico territorial integrado de la región en estudio: provincia de Salamanca, Beira Interior Norte y Douro Superior; 2) definición y caracterización territorial de la producción ecológica; 3) definición y caracterización territorial de los productos tradicionales de calidad y de la producción artesanal; 4) principales características y sectores de la producción ecológica; 5) principales características y sectores de la producción artesanal; 6) fichas de productores ecológicos; y 7) fichas de productores artesanales.

Para llevar a cabo esta tarea, el equipo de investigación ha utilizado una **metodología cuantitativa y cualitativa** apoyada en las siguientes técnicas de investigación complementarias:

1. **Fuentes documentales y estadísticas:** Se ha hecho un análisis de contenido de los estudios, investigaciones e informes técnicos relacionados, directa o indirectamente, con los tres territorios. También se ha realizado una exploración estadística de algunas fuentes demográficas, sociales y económicas, etc., que proporcionan variables e indicadores comunes o similares de los territorios.
2. **Entrevistas y visitas de campo:** Han sido realizadas entrevistas a los productores ecológicos y artesanales en los tres territorios y se han visitado, en la mayoría de los casos, las empresas *in situ*. Las características y los perfiles de las entrevistas realizadas han estado condicionadas por las fuentes disponibles y por la existencia o no, en algunos casos, de registros oficiales de, sobre todo, las actividades artesanales.

El informe se presenta estructurado en ocho capítulos. Después de la presentación, en el capítulo 2 se expone un breve análisis de las principales características del territorio. Se presta una atención particular a la dinámica demográfica, a las cualificaciones académicas y profesionales y a algunos indicadores sociales. El capítulo termina con una breve síntesis de las principales debilidades detectadas y de los puntos fuertes de la región.

En los capítulos 3 y 4 se presentan la definición, el encuadramiento legal y la caracterización territorial de los productores ecológicos (capítulo 3) y de los productores artesanales (capítulo 4) en cada uno de los territorios. El objetivo fundamental de estos capítulos es contextualizar las características básicas y los sectores principales de ambos tipos de productores, cuestiones que se presentan en los capítulos 5 y 6. Este análisis fue efectuado básicamente con la información obtenida en distintas bases de datos, registros oficiales y principalmente en las entrevistas y visitas de campo realizadas.

Finalmente, en los capítulos 7 y 8 se presentan las fichas de los productores ecológicos y de los artesanales. En el caso de la provincia de Salamanca, las fichas presentadas son menos que el número de productores ecológicos y artesanales que aparecen en los registros oficiales de la Junta de Castilla y León. Esto es debido a que, tras las pesquisas del equipo de investigación, algunos de estos productores ya no mantenían la actividad, sin que se hubieran dado de baja, o porque algunas

empresas de artesanía alimentaria –en concreto dos- no han deseado que la información de la empresa fuera incluida en este directorio.

El informe termina con tres anexos. En el primero se resume la reglamentación comunitaria española, portuguesa y castellano-leonesa en materia de producción ecológica y artesanal; en el segundo se incluye un listado de entidades relacionadas con las materias de este informe; y en el último, se presentan las referencias bibliográficas y documentales sobre las cuestiones planteadas.

2. TERRITORIOS DE FRONTERA: SALAMANCA, BEIRA INTERIOR NORTE Y DOURO SUPERIOR

El término territorio o región será empleado en este Directorio para designar el área transfronteriza que comprende la provincia de Salamanca (SAL), Beira Interior Norte (BIN) y Douro Superior (DS). Desde el punto de vista territorial, la provincia de Salamanca está constituida por 8 comarcas agrarias y 362 municipios. BIN integra nueve concelhos (Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Guarda, Manteigas, Meda, Pinhel, Sabugal y Trancoso) y 239 freguesias. DS es la zona con menor área y está constituida por 4 concelhos (Mogadouro, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta y Vila Nova de Foz Côa) y 68 freguesias.

Se trata de un territorio situado en la periferia de Portugal y España, ocupando una superficie aproximada de 183.000 km², de la cual 67% pertenece a la provincia de Salamanca, 22% a BIN y 10,5% a DS.

Esta región transfronteriza presenta una población de 494.000 habitantes. Los valores de la densidad de población del territorio son muy bajos cuando los comparamos con los valores medios encontrados en España (80) y Portugal (112). SAL y BIN presentan densidades de población idénticas (28) y DS es el que presenta menor densidad de población (18).

El análisis de la evolución de la población entre los censos de 1991 y 2001 muestra una disminución de la población de 3,4% en SAL, 2,7% en BIN y más acentuada (9%) en DS. La población del territorio tiende a concentrarse en las respectivas sedes de concelho y ciudades, observándose un fuerte vaciamiento de las freguesias rurales y de sus pueblos, sobre todo de las más distantes de los centros urbanos donde la disminución de la población es muy acentuada.

Cuadro 2.1. Población, freguesias/territorio, área y densidad de población

Territorios	Población 1991	Población 2001	Freguesias/ Municipios (2003)	Superficie (km ²)	Densidad Población (hab/km ²) (2001)
SAL	357.801	345.609	362	12.350	28,0
BIN	118.513	115.325	239	4.063	28,4
DS	36.956	33.832	68	1.934	17,5
Total	513.270	494.157	669	18.347	27,0

Fuente: INE PT – Censos (2001), INE ES (Nomenclátor – Censo de Población y Viviendas (2001).

La región presenta características esencialmente rurales, donde se evidencian varios problemas estructurales, en materia de despoblación, envejecimiento de la población, reducido peso de los estratos más jóvenes y aumento de volumen del grupo de edades superiores a los 65 años, con incremento de los índices de dependencia, fragilidad del tejido económico y déficit de redes de comunicación, aspectos que, de manera articulada, configuran dificultades acentuadas para fomentar el desarrollo sostenible. Cuando la estructura de la franja de edad de la población es analizada, se verifica que los estratos comprendidos entre 25-64 años están mejor representados en los centros urbanos más grandes (Salamanca y Guarda).

SAL es una región rica en recursos naturales concretamente fauna (caza) y flora (micología), existencia de parques naturales (Parque Natural Arribes del Duero), así como en productos agrícolas, ganaderos y gastronómicos de calidad. El sector agro-industrial (quesos, champiñones, vino) se encuentra más organizado y desarrollado, generando plusvalías mayores en el lado español.

BIN es una región rica en recursos hídricos (ríos Côa, Mondego, Zêzere, y afluentes); paisajísticos y cinegéticos, abarcando algunas zonas protegidas (Parque Natural de la Sierra de Estrela, Reserva Natural de la Sierra de Malcata); en recursos naturales y vegetales, en patrimonio construido, en gastronomía y artesanía. El queso de la sierra es un producto de calidad muy importante en la promoción de este territorio.

DS presenta características morfológicas particulares, precisamente en el relieve accidentado y a veces escarpado y alguna diversidad paisajística muy marcada por el valle del río Côa, la presencia del Duero y la proximidad de la frontera con España (AMDS, 2007). El vino y el aceite son dos de los productos de calidad más emblemáticos de esta área. Los productos agrícolas y artesanales del territorio serán tratados de forma más extensa en los puntos 5 y 6 de este trabajo.

De una forma general la región presenta una tasa elevada de población sin estudios, sobre todo acentuada en la parte portuguesa: 12% en SAL, 18% en BIN y muy elevada (33%) en DS. La población sin estudios coincide en un gran porcentaje con la población anciana. En SAL domina la población con estudios secundarios (42,4%), mientras que en BIN y DS predomina el nivel básico, respectivamente 61% y 56%. La población con formación de nivel superior es más elevada en SAL (16,3%) que en BIN (8,7%) y DS (4%).

En lo que respecta a los indicadores de salud, la provincia de Salamanca dispone de mayor número de médicos (5,8) por 1000 habitantes, casi el triple de los valores encontrados en BIN (1,8) y DS (1,5). La disponibilidad de personal sanitario es también menor en el lado portugués.

En cuanto a la tasa de mortalidad infantil no se han verificado diferencias significativas entre los territorios de los dos países.

Cuadro 2.2. Indicadores sociales en SAL, BIN y DS

	Número de médicos por mil habitantes	Número de personal sanitario por mil habitantes	Tasa media de mortalidad infantil 1998/2002
Portugal	3,2	4,0	5,4
Beira Interior Norte	1,8	2,3	5,6
Distrito de Bragança + Vila Nova de Foz Côa*	1,5	4,4	n.d.
España	4,5	5,1	4,4
Provincia de Salamanca	5,8	5,9	4,4

* El distrito de Bragança + V N Foz Côa incluye los 4 concelhos de DS

Fuente: INE.PT- Anuário estatístico de la RC (2003); INE.ES – Indicadores Sociales (2004) Salud.

En lo que se refiere al territorio de estudio, la estructura económica ha venido sufriendo alteraciones a lo largo de las últimas décadas. La agricultura ha desempeñado tradicionalmente un papel central en la estructura del empleo. Sin embargo, ésta ha venido perdiendo “protagonismo” en favor de otros sectores. La distribución de la población activa empleada por sectores de actividad, para el año 2001, muestra la elevada presencia del sector terciario en la población activa empleada (SAL – 67%, BIN – 56% y DS 49%), seguido del sector secundario (SAL – 24%; BIN – 32% y DS – 20%) y finalmente del sector primario: (SAL – 9%; BIN – 12%; y DS – 30%). Los concelhos de Douro Superior destacan por el elevado peso de la población activa empleada en el sector primario. En materia de actividad económica, a pesar de que la mayoría de la población esté empleada en el sector terciario, el sector primario, y la agricultura en especial, asumen en este territorio una importancia significativa.

La situación en términos de desempleo era en 2001 más desfavorable en la provincia de Salamanca (14,9%). Desde el lado portugués, la tasa de desempleo en BIN era idéntica a la media nacional (6,8) y subía ligeramente en DS hacia el 8,9%. Hay que añadir que el desempleo es un problema que afecta bastante más a las mujeres que a los hombres en los distintos concelhos y comarcas en estudio. En lo que respecta a la evolución de este indicador, se ha asistido en la provincia de Salamanca a una mejoría de 3,7 puntos porcentuales en relación a la década anterior. En el caso de DS la tasa de desempleo entre 1991 y 2001 ha aumentado en tres de los cuatro concelhos.

El tejido empresarial se encuentra excesivamente fragmentado con bajo nivel de cooperación, con fragilidades en las esferas organizativa, tecnológica y comercial, y con dificultades en añadir valor a través de un mayor grado de transformación. Hay, sin embargo, algunas excepciones, particularmente en las empresas relacionadas con los sectores del vino y del aceite, algunas de las cuales están muy bien insertadas en el mercado global. Las asociaciones empresariales no trabajan en red, sino de forma aislada.

La coexistencia de las diversas condiciones referidas ha dificultado el desarrollo de la región. En el siguiente cuadro se presenta una síntesis de las principales debilidades y potencialidades del territorio en estudio, así como acciones propuestas para su desarrollo mencionadas en trabajos anteriores (Diputación de Salamanca 2006: 73-79; Diputación de Salamanca, 2007: 178-182).

Cuadro 2.3 Debilidades, potencialidades y acciones para el desarrollo del territorio

Debilidades	Potencialidades	Acciones
• Despoblación y envejecimiento de la población; • Escasez de empleo; • Bajo nivel de formación; • Carencia de servicios básicos principalmente infraestructuras; • Tejido empresarial débil y ausencia de inversión e innovación. • Debilidad del capital social; • Débil cooperación interinstitucional; • Escaso poder de la sociedad civil; • Limitado acceso a servicios básicos; • Dificiles accesibilidades intra e inter territorio; • Falta de proyectos transversales; • Dispersión de la oferta y difícil comercialización de productos agrícolas; • Débil articulación entre turismo y agricultura	• Patrimonio natural: flora, fauna sistemas agrarios, paisaje y otros atractivos; • Parque Natural del Duero Internacional (PNDI) y Arribes del Duero, Sierra de Estrela, Sierra de Malcata, Sierra de Gata y Gredos; • Valioso patrimonio arqueológico y cultural (Duero Patrimonio Mundial, Parque Arqueológico del Valle del Côa (PAVC); • Productos agroalimentarios de calidad, caza y pesca; • Recursos geológicos, hídricos y energéticos.	• Desarrollar proyectos integrados de base territorial; • Mejorar las accesibilidades, específicamente las viarias; • Promoción del empleo a través de los recursos endógenos. • Desarrollar el potencial de los patrimonios natural y cultural; • Promocionar el carácter emprendedor y la inversión privada; • Valorizar el sector energético; • Promocionar la agricultura, lo agroalimentario y el turismo como ejes centrales del desarrollo; • Apoyar las necesidades sociales y de salud de los más ancianos; • Mejorar el capital social, adaptar la formación a las necesidades de desarrollo del territorio.

Fuente: Diputación de Salamanca, 2007

3. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA: DEFINICIÓN Y CARACTERIZACIÓN TERRITORIAL

3.1. DEFINICIÓN Y ENCUADRAMIENTO LEGAL

Al finalizar de la 2ª Gran Guerra, las empresas que fabricaban explosivos fueron reconvertidas para la producción de abonos para la agricultura. Este hecho, entre otros, contribuyó al inicio de la agricultura moderna. Se han conseguido numerosos avances tecnológicos, se desarrolló la industria de los pesticidas, se han uniformado prácticas y han aumentado los rendimientos. Pero el precio a pagar por este aumento fue elevado: contaminación del suelo, de las aguas, de la atmósfera y de los alimentos; desertificación del medio rural; endeudamiento y dependencia de los agricultores en relación a los factores de producción; pérdida de biodiversidad, falta de caracterización de la agricultura y pérdida de prácticas ancestrales de una agricultura sostenible en el tiempo (Costa y Rodet, s.d).

Desde entonces, se ha asistido a un proceso evolutivo basado en la utilización de métodos de cultivo innovadores, los cuales se pueden traducir en las siguientes etapas (Amaro y Baggiolini, 1982):

- Lucha química ciega – Utilización indiscriminada de los pesticidas más eficaces según esquemas de tratamientos fijos y definidos previamente.
- Lucha química aconsejada – Utilización ponderada de pesticidas de amplio espectro de acción por la intervención de sistemas de aviso;
- Lucha dirigida – Introducción de la noción de nivel económico de ataque. Utilización de pesticidas con baja repercusión ecológica. Garantía de los organismos auxiliares existentes;
- Protección integrada – Integración de varios medios de lucha; limitación máxima de la lucha química;
- Producción integrada – Generalización de los conceptos de la protección integrada en la totalidad de la producción agrícola;
- Agricultura ecológica – Se basa en el funcionamiento del ecosistema agrario y recurre a prácticas que fomentan su equilibrio y biodiversidad. Se sostiene en la interacción dinámica entre el suelo, las plantas, los animales y los humanos, considerados como una cadena indisociable en que cada eslabón afecta a los demás.

El concepto de agricultura ecológica es el resultado de una serie de reflexiones y de varios métodos de producción agrícola alternativos, practicados principalmente en Europa desde el inicio del siglo XX, con el objetivo de dar respuesta a los diversos movimientos surgidos, concretamente el movimiento de defensa de una alimentación sana y equilibrada (Alemania) y el movimiento basado en los principios de la agricultura orgánica (post- Segunda Guerra Mundial) y para dar respuesta a la creciente insatisfacción de los consumidores (post década de los 60, Siglo XX). En este contexto, con el objetivo de definir conceptos e indicar normas y reglamentación del modo de producción ecológico, fue introducido por el Codex Alimentarius Comisión (FAO/WHO, 1999) el concepto de agricultura ecológica y se adoptó un marco legislativo para los productos ecológicos – el Reglamento (CEE) nº 2092/91. Este reglamento se ha impuesto como única forma de permitir que este modo de producción se posicionara de forma creíble en un nicho de mercado con productos de calidad.

Según el Codex Alimentarius Comisión (FAO/WHO, 1999) “la Agricultura Ecológica es un sistema de producción holístico, que promueve y mejora la salud del ecosistema agrícola, al fomentar la

biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Se privilegia el uso de buenas prácticas de gestión de la explotación agrícola, en lugar del recurso a factores de producción externos, teniendo en cuenta que los sistemas de producción deben ser adaptados a las condiciones regionales. Esto se consigue, siempre que sea posible, a través del uso de métodos de cultivo, ecológicos y mecánicos en detrimento de la utilización de materiales sintéticos.”

Actualmente, el modo de producción ecológico es definido por el Reglamento (CE) nº 834/2007², como “un sistema global de gestión de las explotaciones agrícolas y de producción de géneros alimentarios que combinan las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de los recursos naturales, la aplicación de normas exigentes en materia de bienestar de los animales y método de producción en sintonía con la preferencia de ciertos consumidores por productos obtenidos utilizando sustancias y procesos naturales. El método de producción ecológica desempeña así un doble papel social; por un lado suministra un mercado específico que contesta a la búsqueda de productos ecológicos por parte de los consumidores y, por otro, genera bienes públicos que contribuyen a la protección del medio ambiente y al bienestar de los animales, así como al desarrollo rural”.

Según el artículo 3º del Reglamento (CE) nº 834/2007 de 28 de Junio, la producción ecológica apunta esencialmente a:

- Establecer un sistema de gestión agrícola sostenible basado en el respeto por los sistemas y ciclos de la naturaleza, en la preservación y refuerzo de la salud de los suelos, del agua, de las plantas y de los animales y el equilibrio entre ellos, minimizando todas las formas de contaminación, en la preservación de la biodiversidad y ecosistemas naturales; en el uso responsable de la energía y de los recursos naturales (el agua, los suelos, las materias orgánicas y el aire) y en el cumplimiento de las normas exigentes del bienestar de los animales y en especial, las necesidades de comportamiento propias de cada especie.
- Obtener productos de elevada calidad y producir una amplia variedad de géneros alimentarios y de otros productos agrícolas que correspondan a la búsqueda, por parte de los consumidores, de bienes producidos a través de procesos que no sean nocivos para el medioambiente, la salud humana, la fitosanidad o la salud y bienestar de los animales.

La práctica de la producción ecológica, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 834/2007 de 28 de Junio, obliga a un conjunto de principios o normas, concretamente:

- a) La concepción y gestión adecuadas de procesos ecológicos basados en sistemas ecológicos que utilicen recursos naturales internos al sistema a través de métodos que empleen organismos vivos y métodos de producción mecánicos; practiquen el cultivo de vegetales y la producción animal adecuados al suelo o practiquen la agricultura respetando el principio de la explotación sostenible de los recursos haliéuticos; excluyan la utilización de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y de productos obtenidos a partir de OGM o mediante OGM, con excepción de los medicamentos veterinarios y que se basen en la evaluación de los riesgos y en la utilización de medidas de precaución y de medidas preventivas, caso de que sea necesario;
- b) Restricción de la utilización de factores de producción externos. Éstos deben ser provenientes de la producción ecológica o de sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales o de fertilizantes minerales de baja solubilidad;
- c) Estricta limitación de la utilización de factores de producción de síntesis química a casos excepcionales (cuando no existan prácticas adecuadas de gestión, cuando no estén disponibles en el mercado los factores externos y cuando la utilización de los factores externos contribuya a impactos ambientales inaceptables);
- d) Adaptación, siempre que sea necesario, de las reglas de producción ecológica, teniendo en cuenta la situación sanitaria, las diferencias climáticas regionales y las condiciones locales, las fases de desarrollo y las prácticas específicas de creación.

² Este reglamento vino a revocar el Reglamento (CEE) nº 2092/91.

El reglamento antes citado establece también principios específicos aplicables bien a la agricultura ecológica, bien a la transformación de géneros alimentarios ecológicos, así como a la transformación de alimentos ecológicos para animales, prohibiendo explícitamente la utilización de OGM y de radiaciones ionizantes.

Las explotaciones de agricultura ecológica en Portugal, tal como ha sucedido en otros países europeos en períodos más o menos recientes, han tenido un crecimiento constante, principalmente en los últimos cinco años, saldándose su número en 1.577 operadores certificados, el que corresponde a 233.458 ha (datos de diciembre de 2005). Actualmente, según los listados del Ministerio de Agricultura, estarán certificados más de 2.550 operadores.

De acuerdo con Firmino (2007), la certificación de la ganadería en modo de producción ecológica en el 2002, ha venido a dar mayor dinamismo al sector, contribuyendo al incremento de la superficie destinada a la alimentación de los animales, como es el caso de los pastos y de los árboles, así como rellenar un vacío en el suministro de productos provenientes del modo de producción ecológico y abrir paso a la diversificación y valorización de la producción, como es el caso de los embutidos y lácteos, generadores de importantes plusvalías.

Situándose preferentemente en áreas del interior, donde la contaminación no es todavía un factor de preocupación inmediata, la agricultura ecológica puede asumir un papel importante en la fijación de poblaciones, abriendo perspectivas de desarrollo en áreas anteriormente marginadas.

En el ámbito de la **provincia de Salamanca** hay que tener en cuenta la normativa específica en materia de producción ecológica de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. En este sentido, es preciso mencionar la Orden de 31 de marzo de 1995, por la que se estableció el Reglamento sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios y la creación del Consejo de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Castilla y León (CAECYL).

El CAECYL es el organismo competente para ejercer las funciones de control establecidas en el Reglamento (CE) nº 2092/91, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, así como las de velar por su cumplimiento en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Castilla y León (España). El Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León, se encuentra en el listado de la Unión Europea de organismos y autoridades de control reconocidas para ejercer las funciones de control establecidas en el Reglamento (CE) 2092/91. El código que le identifica como autoridad de control es el ES-CL-AE.

Asimismo, el Decreto 6/2005, de 13 de enero, establece el distintivo de calidad para los productos agroalimentarios de Castilla y León y regula la protección de los intereses particulares de los productores acogidos a una determinada figura de calidad. De esta manera, con el objetivo de apoyar la calidad intrínseca de los productos agroalimentarios de la región, en 2004, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León diseñó y registró, en la Oficina Española de Patentes y Marcas, el distintivo de calidad de los productos agroalimentarios de esta Comunidad como medio de amparar el interés público de asegurar al consumidor la procedencia y calidad de estos productos.

Y por lo que respecta a la normativa que regula la Producción Integrada en Castilla y León, este sistema de producción se ha desarrollado a partir de la publicación del Decreto 208/2000, de 5 de octubre de 2000, por el que se regulaba la producción integrada de productos agrícolas de Castilla y León (B.O.C. y L. de 11 de octubre). Posteriormente se ha publicado el resto de la regulación básica, completándose con la creación y publicación de un logotipo de Producción Integrada en Castilla y León, que es la identificación que garantiza este sistema de producción y con las Normas Técnicas de los cultivos.

La Producción Integrada es un método para obtener productos diferenciados, garantizando al consumidor la calidad y seguridad alimentaria mediante la utilización racional de los medios de producción (suelo, agua y fitosanitarios) en todas las fases. Permite el uso equilibrado de los productos fitosanitarios, controlando plagas y enfermedades utilizando de forma prioritaria métodos culturales, biológicos y naturales, sobre los químicos y eligiendo estos de forma cuidadosa y equilibrada.

La producción integrada es un paso adelante respecto a la agricultura tradicional. Se trata de un método de producción agrícola que obtiene productos de calidad diferenciada, garantizando la seguridad alimentaria para el consumidor y protegiendo el medio ambiente a través de la utilización racional de los medios de producción (semillas, abonos, maquinaria, etc.) en todas las fases. La creciente demanda del consumidor de productos garantizados, ha hecho emerger diferentes sistemas de calidad certificada, siendo la Producción Integrada la que más incide en la sanidad de los cultivos, en la trazabilidad, en el respeto al medio ambiente y en el autocontrol.

Por último, es preciso resaltar el papel relevante que viene cumpliendo el Instituto Tecnológico de Castilla y León, creado por La Ley 7/2002, de 3 de mayo (B.O.C. y L. n.º 86, de 8 de mayo). Constituyen los objetivos fundamentales de dicho Ente potenciar la actividad del sector agrario y de sus industrias de transformación, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, mediante el desarrollo tecnológico y la dinamización de iniciativas que comporten nuevas orientaciones productivas o de adecuación al mercado y a sus exigencias de calidad y competitividad, actuando como medio propio de la administración autonómica en áreas básicamente tecnológicas como son la investigación, la certificación de la calidad, el desarrollo de infraestructuras o la promoción de iniciativas de desarrollo específicas.

3.2. PRODUCCIÓN BIOLÓGICA EN BEIRA INTERIOR NORTE

Beira Interior se ha distinguido como una de las regiones agrarias más dinámicas en el modo de producción ecológica. Con solamente 23 operadores certificados en 1996 y un área de 1.638 ha, contaba con 272 agricultores biológicos en 2005 que trabajaban 48.808 ha. Estos aumentos son consecuencia de la intención ya antes manifestada por los agricultores de expandir su área de cultivo, habiendo apostado fuertemente en sectores como la horticultura. En un solo año, la agricultura ecológica en Beira Interior pasó de 173 ha a las actuales 331 ha (un aumento de 91% en relación con el año anterior) y sobrepasa largamente Ribatejo y Oeste (123 ha) que tradicionalmente se posiciona como principal centro suministrador de hortalizas (Firmito 2007)³.

En la subregión de Beira Interior Norte, de acuerdo con los últimos listados del Ministerio de Agricultura⁴, estaban registrados 60 operadores que ocupan un área de cerca de 4.376 ha, destacándose los sectores de pastos (1307,87 ha), el olivo (761,23 ha), las plantaciones de árboles (633,64 ha) y la viña (225,11 ha).

Cuadro 3.1 Operadores en modo de producción ecológico en Beira Interior Norte

Concelhos	Número de Productores	Cultivos	Área Ocupada (há)	Animales
Almeida	1	Horticultura; Plantas forrajeras; Árboles	54,05	Ovinos (139)
Celorico da Beira	1	Olivicultura; Pastos	31,15	Ovinos (69)
Figueira de Castelo Rodrigo	28	Plantas forrajeras; Pastos; Árboles; Fruticulturas; Olivicultura; Viña; Frutos secos; Barbecho; Horticultura	1748,35	Ovinos (1227) Bovinos (47)
Guarda	9	Pastos; Árboles; Fruticulturas; Olivicultura; Viña; Frutos secos; Barbecho; Horticultura	827,35	Ovinos (513) Bovinos (185)
Manteigas	1	Pastos; Árboles; XXXX	52,31	
Meda	2	Cultivo de árboles; Olivicultura; Viña; Frutos secos;	85,00	
Pinhel	10	Pastos; Árboles; Árboles frutales; Olivicultura; Viña; Frutos secos; Barbecho; Horticultura	1138,59	Ovinos (590) Bovinos (226) Porcino (5) Equinos (2)
Sabugal	6	Pastos; Árboles; Olivicultura; Viña; Frutos secos; Horticultura	420,73	Ovinos (204) Bovinos (134) Caprinos (219) Porcinos (6)
Trancoso	2	Frutos secos; Olivicultura; Viña; Pastos	65,04	Ovinos (24)
Total	60		4422,57	

Fuente: GPP (2007).

³ Guía de las Explotaciones de Agricultura Ecológica: una Estrategia de Desarrollo para las Áreas Rurales Portuguesas", Disponible en <http://www.fcsh.unl.pt/gabi/>

⁴ Datos facilitados por el GPP – Gabinete de Planificación y Políticas en Abril de 2008.

Como consecuencia del gran interés suscitado por la certificación, desde 2002, de la producción ganadera, es destacable el aumento, sobre todo a partir del año 2000, del área dedicada a los pastos y al cultivo de árboles 23.657 ha y 19.196 ha, respectivamente, en 2005.

Esta región presenta un gran potencial turístico, en especial en la vertiente cinegética, contabilizándose en 1999, seis unidades de turismo en espacio rural situadas en explotaciones de agricultura ecológica.

3.3. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN DOURO SUPERIOR

Trás-os-Montes, región agraria donde se ubica Douro Superior, es la segunda mayor región del país en número de operadores de agricultura ecológica, existiendo un registro, hacia el final de 2004, de 352 explotaciones. De una forma general, las principales producciones eran, en el citado año, el olivo (4.602 ha), frutos secos (4.395 ha), los pastos y forrajes (2.466 ha), el cultivo de árboles (481 ha) y viña (319 ha), con un total de 12.559 ha en este modo de producción. En cuanto a la producción animal, la región presentaba 38 operadores, situándose en la tercera posición a nivel del continente, después de Alentejo y Beira Interior, teniendo mayor importancia las producciones de ovinos y caprinos y la apicultura (IDRHa, 2006)⁵.

En los cuatro concelhos de Douro Superior, según el listado del antiguo Instituto de Desarrollo Rural e Hidráulica (IDRHa) y la información obtenida en el terreno, existen siete transformadores relacionados con la producción de aceite y vino, tres en Vila Nova de Foz Côa, dos en Torre de Moncorvo y Mogadouro y uno en Freixo de Espada à Cinta. No fueron conseguidos datos recientes en cuanto al número de productores por concelho, pero los listados del IDRHa apuntan un total de 86 productores, registrándose mayor concentración en el concelho de Torre de Moncorvo, seguido de los concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Mogadouro y Freixo de Espada à Cinta. Las actividades a las cuales se dedican son principalmente la olivicultura, la producción de almendra, la viticultura y la ovinicultura. El cuadro siguiente sintetiza la situación.

Cuadro 3.2. Operadores en modo de producción ecológica en Douro Superior

Concelhos do Douro Superior	Número de Transformadores	Número de Productores	Principales Producciones
Freixo de Espada à Cinta	1	6	Almendra, aceituna, uva, vino, otras producciones vegetales
Mogadouro	1	21	Almendra, aceituna, aceite, otras producciones vegetales
Torre de Moncorvo	2	42	Almendra, aceituna, aceite, frutas, uva, vino, otras producciones vegetales, ovinos
Vila Nova de Foz Côa	3	17	Almendra, aceituna, aceite, uva, vino, otras producciones vegetales, ovino

Fuente: <http://www.idrha.min-agricultura.pt/>

De acuerdo con estos elementos, Douro Superior registra cerca de un cuarto del número de operadores de Trás-os-Montes, siendo la producción fuertemente concentrada en sus actividades más específicas, destacando el olivo y el almendro. Dada la naturaleza de este territorio y sus potencialidades existe un amplio margen de expansión del modo de producción ecológica, no sólo en las citadas actividades sino en lo que respecta al cultivo de árboles frutales en general, a los cereales y a la producción animal, muy en especial la ganadería de ovinos y la apicultura.

Sin embargo, todavía subsisten muchos problemas asociados a la comercialización de los productos ecológicos que necesitan un análisis y una resolución. En el caso de los vinos, el modo de producción ecológica incide sobre todo en la producción y ha sido dada poca atención a la transformación, lo que coloca a los diferentes productores de vino en situaciones distintas.

Entre las actividades cabe destacar la olivicultura y la vitivinicultura una vez que la materia prima es transformada localmente, dando lugar a productos con mayor valor añadido, concretamente vinos y

⁵ Se destaca el hecho de que aunque existan áreas extensas declaradas en modo de producción ecológica (caso de los pastos y almendros) no significa que de ello resulten productos ecológicos, pues muchos productores no están incluidos en el sistema de certificación.

aceites embotellados, de elevada calidad, vendidos en el mercado nacional y exportados hacia varios países del mundo. Las demás producciones, por el contrario, son predominantemente vendidas al por mayor, como materia prima para otras regiones o incluso para fuera del país.

Hay que decir que en este territorio tienen sede dos Asociaciones de Agricultura Ecológica: la Asociación de Productores Agrícolas Tradicionales y Ambientales (APATA), en Mogadouro, y la Asociación de Productores de Agricultura Biológica de Trás-os-Montes y Alto Douro (MONTES DO NORDESTE), en Torre de Moncorvo. Próximo de Vila Nova de Foz Côa, en Pinhel está también la Asociación de Productores Biológicos del Valle del Côa (BIOCÔA). No muy lejos, en Macedo de Cavaleiros, están también la Asociación de Productores Agroforestales de Terra Quente (AGRIARBOL) y la Asociación de Agricultores Biológicos de Portugal (AABP).

Por otro lado, en la región están situadas dos instituciones de enseñanza superior -UTAD y Instituto Politécnico de Bragança (IPB)- con importante actividad de enseñanza e investigación en este campo.

3.4. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

Salamanca es la segunda provincia de España y también de Castilla y León, después de Soria, con el menor número de operadores de agricultura ecológica, estando registrados solamente 10 a finales de 2006. La superficie total inscrita en el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECYL) es de 1.718,44 hectáreas: 1.698,24 ha como agricultura ecológica, 13,36 ha calificada en conversión y 6,94 ha calificada en el primer año de prácticas.

En lo que se refiere al número de explotaciones de ganado, la provincia incluye tres operadores de carne bovina, con 243 cabezas de ganado, ocupando la cuarta posición en Castilla y León, por encima de León, Valladolid y Zamora, y la posición número 37 a nivel de España. Además, sólo hay una actividad industrial en la agricultura ecológica relacionada con la panificación y con las pastas alimenticias, lo que significa que la provincia de Salamanca ocupa la última posición de las nueve provincias de Castilla y León. En el siguiente cuadro se sintetiza lo expuesto anteriormente.

Cuadro 3.3. Agricultura ecológica en Salamanca, 2006

	Total
Productores	9
Fabricantes y comerciantes	1
Superficie total inscrita (ha)	1.718,44
Nº de explotaciones de ganado	3
Nº de cabezas de ganado	243
Nº de actividades industriales (panificación y pastas alimenticias)	1

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006 y <http://www.caecyl.es>

Atendiendo a la utilización del suelo, los datos del CAECYL muestran que la agricultura ecológica en la provincia de Salamanca está fuertemente concentrada sobre todo en pastos, prados y forrajes (1.673,90 ha), seguida de lejos de las áreas de barbecho y abono verde (10,09 ha), viña (9,53 ha), olivo (8,36 ha), cereales y leguminosas (6,61 ha), frutas (1,04 ha) y hortalizas y tubérculos (0,31 ha).

Sin embargo, dada la naturaleza de la provincia y sus potencialidades, existe un amplio margen de expansión de este tipo de agricultura, en especial los frutales en La Sierra y Las Arribes del Duero, los vinos en las Arribes, el aceite en La Sierra y Vitigudino, las cerezas en la Sierra de Francia, las lentejas en La Armuña, el queso en Las Arribes del Duero, la producción animal de carne de raza bovina Morucha, la ternera "charra", o las carnes curadas o transformadas (lomos, chorizos, salchichas, jamones y paletas obtenidos de porcinos ibéricos sacrificados, despiezados y elaborados en la provincia de Salamanca).

4. PRODUCTOS TRADICIONALES DE CALIDAD Y PRODUCCIÓN ARTESANAL: DEFINICIÓN Y CARACTERIZACIÓN TERRITORIAL

4.1. PRODUCTOS TRADICIONALES DE CALIDAD: DEFINICIÓN Y ENCUADRAMIENTO

En un mundo en creciente globalización son cada vez más tenues las particularidades que distinguen los países y las regiones en la enorme oferta de productos industriales indiferenciados de gran consumo.

Al identificar y clasificar los productos con características tan propias y específicas, además de que los protegemos, se protege también al productor y al consumidor, divulgando una región, ciudad, villa, lugar, a los cuales están conectados por la sabiduría de las gentes debidamente reconocidos y verificados, transmitiendo las buenas prácticas tradicionales.

Teniendo en cuenta la necesidad de proteger y valorizar un rico patrimonio de productos agrícolas y agroalimentarios con características cualitativas procedentes de su origen geográfico y del modo particular de producción unido a costumbres ancestrales de las poblaciones, la Comunidad Europea ha creado en 1992 sistemas de valorización y de protección jurídica para los productos agroalimentarios de carácter específico.

Asimismo, surge dentro de la Comunidad Económica Europea el Reglamento (CEE) N° 2081/92 del Consejo de 14 de julio de 1992, relativo a la Protección de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de los Productos Agrícolas y de los Géneros Alimentarios, y el Reglamento (CEE) N° 2082/92 del Consejo de 14 de julio de 1992 relativo a los Certificados de Especificidad de los Productos Agrícolas y Géneros Alimentarios. Estos Reglamentos fueron revocados y sustituidos respectivamente por los Reglamentos (CE) N° 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 y (CE) N° 509/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006. El Reglamento de la Comisión (CE) N° 898/2006 de 14 de diciembre de 2006 establece reglas de ejecución del Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y de los géneros alimentarios.

En conformidad con todo esto, los productos certificados pueden surgir en el mercado con las siguientes designaciones:

- Denominación de Origen Protegida – DOP
- Indicación Geográfica Protegida – IGP
- Especialidad Tradicional Garantizada – ETG

Se entiende por Denominación de Origen (DO) el nombre de una región, de un lugar determinado, o en casos excepcionales de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un género alimentario, originario de esa región, de esa localidad determinada o de ese país, cuya calidad o características se deben esencial o exclusivamente a un medio geográfico específico, incluyendo los factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración ocurren en el área geográfica delimitada.

Se entiende por Indicación Geográfica (IG) el nombre de una región, de un local determinado o en casos excepcionales de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un género alimentario originario de esa región, de ese local determinado o de ese país y que posee determinada calidad, reputación u otras características que pueden ser atribuidas a ese origen geográfico y cuya producción y/o transformación y/o elaboración ocurren en el área geográfica delimitado.

En cuanto a las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), se caracterizan por las siguientes cualidades:

- **Especificidad:** elemento o conjunto de elementos por los cuales un producto agrícola o un género alimentario se distingue claramente de los demás productos o géneros similares pertenecientes a la misma categoría;
- **Tradicional:** de uso comprobado en el mercado comunitario por un período que demuestre la transmisión entre generaciones; este período debe corresponder a la duración generalmente atribuida a una generación humana, esto es, al menos 25 años;
- **Especialidad Tradicional Garantizada:** cualquier producto agrícola o género alimentario tradicional que se beneficia del reconocimiento de su especialidad por la Comunidad, por intermedio de su registro en conformidad con el reglamento (nº 509/2006);
- **Agrupamiento:** cualquier organización, independientemente de su forma jurídica o composición, de productores o de transformadores del mismo producto agrícola o del mismo género alimentario.

Los productos se distinguen de los demás y se presentan debidamente rotulados después de que hayan sido sujetos a un control por parte de una entidad certificadora, designada por el Organismo Privado de Control y Certificación (OPC).

En el ámbito de los Reglamentos (CEE)⁶ nº 2081 y 2082 de 14 de julio de 1992 estaban registrados y reconocidos en la Unión Europea cerca de 720 nombres de productos distribuidos por las calificaciones “Denominación de Origen Protegida” – DOP (60%), “Indicación Geográfica Protegida” –IGP (38%) y “Especialidad Tradicional Garantizada” –ETG (2%). El sector de los quesos (25%), frutas y hortalizas (20%) y carnes frescas (15) son los más representativos. Francia (22%), Italia (21%) y Portugal (15%) ocupan los primeros lugares (europe.eu.int/comm/agriculture/qual/:2007). En 2005 Portugal registraba 112 productos tradicionales con nombres protegidos.

Por su parte, en la **provincia de Salamanca**, al igual que en el resto de Castilla y León, bajo el distintivo de *calidad* se pueden amparar todos aquellos productos agroalimentarios producidos y/o transformados en Castilla y León, de calidad reconocida o diferenciada. Se entiende por productos de **calidad reconocida** los que se encuentran incluidos en alguna de las siguientes figuras de calidad:

- Productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) o Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) a los que se refiere el Reglamento (CEE) 2081/92, por Agricultura Ecológica a los que se refiere el Reglamento (CEE) 2092/91, así como los vinos de calidad producidos en regiones determinadas y los Vinos de la Tierra y a los que se refiere el Reglamento (CEE) 1493/99 y a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.
- Productos amparados por certificaciones de características específicas regulados por el Reglamento (CEE) 2082/92 que regula la Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).
- Productos amparados por Producción Integrada de productos agrícolas, a los que se refiere el Decreto 208/2000, de 5 de octubre.
- Alimentos artesanales a los que se refiere el Decreto 211/1992, de 10 de diciembre o norma que lo sustituya.
- Productos agroalimentarios amparados por una Marca de Garantía con Reglamento de Uso informado favorablemente por la Administración competente, acorde con la Ley 17/2001 de Marcas.

⁶ Reglamento (CE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y de los géneros alimenticios. Reglamento (CE) nº 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a los certificados de especialidad de los productos agrícolas y de los géneros alimenticios.

- Productos acogidos a la Norma de Calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico según Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre.

Aquellos otros productos cuya calidad esté protegida por normativa comunitaria, nacional o autonómica que les sea de aplicación.

Asimismo, los productos de **calidad diferenciada** son aquellos productos agroalimentarios no incluidos en el apartado anterior, elaborados y transformados en Castilla y León, en los que la materia prima sustantiva proceda de esta Comunidad Autónoma y que por su alta calidad, garantía de trazabilidad y características específicas diferenciales dispongan de una certificación adecuada expedida por un órgano certificador externo inscrito en el registro que regula la Orden AYG/1142/2003 o norma que la sustituya, para el producto y alcance de que se trate.

4.2. PRODUCTOS TRADICIONALES DE CALIDAD EN BEIRA INTERIOR NORTE

En Beira Interior Norte, los productos con registro definitivo o provisional ascienden a 23, conforme se muestra el cuadro 4.1.

Cuadro 4.1. Productos tradicionales de calidad en Beira Interior Norte

Productos tradicionales	Número de Productores	Agrupaciones de Productores
Cordero de la Beira - IGP	0	APQDCB - Cooperativa de Productores de Carne de Ovinos de Terra Quente, CRL
Cabrito de la Beira - IGP		
Cordero Terrincho - DOP	nd	OVITEQ - Cooperativa de Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, CRL
Queso Terrincho - DOP		
Queso Terrincho Velho - DOP		
Almendra Douro - DOP	0	Asociación de Productores de Almendra de Alto Douro
Castaña de Soutos da Lapa - DOP	nd	BANDARRA – Coop. Agrícola del Concelho de Trancoso, CRL
Manzana Bravo de Esmolfe - DOP	0	FELBA – Promoción de Frutas y Legumbres de Beira Alta, ACE
Manzana de la Beira Alta - IGP		
Aceites de Beira Interior - DOP	1	Asociación de Productores de Aceite de Beira Interior
Jamón y Paleta de Santana da Serra – IG	0	ACPA – Asociación de Creadores de Cerdo Alentejano
Queso de la Serra da Estrela - DOP	2	ESTRELACOOP - Cooperativa de Productores de Queso de Serra da Estrela, CRL.
Queso Serra da Estrela Velho - DO		
Requesón Serra da Estrela - DOP		
Cordero Serra da Estrela - DOP		

Fuente: <http://ptq.drapc.min-agricultura.pt/>

Además de los productos mencionados en el cuadro anterior hay que decir que ha sido desarrollado en 2002 por la Asociación de Comercio y Servicios del Distrito de Guarda como “Agrupación de Productores”, un proceso para que sea atribuida la mención IG a varios productos tradicionales de la región de Guarda, en concreto, Bucho de Guarda; Choriza de Bofes de Guarda; Choriza de Carne de Guarda; Farinato de Guarda; Farinato Rayano; Morcilla de Guarda; Morcilla Dulce de Jarmelo y Lomo de Guarda. Al no haber sido aprobado este proceso, el mismo se encuentra nuevamente en fase de reformulación.

Del análisis del cuadro anterior se destaca que, aunque muchos de los productos tengan una zona de producción que engloba la BIN, no se registran actualmente en esta zona cualquier productor en operación⁷.

⁷ Información obtenida directamente de las agrupaciones de productores.

Del listado anterior que contiene las Agrupaciones de Productores, tres de ellos tienen sede en Beira Interior Norte: ESTRELACOOOP – Cooperativa de Productores de Queso de Serra de Estrela, CRL en Celorico da Beira, la Asociación de Comercio y Servicios del Distrito de Guarda en Guarda y BANDARRA – Cooperativa Agrícola del Concelho de Trancoso, CRL en Trancoso.

De entre otros productos tradicionales que podemos encontrar en Beira Interior Norte destacan la Miel de Serra da Estrela y las Sardinhas Dulces de Trancoso.

4.3. PRODUCTOS TRADICIONALES DE CALIDAD EN DOURO SUPERIOR

Los productos con registro definitivo o provisional en Trás-os-Montes ascienden a 38 y representan el 30% de los nombres protegidos a nivel nacional y se distribuyen por distintos sectores (IDRHa, 2005): aceite, carne de bovino, carne de caprino, carne de ovino, carne de porcino, salchichería tradicional/ahumados, jamón, frutos secos, otros frutos, hortalizas, miel y queso (Cuadro 4.2).

Cuadro 4.2. Productos calificados en la región de Trás-os-Montes

ACEITE
1. Aceite de Trás-os-Montes DOP
CARNES DE BOVINO
2. Carne Barrosã DOP
3. Carne de Bovino Cruzado de Lameiros do Barroso IGP
4. Carne Maronesa DOP
5. Carne Mirandesa DOP
CARNES DE CAPRINO
6. Cabrito de Barroso IGP
7. Cabrito Transmontano DOP
CARNES DE OVINO
8. Borrego Terrincho DOP
9. Cordero de Barroso DOP
10. Cordero Bragançano DOP
CARNES DE PORCINO
11. Carne de Cerdo Bísaro Transmonantano IGP
SALCHICHERÍA
12. Alheira de Mirandela ETG
13. Alheira de Vinhais IGP
14. Alheira de Barroso IGP
15. Butelo de Vinhais IGP
16. Chouriza Doce de Vinhais IGP
17. Chouriza de Carne do Barroso IGP
18. Chorizo Azedo de Vinhais IGP
19. Chorizo de Abóbora do Barroso IGP
20. Longaniza de Vinhais IGP
21. Sangueria de Barroso IGP
22. Salchichón de Vinhais IGP
23. Salchichón de Barroso IGP
JAMONES
24. Jamón de Barroso IGP
25. Jamón de Vinhais IGP
FRUTOS FRESCOS
26. Manzana Bravo de Esmolfe DOP

OTROS FRUTOS

- 27. Almendra Douro DOP
- 28. Aceituna de conserva Negrinha de Freixo DOP
- 29. Castaña de Padrela DOP
- 30. Castaña de Terra Fria DOP
- 31. Castaña de Soutos da Lapa DOP
- 32. Frutos en Vino de Oporto ETG

HORTÍCOLAS

- 33. Patata de Trás-os-Montes IGP

MIEL

- 34. Miel de Terra Quente DOP
- 35. Miel de Barroso DOP
- 36. Miel de Parque de Montesinho DOP

QUESO

- 37. Queso de Cabra Transmontano DOP
- 38. Queso Terrincho DOP

Fuente: IDRH (2005).

Varios de los productos con nombre protegido en Trás-os-Montes señalados en el cuadro anterior extienden sus áreas geográficas de producción por los concelhos de Douro Superior (Cuadro 4.3.).

Cuadro 4.3. Productos tradicionales de calidad en Douro Superior

Concelhos	Produtos con calificación
Freixo de Espada à Cinta	Alheira de Vinhais, Aceite de Trás-os-Montes, Aceituna de Conserva Negrinha de Freixo, Cordero Terrincho, Cabrito Transmontano, Almendra Douro, Carne de Bísaro Transmontano, Chouriza Dulce de Vinhais, Chorizo Agrio de Vinhais, Butelo de Vinhais, Jamón de Vinhais, Miel de Terra Quente, Queso de Cabra Transmontano, Queso Terrincho
Mogadouro	Alheira de Vinhais, Aceite de Trás-os-Montes, Cordero Terrincho, Cabrito Transmontano, Carne Mirandesa, Almendra Douro, Carne de Bísaro Transmontano, Chouriza Dulce de Vinhais, Chorizo Agrio de Vinhais, Butelo de Vinhais, Jamón de Vinhais, Miel de Terra Quente, Queso de Cabra Transmontano, Queso Terrincho
Torre de Moncorvo	Alheira de Vinhais, Aceite de Trás-os-Montes, Aceituna de Conserva Negrinha de Freixo, Cordero Terrincho, Cabrito Transmontano, Almendra Douro, Carne de Bísaro Transmontano, Chouriza Dulce de Vinhais, Chorizo Agrio de Vinhais, Chouriza de Carne de Vinhais, Butelo de Vinhais, Salsichón de Vinhais, Jamón de Vinhais, Miel de Terra Quente, Queso de Cabra Transmontano, Queso de Cabra Transmontano, Queso Terrincho
Vila Nova de Foz Côa	Aceite de Trás-os-Montes, Aceituna de Conserva Negrinha de Freixo, Cordero Terrincho, Almendra Douro, Miel de Terra Quente, Queso Terrincho

Fuente: IDRH (2005).

A pesar de que un gran número de productos calificados extienden su área geográfica de producción por los concelhos de Douro Superior, la nota dominante es la ausencia de empresas locales que produzcan y comercialicen este tipo de productos. Se registran solamente algunas pocas empresas del sector del aceite/aceituna y de los quesos, que elaboren y coloquen productos DOP/IGP en el mercado. El Aceite de Trás-os-Montes, la Aceituna de Conserva Negrinha de Freixo y el Queso Terrincho son los únicos productos calificados que, de momento, es posible identificar en Douro Superior.

Algunos de los productos calificados referidos tienen su organismo gestor con sede en Douro Superior. QUEITEQ (entidad gestora del Queso Terrincho) y la Cooperativa de Olivicultores de Mocrorvo (organismo gestor de la DOP Aceituna de Conserva Negrinha de Freixo) tienen sede en Torre de Moncorvo. La entidad gestora de la DOP Almendra Douro está instalada en Vila Nova de Foz Côa.

Productos como el Aceite de Trás-os-Montes, el Queso de Cabra Transmontano, el Cabrito Transmontano, el Cordero Terrincho, la Carne Mirandesa, la Miel de Terra Quente y la Alheira de Mirandela (embutido hecho de pan y carnes de aves, inventado por los judíos con forma de simular su

conversión al cristianismo) tienen sus entidades gestoras ubicadas en concelhos limítrofes a Douro Superior. La entidad certificadora (organismo privado) responsable del control y certificación de la generalidad de estos productos tiene sede en Mirandela, concelho cercano al territorio en estudio.

4.4. PRODUCTOS TRADICIONALES DE CALIDAD EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

Según el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), los productos de calidad de la provincia de Salamanca se engloban en siete categorías: vinos, carnes, quesos y productos lácteos, legumbres, panadería y repostería, frutas, hortalizas y aceite. En este sentido, existen 10 menciones de calidad reconocidas: una Denominación de Origen, una Denominación de Origen protegida, siete Marcas de Garantía y una Identificación Geográficas Protegida.

El número de empresas en las diferentes categorías y formas de calidad asciende a 153, concentrándose sobre todo en las carnes (102), y en particular, en la DOP: Guijuelo (75), Vino (20), quesos y productos lácteos (9) e legumbres (9), siendo menos numerosas las empresas de las categorías de frutas y hortalizas (16), panadería y repostería (4) y aceite (3).

Esta información aparece resumida en el cuadro que aparece a continuación

Cuadro 4.4. Productos de calidad y número de empresas en la provincia de Salamanca

Categorías	Figura	Empresas asociadas
Vino ⁸	DO Arribes	20
	IGP Carne de Morucha de Salamanca	6
	DOP Guijuelo	75
Carnes	MG Ternera Charra	5
	MG Farinato de Ciudad Rodrigo	5
	MG Ibéricos de Salamanca	11
Quesos y lácteos	MG Quesos Arribes de Salamanca	9
Legumbres	IGP Lentejas de La Armuña	9
Panadería y repostería	MG Hornazo de Salamanca	4
Frutas y hortalizas	MG Cereza de la Sierra de Francia	6
Aceites	MG Aceite de Oliva del Noroeste	3

Fuente: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, <http://www.itacyl.es> (acceso el 14 de Marzo de 2008).

Aunque el ámbito geográfico de algunas figuras de calidad se extienden también por los términos municipales de algunas provincias limítrofes, todos los organismos gestores de las figuras de calidad mencionadas en el cuadro anterior tienen su sede en la provincia de Salamanca: el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arribes se localiza en Pereña de la Ribera; el Consejo Regulador D.O.P Guijuelo, en Guijuelo; la Marca de Garantía Farinato de Ciudad Rodrigo, en el municipio del mismo nombre; la Marca de Garantía Quesos Arribes de Salamanca, en Vitigudino; el Consejo Regulador de la I.G.P. Lentejas de La Armuña, en Villares de la Reina; la Marca de Garantía Cerezas de la Sierra de Francia, en Madroñal de la Sierra y la Marca de Garantía Aceite de Oliva del Noroeste tiene su sede en la localidad de Sotoserrano. Por su parte, el Consejo Regulador I.G.P. Carne Morucha de Salamanca y las Marcas de Garantía Ternera Charra, Ibéricos de Salamanca y Hornazo de Salamanca tienen sus sedes en la capital salmantina.

Asimismo, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, cuyo objetivo fundamental es potenciar la actividad del sector agrario y de sus industrias de transformación en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla y León mediante el desarrollo tecnológico y la dinamización de iniciativas que comporten nuevas orientaciones productivas o de adecuación al mercado y a sus exigencias de cali-

⁸ En la categoría "Vinos", de las 20 empresas asociadas en la D.O. Arribes, 13 se localizan en la provincia de Salamanca y siete en la provincia de Zamora.

dad y competitividad, tiene su sede central en Valladolid. No obstante, en la capital charra se localiza el Centro de Investigación del Toro de Lidia y en el municipio de Guijuelo se encuentra la Estación Tecnológica de la Carne.

4.5. ARTESANÍA: DEFINICIÓN Y ENCUADRAMIENTO LEGAL

Las primeras actividades artesanales se remontan al período neolítico (6.000 a.c.), cuando aparecieron los primeros objetos hechos por el hombre. Aquí se registran las actividades innovadoras de pulir la piedra, fabricar la cerámica (almacenar y cocer alimentos) y la manipulación de fibras animales y vegetales.

A partir del siglo XI la artesanía pasó a concentrarse en talleres donde el maestro artesano compartía y enseñaba su conocimiento técnico a un grupo de aprendices. Con la Revolución Industrial y la mecanización, la artesanía deja de ser la actividad más importante.

En Portugal, a finales de la década de los noventa, han sido creadas las bases normativas relativas al ordenamiento jurídico y normativo del sector de la artesanía (PPART-Programa para la Promoción de los Oficios y de las Microempresas Artesanales⁹), destacando la Carta del Artesano, la Carta de Unidad Productiva Artesanal y el Repertorio de las Actividades.

El Decreto-Ley nº 41/2001 del 9 de febrero aprueba el estatuto del artesano y de la unidad productiva artesanal y define el respectivo proceso de acreditación. Éste fue alterado por el Decreto-Ley nº 110/2002 del 16 de abril para clarificar la situación específica de los bienes alimentarios y de las actividades relacionadas con el sector de la restauración de bienes del patrimonio cultural. Este diploma incluye además el régimen de suspensión y revocación a aplicar en los casos de uso indebido de las cartas de artesano y de unidad productiva artesanal o derechos y ventajas procedentes de la titularidad de las mismas.

Así, el Decreto-Ley nº 110/2002 del 16 de abril (artículo 4º) designa por **actividad artesanal** “la actividad económica de reconocido valor cultural y social que se asienta en la producción, restauración o reparación de bienes de valor artístico o utilitario, de raíz tradicional o contemporánea y en la prestación de servicios de igual naturaleza, así como en la producción y preparación de bienes alimentarios.” Esta actividad tiene como requisitos la fidelidad a los procesos tradicionales, donde predomina la intervención personal (en relación a las fases del proceso de fabricación), y el producto final es de fabricación individualizada y genuina.

La fidelidad a los procesos artesanales puede ser compatibilizada con la innovación, siempre que se respeten las exigencias ambientales y de salud pública y los derechos de los consumidores, concretamente en la “adecuación del producto final a las tendencias de mercado y a nuevas funcionalidades desde que se conserve un carácter diferenciado relativamente a la producción industrial; en la “adaptación de los procesos productivos, equipamientos y tecnologías de producción, por imperativos de orden ambiental y de higiene y seguridad en el local de trabajo de manera que disminuya el carácter penoso del proceso productivo o para rentabilizar la producción desde que, en cualquier caso, sea salvaguardada la naturaleza y calidad del producto o servicio final”; y en la “utilización de nuevas materias primas por motivos de mayor adecuación al resultado final pretendido, siempre que en el caso de la producción de bienes de raíz tradicional, dicha substitución no retire el carácter peculiar al producto y no sea hecha en la producción y preparación de bienes alimentarios”.

De acuerdo con el mismo diploma, (artículo 9º) se designa por **artesano** «el trabajador que ejerce una actividad artesanal por cuenta propia o por cuenta ajena, insertado en unidad productiva artesanal reconocida”. El ejercicio de la actividad artesanal presupone el “dominio de conocimientos y técnicas inherentes a sí mismo, bien como un apurado sentido estético y pericia manual. El reconocimiento del estatuto del artesano es hecho por la Carta del Artesano, cuyos requisitos para reconocimiento cons-

⁹ Resolución del Consejo de Ministros nº 136/97 del 14 de agosto con la redacción dada por la Resolución del Consejo de Ministros nº 4/2000 del 1 de febrero que aprueba el PPART y establece un conjunto de ejes de acción con el objetivo central de valorizar la expansión y renovación de las artes, de los oficios y de las microempresas artesanales.

tan en el artículo 11° (Decreto-Ley n° 110/2002 del 16 de abril). Se designa por **unidad productiva artesanal** (Decreto-Ley n° 41/2001 del 9 de febrero, artículo 12°) “toda y cualquier unidad económica, legalmente constituida y debidamente registrada, concretamente bajo las formas de empresario en nombre individual, establecimiento individual de responsabilidad limitada, cooperativa, sociedad unipersonal o sociedad comercial que desarrolle una actividad artesanal”. El reconocimiento del estatuto de unidad productiva artesanal es hecho por la Carta de Unidad productiva artesanal, cuyos requisitos de reconocimiento constan en el artículo 14° (Decreto-Ley n° 110/2002, del 16 de abril).

La Resolución n° 1193/2003 del 13 de octubre viene a establecer las normas reglamentarias necesarias para la ejecución del Decreto-Ley n° 110/2002 del 16 de abril: “Regula la comprobación del dominio de los conocimientos y técnicas inherentes al ejercicio de la actividad artesanal, define el repertorio de las actividades artesanales y además, la organización y funcionamiento del Registro Nacional de la Artesanía”. El reconocimiento del estatuto del artesano y de la unidad productiva artesanal es competencia de la Comisión Nacional para la Promoción de los Oficios y de las Microempresas Artesanales. El procedimiento para el reconocimiento de artesanos y unidades productivas artesanales es reglamentado por la Resolución antes referida. Pueden requerir el reconocimiento, los artesanos que reúnan las condiciones establecidas en los artículos 9° y 11° del Decreto-Ley n° 41/2001 del 9 de febrero con la redacción que le fue concedida por el Decreto-Ley n° 110/2001 del 16 de abril, bien como las unidades productivas que cumplan las condiciones establecidas en los artículos 9° y 14°.

La organización y funcionamiento del Registro Nacional de la Artesanía son reglamentados por la Resolución n° 1193/2003 del 13 de octubre, artículo 13°, donde el registro es organizado en 3 secciones: Sección I – Repertorio de actividades artesanales; Sección II – Artesanos; Sección III – Unidades productivas artesanales.

- Sección I – Repertorio de actividades artesanales; es constituida por el listado de actividades artesanales, actualizado periódicamente. El listado de actividades artesanales (con correspondencia entre la actividad y la Clasificación de las Actividades Económicas – CAE) engloba 13 grupos:
 - Grupo 01 – Artes y oficios textiles;
 - Grupo 02 – Artes y oficios de cerámica;
 - Grupo 03 – Artes y oficios de trabajar elementos vegetales;
 - Grupo 04 – Artes y oficios de trabajar pieles y cueros;
 - Grupo 05 – Artes y oficios de trabajar la madera y el corcho;
 - Grupo 06 – Artes y oficios de trabajar el metal;
 - Grupo 07 – Artes y oficios de trabajar la piedra;
 - Grupo 08 – Artes y oficios relacionados con el papel y artes gráficas;
 - Grupo 09 – Artes y oficios relacionados con la construcción tradicional;
 - Grupo 10 – Restauración de patrimonio, móvil e integrado;
 - Grupo 11 - Restauración de bienes comunes;
 - Grupo 12 - Producción y confección artesanal de bienes alimentarios;
 - Grupo 13 – Otras artes y oficios.
- Sección II – Artesanos; integra un conjunto de información relativa a los artesanos (identificación completa, identificación fiscal, dirección, contactos, entidad patronal, actividades desarrolladas, grado de estudios, formación profesional).

- Sección III – Unidades productivas artesanales; integra un conjunto de información relativa a la denominación social, identificación fiscal, forma jurídica, sede, localización, capital social, nº de trabajadores, tipo de contabilidad, actividades desarrolladas, equipamientos y procesos de trabajo.

Por su parte, en la **provincia de Salamanca** rige la normativa de la Dirección General de Comercio de la Junta de Castilla y León, que regula los cauces para la ordenación y promoción de la artesanía de la Comunidad Autónoma castellano y leonesa, concretamente a través de, entre otras, las siguientes medidas y acciones:

- La aplicación del Decreto 74/2006, de 19 de octubre, que establece que se considera artesanía toda actividad de creación, producción, transformación, reparación y restauración de bienes artísticos y tradicionales y bienes de consumo, así como las prestaciones de servicios, cuando en todas ellas la intervención personal y el conocimiento técnico constituyan el factor determinante en el resultado final del proceso de productivo o del servicio prestado.
- La Orden EYE/294/2005, de 11 de febrero, que determina la utilización de la marca de garantía «Artesanía Castilla y León», sirviendo a los elaboradores y comercializadores de productos artesanos para dar a conocer la calidad diferenciada del producto artesano y, al mismo tiempo, ofrecer a los consumidores la garantía de unas características específicas en esos productos. Esta marca puede igualmente ser utilizada para la promoción y publicidad de la artesanía de Castilla y León por las entidades directamente relacionadas con el sector artesano.
- La constitución de la Fundación Centro Regional de Artesanía para promocionar y defender los intereses de la artesanía no alimentaria de Castilla.
- El Registro de Artesanos de Castilla y León y su implicación con el sistema de ayudas para los artesanos que se realiza desde la Agencia de Desarrollo Económico (ADE).
- El apoyo y la colaboración con la Federación de Organizaciones Artesanas de Castilla y León.
- El apoyo a la organización de ferias artesanas.

Por su especial relevancia, es preciso ceñirse al papel de la **Federación de Organizaciones Artesanas de Castilla y León** (FOACAL), una organización sin ánimo de lucro de ámbito regional que aglutina a las asociaciones de artesanos y profesionales de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. FOACAL nació en 1.987 con los objetivos de *impulsar, promocionar y defender la artesanía de la región*. En la actualidad, FOACAL tiene su sede en Valladolid en el edificio del Centro Regional de Artesanía de Castilla y León (CEARCAL).

Los principales objetivos de la Federación son la representación del sector artesano ante instituciones públicas y privadas, así como la defensa y promoción de los intereses de sus asociados. Para la consecución de sus objetivos, FOACAL desarrolla, entre otras, las siguientes actividades:

- Organización de ferias profesionales, encuentros, exposiciones, etc.
- Participación en ferias sectoriales y multisectoriales.
- Es la interlocutora sectorial de Castilla y León frente a las distintas administraciones públicas y privadas con competencias e intereses en la artesanía.
- Es miembro fundador de la Fundación Centro Regional de Artesanía de Castilla y León (CEARCAL) y tiene representación en su Patronato.

Recopila y distribuye toda la información relacionada con el sector, desde el ámbito local al internacional.

Representa al sector artesano de Castilla y León en las organizaciones profesionales de ámbito nacional e internacional.

Ofrece un servicio especializado de gestión fiscal y contable a sus socios.

En paralelo con la producción artesana, en Castilla y León existe una regulación específica de la **artesanía alimentaria**, un sector económico reflejo de su propia historia y testimonio de sus costumbres y tradiciones que convive con un sector agroalimentario que desempeña un papel cada vez más relevante en la vida económica de la Comunidad Autónoma. Frente a la uniformidad derivada de la globalización, Castilla y León posee una tradición alimentaria que es necesario conservar y proteger de la estandarización impuesta por la gran industria alimentaria.

La demanda de productos diferenciados y exclusivos, debido a su carácter local y artesanal, que ofrece la artesanía alimentaria, frente a los productos de calidad estándar, se ha mostrado útil como motor de desarrollo de las economías rurales al propiciar la instalación de pequeñas industrias y explotaciones agrarias, contribuyendo con ello al asentamiento de su población.

El hecho de que esta tradición esté sustentada en el conocimiento de pequeños artesanos, que residen mayoritariamente en el medio rural, hace aún más urgente la adopción de medidas orientadas a mantener dicho patrimonio alimentario. Precisamente por ello, el Decreto 53/2007, de 24 de mayo, regula la Artesanía Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León y el uso de las menciones y distintivo que identificarán a los productos artesanales alimentarios en su etiquetado y publicidad.

Los fines de este decreto son dos:

1. Promover y proteger las pequeñas producciones y elaboraciones tradicionales artesanas de productos alimentarios que contribuyen a la conservación de la cultura alimentaria de Castilla y León, en especial las que se realizan en explotaciones familiares agrarias o por colectivos de carácter social.
2. La diversificación económica de las explotaciones agrarias, la búsqueda del valor añadido de las producciones locales y la sinergia con las nuevas actividades económicas desarrolladas en el mundo rural, encaminadas a conseguir el asentamiento de la población rural.

Una de las novedades de este decreto es la condición de artesana que se reconoce tanto a la producción hortelana como a la recolección de los productos del bosque y sus elaboraciones, actividades éstas que con entrañable tesón y vocación se han mantenido en la periferia de los grandes núcleos de población y en determinadas comarcas de la región, contribuyendo con ello a la valorización del alimento vegetal en consonancia con lo que se viene reclamando por los expertos en alimentación y gastronomía.

Asimismo, hay que reseñar que el 12 de febrero de 2002 se crea la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León cuyo objetivo fundamental es diferenciar el producto artesano del que no lo es. Todas las pequeñas industrias agroalimentarias que se encuentran en este catálogo son empresas que fabrican calidad, con pequeñas producciones de verdaderos caprichos para el paladar.

4.6. PRODUCCIÓN ARTESANAL EN BEIRA INTERIOR NORTE Y EN DOURO SUPERIOR

Actualmente, las familias ya no disponen de tiempo ni de fuerza de trabajo para dedicarse a la producción de un amplio abanico de bienes de consumo, antes imprescindibles. Las notables mejorías de los rendimientos familiares, sentidas desde los años 50-60, también permitieron un acceso generalizado a una vasta gama de productos procedentes de la industria (tejidos, recipientes, herramientas, pan, queso, entre otros), liberando a las familias de este tipo de tareas. Incluso en los medios rurales, donde las actividades artesanales tradicionales exhibían mayor relieve —por la mayor dependencia de estos productos, mayor distancia de los lugares de producción, por mayores dificultades económicas, por tradiciones culturales, etc.—, se evidencia su declive.

La actual situación demográfica de envejecimiento y despoblación contribuyó igualmente a un significativo abandono de la artesanía, hecho que hemos constatado durante el trabajo de campo realizado en Douro Superior y en Beira Interior Norte, tal y como más adelante veremos. Actualmente, la producción artesanal es tratada de una forma diferente, debiendo responder a producciones artesa-

nales de calidad y estando unida a la obtención de una formación adecuada, mediante el empleo y el desarrollo local (www.cearte.pt). En una realidad global, donde millones de personas comparten hábitos de consumo indiferenciados, las producciones que encierran identidades locales propias exhiben evidentes beneficios competitivos (Pires: 2006) que no deben ser desaprovechados.

No siendo el registro en PPART obligatorio, se vuelve virtualmente imposible cuantificar y caracterizar el número de artesanos y/o Unidades Productivas Artesanales (UPA). De hecho, en Beira Interior la información más reciente disponible nos indica la existencia de 13 UPA: tres en Guarda, una en Celorico da Beira, dos en Manteigas, seis en Sabugal, y una en Trancoso. A su vez, en Douro Sur, el registro de PPART muestra sólo dos UPA: una en Mogadouro y otra en Freixo de Espada à Cinta.

4.7. PRODUCCIÓN ARTESANAL EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

En la provincia de Salamanca, además del registro oficial de artesanos de la Junta de Castilla y León, muchos de los artesanos no alimentarios pertenecen también a varias asociaciones de ámbito regional o provincial. En la Federación de Organizaciones Artesanas de Castilla y León (FOACAL) están integrados 26 artesanos pertenecientes a los siguientes sectores: alfarería (3), cerámica (15), cuero (2), joyería (4), muebles y madera (1) y piedra, mármol, alabastro, granito y pizarra (1). Existen además tres Asociaciones Artesanas en la provincia salmantina: Artesanos de La Montaña Salamanca, con sede en Fuentes de Béjar, y Salarte y Artesanos del Barro de Salamanca, localizadas en la capital charra.

El registro oficial de artesanos de Salamanca, facilitado por la Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León, incluye a 94 artesanos (excluidos los de la capital charra). Algunos de estos artesanos se dedican a varias actividades y están registrados en más de un subsector y en varias actividades. Los subsectores en los que están inscritos son, por orden de importancia numérica, los siguientes: 1) muebles de madera; 2) metal; 3) fibras vegetales; 4) mármol, piedra y escayola; 5) joyería; 6) objetos de la madera; 7) cerámica; 8) piel y cuero, 9) textil, y 10) instrumentos musicales. En el siguiente cuadro se resume esta información.

Cuadro 4.5. Subsectores en los que se encuentran registrados los artesanos no alimentarios en Salamanca

Subsector	Total
Muebles de madera	18
Metal	17
Fibras vegetales	15
Mármol, piedra y escayola	11
Joyería	11
Objetos de madera	11
Cerámica	10
Piel y cuero	7
Textil	2
Instrumentos musicales	1

Fuente: Delegación Territorial de Salamanca de la Junta de Castilla y León.

Con los datos actualizados del registro de artesanos se puede concluir que hay tres grandes subsectores (madera, metal y fibras vegetales) que consiguen mantener o preservar el trabajo artesano, haciendo frente a la tendencia general de descenso de este tipo de actividad. Los artesanos de la madera y el metal tendrán cabida y salida como forma de vida si atendemos al volumen de productores que se dedican a ello, muy dispersos por todo el territorio de la provincia salmantina. Se puede deducir además que este tipo de actividad no viene motivada por conservar la tradición u otro tipo de quehacer típico de alguna comarca o municipio, sino que es una salida de trabajo más.

La localización geográfica de las actividades artesanas es muy dispersa por todas las comarcas del territorio salmantino; no obstante, en algunos casos tiende a concentrarse en determinadas zonas o comarcas de la provincia, como en La Sierra, donde son numerosas las actividades relacionadas con

las fibras vegetales y la talla de piedra y mármol. Lo que nos hace pensar, tras el análisis de la distribución geográfica del conjunto de artesanos, que estas comarcas constituyen un nicho de especial valor donde se conservan actividades que en otras zonas han perdido vigencia.

Por su parte, el número total de **artesanos alimentarios** que se encuentran inscritos en el registro oficial de la Junta de Castilla y León es de 35, 4 en la capital y 31 en el resto de la provincia. La mayoría de estas empresas se concentran sobre todo en dos ramas de actividad: panadería y bollería (14) y lácteas (13), siendo menor el número de empresas que focalizan su actividad en los sectores de la carne (5), de vinos y licores (2) y de conservas vegetales (1).

Finalmente, el número de artesanos alimentarios de Salamanca que se encuentran inscritos en la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León es, según los datos que recoge la página web de la citada asociación a fecha 3 de abril de 2008, de siete: Licores El Majuelar, Quesería Artesanal "Cynara", Jamones y Embutidos Faustino Prieto, Quesos Isán Martínez y Varas, S.L., Confitería Santa Lucía, Rosquillas Ledesminas y Conservas Artesanas Juana.

5. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS Y SECTORES DE LOS PRODUCTORES ECOLÓGICOS Y DE CALIDAD

5.1. PRODUCTORES ECOLÓGICOS Y DE CALIDAD EN BEIRA INTERIOR NORTE

a) Aceite

Beira Interior es actualmente la tercera mayor región del país productora de aceite, con un área de olivar de 52.641 hectáreas y 27.679 explotaciones. En lo que concierne a la dimensión económica, más del 70% de las explotaciones son muy pequeñas, ocupando éstas el 38% del área con olivar.

En términos de producción, Beira Interior contribuye con el 15% de la producción de aceituna para aceite, figurando en tercer lugar en el cómputo de las regiones productoras de aceite. Se constata, sin embargo, que el olivar no ha representado una opción atractiva para la región, al contrario de Trás-os-Montes que ha visto su superficie de olivar crecer.

En cuanto a la capacidad transformadora instalada, la Región ha perdido progresivamente lagares, no escapando así de la tendencia generalizada que se verifica en el país. A pesar del esfuerzo, sobre todo materializado en iniciativas como pueden ser: la reconversión de algunos lagares, la existencia de la DOP (Denominación de Origen Protegida) “Aceites de Beira Interior” y la promoción de la feria del aceite, el olivar no se ha recuperado lo que sería deseable.

En los concelhos de BIN han sido entrevistados 19 operadores en el sector del aceite, 15 de ellos en modo de producción ecológica, uno de los cuales simultáneamente con producción DOP y dos empezando el proceso de reconversión, repartidos de la siguiente forma: el 80% pertenecen al concelho de Figueira de Castelo Rodrigo (12 operadores) y los restantes repartidos igualmente por los concelhos de Guarda, Pinhel y Sabugal. De los productores no ecológicos, tres pertenecen al concelho de Figueira de Castelo Rodrigo y uno al concelho de Guarda.

En el concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, la producción del aceite aparece a veces asociada a la almendra debido a las buenas condiciones de la región para este tipo de producción. Asimismo, siete de los operadores en modo de producción ecológica y dos operadores en modo de producción no ecológica identificados, complementan la actividad de la producción de aceite con la producción de almendra. Hay que destacar todavía que dos de los operadores producen aceituna para su comercialización.

Productores ecológicos:

La mayoría de los encuestados son productores a título individual, dos son sociedades comerciales y se ha verificado también la presencia de una asociación.

En cuanto a la dimensión de los productores en modo ecológico, la mayoría son de pequeña dimensión con áreas inferiores a 25 ha, con un número de trabajadores a jornada completa inferior a cuatro y con un volumen de producción inferior a 20 toneladas/año. No obstante, se constata la presencia de cuatro operadores con un área de producción comprendido entre 50 y 100 toneladas/año.

Los principales factores condicionantes presentados por los operadores en el modo de producción ecológica fueron los siguientes: reglamentos y exigencias impuestas por la Unión Europea para el modo de producción ecológica, dificultad de dar salida y comercializar el producto, la no receptividad del mercado a productos de mayor calidad pero con precios elevados, fuerte competencia de los productos no ecológicos, elevados costes de producción y falta de apoyos.

El modo de producción ecológica es por sí mismo un factor diferenciador en la medida en que privilegia la conservación de los recursos naturales y del suelo, así como la manutención del medio ambiente. Otros factores distintivos señalados están relacionados con la calidad superior y la con-

fianza de estos productos a nivel de tecnología y procesos de producción (riqueza de suelos, ausencia de químicos, artesanal, sin químicos, tecnologías recientes).

Se ha comprobado, en el conjunto de los operadores analizados, que la venta al por mayor asume el mayor peso, existiendo solamente un operador que vende al por menor y tres que simultáneamente venden al por mayor y al por menor. Cabe destacar que los operadores que se encuentran en reconversión, todavía no han efectuado ventas.

Las ventas al por mayor son efectuadas esencialmente en la explotación a intermediarios locales y a industrias, así como a empresas exportadoras. Las ventas al por menor son mayoritariamente hechas en la explotación, directamente al consumidor, pero también a restaurantes, hoteles, tiendas *gourmet*, en ferias y mercados. Sólo un operador posee un espacio propio de exposición y venta.

En el conjunto de los operadores, la mayoría dirige su producto hacia el mercado nacional indiferenciado, siendo dos de ellos los que focalizan sus ventas para nichos de mercados específicos y sólo uno destaca el mercado europeo: Alemania, Bélgica.

Las prácticas de promoción son inexistentes en la mayoría de los operadores con la excepción de tres que promocionan sus productos de forma individual (concursos de aceite, contactos personales, Exponor, restaurantes de lujo, catas en las ferias) y uno que tiene una página web. La utilización de Internet en el desempeño de su actividad está presente en cinco operadores. Por las prácticas de diferenciación, comercialización y promoción del aceite hay que destacar cuatro operadores que poseen marcas propias de comercialización: Arlindo Augusto Fernandes ("Krauter"; "Olivenöl"; "Kontrolliert biologischer"; "Anban"); António Norberto Fernandes ("Quinta da Sapinha"); José Mário Guedes ("Azeites Barca d'Alva"); Dulfar – Sociedade Oleícola, Lda. ("Marofa"; "Garraão Dulfar").

En materia de relaciones de cooperación y competencia, cerca de la mitad de los interrogados afirman que existe cooperación con otros agentes locales. Sólo uno destaca que hay competencia, dos ya han estado presentes en ferias transfronterizas (Salamanca) y solamente uno no está interesado en participar en futuros eventos transfronterizos.

Produtores no ecológicos:

En la producción no ecológica tres son productores individuales y uno es una sociedad agrícola. Su dimensión es reducida con áreas inferiores a 15 ha, con excepción de la sociedad agrícola con 200 ha de olivar. El volumen de producción no sobrepasa las 50 toneladas/año de aceite.

Los principales factores condicionantes presentados por los operadores en modo de producción no ecológica están relacionados con la dificultad de encontrar mano de obra disponible y los elevados costes de producción asociados.

Estos operadores consideran como aspectos diferenciadores de su producción el modo de producción artesanal, la calidad superior de sus productos, el transporte adecuado de las aceitunas (en cajas) y el reducido uso de químicos.

Mirando al conjunto de operadores no ecológicos, se constata que todos venden su producto al por mayor, con excepción de uno que lo hace también al por menor. Las ventas son efectuadas en la explotación, directamente al consumidor, a intermediarios locales, a industrias, y en ferias y mercados, siendo destinadas al mercado nacional y local. Además, se comprueba que ninguno de los operadores identificados posee un espacio propio de exposición y venta, que sólo uno hace promoción de sus productos y que solamente uno utiliza Internet en el desempeño de su actividad.

En lo que concierne a la existencia de relaciones de cooperación o competencia con otros agentes, éstas no son identificadas por ninguno de los operadores no ecológicos, ni tienen relaciones con empresas o productores de España, sin embargo, todos demuestran interés en participar en futuros eventos transfronterizos.

b) Embutidos tradicionales

Los productos de transformación cárnica presentan una gran variedad de sabores, texturas y formas como resultado de la diversidad de las materias primas, de los ingredientes y procesos de fabricación utilizados.

El término “chacinería” es mundialmente conocido y engloba todos los productos de transformación cárnica. De estos forman parte no sólo los embutidos, sino todas las carnes curadas como jamones, paletas y otros. En Portugal es utilizada predominantemente la carne de cerdo.

En los últimos años la industria chacinera ha venido presentando un apreciable incremento, patente en el elevado número de establecimientos fabriles instalados y en la variedad de productos existentes. Algunos de ellos podrán no presentar las características de los productos genuinos, pese a que subsistan todavía los llamados productos tradicionales, en particular en los medios rurales.

Hoy en día, la producción de embutidos necesita estar de acuerdo con la legislación vigente impuesta para este sector de actividad, tanto a nivel de los ingredientes como de los procesos de fabricación. El objetivo de estas normas o modelos es el de mantener una calidad constante de los productos así como hacerlos seguros para el consumo. Adicionalmente, el consumidor podrá tener acceso a una información más detallada sobre los productos, como la identificación de los ingredientes usados en su fabricación.

Los productos tradicionales portugueses son productos únicos que tienen su origen en la región que les confiere el nombre y que poseen una fuerte relación con esa misma región, de tal forma que es posible demostrar que la calidad del producto está influenciada por las razas animales, suelo, vegetación, clima y tecnología de fabricación. Entre la variedad de productos tradicionales de la Región BIN destacan los embutidos y productos cárnicos curados con bastante representación a nivel local y nacional (ej: chorizo, chorizo de bofes, farinato y morcilla beirã, así como el jamón serrano y el ahumado tradicional).

En el concelho de Trancoso se producen anualmente 1.100 toneladas de ahumado, correspondientes al 60% del total de Beira Interior Norte. Han sido identificados 11 productores de productos tradicionales cárnicos, la mayoría artesanales (7), dos industriales y dos semi-artesanales. Del total, cinco (46%) están concentrados en el concelho de Trancoso, tres (27%) pertenecen al concelho de Guarda, dos (18%) al concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo y uno (9%) al concelho de Pinhel.

La mayoría de los productores artesanales, esencialmente de embutidos, afirman que sus productos son certificados como productos tradicionales por entidades distintas tales como: Ayuntamiento de Trancoso, Asociación de Artesanos y Serra da Estrela, DRABI. Las unidades de producción emplean de media dos personas a jornada completa, esencialmente provenientes del seno familiar. En cuanto a los productores industriales y semi-artesanos, su dimensión oscila entre 13 y 30 trabajadores.

Los principales factores que distinguen a estos productores son, esencialmente, el proceso de producción artesanal, que sigue formas tradicionales y antiguas de producir el ahumado; el secado natural; la elevada calidad de la materia-prima utilizada; la no utilización de colorantes ni conservantes (en algunos casos) y la consecuente elevada calidad de los productos. Los principales condicionantes están relacionados con: el reducido volumen de ventas asociado al bajo poder adquisitivo de los consumidores; la competencia desleal; las exigencias normativas y reglamentarias; la burocracia; la falta de apoyo y de cooperación.

Casi todos estos productos tienen una marca de comercialización que aparece asociada al nombre de la empresa, a pesar de que no todos tienen la marca registrada. La mayoría de los productores identificados en este sector (64%) vende sus productos simultáneamente al por mayor y al por menor. La venta al por mayor es hecha esencialmente en la explotación, a intermediarios, industriales, grandes superficies.

Sólo uno vende a exportadores. La venta al por menor es mayoritariamente realizada en la explotación/empresa de forma directa al consumidor, siguiendo las ferias, mercados y restaurantes; y los vendedores al por menor locales/regionales.

El mercado regional es señalado como el principal, aunque gran parte de ellos también efectúen ventas en ferias y mercados locales. Tres de los productores tienen clientes en algunos países extranjeros: Francia, Alemania, Suiza, Luxemburgo, Bélgica, Holanda, EEUU y Angola.

Las actividades de promoción del producto son mayoritariamente hechas de manera individual, con excepción de dos que no efectúan promoción. Sin embargo, tres de ellos también promocionan sus productos en sociedad con otros operadores y con distribuidores. Para el desempeño de su actividad cuatro de los productores utilizan Internet como medio de divulgación y promoción a través de una página web. Otros medios de promoción utilizados son: acciones de degustación; ferias y certámenes; “boca a boca”, ferias anuales de embutidos; exposiciones; periódicos. Dos productores no poseen espacio de exposición y venta.

Las relaciones de cooperación con otros agentes locales son bajas y la competencia directa con otros agentes locales es señalada por el 90% de los productores. Existen tres que ya han participado en ferias transfronterizas, dos tienen contacto con productores españoles y la gran mayoría está interesado en participar en ferias y certámenes transfronterizos.

c) Miel

La existencia de las abejas antecede a la propia existencia del hombre en la Tierra y la apicultura es una de sus ocupaciones más antiguas. En Portugal y en Beira Interior, la apicultura es una actividad que siempre ha tenido un lugar destacado. El valor nutritivo de la miel ha hecho que el hombre la introduzca en su dieta y en numerosas recetas de cocina tradicional, convirtiéndola en un ingrediente imprescindible.

Los concelhos de Guarda, Manteigas y Celorico da Beira constituyen la ruta de uno de nuestros genuinos productos naturales - Miel Serra da Estrela - obtenido en las laderas situadas lejos de la contaminación. Se trata de una miel de montaña producida por la *Apis mellifera mellifera sp. Iberica* (abeja ibérica), a partir de la flora característica de la región y es el resultado de la transformación del néctar, en el tubo digestivo de la abeja, extraído por ella de las flores de vegetación espontánea.

La Miel Serra da Estrela es un producto tradicional que en el ámbito de sus características organolépticas posee un sabor *sui generis*, bastante agradable al paladar. En el ámbito de sus características físicas, tiene un color acentuadamente oscuro, de aspecto bastante blando y aroma muy agradable, que le son conferidos por la flora existente (principalmente la presencia de estepas). Su conservación deberá ser hecha en recipientes de cristal o barro acristalado a temperaturas no inferiores a 5° C para evitar la solidificación y alteración posterior de su aspecto y sabor. La autenticidad del producto se puede comprobar por su sabor, color y textura.

De los productores de miel identificados, cerca del 50% pertenecen al concelho de Trancoso, 25% al concelho de Guarda y los demás están repartidos igualmente por los concelhos de Sabugal y Almeida. Se comprueba que el 75% son apicultores de reducida dimensión, con un número de colmenas inferior a 40, con sólo uno o dos trabajadores a media jornada. Los demás son de mayor dimensión con cerca de 500 colmenas y trabajando en régimen de jornada completa.

Los principales factores distintivos señalados por los apicultores residen en el nivel de la tecnología usada en los procesos de producción artesanal, las características naturales del producto, la alimentación saludable y variada de las abejas, procedente de áreas protegidas. En cuanto a las principales dificultades de este sector de actividad destacan las exigencias de reglamentación, los elevados costes de los materiales, los problemas de venta y también la ausencia de una asociación para la divulgación de la miel. Cabe decir que en la zona de Sabugal, los apicultores se quejan todavía de la fuerte competencia de sus colegas de España.

La venta al por menor (directamente al consumidor que muchas veces son los vecinos, amigos y familiares, en ferias y exposiciones tradicionales/regionales), es el proceso de comercialización dominante. La miel de BIN se destina en su mayoría al mercado local y regional. Existe un reducido número de apicultores que efectúa sus ventas al por mayor a intermediarios locales y a industriales y gran distribución, y uno de ellos vende al mercado europeo (Alemania, España, Francia e Italia). Hay que decir que el 50% de los apicultores son utilizadores de Internet, pero sólo uno tiene página web con la intención de comercializar el producto. La mayoría de los apicultores no posee infraestructuras de promoción y venta, ni desarrollan actividades específicas de promoción, haciendo uso de la participación en ferias y certámenes regionales así como de los amigos y clientes a través del «boca a boca».

En el desempeño de esta actividad es posible encontrar simultáneamente relaciones de competencia y de cooperación. Cerca de la mitad de los apicultores consideran que hay competencia directa y la otra mitad que existe cooperación, inter-ayuda y cambio de conocimientos. A pesar de que el contacto con apicultores del otro lado de la frontera es reducido, el interés en participar en ferias transfronterizas es unánime.

d) Queso Serra da Estrela DOP y Queso de Oveja Curado

Se atribuye a los romanos la introducción de la fabricación del queso de oveja en la Península Ibérica. Es fácil entender que esa “Sabiduría” haya llegado rápidamente a los montes Herminios, región muy poblada de ganado ovino y caprino y que aquí, por motivos de la flora natural existente, de adaptaciones de tecnologías para la fabricación del queso de oveja, del clima y de la raza Bordadeira, haya nacido el «Queso Serra da Estrela».

Existen en el mercado varios tipos de queso “cualificados” como Serra da Estrela e incluso quesos de oveja de fabricación artesanal, muy parecidos al genuino Serra da Estrela. Para asegurar la calidad y autenticidad y, a su vez, satisfacer el paladar del consumidor, el queso Serra da Estrela, de Denominación de Origen Protegida (DOP) está sujeto a un riguroso proceso de control. Se exige el cumplimiento de reglas bien definidas para su fabricación, por parte de las queserías. Además de ser producido con leche de oveja raza Bordadeira, típica de la región, el proceso se asienta en otras características fundamentales. El productor tiene que ejercer su actividad en la Región Demarcada del Queso Serra da Estrela, de donde también será originario el rebaño tradicional. El corral debe asegurar las condiciones de salud e higiene del rebaño, así como el proceso de ordeño, acondicionamiento, transporte y conservación de la leche que serán efectuados en condiciones de máxima higiene. El productor debe poseer una quesería debidamente autorizada, independientemente de que sea certificado o no su producto. Las salas de secado deben ser dimensionadas de acuerdo con la producción, teniendo en cuenta que el queso a certificar tendrá como mínimo 39 días de secado.

Todo este proceso es extremadamente importante y de ello depende la licencia de la quesería. Sin embargo, el verdadero proceso de certificación empieza con la selección de un queso, de forma aleatoria, que será llevado a los laboratorios de la entidad certificadora. Ahí el queso es analizado y sometido a un panel de probadores, normalmente compuesto por otros productores ya certificados. El queso es también analizado en los laboratorios del Instituto de Calidad Alimenticia, donde es posible detectar alguna eventual mezcla de leches. Sólo después de todo este proceso es cuando el lote, del cual se ha retirado el respectivo queso, será rotulado y recibirá el sello de certificación, pudiendo después entrar en el mercado como queso Serra da Estrela de Denominación de Origen Protegida.

A pesar de que pueda tener las mismas características del certificado, el otro queso será denominado como Queso de Oveja Curado, no pudiendo tener la Denominación de Origen Protegida. Si para el consumidor, el sello de certificación es sinónimo de garantía de calidad, para el productor la certificación es sinónimo de gastos y costes aumentados. En realidad, la certificación del queso no es muy atractiva para los productores, por lo que muchos optan por vender los quesos en queserías autorizadas y no obligatoriamente certificadas. Mientras que otros prefieren no confeccionar el producto y vender la leche de sus ovejas a fábricas.

Actualmente, de acuerdo con los datos de la Agrupación de Productores (ESTRELACOOP) existen sólo 15 queserías certificadas, de las cuales sólo dos se sitúan en la región de Beira Interior Norte: una en Celorico da Beira y otra en Trancoso. Existen varios circuitos a través de los cuales el producto es comercializado: algunas empresas venden toda su producción a negociantes/almacenistas que posteriormente venden esa producción como marca propia; otras empresas comercializan el queso con su marca (normalmente coincidente con designación de empresa) para el mercado nacional e internacional.

Han sido interrogadas diez unidades de producción asociadas a productores lácteos. Dos operan en modo de producción ecológico, una con leche de cabra (Sabugal) y otra con queso curado y fresco de oveja y cabra y requesón (Celorico da Beira); tres producen el queso Serra da Estrela (DOP) dos en Celorico da Beira y otra en Trancoso. Las demás producen el Denominado Queso de Oveja Curado, tres localizadas en el concelho de Celorico da Beira, una en el concelho de Guarda y otra en el concelho de Trancoso. Ha sido identificada sólo una sociedad agroganadera siendo las demás unidades de producción a título individual de reducida dimensión con sólo dos trabajadores en régimen de jornada completa, dos de las cuales son cuatro trabajadores. De las unidades de producción que han facilitado información sobre los volúmenes de producción, destacan tres unidades DOP con valores que oscilan entre 3000 Kg y 9000 Kg de queso/año.

Los productores de queso identificados han señalado como aspectos que marcan la diferencia de su producción, los siguientes: proceso de producción totalmente artesanal, pero modernizado; elevada calidad de la materia prima; calidad; “todo natural”; envase; “mi requesón es el mejor de Celorico». Los operadores DOP, además de estos factores, destacan también el hecho de que poseen producto certificado «Queso de Serra da Estrela» con marca propia, lo que permite transmitir mayor confianza al consumidor. A su vez, los operadores ecológicos añaden que como son únicos en este modo de producción, no sienten competencia, vendiendo a un nicho de mercado específico: tiendas especializadas.

En los últimos años, los productores de queso se han ido encontrando con diversas dificultades resultantes de los costes excesivos sin la respectiva actualización de los precios; de las burocracias y exigencias asociadas al proceso de certificación, “la certificación es onerosa y no compensa”; de la falta de apoyo por parte el Estado; de la dificultad de venta y de la falta de cultura asociativa. Los productores DOP sienten también la competencia proveniente de los productos no certificados, los cuales tienen costes menores.

La venta de los quesos es hecha tanto al por mayor como al por menor. Sólo en los operadores DOP no vende al por mayor (en la explotación a intermediarios locales). De los demás operadores, tres venden sólo al por menor y dos venden sólo al por mayor (en la explotación, a intermediarios locales y a industriales y uno directamente a tiendas de productos ecológicos). La venta al por menor es hecha esencialmente en la explotación, directamente al consumidor, aunque haya también quien venda en ferias y mercados, para restaurantes y uno de ellos vende por correspondencia.

La producción de quesos es vendida en el mercado, local, regional y nacional. Sin embargo, un productor de Queso de Oveja Curado vende también a España y un productor DOP a Francia. A pesar de que la mayoría posee espacios de exposición y venta sólo seis productores hacen promoción de sus productos, unos de los cuales a través de una página web y otro DOP por intermedio de los distribuidores y de la Cooperativa ESTRELACOOP.

De los productores DOP identificados todos afirman que hay competencia, aunque dos de ellos destacan que también hay cooperación con agentes locales. En lo que concierne a las relaciones transfronterizas no se verifica ningún contacto y sólo uno ha demostrado interés en participar en futuros eventos y ferias transfronterizas una vez que ya tenga el caudal de ventas de su producto asegurado.

El conjunto de los productores no certificados no ha evidenciado señales de competencia, pero la cooperación tampoco es muy significativa, sólo tres dicen tener alguna cooperación. Los contactos

con el otro lado de la frontera son reducidos; sólo uno ya ha participado en ferias, pero más de la mitad está interesado en participar en futuros intercambios y eventos transfronterizos.

5.2. PRODUCTORES ECOLÓGICOS Y DE CALIDAD EN DOURO SUPERIOR

a) Almendra

Los almendros en flor han sido el cartel turístico de Douro Superior. El cultivo presenta una buena adaptación a las condiciones de producción de la región, siendo tradicionalmente asociada a suelos pobres. Este cultivo ha entrado en las últimas décadas en declive por varios motivos. La almendra es un producto certificado como DOP aunque tal hecho no se traduzca en la valorización del producto a nivel de la comercialización. Este producto es la principal materia prima para la confección de la variada repostería típica de esta región. En los últimos años las ayudas al cultivo y los apoyos a la instalación de nuevas plantaciones de árboles frutales han permitido contrariar la tendencia a la baja del pasado.

Algunos de las condicionantes de esta producción son la falta de homogeneidad de la almendra, con la aparición de un porcentaje excesivo de almendra amarga que dificulta la comercialización. La almendra de esta región tiene buenas cualidades organolépticas que la distinguen de la almendra importada, lo que se debe al proceso y condiciones de producción y las variedades regionales usadas.

La comercialización de la almendra se realiza sobre todo por seis cooperativas con el estatuto de Organización de Productores. La venta es hecha al por mayor por empresas que comercializan este producto que se destina al uso en confitería y repostería regional y nacional. La venta del producto se hace troceada- molida (60%) y en cáscara (40%).

No se han realizado acciones de promoción pues no hay dificultad en su venta. La almendra “bio” es una oportunidad de negocio que todavía no ha sido explotada pero que dadas las características de esta producción podrá ser una forma de producción interesante para su valorización.

Las cooperativas tienen relaciones de cooperación con asociaciones españolas relacionadas con la producción de almendra. Hay también entre el sector cooperativo y algunas empresas regionales una fuerte competencia por el control de este mercado.

Las cooperativas muestran interés en participar en ferias en el lado español.

b) Aceite ecológico

Han sido encuestados cinco operadores en el sector del aceite ecológico, localizados en los concelhos de Mogadouro (1), Torre de Moncorvo (2) y Vila Nova de Foz Côa (2). En cuatro casos los aceites poseen la doble certificación “Aceite DOP Trás-os-Montes” y “Aceite Ecológico”. Dado este hecho y el reducido número de casos se ha decidido presentar el análisis del sector de los aceites de calidad de Douro Superior en un único punto integrado en el capítulo sobre productos artesanales, dejándose en éste sólo una breve referencia al operador restante.

El operador que produce exclusivamente aceite ecológico es un pequeño productor-embotellador de Mogadouro, con una explotación agrícola familiar con 50 ha de olivar y un volumen de producción de 3.500 litros/año. La mitad de la producción es vendida al por mayor a distribuidores y la otra mitad al por menor, en la propia explotación a consumidores finales. Se trata de un producto vendido a través de los mercados local y nacional, claramente dirigido a un nicho específico. Ya ha participado en una feria en Galicia y desea participar en futuros eventos e intercambios transfronterizos.

c) Aceite

El aceite es el producto de Douro Superior con más presencia en el mercado. Han sido identificados 15 operadores en los cuatro concelhos, siendo seis de ellos sociedades, siete cooperativas y dos productores individuales. De entre las cooperativas, tres son de olivicultores, una de viticultores y olivicultores y las tres restantes cooperativas agrícolas. En Vila Nova de Foz Côa se cuentan tres cooperativas localizadas en la sede del concelho, en Freixo de Numão y en Custóias do Douro.

En la mayor parte de los casos, en especial en las sociedades, se trata de iniciativas recientes que se remontan a los años 90 o inicios de 2000, demostrando que el reconocimiento de la importancia de la valorización del aceite como producto regional de elevada calidad, es algo muy nuevo. Incluso entre las cooperativas, el inicio de la fabricación del aceite data de 1999 y 2001 como son los casos de Coopafreixo y Freixo de Numão.

Observando el conjunto de operadores, se constata que: (1) las Cooperativas producen mayor cantidad, cerca de 200.000 a 400.000 Kg en años de cosecha abundante, teniendo cuatro de las cinco marcas propias y produciendo tres de ellas aceites DOP; (2) las Sociedades producen cantidades variables, con un mínimo de 7.000 y un máximo de 200.000 Kg/año, poseyendo todas marca propia y cinco de ellas aceites DOP y ecológicos; (3) los dos productores individuales producen cantidades relativamente bajas, 3.500 y 25.000 Kg/año, uno de los cuales con marca propia y haciendo aceite ecológico.

Hay que señalar que las cooperativas sólo comercializan la parte correspondiente a la «maquia» (antigua medida de cereales que equivale a dos celemines), muy inferior a las producciones antes citadas, no diferenciándose así en términos comerciales de la mayoría de los restantes operadores. Los diversos operadores han señalado un conjunto variable de aspectos que consideran que diferencia su producción, como se sintetiza en el Cuadro 5.1.

Cuadro 5.1. Aspectos distintivos de los aceites referidos por los operadores

Dimensión	Aspectos Distintivos
Sistema de Producción/Tecnología	Sistema tradicional, variedades regionales Modo de producción ecológico Aceituna transportada en sacos para el lagar Elaboración iniciada de forma temprana Tecnología avanzada, todo mecanizado
Precio	Competitivo Elevado
Calidad	Aceituna de calidad Negrinha de Freixo produce un aceite más aromático y ligeramente picante Aceite fino, con sabor particular Baja acidez Todos los lotes son buenos Aceites premiados en el país y en el extranjero
Envase y presentación comercial	Envase cuidado Diseño profesional de los rótulos Diversos tipos de envase

Fuente: Cuadro elaborada a partir de la información obtenida de los entrevistados.

La venta al por mayor y a granel tiene todavía un peso muy importante en el conjunto de los operadores, en cinco de ellos esta modalidad es incluso exclusiva o dominante. Mirando a las tres categorías de operadores se verifica que: (1) en las cooperativas la venta al por menor es dominante, siendo el aceite vendido en el lagar, a vendedores al por menor locales o de fuera, a la hostelería y a la gran distribución; (2) en las sociedades la venta a granel tiene gran peso en tres casos, siendo la venta al por menor importante o dominante en los restantes (venta en el lagar, en ferias, a vendedores al por menor, a restaurantes y tiendas *gourmet*); (3) los productores individuales venden total o parcialmente al por mayor, tan sólo uno vende toda su producción a granel, a dos o tres intermediarios que le ofrezcan un mejor precio.

Nótese que la mayor parte de los operadores considera que su aceite se dirige principalmente al mercado nacional e indiferenciado, siendo sólo tres los que escogen el mercado global (exportación) y cinco los que están enfocados a nichos de mercado específicos, más preocupados con la calidad (productos DOP y ecológicos) y con mayor poder de compra. Por las buenas prácticas de diferenciación, comercialización y promoción del aceite, cabe destacar los casos referidos en el cuadro 5.2.

Cuadro 5.2. Buenas prácticas de diferenciación, comercialización y promoción del aceite

Caso	Buenas Prácticas
Cooperativa de Viticultores y Olivicultores de Freixo de Numão (Vila Nova de Foz Côa)	- Diferenciación del producto: aceites virgen extra “Casa Grande” y “Gold Reserve Casa Grande” (DOP) - Atención particular a nichos de mercado con más poder de compra - Envase y rótulos cuidados y diferenciados en función del producto - Tienda y sala de catas en el lagar - Participación en concursos nacionales e internacionales - Exportación a Europa y EEUU
VIAZ, Producción y Comercialización de Vinos y Aceites (Torre de Moncorvo)	- Pequeña producción DOP y ecológica - Enfoque a nichos de mercado con más poder de compra - Envase y rótulos cuidados - Tienda y sala de catas en el lagar - Predominio de la venta al por menor y de la exportación - Participación en concursos nacionales e internacionales y obtención de numerosos premios de gran prestigio - Diferentes medios de promoción (<i>Internet</i>, folletos, televisión)
CARM, Casa Agrícola Roboredo Madeira (Vila Nova de Foz Côa)	- Aceites DOP y ecológicas - Enfoque a nichos de mercado con más poder de compra - Envase y rótulos cuidados, con diseño de empresas especializadas - Venta dominante al por menor, gran distribución y tiendas gourmet - Exportación de la mayor parte de la producción, sobre todo a EEUU, Canadá, Brasil, Japón y a diversos países europeos - Participación en concursos nacionales e internacionales y obtención de numerosos premios de gran prestigio - Participación en ferias en el extranjero

Fuente: Cuadro elaborado a partir de los elementos obtenidos de los encuestados

La promoción no es una preocupación para muchos de los operadores, debido a que se vende con una gran facilidad o a que son los propios distribuidores quienes desarrollan esa labor. Por ello no es de extrañar que en la mitad de los casos no exista un lugar destinado a la exposición y venta y que tan sólo en tres casos exista una sala para catas.

Como factores condicionantes de esta actividad se citaron los siguientes: (1) irregularidad de la producción e inestabilidad de los precios; (2) falta de materia prima de calidad; (3) bajo rendimiento de la Negrinha de Freixo; (4) escasa cantidad de aceite para la comercialización (destacando especialmente por las cooperativas), (5) competencia del aceite español; (6) falta de mano de obra en el periodo de elaboración; (7) requisitos poco realistas en el caso de las pequeñas almazaras; y (8) envejecimiento y falta de gente nueva (señalado por una de las cooperativas).

En materia de cooperación transfronteriza, la mitad ya ha participado en ferias (concretamente en Salamanca, Santiago de Compostela y Zamora); la gran mayoría no tiene ningún tipo de relaciones ni con empresas, ni con productores individuales españoles y asimismo, la mayor parte muestra interés en participar en futuros eventos e intercambios transfronterizos. Los que no desean participar, lo justifican en su escasa producción o en la falta de medios.

d) Aceituna de conserva

La producción de aceituna de mesa está concentrada en el concelho de Freixo de Espada à Cinta, considerado el principal lugar de producción de la variedad Negrinha de Freixo, poseedora de características particulares (rigidez del fruto, relación pulpa/hueso, textura de la pulpa y paladar) para la conservación y protegida con la Denominación de Origen (DOP). No obstante, la producción de aceituna de conserva es también común en los restantes concelhos de Douro Superior, aunque en menor cantidad.

Son apenas dos los productores de aceituna en conserva envasada, una cooperativa (COOPAFREIXO) y una sociedad comercial (PORTTABLE). La cooperativa, pese haber sido creada en 1986 por productores de aceituna de conserva, sólo empezó su actividad en 1999, trabajando sobre todo con la

variedad Negrinha de Freixo, para conserva y aceite. La sociedad fue creada en 1999 y trabaja con Negrinha de Freixo y otras variedades de origen español, como la Hojiblanca¹⁰.

En su conjunto, las dos empresas citadas producen en años normales cerca de mil cuatrocientas toneladas de aceituna de conserva/año, siendo la mayor parte de COOPAFREIXO con cerca de mil toneladas. No ha sido usada por ninguno de los operadores la designación DOP, dado que no le es reconocida ninguna ventaja y toda vez que el producto es vendido sin gran dificultad.

En ambos casos, la venta es hecha esencialmente al por mayor. PORTTABLE posee dos marcas comerciales, "Arribas do Douro" y "Porttable", pero ha vendido sobre todo en "línea blanca" a un distribuidor exclusivo español con sede en Ciudad Rodrigo en latas de apertura fácil con 2,5 Kg. COOPAFREIXO vende la mayor parte a granel (90%) a una empresa del sur de España, colocando un pequeño porcentaje ("sin relevancia") en revendedores de Oporto y Lisboa, en cajas de 1 y 3 Kg, y vendiendo la restante en sus instalaciones.

Se trata, por tanto, de un producto destinado a la exportación al por mayor a España, país a partir del cual es envasado y de nuevo exportado, bien a Portugal, o bien a otros países. La promoción no es una preocupación especial para los productores, realizándose en el caso de la sociedad por el distribuidor. La cooperativa hace su promoción participando en algunas ferias realizadas en la región y en el país. En ninguno de los casos existe una tienda u otro espacio propio de exposición y venta, exceptuando la propia cooperativa.

Los operadores no consideran que haya competencia, pues uno exporta a granel para una región de España y el otro en latas para una región distinta. El principal factor condicionante del negocio identificado fue la distancia de los principales centros de consumo. PORTTABLE ha hecho referencia también al regadío del olivar como medida imprescindible dadas las duras condiciones climáticas.

Este producto tiene innegables potencialidades, concretamente en su adaptación a la transformación y el hecho de beneficiarse de la DOP, sin embargo también presenta fragilidades y amenazas, como la ausencia de funcionamiento de la DOP, alguna tendencia al abandono, la débil productividad del olivar, los elevados costes de producción, el escaso número de envasadores y la deficiente red de comercialización.

e) Embutidos

Sólo han sido identificados tres productores de embutido artesanal, ninguno de ellos con productos sujetos a certificación, dos en el concelho de Torre de Moncorvo y el tercero en Mogadouro. Se trata de tres "Cocinas Regionales" (productores individuales), todas creadas en la década de 2000, donde se aplican los conocimientos tradicionales de fabricación y conservación de embutidos, concretamente de "alheiras", "butelos", "bochas", "chavianas" (morcilla dulce), "chorizos", "chorizas de hueso", "longanizas", "morcillas de sangre", "jamones", "salchichón" y en uno de los casos también licores y compotas.

Estas unidades emplean de dos a tres personas a jornada completa, mayoritariamente miembros de la familia, siendo difícil calcular el volumen de ventas o de producción. Así, en uno de los casos, han hecho referencia a la producción de dos cerdos por semana, en otro seis cerdos en dos meses y en el tercero ciento setenta y cinco salchichones, siete mil longanizas y más de treinta mil "alheiras". Ninguna de las cocinas posee una marca.

Los factores distintivos se relacionan básicamente con la producción animal propia (cerdos y aves), el uso de pan casero (en la fabricación de «alheira»), el envasado al vacío y la venta directa a consumidores y vendedores al por menor en localidades próximas. En dos casos fue también citada la venta en ferias y mercados locales y a restaurantes de la zona. Sólo uno de los productores dirige su embutido hacia nichos de mercado, mientras que el resto lo dirige hacia el mercado en general.

La promoción del producto no es una preocupación y sólo una de las cocinas se esfuerza por estar presente en ferias con ese objetivo, siendo esencial para las demás el "boca a boca" de los clientes.

¹⁰ Existen en Douro Superior otros operadores que trabajan con aceituna de conserva, haciendo la recogida de la aceituna en fresco, la limpieza, el calibre y una preconservación, vendiéndola después a granel a industrias localizadas en el Grande Oporto, región Centro/Litoral y en España.

Sin embargo, dos de ellas poseen espacio de exposición y venta al público y una dispone de una sala de catas.

Las relaciones de cooperación con otros agentes locales no existe y la competencia directa es destacada por uno de los productores que hace referencia a la acción desleal de productores sin licencia y a la presencia del embutido industrial. Sólo uno ha estado presente en ferias transfronterizas, realizadas en Freixo de Espada à Cinta, pero todos están interesados en participar en eventos e intercambios transfronterizos, preferentemente con apoyo para el alojamiento. No tienen relaciones con productores españoles pero hay un gran interés por vender el producto en España.

En ninguno de los casos se usa internet en el negocio. En cuanto a los condicionantes en el trabajo de la empresa se ha hecho referencia a: (1) los costes de las instalaciones; (2) las dificultades de obtención de licencia (legislación, burocracia); (3) la reducción del volumen de ventas; y (4) la competencia de productores sin licencia.

f) “Manjares dulces”

En Douro Superior se puede encontrar una diversa repostería regional elaborada fundamentalmente a base de almendra, cultivo característico de la región, combinada con otros ingredientes, como el cabello de ángel, los huevos, la canela y la nuez. Las panaderías de la región ofrecen además del pan regional, un vasto abanico de dulces regionales, como las «súspiros», los «económicos», «galletas» y bizcochos diversos. Este punto no considera la producción de dulces regionales por las panaderías, pues ésta ha sido tratada en otro apartado de este estudio. Estos dulces regionales junto con las recetas más exquisitas a base de almendra, así como la tradicional almendra cubierta¹¹, son elaborados localmente por pastelerías, unidades de Turismo en Espacio Rural (TER) y productores con licencia. La fabricación tradicional de compotas caseras, utilizando los frutos frescos y secos producidos localmente, es otro de los sabores ofrecidos en esta región. En el siguiente cuadro se presentan los nueve productores encuestados así como los productos que elaboran y su distribución por concelho.

Cuadro 5.3. Distribución de los operadores por concelho y por producto

Concelho	Operadores	Almendra cubierta ⁽¹⁾	Repostería regional	Otros dulces con almendra	Compotas
Torre de Moncorvo	Arte, Sabor e Douro ⁽²⁾	Almendra cubierta	—	—	Compotas y jaleas
	Bazar Regional ⁽³⁾	Almendra cubierta	—	—	—
	A Rolinha	Almendra cubierta	—	—	—
	Pastelería Bom Gosto	Almendra cubierta	Galletas, económicos, suspiros, bizcochos	Delicias de almendra, castañas de almendra	—
	Flormêndoa ⁽⁴⁾	Almendra cubierta	—	31 dulces de almendra de creación propia	—
	Doce Sabor de outros Tempos ⁽⁵⁾	—	—	—	Compotas y mermelada
	Cocina Regional de Carviçais ⁽⁶⁾	—	—	—	Compotas, jaleas y mermelada
Vila Nova de Foz Côa	Pastelería Lampreia d'Ovos	—	Suspiros, filhoses, folar de Páscoa, bizcochos almendrados	Lampreia de huevos con almendra, bolos, tartas y pan de almendra	—
Freixo de Espada à Cinta	Casa do Conselheiro	—	—	Repostería de Almendra	—

NOTAS: (1) La Almendra cubierta se presenta de tres formas diferentes: “Bicuda” (sólo azúcar), “Morena” (azúcar con chocolate o canela) y la “Peladinha” (con una capa fina de azúcar); (2) unidad con licencia para la transformación de frutos secos de cáscara dura y en fase de obtención de licencia para la fabricación de compotas, jaleas y mermeladas; (3) unidad en fase de obtención de licencia para la transformación de frutos de cáscara dura; (4) en fase de certificación como unidad productiva artesanal; (5) unidad con licencia para la fabricación de compotas, jaleas y mermeladas; (6) unidad con licencia para la fabricación de embutido y de compotas, jaleas y mermeladas.

Fuente: Cuadro elaborado a partir de los elementos recogidos de los encuestados.

11 La producción de almendra cubierta, característica del concelho de Torre de Moncorvo, puede observarse en la feria anual de artesanía o en los productores con licencia, donde las “cobrideiras”, calzando dedales de metal, exhiben el arte de hacer deslizar las almendras peladas y tostadas en una plancha de cobre sobre el calor de las brasas.

Los operadores identificados son, desde el punto de vista jurídico, productores individuales con una tecnología de producción artesanal. Como se puede verificar con la observación del cuadro anterior, sólo un productor tiene licencia. En relación a la fabricación de compotas, jaleas y mermeladas, existen dos productores con licencia y otro en fases de obtención de la misma.

El número de trabajadores a jornada completa de estas unidades varía entre uno y cuatro recurriendo, en ocasiones, a la mano de obra eventual.

Uno de los factores condicionantes, que explicaban los encuestados, está relacionado con las dificultades burocráticas para conseguir obtener las respectivas licencias de elaboración. El hecho de que la producción de algunos de estos productos sea muy lenta también fue señalado por algunos como factor limitativo de producción.

En cuanto a la utilización de internet, solamente dos productores aseguran recurrir a este medio para realizar algunas ventas y promocionar sus productos.

Los principales factores que diferencian esta producción son la autenticidad, la utilización de materia prima (almendra) local, el cuidado en el envase y en la presentación en general y el respeto por los métodos de producción artesanales.

La producción está orientada a la venta al por menor, efectuada en los lugares de producción, en ferias y mercados, a vendedores locales y a restaurantes. Los mercados local y nacional son el destino principal, existiendo un único productor que vende fuera del país (España).

No existen grandes esfuerzos de promoción de los productos, siendo ésta realizada por los productores, por vía de la participación en ferias y otros eventos locales y a través de la consecución de un elevado nivel de calidad¹². Dos casos se refieren a la divulgación resultante de la edición de un libro¹³ sobre productos de calidad, de la participación en varios programas de televisión y visitas de figuras públicas (Presidente de la República, Ministros, etc.).

Las relaciones de competencia más significativas tienen lugar entre los diferentes productores de almendra cubierta, explicado que, sin embargo, hay mercado para todos. En lo que concierne a las relaciones de cooperación, han sido presentados ejemplos de colaboración con ayuntamientos, casas de turismo rural, asociaciones y el Museo del Hierro.

Los encuestados no mantienen contactos con productores de España, pese a que cinco de ellos ya han participado en ferias transfronterizas. A cerca de la mitad de los productores les gustaría participar en eventos transfronterizos futuros y, de esta forma, intercambiar informaciones, aprender y divulgar el producto. El motivo de la resistencia a participar en estas ferias, se vincula a la falta de apoyo financiero y logístico para hacer frente a las exigencias de estos eventos.

g) Miel

Douro Superior presenta condiciones naturales excepcionales para la producción de miel de calidad, dada la diversidad de la flora del territorio, aunque predomine el romero.

Ha sido identificado un número muy elevado de productores de miel, siendo la mayoría de pequeña o muy pequeña dimensión. No obstante, existe un conjunto de apicultores de mayor dimensión, con más de doscientas colmenas, que venden parte de la producción envasada, con marca propia. El conjunto de productores entrevistados o de mayor dimensión (más de ochocientas colmenas) dedica gran parte de su tiempo a esta actividad, mientras que los demás (entre cien y doscientas colmenas) son apicultores a tiempo parcial, que tienen otras ocupaciones profesionales.

La comercialización a granel es dominante llegando a lograr el 90% de las ventas. En uno de los casos la venta a granel se destina al mercado alemán con la Asociación de Apicultores como inter-

¹² Expresión utilizada por un productor: "Actualmente la publicidad es la calidad de los productos."

¹³ De la Tierra – Doce viajes por los caminos de la tradición; Paulo Caetano (texto) y Rui Vasco (fotografía). Má Criação (edición); 2005

mediario. La venta en tarros de 0,5 o 1Kg, con rótulo, es una práctica frecuente entre todos los productores de mayor dimensión.

La comercialización de la miel con marca se hace directamente en la explotación, en tiendas del concelho, fuera de la región o a través de otros circuitos de comercialización que el productor fue estableciendo a lo largo del tiempo. Algunos de los apicultores de mayor dimensión están presentes en las ferias locales del “almendro en flor”. De forma general no poseen lugares específicos para la venta en la propia explotación.

Algunos apicultores han buscado diversificar la gama de productos ofreciendo miel con frutos secos, miel específica de naranjo o romero o velas fabricadas con la cera producida por las abejas. La promoción del producto es muchas veces hecha por los propios apicultores, de «boca a boca» en los lugares por donde pasan. Las ferias regionales son otro de los lugares preferentes de promoción.

Entre ciertos apicultores existe alguna tradición de ayuda, intercambio de conocimientos e incluso de materiales. El interés en participar en ferias transfronterizas es elevado, aunque el contacto con empresarios españoles en este sector sea actualmente reducido o nulo. Los mayores desafíos de esta producción resultan de la competencia por parte de apicultores españoles que instalan sus colmenas en terrenos alquilados en el lado portugués. Por otra parte, la expansión de la viña ha contribuido a la reducción del área de «pastos», lo que ha llevado a algunos apicultores a buscar en concelhos vecinos mejores lugares para instalar sus colmenas. Las dificultades de comercialización y los bajos precios de mercado en la venta a granel son otras de las dificultades del sector.

h) Pan

El pan de Trás-os-Montes y de Douro tiene fama por su buena calidad. La materia prima base – trigo, centeno, maíz o mezcla de cereales - varía dependiendo de la localidad. En el caso de Douro Superior, el pan se fabrica con trigo, tiene generalmente fama de ser un buen pan y se le asocia frecuentemente la designación de “tipo casero” o “pan regional”.

Las panaderías son, en su mayoría, de tipo industrial. No obstante, mantienen procesos de fabricación diferenciados de aquellas unidades llamadas “industriales” en cuanto al nivel de las levaduras usadas y a la cocción en horno de leña. Algunos encuestados afirman que las levaduras son usadas de una cocción para otra y su tiempo de actuación es más elevado. En cuanto a los pasteles, la diferencia reside sobre todo en su confección, la cual respeta algunas recetas antiguas, transmitidas de generación en generación.

Estas panaderías son de pequeña dimensión; en ellas trabajan en muchos casos el matrimonio propietario y uno o dos trabajadores que, en ocasiones, también son familiares. Esta actividad es muchas veces un negocio familiar que tiende a pasar de padres a hijos. La localización de las panaderías se sitúa principalmente en las carreteras nacionales, fuera de las zonas residenciales, en espacios bien situados, que permitan la venta a viajeros y les facilite el acceso a otros lugares, dentro o fuera del concelho en que se sitúan.

Algunas panaderías, además del pan de diferentes dimensiones (2 kg, 1,5, 1,2, 0,5 y “bijous”), fabrican también otros productos como pueden ser las “bolas de carne”, “bolas de aceite”, “folares” y repostería variada, tales como “suspiros”, “económicos”, “galletas”, “bolo molato” y “pão-de-ló”. La mayor o menor oferta de productos depende no sólo de la demanda, sino de la disponibilidad de la mano de obra en la empresa.

La venta de los productos se sitúa en la panadería junto al lugar de fabricación, sobre todo para vecinos y viajeros, en los puntos de venta (depósitos) distribuidos por las sedes de concelho (supermercados, tiendas) y a través de la venta ambulante en vehículo y de la venta “puerta a puerta” en circuitos preestablecidos por los pueblos. El ámbito espacial de comercialización dominante es de proximidad, no sobrepasando una distancia superior a 30 ó 40 kms en relación al lugar de fabricación.

En este conjunto de panaderías hemos encontrado dos con el modo de fabricación clasificado de “artesanal”. Se trata de pequeñas unidades con un único trabajador que producen pequeñas cantidades para la venta en los alrededores. Tenemos también una unidad cuya actividad principal es la repostería, aunque también vende pan regional de fabricación propia.

La promoción de estos productos está muy unida a las relaciones de cercanía con sus clientes y a la calidad del producto. No han sido identificadas acciones específicas de promoción recurriendo a medios de comunicación. A veces existe publicidad en los anuncios de fiestas locales o en la participación en ferias (por ejemplo, en la de Gorazes). Sin embargo, esta actividad es muy limitada debido a la falta de tiempo de los propietarios y también a la idea de que los productos se venden sin dificultad.

En las relaciones entre los diversos agentes de esta actividad domina sobre todo la competencia, siendo la cooperación muy reducida e incluso inexistente. La dificultad en reclutar mano de obra y la competencia de otras panaderías sin licencia, que en muchos casos es desleal, han sido los aspectos citados como obstáculos para el desarrollo del negocio. Las exigencias de higiene y sanidad, así como las exigencias legislativas en este sector son muy elevadas, lo que también dificulta el trabajo en dicho sector. No obstante, la mayoría de estas panaderías hace un control higiénico y sanitario a través del HACCP.

Cuando preguntamos sobre su interés en participar en ferias transfronterizas, la respuesta unánime de los panaderos es que no disponen de tiempo para tales eventos.

i) Queso

La producción de quesos artesanales de calidad se concentra en los concelhos de Torre de Moncorvo y Mogadouro, cada uno con tres operadores, siendo cuatro de ellos productores individuales y los demás una cooperativa y una sociedad comercial. Se trata de unidades de pequeña dimensión, creadas en los años 1990-2000, que emplean una media de cuatro trabajadores a jornada completa (mínimo 1 y máximo 12). La unidad con más trabajadores fue recientemente adquirida por empresarios españoles.

La tecnología de producción sigue los parámetros tradicionales y todos los operadores cuentan con licencia para la fabricación de quesos de diferentes tipos, concretamente de cabra, oveja, fresco, curado y requesón. El volumen de producción es muy variable. La quesería más grande (QUEITEQ) produce cerca de cuarenta toneladas de queso por año y la más pequeña (SABOR DA ALDEIA) poco más de una tonelada. Solamente QUEITEQ produce queso con Denominación de Origen Protegida, “Queso Terrincho DOP”.

Los principales factores de distinción señalados son: (1) leche de sus propios rebaños; (2) la fabricación artesanal con elementos de innovación (como el secado en ambiente controlado); (3) el uso de leche pasteurizada en la fabricación de queso fresco; y (4) la venta directa a vendedores locales o a consumidores.

La venta tiene lugar en su mayoría al por menor, existiendo dos casos en que ésta se combina con la venta al por mayor a distribuidores que colocan el queso en el mercado nacional y en el extranjero (Francia). La venta al por menor se lleva a cabo según orden de importancia decreciente: (1) en la propia quesería (todos los casos); (2) a vendedores locales o regionales; (3) a restaurantes; (4) a la gran distribución; y (5) en ferias y mercados (sólo dos casos). Uno de los productores vende cerca de 75% de la producción a la gran distribución y otros dos prefieren la compra por parte de cadenas con tiendas locales, como son “Mini-Peço” e “Intermarché”.

Los quesos se destinan principalmente a los mercados local, regional y nacional y sólo una quesería se dirige a nichos de mercado específicos. La promoción se realiza esencialmente por el propio productor, a través de folletos, calendarios, de la participación en ferias y de carteles propios. Sin

embargo, ésta no es una preocupación importante. En tres de los seis casos existen espacios de exposición y venta y en uno de éstos también hay una sala de catas (QUEITEQ).

La mayoría (5) de los operadores considera que hay competencia con otros, en especial a nivel de precios, dividiéndose equitativamente en cuanto a la existencia o no de cooperación. Cinco de los seis nunca han participado en eventos transfronterizos o en España y ninguno mantiene relaciones con productores españoles. La idea de participar en intercambios u otras iniciativas transfronterizas sólo ha merecido la concordancia de uno de ellos.

j) *Vino ecológico*

A pesar de tratarse de un territorio donde la viña y el vino ocupan un lugar destacado, apenas han sido identificados dos productores de vino llamado “ecológico”. Uno en Freixo de Espada à Cinta y otro en Vila Nova de Foz Côa. Los casos presentan algunas diferencias entre sí, en varios aspectos.

En uno de los casos se trata de un pequeño productor-embotellador-exportador de vino, sin bodega y embotellamiento propios, que produce cerca de cinco mil botellas/año de un producto que afirma ser 100% ecológico, toda vez que las uvas son producidas en modo de producción ecológica y el proceso es realizado de forma “natural”, sin adición de elementos químicos. Produce también vino generoso y está iniciando la producción de aceite ecológico. La venta del vino ecológico es hecha principalmente en tiendas *gourmet*, hoteles y restaurantes, en el mercado nacional, en botellas con diseño especial y capacidad de 0,50 y 0,75 l. La promoción es hecha a través de Internet, por revendedores y con apoyo de AGRIABOL, Asociación de Productores con sede en Macedo de Cavaleiros. La exportación es uno de los objetivos futuros y ya existen contactos con Brasil.

El otro caso se trata de una Casa Agrícola de mayor dimensión, cuyo producto con más notoriedad es el aceite, con instalaciones de procesamiento y embotellado recientes y propias, y con una producción de cerca de trescientas mil botellas de vino tinto con uva resultante del modo de producción ecológica. La venta es hecha principalmente a través de agentes que colocan el vino en la gran distribución, en tiendas *gourmet* y en restaurantes (en menor cantidad). La promoción del vino ha sido realizada a través de la participación en ferias internacionales y del contacto con revistas internacionales especializadas.

En cuanto a los principales factores condicionantes del negocio, el primer productor-embotellador ha señalado la competencia desleal de vinos que no son 100% ecológicos porque usan aditivos químicos en el proceso de fabricación, así como un precio elevado de su producto que, pese a todo, se vende sin ningún problema.

5.3. PRODUCTORES ECOLÓGICOS EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

En este apartado se describe la situación de siete de los diez productores ecológicos de la provincia de Salamanca que se encuentran inscritos como operadores en el listado oficial del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León. Se han excluido aquellos que, a pesar de seguir en el registro, el equipo de investigación ha podido confirmar que en los inicios de 2008 han cesado en su producción ecológica. Tampoco se han tenido en cuenta a los operadores cuya actividad queda restringida a la capital. Al ser pocos los casos analizados, no es posible establecer una tipología, ya que cada operador responde a intereses y condicionantes productivos muy distintos.

a) *Caracterización general*

La mayoría de operadores ecológicos están registrados bajo la forma jurídica de productores individuales frente a las dos únicas empresas que están constituidas como sociedades anónimas. Aunque todos cuentan con hectáreas propias de cultivo ecológico, las dimensiones y el tamaño de las mismas son muy dispares. Más de la mitad de las explotaciones llegan como mucho a 15 has, sólo hay

una de tamaño medio (60 has) y dos grandes explotaciones (una de 434 has y otra de 1.280 has) que se corresponden con los operadores de carne de vacuno.

Todos los operadores tienen su producción ecológica y no hay ningún caso de producción integrada. Más del 70% de las explotaciones cuenta con un sólo trabajador, que suele ser el propietario de la explotación.

Los datos correspondientes al volumen de negocio son muy dispares, siendo más elevados en las empresas de productos cárnicos y más bajos -inferiores a 12.000 euros- en los operadores individuales.

El destino final de la producción suele realizarse de manera directa. En el caso de la producción destinada a la alimentación animal, ésta se comercializa bajo la marca ecológica.

Todos los operadores producen en modo de producción ecológica, no existiendo ningún caso de producción integrada. Más del 70% de las explotaciones tienen únicamente un trabajador, que se corresponde con el propietario.

En cuanto a los datos correspondientes al volumen de negocios son muy dispares, siendo más elevado en las empresas de productos cárnicos y más bajos –inferior a doce mil euros– para los operadores individuales.

La venta final se realiza de forma directa. En el caso de la producción destinada a alimentación animal, ésta se comercializa con el certificado de producción ecológica.

b) Principales condicionantes del negocio o la empresa

Cada uno de los productores ecológicos plantea condicionantes muy diversos. Los que tienen menos hectáreas de cultivo, que son los que se dedican a producción ecológica vegetal de consumo directo (hortalizas, frutas, frutos secos, etc.), destacan sobre todo la escasa demanda, tienen dificultades para abrir mercados, muestran falta de interés o disponibilidad de tiempo para aumentar el negocio y reclaman mayores inversiones en mejorar la maquinaria. Las empresas de mayor volumen, que son las que se dedican a la producción de vinos, quesos y productos cárnicos, tienen otro tipo de condicionantes, como, por ejemplo, el escaso consumo de productos de calidad ecológica o las dificultades para encontrar mano de obra cualificada y especializada.

Respecto a la utilización de las nuevas tecnologías de la información, predominan las empresas que no emplean Internet para el desarrollo de las actividades de su empresa y, de ellas, sólo una se está planteando hacerlo en el futuro.

Con respecto a las que sí hacen uso de internet, que son tres de los casos analizados, utilizan la red para las relaciones comerciales con los proveedores, distribuidores o clientes. Además, dos de los operadores, en concreto las empresas de producción de vino, emplean internet como forma de promocionar sus productos y uno de ellos para la venta on-line.

c) Principales factores distintivos

La mayoría de los operadores ecológicos mantienen también un proceso de producción artesanal. En el caso de los que tienen un menor volumen de negocio o de hectáreas, se debe más a una cuestión económica o a la imposibilidad de incorporar maquinaria más innovadora. Para las empresas que tienen una visión más innovadora del negocio y están en expansión, se trata de una opción por mantener la calidad de los productos como un elemento distintivo.

Precisamente es la calidad otro de los elementos comunes que destacan los productores ecológicos de la provincia. Una característica que es atribuida sin excepción al hecho de ser ecológicos y no usar elementos químicos en ninguna de las fases productivas. Una debilidad es, sin embargo, que sólo los operadores de alimentos más elaborados, como el vino o el queso, cuentan con embalaje propio, etiquetaje y cajas con sus marcas, nombre de la empresa y marcas de garantía.

d) Circuitos y canales de comercialización

El mercado de destino de los productos ecológicos es sobre todo nacional y en sólo dos casos el mercado es internacional. Es muy dificultosa la venta de alimentos de estas características en el mercado local, por lo que se tiene que recurrir a los intermediarios, ya sean mayoristas o minoristas.

Las dos empresas que destinan sus productos al mercado internacional tienen algunas características comunes: se dedican a la producción de vinos, son las que se han registrado como sociedades comerciales y están realizando en este momento ampliaciones del negocio. Con respecto a los países de venta, uno de los productores sólo está orientado al Reino Unido, mientras que el otro comercializa en Bélgica, Suecia, Alemania, Dinamarca, EE.UU., México y Brasil.

Otra característica común es que los productores ecológicos de la provincia, con la única excepción las dos sociedades anónimas, no realizan ninguna actividad específica de promoción de sus productos. Pocos operadores disponen de sus propias infraestructuras de exposición y venta. Uno de ellos vende en la propia explotación, donde además elabora el queso, y el otro cuenta con una tienda. Es significativo que ninguno hace promoción o venta en centros de turismo rural. Los productores de vino disponen de sala de catas y uno de ellos cuenta con restaurante y hotel propios vinculados a sus bodegas y a la elaboración de vinos.

e) Cooperación transfronteriza

Ninguno de los operadores ha participado en ferias transfronterizas. Además, sólo dos -los que se dedican a la elaboración de vino- tienen relaciones con productores portugueses motivadas por la adquisición del corcho de las botellas. Se ha detectado, no obstante, un interés por las posibles actividades o eventos transfronterizos que se puedan organizar en un futuro y por conocer qué se hace en este ámbito en el país vecino.

Ahora bien, los operadores que se muestran más reticentes a este tipo de iniciativas lo explican sobre todo por la falta de disponibilidad de tiempo para poder participar y a que no les interesa incrementar la demanda porque no podrían cubrirla, ya que la cosecha es muy escasa e incluso impredecible.

6. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS Y SECTORES DE LOS PRODUCTORES ARTESANALES

6.1. PRODUCCIÓN ARTESANAL EN BEIRA INTERIOR NORTE

a) Cestería

La cestería es un ritual implantado desde siglos cuyo origen, en Portugal, se remonta a la cultura de los castros, y continúa siendo una actividad indispensable en la economía de la vida rural y doméstica. Es un verdadero ejemplo de la proximidad del hombre al medioambiente, habiendo surgido como respuesta a un conjunto de necesidades relacionadas con el cotidiano rural y doméstico, en especial en las tareas de recolección, transporte y almacenamiento.

En Beira Interior, la cestería tiene su exponente máximo en Vila de Gonçalo. Geográficamente insertada entre Beira-Alta y Beira-Baixa, Gonçalo ha desarrollado desde hace tiempo una estrecha relación con la artesanía en vara y mimbre. A finales del siglo XIX, la cestería se configuraba ya como pequeña industria, produciendo cestos bajo la forma de utensilios para uso doméstico y también comercial. A principios del siglo XX, los cesteros de Gonçalo se encontraban esparcidos por el país y también por España. Muchos se han concentrado en Vigo donde han ejercido la profesión de cesteros, llegando a dar nombre a una calle “Calle dos Cesteiros”.

Hasta finales de los años ochenta del siglo pasado, Gonçalo fue tierra de cesteros, con una industria familiar y de patrones, dando empleo directa e indirectamente a casi un millar de habitantes. Muchas generaciones de cesteros han elevado su artesanía hacia un nivel de excelencia más allá de los modelos que definen la artesanía en general. Muchos de ellos con más de medio siglo de profesión.

El mimbre, principal materia prima, es un material fácil de trabajar por ser bastante maleable y ofrece la posibilidad de que el cesterero exprese toda su creatividad y habilidad manual en la creación de productos resistentes, pues algunos de ellos se destinan a transportar cargas pesadas, pero también pueden producir un bonito efecto visual.

Hoy en día, el cesterero trabaja principalmente por encargo de ciertos prototipos suministrados por los clientes y en la replicación de piezas antiguas, práctica que se inscribe en el *revivalismo* y recreación del pasado, uno de los fenómenos también característicos de la modernidad tardía (Giddens, A., 1991; citado por Bringel, 2006). Actualmente, la cestería vive tiempos difíciles. Los gustos de los clientes y las tendencias de decoración han cambiado, así como las tendencias de consumo. El mercado ha sido inundado de productos de cestería procedentes de países del tercer mundo, así como de artículos para el hogar provenientes de multinacionales. Como consecuencia de esta conjetura, las ventas bajaron hasta tal punto que muchos cesteros han abandonado su actividad a lo largo de los últimos años.

De los cesteros identificados, el 90% pertenece al concelho de Guarda (la mayoría es de Gonçalo y los demás se reparten por Famalicão da Serra, Guarda y Videmonte), 10% pertenece al concelho de Figueira de Castelo Rodrigo (Mata de lobos). La mayoría de estos artesanos son productores a título individual con apenas un trabajador en jornada completa y existe una sociedad que posee tres trabajadores en régimen de jornada completa. La tecnología de producción utilizada es íntegramente artesanal. La principal materia prima utilizada por los artesanos de Gonçalo es el mimbre, pero los restantes cesteros también utilizan la madera de castaño y el bambú.

Los principales factores distintivos señalados por los cesteros están relacionados con el proceso de producción artesanal, la calidad superior de sus productos en relación a los plásticos y la producción por encargo. El sistema fiscal, la dificultad de obtención de materia prima, elevados costes aso-

ciados, el desinterés por este tipo de productos debido a los precios elevados y a la competencia de los plásticos y de los productos venidos de otros países, concretamente de China, y la falta de poder adquisitivo, son los principales factores a tener en cuenta como condicionantes por la mayoría de los encuestados.

Estos productos son vendidos mayoritariamente al por menor, directamente al consumidor, en ferias y mercados de artesanía y a vendedores locales y regionales. Un pequeño número de artesanos efectúa ventas al por mayor a almacenistas y a intermediarios locales y regionales. Estos productos se destinan esencialmente al mercado regional y se encuentra un número elevado de artesanos que venden hacia el mercado nacional y otro tercio efectúa ventas al mercado internacional (España, Francia, Alemania, Angola). Solamente uno de los artesanos utiliza Internet y tiene e-mail.

La mitad de los artesanos poseen un espacio de exposición y venta en el domicilio. Hay también quien ubica sus productos en espacios de exposición de los municipios (por ejemplo, "Coisa d'qui", Casa de la Cultura. La promoción de estos productos es hecha esencialmente de forma individual, pero también por la asociación de artesanos a la cual pertenecen (Asociación de Artesanos de la Serra da Estrela). Todos han afirmado que las ferias y exposiciones (en particular las de artesanía y tradicionales) son el principal medio de promoción de sus productos.

La mayoría de los cesteros asumió que había competencia directa con otros agentes locales. Aún así, las relaciones de cooperación se sobreponen a las relaciones de competencia, concretamente con la asociación de artesanos, con los Ayuntamientos y con NERGA (Núcleo Empresarial de la Región de Guarda).

Cerca de un tercio de los cesteros ya han tenido contactos con artesanos del otro lado de la frontera, concretamente para suministro de materias primas y han participado en ferias transfronterizas. Los contactos establecidos con los diversos artesanos, independientemente de la nacionalidad son considerados beneficiosos y todos han manifestado interés en participar en futuras ferias y eventos transfronterizos.

b) Una diversidad de artesanía tradicional

La artesanía es la manifestación de la cultura y arte popular de una región. En Beira Interior Norte y a pesar de que a lo largo de los tiempos las diversas formas de artesanía hayan sufrido alteraciones y abandono por parte de sus gentes, se mantienen algunas raíces y se conservan muchas de las tradiciones asociadas a esta actividad.

BIN es una región rica en artesanía donde todavía subsiste una diversidad de actividades artesanales de entre las cuales podemos destacar: cerámica y alfarería, textil, pintura, trabajos en madera, tonelería, juguetes, tapicerías, indumentarias tradicionales, bordados, linos, cuchillería, latonería e hierro, cestería o artesanía alimentaria de los embutidos, del queso y de repostería, entre otros.

La mayoría de los productos artesanales ha surgido asociados a una función utilitaria pero, con la evolución y modernización de los tiempos, han pasado a ser recreados en miniaturas con función decorativa. Los artesanos trabajan fundamentalmente en sus propias casas o en pequeñas unidades de producción artesanal de carácter familiar.

Una de las actividades artesanales más representativas en la región es la cestería, motivo por el cual se ha realizado un análisis aparte. De las restantes actividades artesanales identificadas se hace un estudio de aquellas que son un *ex-libris* de la región y con más relevancia, bien en términos de tradición o bien en términos de visibilidad.

En BIN han sido identificados 27 artesanos: 5 artesanos en trabajos de cerámica (uno de los cuales es una sociedad comercial); 5 artesanos en trabajos de madera; 5 artesanos en trabajos de metal (cuchillería, bronce, estaño y hierro) y 12 en trabajos de tejeduría (lana, lino y trapos), ganchillo y bordados.

Del conjunto de artesanos identificados, dieciséis pertenecen al concelho de Guarda, cuatro al concelho de Sabugal, tres al concelho de Manteigas, uno al concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, uno al concelho de Trancoso y dos al concelho de Pinhel.

Más de la mitad de los artesanos identificados son jubilados y trabajan individualmente. Se han identificado tres sociedades comerciales, dos con tres trabajadores (Cuchillería) y una con doce trabajadores (Cerámica-Alfarería). Se ha identificado también un artesano en nombre individual con ocho trabajadores a jornada completa (tejeduría).

Cerca del 90% de los artesanos usa una tecnología de producción artesanal.

Los diferentes artesanos han señalado un conjunto variable de aspectos que ponen de manifiesto la diferencia de sus productos. Los principales son la tecnología y proceso de producción artesanal y la calidad frente a la oferta disponible, siendo visible a través de las siguientes expresiones: “100% lana”, “aprovechamiento de maderas”; “artesanal hecho a mano”; “cosas diferentes, innovadoras y originales”; “hechos con navaja y a mano”; “manual, calidad superior y materiales nuevos”; “muy caliente y 100% lana”; “piezas únicas y de la mejor madera existente”; “perfección”; “mejores terminaciones”; “proceso artesanal”; “diversidad de modelos”; “productos diferentes con tradición, calidad y bajo precio”; “los forcões son hechos manualmente y sólo se hacen y utilizan aquí en la Raya”.

Como principales factores condicionantes de la actividad artesanal han sido identificados los siguientes: falta de demanda; competencia “desleal de países fuera de UE con negocios exentos de IVA”; desinterés por esta profesión y falta de personal cualificado; y falta de apoyos.

La mayor parte de las ventas son efectuadas al por menor directamente al consumidor, en el domicilio o en ferias y exposiciones. Estos productos son vendidos esencialmente al mercado interno: local, regional y nacional, pero existen ocho artesanos que venden hacia el mercado externo: Italia, Holanda, Francia y Japón (Tejeduría); España (Ganchillo y Bordados); Europa y América (Madera); España, Francia, Italia y Filipinas (Cerámica); Australia, Angola y España (Cuchillería).

La promoción de los productos artesanales es mayoritariamente realizada de manera individual por los artesanos mediante la participación en ferias de artesanía y otros eventos, catálogos, páginas amarillas, *medios de comunicación*, etc. Un pequeño número divulga sus productos en sociedad con agentes locales (ej: Municipios, Asociaciones, NERGA). Del conjunto de estos artesanos, cuatro tienen página web y trece tienen marcas comerciales.

Las relaciones de competencia solamente han sido señaladas por siete artesanos. En cuanto que las de cooperación, catorce artesanos han indicado colaborar con otros agentes locales como por ejemplo: Ayuntamiento de Guarda, Ayuntamiento de Sabugal, Asociación Cultural de Jarmelo, Proraia, ADES, AASE, etc. hay que destacar que sólo dos han tenido contactos con artesanos del otro lado de la frontera, que siete ya han estado presentes en ferias transfronterizas y que diecinueve manifiestan su interés para participar en futuros eventos transfronterizos.

6.2. PRODUCCIÓN ARTESANAL EN DOURO SUPERIOR

A lo largo del trabajo de campo efectuado en el área de estudio han sido identificadas diversas unidades productivas. Para efectos de este trabajo, sólo han sido considerados los productores que se encontraban inscritos en Hacienda y para el caso de los productos alimentarios, sólo aquellos que también se encontraban debidamente licenciados. El Estatuto del Artesano y de la Unidad Productiva Artesanal, así como el Registro Nacional de Artesanía son figuras relativamente recientes. Muy probablemente por este motivo, y por no ser una certificación obligatoria, sólo fue identificada una Unidad Productiva Artesanal inscrita en el Registro Nacional de Artesanía, en Torre de Moncorvo, cuya artesana responsable se dedica a la fabricación de miniaturas. Otra productora del mismo concelho (Flormêdoa) se encuentra actualmente en espera de su carta de artesana y de su inscripción en el Registro Nacional de Artesanía.

A lo largo de este punto sólo se presentarán los resultados relativos a productores de los Grupos 01 (Artes y Oficios Textiles – Lino, lana, seda), 04 (Artes y Oficios de Trabajar Piel y Cueros – Arte de Peletero y Albardero), y 13 (Otras Artes y Oficios – Fabricación de miniaturas). Las demás actividades (Grupo 12 – Producción y Confección Artesanal de Bienes Alimentarios) son tratadas en puntos individuales, bien por su especificidad, o bien por el número de productores contactados.

En lo que se refiere a las artes consideradas en este punto, han sido identificados veintitrés artesanos. No obstante, sólo han sido encuestados ocho. Los quince restantes, los cuales abarcan también la cestería, latonería, alfarería y el arte de zapatero, no podían ser incluidos en este trabajo porque no se encuentran inscritos en hacienda. Estos productores aseguran que, con la edad avanzada que tienen (todos con más de 60 años) y con las obligaciones en términos de impuestos, seguridad social y contabilidad, no llevan en consideración su reducida producción y consecuentemente el reducido valor de sus ventas. Estas obligaciones legales, aparentemente demasiado pesadas para los micro-productores, contribuyen a un abandono más precoz de actividades que ya tienen una reducida relevancia y que, de esta forma, aceleran su desaparición.

De los ocho productores identificados, cinco se dedican al tejido de diversas piezas (alfombras, colchas, tapetes, toallas, cortinas, almohadas, tapices, etc.) en lana, lino y seda y tres de ellos realizan también trabajos de ganchillo y bordados. De estos cinco, tres son responsables de la producción integral del producto, toda vez que proceden a la producción/obtención del propio hilo:

- QUEITEQ – obtención del hilo de lana a partir de los rebaños locales;
- Asociación para el Estudio, Defensa y Promoción de la Artesanía de Freixo de Espada à Cinta – obtención de hilo de seda recurriendo al ciclo completo de sericultura; y
- Asociación Cultural y Recreativa de Soutelo – obtención del hilo de lino, recurriendo al cultivo integral de la planta de lino.

De estos cinco productores, tres son asociaciones, uno es una cooperativa y otro es productor individual. Los restantes tres productores identificados son productores individuales y se dedican a la fabricación de velas decorativas, de miniaturas (casas tradicionales, fuertes, picotas, graneros, capillas, carros de bueyes, escaños, etc.) y de arreos y albardas (albardas, protecciones en cuero para las cabezas de los bovinos, cabezadas, retranca, sillas, collares, etc.).

El número de trabajadores en régimen de jornada completa en estas unidades varía entre uno y diez, recurriéndose, en ocasiones, a la mano de obra eventual.

La tecnología de producción es integralmente artesanal y se recurre a las prácticas y equipamientos tradicionales. La obtención de la materia prima puede a veces constituir un factor condicionante de estas unidades productivas, pero el elevado precio de los artículos ha sido el factor condicionante referido por la mayoría de los encuestados.

Sólo un productor utiliza Internet en su actividad, con la intención de poder recibir encargos para su producto (textil y tapicería).

Los principales factores distintivos de los productos descritos son su carácter genuino, raro, y el precio elevado de los productos, lo que hace que sean diseccionados hacia nichos de mercado específicos.

Los productos son mayoritariamente vendidos al por menor, en los locales de producción y en ferias y mercados. También colocan productos en tiendas y en oficinas de turismo. Una parte significativa de los productos es solicitada por encargo generalmente de clientes de fuera de la región. El mercado nacional es señalado como el principal y también se vende a clientes de España, Francia e Inglaterra. Todos han afirmado que las ferias constituyen un medio de promoción de su producto. La exposición en las oficinas de turismo, el “boca a boca” de los clientes, los folletos, postales, el conocimiento que el público va teniendo de las propias asociaciones y las tarjetas de presentación, tam-

bién son apuntadas como forma de promoción. Dos de los casos se han referido a la divulgación resultante de la edición de un libro de artesanía y de la participación en varios programas de televisión.

Las relaciones de competencia sólo han sido nombradas por cinco productores del Grupo de Artes y Oficios Textiles. Los restantes tres productores, toda vez que son los únicos en desarrollar sus respectivas actividades, no han indicado ninguna relación de competencia. En lo que concierne a las relaciones de cooperación, han sido presentados ejemplos de colaboración con ayuntamientos, asociaciones, oficinas de turismo y el Parque Natural del Duero Internacional.

Ninguno de los productores mantiene contactos con empresas productoras que sean del otro lado de la frontera, pero la mitad ya ha participado en ferias transfronterizas. A siete de estos productores les gustaría participar en ferias y eventos transfronterizos futuros, mencionando, algunos de ellos, que para esto serían necesarios apoyos que ayuden a soportar los gastos. Esta participación posibilitaría dar a conocer el trabajo, vender más (*“¡Ahí (en España) es donde hay dinero y no aquí!”*) y conocer *“los trabajos de ellos”*. El productor que ha manifestado no estar dispuesto a participar en este tipo de eventos, lo ha hecho exactamente debido a los elevados gastos inherentes a esta participación.

6.3. PRODUCCIÓN Y CONFECCIÓN ARTESANAL DE BIENES ALIMENTARIOS EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

En la provincia de Salamanca, las entrevistas a los productores artesanos se han efectuado única y exclusivamente a los artesanos alimentarios que figuran inscritos en el registro oficial de la Junta de Castilla y León. Se han descartado, por tanto, a los artesanos que se consideran a sí mismos como tales pero que, sin embargo, no están dados de alta en el registro oficial, aunque puedan ser miembros de alguna asociación.

Asimismo, se han tenido que descartar también las entrevistas a los artesanos de otros sectores (madera, metal, joyería, alfarería, fibras vegetales, etc.) ya que, según se informó desde la Delegación Territorial de Salamanca de la Junta de Castilla y León, el registro oficial de este tipo de artesanía no estaba depurado y actualizado cuando el equipo de investigación lo solicitó en enero de 2008. Este listado se facilitó durante el mes de marzo, lo que dificultó y retrasó las entrevistas y el análisis posterior. Por tanto, los comentarios que se realizan a continuación corresponden a las entrevistas efectuadas a los artesanos alimentarios de la provincia de Salamanca, excluida la capital charra.

a) Caracterización general

Según la información facilitada por la Delegación Territorial de Salamanca de la Junta de Castilla y León, de las treinta y cinco empresas que, en enero de 2008, aparecen inscritas en el registro de artesanos alimentarios, tres se localizan en la capital salmantina y treinta y dos en el resto de la provincia. De éstas, la mayoría corresponden a empresas de panadería y bollería (13) y lácteas (12). Las siete restantes se incluyen en los sectores de cárnicas (5), conservas y vegetales (1) y vinos y licores (1). La distribución geográfica de estas actividades se concentra sobre todo en el sur y el oeste de la provincia: La Sierra, las comarcas de Vitigudino y Ledesma y la zona de Ciudad Rodrigo. En el cuadro siguiente se detallan las empresas vinculadas con la artesanía alimentaria.

Cuadro 6.1. Empresas de artesanía alimentaria en Salamanca

Rama de actividad	N.º de empresas		
	Capital	Provincia	Total
Cárnicas	0	5	5
Conservas y vegetales	0	1	1
Lácteas	1	12	13
Panadería y bollería	1	13	14
Vinos y licores	1	1	2
Total	3	32	35

Fuente: Registro de empresas de artesanía alimentaria (enero de 2008). Delegación Territorial de Salamanca de la Junta de Castilla y León.

Esta información, sin embargo, hay que matizarla. Tras el trabajo de campo y las entrevistas in situ del equipo de investigación, se ha comprobado que tres artesanos alimentarios del sector lácteo han dejado su actividad y uno está registrado también como operador ecológico. Teniendo en cuenta estas circunstancias, el análisis se limita a veintiocho artesanos alimentarios de la provincia. Además, el número de empresas que aparecen en las fichas son finalmente ventiseis debido a que dos actividades de panadería y bollería no se han incluido en ese listado por expresa decisión de las personas responsables relacionadas con esas actividades.

Teniendo muy en cuenta estas circunstancias, respecto a la forma jurídica de las empresas de artesanía alimentaria que han sido entrevistadas, la mayoría corresponden a productores individuales, una de cada cuatro son sociedades comerciales y sólo encontramos una cooperativa. El número de trabajadores refleja el carácter familiar de la mayoría de estas empresas, ya que prácticamente la mitad de las mismas tiene menos de tres trabajadores y sólo hay seis que tienen cinco o más trabajadores. Asimismo, es muy significativo constatar el bajo índice de asociacionismo, ya que menos de la tercera parte de estos artesanos pertenece a la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.

La diversidad de este tipo de empresas se refleja también en el volumen de negocio. Entre aquellas que han facilitado esta información, el 10% declara que sus ingresos son inferiores a 12.000 euros, el 23% tendría unos ingresos entre 12.000 y 50.000 euros, otro 10% entre 50.000 y 100.000 euros y algo más de la mitad tendrían un volumen de negocio que superaría los 100.000 euros.

b) Principales condicionantes del negocio o la empresa

Los condicionantes que en mayor medida influyen en el negocio de los artesanos alimentarios son los requisitos administrativos, las dificultades para registrarse como tales y las exigencias sanitarias. Estos requisitos, que se consideran necesarios, presentan, sin embargo, una contradicción: mientras que el producto artesanal requiere una producción manual, las instituciones sanitarias obligan a la introducción de nuevas maquinarias y tecnologías.

Otros factores que condicionan el trabajo artesanal están relacionados con las dificultades para el crecimiento de la empresa y la comercialización de los productos, que es complicada debido sobre todo a las características perecederas de los productos y a la producción limitada que, en muchos casos, no es suficiente para satisfacer demandas puntuales o imprevistas.

Pero también existen dificultades para encontrar o contratar trabajadores cualificados, lo que para este tipo de empresas implica mayores sacrificios o tareas añadidas (elaboración de materias primas, horarios, etc.) en mayor medida que las tareas que se requieren en el resto de empresas del sector.

La utilización de internet condiciona también el negocio y define la diversidad de los artesanos alimentarios. Algo más de la mitad hacen uso de Internet mientras que el resto no lo utiliza. Los primeros se sirven de este servicio para la comercialización y suelen disponer de página web propia o aparecer en otras, como, por ejemplo, en la página de la asociación de artesanos a la que pertenecen o en algún otro portal de la comarca. Estos artesanos disponen también de correo electrónico para el contacto, los pedidos y las ventas. Por su parte, en la mayoría de los casos, los artesanos que no utilizan internet tampoco tienen intención de hacerlo, ya que, según reconocen, implicaría un mayor conocimiento del público y un posible incremento de la demanda que, en muchas ocasiones, no podrían satisfacer. Pero también hay otro grupo de artesanos que no usan internet y que, aunque quisieran, no podrían utilizar este servicio por los problemas de acceso o de cobertura en sus localidades, lo que estaría limitando, aún más si cabe, sus posibilidades de comercialización.

c) Principales factores distintivos

La mayor calidad de los productos elaborados artesanalmente, el origen de las materias primas y el control del trabajo y del proceso de producción, sin la inclusión de elementos que puedan alterar las propiedades finales de los alimentos, son algunos elementos claramente distintivos de los artesanos alimentarios. Los avances tecnológicos se han incorporado, en su mayoría, al trabajo artesano, aunque aún se conserva un nicho minoritario de profesionales cuyo proceso de producción es completamente manual. No obstante, la realidad refleja que la casi totalidad de los mismos se ha visto en la

necesidad de introducir elementos no manuales en el proceso de trabajo (nuevos materiales, máquinas de trabajo o de conservación, etc.). Todas son innovaciones que suelen coincidir con los requisitos sanitarios y las nuevas tendencias que se observan en cualquier sector alimentario.

Otro elemento distintivo está relacionado con la presentación comercial de los productos, que suele consistir en el logotipo propio de la marca, la pegatina oficial que lo certifica como artesano y una imagen que normalmente suele incorporar alguna referencia a la localidad o la comarca donde ha sido elaborado el producto, con un embalaje que suele permitir ver el alimento.

También los precios de venta al público suelen ser algo más elevados que los precios de productos similares que no son artesanales debido a que el proceso de elaboración suele incrementar el precio final. Ahora bien, estos costes están bastante estabilizados entre los artesanos y no son muy diferentes de los precios de otros productos que no son artesanales, ya que, de lo contrario, los productos artesanales no tendrían salida en un mercado alimentario de producción mayoritariamente industrial.

d) Comercialización, publicidad y promoción

La casi totalidad de los artesanos alimentarios vende su producción al por menor. Las formas mayoritariamente utilizadas son las ventas directas al consumidor, a restaurantes, en ferias y mercados, por correspondencia o a través de otros detallistas. En algunos casos, el sistema de venta suele ir asociado a un tipo de comercio y de mercado específico, de calidad o delicatessen, donde se explota la distinción del producto artesano en su versión más exclusiva. La inmensa mayoría no utiliza la venta a través de grandes distribuidores, un rechazo que puede venir provocado por la gran competencia que se les hace desde las grandes industrias al ser más flexibles en precios y producción.

En términos geográficos, el destino de estos productos es sobre todo el mercado de carácter local, seguido a cierta distancia del mercado regional o nacional (en ambos casos, algo más del 50% de los productores utilizan estos mercados). Encontramos además un porcentaje minoritario de productores cuyo mercado es internacional. Curiosamente, la difusión internacional engloba tanto a artesanos con mayor producción y ventas como a artesanos con un volumen de negocio de dimensiones algo más reducidas.

La pertenencia o no a la Asociación de Artesanos Alimentarios de Cartilla y León suele condicionar muchas de las actividades relacionadas con la difusión y promoción de los productos. En principio, uno de cada tres artesanos alimentarios no realiza actividades de promoción. Existe además un desequilibrio entre los artesanos partidarios de la publicidad y los que no contemplan esta estrategia entre sus actividades. Los artesanos del primer grupo enfocan la publicidad sobre todo hacia el mercado local a través de la distribución y la difusión de su marca propia y generalmente no suelen usar los canales publicitarios de los medios de comunicación, aunque sí suelen estar en internet.

Por su parte, los artesanos que no publicitan sus productos advierten que la mejor propaganda es la que se hace a través de contactos más personalizados sin que sea necesario utilizar otro tipo de estrategias publicitarias. No obstante, los propios artesanos reconocen que el asociacionismo puede ayudar bastante a la salida y búsqueda de nuevos cauces de los productos trabajados, tanto para la publicidad como para la innovación en el proceso de trabajo.

e) Cooperación transfronteriza

La mayoría de los artesanos alimentarios ha asistido a ferias transfronterizas, aunque sólo una minoría (aproximadamente el 10%) mantiene relaciones con empresas o productores portugueses. Es importante destacar que la mayoría (casi un 80%) de los artesanos de la provincia está interesado en participar en futuros eventos e intercambios transfronterizos (ferias, visitas, etc.). No obstante, esta predisposición favorable varía en función de dos circunstancias: 1ª) la filosofía de trabajo de cada productor y 2ª) la asistencia previa a algún tipo de feria.

Las posibilidades de incrementar o afianzar la cooperación transfronteriza estarían condicionadas también por las limitaciones del volumen de producción y por la caducidad de los productos. Además, estos artesanos consideran que sería necesario el apoyo de los poderes públicos, desde la

financiación de las ferias hasta la supervisión o gestión de las empresas privadas que, en la mayoría de los casos, son las que monopolizan estos encuentros. Frente a este grupo favorable a incrementar las relaciones transfronterizas, encontramos también otros artesanos que no comparten este tipo de cooperaciones o de modos de venta y prefieren otros cauces de cooperación más tradicionales.

f) Perfiles de los artesanos alimentarios

El análisis de los artesanos alimentarios permite identificar algunos rasgos comunes y establecer varias tipologías. Estos rasgos están condicionados por diversas circunstancias: las características del negocio, el volumen de producción, el entorno físico y geográfico donde desarrollan la actividad, la filosofía que implica este tipo de trabajo y una cosmovisión compartida pero al mismo tiempo heterogénea en alguna de sus manifestaciones.

Cada uno de los siguientes perfiles ha de ser entendido además desde tres perspectivas complementarias: la particular forma de ver el mundo, el estilo de vida y la manera de gestionar la empresa y de llevar adelante el negocio. El arte de hacer las cosas a través de saberes propios otorga a estas personas una forma de vivir condicionada pero enriquecida por el orgullo de ser un pequeño nicho que conserva y cuida el mimo de trabajar la alimentación en su dimensión más natural y originaria.

I. Artesano tradicional

Sería el artesano que ha heredado el negocio y, por tanto, la tradición y las peculiaridades de la producción familiar. El artesano ha crecido con el oficio y éste lo ha hecho con él. Normalmente tiene un volumen de negocio que le permite dedicarse por completo al mismo y vivir de él. Conocido en la provincia, su producción se destina a la venta directa y a otros detallistas locales o regionales, aunque suele utilizar también el mercado nacional y las ferias. Este artesano suele estar registrado en la asociación, conoce bien a sus compañeros y trabaja con ellos para promocionar sus productos. Un producto que se asocia a la filosofía y la imagen más tradicional de los alimentos y de la ruralidad donde se trabaja, identificando <calidad, artesano y tradición>.

II. Artesano innovador

Suele ser más joven que el perfil anterior y se diferencia sobre todo por su idea de negocio artesanal, por sus ganas de crecer y de adaptar el negocio a los cauces habituales del mercado general de alimentos. Para ello, trata de aprovechar las peculiaridades específicas de su producto y de dar una imagen más moderna y dinámica del artesano, preocupándose por la calidad y no tanto por el fomento de la tradición

III. Artesano multifuncional

Este tipo de artesano alimentario suele ser individual. El volumen de su negocio es pequeño y suele combinarse con la producción de otros alimentos que no están registrados artesanalmente. No suelen tener trabajadores por cuenta ajena. La promoción y venta es generalmente local, haciendo ellos mismos la distribución en días puntuales. Este perfil suele coincidir con el artesano de La Sierra que, más alejado de la capital, vive recogido y protegido por las fronteras físicas de su territorio y por los elementos culturales específicos de la zona, lo que conforma un comportamiento especial en modo de vida y profesión. El registro artesanal de parte de su producción se ha realizado en muchos casos aprovechando ese estilo de vida.

DIRECTÓRIO DE PRODUTORES BIOLÓGICOS E ARTESANAIS

Salamanca, Beira Interior Norte e Douro Superior

Coordenadores

José Manuel del Barrio Aliste

Departamento de Sociologia e Comunicação (USAL)

Constantino Mendes Rei

Escola Superior de Tecnologia e Gestão (IPG)

Alberto Moreira Baptista

Departamento de Economia, Sociologia e Gestão (UTAD)

Septiembre de 2008

Título:

DIRECTÓRIO DE PRODUTORES BIOLÓGICOS E ARTESANAIS

Equipa Técnica do Estudo

O trabalho de campo foi realizado por uma equipa composta por investigadores e técnicos pertencentes às três entidades responsáveis pelo estudo: USAL, IPG e UTAD. A análise da informação e a redacção do relatório final foi da responsabilidade das três equipas de investigação.

Equipa de investigação/autores:

José Manuel del Barrio Aliste (Coordenador, USAL)

Constantino Mendes Rei (Coordenador, IPG)

Alberto Moreira Baptista (Coordenador, UTAD)

Artur Fernando Arêde Cristóvão (UTAD)

Ascensão Maria Martins Braga (IPG)

Manuel Luís Tibério (UTAD)

María Luisa Ibáñez Martínez (USAL)

Maria Manuela Santos Natário (IPG)

Sónia Maria Fernandez de Abreu (UTAD)

Colaboração no trabalho de campo:

Leticia Cobreros Pérez

Helena Romón Alonso

1. APRESENTAÇÃO.....	71
2. TERRITÓRIOS DE FRONTEIRA: SALAMANCA, BEIRA INTERIOR NORTE E DOURO SUPERIOR.....	73
3. PRODUÇÃO BIOLÓGICA: DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO TERRITORIAL.....	77
3.1. Definição e enquadramento legal	77
3.2. Produção biológica na Beira Interior Norte	80
3.3. Produção biológica no Douro Superior	81
3.4. Produção biológica na província de Salamanca	82
4. PRODUTOS TRADICIONAIS DE QUALIDADE E PRODUÇÃO ARTESANAL: DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO TERRITORIAL	83
4.1. Produtos tradicionais de qualidade: definição e enquadramento	83
4.2. Produtos tradicionais de qualidade na Beira Interior Norte	85
4.3. Produtos tradicionais de qualidade no Douro Superior	86
4.4. Produtos tradicionais de qualidade na província de Salamanca	88
4.5. Artesanato: definição e enquadramento legal	89
4.6. Produção artesanal na Beira Interior Norte e no Douro Superior	92
4.7. Produção artesanal na província de Salamanca	93
5. PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E SECTORES DOS PRODUTORES BIOLÓGICOS E DE QUALIDADE	95
5.1. Produtores biológicos e de qualidade na Beira Interior Norte	95
5.2. Produtores biológicos e de qualidade no Douro Superior	101
5.3. Produtores biológicos na província de Salamanca	109
6. PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E SECTORES DOS PRODUTORES ARTESANAIS	113
6.1. Produção artesanal na Beira Interior Norte	113
6.2. Produção artesanal no Douro Superior	115
6.3. Produção e confecção artesanal de bens alimentares na província de Salamanca	117
ANEXOS	129
Anexo 1. REGULAMENTAÇÃO COMUNITÁRIA, ESPANHOLA E PORTUGUESA RELATIVA À PRODUÇÃO BIOLÓGICA E ARTESANAL	131
Anexo 2. LISTAGEM DE ENTIDADES RELACIONADAS COM A PRODUÇÃO BIOLÓGICA E ARTESANAL..	133
Anexo 3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAIS	135
7. DIRECTÓRIO DE PRODUTORES BIOLÓGICOS.....	137
7.1. Directório de produtores biológicos na beira interior norte	137
7.2. Directório de produtores biológicos no douro superior	155
7.3. Directório de produtores biológicos na província de salamanca	161
8. DIRECTÓRIO DE PRODUTORES ARTESANAIS	169
8.1. Directório de produtores artesanais na beira interior norte	169
8.2. Directório de produtores artesanais no douro superior	252
8.3. Directório de produtores artesanais na província de salamanca.....	304

Lista de Quadros

Quadro 2.1. População, freguesias/território, área e densidade populacional.....	73
Quadro 2.2. Indicadores sociais na SAL, BIN e DS.....	74
Quadro 2.3. Debilidades, potencialidades e acções para o desenvolvimento do território	75
Quadro 3.1. Operadores em modo de produção biológico na Beira Interior Norte.....	80
Quadro 3.2. Operadores em modo de produção biológico no Douro Superior	81
Quadro 3.3. Agricultura biológica em Salamanca, 2006.....	82
Quadro 4.1. Produtos tradicionais de qualidade na Beira Interior Norte.....	85
Quadro 4.2. Produtos tradicionais de qualidade em Trás-os-Montes	86
Quadro 4.3. Produtos tradicionais de qualidade no Douro Superior	87
Quadro 4.4. Produtos de qualidade e número de empresas na província de Salamanca	88
Quadro 4.5. Distribuição dos artesãos de produtos não alimentares de Salamanca por subsectores.....	93
Quadro 5.1. Aspectos distintivos dos azeites referidos pelos operadores.....	102
Quadro 5.2. Boas práticas de diferenciação, comercialização e promoção do azeite	103
Quadro 5.3. Distribuição dos operadores por concelho e por produto	105
Quadro 6.1. Empresas de produção e confecção artesanal de bens alimentares de Salamanca	117

Lista de Siglas

AASE	Associação de Artesãos da Serra da Estrela
ADE	Agência de Desenvolvimento Económico
ADES	Associação Desenvolvimento Sabugal
BIN	Beira Interior Norte
CAECYL	Conselho de Agricultura Biológica da Comunidade de Castela e Leão
CE	Comunidade Europeia
CEARCAL	Centro Regional de Artesanato de Castela e Leão
CEE	Comunidade Económica Europeia
DO	Denominação de Origem
DOP	Denominação de Origem Protegida
DRABI	Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior
DS	Douro Superior
ETG	Especialidade Tradicional Garantida
FOACAL	Federação das Organizações de Artesanato de Castela e Leão
GPP	Gabinete de Planeamento e Políticas
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
IDRHa	Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
IG	Indicação Geográfica
IGP	Indicação Geográfica Protegida
IPB	Instituto Politécnico de Bragança
IPG	Instituto Politécnico da Guarda
ITACYL	Instituto Tecnológico Agrário de Castela e Leão
MG	Marcas de Garantia
OGM	Organismos Geneticamente Modificados
PPART	Programa para a Promoção dos Ofícios e das Microempresas Artesanais
SAL	Província de Salamanca
UPA	Unidade Produtiva Artesanal
USAL	Universidade de Salamanca
UTAD	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

1. APRESENTAÇÃO

O trabalho que se apresenta é o resultado da elaboração do Directório de Produtores Biológicos e Artesanais da província de Salamanca, Beira Interior Norte e Douro Superior, realizado no âmbito do acordo de colaboração entre a Diputación de Salamanca e a Universidade de Salamanca. A equipa de investigação do estudo foi coordenada pelos professores José Manuel del Barrio Aliste, do Departamento de Sociologia e Comunicação da Universidade de Salamanca (USAL), Constantino Mendes Rei, da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda (IPG) e Alberto Moreira Baptista, do Departamento de Economia, Sociologia e Gestão da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD).

O estudo procura responder ao protocolo acordado entre a Diputación de Salamanca e a USAL e inclui as seguintes áreas temáticas: 1) caracterização e diagnóstico territorial integrado da região em estudo: província de Salamanca, Beira Interior Norte e Douro Superior; 2) definição e caracterização territorial da produção biológica; 3) definição e caracterização territorial dos produtos tradicionais de qualidade de produção artesanal; 4) principais características e sectores da produção biológica; 5) principais características e sectores da produção artesanal; 6) fichas de produtores biológicos; e 7) fichas de produtores artesanais.

Para a realização desta tarefa, a equipa de investigação utilizou uma **metodologia quantitativa e qualitativa** apoiada nas seguintes técnicas de investigação complementares:

- 1. Fontes documentais e estatísticas.** Foi feita uma análise de conteúdo aos estudos, investigações e relatórios técnicos relacionados, directa ou indirectamente, com os três territórios. Foi também efectuada uma exploração estatística de algumas fontes demográficas, sociais e económicas, entre outras, que proporcionam variáveis e indicadores comuns ou similares dos territórios.
- 2. Entrevistas e visitas de campo.** Foram realizadas entrevistas aos produtores biológicos e artesanais nos três territórios e visitaram-se, na maioria dos casos, as empresas *in situ*. As características e os perfis das entrevistas realizadas foram condicionados pelas fontes disponíveis e pela existência, ou não, em alguns casos, de registos oficiais, sobretudo das actividades artesanais.

O relatório apresenta-se estruturado em oito capítulos. Após a apresentação, no **capítulo 2** expõe-se uma breve análise das principais características do território. Presta-se atenção, em particular, à dinâmica demográfica, às qualificações académicas e profissionais e a alguns indicadores sociais. O capítulo termina com uma breve síntese das principais debilidades detectadas e dos pontos fortes da região.

Nos **capítulos 3 e 4** apresenta-se a definição, o enquadramento legal e a caracterização territorial dos produtores biológicos (capítulo 3) e dos produtores artesanais (capítulo 4) em cada um dos territórios. O objectivo fundamental destes capítulos é contextualizar as características básicas e os sectores principais de ambos os tipos de produtores, questões que se apresentam nos **capítulos 5 e 6**. Esta análise foi efectuada basicamente com a informação obtida em diversas bases de dados, registos oficiais e, sobretudo, nas entrevistas e visitas de campo realizadas.

Finalmente, nos **capítulos 7 e 8** apresentam-se as fichas dos produtores biológicos e artesanais. No caso da província de Salamanca as fichas apresentadas são em número inferior ao de produtores biológicos e artesanais que aparecem nos registos oficiais da Junta de Castela e Leão. Tal explica-se por duas razões principais: aquando do nosso trabalho de campo, alguns destes produtores já não mantinham a actividade; dois produtores agro-alimentares não permitiram que a informação da empresa fosse incluída neste directório.

O relatório termina com três **anexos**. No primeiro resume-se a regulamentação comunitária, espanhola, portuguesa e castelhana e leonesa em matéria de produção biológica e artesanal; no segundo inclui-se uma listagem de entidades relacionadas com as matérias em análise; e, no último, apresentam-se as referências bibliográficas e documentais sobre as problemáticas abordadas.

2. TERRITÓRIOS DE FRONTEIRA: SALAMANCA, BEIRA INTERIOR NORTE E DOURO SUPERIOR

O termo território, ou região, será usado neste Directório para designar à área transfronteiriça abrangida pela província de Salamanca (SAL), Beira Interior Norte (BIN) e Douro Superior (DS). Do ponto de vista territorial a província de Salamanca é constituída por 8 comarcas agrárias e 362 concelhos. A BIN integra nove concelhos (Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Guarda, Manteigas Meda, Pinhel, Sabugal e Trancoso) e 239 freguesias. O DS é a zona com menor área, sendo constituída por 4 concelhos (Mogadouro, Moncorvo, Freixo Espada à Cinta e Vila Nova de Foz Côa) e 68 freguesias.

Trata-se de um território localizado na periferia de Portugal e de Espanha, ocupando uma superfície aproximada de 18,3 mil km², da qual 67% pertence à província de Salamanca, 22% à BIN e 10,5% ao DS.

Esta região transfronteiriça apresenta uma população de 494 mil habitantes. Os valores da densidade populacional do território são muitos baixos quando comparados com os valores médios encontrados para Espanha (80) e Portugal (112). A SAL e o BIN apresentam densidades populacionais idênticas (28) e o DS é o que apresenta menor densidade populacional (18).

A análise da evolução da população entre os censos de 1991 e 2001 mostra um decréscimo da população de 3,4% na SAL, 2,7% na BIN e mais acentuado (9%) no DS. A população do território tende a concentrar-se nas respectivas sedes de concelho e cidades, observando-se um forte esvaziamento das freguesias rurais e dos seus lugares, sobretudo das mais distantes aos centros urbanos, onde o decréscimo populacional é muito acentuado.

Quadro 2.1. População, freguesias/território, área e densidade populacional

Territórios	População 1991	População 2001	Freguesias/ Municípios (2003)	Superfície (km ²)	Densidade Populacional (hab/km ²) (2001)
SAL	357.801	345.609	362	12.350	28,0
BIN	118.513	115.325	239	4.063	28,4
DS	36.956	33.832	68	1.934	17,5
Total	513.270	494.157	669	18.347	27,0

Fonte: INE.PT – Censos (2001); INE.ES Nomenclator – Censo de Población y Viviendas (2001).

A região apresenta características essencialmente rurais, onde se evidenciam vários problemas estruturais, em matéria de despovoamento, envelhecimento da população, reduzido peso dos estratos etários mais novos e aumento do peso do grupo etário acima dos 65 anos, com incremento dos índices de dependência, fragilidade do tecido económico e défice de redes de comunicação, aspectos que, de maneira articulada, configuram dificuldades acrescidas para fomentar o desenvolvimento sustentável. Quando se analisa a estrutura etária da população verifica-se que os estratos etários dos 25-64 anos estão melhor representados nos maiores centros urbanos (Salamanca e Guarda).

A SAL é uma região rica em recursos naturais, designadamente fauna (caça) e flora (micologia), existência de parques naturais (Parque Natural das Arribas do Douro), bem como em produtos

agrícolas, pecuários e gastronómicos de qualidade. O sector agro-industrial (queijos, cogumelos, vinho) encontra-se mais organizado e desenvolvido, gerando maiores mais valias no lado espanhol.

A BIN é uma região rica em recursos hídricos (rios Côa, Mondego, Zêzere e afluentes); paisagísticos e cinegéticos, abrangendo algumas zonas protegidas (Parque Natural da Serra da Estrela, Reserva Natural da Serra da Malcata); em recursos naturais e vegetais; em património construído; em gastronomia e artesanato. O queijo da serra é um produto de qualidade muito importante na promoção deste território.

O DS apresenta características morfológicas particulares, nomeadamente o relevo acidentado e por vezes escarpado, e alguma diversidade paisagística, sendo fortemente marcado pelo vale do rio Côa, a presença do Douro e a proximidade da fronteira com a Espanha (AMDS, 2007). O vinho e o azeite são dois dos produtos de qualidade mais emblemáticos desta área. Os produtos agrícolas e artesanais do território serão tratados de forma mais aprofundada nos pontos 5 e 6 deste trabalho.

De uma forma geral a região apresenta uma taxa elevada da população sem estudos, sobretudo acentuada na parte portuguesa: 12% em SAL, 18% na BIN e muito elevada (33%) no DS. A população sem estudos coincide numa grande percentagem com a população idosa. Na SAL domina a população com estudos secundários (42,4%), enquanto na BIN e DS predomina o nível básico, respectivamente 61% e 56%. A população com formação de nível superior é mais elevada na SAL (16,3) do que na BIN (8,7) e DS (4%).

Relativamente aos indicadores de saúde, a província de Salamanca dispõe de maior número de médicos (5,8) por 1000 habitantes, quase o triplo dos valores encontrados para BIN (1,8) e DS (1,5). A disponibilidade de enfermeiros é também menor no lado português. Relativamente à taxa de mortalidade infantil, não se verificam diferenças apreciáveis entre os territórios dos dois países.

Quadro 2.2. Indicadores sociais na SAL, BIN e DS

	Número de médicos por mil habitantes	Número de enfermeiros por mil habitantes	Taxa média de mortalidade infantil 1998/2002
Portugal	3,2	4,0	5,4
Beira Interior Norte	1,8	2,3	5,6
Distrito de Bragança + Vila Nova de Foz Côa*	1,5	4,4	n.d.
Espanha	4,5	5,1	4,4
Província de Salamanca	5,8	5,9	4,4

* O distrito de Bragança + V. N. Foz Côa inclui os 4 concelhos do DS.

Fonte: INE.PT- Anuário estatístico da RC (2003); INE.ES – Indicadores Sociais (2004) Salud.

Ao nível do território em análise, a estrutura económica tem vindo a sofrer alterações ao longo das últimas décadas. A agricultura desempenhou, tradicionalmente, um papel central na estrutura do emprego. Todavia, esta tem vindo a perder “protagonismo” em favor dos outros sectores. A distribuição da população activa empregada por sectores de actividade, para o ano de 2001, mostra a elevada representatividade do sector terciário na população activa empregada (SAL - 67%, BIN - 56% e DS 49%), seguido do sector secundário (SAL - 24%; BIN - 32% e DS - 20%) e, por fim, o sector primário com a seguinte distribuição: SAL - 9%; BIN - 12%; e DS - 30%. Os concelhos do Douro Superior destacam-se pelo elevado peso da população activa empregue no sector primário. Em matéria de actividade económica, apesar da maioria da população activa estar empregada no sector terciário, o sector primário, e a agricultura em especial, assumem neste território uma importância significativa.

A situação em termos de desemprego era, em 2001, mais desfavorável na província de Salamanca (14,9%). Na parte portuguesa a taxa de desemprego na BIN era idêntica à média nacional (6,8%) e subia ligeiramente no DS para os 8,9%. Acrescente-se que o desemprego é um problema que afecta bastante mais as mulheres do que os homens nos diversos concelhos em estudo. No que diz respeito à evolução deste indicador, assistiu-se na província de Salamanca a uma melhoria de 3,7 pontos percentuais relativamente à década anterior. No caso do DS a taxa de desemprego entre 1991 e 2001 subiu em três dos quatro concelhos.

O tecido empresarial encontra-se excessivamente fragmentado, com baixo nível de cooperação, com fragilidades nas esferas organizativa, tecnológica e comercial e com dificuldades em acrescentar valor através de um maior grau de transformação. Há, contudo, algumas excepções, em particular nas empresas ligadas aos sectores do vinho e do azeite, algumas das quais muito bem inseridas no mercado global. As associações empresariais não trabalham em rede, mas sim de forma isolada.

A conjugação das várias condições referidas tem dificultado o desenvolvimento da região. No quadro seguinte apresenta-se uma síntese das principais debilidades e potencialidades do território em análise, assim como acções propostas para o seu desenvolvimento referidas em trabalhos anteriores (Diputación de Salamanca 2006: 73-79; Diputación de Salamanca, 2007: 178-182).

Quadro 2.3. Debilidades, potencialidades e acções para o desenvolvimento do território

Debilidades	Potencialidades	Acções
• Despovoamento e envelhecimento da população; • Escassez de empregos; • Baixo nível de formação; • Carência de serviços básicos, principalmente infra-estruturas; • Tecido empresarial débil e ausência de investimento e inovação; • Debilidade do capital social; • Fraca cooperação interinstitucional; • Fraco poder da sociedade civil; • Limitado acesso a serviços básicos; • Díficeis acessibilidades intra e inter territórios; • Falta de projectos transversais; • Dispersão da oferta e difícil comercialização de produtos agrícolas; • Débil articulação entre turismo e agricultura.	• Património natural: flora, fauna, sistemas agrários, paisagem e outros atractivos; • Parque Natural do Douro Internacional (PNDI) e Arribas do Douro, Serra da Estrela, Serra da Malcata, Serra de Gata e Gredos; • Valioso património arqueológico e cultural (Douro Património Mundial, Parque Arqueológico do Vale do Côa (PAVC); • Produtos agro-alimentares de qualidade, caça e pesca; • Recursos geológicos, hídricos e energéticos.	• Desenvolver projectos integrados de base territorial; • Melhorar as acessibilidades, em particular as viárias; • Promoção do emprego através dos recursos endógenos; • Desenvolver o potencial dos patrimónios natural e cultural; • Promover o empreendedorismo e o investimento privado; • Valorizar o sector energético; • Promover a agricultura, o agro-alimentar e o turismo como eixos centrais do desenvolvimento; • Apoiar as necessidades sociais e de saúde dos mais idosos; • Melhorar o capital social, adaptar a formação às necessidades de desenvolvimento do território.

Fonte: Diputación de Salamanca, 2007.

3. PRODUÇÃO BIOLÓGICA: DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO TERRITORIAL

3.1. DEFINIÇÃO E ENQUADRAMENTO LEGAL

No final da 2ª Grande Guerra, as empresas que fabricavam explosivos foram reconvertidas para a produção de adubos azotados para a agricultura. Tal facto, entre outros, contribuiu para o início da agricultura moderna. Seguiram-se inúmeros avanços tecnológicos, desenvolveu-se a indústria dos pesticidas, uniformizaram-se práticas e aumentaram-se rendimentos. Mas o preço a pagar por este acréscimo foi elevado: contaminação do solo, das águas, da atmosfera e dos alimentos; desertificação do meio rural; endividamento e dependência dos agricultores relativamente a factores de produção; perda de biodiversidade, descaracterização da agricultura e perda de práticas ancestrais de uma agricultura sustentável no tempo (Costa e Rodet, s.d).

Desde então, tem-se assistido a um processo evolutivo consubstanciado na utilização de métodos de cultivo inovadores, os quais se podem traduzir nas seguintes etapas (Amaro e Baggiolini, 1982):

- Luta química cega – Utilização indiscriminada dos pesticidas mais eficazes, segundo esquemas de tratamentos fixos e definidos previamente;
- Luta química aconselhada – Utilização ponderada de pesticidas de amplo espectro de acção pela intervenção de sistemas de aviso;
- Luta dirigida – Introdução da noção de nível económico de ataque. Utilização de pesticidas com fraca repercussão ecológica. Salvaguarda dos organismos auxiliares existentes;
- Protecção integrada – Integração de vários meios de luta; limitação máxima da luta química;
- Produção integrada – Generalização dos conceitos da protecção integrada à totalidade da produção agrícola;
- Agricultura biológica – Baseia-se no funcionamento do ecossistema agrário e recorre a práticas que fomentam o seu equilíbrio e biodiversidade. Assenta na interacção dinâmica entre o solo, as plantas, os animais e os humanos, considerados como uma cadeia indissociável em que cada elo afecta os restantes.

O conceito de agricultura biológica é o resultado de uma série de reflexões e de vários métodos de produção agrícola alternativos, praticados principalmente na Europa desde o início do século XX, com o objectivo de dar resposta aos diversos movimentos aí surgidos, nomeadamente o movimento da defesa de uma alimentação saudável e equilibrada (Alemanha) e o movimento baseado nos princípios da agricultura orgânica (pós Segunda Guerra Mundial), e para dar resposta à crescente insatisfação dos consumidores (pós década de 60, Século XX). Neste contexto, no sentido de definir conceitos e apontar normas e regulamentação do modo de produção biológico, foi introduzido, pelo Codex Alimentarius Commission (FAO/WHO, 1999) o conceito de agricultura biológica e adoptado um enquadramento legislativo para os produtos biológicos - o Regulamento (CEE) nº 2092/91. Este regulamento impôs-se como única forma de permitir que este modo de produção se posicionasse de forma credível, num nicho de mercado com produtos de qualidade.

Segundo o Codex Alimentarius Commission (FAO/WHO, 1999) “a Agricultura Biológica é um sistema de produção holístico, que promove e melhora a saúde do ecossistema agrícola, ao fomentar a biodiversidade, os ciclos biológicos e a actividade biológica do solo. Privilegia o uso de boas práticas de gestão da exploração agrícola, em lugar do recurso a factores de produção externos, tendo em

conta que os sistemas de produção devem ser adaptados às condições regionais. Isto é conseguido, sempre que possível, através do uso de métodos culturais, biológicos e mecânicos em detrimento da utilização de materiais sintéticos.”

Actualmente o modo de produção biológico é definido pelo Regulamento (CE) nº 834 /2007¹, como “um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e método de produção em sintonia com a preferência de certos consumidores por produtos obtidos utilizando substâncias e processos naturais. O método de produção biológica desempenha, assim, um duplo papel societal, visto que, por um lado, abastece um mercado específico que responde à procura de produtos biológicos por parte dos consumidores e, por outro, fornece bens públicos que contribuem para a protecção do ambiente e o bem-estar dos animais, bem como para o desenvolvimento rural”.

Segundo o artigo 3º do Regulamento (CE) nº 834/2007 de 28 de Junho, a produção biológica visa essencialmente:

- Estabelecer um sistema de gestão agrícola sustentável assente no respeito pelos sistemas e ciclos da natureza, na preservação e reforço da saúde dos solos, da água, das plantas e dos animais e o equilíbrio entre eles, minimizando todas as formas de poluição, na preservação da biodiversidade e ecossistemas naturais; no uso responsável da energia e dos recursos naturais (a água, os solos, as matérias orgânicas e o ar) e no cumprimento das normas exigentes de bem-estar dos animais e, em especial, as necessidades comportamentais próprias de cada espécie;
- Obter produtos de elevada qualidade e produzir uma ampla variedade de géneros alimentícios e de outros produtos agrícolas que correspondam à procura, por parte dos consumidores, de bens produzidos através de processos que não sejam nocivos para o ambiente, a saúde humana, a fitossanidade ou a saúde e o bem-estar dos animais.

A prática da produção biológica, de acordo com o Regulamento (CE) nº 834/2007 de 28 de Junho, obriga a um conjunto de princípios ou normas, nomeadamente:

- a) A concepção e gestão adequadas de processos biológicos baseados em sistemas ecológicos que utilizem recursos naturais internos ao sistema através de métodos que empreguem organismos vivos e métodos de produção mecânicos; pratiquem o cultivo de vegetais e a produção animal adequados ao solo ou pratiquem a aquicultura respeitando o princípio da exploração sustentável dos recursos haliêuticos; excluam a utilização de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e de produtos obtidos a partir de OGM ou mediante OGM, com excepção dos medicamentos veterinários e que se baseiem na avaliação dos riscos e na utilização de medidas de precaução e de medidas preventivas, se for caso disso;
- b) Restrição da utilização de factores de produção externos. Estes devem ser provenientes da produção biológica ou de substâncias naturais ou derivadas de substâncias naturais ou de fertilizantes minerais de baixa solubilidade;
- c) Estrita limitação da utilização de factores de produção de síntese química a casos excepcionais (quando não existam práticas adequadas de gestão, quando não estejam disponíveis no mercado os factores externos e quando a utilização dos factores externos contribua para impactos ambientais inaceitáveis);
- d) Adaptação, sempre que necessário, das regras da produção biológica, tendo em conta a situação sanitária, as diferenças climáticas regionais e as condições locais, os estádios de desenvolvimento e as práticas específicas de criação.

¹ Este regulamento veio revogar o Regulamento (CEE) nº 2092/91.

O regulamento supra citado estabelece também princípios específicos aplicáveis quer à agricultura biológica, quer à transformação de géneros alimentícios biológicos, quer ainda à transformação de alimentos biológicos para animais, proibindo explicitamente a utilização de OGM e de radiações ionizantes.

As explorações de agricultura biológica em Portugal, a exemplo do que tem acontecido noutros países europeus em períodos mais ou menos recentes, têm tido um crescimento constante, sobretudo nos últimos cinco anos, saldando-se o seu número em 1577 operadores certificados, o que corresponde a 233 458 ha (dados de Dezembro de 2005). Actualmente, e segundo as listagens do Ministério da Agricultura, estarão certificados mais de 2550 operadores.

De acordo com Firmino (2007), a certificação da pecuária em modo de produção biológico, em 2002, veio dar maior dinâmica ao sector, contribuindo para o aumento da área de culturas destinadas à alimentação dos animais, como é o caso das pastagens e culturas arvenses, bem como colmatar uma lacuna no abastecimento de produtos provenientes do modo de produção biológico e abrir caminho à diversificação e valorização da produção, como é o caso dos enchidos e dos lacticínios, geradores de importantes mais valias.

Situando-se preferencialmente em áreas do interior, onde a poluição não é ainda um factor de preocupação imediata, a agricultura biológica pode assumir papel importante na fixação de populações, abrindo perspectivas de desenvolvimento em áreas outrora marginalizadas.

No âmbito da **província de Salamanca** há que ter em conta a normativa específica em matéria de produção biológica da Comunidade Autónoma de Castela e Leão. Neste sentido, é preciso mencionar a Lei de 31 de Março de 1995, que estabeleceu o Regulamento sobre produção agrícola biológica e a sua indicação nos produtos agrícolas e alimentares e a criação do Conselho de Agricultura Ecológica da Comunidade de Castela e Leão (CAECYL).

O CAECYL é o organismo competente para exercer as funções de controlo estabelecidas no Regulamento (CE) nº 2092/91, sobre a produção agrícola biológica e a sua indicação nos produtos agrícolas e alimentares, assim como zelar pelo seu cumprimento no âmbito territorial da Comunidade Autónoma de Castela e Leão. O Conselho de Agricultura Ecológica de Castela e Leão, encontra-se na listagem da União Europeia de organismos e autoridades de controlo reconhecidas para exercer as funções de controlo estabelecidas no Regulamento (CE) 2092/91. O código que o identifica como autoridade de controlo é o ES-CL-AE.

O Decreto 6/2005, de 13 de Janeiro, estabelece o distintivo de qualidade para os produtos agro-alimentares de Castela e Leão e regula a protecção dos interesses particulares dos produtores associados a um determinado tipo de certificação de qualidade. Desta forma, com o objectivo de apoiar a qualidade intrínseca dos produtos agro-alimentares da região, em 2004, o Instituto Tecnológico Agrário de Castela e Leão desenhou e registou, na Oficina Española de Patentes y Marcas, o distintivo de qualidade dos produtos agro-alimentares desta comunidade como meio de proteger o interesse público, e assegurar ao consumidor a proveniência e qualidade destes produtos.

No que respeita à Produção Integrada em Castela e Leão, este sistema de produção foi desenvolvido a partir da publicação do Decreto 208/2000, de 5 de Outubro de 2000, que regulava a Produção Integrada de produtos agrícolas de Castela e Leão (B.O.C. e L. de 11 de Outubro). Posteriormente foi publicada a restante regulamentação básica, completando-se com a criação e publicação de um logótipo de Produção Integrada em Castela e Leão, identificação que garante este sistema de produção e as respectivas normas técnicas.

A Produção Integrada é um método para obter produtos diferenciados, garantindo ao consumidor a qualidade e segurança alimentar mediante a utilização racional dos meios de produção (solo, água e fitossanitários) em todas as fases. Permite o uso equilibrado dos produtos fitossanitários, controlando pragas e doenças, utilizando de forma prioritária métodos culturais, biológicos e naturais, sobre os químicos e elegendo estes de forma cuidadosa e equilibrada.

A Produção Integrada é um passo em frente relativamente à agricultura tradicional. Trata-se de um método de produção agrícola que obtém produtos de qualidade diferenciada, garantindo a segurança alimentar ao consumidor e protegendo o meio ambiente através da utilização racional dos meios de produção (sementes, adubos, maquinaria, etc.) em todas as fases. A crescente procura do consumidor de produtos certificados, fez emergir diferentes sistemas de certificação da qualidade, sendo a Produção Integrada a que mais incide na sanidade dos cultivos, na rastreabilidade, no respeito pelo meio ambiente e o autocontrolo.

Por último, é preciso ressaltar o papel relevante que tem vindo a desempenhar o Instituto Tecnológico de Castela e Leão, criado pela Lei 7/2002, de 3 de Maio («B.O.C. y L.» n.º 86, de 8 de Maio). Os objectivos fundamentais desta entidade visam potenciar a actividade do sector agrícola e suas indústrias de transformação, no âmbito da Comunidade Autónoma de Castela e Leão, mediante o desenvolvimento tecnológico e a dinamização de iniciativas que comportem novas orientações produtivas ou de adequação ao mercado e às suas exigências de qualidade e competitividade, actuando como meio próprio da administração autónoma nas áreas predominantemente tecnológicas como a investigação, a certificação de qualidade, o desenvolvimento de infra-estruturas ou a promoção de iniciativas de desenvolvimento específicas.

3.2. PRODUÇÃO BIOLÓGICA NA BEIRA INTERIOR NORTE

A Beira Interior tem-se distinguido como uma das regiões agrárias mais dinâmicas no modo de produção biológico. Com apenas 23 operadores certificados em 1996 e uma área de 1638 ha, contava com 272 agricultores biológicos em 2005, que trabalhavam 48808 ha. Estes aumentos são consequência da intenção, já antes manifestada pelos agricultores, de expandirem a sua área de cultivo, tendo apostado forte em sectores como o da horticultura. Em apenas um ano a horticultura biológica na Beira Interior passou de 173 ha para os actuais 331 ha (um aumento de 91% em relação ao ano anterior) e ultrapassa largamente o Ribatejo e Oeste (123 ha) que, tradicionalmente, se posiciona como principal centro abastecedor de hortícolas (Firmino 2007)².

Na sub-região da Beira Interior Norte, e de acordo com as últimas listagens do Ministério da Agricultura³, estavam registados 60 operadores, que ocupam uma área de cerca 4376 ha, destacando-se os sectores das pastagens (1307,87 ha), da olivicultura (761,23 ha), as culturas arvenses (633,64 ha) e a vinha (225,11 ha).

Quadro 3.1. Operadores em modo de produção biológico na Beira Interior Norte

Concelhos	Número de Produtores	Culturas	Área Ocupada (ha)	Animais
Almeida	1	Horticultura; Plantas forrageiras; Culturas arvenses	54,05	Ovinos (139)
Celorico da Beira	1	Olivicultura; Pastagens	31,15	Ovinos (69)
Figueira de Castelo Rodrigo	28	Plantas forrageiras; Pastagens; Culturas arvenses; Fruticultura; Olivicultura; Vinha; Frutos secos; Pousio; Horticultura	1748,35	Ovinos (1227) Bovinos (47)
Guarda	9	Pastagens; Culturas arvenses; Frutos secos; Horticultura; Olivicultura; Pousio; Vinha	827,35	Ovinos (513) Bovinos (185)
Manteigas	1	Pastagens; Culturas arvenses; Pousio	52,31	
Meda	2	Culturas arvenses; Frutos secos; Olivicultura; Vinha	85,00	
Pinhel	10	Fruticultura; Culturas arvenses; Frutos secos; Horticultura; Olivicultura; Pastagens; Pousio; Vinha	1138,59	Ovinos (590) Bovinos (226) Suínos (5) Equídeos (2)
Sabugal	6	Pastagens; Culturas arvenses; Frutos secos; Horticultura; Olivicultura; Vinha	420,73	Ovinos (204) Bovinos (134) Caprinos (219) Suínos (6)
Trancoso	2	Frutos secos; Olivicultura; Vinha; Pastagens	65,04	Ovinos (24)
Total	60		4422,57	

Fonte: GPP (2007).

² "Guia das Explorações de Agricultura Biológica: uma Estratégia de Desenvolvimento para as Áreas Rurais Portuguesas", Disponível em <http://www.fcsh.unl.pt/gabi/>

³ Dados fornecidos pelo GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas em Abril de 2008.

Como consequência do grande interesse suscitado pela certificação, desde 2002, da produção pecuária, salienta-se o aumento, sobretudo a partir de 2000, da área consagrada às pastagens e culturas arvenses (23657 ha e 19196 ha, respectivamente, em 2005).

Esta região apresenta um grande potencial turístico, nomeadamente na vertente cinegética, tendo-se contabilizado, em 1999, seis unidades de turismo em espaço rural localizadas em explorações de agricultura biológica.

3.3. PRODUÇÃO BIOLÓGICA NO DOURO SUPERIOR

Trás-os-Montes, região agrária onde se insere o Douro Superior, é a segunda maior região do país em número de operadores de agricultura biológica, havendo registo, até final de 2004, de 352 explorações. De uma forma geral, as principais produções eram, no citado ano, o olival (4.602 ha), os frutos secos (4.395 ha), as pastagens e forragens (2.466 ha), as culturas arvenses (481 ha) e a vinha (319 ha), possuindo a região um total de 12.559 ha neste modo de produção. Quanto à produção animal, a região apresentava 38 operadores, situando-se na terceira posição a nível do continente, a seguir ao Alentejo e à Beira Interior, tendo maior destaque as produções de ovinos e caprinos e a apicultura (IDRHa, 2006)⁴.

Nos quatro concelhos do Douro Superior, segundo a lista do ex-Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa) e a informação obtida no terreno, existem sete transformadores, ligados à produção de azeite e vinho, três em Vila Nova de Foz Côa, dois em Torre de Moncorvo e Mogadouro e um em Freixo de Espada à Cinta. Não foram obtidos dados recentes quanto ao número de produtores por concelho, mas as listas do IDRHa apontam para um total de 86 produtores, registando-se maior concentração no concelho de Torre de Moncorvo, seguido dos concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Mogadouro e Freixo de Espada à Cinta. As actividades a que se dedicam são sobretudo a olivicultura, a produção de amêndoa, a viticultura e a ovinicultura. O quadro seguinte sintetiza a situação.

Quadro 3.2. Operadores em modo de produção biológico no Douro Superior

Concelhos do Douro Superior	Número de Transformadores	Número de Produtores	Principais Produções
Freixo de Espada à Cinta	1	6	Amêndoa, azeitona, uva, vinho, outras produções vegetais
Mogadouro	1	21	Amêndoa, azeitona, azeite, outras produções vegetais
Torre de Moncorvo	2	42	Amêndoa, azeitona, azeite, frutas, uva, vinho, outras produções vegetais, ovinos
Vila Nova de Foz Côa	3	17	Amêndoa, azeitona, azeite, uva, vinho, outras produções vegetais, ovinos

Fonte: <http://www.idrha.min-agricultura.pt/>

De acordo com estes elementos, no Douro Superior está cerca de um quarto do número de operadores de Trás-os-Montes, sendo a produção fortemente concentrada nas culturas que lhe são mais específicas, com destaque para o olival e o amendoal. Dada a natureza deste território e as suas potencialidades, existe uma ampla margem de expansão do modo de produção biológico, não só nas citadas culturas, mas também no que toca à fruticultura em geral, aos cereais e à produção animal, muito em especial a ovinicultura e a apicultura.

Contudo, ainda subsistem muitos problemas associados à comercialização dos produtos biológicos, a necessitarem de análise e resolução. No caso dos vinhos, o modo de produção biológico incide sobretudo na produção e pouca atenção tem sido dada à transformação, o que coloca os diferentes produtores de vinho em situações distintas.

De entre as actividades em causa, merecem destaque a olivicultura e a vitivinicultura, uma vez que a matéria-prima é transformada localmente, dando lugar a produtos com maior valor acrescentado,

⁴ É de ressaltar que o facto de existirem áreas extensas declaradas em modo de produção biológica (caso das pastagens e amendoal) não significa que daí resultem produtos biológicos, pois muitos produtores não estão envolvidos no sistema de certificação.

nomeadamente vinhos e azeites engarrafados, de elevada qualidade, vendidos no mercado nacional e exportados para vários países do mundo. As outras produções, por contraste, são predominantemente vendidas em grosso, como matéria-prima, para outras regiões ou mesmo para fora do país.

Refira-se que neste território estão sediadas duas Associações de Agricultura Biológica, a Associação de Produtores Agrícolas Tradicionais e Ambientais (APATA), em Mogadouro, e a Associação de Produtores de Agricultura Biológica de Trás-os-Montes e Alto Douro (MONTES DO NORDESTE), em Torre de Moncorvo. Próximo de Vila Nova de Foz Côa, em Pinhel, está também a Associação de Produtores Biológicos do Vale do Côa (BIOCÔA). Não muito longe, em Macedo de Cavaleiros, estão ainda a Associação de Produtores Agro-Florestais da Terra Quente (AGRIARBOL) e a Associação de Agricultores Biológicos de Portugal (AABP).

Por outro lado, na região estão localizadas duas instituições de ensino superior – a UTAD e o Instituto Politécnico de Bragança (IPB) –, com considerável actividade de ensino e investigação neste campo.

3.4. PRODUÇÃO BIOLÓGICA NA PROVÍNCIA DE SALAMANCA

Salamanca é a segunda província de Espanha e também de Castela e Leão, depois de Soria, com o menor número de operadores de agricultura biológica, estando registados apenas 10 em finais de 2006. A superfície total inscrita no Conselho de Agricultura Biológica de Castela e Leão (CAECYL) é de 1.718,44 hectares: 1.698,24 ha como agricultura biológica, 13,36 ha qualificada em reconversão e 6,94 ha qualificada no primeiro ano de produção.

Relativamente ao número de explorações de gado, a província inclui três operadores de carne bovina, com 243 cabeças de gado, ocupando a quarta posição em Castela e Leão, acima de Leão, Soria, Valladolid e Zamora, e a posição número 37 ao nível de Espanha. Além do mais, só há uma actividade industrial na agricultura biológica, relacionada com a panificação e com as massas alimentares, o que significa que a província de Salamanca ocupa a última posição das nove províncias de Castela e Leão. No quadro seguinte sintetiza-se o exposto.

Quadro 3.3. Agricultura biológica em Salamanca, 2006

	Total
Produtores	9
Fabricantes e comerciantes	1
Superfície total inscrita (ha)	1.718,44
Nº de explorações de gado	3
Nº de cabeças de gado	243
Nº de actividades industriais (panificação e pastas alimentares)	1

Fonte: Ministério de Agricultura, Pesca e Alimentação, 2006 e <http://www.caecyl.es>

Atendendo à utilização do solo, os dados do CAECYL mostram que a agricultura biológica na província de Salamanca está fortemente concentrada sobretudo em pastagens, prados e forragens (1.673,90 ha), seguida a muita distância das áreas de pousio e sideração (10,09 ha), vinha (9,53 ha), olival (8,36 ha), cereais e leguminosas (6,61 ha), frutas (1,04 ha) e hortaliças e tubérculos (0,31 ha).

No entanto, dada a natureza da província e as suas potencialidades, existe uma ampla margem de expansão deste tipo de agricultura, em especial os pomares em La Sierra e Las Arribes del Duero, os vinhos nas Las Arribes, o azeite na La Sierra e Vitigudino, as cerejas na Sierra de Francia, as lentilhas em La Armuña, o queijo em Las Arribes del Duero, a produção animal de carne de raça bovina Morucha, a vitela “charra”, ou as carnes curadas ou transformadas (lombos, chouriços, salsichas, presuntos e paletas obtidos de suínos ibéricos abatidos, desmanchados e elaborados na província de Salamanca).

4. PRODUTOS TRADICIONAIS DE QUALIDADE E PRODUÇÃO ARTESANAL: DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO TERRITORIAL

4.1. PRODUTOS TRADICIONAIS DE QUALIDADE: DEFINIÇÃO E ENQUADRAMENTO

Num mundo em crescente globalização, são cada vez mais ténues as particularidades que distinguem os países e as regiões, na enorme oferta de produtos industriais indiferenciados de grande consumo.

Ao identificarmos e classificarmos os produtos com características tão próprias e específicas, além de os protegermos, protege-se igualmente o produtor e o consumidor, divulgando uma região, cidade, vila, lugar, aos quais estão ligados pelo saber das gentes devidamente reconhecidos e verificados, transmitindo as boas reputações tradicionais.

Tendo em vista a necessidade de proteger e valorizar um rico património de produtos agrícolas e agro-alimentares com características qualitativas decorrentes da sua origem geográfica e do modo particular de produção ligado a hábitos ancestrais das populações, a Comunidade Europeia criou, em 1992, sistemas de valorização e de protecção jurídica para os produtos agro-alimentares de carácter específico.

Assim, surge dentro da Comunidade Económica Europeia, o Regulamento (CEE) N.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à Protecção das Indicações Geográficas e Denominações de Origem dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios e o Regulamento (CEE) N.º 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos Certificados de Especificidade dos Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios. Estes Regulamentos foram revogados e substituídos respectivamente pelos Regulamentos (CE) N.º 510/2006 do Conselho de 20 de Março de 2006 e (CE) N.º 509/2006 do Conselho de 20 de Março de 2006. O Regulamento da Comissão (CE) N.º 1898/2006 de 14 de Dezembro de 2006 estabelece regras de execução do Regulamento (CE) N.º 510/2006 do Conselho, relativo à protecção das Indicações Geográficas e Denominações de Origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Vindo ao encontro de tudo isto, os produtos qualificados, podem surgir no mercado com as seguintes designações:

- Denominação de Origem Protegida - DOP
- Indicação Geográfica Protegida - IGP
- Especialidade Tradicional Garantida - ETG

Entende-se por **Denominação de Origem (DO)**, o nome de uma região, de um local determinado, ou em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício, originário dessa região, desse local determinado ou desse país, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

Entende-se por **Indicação Geográfica (IG)**, o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola, ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país, e que possui determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser atribuídas a essa origem geográfica, e cuja produção e ou transformação e ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

Relativamente às Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG), entende-se por:

- **Especificidade:** o elemento ou conjunto de elementos pelos quais um produto agrícola ou um género alimentício se distingue claramente de outros produtos ou géneros similares pertencentes à mesma categoria;
- **Tradicional:** de uso comprovado no mercado comunitário por um período que mostre a transmissão entre gerações; este período deve corresponder à duração geralmente atribuída a uma geração humana, ou seja, pelo menos 25 anos;
- **Especialidade Tradicional Garantida:** qualquer produto agrícola ou género alimentício tradicional que beneficia do reconhecimento da sua especificidade pela Comunidade, por intermédio do seu registo em conformidade com o regulamento (n.º 509/2006);
- **Agrupamento:** qualquer organização, independentemente da sua forma jurídica ou composição, de produtores ou de transformadores do mesmo produto agrícola ou do mesmo género alimentício.

Os produtos distinguem-se dos outros e apresentam-se devidamente rotulados, após terem sido sujeitos a controlo por uma entidade certificadora, designada por Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

No âmbito dos Regulamentos (CEE)⁵ n.º 2081 e 2082 de 14 de Julho de 1992 estavam registados e reconhecidos na União Europeia cerca de 730 nomes de produtos, distribuídos pelas qualificações “Denominação de Origem Protegida” – DOP (60%), “Indicação Geográfica Protegida” – IGP (38%) e “Especialidade Tradicional Garantida” – ETG (2%). O sector dos queijos (25%), frutas e hortícolas (20%) e carnes frescas (15%) são os mais representativos. A França (22%), a Itália (21%), e Portugal (15%), ocupam os primeiros lugares (europe.eu.int/comm/agriculture/ qual/:2007). Em 2005, Portugal registava 112 produtos tradicionais com nomes protegidos.

Por outro lado, na **província de Salamanca**, como na restante região de Castela e Leão, podem-se certificar como produtos de qualidade todos os produtos agro-alimentares produzidos e/ou transformados em Castela e Leão, de qualidade reconhecida ou diferenciada. Entende-se por **produtos de qualidade reconhecida** os que estão abrangidos por alguma das seguintes formas de qualificação:

- Produtos qualificados por Denominações de Origem Protegida (DOP) ou Indicações Geográficas Protegidas (IGP), referidos no Regulamento (CEE) 2081/92, por Agricultura Biológica referidos no Regulamento (CEE) 2092/91, assim como os vinhos de qualidade produzidos em regiões demarcadas e os vinhos regionais, aos quais se refere o Regulamento (CEE) 1493/99 e a Lei 24/2003 de 10 de Julho, sobre a vinha e o vinho.
- Produtos reconhecidos pelas suas características específicas, e qualificados no âmbito do Regulamento (CEE) 2082/92, que regula a Especialidade Tradicional Garantida (ETG).
- Produtos reconhecidos pela Produção Integrada de produtos agrícolas, referidos no Decreto 208/2000, de 5 de Outubro.
- Alimentos artesanais referidos no Decreto 211/1992, de 10 de Dezembro ou em alguma norma que o substitua.
- Produtos agro-alimentares reconhecidos por uma Marca de Garantia estabelecida por um regulamento de uso elaborado pela administração competente, segundo a Lei 17/2001 relativa às marcas.

⁵ Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

- Produtos incluídos na Norma de Qualidade do presunto ibérico, paleta ibérica e do osso de suão do lombo ibérico segundo o Real Decreto 1083/2001, de 5 de Outubro.
- Outros produtos cuja qualidade se encontre protegida por normativas comunitária, nacional ou regional, que lhes sejam aplicáveis.

Do mesmo modo, os produtos de **qualidade diferenciada** incluem os produtos agro-alimentares (não incluídos anteriormente) elaborados e transformados em Castela e Leão, cuja matéria-prima característica proceda desta Comunidade Autónoma, e que pela sua elevada qualidade, garantia de rastreabilidade e características específicas diferenciadas disponham de uma certificação adequada, expedida por um órgão certificador externo inscrito no registo que regula a Ordem AYG/1142/2003 ou norma que o substitua.

4.2. PRODUTOS TRADICIONAIS DE QUALIDADE NA BEIRA INTERIOR NORTE

Na Beira Interior Norte, os produtos com registo definitivo ou provisório ascendem a 23, conforme ilustra o quadro 4.1.

Quadro 4.1. Produtos tradicionais de qualidade na Beira Interior Norte

Produtos tradicionais	Número de Produtores	Agrupamento de Produtores
Borrego da Beira - IGP	0	APQDCB - Associação dos Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
Cabrito da Beira - IGP		
Borrego Terrincho - DOP	nd	OVITEQ - Cooperativa de Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, CRL
Queijo Terrincho - DOP		
Queijo Terrincho Velho - DOP		
Amêndoa Douro - DOP	0	Associação de Produtores de Amêndoa do Alto Douro
Castanha dos Soutos da Lapa - DOP	nd	BANDARRA – Coop. Agrícola do Concelho de Trancoso, CRL
Maçã Bravo de Esmolfe - DOP	0	FELBA – Promoção de Frutas e Legumes da Beira Alta, ACE
Maçã da Beira Alta - IGP		
Azeites da Beira Interior - DOP	1	Associação dos Produtores de Azeite da Beira Interior
Presunto e Paleta de Santana da Serra – IG	0	ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano
Queijo da Serra da Estrela - DOP	0	ESTRELACOOOP - Cooperativa dos Produtores de Queijo da Serra da Estrela, CRL
Queijo Serra da Estrela Velho - DOP		
Requeijão Serra da Estrela - DOP		
Borrego Serra da Estrela - DOP		

Fonte: <http://ptq.drapc.min-agricultura.pt/>

Para além dos produtos mencionados no quadro anterior, é de referir que foi desenvolvido em 2002, pela Associação do Comércio e Serviços do Distrito da Guarda, enquanto “Agrupamento de Produtores”, um processo para ser atribuída a menção IG a vários produtos tradicionais da região da Guarda, nomeadamente Bucho da Guarda; Chouriça de Bofes da Guarda; Chouriça de Carne da Guarda; Farinheira da Guarda; Farinheira Raiana; Morcela da Guarda; Morcela Doce do Jarmelo e Paio da Guarda. Não tendo sido aprovado este processo, o mesmo encontra-se novamente em fase de reformulação.

Da análise do quadro anterior ressalta que, embora muitos dos produtos tenham uma zona de produção que engloba a BIN, não se registam, actualmente, nesta zona, quaisquer produtores em operação⁶.

⁶ Informação obtida directamente dos agrupamentos de produtores.

Da lista de Agrupamentos de Produtores acima, estão sedeados na Beira Interior Norte, três deles: ESTRELACOOP - Cooperativa dos Produtores de Queijo da Serra da Estrela, CRL em Celorico da Beira, a Associação do Comércio e Serviços do Distrito da Guarda, na Guarda e a BANDARRA - Cooperativa Agrícola do Concelho de Trancoso, CRL, em Trancoso.

De entre outros produtos tradicionais que podemos encontrar na Beira Interior Norte, destacam-se o Mel da Serra da Estrela e as Sardinhas Doces de Trancoso.

4.3. PRODUTOS TRADICIONAIS DE QUALIDADE NO DOURO SUPERIOR

Os produtos com registo definitivo ou provisório em Trás-os-Montes ascendem a 38, representam 30% dos nomes protegidos a nível nacional e distribuem-se por diversos sectores (IDRHA, 2005): azeite, carne de bovino, carne de caprino, carne de ovino, carne de suíno, salsicharia tradicional/fumeiro, presunto, frutos frescos, outros frutos, hortícolas, mel e queijo (Quadro 4.2).

Quadro 4.2. Produtos qualificados na região de Trás-os-Montes

AZEITE
1. Azeite de Trás-os-Montes DOP
CARNES DE BOVINO
2. Carne Barrosã DOP
3. Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso IGP
4. Carne Maronesa DOP
5. Carne Mirandesa DOP
CARNES DE CAPRINO
6. Cabrito de Barroso IGP
7. Cabrito Transmontano DOP
CARNES DE OVINO
8. Borrego Terrincho DOP
9. Cordeiro de Barroso DOP
10. Cordeiro Bragançano DOP
CARNES DE SUÍNO
11. Carne e Porco Bísaro Transmontano IGP
SALSICHARIA
12. Alheira de Mirandela ETG
13. Alheira de Vinhais IGP
14. Alheira do Barroso IGP
15. Butelo de Vinhais IGP
16. Chouriça Doce de Vinhais IGP
17. Chouriça de Carne do Barroso IGP
18. Chouriço Azedo de Vinhais IGP
19. Chouriço de Abóbora do Barroso IGP
20. Linguiça de Vinhais IGP
21. Sanguieira do Barroso IGP
22. Salpicão de Vinhais IGP
23. Salpicão do Barroso IGP
PRESUNTOS
24. Presunto de Barroso IGP
25. Presunto de Vinhais IGP
FRUTOS FRESCOS
26. Maçã Bravo de Esmolfe DOP

OUTROS FRESCOS

- 27. Amêndoa Douro DOP
- 28. Azeitona de conserva Negrinha de Freixo DOP
- 29. Castanha da Padrela DOP
- 30. Castanha da Terra Fria DOP
- 31. Castanha dos Soutos da Lapa DOP
- 32. Frutos em Vinho do Porto ETG

HORTÍCOLAS

- 33. Batata de Trás-os-Montes IGP

MEL

- 34. Mel da Terra Quente DOP
- 35. Mel de Barroso DOP
- 36. Mel do Parque de Montesinho DOP

QUEIJO

- 37. Queijo de Cabra Transmontano DOP
- 38. Queijo Terrincho DOP

Fonte: IDRH (2005).

Vários dos produtos com nome protegido em Trás-os-Montes assinalados no quadro anterior estendem as suas áreas geográficas de produção pelos concelhos do Douro Superior (Quadro 4.3).

Quadro 4.3. Produtos tradicionais de qualidade no Douro Superior

Concelhos	Produtos com qualificação
Freixo de Espada à Cinta	Alheira de Vinhais, Azeite de Trás-os-Montes, Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo, Borrego Terrincho, Cabrito Transmontano, Amêndoa Douro, Carne de Bísaro Transmontano, Chouriça Doce de Vinhais, Chouriço Azedo de Vinhais, Butelo de Vinhais, Presunto de Vinhais, Mel da Terra Quente, Queijo de Cabra Transmontano, Queijo Terrincho
Mogadouro	Alheira de Vinhais, Azeite de Trás-os-Montes, Borrego Terrincho, Cabrito Transmontano, Carne Mirandesa, Amêndoa Douro, Carne de Bísaro Transmontano, Chouriça Doce de Vinhais, Chouriço Azedo de Vinhais, Butelo de Vinhais, Presunto de Vinhais, Mel da Terra Quente, Queijo de Cabra Transmontano, Queijo Terrincho
Torre de Moncorvo	Alheira de Vinhais, Azeite de Trás-os-Montes, Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo, Borrego Terrincho, Cabrito Transmontano, Amêndoa Douro, Carne de Bísaro Transmontano, Chouriça Doce de Vinhais, Chouriço Azedo de Vinhais, Chouriça de Carne de Vinhais, Butelo de Vinhais, Salpicão de Vinhais, Presunto de Vinhais, Mel da Terra Quente, Queijo de Cabra Transmontano, Queijo de Cabra Transmontano, Queijo Terrincho
Vila Nova de Foz Côa	Azeite de Trás-os-Montes, Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo, Borrego Terrincho, Amêndoa Douro, Mel da Terra Quente, Queijo Terrincho

Fonte: IDRH (2005).

Apesar de grande número de produtos qualificados estenderem a sua área geográfica de produção pelos concelhos do Douro Superior, a nota dominante é a ausência de empresas locais a produzir e comercializar este tipo de produtos. Registam-se apenas algumas, poucas, empresas do sector do azeite/azeitona e dos queijos a laborar e colocar no mercado produtos DOP/IGP. O Azeite de Trás-os-Montes, a Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo e o Queijo Terrincho são os únicos produtos qualificados que, de momento, é possível identificar no Douro Superior.

Alguns dos produtos qualificados referidos têm o seu organismo gestor sediado no Douro Superior. A QUEITEQ (entidade gestora do Queijo Terrincho) e a Cooperativa dos Olivicultores de Moncorvo (organismo gestor da DOP Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo) estão sediadas em Torre de Moncorvo. A entidade gestora da DOP Amêndoa Douro está instalada em Vila Nova de Foz Côa.

Produtos como o Azeite de Trás-os-Montes, o Queijo de Cabra Transmontano, o Cabrito Transmontano, o Borrego Terrincho, a Carne Mirandesa, o Mel da Terra Quente e a Alheira de Mirandela têm as suas entidades gestoras localizadas em concelhos limítrofes ao Douro Superior. A

entidade certificadora (organismo privado) responsável pelo controlo e certificação da generalidade destes produtos tem sede em Mirandela, concelho próximo do território em estudo.

4.4. PRODUTOS TRADICIONAIS DE QUALIDADE NA PROVÍNCIA DE SALAMANCA

Segundo o Instituto Tecnológico Agrário de Castela e Leão (ITACYL), os produtos de qualidade da província de Salamanca estão englobados em sete categorias: vinhos, carnes, queijos e produtos lácteos, legumes, padaria e doçaria, frutas e hortaliças e azeites. Assim, existem 10 menções de qualidade reconhecidas: uma Denominação de Origem, uma Denominação de Origem Protegida, sete Marcas de Garantia e uma Indicação Geográfica Protegida.

O número de empresas das diferentes categorias e formas de qualidade ascende a 153, concentrando-se sobretudo nas carnes (102) e, de forma particular, na DOP. Guijuelo (75), vinho (20), queijos e produtos lácteos (9) e legumes (9), sendo menos numerosas as empresas das categorias de frutas e hortaliças (6), padaria e doçaria (4) e azeites (3). No quadro seguinte resume-se esta informação.

Quadro 4.4. Produtos de qualidade e número de empresas na província de Salamanca

Produtos	Formas de certificação	Número de empresas
Vinho ⁷	DO Arribes	20
	IGP Carne de Morucha de Salamanca	6
	DOP Guijuelo	75
Carnes	MG Ternera Charra	5
	MG Farinato de Ciudad Rodrigo	5
	MG Ibéricos de Salamanca	11
Queijos e produtos lácteos	MG Quesos Arribes de Salamanca	9
Legumes	IGP Lentejas de La Armuña	9
Padaria e doçaria	MG Hornazo de Salamanca	4
Frutas e hortaliças	MG Cereza de la Sierra de Francia	6
Azeites	MG Aceite de Oliva del Noroeste	3

Fonte: Instituto Tecnológico Agrário de Castela e Leão, <http://www.itacyl.es> (accedido em 14 de Março de 2008).

Apesar das áreas geográficas de produção de alguns dos produtos se estenderem pelas províncias limítrofes, todos os organismos gestores das certificações de qualidade mencionadas no quadro anterior têm a sua sede na província de Salamanca: o Conselho Regulador da DO Arribes localiza-se em Pereña de la Ribera; o Conselho Regulador da DOP Guijuelo em Guijuelo; a Marca de Garantia Farinato de Cidade Rodrigo, no município de Cidade Rodrigo; a Marca de Garantia Queijos Arribes de Salamanca, em Vitigudino; o Conselho Regulador da IGP Lentejas de La Armuña, em Villares de la Reina; a Marca de Garantia Cerezas de la Sierra de Francia, em Madroñal e a Marca de Garantia Aceite de Oliva del Noroeste tem a sua sede na localidade de Sotoserrano. Por outro lado, o Conselho Regulador IGP Carne Morucha de Salamanca e as Marcas de Garantia Ternera Charra, Ibéricos de Salamanca e Hornazo de Salamanca têm as suas sedes na capital salamanquina.

Da mesma forma, o Instituto Agrário de Castela e Leão, cujo objectivo fundamental é potenciar a actividade do sector agrário e respectivas indústrias transformadoras no âmbito da Comunidade Autónoma de Castela e Leão através do desenvolvimento tecnológico e da dinamização de iniciativas que comportem novas orientações produtivas ou de adequação ao mercado e às suas exigências de qualidade e competitividade, tem a sua sede central em Valladolid. Na capital salamanquina localiza-se também o Centro de Investigação do Toro de Lidia e no município de Guijuelo encontra-se a Estação Tecnológica da Carne.

⁷ Na categoria “Vinhos”, das 20 empresas com DO Arribes, 13 localizam-se na província de Salamanca e sete na província de Zamora.

4.5. ARTESANATO: DEFINIÇÃO E ENQUADRAMENTO LEGAL

As primeiras actividades artesanais reportam ao período neolítico (6.000 a. c.), quando apareceram os primeiros objectos feitos pelo homem. Aqui se registam as actividades inovadoras do polir a pedra, fabricar a cerâmica (armazenar e cozer alimentos) e a tecelagem de fibras animais e vegetais.

A partir do século XI o artesanato passou a concentrar-se em oficinas onde o mestre-artesão partilhava e ensinava o seu conhecimento técnico a um grupo de aprendizes. Com a Revolução Industrial e a mecanização o artesanato deixa de ser a actividade mais importante.

Em Portugal, nos finais da década de 90, foram criadas as bases normativas relativas ao ordenamento jurídico e normativo do sector do artesanato (PPART- Programa para a Promoção dos Ofícios e das Microempresas Artesanais⁸), com destaque para a Carta de Artesão, a Carta de Unidade Produtiva Artesanal e o Repertório das Actividades.

O Decreto-Lei nº 41/2001, de 9 de Fevereiro aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respectivo processo de acreditação. Este foi alterado pelo Decreto-Lei nº 110/2002, de 16 de Abril para clarificar a situação específica dos bens alimentares e das actividades artesanais ligadas ao sector do restauro de bens de património cultural. Este diploma inclui, ainda, o regime de suspensão e revogação a aplicar nos casos de uso indevido das cartas de artesão e de unidade produtiva artesanal ou direitos e vantagens decorrentes da titularidade das mesmas.

Assim, o Decreto-Lei nº 110/2002, de 16 de Abril (artigo 4º) designa por **actividade artesanal**, “a actividade económica, de reconhecido valor cultural e social, que assenta na produção, restauro ou reparação de bens de valor artístico ou utilitário, de raiz tradicional ou contemporânea, e na prestação de serviços de igual natureza, bem como na produção e preparação de bens alimentares.” Esta actividade tem como requisitos a fidelidade aos processos tradicionais, onde predomina a intervenção pessoal (em relação às fases do processo de fabrico) e o produto final é de fabrico individualizado e genuíno.

A fidelidade aos processos artesanais pode ser compatibilizada com a inovação, desde que se respeitem as exigências ambientais e de saúde pública e os direitos dos consumidores, nomeadamente na “adequação do produto final às tendências do mercado e a novas funcionalidades desde que conserve um carácter diferenciado relativamente à produção industrial; na “adaptação dos processos produtivos, equipamentos e tecnologias de produção, por imperativos de ordem ambiental e de higiene e segurança no local de trabalho de forma a diminuir a penosidade do processo produtivo ou a rentabilizar a produção desde que, em qualquer caso, seja salvaguardada a natureza e qualidade do produto ou serviço final”; e na “utilização de novas matérias-primas por razões de maior adequação ao resultado final pretendido, desde que, no caso da produção de bens de raiz tradicional, tal substituição não descaracterize o produto e não seja feita na produção e preparação de bens alimentares”.

De acordo com o mesmo diploma, (artigo 9º) designa-se por **artesão**, “o trabalhador que exerce uma actividade artesanal, por conta própria ou por conta de outrem, inserido em unidade produtiva artesanal reconhecida”. O exercício da actividade artesanal pressupõe o “domínio de saberes e técnicas que lhe são inerentes, bem como um apurado sentido estético e perícia manual. O reconhecimento do estatuto de artesão é feito pela Carta de Artesão, cujos requisitos para reconhecimento constam no artigo 11º (Decreto-Lei nº 110/2002, de 16 de Abril). Designa-se por **unidade produtiva artesanal** (Decreto-Lei nº 41/2001, de 9 de Fevereiro, artigo 12º) “toda e qualquer unidade económica, legalmente constituída e devidamente registada, designadamente sob as formas de empresário em nome individual, estabelecimento individual de responsabilidade limitada, cooperativa, sociedade unipessoal ou

⁸ Resolução do Conselho de Ministros nº 136/97, de 14 de Agosto com a redacção dada pela Resolução do Conselho de Ministros nº 4/2000 de 1 de Fevereiro que aprova o PPART e estabelece um conjunto de eixos de acção com o objectivo central de valorizar a expansão e a renovação das artes, dos ofícios e das microempresas artesanais.

sociedade comercial que desenvolva uma actividade artesanal”. O reconhecimento do estatuto de unidade produtiva artesanal é feito pela Carta de Unidade produtiva artesanal, cujos requisitos de reconhecimento constam no artigo 14º (Decreto-Lei nº 110/2002, de 16 de Abril).

A Portaria nº 1193/2003 de 13 de Outubro vem estabelecer as normas regulamentares necessárias à execução do Decreto-Lei nº 110/2002, de 16 de Abril: “Regula a comprovação do domínio dos saberes e técnicas inerentes ao exercício da actividade artesanal, define o repertório das actividades artesanais, regula o processo de reconhecimento dos artesãos e das unidades produtivas artesanais e ainda a organização e funcionamento do Registo Nacional do Artesanato”. O reconhecimento do estatuto de artesão e de unidade produtiva artesanal é competência da Comissão Nacional para a Promoção dos Ofícios e das Microempresas Artesanais. O procedimento para o reconhecimento de artesãos e unidades produtivas artesanais é regulamentado pela Portaria acima referida. Podem requerer o reconhecimento, os artesãos que reúnam as condições estabelecidas nos artigos 9º e 11º do Decreto-Lei nº 41/2001, de 9 de Fevereiro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei nº 110/2002 de 16 de Abril, bem como as unidades produtivas que cumpram as condições estabelecidas nos artigos 9º e 14º.

A organização e funcionamento do Registo Nacional do Artesanato são regulamentados pela Portaria nº 1193/2003, de 13 de Outubro, artigo 13º, onde o registo é organizado em 3 secções: Secção I - Repertório de actividades artesanais; Secção II - Artesãos; e Secção III - Unidades produtivas artesanais.

- Secção I – Repertório de actividades artesanais; é constituída pela lista de actividades artesanais, actualizado periodicamente. A lista de actividades artesanais (com correspondência entre a actividade artesanal e a Classificação das Actividades Económicas – CAE) engloba 13 grupos:
 - Grupo 01 – Artes e ofícios têxteis;
 - Grupo 02 – Artes e ofícios de cerâmica;
 - Grupo 03 – Artes e ofícios de trabalhar elementos vegetais;
 - Grupo 04 – Artes e ofícios de trabalhar peles e couros;
 - Grupo 05 – Artes e ofícios de trabalhar a madeira e a cortiça;
 - Grupo 06 – Artes e ofícios de trabalhar o metal;
 - Grupo 07 – Artes e ofícios de trabalhar a pedra;
 - Grupo 08 – Artes e ofícios ligados ao papel e artes gráficas;
 - Grupo 09 – Artes e ofícios ligados à construção tradicional;
 - Grupo 10 – Restauro de património, móvel e integrado;
 - Grupo 11 – Restauro de bens comuns;
 - Grupo 12 – Produção e confecção artesanal de bens alimentares;
 - Grupo 13 – Outras artes e ofícios.
- Secção II – Artesãos; integra um conjunto de informação relativa aos artesãos (identificação completa, identificação fiscal, morada, contactos, entidade patronal, actividades desenvolvidas, habilitações literárias, formação profissional).
- Secção III – Unidades produtivas artesanais; integra um conjunto de informação relativa à denominação social, identificação fiscal, forma jurídica, sede, localização, capital social, nº de trabalhadores, tipo de contabilidade, actividades desenvolvidas, equipamentos e processos de trabalho.

Na província de Salamanca vigora a normativa da Direcção Geral de Comércio da Junta de Castela e Leão, que regulamenta a ordenação e promoção do artesanato na comunidade autónoma, concretamente através das seguintes medidas e acções, entre outras:

- A aplicação do Decreto 74/2006, de 19 de Outubro, onde se considera como artesanato toda a actividade de criação, produção, transformação, reparação e restauração de bens artísticos e tradicionais e bens de consumo, assim como as prestações de serviços, quando em todas elas a intervenção pessoal e o conhecimento técnico constituam o factor determinante no resultado final do processo produtivo ou do serviço prestado.
- A Ordem EYE/294/2005, de 11 de Fevereiro, que determina a utilização da marca de garantia “Artesanía Castilla y León”, e serve aos produtores e comerciantes de produtos artesanais como forma de dar a conhecer a qualidade diferenciada do produto artesanal e, simultaneamente, oferecer aos consumidores a garantia das características específicas desses produtos. Esta marca pode igualmente ser utilizada para a promoção e publicidade do artesanato de Castela e Leão pelas entidades directamente relacionadas com o sector do artesanato.
- O Registo dos Artesãos de Castela e Leão e a sua relação com o sistema de ajudas para artesãos, que procede da Agência de Desenvolvimento Económico (ADE).
- O apoio e a colaboração com a Federação das Organizações de Artesanato de Castela e Leão.
- O apoio à organização de feiras de artesanato.

Pela sua especial relevância, torna-se necessário destacar o papel da Federação das Organizações de Artesanato de Castela e Leão (FOACAL), uma organização sem fins lucrativos, de âmbito regional que aglutina as associações de artesãos e profissionais da Comunidade Autónoma de Castela e Leão. Esta federação nasceu em 1987 com os objectivos de *impulsionar, promover e defender o artesanato da região*. Actualmente, a FOACAL tem a sua sede em Valladolid no edifício do Centro Regional de Artesanato de Castela e Leão (CEARCAL).

Os principais objectivos da Federação são a representação do sector do artesanato face às instituições públicas e privadas, assim como a defesa e promoção dos interesses dos seus associados. Para a prossecução dos seus objectivos, a FOACAL desenvolve, entre outras, as seguintes actividades:

- Organização de feiras profissionais, encontros, exposições, etc.
- Participação em feiras sectoriais e multisectoriais.
- Interlocutora sectorial de Castela e Leão face às diversas administrações públicas e privadas com competências e interesses no artesanato.
- Membro fundador da Fundação Centro Regional de Artesanato de Castela e Leão (CEARCAL), assumindo a sua gestão e o seu acolhimento na sua sede social.
- Reúne e distribui toda a informação relacionada com o sector, desde a de âmbito local até à de âmbito internacional.
- Representa o sector do artesanato de Castela e Leão nas organizações profissionais de âmbito nacional e internacional.
- Oferece serviços especializados de gestão e contabilidade aos seus sócios.

Paralelamente à produção artesanal em Castela e Leão, existe uma regulamentação específica para a produção e confecção artesanal de bens alimentares, sector económico que reflecte a sua própria história testemunhando costumes e tradições e convivendo com um sector agro-alimentar que desempenha um papel cada vez mais relevante na vida económica da Comunidade Autónoma. Face

à uniformidade decorrente da globalização, Castela e Leão possui uma tradição alimentar que é necessário conservar e proteger da standardização imposta pela grande indústria alimentar.

A procura de produtos diferenciados e exclusivos, devido ao seu carácter local e artesanal, oferecidos pela produção e confecção artesanal de bens alimentares, face aos produtos de qualidade standardizada, tem-se mostrado útil funcionando como um motor de desenvolvimento das economias rurais ao propiciar a instalação de pequenas indústrias e explorações agrícolas, contribuindo assim para a fixação de população.

O facto desta tradição estar sustentada no conhecimento detido por pequenos artesãos, que residem maioritariamente no meio rural, torna ainda mais urgente a adopção de medidas orientadas para a preservação deste património. Precisamente por este motivo, o Decreto 53/2007, de 24 de Maio, regula a produção e confecção artesanal de bens alimentares na Comunidade de Castela e Leão e o uso de menções e distintivos que identificam os produtos alimentares artesanais na sua rotulagem e publicidade.

Os fins deste decreto são dois:

1. Promover e proteger pequenas produções e transformações tradicionais de produtos alimentares, que contribuem para a conservação da cultura alimentar de Castela e Leão, em especial as que se realizam em explorações agrícolas familiares ou por grupos de carácter social.
2. Estimular a diversificação económica das explorações agrícolas, a obtenção de valor acrescentado das produções locais e a sinergia com novas actividades económicas desenvolvidas no mundo rural, orientadas para conseguir a fixação da população rural.

Uma das novidades deste decreto é o reconhecimento da condição de artesão tanto para a produção vegetal como para a recolha e transformação dos produtos provenientes da floresta, actividades que com verdadeira persistência e vocação se mantiveram nas periferias dos grandes núcleos populacionais em determinadas “comarcas” da região, contribuindo desta forma para a valorização dos alimentos vegetais, em consonância com o que vem sendo reclamado pelos peritos em alimentação e gastronomia.

Da mesma forma, é preciso referir que em 12 de Fevereiro de 2002 se constituiu a Associação de Artesãos de Castela e Leão, cujo objectivo fundamental é diferenciar o produto artesanal do produto não artesanal. Todas as pequenas indústrias agro-alimentares apresentadas neste catálogo são empresas que fabricam qualidade, com pequenas produções de verdadeiros caprichos para o paladar.

4.6. PRODUÇÃO ARTESANAL NA BEIRA INTERIOR NORTE E NO DOURO SUPERIOR

Presentemente, as famílias já não dispõem de tempo e de força de trabalho para se dedicarem à produção de um leque abrangente de bens de consumo, outrora imprescindíveis. As notáveis melhorias dos rendimentos familiares, sentidas desde os anos 50-60, também permitiram um acesso generalizado a uma vasta gama de produtos provenientes da indústria (tecidos, recipientes, ferramentas, pão, queijo, entre outros), libertando as famílias deste tipo de tarefas. Mesmo nos meios rurais, onde as actividades artesanais tradicionais exibiam maior relevo - pela maior dependência destes produtos, pela maior distância dos locais de produção, por maiores dificuldades económicas, por tradições culturais, etc. - o seu decréscimo é evidente.

A actual situação demográfica de envelhecimento e despovoamento contribuiu igualmente para um significativo abandono do artesanato, facto que constatámos durante o levantamento realizado no Douro Superior e na Beira Interior Norte, como adiante se verá. Actualmente, a produção artesanal é encarada de uma forma diferente, devendo responder a produções artesanais de qualidade e estar ligada com a obtenção de uma formação adequada, com o emprego e com o desenvolvimento local (www.cearte.pt). Numa realidade global, onde milhões partilham hábitos de consumo indiferenciados,

as produções que encerram identidades locais próprias, exibem evidentes benefícios competitivos (Pires: 2006) que não devem ser desaproveitados.

Não sendo o registo no PPART obrigatório, torna-se virtualmente impossível quantificar e caracterizar o número de artesãos e/ou Unidades Produtivas Artesanais (UPA). De facto, na Beira Interior, a informação mais recente disponível indica-nos a existência de 13 UPA: três na Guarda, uma em Celorico da Beira, duas em Manteigas, seis no Sabugal e uma em Trancoso. Já no Douro Sul, o registo do PPART mostra apenas duas UPA: uma em Mogadouro e outra em Freixo de Espada à Cinta.

4.7. PRODUÇÃO ARTESANAL NA PROVÍNCIA DE SALAMANCA

Na província de Salamanca, além do registo oficial de artesãos da Junta de Castela e Leão, muitos dos artesãos de produtos não alimentares pertencem também a várias associações de âmbito regional ou provincial. Na Federação das Organizações de Artesanato de Castela e Leão (FOACAL) estão integrados 26 artesãos dos seguintes sectores: olaria (3); cerâmica (15); couro (2); joalharia (4); móveis e madeira (1); e pedra, mármore, alabastro, granito e ardósia (1). Existem igualmente três associações de artesãos na província salamanquina: “Artesanos de La Montaña Salamanca”, com sede em Fuentes de Béjar, e “Salarte” e “Artesanos del Barro de Salamanca”, localizadas na capital salamanquina.

O registo oficial de artesãos de Salamanca, facultado pela Delegação Territorial da Junta de Castela e Leão, inclui 94 artesãos (excluindo os da capital salamanquina). Alguns destes artesãos dedicam-se a várias actividades, estando registados em mais de um subsector de actividade. Os subsectores onde se encontram inscritos são, por ordem de importância numérica, os seguintes: 1) móveis de madeira; 2) metal; 3) fibras vegetais; 4) mármore, pedra e escaiola; 5) joalharia; 6) objectos de madeira; 7) cerâmica; 8) pele e couro, 9) têxtil, e 10) instrumentos musicais. No seguinte quadro resume-se esta informação.

Quadro 4.5. Distribuição dos artesãos de produtos não alimentares de Salamanca por subsectores

Subsector	Total
Móveis de madeira	18
Metal	17
Fibras vegetais	15
Mármore, pedra e escaiola	11
Joaalharia	11
Objectos de madeira	11
Cerâmica	10
Pele e couro	7
Têxtil	2
Instrumentos musicais	1

Fonte: Delegação Territorial de Salamanca da Junta de Castela e Leão.

Com os dados do registo de artesãos actualizados pode-se concluir que existem três grandes subsectores (madeira, metal e fibras vegetais) que conseguem manter ou preservar o trabalho artesanal, fazendo frente à tendência geral de decréscimo deste tipo de actividade. Se atendermos ao número de artesãos de madeira e metal e à sua dispersão pela província salamanquina, verifica-se que estes têm um volume de trabalho que permite optar por esta profissão. Além do mais, pode-se deduzir que esta actividade não é motivada pelo desejo de conservação de uma tradição ou pela existência de algum tipo de trabalho típico numa determinada “comarca” ou município, sendo encarada como mais uma saída profissional.

A localização geográfica das actividades artesanais é muito dispersa por todas as “comarcas” do território salamanquino, muito embora, em alguns casos tenda a concentrar-se em determinadas

zonas ou “comarcas” da província, como em La Sierra, onde são numerosas as actividades relacionadas com as fibras vegetais e a talha de pedra e mármore. Este facto leva-nos a pensar, depois de analisar a distribuição geográfica do conjunto dos artesãos, que estas “comarcas” constituem um nicho de especial valor onde se conservam actividades que perderam importância noutras zonas.

Por outro lado, o número total de artesãos de bens alimentares inscritos no registo oficial da Junta de Castela e Leão é de 35, quatro na capital e 31 no resto da província. A maioria destas empresas concentra-se sobretudo em dois ramos de actividade: padaria e doçaria (14) e produtos lácteos (13), sendo menor o número de empresas que centram a sua actividade nos sectores da carne (5), vinhos e licores (2), e de conservas vegetais (1).

Finalmente, o número de artesãos de bens alimentares de Salamanca inscritos na “Asociación de Artesanos Alimentarios” de Castela e Leão é, segundo os dados obtidos no sítio da Internet da referida associação a 3 de Abril de 2008, de sete: Licores El Majuelar; Queijaria Artesanal “Cynara”; Presuntos e Enchidos Faustino Prieto; Queijos Isán Martínez y Varas, S.L.; Confeitaria Santa Lucía; Rosquilhas Ledesminas; e Conservas Artesanais Juana.

5. PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E SECTORES DOS PRODUTORES BIOLÓGICOS E DE QUALIDADE

5.1. PRODUTORES BIOLÓGICOS E DE QUALIDADE NA BEIRA INTERIOR NORTE

a) Azeite

A Beira Interior é actualmente a terceira maior região do país produtora de azeite, com uma área de olival de 52.643 hectares e 27.679 explorações. No que respeita à dimensão económica, mais de 70% das explorações são muito pequenas, ocupando estas 38% da área com olival.

Em termos de produção, a Beira Interior contribui com 15% da produção de azeitona para azeite, figurando em terceiro lugar no cômputo das regiões produtoras de azeite. Constatou-se, no entanto, que o olival não tem representado uma opção atractiva para a região, ao contrário de Trás-os-Montes, que viu a sua superfície de olival crescer.

Relativamente à capacidade transformadora instalada, a Região tem vindo progressivamente a perder lagares, não fugindo, portanto, à tendência generalizada que se verifica no País. Apesar do esforço, sobretudo materializado em iniciativas, como sejam: a reconversão de alguns lagares, a existência da DOP (Denominação de Origem Protegida) “Azeites da Beira Interior” e a promoção da feira do azeite, o olival não tem recuperado como seria desejável.

Nos concelhos da BIN foram inquiridos 19 operadores no sector do azeite, 15 dos quais em modo de produção biológico, um dos quais simultaneamente com produção DOP e dois a iniciar o processo de reconversão, repartidos da seguinte forma: 80% pertencem ao concelho de Figueira Castelo Rodrigo (12 operadores) e os restantes repartidos igualmente pelos concelhos da Guarda, Pinhel e Sabugal. Dos produtores não biológicos, três pertencem ao concelho de Figueira de Castelo Rodrigo e um ao concelho da Guarda.

No concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, a produção do azeite aparece por vezes associada à da amêndoa, devido às boas condições da região para este tipo de produção. Assim, sete dos operadores em modo de produção biológico e dois operadores em modo de produção não biológico identificados complementam a actividade da produção de azeite com a produção de amêndoa. Saliente-se, ainda, que dois operadores produzem azeitona para comercialização.

Produtores biológicos:

A maioria dos inquiridos são produtores em nome individual, dois são sociedades comerciais e constatou-se, também, a presença de uma associação.

Relativamente à dimensão dos produtores em modo biológico, a maioria são de pequena dimensão com áreas inferiores a 25 ha, com um número de trabalhadores a tempo inteiro inferior a quatro e com um volume de produção inferior a 20 toneladas/ano. Contudo, constata-se a presença de quatro operadores com uma área de produção compreendida entre 60 e 100 ha e cinco operadores com volume de produção compreendido entre 50 e 100 toneladas/ano.

Os principais factores condicionantes apresentados pelos operadores no modo de produção biológica foram os seguintes: regulamentos e exigências impostos pela União Europeia para o modo de produção biológico, dificuldade de escoamento e comercialização do produto, não receptividade do mercado a produtos de maior qualidade mas com preços mais elevados, forte concorrência dos produtos não biológicos, elevados custos de produção e a falta de apoios.

O modo de produção biológico é por si só um factor diferenciador, na medida em que privilegia a conservação dos recursos naturais e do solo, bem como a manutenção do ambiente. Outros factores

distintivos apontados estão relacionados com a qualidade superior e confiança nestes produtos, ao nível de tecnologia e processos de produção (riqueza dos solos, ausência de químicos, artesanal, sem químicos, tecnologias recentes).

Constatou-se, no conjunto dos operadores analisados, que a venda em grosso assume o maior peso, existindo apenas um operador que vende a retalho e três que simultaneamente vendem em grosso e a retalho. É de salientar que os operadores que se encontram em reconversão ainda não efectuaram quaisquer vendas. As vendas em grosso são efectuadas essencialmente na exploração, a intermediários locais e a industriais, assim como a empresas exportadoras. As vendas a retalho são maioritariamente feitas na exploração, directamente ao consumidor, mas também a restaurantes, hotéis, lojas *gourmet*, em feiras e mercados. Apenas um operador possui um espaço próprio de exposição e venda.

No seu conjunto a maioria dos operadores dirige o seu produto para o mercado nacional indiferenciado, sendo que dois focalizam as suas vendas para nichos de mercado específicos, e apenas um destaca o mercado europeu: Alemanha, Bélgica.

As práticas de promoção são inexistentes na maioria dos operadores com excepção de três que promovem os seus produtos de forma individual (concursos de azeite, contactos pessoais, Exponor, restaurantes de luxo, provas nas feiras) e um que tem uma página web. A utilização da Internet no desempenho da sua actividade está presente em cinco operadores. Pelas práticas de diferenciação, comercialização e promoção do azeite merecem destaque quatro operadores que possuem marcas próprias de comercialização: Arlindo Augusto Fernandes (“Krauter”; “Olivenöl”; “Kontrolliert biologischer”; “Anban”); António Norberto Fernandes (“Quinta da Sapinha”); José Mário Guedes (“Azeites Barca d’Alva”); Dulfar- Sociedade Oleícola, Lda. (“Marofa”; “Garrafão Dulfar”).

Em matéria de relações de cooperação e concorrência, cerca de metade dos inquiridos afirmam que existe cooperação com outros agentes locais. Apenas um salienta que há concorrência, dois já estiveram presentes em feiras transfronteiriças (Salamanca) e somente um não está interessado em participar em futuros eventos transfronteiriços.

Produtores não biológicos:

Na produção não biológica três são produtores individuais e um é uma sociedade agrícola. A sua dimensão é reduzida, com áreas inferiores a 15 ha, com excepção da sociedade agrícola com 200 ha de olival. O volume de produção não ultrapassa as 50 toneladas/ano de azeite.

Os principais factores condicionantes apresentados pelos operadores em modo de produção não biológica estão relacionados com a dificuldade de encontrar mão-de-obra disponível e os elevados custos de produção associados.

Estes operadores consideraram como aspectos diferenciadores da sua produção o modo de produção artesanal, a qualidade superior dos seus produtos, o transporte adequado das azeitonas (em caixas) e o reduzido uso de químicos.

Olhando para o conjunto de operadores não biológicos, constata-se que todos vendem o seu produto em grosso, com excepção de um que o faz também a retalho. As vendas são efectuadas na exploração, directamente ao consumidor, a intermediários locais, a industriais e em feiras e mercados, sendo que se destinam ao mercado nacional e local. Constata-se, ainda, que nenhum dos operadores identificados possui um espaço próprio de exposição e venda, que apenas um faz promoção dos seus produtos e, também, apenas um utiliza a Internet no desempenho da sua actividade.

Relativamente à existência de relações de cooperação ou concorrência com outros agentes, estas não são identificadas por nenhum dos operadores não biológicos, nem têm relações com empresas ou produtores de Espanha, no entanto, todos mostram interesse em participar em futuros eventos transfronteiriços.

b) Enchidos tradicionais

Os produtos de transformação cárnea apresentam uma grande variedade de sabores, texturas e formas, como resultado da diversidade das matérias-primas, dos ingredientes e dos processos de fabrico utilizados.

O termo “salsicharia” é mundialmente conhecido e engloba todos os produtos de transformação cárnea. Destes fazem parte não só os enchidos mas também todas as carnes curadas, como os presuntos, as pás e outros. Em Portugal é utilizada, predominantemente, a carne de porco.

Nos últimos anos a indústria de salsicharia tem vindo a apresentar um apreciável incremento, expresso no elevado número de estabelecimentos fabris instalados e na variedade de produtos existentes. Alguns destes produtos poderão não apresentar as características dos produtos genuínos, apesar de subsistirem ainda, principalmente nos meios rurais, os chamados produtos tradicionais.

Hoje em dia, a produção de enchidos necessita estar de acordo com a legislação em vigor imposta para este ramo de actividade, tanto a nível dos ingredientes como dos processos de fabrico. O objectivo destas normas ou padrões é o de manter uma qualidade constante dos produtos, assim como torná-los seguros para consumo. Adicionalmente, o consumidor poderá ter acesso a uma informação mais detalhada sobre os produtos, tal como a identificação dos ingredientes usados no seu fabrico.

Os produtos tradicionais portugueses são produtos únicos que têm origem na região que lhes dá o nome e que têm uma forte ligação com essa mesma região, de tal forma que é possível demonstrar que a qualidade do produto é influenciada pelas raças animais, solo, vegetação, clima e tecnologia de fabrico. Entre os vários produtos tradicionais da Região da BIN destacam-se os enchidos e os produtos cárneos curados com bastante representação a nível local e nacional (ex. o chouriço, o chouriço de bofes, a farinheira e a morcela beirã, assim como o presunto serrano e o fumeiro tradicional).

No concelho de Trancoso são produzidos anualmente 1.100 toneladas de fumeiro, correspondentes a 60% do total da Beira Interior Norte. Foram identificados 11 produtores de produtos tradicionais cárneos, a maioria artesanais (7), dois industriais e dois semi-artesanais. Do total, cinco (46%) estão concentrados no concelho de Trancoso, três (27%) pertencem ao concelho da Guarda, dois (18%) ao concelho de Figueira Castelo Rodrigo e um (9%) ao concelho de Pinhel.

A maioria dos produtores artesanais, essencialmente de enchidos, referiu que os seus produtos são certificados como produtos tradicionais por entidades diversas tais como: Câmara Municipal de Trancoso, Associação de Artesãos da Serra da Estrela, DRABI. As unidades de produção empregam, em média, duas pessoas a tempo inteiro, essencialmente provenientes do seio familiar. Quanto aos produtores industriais e semi-artesanais, a sua dimensão oscila entre 13 e 30 trabalhadores.

Os principais factores distintivos referidos por estes produtores são essencialmente o processo de produção artesanal e tradicional, que segue as formas tradicionais e antigas de produzir o fumeiro; a secagem natural; a elevada qualidade da matéria-prima utilizada; a não utilização de corantes nem de conservantes (em alguns casos) e a consequente elevada qualidade dos produtos. As principais condicionantes estão relacionadas com: o reduzido volume de vendas, associado ao baixo poder de compra dos consumidores; a concorrência desleal; as exigências normativas e regulamentares; a burocracia; a falta de apoio e cooperação.

Quase todos estes produtores têm uma marca de comercialização que aparece associada ao nome da empresa, apesar de nem todos terem a marca registada. A maioria dos produtores identificados neste sector (64%) vende os seus produtos simultaneamente em grosso e a retalho. A venda em grosso é feita essencialmente na exploração, a intermediários, a industriais, a grandes superfícies. Apenas um vende a exportadores. A venda a retalho é maioritariamente realizada na

exploração/empresa, directamente ao consumidor, seguindo-se as feiras, mercados e restaurantes; e os retalhistas locais/regionais.

O mercado regional é apontado como o principal, embora grande parte deles também efectuem vendas em feiras e mercados locais. Três dos produtores têm clientes em alguns destes países: França, Alemanha, Suíça, Luxemburgo, Bélgica, Holanda, Inglaterra, EUA, e Angola.

As actividades de promoção do produto são maioritariamente feitas individualmente, com excepção de dois que não efectuam qualquer promoção. No entanto, três também promovem os seus produtos em parceria com outros operadores e com os distribuidores. Para o desempenho da sua actividade quatro dos produtores utilizam a Internet como meio de divulgação e promoção através de uma página web. Outros meios de promoção utilizados são: acções de degustação; feiras e certames; "boca a boca", feiras anuais de enchidos; exposições; jornais. Dois produtores não possuem espaço de exposição e venda.

As relações de cooperação com outros agentes locais é baixa e a concorrência directa com outros agentes locais é apontada por 90% dos produtores. Existem três que já participaram em feiras transfronteiriças, dois têm contacto com produtores espanhóis e a grande maioria está interessada em participar em feiras e certames transfronteiriços.

c) Mel

As abelhas são anteriores ao aparecimento do homem na Terra e a apicultura é uma das suas mais antigas ocupações. Em Portugal e na Beira Interior, a apicultura é uma actividade que sempre teve um lugar de destaque. O valor nutritivo do mel fez com que o homem o introduzisse na alimentação e, em muitas receitas da cozinha tradicional, ele é ingrediente indispensável.

Os concelhos da Guarda, Manteigas e Celorico da Beira constituem a rota de um dos nossos genuínos produtos naturais - Mel Serra da Estrela - obtido nas encostas situadas longe da poluição. É um mel de montanha produzido pela *Apis mellifera mellifera sp. Iberica* (abelha ibérica), a partir da flora característica da região e é o resultado da transformação que ocorre no tubo digestivo da abelha, ao néctar que foi por ela extraído das flores de vegetação espontânea.

O Mel Serra da Estrela é um produto tradicional, regional, que no âmbito das suas características organolépticas possui um sabor *sui generis* e bastante agradável ao paladar. No âmbito das suas características físicas, possui cor acentuadamente escura, de aspecto bastante macio e aroma muito agradável, que lhe são conferidos pela flora existente (principalmente a presença de estevas). A sua conservação deverá ser feita em recipientes de vidro ou barro vidrado e a temperaturas não inferiores a 5°C, para evitar a solidificação e alteração posterior do seu aspecto e sabor. A genuinidade do produto pode comprovar-se pelo seu sabor, cor e textura.

Dos produtores de mel identificados, cerca de 50% pertencem ao concelho de Trancoso, 25% ao concelho da Guarda e os restantes estão repartidos igualmente pelos concelhos de Sabugal e Almeida. Consta-se que 75% são apicultores de reduzida dimensão, com um número de colmeias inferior a 40, com apenas um ou dois trabalhadores a tempo parcial. Os restantes, de maior dimensão, com cerca de 500 colmeias, são apicultores a tempo inteiro.

Os principais factores distintivos referidos pelos apicultores residem ao nível da tecnologia usada nos processos de produção e na qualidade do produto face à oferta disponível, destacando-se o modo de produção artesanal, as características naturais do produto, a alimentação saudável e variada das abelhas proveniente de áreas protegidas. Quanto às principais dificuldades deste sector de actividade, destacam-se as exigências de regulamentação, os elevados custos dos materiais, os problemas de escoamento e também a ausência de uma associação para a divulgação do mel. É de referir que na zona do Sabugal os apicultores queixam-se ainda da forte concorrência dos seus colegas de Espanha.

A venda a retalho (directamente ao consumidor, que muitas vezes são os vizinhos, os amigos e familiares, em feiras e exposições tradicionais/regionais), é o processo de comercialização dominante. O mel da BIN destina-se, na sua maioria, ao mercado local e regional. Existe um reduzido número de apicultores que efectua as suas vendas em grosso a intermediários locais e a industriais e à grande distribuição, sendo que um apicultor vende para o mercado europeu (Alemanha, Espanha, França e Itália). É de referir que 50% dos apicultores são utilizadores da Internet, mas apenas um tem uma página web com intuito da comercialização do produto. A maioria dos apicultores não possui infra-estruturas de promoção e venda, nem desenvolve actividades específicas de promoção, servindo-se da participação em feiras e certames regionais e ainda dos amigos e clientes através do “boca a boca”.

No desempenho desta actividade é possível encontrar, simultaneamente, relações de concorrência e de cooperação. Cerca de metade dos apicultores consideram que há concorrência directa e a outra metade que existe cooperação, inter-ajuda e troca de conhecimentos. Apesar do contacto com apicultores do outro lado da fronteira ser reduzido, o interesse em participar em feiras transfronteiriças é unânime.

d) Queijo Serra da Estrela DOP e Queijo de Ovelha Curado

Atribui-se aos Romanos a introdução do fabrico do queijo de ovelha na Península Ibérica. É fácil perceber que rapidamente essa “Sabedoria” tenha chegado aos montes Hermínios, região muito povoada de gado ovino e caprino, e que aqui por razões de flora natural existente, de adaptações de tecnologias do fabrico do queijo de ovelha, do clima e da raça Bordaleira, tenha nascido o “Queijo Serra da Estrela”.

Existem no mercado vários tipos de queijo «classificados» como Serra da Estrela, e mesmo queijos de ovelha de fabrico artesanal, muito parecidos com o genuíno Serra da Estrela. Para assegurar a qualidade e autenticidade e, ao mesmo tempo, satisfazer o paladar do consumidor, o Queijo Serra da Estrela, de Denominação de Origem Protegida (DOP), é sujeito a um rigoroso processo de controlo. Exige-se o cumprimento de regras bem definidas para o seu fabrico, por parte das queijarias. Para além de ter que ser produzido com leite de ovelha raça Bordaleira, típica da região, o processo assenta em outras características fundamentais. O produtor tem que exercer a sua actividade na Região Demarcada do Queijo Serra da Estrela, de onde também tem que ser originário o rebanho tradicional. O curral deve assegurar as condições de saúde e higiene do rebanho, assim como o processo de ordenha, acondicionamento, transporte e conservação do leite têm que ser efectuados em condições de máxima higiene. O produtor deve possuir uma queijaria devidamente licenciada, independentemente de certificar ou não o seu produto. As salas de cura devem estar dimensionadas de acordo com a produção, tendo em conta que o queijo a certificar tem que ter, no mínimo, 30 dias de cura.

Todo este processo é extremamente importante e dele depende o licenciamento da queijaria. No entanto, o verdadeiro processo de certificação começa com a selecção de um queijo, de forma aleatória, que será levado para os laboratórios da entidade certificadora. Aí o queijo é analisado e submetido a um painel de provadores, normalmente composto por outros produtores já certificados. O queijo é ainda analisado nos laboratórios do Instituto de Qualidade Alimentar, local onde é possível detectar uma eventual mistura de leites. Só depois de todo este processo é que o lote de onde se retirou o respectivo queijo será rotulado, e lhe será atribuído o selo de certificação, podendo depois entrar no mercado como Queijo Serra da Estrela de Denominação de Origem Protegida.

Apesar de poder ter as mesmas características do certificado, o outro queijo tem de ser denominado de Queijo de Ovelha Curado, não podendo ter a Denominação de Origem Protegida. Se para o consumidor o selo de certificação é sinónimo de garantia de qualidade, para o produtor, a certificação é sinónimo de despesa e custos avultados. Na verdade, a certificação do queijo não é muito atractiva para os produtores, pelo que muitos optam por vender os queijos em queijarias

licenciadas e não obrigatoriamente certificadas. Enquanto outros optam por não confeccionar o produto e vendem o leite das suas ovelhas para as fábricas.

Actualmente, e de acordo com os dados do Agrupamento de Produtores (ESTRELACOOP), existem apenas 15 queijarias certificadas, das quais apenas duas se situam na região da Beira Interior Norte: uma em Celorico da Beira e outra em Trancoso. Existem vários circuitos através dos quais o produto é comercializado: algumas empresas vendem toda a sua produção a negociantes/armazenistas que posteriormente vendem essa produção com marca própria; outras empresas comercializam o queijo com a sua marca (normalmente coincidente com designação da empresa) para o mercado nacional e internacional.

Foram inquiridas dez unidades de produção associadas a produtos lácteos. Duas operam em modo de produção biológico, uma com leite de cabra (Sabugal) e outra com queijo curado e fresco de ovelha e cabra e requeijão (Celorico da Beira); três produzem o Queijo Serra da Estrela (DOP) duas em Celorico da Beira e outra em Trancoso. As restantes produzem o denominado Queijo de Ovelha Curado, três localizadas no concelho de Celorico da Beira, uma no concelho da Guarda e outra no concelho de Trancoso. Foi identificada apenas uma sociedade agropecuária, sendo as restantes unidades de produção em nome individual de reduzida dimensão, com apenas dois trabalhadores a tempo inteiro, duas das quais com quatro trabalhadores. Das unidades de produção que disponibilizaram informação sobre os volumes de produção, destacam-se três unidades DOP com valores que oscilam entre 3000 kg e 9000kg de queijo/ano.

Os produtores de queijo identificados assinalaram como aspectos que consideram diferenciar a sua produção, os seguintes: processo de produção totalmente artesanal, mas modernizado; elevada qualidade da matéria-prima; qualidade; “tudo natural”; embalagem; “o meu requeijão é o melhor de Celorico”. Os operadores DOP, além destes factores distintivos, salientam também o facto de possuir produto certificado “Queijo da Serra da Estrela” com marca própria, o que permite transmitir maior confiança ao consumidor. Por sua vez, os operadores biológicos acrescentam que, como são únicos neste modo de produção, não sentem concorrência, vendendo para um nicho de mercado específico: lojas da especialidade.

Nos últimos anos, os produtores de queijo têm-se deparado com diversas dificuldades resultantes dos custos excessivos sem a respectiva actualização dos preços; das burocracias e exigências associadas ao processo de certificação, “a certificação é onerosa e não compensa”; da falta de apoio do Estado; da dificuldade de escoamento e da falta de associativismo. Os produtores DOP sentem também a concorrência proveniente dos produtos não certificados, os quais têm menores custos.

A venda dos queijos é feita tanto em grosso como a retalho. Dos operadores DOP, só um vende em grosso (na exploração a intermediários locais). Dos outros operadores, três vendem só a retalho e dois vendem só em grosso (na exploração, a intermediários locais e a industriais e um directamente a lojas de produtos biológicos). A venda a retalho é feita essencialmente na exploração, directamente ao consumidor, embora haja também quem venda em feiras e mercados, para restaurantes e um deles vende por correspondência.

A produção dos queijos é escoada para os mercados local, regional e nacional. No entanto, um produtor de Queijo de Ovelha Curado vende também para Espanha e um produtor DOP para França. Apesar da maioria possuir espaços de exposição e venda, apenas seis produtores fazem promoção dos seus produtos, um dos quais através de uma página web e outro, DOP, por intermédio dos distribuidores e da Cooperativa ESTRELACOOP.

Dos produtores DOP identificados todos referem que há concorrência, embora dois deles salientem que também há cooperação com agentes locais. Ao nível das relações transfronteiriças não se verificam quaisquer contactos e apenas um mostrou interesse em participar em futuros eventos e feiras transfronteiriças, uma vez que já têm o escoamento do seu produto assegurado.

O conjunto dos produtores não certificados não evidenciaram sinais de concorrência, mas a cooperação também não é muito significativa, apenas três dizem haver alguma cooperação. Os contactos com o outro lado da fronteira são reduzidos, apenas um já participou em feiras, mas mais de metade está interessado em participar em futuros intercâmbios e eventos transfronteiriços.

5.2. PRODUTORES BIOLÓGICOS E DE QUALIDADE NO DOURO SUPERIOR

a) Amêndoa

As amendoeiras em flor têm sido o cartaz turístico do Douro Superior. A cultura apresenta uma boa adaptação às condições de produção da região, sendo tradicionalmente remetida para solos pobres. A cultura entrou nas últimas décadas, por várias razões, em declínio. A amêndoa é um produto certificado como DOP ainda que tal não se traduza na valorização do produto ao nível da comercialização. Este produto é a principal matéria-prima para a confecção de vária doçaria típica desta região. Nos últimos anos as ajudas à cultura e os apoios à instalação de novos pomares têm permitido contrariar a tendência de decréscimo do passado.

Algumas das condicionantes desta produção são a falta de homogeneidade da amêndoa, com o aparecimento de uma percentagem excessiva de amêndoa amarga que dificulta a comercialização. A amêndoa desta região tem boas qualidades organolépticas que a distinguem da amêndoa importada, o que se deve ao processo e condições de produção e às variedades regionais usadas.

A comercialização da amêndoa é feita, sobretudo, por seis cooperativas com o estatuto de Organização de Produtores. A venda é feita em grossos para empresas que comercializam este produto que se destina ao uso em confeitaria e doçaria no mercados regional e nacional. A venda do produto faz-se britada (60%) e em casca (40%).

Não se têm realizado acções de promoção, pois não há dificuldade na sua venda. A amêndoa “bio” é uma oportunidade de negócio que ainda não foi explorada mas que dadas as características desta produção poderá ser uma forma de produção interessante para a sua valorização.

A cooperativa tem relações de cooperação com associações espanholas ligadas à produção de amêndoa. Há também entre o sector cooperativo e algumas empresas privadas regionais uma forte concorrência pelo controle deste mercado. A cooperativa mostra interesse em participar em feiras no lado espanhol.

b) Azeite biológico

Foram inquiridos cinco operadores no sector do azeite biológico, localizados nos concelhos de Mogadouro (1), Torre de Moncorvo (2) e Vila Nova de Foz Côa (2). Em quatro casos os azeites possuem a dupla certificação, “Azeite DOP Trás-os-Montes” e “Azeite Biológico”. Dado este facto e o reduzido número de casos entendeu-se apresentar a análise do sector dos azeites de qualidade do Douro Superior num único ponto integrado no capítulo sobre produtos artesanais, deixando-se neste apenas uma breve referência ao restante operador.

O operador que produz exclusivamente azeite biológico é um pequeno produtor-engarrafador de Mogadouro, com uma exploração agrícola familiar com 50 ha de olival, e um volume de produção de 3.500 litros/ano. Metade da produção é vendida em grosso a distribuidores e a outra metade a retalho, na própria exploração, a consumidores finais. Trata-se de um produto escoado através dos mercados local e nacional, claramente dirigido a um nicho específico. Já participou numa feira na Galiza e deseja participar em futuros eventos e intercâmbios transfronteiriços.

c) Azeite

O azeite é o produto do Douro Superior com mais presença no mercado. Foram identificados 15 operadores nos quatro concelhos, sendo seis Sociedades, sete Cooperativas e dois produtores individuais. De entre as Cooperativas, três são de Olivicultores, uma de Viticultores e Olivicultores e as três restantes Cooperativas Agrícolas. Em Vila Nova de Foz Côa contam-se três Cooperativas, localizadas na sede do concelho, em Freixo de Numão e em Custóias do Douro.

Na maior parte dos casos, em especial nas Sociedades, trata-se de iniciativas recentes, com origem nos anos 90 ou início de 2000, demonstrando que o reconhecimento da importância da valorização do azeite, enquanto produto regional de elevada qualidade, é algo de muito novo. Mesmo entre as Cooperativas, em dois casos (Coopafreixo e Freixo de Numão) o início do fabrico do azeite data de 1999 e 2001.

Olhando para o conjunto de operadores, constata-se que: (1) as Cooperativas produzem maior quantidade, cerca de 200.000 a 400.000 Kg em anos de safra, tendo quatro das cinco marcas próprias e produzindo três delas azeites DOP; (2) as Sociedades produzem quantidades variáveis, com um mínimo de 7.000 e um máximo de 200.000 Kg/ano, possuindo todas marca própria e cinco delas azeites DOP e Biológicos; (3) os dois produtores individuais produzem quantidades relativamente baixas, 3.500 e 25.000 kg/ano, um dos quais com marca própria e fazendo azeite biológico.

Assinale-se que as Cooperativas apenas comercializam a parte correspondente à “maquia”, muito inferior às produções acima referidas, não se diferenciando, assim, em termos comerciais, da maioria dos restantes operadores. Os diferentes operadores assinalaram um conjunto variável de aspectos que consideram diferenciar a sua produção, como se sintetiza no Quadro 5.1.

Quadro 5.1. Aspectos distintivos dos azeites referidos pelos operadores

Dimensão	Aspectos Distintivos
Sistema de Produção/Tecnologia	Sistema tradicional, variedades regionais Modo de produção biológico Azeitona transportada em sacos para o lagar Laboração iniciada cedo Tecnologia avançada, tudo mecanizado Tecnologia tradicional
Preço	Concorrencial Elevado
Qualidade	Azeitona de qualidade Negrinha de Freixo produz um azeite mais aromático e levemente picante Azeite fino, com sabor particular Baixa acidez Todos os lotes são bons Azeites premiados no país e estrangeiro
Embalagem e apresentação comercial	Embalagem cuidada Design profissional dos rótulos Diversos tipos de embalagem

Fonte: Quadro elaborado a partir dos elementos recolhidos junto dos inquiridos.

A venda em grosso e a granel tem ainda um peso muito importante no conjunto dos operadores, havendo cinco em que esta modalidade é mesmo a exclusiva ou dominante. Olhando para as três categorias de operadores, verifica-se que: (1) nas Cooperativas a venda a retalho é dominante, sendo o azeite vendido no lagar, a retalhistas locais ou de fora, à restauração e à grande distribuição; (2) nas Sociedades a venda a granel tem grande peso em três casos, sendo o retalho importante ou dominante nos restantes (venda no lagar, em feiras, a retalhistas, a restaurantes e lojas *gourmet*); (3) os produtores individuais vendem total ou parcialmente em grosso, sendo que um vende toda a sua produção a granel, a dois ou três intermediários que paguem melhor.

Note-se que a maior parte dos operadores considera que o seu azeite se dirige principalmente para o mercado nacional e indiferenciado, sendo apenas três os que destacam o mercado global (exportação) e cinco os que estão focados em nichos de mercado específicos, mais preocupados com a qualidade (produtos DOP e Biológicos) e com maior poder de compra. Pelas boas práticas de diferenciação, comercialização e promoção do azeite, merecem destaque os casos referidos no Quadro 5.2.

Quadro 5.2. Boas práticas de diferenciação, comercialização e promoção do azeite

Caso	Boas Práticas
Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão (Vila Nova de Foz Côa)	- Diferenciação do produto: azeites virgem extra “Casa Grande” e “Gold Reserve Casa Grande” (DOP) - Atenção particular a nichos de mercado com mais poder de compra - Embalagem e rotulagem cuidadas e diferenciadas consoante o produto - Loja e sala de provas no lagar - Participação em concursos nacionais e internacionais - Exportação para a Europa e EUA
VIAZ, Produção e Comercialização de Vinhos e Azeites (Torre de Moncorvo)	- Pequena produção DOP e Biológica - Focagem em nichos de mercado com mais poder de compra - Embalagem e rotulagem cuidadas - Loja e sala de provas no lagar - Predominância da venda a retalho e da exportação - Participação em concursos nacionais e internacionais e obtenção de inúmeros prémios de grande prestígio - Diferentes meios de promoção (<i>Internet</i>, desdobráveis, televisão)
CARM, Casa Agrícola Roboredo Madeira (Vila Nova de Foz Côa)	- Azeites DOP e Biológicos - Focagem em nichos de mercado com mais poder de compra - Embalagem e rotulagem cuidadas, com <i>design</i> de empresas especializadas - Venda dominante a retalho, à grande distribuição e lojas <i>gourmet</i> - Exportação da maior parte da produção, sobretudo para EUA, Canadá, Brasil, Japão e diversos países europeus - Participação em concursos nacionais e internacionais e obtenção de inúmeros prémios de grande prestígio - Participação em feiras no estrangeiro

Fonte: Quadro elaborado a partir dos elementos recolhidos junto dos inquiridos.

A promoção não é uma preocupação para muitos operadores, uma vez que a produção se vende com facilidade ou que os próprios distribuidores assumem esse papel. Assim, não é de estranhar que em metade dos casos exista um espaço de exposição e venda e que apenas em três haja uma sala de provas.

Como factores condicionantes desta actividade, foram citados os seguintes: (1) irregularidade da produção e instabilidade dos preços; (2) falta de matéria-prima de qualidade; (3) baixo rendimento da Negrinha do Freixo; (4) pouca quantidade de azeite para comercializar (salientado em particular por Cooperativas); (4) concorrência dos azeites espanhóis; (6) falta de mão-de-obra no período de laboração; (7) requisitos irrealistas no caso dos pequenos lagares; e (8) envelhecimento dos líderes e falta de gente nova (referido por uma Cooperativa).

Em matéria de cooperação transfronteiriça, metade já participou em feiras (nomeadamente em Salamanca, Santiago de Compostela e Zamora), a grande maioria não tem relações com empresas ou produtores de Espanha e também a grande maioria mostrou interesse em futuros eventos e intercâmbios transfronteiriços. Os que não desejam participar justificam com a pequena produção ou a falta de meios.

d) Azeitona de conserva

A produção de azeitona de mesa está concentrada no concelho de Freixo de Espada à Cinta, considerado o espaço primordial de produção da variedade Negrinha de Freixo, possuidora de características particulares (rigidez do fruto, relação polpa/caroço, textura da polpa e paladar) para a conservação e protegida com Denominação de Origem Protegida (DOP). Contudo, a produção de azeitona de conserva é também comum aos restantes concelhos do Douro Superior, ainda que em menor escala.

São apenas dois os produtores de azeitona em conserva embalada, uma Cooperativa (COOPAFREIXO) e uma Sociedade Comercial (PORTTABLE). A Cooperativa, apesar de criada em 1986, por produtores de azeitona de conserva, apenas começou a sua laboração em 1999, trabalhando

sobretudo Negrinha de Freixo, para conserva e azeite. A Sociedade foi criada em 1999 e trabalha com Negrinha de Freixo e outras variedades com origem em Espanha, como a Hojiblanca⁹.

No seu conjunto, as duas empresas citadas produzem, em anos normais, cerca de 1.400,0 toneladas de azeitona de conserva/ano, cabendo a maior fatia, cerca de mil toneladas, à COOPAFREIXO. Não tem sido usada, por nenhum dos operadores, a designação DOP, dado não ser reconhecida qualquer vantagem e sendo o produto vendido sem grande dificuldade.

Em ambos os casos a venda é feita essencialmente em grosso. A PORTTABLE possui duas marcas comerciais, Arribas do Douro e Porttable, mas tem vendido sobretudo em “linha branca” para um distribuidor exclusivo espanhol, sediado em Ciudad Rodrigo, em latas de abertura fácil com 2,5 Kg. A COOPAFREIXO vende a maior parte a granel (90%) para uma empresa do sul de Espanha, colocando uma pequena percentagem (“sem expressão”) em revendedores do Porto e Lisboa, em baldes de 1 e 3 Kg, e vendendo a restante nas suas instalações.

Trata-se, portanto, de um produto destinado à exportação em grosso para Espanha, país a partir do qual é embalado e de novo exportado, quer para Portugal, quer para outros países. A promoção não é uma preocupação especial dos operadores, sendo no caso da Sociedade realizada pelo distribuidor e participando a Cooperativa em algumas feiras realizadas na região e no país. Em nenhum dos casos existe uma loja ou outro espaço próprio de exposição e venda, tirando o átrio da Cooperativa.

Os dois operadores não se consideram concorrentes, pois um exporta a granel para uma região de Espanha e o outro em latas, para uma região distinta. O principal factor condicionante do negócio identificado foi a distância aos principais centros de consumo. A PORTTABLE referiu também a imprescindibilidade de desenvolver a rega do olival, dadas as fortes condicionantes climáticas.

Este produto tem inegáveis potencialidades, nomeadamente a sua adaptação à transformação e o facto de beneficiar da DOP, contudo apresenta também fraquezas e ameaças, como a ausência de funcionamento da DOP, alguma tendência de abandono, a fraca produtividade do olival, os elevados custos de produção, o escasso número de embaladores e a deficiente rede de comercialização.

e) Fumeiro

Apenas foram identificados três produtores de fumeiro artesanal, nenhum deles com produtos sujeitos a certificação, dois no concelho de Torre de Moncorvo e o terceiro em Mogadouro. Trata-se de três “Cozinhas Regionais” (produtores individuais), todas criadas nos anos 2000, onde se aplicam os saberes tradicionais de fabrico e conservação de fumeiro, nomeadamente de alheiras, butelos, bochas, chavianas (morcela doce), chouriços, chouriças de osso, linguiças, morcelas de sangue, presuntos, salpicões e, num dos casos, também licores e compotas.

Estas unidades empregam duas a três pessoas a tempo inteiro, maioritariamente membros da família, sendo difícil estimar o volume de vendas ou de produção. Assim, num dos casos referiram dois porcos por semana, no outro seis porcos em dois meses e no terceiro 175 salpicões, 7.000 linguiças e mais de 30.000 alheiras. Nenhuma das cozinhas possui uma marca.

Os factores distintivos relacionam-se, sobretudo, com a produção animal própria (porcos e aves), o uso de pão caseiro (no fabrico da alheira), a embalagem a vácuo e a venda directa a consumidores e retalhistas de localidades próximas. Em dois casos foi também referida a venda em feiras e mercados locais e a restaurantes da zona. Só um dos produtores dirige o seu fumeiro para nichos de mercado, sendo que os outros visam o mercado em geral.

A promoção do produto não é uma preocupação, e apenas uma das cozinhas se esforça por estar presente em feiras com esse objectivo, sendo que para as outras o essencial é o “passa palavra” dos

⁹ Existem no Douro Superior outros operadores que trabalham com azeitona de conserva, fazendo a recolha da azeitona em fresco, a limpeza, a calibragem e uma pré-conservação, vendendo-a depois, a granel, para indústrias localizadas no Grande Porto, na região Centro/Litoral e em Espanha.

clientes. Contudo, duas delas possuem espaço de exposição e venda ao público e uma dispõe de uma sala de provas.

As relações de cooperação com outros agentes locais não existem, e a concorrência directa é destacada por um dos produtores, que referiu a acção desleal de produtores não licenciados e a presença do fumeiro industrial. Só um esteve presente em feiras transfronteiriças, realizadas em Freixo de Espada à Cinta, mas todos estão interessados em participar em eventos e intercâmbios transfronteiriços, preferencialmente com apoio para o alojamento. Não têm relações com produtores espanhóis, mas é grande a vontade de vender o produto em Espanha.

Em nenhum dos casos se usa a Internet no negócio. Quanto às condicionantes ao trabalho da empresa, referiram: (1) os custos das instalações; (2) as dificuldades de licenciamento (legislação, burocracia); (3) a redução do volume de vendas; e (4) a concorrência de produtores não licenciados.

f) “Iguarias Doces”

No Douro Superior pode-se encontrar diversa doçaria regional elaborada fundamentalmente à base de amêndoa, cultura característica da região, combinada com outros ingredientes, como a chila, os ovos, a canela e a noz. As padarias da região oferecem, para além do pão regional, um vasto leque de doces regionais, como as súplicas, os económicos, as cavacas e biscoitos diversos. Este ponto não considera a produção de doces regionais pelas padarias, pois esta foi tratada noutro local deste documento. Estes doces regionais, acrescidos de receitas mais requintadas à base de amêndoa, bem como da tradicional amêndoa coberta¹⁰, são elaborados localmente por pastelarias, unidades de Turismo em Espaço Rural (TER) e produtores licenciados. O fabrico tradicional de compotas caseiras, utilizando os frutos frescos e secos produzidos localmente, é outro dos sabores oferecidos nesta região. No quadro seguinte apresentam-se os nove produtores inquiridos, bem como os produtos que laboram e a sua distribuição por concelho.

Quadro 5.3. Distribuição dos operadores por concelho e por produto

Concelho	Operadores	Amêndoa coberta ⁽¹⁾	Doçaria regional	Outros doces com amêndoa	Compotas
Torre de Moncorvo	Arte, Sabor e Douro ⁽²⁾	Amêndoa coberta	—	—	Compotas e geleias
	Bazar Regional ⁽³⁾	Amêndoa coberta	—	—	—
	A Rolinha	Amêndoa coberta	—	—	Compotas e geleias
	Pastelaria Bom Gosto	Amêndoa coberta	Cavacas, económicos, súplicas, biscoitos	Delicias de amêndoa, castanhas de amêndoa	—
	Flormêndoa ⁽⁴⁾	Amêndoa coberta	—	31 doces de amêndoa de criação própria	—
	Doce Sabor de outros Tempos ⁽⁵⁾	—	—	—	Compotas e marmelada
	Cozinha Regional de Carviçais ⁽⁶⁾	—	—	—	Compotas, geleias e marmelada
Vila Nova Foz Côa	Pastelaria Lampreia d'Ovos	—	Súplicas, filhoses, folar de Páscoa, biscoitos almendrados	Lampreia de ovos com amêndoa, bolos, tartes e broa de amêndoa	—
Freixo de Espada à Cinta	Casa do Conselheiro	—	—	Doçaria de amêndoa	—

NOTAS: (1) A amêndoa coberta apresenta-se em três tipos diferentes: Bicuda (só açúcar), Morena (açúcar com chocolate ou canela) e a Peladinha (com uma camada fina de açúcar); (2) unidade licenciada para a transformação de frutos de casca rija e em fase de licenciamento para o fabrico de compotas, geleias e marmeladas; (3) unidade em fase de licenciamento para a transformação de frutos de casca rija; (4) em fase de certificação como unidade produtiva artesanal; (5) unidade licenciada para o fabrico de compotas, geleias e marmeladas; (6) unidade licenciada para o fabrico de fumeiro e de compotas, geleias e marmeladas.

Fonte: Quadro elaborado a partir dos elementos recolhidos junto dos inquiridos.

¹⁰ A produção de amêndoa coberta, característica do concelho de Torre de Moncorvo, pode ser observada localmente, na feira anual do artesanato ou nos produtores licenciados, onde as “cobrideiras”, calçando dedais de metal, exibem a arte de fazer deslizar as amêndoas peladas e torradas por um tabuleiro de cobre assente sobre o calor das brasas.

Os operadores identificados são, do ponto de vista jurídico, produtores individuais, com uma tecnologia de produção artesanal. Como se pode verificar pela observação do quadro anterior, só um produtor se encontra licenciado para a transformação de frutos de casca rija, encontrando-se outro em fase de concluir este licenciamento. Em relação ao fabrico de compotas, geleias e marmeladas, existem dois produtores licenciados e outro em fase de licenciamento.

O número de trabalhadores a tempo inteiro destas unidades varia entre um e quatro, ocorrendo por vezes o recurso a mão-de-obra eventual.

Um dos factores condicionantes referidos pelos inquiridos prende-se com as dificuldades burocráticas em conseguir obter os respectivos licenciamentos de laboração. O facto da produção de alguns destes produtos ser muito morosa também foi apontado por alguns como sendo um factor limitativo da produção.

Relativamente à utilização da Internet, somente dois produtores referiram que recorrem a este recurso para realizarem algumas vendas e promoverem os seus produtos.

Os principais factores distintivos dos produtos são a autenticidade, a utilização de matéria-prima (amêndoa) local, o cuidado na embalagem e na apresentação em geral, e o respeito pelos métodos de produção artesanais.

A produção é escoada pela venda a retalho, efectuada nos locais de produção, em feiras e mercados, a retalhistas locais e em restaurantes. Os mercados local e nacional são referidos como sendo o alvo principal, havendo um único produtor que vende para fora do país (Espanha).

Não existem grandes esforços de promoção dos produtos, sendo esta realizada pelos produtores, por via da participação em feiras e outros eventos locais, e da manutenção de um elevado nível de qualidade¹¹. Dois casos referiram a divulgação resultante da edição dum livro¹² sobre produtos de qualidade, da participação em vários programas de televisão, e de visitas de figuras públicas (Presidente da República, Ministros, etc.).

As relações de concorrência mais significativas ocorrem entre os vários produtores de amêndoa coberta, tendo, contudo, sido referido que há mercado para todos. Em relação às relações de cooperação, foram apresentados exemplos de colaboração com autarquias, casas de turismo rural, associações e Museu do Ferro.

Os inquiridos não mantêm quaisquer contactos com produtores de Espanha, apesar de cinco já terem participado em feiras transfronteiriças. Cerca de metade dos produtores gostaria de participar em eventos transfronteiriços futuros, e desta forma trocar informações, aprender e divulgar o produto. A razão da relutância dos inquiridos em participarem nestas feiras, prende-se com questões de falta de apoio financeiro e logístico para fazer frente às exigências destes eventos.

g) Mel

O Douro Superior apresenta condições naturais excepcionais para a produção de mel de qualidade, dada a diversidade da flora do território, muito embora predomine o rosmaninho.

Foi identificado um número muito elevado de produtores de mel, sendo a maioria de pequena ou muito pequena dimensão. Porém, existe um conjunto de apicultores de maior dimensão, com mais de 200 colmeias, que vendem parte da produção em frascos, com marca própria. No conjunto de produtores entrevistados, o de maior dimensão (acima de 800 colmeias) dedica grande parte do seu tempo a esta actividade, enquanto que os outros (entre 100 a 200 colmeias) são apicultores a tempo parcial, que têm outras ocupações profissionais.

¹¹ Expressão utilizada por um produtor: "Actualmente a publicidade é a qualidade dos produtos."

¹² Da Terra – Doze viagens pelos caminhos da tradição; Paulo Caetano (texto) e Rui Vasco (fotografia). Má Criação (edição); 2005.

A comercialização a granel é dominante, chegando a atingir 90% das vendas. Num dos casos a venda a granel destina-se ao mercado alemão, servindo a Associação de Apicultores de intermediário. A venda em frascos de 0,5 ou 1 kg, com rótulo, é uma prática frequente entre todos os produtores de maior dimensão.

A comercialização do mel com marca faz-se directamente na exploração, em lojas no concelho ou fora da região, ou através de outros circuitos de comercialização que o produtor foi estabelecendo ao longo do tempo. Alguns dos apicultores de maior dimensão estão presentes nas feiras locais da “amendoeira em flor”. De uma forma geral não possuem locais específicos para a venda na própria exploração.

Alguns apicultores têm procurado diversificar a gama de produtos vendidos, designadamente oferecendo mel com frutos secos, mel específico de laranjeira ou rosmaninho, ou velas fabricadas com a cera produzida pelas abelhas. A promoção do produto é muitas vezes feita pelos próprios apicultores, “boca a boca”, nos locais por onde passam. As feiras regionais são outro dos locais preferenciais de promoção.

Entre alguns apicultores existe alguma tradição de interajuda, troca de conhecimentos e mesmo de materiais. O interesse em participar em feiras transfronteiriças é elevado, ainda que o contacto com empresários espanhóis neste sector seja actualmente reduzido ou nulo. Os desafios maiores desta produção resultam da concorrência por parte dos apicultores espanhóis, que instalam as suas colmeias em terrenos arrendados no lado português. Por outro lado, a expansão da vinha tem contribuído para a redução da área de “pastos”, o que tem levado alguns apicultores a procurar, em concelhos vizinhos, melhores locais para instalar os seus apiários. As dificuldades de comercialização e os baixos preços de mercado na venda a granel são outras das dificuldades deste sector de actividade.

h) Pão

O pão de Trás-os-Montes e do Douro é reputado pela sua boa qualidade. A matéria-prima de base – trigo, centeio, milho, ou uma mistura de cereais –, varia de local para local. No caso do Douro Superior, o pão dominante é fabricado com trigo e tem, regra geral, a fama de ser um bom pão, a que se associa frequentemente a designação de “tipo caseiro” ou “pão regional”.

As padarias encontradas são, na sua maioria, de tipo industrial. Contudo, mantêm processos de fabrico diferenciados dos das unidades chamadas industriais, designadamente ao nível dos fermentos usados e na cozedura em forno de lenha. Alguns inquiridos referem que os fermentos são usados de uma cozedura para outra e o seu tempo de actuação é mais elevado. Relativamente aos bolos, a diferenciação existe sobretudo na sua confecção, que respeita algumas receitas antigas, passadas de geração para geração.

Estas padarias são de pequena dimensão, nelas trabalhando, muitas vezes, o casal de proprietários e um ou dois trabalhadores, que nalguns casos são familiares. Esta actividade é muitas vezes um negócio de família, que tende a passar de pais para filhos. A localização das padarias é preferencialmente em estradas nacionais, fora dos locais de residência, em locais bem situados, o que lhes permite a venda a viajantes e lhes facilita o acesso a outros lugares, dentro ou fora do concelho em que se situam.

Algumas das padarias, para além do pão de diferentes dimensões (2 kg, 1,5, 1,2, 0,5, e *bijous*), associam também o fabrico de outros produtos, como bolas de carne, bolas de azeite, folares e doçaria variada, tais como suplicas, económicos, cavacas, bolo molato e pão-de-ló. A maior ou menor oferta de produtos depende não só da sua procura, mas também da disponibilidade em mão-de-obra na empresa.

A venda dos produtos ocorre na padaria junto ao local de fabrico, sobretudo para os vizinhos e viajantes, nos pontos de venda (depósitos) distribuídos pelas sedes de concelho (supermercados,

lojas) e através da venda ambulante em viatura e da venda porta-em-porta, em circuitos pré-estabelecidos pelas aldeias. O âmbito espacial de comercialização dominante é de proximidade, não ultrapassando uma distância superior a 30 ou 40 km do local de fabrico.

Neste conjunto de padarias encontramos duas com modo de fabrico classificado de “artesanal”. Tratam-se de pequenas unidades, com um único trabalhador, que produzem pequenas quantidades para venda na proximidade. Temos também uma unidade cujo negócio principal é a pastelaria, embora também venda pão regional de fabrico próprio.

A promoção destes produtos está muito ligada às relações de proximidade com os seus clientes e à qualidade do produto. Não foram identificadas acções específicas de promoção recorrendo a meios de comunicação. Por vezes ocorre a publicidade nos bilhetes de festas locais ou a participação em feiras (por exemplo, na dos Gorazes). Porém, esta actividade é muito limitada, por falta de tempo dos proprietários e também pela noção de que os produtos se vendem sem dificuldade.

Nas relações entre os vários actores desta actividade domina sobretudo a concorrência, sendo que a cooperação é muito reduzida ou mesmo inexistente. A dificuldade em recrutar mão-de-obra e a concorrência, em muitos casos desleal, de outras padarias não licenciadas, foram os aspectos citados como obstáculos ao desenvolvimento do negócio. As exigências higieno-sanitárias e legislativas neste sector são muito elevadas, o que também dificulta o trabalho no sector. Contudo, a maioria destas padarias faz o controlo higieno-sanitário através do HACCP.

Quanto questionados sobre o seu interesse em participar em feiras transfronteiriças, a resposta unânime dos padeiros é que não tinham disponibilidade de tempo para tal.

i) Queijo

A produção de queijos artesanais de qualidade concentra-se nos concelhos de Torre de Moncorvo e Mogadouro, cada um com três operadores, sendo quatro produtores individuais e os restantes uma cooperativa e uma sociedade comercial. Trata-se de unidades de pequena dimensão, criadas nos anos 90 ou 2000, que empregam uma média de quatro trabalhadores a tempo inteiro (mínimo 1 e máximo 12). A unidade com mais trabalhadores foi recentemente adquirida por empresários espanhóis.

A tecnologia de produção segue os parâmetros tradicionais, estando todos os operadores licenciados para o fabrico de queijos de diferentes tipos, nomeadamente de cabra, de ovelha, fresco, curado e requeijão. O volume de produção é muito variável, produzindo a maior queijaria (QUEITEQ) cerca de 40 toneladas de queijo por ano e a mais pequena (SABOR DA ALDEIA) pouco mais de uma tonelada. Apenas a QUEITEQ produz queijo com Denominação de Origem Protegida, “Queijo Terrincho DOP”.

Os principais factores distintivos apontados são: (1) leite dos próprios rebanhos; (2) o fabrico artesanal, com elementos de inovação (como a cura em ambiente controlado); (3) o uso de leite pasteurizado no fabrico de queijo fresco; e (4) a venda directa a retalhistas locais ou consumidores.

A venda é feita predominantemente a retalho, havendo dois casos em que esta se conjuga com a venda em grosso a distribuidores, que colocam o queijo no mercado nacional e no estrangeiro (França). A venda a retalho é feita, por ordem decrescente de importância: (1) na própria queijaria (todos os casos); (2) a retalhistas locais e regionais; (3) a restaurantes; (4) à grande distribuição; e (5) em feiras e mercados (apenas dois casos). Um dos produtores vende cerca de 75% da produção para a grande distribuição, e dois outros referem a compra por cadeias com lojas locais, como o Mini-Preço e o Intermarché.

Os queijos destinam-se sobretudo aos mercados local, regional e nacional e apenas uma queijaria se dirige a nichos de mercado específicos. A promoção é sobretudo feita pelo próprio produtor, através de desdobráveis, calendários, da participação em feiras e dos próprios rótulos. Esta não é,

porém, uma preocupação importante. Em três dos seis casos existem espaços de exposição e venda e em um destes também uma sala de provas (QUEITEQ).

A maioria (5) dos operadores considera que há concorrência com outros, nomeadamente ao nível de preços, dividindo-se equitativamente quanto à existência ou não de laços de cooperação. Cinco dos seis nunca participaram em eventos transfronteiriços ou em Espanha e nenhum mantém relações com produtores espanhóis. A ideia de participar em intercâmbios ou outras iniciativas transfronteiriças só mereceu a concordância de um.

j) Vinho biológico

Apesar de se tratar de um território onde a vinha e o vinho ocupam um lugar de grande destaque, foram identificados apenas dois produtores de vinho dito biológico, um em Freixo de Espada à Cinta e outro em Vila Nova de Foz Côa. Os casos apresentam algumas diferenças entre si, em várias dimensões.

Num dos casos trata-se de um pequeno produtor-engarrafador-exportador de vinho, sem adega e engarrafamento próprios, que produz cerca de 5.000 garrafas/ano de um produto que diz ser 100% biológico, uma vez que as uvas são produzidas em modo de produção biológico e o processamento é feito de forma “natural”, sem adição de químicos. Produz também vinho generoso e está a iniciar a produção de azeite biológico. A venda do vinho biológico é feita sobretudo em lojas *gourmet*, hotéis e restaurantes, no mercado nacional, em garrafas com *design* especial e capacidade de 0,50 e 0,75 l. A promoção é feita através da Internet, pelos revendedores e com o apoio da AGRIABOL, Associação de Produtores sediada em Macedo de Cavaleiros. A exportação é um dos objectivos futuros, havendo já contactos com o Brasil.

No outro caso, trata-se de uma Casa Agrícola de maior dimensão, cujo produto com mais notoriedade é o azeite, com instalações de processamento e engarrafamento recentes e próprias, sendo produzidas cerca de 300.000 garrafas de vinho tinto com uva resultante do modo de produção biológico. A venda é feita sobretudo através de agentes, que colocam o vinho na grande distribuição, em lojas *gourmet* e em restaurantes (em menor quantidade). A promoção do vinho tem sido realizada através da participação em feiras internacionais e do contacto com revistas internacionais da especialidade. Em Portugal, recentemente, foram vendidas 9.000 garrafas com a Revista de Vinhos. Para além do vinho e do azeite, a Casa possui uma área considerável de amendoal, sendo a amêndoa vendida em grosso.

Quanto aos principais factores condicionantes do negócio, o primeiro produtor-engarrafador apontou a concorrência desleal de vinhos que não são 100% biológicos, uma vez que usam aditivos químicos no processo de fabrico, assim como o preço elevado do seu produto, que apesar de tudo se vende sem quaisquer problemas.

5.3. PRODUTORES BIOLÓGICOS NA PROVÍNCIA DE SALAMANCA

Neste ponto descreve-se a situação de sete dos dez produtores biológicos da província de Salamanca, inscritos como operadores na lista oficial do Conselho de Agricultura de Castela e Leão. Excluíram-se aqueles que, apesar de inscritos, a equipa de investigação pode confirmar que no início de 2008 haviam cessado a produção biológica. Também não foram considerados os operadores cuja actividade está restringida à capital. Por serem poucos os casos analisados, não é possível estabelecer uma tipologia, pois cada operador exhibe interesses e condicionalismos produtivos muito distintos.

a) Caracterização geral

A maioria dos operadores biológicos está registada sob a forma jurídica de produtores individuais, encontrando-se duas únicas empresas constituídas como sociedades anónimas. Apesar de todos

possuírem superfície própria de cultura biológica, as dimensões encontradas são muito díspares. Mais de metade das explorações têm menos de 15 ha, existindo uma de tamanho médio (60 ha) e duas grandes explorações (uma de 434 ha e outra de 1280 ha), que correspondem a produtores de carne de bovino.

Todos os operadores produzem em modo de produção biológico, não existindo nenhum caso de produção integrada. Mais de 70% das explorações tem somente um trabalhador, que corresponde ao proprietário da exploração.

Os dados correspondentes ao volume de negócio são muito díspares, sendo mais elevados nas empresas de produtos cárneos e mais baixos – inferiores a 12.000 euros – para os operadores individuais.

A venda final da produção realiza-se de forma directa. No caso da produção destinada à alimentação animal, esta é comercializada com a certificação de produção biológica.

b) Principais condicionantes do negócio ou da empresa

Cada um dos produtores biológicos apresenta condicionantes muito diversas. Os que têm menos hectares de cultivo, que são os que se dedicam à produção biológica vegetal de consumo directo (hortaliças, frutas, frutos secos, etc.), destacam sobretudo a escassa procura, têm dificuldades para entrar no mercado, mostram falta de interesse ou disponibilidade de tempo para aumentar o negócio e reclamam maiores investimentos em maquinaria. As empresas de maior volume, que são as que se dedicam à produção de vinhos, queijos e produtos cárneos, têm outro tipo de condicionantes, como, por exemplo, o escasso consumo de produtos biológicos de qualidade ou as dificuldades para encontrar mão-de-obra qualificada e especializada.

No que diz respeito à utilização das novas tecnologias de informação, predominam as empresas que não utilizam a Internet no desenvolvimento das suas actividades. Apenas uma empresa planeia utilizar a Internet no futuro.

Em relação às que utilizam a Internet (três dos casos analisados), verificou-se que a rede é utilizada para as suas relações comerciais com fornecedores, distribuidores ou clientes. Dois dos operadores, mais concretamente as empresas produtoras de vinho, utilizam a Internet como forma de promover os seus produtos e num caso para a venda on-line.

c) Principais factores distintivos

A maioria dos operadores biológicos mantém igualmente um processo de produção artesanal. No caso dos que têm um menor volume de negócio ou de área, a produção artesanal deve-se mais a uma questão económica ou à impossibilidade de incorporar equipamento mais inovador. Para as empresas que têm uma visão mais inovadora do negócio e estão em expansão, trata-se de uma opção para manter a qualidade dos produtos como um elemento distintivo.

A qualidade é precisamente outro dos elementos comuns que destaca os produtores biológicos da província. Uma característica atribuída sem excepção é o facto de serem biológicos e não utilizar produtos químicos em nenhuma fase produtiva. Contudo, uma debilidade encontrada é que apenas os operadores de alimentos mais elaborados, como o vinho ou o queijo, dispõem de embalagem própria, rotulagem, e caixas com as suas marcas, nome da empresa e selo de garantia.

d) Circuitos e canais de comercialização

O mercado de destino dos produtos biológicos é sobretudo o nacional e só em dois casos o mercado internacional. A venda de alimentos com estas características no mercado local é muito difícil, sendo necessário recorrer a diferentes tipos de intermediários.

As duas empresas que destinam os seus produtos ao mercado internacional têm algumas características comuns: dedicam-se à produção de vinhos, são as que estão registadas como

sociedades comerciais e encontram-se presentemente a ampliar o negócio. No que diz respeito aos países de destino destes vinhos, verificou-se que um dos produtores só vende para o Reino Unido, enquanto que o outro comercializa para a Bélgica, Suécia, Alemanha, Dinamarca, EUA, México e Brasil.

Outra característica comum é que os produtores biológicos da província, com excepção das duas sociedades anónimas, não desenvolvem nenhuma actividade específica de promoção dos seus produtos. Poucos operadores dispõem de infra-estruturas próprias de exposição e venda. Um deles vende na própria exploração, onde, aliás, labora o queijo, e outro possui uma loja. É significativo que nenhum faça promoção ou venda em unidades de turismo rural. Os produtores de vinho dispõem de sala de provas e um possui restaurante e hotel próprios articulados com as suas adegas e a elaboração de vinhos.

e) Cooperação transfronteiriça

Nenhum dos operadores participou em feiras transfronteiriças. Da mesma forma, só dois - os que se dedicam à produção de vinho - têm relações com produtores portugueses motivadas pela aquisição das rolhas de cortiça para as garrafas. Contudo, detectou-se interesse pelas possíveis actividades ou eventos transfronteiriços que se possam organizar no futuro e em conhecer o que se faz neste âmbito no país vizinho.

Os operadores que se mostram mais reticentes com este tipo de iniciativas, justificam-no sobretudo pela falta de disponibilidade de tempo para poderem participar e pela falta de interesse em aumentar a procura dos seus produtos, pois não poderiam responder a tais solicitações, uma vez que as colheitas são escassas e imprevisíveis.

6. PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E SECTORES DOS PRODUTORES ARTESANAIS

6.1. PRODUÇÃO ARTESANAL NA BEIRA INTERIOR NORTE

a) Uma diversidade de artesanato tradicional

O artesanato é a manifestação da cultura e arte popular de uma região. Na Beira Interior Norte, e apesar de ao longo dos tempos as diversas formas de artesanato terem vindo a sofrer alterações e abandono por parte das suas gentes, mantêm-se algumas raízes e conservam-se muitas das tradições associadas a esta actividade.

A BIN é uma região rica em artesanato, onde ainda subsiste uma diversidade de actividades artesanais de entre as quais podemos salientar: cerâmica e olaria, tecelagem, pintura, trabalhos em madeira, tanoaria, brinquedos, tapeçarias, indumentárias tradicionais, bordados, linhos, cutelaria, latoaria e ferro, cestaria ou artesanato alimentar dos enchidos, do queijo e das doçarias, entre outros.

A maioria dos produtos artesanais surgiu associada a uma função utilitária mas, com a evolução e modernização dos tempos, passaram a ser recriados em miniaturas como função decorativa. Os artesãos trabalham fundamentalmente nas suas próprias casas ou em pequenas unidades de produção artesanal, de carácter familiar.

Uma das actividades artesanais mais representativas na região é a cestaria, razão pela qual se faz uma análise em separado. Das restantes actividades artesanais identificadas analisam-se aquelas que são um *ex-libris* da região e com maior expressividade, quer em termos de tradição quer em termos de visibilidade.

Na BIN foram identificados 27 artesãos: cinco artesãos em trabalhos de cerâmica (um dos quais uma sociedade comercial); cinco artesãos em trabalhos de madeira; cinco artesãos em trabalhos de metal (cutelaria, bronze, estanho e ferro); e 12 artesãos em trabalhos de tecelagem (lã, linho e trapos), rendas e bordados.

Do conjunto de artesãos identificados, 16 pertencem ao concelho da Guarda, quatro ao concelho de Sabugal, três ao concelho de Manteigas, um ao concelho de Figueira Castelo Rodrigo, um ao concelho de Trancoso e dois ao concelho de Pinhel.

Mais de metade dos artesãos são reformados e trabalham individualmente. Identificaram-se três sociedades comerciais, duas com três trabalhadores (Cutelaria) e uma com 12 trabalhadores (Cerâmica-Olaria). Identificou-se, ainda, um artesão em nome individual com oito trabalhadores a tempo inteiro (Tecelagem).

Cerca de 90% dos artesãos usam uma tecnologia de produção artesanal.

Os diferentes artesãos assinalaram um conjunto variável de aspectos que consideram diferenciar os seus produtos. Os principais são a tecnologia e processo de produção artesanal e a qualidade face à oferta disponível, sendo visíveis através das seguintes expressões: “100% lã”; “aproveitamento de madeiras”; “artesanal, feito à mão”; “coisas diferentes, inovadores e originais”; “feitos à navalha e à mão”; “manual, qualidade superior e materiais novos”; “muito quente e 100% lã”; “peças únicas e da madeira melhor que há”; “perfeição”; “melhores acabamentos”; “processo artesanal”; “diversidade de modelos”; “produtos diferentes com tradição, qualidade e baixo preço”; “os forcões são feitos manualmente e só se fazem e utilizam aqui na Raia”.

Como principais factores condicionantes à actividade artesanal foram identificados os seguintes: falta de procura; concorrência “desleal de países fora da UE com negócios isentos de IVA”; desinteresse por esta profissão e falta de pessoal qualificado; e falta de apoios.

A maior parte das vendas são efectuadas a retalho directamente ao consumidor, no domicílio ou em feiras e exposições. Estes produtos são escoados essencialmente para o mercado interno (local, regional e nacional), mas existem 8 artesãos que vendem para o mercado externo: Itália, Holanda, França e Japão (Tecelagem); Espanha (Rendas e Bordados); Europa e América (Madeira); Espanha, França, Itália e Filipinas (Cerâmica); Austrália, Angola e Espanha (Cutelaria).

A promoção dos produtos artesanais é, maioritariamente, realizada individualmente pelos artesãos por via da participação em feiras de artesanato e outros eventos, catálogos, páginas amarelas, *media*, etc. Um pequeno número divulga os seus produtos em parceria com agentes locais (ex. Municípios, Associações, Nerga). Do conjunto destes artesãos, quatro têm página web e 13 têm marcas comerciais.

As relações de concorrência apenas foram referidas por sete artesãos. Quanto às de cooperação, 14 artesãos indicaram colaborar com outros agentes locais, como por exemplo: Câmara Municipal da Guarda, Câmara Municipal do Sabugal, Associação Cultural do Jarmelo, Proraia, ADES, AASE, etc. Saliente-se que apenas dois tiveram contactos com artesãos do outro lado da fronteira, que sete já estiveram presentes em feiras transfronteiriças e que 19 mostram interesse em participar em futuros eventos transfronteiriços.

b) Cestaria

A cestaria é um ritual de séculos, cuja origem, em Portugal, remonta pelo menos, à cultura castreja, continuando a ser, na actualidade, uma actividade indispensável, na economia da vida rural e doméstica. É um verdadeiro exemplo da proximidade do homem com o meio ambiente, tendo surgido como resposta a um conjunto de necessidades relacionadas com o quotidiano rural e doméstico, nomeadamente, nas tarefas de recollecção, transporte e armazenamento.

Na Beira Interior, a cestaria tem o seu expoente máximo na Vila de Gonçalo. Geograficamente entalada entre a Beira-Alta e a Beira-Baixa, Gonçalo desenvolveu desde há muito uma estreita ligação com o artesanato em verga e vime. Em finais do século XIX, a cestaria tomava já a forma de pequena indústria, produzindo cestos sob a forma de utilitários para uso doméstico e também comercial. No início do século XX, os cesteiros de Gonçalo encontravam-se espalhados pelo País e também por Espanha. Muitos concentraram-se em Vigo onde exerceram a profissão de cesteiros, vindo a dar nome a uma rua, “Calle dos Cesteiros”.

Até finais dos anos 80 do século passado, Gonçalo foi terra de cesteiros, com uma indústria familiar e de padrões, dando emprego directa ou indirectamente a quase um milhar de habitantes. As muitas gerações de cesteiros elevaram o seu artesanato a um nível de excelência, muito para além dos padrões que definem o artesanato em geral. Actualmente, são cerca de meia centena os cesteiros em actividade, muitos com mais de meio século de profissão.

O vime, principal matéria-prima, é um material fácil de trabalhar, por ser bastante maleável, oferecendo a possibilidade de o cesteiro exprimir toda a sua criatividade e habilidade manual na criação de produtos resistentes, pois alguns deles destinam-se a transportar cargas pesadas, mas produzem um belo efeito visual.

Hoje em dia, o cesteiro trabalha, predominantemente, por encomenda de certos protótipos fornecidos pelos clientes e na replicação de peças antigas, prática que se inscreve no revivalismo e recriação do passado, um dos fenómenos também característicos da modernidade tardia (Giddens, A., 1991; citado por Bringel, 2006). Actualmente, a cestaria vive tempos difíceis. Os gostos dos clientes e as tendências da decoração mudaram, assim como as tendências de consumo. O mercado tem sido inundado de

produtos de cestaria provenientes de países do 3.º Mundo, assim como de artigos para o lar provenientes de multinacionais. Em consequência desta conjuntura, as vendas baixaram ao ponto de muitos cesteiros terem vindo ao longo dos últimos anos a encerrar a sua actividade.

Dos cesteiros identificados, 90% pertencem ao concelho da Guarda (a maioria de Gonçalo e os restantes repartem-se por Famalicão da Serra, Guarda e Videmonte), 10% pertencem ao concelho de Figueira Castelo Rodrigo (Mata de Lobos). A maioria destes artesãos é produtora em nome individual com apenas um trabalhador a tempo inteiro, existindo uma sociedade que possui três trabalhadores a tempo inteiro. A tecnologia de produção utilizada é integralmente artesanal. A principal matéria-prima utilizada pelos artesãos de Gonçalo é o vime, mas os restantes cesteiros também utilizam a madeira de castanho e o bambu.

Os principais factores distintivos apontados pelos cesteiros estão relacionados com o processo de produção artesanal, a qualidade superior dos seus produtos relativamente aos plásticos e a produção por encomenda. O sistema fiscal, a dificuldade de obtenção de matéria-prima e elevados custos associados, o desinteresse por este tipo de produtos devido aos preços elevados e à concorrência dos plásticos e dos produtos vindos de outros países, nomeadamente da China, e a falta de poder de compra, são os principais factores apontados como condicionantes, pela maioria dos inquiridos.

Estes produtos são vendidos maioritariamente a retalho, directamente ao consumidor, em feiras e mercados de artesanato e a retalhistas locais e regionais. Um pequeno número de artesãos efectua vendas em grosso a armazenistas e a intermediários locais e regionais. Estes produtos destinam-se essencialmente ao mercado regional, encontrando-se um número elevado de artesãos que vendem para o mercado nacional e um terço efectua vendas para o mercado internacional (Espanha, França, Alemanha, Angola). É de referir que apenas um artesão utiliza a Internet e tem e-mail.

Metade dos artesãos possui um espaço de exposição e venda no domicílio. Há, também, quem coloque os seus produtos em espaços de exposição dos municípios (por exemplo, “Coisas d’qui”, Casa da Cultura). A promoção destes produtos é feita essencialmente de forma individual, mas também pela associação de artesãos a que pertencem (Associação de Artesãos da Serra da Estrela). Todos referiram que as feiras e exposições (em particular as de artesanato e tradicionais) são o principal meio de promoção dos seus produtos.

A maioria dos cesteiros assumiu que havia concorrência directa com outros agentes locais. Todavia, as relações de cooperação sobrepõem-se às relações de concorrência, nomeadamente com a associação de artesãos, com as Câmaras Municipais e com o Nerga (Núcleo Empresarial da Região da Guarda).

Cerca de um terço dos cesteiros já tiveram contactos com artesãos do outro lado da fronteira, nomeadamente para fornecimento de matérias-primas, e participaram em feiras transfronteiriças. Os contactos estabelecidos com os diversos artesãos, independentemente da nacionalidade, é considerado benéfico e todos manifestaram interesse em participar em futuras feiras e eventos transfronteiriços.

6.2. PRODUÇÃO ARTESANAL NO DOURO SUPERIOR

Ao longo do trabalho de campo efectuado na área do estudo foram identificadas diversas unidades produtivas. Para efeitos deste trabalho, apenas foram considerados os produtores que se encontravam inscritos nas finanças, e para o caso dos produtos alimentares, aqueles que também se encontravam devidamente licenciados. O Estatuto do Artesão e da Unidade Produtiva Artesanal, bem como o Registo Nacional do Artesanato são figuras relativamente recentes. Muito provavelmente, por este motivo e por não ser uma certificação obrigatória, apenas foi identificada uma Unidade Produtiva Artesanal inscrita no Registo Nacional do Artesanato, em Torre de Moncorvo, cuja artesã responsável se dedica ao fabrico de miniaturas. Uma outra produtora do mesmo concelho (Flormêndoa) encontra-se presentemente a tratar da sua carta de artesã e da sua inscrição no Registo Nacional do Artesanato.

Ao longo deste ponto apenas se apresentam os resultados relativos a produtores dos Grupos 01 (Artes e Ofícios Têxteis – Linho, lã, seda), 04 (Artes e Ofícios de Trabalhar Peles e Couros – Arte de Correeiro e Albardeiro), e 13 (Outras Artes e Ofícios – Fabrico de miniaturas). As restantes actividades (Grupo 12 – Produção e Confeção Artesanal de Bens Alimentares) são tratadas em pontos individuais, quer pelas suas especificidades, quer pelo número de produtores contactado.

Relativamente às artes consideradas neste ponto, foram identificados 23 artesãos. Contudo, apenas foram inquiridos oito. Os restantes 15, que abrangiam também a cestaria, a latoaria, a olaria e a arte de sapateiro, não podiam ser incluídos neste trabalho por não se encontrarem inscritos nas finanças. As principais razões que estes produtores nos indicaram para este facto, prendem-se com a idade avançada que têm (todos com mais de 60 anos), e com as obrigações em termos de impostos, segurança social e contabilísticas, que não levam em consideração a sua reduzida produção e, conseqüentemente, o reduzido valor das suas vendas. Estas obrigações legais, aparentemente demasiado pesadas para microprodutores, contribuem para um abandono mais precoce de actividades que já têm uma reduzida expressão e que desta forma vêm acelerado o seu desaparecimento.

Dos oito produtores identificados, cinco dedicam-se à tecelagem de diversas peças (tapetes, colchas, naperons, toalhas, cortinas, almofadas, painéis, etc.) em lã, linho e seda, e três deles realizam também trabalhos de rendas e bordados. Destes cinco, três são responsáveis pela produção integral do produto, uma vez que procedem à produção/obtenção do próprio fio:

- QUEITEQ – obtenção do fio de lã a partir dos rebanhos locais;
- Associação para o Estudo, Defesa e Promoção do Artesanato de Freixo de Espada à Cinta – obtenção do fio de seda recorrendo ao ciclo completo da sericultura; e
- Associação Cultural e Recreativa de Soutelo – obtenção do fio de linho, recorrendo ao cultivo integral da planta do linho.

Destes cinco produtores, três são associações, um é uma cooperativa, e um é um produtor individual. Os restantes três produtores identificados, todos produtores individuais, dedicam-se ao fabrico de velas decorativas, de miniaturas (casas tradicionais, fortes, pelourinhos, espigueiros, capelas, carros de bois, escanos, etc.) e de arreios e albardas (albardas, meleias, cabeçadas, retrancas, cilhas, colares, etc.).

O número de trabalhadores a tempo inteiro destas unidades varia entre um e dez, recorrendo-se também por vezes a mão-de-obra eventual.

A tecnologia de produção é integralmente artesanal, recorrendo às práticas e equipamentos tradicionais. A obtenção de matéria-prima pode, por vezes, constituir um factor condicionante destas unidades produtivas, mas o elevado preço dos artigos foi o factor condicionante referido pela maioria dos inquiridos.

Apenas um produtor utiliza a Internet na sua actividade, com o intuito de poder receber encomendas para o seu produto (tecelagem e tapeçaria).

Os principais factores distintivos dos produtos descritos são a genuinidade, a raridade, e o preço elevado dos produtos, que os canaliza para nichos de mercado específicos.

Os produtos são maioritariamente vendidos a retalho, nos locais de produção e em feiras e mercados. Também colocam produtos em lojas locais e nos postos de turismo. Uma parte significativa do produto é solicitada por encomenda, geralmente de clientes de fora da região. O mercado nacional é apontado como o principal, havendo também vendas a clientes de Espanha, França e Inglaterra. Todos referiram que as feiras constituem um meio de promoção do seu produto. A exposição nos postos de turismo, o “passa palavra” dos clientes, os folhetos, os postais, o conhecimento que o público vai tendo das próprias associações e os cartões de apresentação também são apontados como formas de produção.

Em dois casos referiram a divulgação resultante da edição de um livro de artesanato e da participação em vários programas de televisão.

As relações de concorrência, apenas foram referidas pelos cinco produtores do Grupo de Artes e Ofícios Têxteis. Os restantes três produtores, como são os únicos a desenvolver as suas respectivas não indicaram quaisquer relações de concorrência. Em relação às relações de cooperação, foram apresentados exemplo de colaboração com autarquias, associações, postos de turismo e o Parque Natural do Douro Internacional.

Nenhum dos produtores mantém contactos com empresas produtoras do outro lado da fronteira, mas metade já participou em feiras transfronteiriças. Sete destes produtores gostariam de participar em feiras e eventos transfronteiriços futuros, mencionando, alguns, que para tal seriam necessários apoios, para ajudar a suportar as despesas. Esta participação possibilitaria dar a conhecer o trabalho, vender mais (*"Lá é que há dinheiro, não é cá!"*), e conhecer *"os trabalhos deles"*. O produtor que se manifestou indisponível para participar neste tipo de eventos fê-lo justamente devido às elevadas despesas inerentes a esta participação.

6.3. PRODUÇÃO E CONFECÇÃO ARTESANAL DE BENS ALIMENTARES NA PROVÍNCIA DE SALAMANCA

Na província de Salamanca, as entrevistas aos produtores agro-alimentares foram efectuadas única e exclusivamente aos artesãos inscritos no registo oficial da Junta de Castela e Leão. Não foram considerados, portanto, os artesãos que se consideram a si mesmos como tal mas que não constam do registo oficial, ainda que possam ser membros de alguma associação.

Da mesma forma não foram consideradas as entrevistas aos artesãos de outros sectores (madeira, metal, joalharia, olaria, fibras vegetais, etc.) já que, segundo informação da Delegação Territorial de Salamanca e da Junta de Castela e Leão, o registo oficial deste tipo de artesanato não estava acabado e actualizado quando a equipa de investigação o solicitou em Janeiro de 2008. Esta listagem foi facultada no mês de Março, o que dificultou e atrasou a realização das entrevistas e a sua posterior análise. Desta forma, os resultados apresentados correspondem às entrevistas efectuadas aos artesãos agro-alimentares da província de Salamanca, excluindo-se os da capital salamanquina.

a) Caracterização geral

Segundo a informação facultada pela Delegação Territorial de Salamanca da Junta de Castela e Leão, das 35 empresas que em Janeiro de 2008 se encontravam inscritas no registo de artesãos de bens alimentares, três localizam-se na capital Salamanquina e 32 no resto da província. Estas correspondem maioritariamente a empresas de padaria e doçaria (13) e de lacticínios (12). As restantes sete distribuem-se pelos sectores das carnes (5), das conservas vegetais (1), e dos vinhos e licores (1). A distribuição geográfica destas actividades concentra-se sobretudo a Sul e a Oeste da província, em La Sierra, nas "comarcas" de Vitigudino e Ledesma, e na zona de Ciudad Rodrigo. No quadro seguinte apresentam-se as empresas de produção e confecção de bens alimentares.

Quadro 6.1. Empresas de produção e confecção artesanal de bens alimentares de Salamanca

Sectores	Número de empresas		
	Cidade de Salamanca	Província de Salamanca	Total
Carnes	0	5	5
Conservas e vegetais	0	5	5
Lacticínios	0	5	5
Padaria e doçaria	0	5	5
Vinhos e licores	0	5	5
Total	3	32	35

Fonte: Registo das empresas artesanais de produção e confecção de bens alimentares (Janeiro de 2008). Serviço de Agricultura e Pecuária, Delegação Territorial de Salamanca da Junta de Castela e Leão.

Apesar da informação anterior ser relativa a 32 empresas (província de Salamanca), apenas se analisará a situação de 26. Após a realização do trabalho de campo e das entrevistas verificou-se que três artesãos agro-alimentares do sector dos lacticínios abandonaram a sua actividade e um está registado como operador biológico. Por outro lado, duas das empresas de padaria e doçaria identificadas, não acederam a ser incluídas neste directório.

No que respeita à forma jurídica das empresas artesanais agro-alimentares entrevistadas, a maioria corresponde a produtores individuais, sendo uma em cada quatro sociedades comerciais e uma cooperativa. O número de trabalhadores reflecte o carácter familiar da maioria das empresas, já que praticamente metade das mesmas tem menos de três trabalhadores e só há seis que têm cinco ou mais trabalhadores. Por outro lado, o baixo índice de associativismo é significativo, já que menos de um terço pertence à Associação de Artesãos Alimentares de Castela e Leão.

A diversidade deste tipo de empresas reflecte-se também no volume de negócios. Entre os que facultaram esta informação, 10% declara que os seus rendimentos são inferiores a 12.000 Euros, 23% tem rendimentos entre 12.000 e 50.000 Euros, 10% entre 50.000 e 100.000 Euros e pouco mais de metade tem um volume de negócio que supera os 100.000 Euros.

b) Principais condicionantes do negócio ou da empresa

Os condicionantes que mais influenciam o negócio dos produtores artesanais de bens alimentares são: as exigências administrativas, as dificuldades de registo como artesãos, e as exigências sanitárias. Estes requisitos, que se consideram necessários, apresentam uma contradição: ao mesmo tempo que o produto artesanal requer uma produção manual, as entidades sanitárias exigem a introdução de novas máquinas e tecnologias.

Outros factores que condicionam o trabalho artesanal estão relacionados com constrangimentos de crescimento e comercialização dos produtos. A comercialização é dificultada devida, sobretudo, às características perecíveis dos produtos e à produção, que em muitos casos, não é suficiente para satisfazer procura pontuais ou imprevistas.

Existem igualmente dificuldades em encontrar ou contratar trabalhadores qualificados, uma vez que este tipo de empresa exige maior intensidade de trabalho devido ao carácter das tarefas desenvolvidas (elaboração de matérias-primas, horários, etc.) relativamente ao requerido pelas empresas não artesanais.

A utilização da Internet condiciona também o negócio e evidencia a diversidade de estratégias utilizadas pelos artesãos agro-alimentares. Mais de metade fazem uso da Internet e 46% não a utiliza. Os primeiros servem-se deste serviço para a comercialização, possuindo página web própria ou aparecendo em outras, nomeadamente na página da associação de artesãos a que pertencem. Estes artesãos dispõem também de correio electrónico para contactos, encomendas e vendas. Por outro lado, e na maioria dos casos, os artesãos que não utilizam Internet não manifestam intenção de o fazer, pois implicaria uma maior divulgação junto dos clientes, com um consequente aumento da procura que, em muitos casos, poderiam não conseguir satisfazer. Há outro grupo de artesãos que não utilizam a Internet, pois mesmo que o desejassem, não o podiam fazer devido aos problemas de acesso e de cobertura nas suas localidades.

c) Principais factores distintivos

A maior qualidade dos produtos artesanais, a origem das matérias-primas e o controlo do trabalho e do processo de produção, sem a inclusão de elementos capazes de alterar as propriedades finais dos alimentos, são alguns factores claramente distintivos dos artesãos agro-alimentares. Os avanços tecnológicos foram incorporados no trabalho artesanal, mas ainda se conserva um nicho minoritário de profissionais cujo processo de produção é completamente manual. Contudo, a realidade mostra que a grande maioria teve necessidade de introduzir elementos não manuais no processo de trabalho (novos materiais e equipamentos de conservação, etc.). As mudanças referidas

constituem inovações que respondem às exigências sanitárias e às novas tendências observadas no sector alimentar.

Outro elemento distintivo relaciona-se com a apresentação comercial dos produtos, que inclui o logótipo da marca, o selo de certificação como artesanão e elementos com referências à localidade ou “comarca” onde foi elaborado o produto numa embalagem que permita ver o alimento.

Os preços de venda ao público são habitualmente mais elevados que os preços de produtos similares não artesanais, devido aos custos do processo de elaboração. Contudo, estes preços estão relativamente acordados entre os artesanãos, não sendo muito diferentes dos produtos industriais, uma vez que os produtos artesanais não teriam um escoamento favorável no mercado alimentar de produção industrial.

d) Comercialização, publicidade e promoção

A maioria dos artesanãos agro-alimentares vende a sua produção a retalho. As formas preferencialmente utilizadas são as vendas directas ao consumidor, a restaurantes, em feiras e mercados, por correspondência ou através de outros retalhistas. Em alguns casos, o sistema de venda está associado a um tipo de comércio e a um mercado específico, de qualidade ou especialidade, onde se potencializa a distinção do produto artesanal pela sua tipicidade. A grande maioria não efectua a venda através de grandes distribuidores, uma opção eventualmente devida à concorrência das grandes indústrias pela sua flexibilidade de preços e produção.

Em termos geográficos, o destino destes produtos é, sobretudo, o mercado local, seguido do regional ou nacional (em ambos os casos, mais de 50% dos produtores utilizam estes mercados). Encontramos ainda uma minoria de produtores que vende para o mercado internacional. Curiosamente, a difusão internacional engloba tanto os artesanãos com maior produção e vendas, como os artesanãos com um menor volume de negócio.

O facto de serem, ou não, associados da Associação de Artesãos Alimentares de Castela e Leão condiciona muitas das actividades relacionadas com a difusão e promoção dos produtos. Em média, um em cada três artesanãos agro-alimentares não realiza actividades de promoção. Existe uma outra diferença entre os artesanãos que recorrem à publicidade e os que não contemplam esta estratégia. Os artesanãos do primeiro grupo enfatizam a publicidade, sobretudo, para o mercado local, através da distribuição e difusão da sua marca própria e geralmente não utilizam os canais publicitários dos meios de comunicação, ainda que estejam na Internet. Por outro lado, os artesanãos que não publicitam os seus produtos defendem que a melhor divulgação é a que se faz através de contactos mais personalizados, sem recurso a outro tipo de estratégias publicitárias. Contudo, os artesanãos reconhecem que o associativismo pode contribuir bastante para o escoamento e procura de novos circuitos de comercialização, quer pela publicidade, quer pela inovação no processo de trabalho.

e) Cooperação transfronteiriça

A maioria dos artesanãos agro-alimentares participou em feiras transfronteiriças. Apenas uma minoria (cerca de 10%) mantém relações com empresas ou produtores portugueses. É importante destacar que grande parte (quase 80%) dos artesanãos da província está interessada em participar em eventos e intercâmbios transfronteiriços futuros (feiras, visitas, etc.). Contudo, esta disponibilidade manifestada é função das circunstâncias: 1) filosofia de trabalho de cada produtor; e 2) terem previamente observado/participado em algum tipo de feira.

As possibilidades de fomentar ou consolidar a cooperação transfronteiriça estão condicionadas pelas limitações do volume de produção e pelos prazos de validade dos produtos. Para além disto, estes artesanãos consideram necessário o apoio dos poderes públicos, desde o financiamento das feiras até à supervisão ou gestão das empresas privadas que, na maioria dos casos, são predominantes nestes encontros. Por oposição a este grupo, favorável ao fomento das relações

transfronteiriças, encontramos outros artesãos que não partilhando deste tipo de opinião defendem formas de comercialização mais tradicionais.

f) Perfil dos produtores artesanais de bens alimentares (artesãos agro-alimentares)

A análise dos artesãos agro-alimentares permite identificar características comuns e estabelecer tipologias. Estas particularidades são condicionadas por diversas circunstâncias como: as especificidades das empresas, o volume de produção, o contexto físico e geográfico onde se desenvolve a actividade, a filosofia inerente a este tipo de trabalho e uma visão comum, apesar de heterogénea na sua forma de expressão.

Cada um dos seguintes perfis deverá ser entendido sob três perspectivas complementares: o modo individual de perceber o mundo, o estilo de vida, e a forma de gerir e conduzir a empresa. A arte de fazer as coisas através de saberes próprios proporciona a estas pessoas uma forma de ganhar a vida mais condicionada, muito embora seja enriquecida pelo orgulho de pertencer a um pequeno nicho, que conserva e cuida a produção de alimentos na sua dimensão mais natural e genuína.

I. Artesão tradicional

Inclui os artesãos que herdaram o negócio com as suas tradições e peculiaridades, próprias da produção familiar. O artesão cresceu com o ofício e este amadureceu com ele. Normalmente tem um volume de negócio e um rendimento que lhe permite dedicar-se a tempo inteiro. Conhecido na região, a sua produção destina-se à venda directa e a retalhistas locais ou regionais. Podem igualmente vender para o mercado nacional e para feiras. Este artesão está inscrito na associação, conhece bem os seus colegas de ofício, trabalhando com estes na promoção dos produtos. Elaboram produtos com uma filosofia e imagem tradicional e rural, associando “qualidade, artesanato e tradição”.

II. Artesão inovador

São frequentemente mais jovens que os do perfil anterior diferenciando-se, sobretudo, pela sua percepção do negócio artesanal, designadamente a ambição de crescimento e adaptação da empresa aos circuitos do mercado geral de alimentos. Para estes, trata-se de rentabilizar as peculiaridades do seu produto incorporando uma imagem mais moderna e dinâmica do artesão, preocupando-se mais com a qualidade do que com a preservação da tradição.

III. Artesão multifuncional

Este tipo de artesão agro-alimentar é um produtor em nome individual. Apresenta um volume de negócios reduzido, e complementa a produção com outros alimentos não registados como produtos artesanais. Não costuma recorrer a mão-de-obra assalariada. A promoção e venda são geralmente locais. A distribuição é realizada em dias estabelecidos, pelo artesão. Este perfil coincide com os artesões de La Sierra, que se encontram mais afastados da capital, e assim, mais isolados devido às fronteiras físicas e aos elementos culturais específicos da zona. Estes factores conferem-lhes um comportamento próprio relativo ao seu modo de vida e profissional. O registo artesanal, de parte da sua produção, decorre deste estilo de vida.

ANEXOS

- 1. REGLAMENTACIÓN COMUNITARIA, ESPAÑOLA Y PORTUGUESA RELATIVA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ARTESANAL**
- 2. LISTADO DE ENTIDADES RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ARTESANAL**
- 3. BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA**

ANEXO 1. REGLAMENTACIÓN COMUNITARIA, ESPAÑOLA Y PORTUGUESA RELATIVA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ARTESANAL

a) Reglamentación Comunitaria

- Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

REGLAMENTO (CE) N° 834/2007 DEL CONSEJO DE 28 DE JUNIO DE 2007 SOBRE PRODUCCIÓN Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS Y POR EL QUE SE DEROGA EL REGLAMENTO (CEE) N° 2092/91.

b) Reglamentación Española

- Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas.
- ORDEN APA/1/2004, de 9 de enero, por la que se establece el logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada.

c) Reglamentación de Castilla y León

- DECRETO 6/2005, de 13 de enero, por el que se establece el distintivo de calidad para los productos agroalimentarios de Castilla y León.
- ORDEN AYG/1242/2004, de 30 de julio, por la que se regula el reconocimiento de las Asociaciones de Producción Integrada en Agricultura en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN AYG/1141/2003, de 2 de septiembre, por la que se regula el Registro de Entidades de Inspección de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- ORDEN AYG/1142/2003, de 2 de septiembre, por la que se regula el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- DECRETO 121/2002, de 7 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- ORDEN de 30 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el procedimiento para la concesión de autorizaciones para la utilización de la identificación de "Producción Integrada de Castilla y León".
- ORDEN de 30 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el reglamento de uso y el distintivo de identificación de garantía "Producción Integrada de Castilla y León", así como el distintivo correspondiente a la "Fase de Implantación de Producción Integrada de Castilla y León".
- LEY 7/2002, de 3 de mayo de 2002, de creación del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. Modificada por: Ley 13/2003, de 23 de diciembre, Ley 2/2006, de 3 de mayo, Ley 11/2006, de 26 de octubre.
- ORDEN de 26 de marzo de 2001, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se regula el funcionamiento del Registro de Productores y Operadores de Producción Integrada en Castilla y León.
- DECRETO 208/2000, de 5 de octubre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas en Castilla y León.

- ORDEN de 28 de agosto de 2000, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se crea el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- ORDEN de 12 de noviembre de 1996, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el Reglamento sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios y se crea el Consejo de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Castilla y León.

d) Reglamentación de Castilla y León relativa a la producción artesanal

- DECRETO 53/2007, de 24 de mayo, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León.
- DECRETO 74/2006, de 19 de octubre, por el que se regula la artesanía en Castilla y León.
- ORDEN EYE/1665/2007, de 25 de septiembre, de desarrollo del Decreto 74/2006, de 19 de octubre, por el que se regula la artesanía en Castilla y León.
- ORDEN EYE/294/2005, de 11 de febrero, por la que se determina la utilización de la marca de garantía «Artesanía Castilla y León».

ANEXO 2. LISTADO DE ENTIDADES RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ARTESANAL

a) Entidades relacionadas con la producción ecológica

- Centro Rural de Información Europea (Agricultura Ecológica): www.criecv.org
- Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECyL): www.caecyl.es
- Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas: <http://www.idrha.min-agricultura.pt/>
- Gabinete de Planeamento e Políticas, Ministerio de Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas: <http://www.gpp.pt/Biologica/>
- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. MAPA: www.inia.es
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León: www.itacyl.es
- La agricultura ecológica en la Política Agraria Comunitaria: http://europa.eu.int/comm/agriculture/qual/organic/index_es.htm
- Portal de agricultura ecológica: www.agrieco.com
- Produtos Tradicionais de Qualidade - Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas: <http://ptq.drapc.min-agricultura.pt>
- Produtos Tradicionais de Qualidade (IGP e DOP) na Área da Região Agrária do Centro: <http://ptq.drapc.min-agricultura.pt/>
- Revista de Agricultura Ecológica «La Fertilidad de la Tierra»: <http://www.agrieco.com/lafertilidad>
- SATIVA - Controlo e Certificação de Produtos: <http://www.sativa.pt/default.asp>
- Sociedad Española de Agricultura Ecológica: www.agroecologia.net

b) Entidades relacionadas con la producción artesanal

- Artesanos del Barro de Salamanca: <http://http://www.arbasal.com>
- Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León: <http://www.asacyl.com>
- Associação de Artesãos da Região Norte: www.aarn.pt
- Associação de Artesãos da Serra da Estrela / Região Centro: <http://www.aasestrela.com/regiao/artesanato.htm>
- Centro de Formação Profissional do Artesanato: www.cearte.pt
- Centro Regional de Artesanía de Castilla y León (CEARCAL): www.cearc.al.com
- Cestos produzidos por artesãos de Gonçalo, Guarda: <http://www.cestosdegoncalo.com/>
- Federação Portuguesa de Artes e Ofícios: www.fpao.org
- Federación de Organizaciones Artesanales de Castilla y León (FOACAL): www.foacal.org
- Programa para a Promoção dos Ofícios e das Microempresas Artesanais: www.ppart.gov.pt

ANEXO 3. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y DOCUMENTALES

- Amaro, P. e Baggiolini, M. (1982). *Introdução à Protecção Integrada*. Volume 1. FAO/DGPPA. Lisboa.
- Associação de Municípios do Douro Superior - AMDS (2007). *Localização e Breve Apresentação Geográfica do Douro Superior*. Torre de Moncorvo: AMDS.
- Bringel, Maria (2006). "Antropologia e Tradições", *Boletim Cultural da Câmara Municipal de Mafra*, disponível em http://www.cm-mafra.pt/publicacoes/Boletim_Cultural_2006/271045_CM_014.pdf
- Codex Alimentarius (2001). *Guidelines For The Production, Processing, Labelling And Marketing Of Organically Produced Foods*. Food Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization. Roma.
- Costa, A., Rodet, J. *Vantagens de comer "Biológico"*. Acedido em 30 de Outubro de 2007, no Web site da: <http://www.naturlink.pt/canaais/Artigo.asp?iArtigo=3882&iLingua=1>
- Diputación de Salamanca (2006). *Beira Interior Norte – Provincia de Salamanca: valorizar la historia y conquistar el futuro*, in Barrio Aliste y Matos (coord). Salamanca.
- Diputación de Salamanca (2007). *Frontera y Desarrollo*, in Barrio Aliste e Baptista (coord). Salamanca.
- Eurostat news release (2007). *Organic farming in the EU*. Acedido em 12 de Dezembro de 2007 em: <http://ec.europa.eu/eurostat>
- Giddens, Anthony (1991). *Modernity and Self-Identity: Self and Society in the Late Modern Age*. Cambridge: Polity Press.
- HDRHa (2006). *Guia dos Produtos de Qualidade. Produtos de Agricultura Biológica 2006*. Lisboa: Autor.
- INE (1991). *Recenseamento Geral da População*. Lisboa: INE.
- INE (2001). *Censo de Población y Viviendas*. España.
- INE (2001). *Recenseamento Geral da População*. Lisboa: INE.
- INE (2002). *O País em Números. Informação Estatística 1991-2001*. Lisboa: INE. (2003). *Anuário Estatístico da Região Norte*. Lisboa: INE.
- Leroi-Gourhan, André (1984) [1943]. *Evolução e Técnicas. O Homem e a Matéria*. Vol. I. Lisboa: Edições 70.
- Pires, Ana, Ramos Graça (2006). *Tempos de certificação*, in Revista de Artes e Ofícios Mãos, nº 30, pp.22-27.
- Rebanda, N. C. (2003). A Evolução da Paisagem Agrária no Douro Superior. In *Viver e Saber Fazer: Tecnologias Tradicionais na Região do Douro*, pp. 241-316. Peso da Régua: Museu do Douro.
- Reglamento (CE) N° 834/2007 el consejo de 28 de junio de 2007. *Diario Oficial de la Unión Europea L189/1, de 20/07/2007*, relativo a la producción ecológica y al rotulado de los productos ecológicos; que deroga el Reglamento (CE) N° 2092/91.

- Reglamento (CE) N° 2092/1991 del Consejo, de 24 de junio. Diario Oficial de la Unión Europea L 198 de 27 de julio de 1991. Luxemburgo.
- Segurança alimentar - Produtos cárneos tradicionais - Enchidos e produtos curados – AESBUC- Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica. Disponível em: http://www.esac.pt/noronha/manuais/seguranca_alimentar_produtos_c.pdf
- Tibério, M. L. (2006). O Território: População, Actividades Agrárias e Microproduções Agrícolas: In Cristóvão, A., M. L. Tibério e V. C. Diéguez (2006). *Microproduções Agrícolas e Desenvolvimento Local no Douro-Duero*. Vila Real: UTAD e U. Salamanca.
- Tibério, M., Abreu, S., Cristóvão, A. e Baptista, A. (2005). Microproduções Agrícolas e Desenvolvimento Local no Douro-Duero In Eduardo Rosa (Coord.), *Aproveitamento e Valorização dos Recursos*, INTERREG III A DOURO-DUERO Séc. XXI, pp. 11-20, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro/Universidade de Salamanca, Vila Real.
- Urbano, Beatriz; Temprano, Víctor (2004). “Distribución y Consumo de productos ecológicos en Castilla y León, modelos de canales comerciales, localización y hábitos de consumo”, en *Revista de Investigación Económica y Social de Castilla y León*, nº 7, pp. 271-388.
- Willer, Helga; Yussefi, Minou (2007). *The World of Organic Agriculture. Statistics And Emerging Trends 2007*. International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), IFOAM & FiBL: <http://orgprints.org/10506/01/willer-yussefi-2007-p1-44.pdf>.

ANEXOS

- 1. REGULAMENTAÇÃO COMUNITÁRIA, ESPANHOLA E PORTUGUESA RELATIVA À PRODUÇÃO BIOLÓGICA E ARTESANAL**
- 2. LISTAGEM DE ENTIDADES RELACIONADAS COM A PRODUÇÃO BIOLÓGICA E ARTESANAL**
- 3. BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA**

ANEXO 1. REGULAMENTAÇÃO COMUNITÁRIA, ESPANHOLA E PORTUGUESA RELATIVA À PRODUÇÃO BIOLÓGICA E ARTESANAL

a) Regulamentação Comunitária

Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

- Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 2092/91.

b) Regulamentação Espanhola

- Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas.
- ORDEN APA/1/2004, de 9 de enero, por la que se establece el logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada.

c) Regulamentação de Castela e Leão

- DECRETO 6/2005, de 13 de enero, por el que se establece el distintivo de calidad para los productos agroalimentarios de Castilla y León.
- ORDEN AYG/1242/2004, de 30 de julio, por la que se regula el reconocimiento de las Asociaciones de Producción Integrada en Agricultura en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN AYG/1141/2003, de 2 de septiembre, por la que se regula el Registro de Entidades de Inspección de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- ORDEN AYG/1142/2003, de 2 de septiembre, por la que se regula el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- DECRETO 121/2002, de 7 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- ORDEN de 30 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el procedimiento para la concesión de autorizaciones para la utilización de la identificación de «Producción Integrada de Castilla y León».
- ORDEN de 30 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el reglamento de uso y el distintivo de identificación de garantía «Producción Integrada de Castilla y León», así como el distintivo correspondiente a la «Fase de Implantación de Producción Integrada de Castilla y León».
- LEY 7/2002, de 3 de mayo de 2002, de creación del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. Modificada por: Ley 13/2003, de 23 de diciembre, Ley 2/2006, de 3 de mayo, Ley 11/2006, de 26 de octubre.
- ORDEN de 26 de marzo de 2001, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se regula el funcionamiento del Registro de Productores y Operadores de Producción Integrada en Castilla y León.
- DECRETO 208/2000, de 5 de octubre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas en Castilla y León.
- ORDEN de 28 de agosto de 2000, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se crea el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.

- ORDEN de 12 de noviembre de 1996, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el Reglamento sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios y se crea el Consejo de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Castilla y León.

d) Regulamentação de Castela e Leão relativa à produção artesanal

- DECRETO 53/2007, de 24 de mayo, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León.
- DECRETO 74/2006, de 19 de octubre, por el que se regula la artesanía en Castilla y León.
- ORDEN EYE/1665/2007, de 25 de septiembre, de desarrollo del Decreto 74/2006, de 19 de octubre, por el que se regula la artesanía en Castilla y León.
- ORDEN EYE/294/2005, de 11 de febrero, por la que se determina la utilización de la marca de garantía «Artesanía Castilla y León».

ANEXO 2. LISTAGEM DE ENTIDADES RELACIONADAS COM A PRODUÇÃO BIOLÓGICA E ARTESANAL**a) Entidades relacionadas com a produção biológica**

- Centro Rural de Información Europea (Agricultura Ecológica): www.criecv.org
- Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECyL): www.caecyl.es
- Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas: <http://www.idrha.min-agricultura.pt/>
- Gabinete de Planeamento e Políticas, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas: <http://www.gpp.pt/Biologica/>
- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. MAPA: www.inia.es
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León: www.itacyl.es
- La agricultura ecológica en la Política Agraria Comunitaria: http://europa.eu.int/comm/agriculture/qual/organic/index_es.htm
- Portal de agricultura ecológica: www.agrieco.com
- Produtos Tradicionais de Qualidade - Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas: <http://ptq.drapc.min-agricultura.pt>
- Produtos Tradicionais de Qualidade (IGP e DOP) na Área da Região Agrária do Centro: <http://ptq.drapc.min-agricultura.pt/>
- Revista de Agricultura Ecológica «La Fertilidad de la Tierra»: <http://www.agrieco.com/lafertilidad>
- SATIVA - Controlo e Certificação de Produtos: <http://www.sativa.pt/default.asp>
- Sociedad Española de Agricultura Ecológica: www.agroecologia.net

b) Entidades relacionadas com a produção artesanal

- Artesanos del Barro de Salamanca: <http://http://www.arbasal.com>
- Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León: <http://www.asacyl.com>
- Associação de Artesãos da Região Norte: www.aarn.pt
- Associação de Artesãos da Serra da Estrela / Região Centro: <http://www.aasestrela.com/regiao/artesanato.htm>
- Centro de Formação Profissional do Artesanato: www.cearte.pt
- Centro Regional de Artesanía de Castilla y León (CEARCAL): www.cearcas.com
- Cestos produzidos por artesãos de Gonçalo, Guarda: <http://www.cestosdegoncalo.com/>
- Federação Portuguesa de Artes e Ofícios: www.fpao.org
- Federación de Organizaciones Artesanales de Castilla y León (FOACAL): www.foacal.org
- Programa para a Promoção dos Ofícios e das Microempresas Artesanais: www.ppart.gov.pt

ANEXO 3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAIS

- Amaro, P. e Baggiolini, M. (1982). *Introdução à Protecção Integrada*. Volume 1. FAO/DGPPA. Lisboa.
- Associação de Municípios do Douro Superior - AMDS (2007). *Localização e Breve Apresentação Geográfica do Douro Superior*. Torre de Moncorvo: AMDS.
- Bringel, Maria (2006). "Antropologia e Tradições", *Boletim Cultural da Câmara Municipal de Maфра*, disponível em http://www.cm-maфра.pt/publicacoes/Boletim_Cultural_2006/271045_CM_014.pdf
- Codex Alimentarius (2001). *Guidelines For The Production, Processing, Labelling And Marketing Of Organically Produced Foods*. Food Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization. Roma.
- Costa, A., Rodet, J. *Vantagens de comer "Biológico"*. Acedido em 30 de Outubro de 2007, no Web site da: <http://www.naturlink.pt/canaais/Artigo.asp?iArtigo=3882&iLingua=1>
- Diputación de Salamanca (2006). *Beira Interior Norte – Província de Salamanca: valorizar a história e conquistar o futuro*, in Barrio Aliste e Matos (coord). Salamanca.
- Diputación de Salamanca (2007). *Fronteira e Desenvolvimento*, in Barrio Aliste e Baptista (coord). Salamanca.
- Eurostat news release (2007). *Organic farming in the EU*. Acedido em 12 de Dezembro de 2007 em: <http://ec.europa.eu/eurostat>
- Giddens, Anthony (1991). *Modernity and Self-Identity: Self and Society in the Late Modern Age*. Cambridge: Polity Press.
- HDRHa (2006). *Guia dos Produtos de Qualidade. Produtos de Agricultura Biológica 2006*. Lisboa: Autor.
- INE (1991). *Recenseamento Geral da População*. Lisboa: INE.
- INE (2001). *Censo de Población y Viviendas*. España.
- INE (2001). *Recenseamento Geral da População*. Lisboa: INE.
- INE (2002). *O País em Números. Informação Estatística 1991-2001*. Lisboa: INE. (2003). *Anuário Estatístico da Região Norte*. Lisboa: INE.
- Leroi-Gourhan, André (1984) [1943]. *Evolução e Técnicas. O Homem e a Matéria*. Vol. I. Lisboa: Edições 70.
- Pires, Ana, Ramos Graça (2006). *Tempos de certificação*, in Revista de Artes e Ofícios Mãos, nº 30, pp.22-27.
- Rebanda, N. C. (2003). A Evolução da Paisagem Agrária no Douro Superior. In *Viver e Saber Fazer: Tecnologias Tradicionais na Região do Douro*, pp. 241-316. Peso da Régua: Museu do Douro.
- Regulamento (CE) Nº 834/2007 do conselho de 28 de Junho de 2007. *Jornal Oficial Das Comunidades L189/1, de 20/07/2007*, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2092/91.
- Regulamento (CEE) Nº 2092/1991 do Conselho, de 24 de Junho. *Jornal Oficial Das Comunidades L 198 de 27 de Julho de 1991*. Luxemburgo.
- Segurança alimentar - Produtos cárneos tradicionais - Enchidos e produtos curados – AESBUC- Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica. Disponível em: http://www.esac.pt/noronha/manuais/seguranca_alimentar_produtos_c.pdf

- Tibério, M. L. (2006). O Território: População, Actividades Agrárias e Microproduções Agrícolas: In Cristóvão, A., M. L. Tibério e V. C. Diéguez (2006). *Microproduções Agrícolas e Desenvolvimento Local no Douro-Duero*. Vila Real: UTAD e U. Salamanca.
- Tibério, M., Abreu, S., Cristóvão, A. e Baptista, A. (2005). Microproduções Agrícolas e Desenvolvimento Local no Douro-Duero In Eduardo Rosa (Coord.), *Aproveitamento e Valorização dos Recursos*, INTERREG III A DOURO-DUERO Séc. XXI, pp. 11-20, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro/Universidade de Salamanca, Vila Real.
- Urbano, Beatriz; Temprano, Víctor (2004). "Distribución y Consumo de productos ecológicos en Castilla y León, modelos de canales comerciales, localización y hábitos de consumo", en *Revista de Investigación Económica y Social de Castilla y León*, nº 7, pp. 271-388.
- Willer, Helga; Yussefi, Minou (2007). *The World of Organic Agriculture. Statistics And Emerging Trends 2007*. International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), IFOAM & FIBL: <http://orgprints.org/10506/01/willer-yussefi-2007-p1-44.pdf>.

7. DIRECTORIO TRANSFRONTERIZO DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS

7.1. PRODUCTORES ECOLÓGICOS EN BEIRA INTERIOR NORTE

7.2. PRODUCTORES ECOLÓGICOS EN DOURO SUPERIOR

7.3. PRODUCTORES ECOLÓGICOS EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

7. DIRECTÓRIO DE PRODUTORES ECOLÓGICOS

7.1. PRODUCTORES ECOLÓGICOS EN LA BEIRA INTERIOR NORTE

Designação Comercial da Empresa	AGOSTINHO SARAIVA PAIS		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor em nome individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	4		
Tecnologia de produção	Artesanal Licenciada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo curado e fresco de Ovelha e Cabra; requeijão	Queijaria Tia Amélia		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Lojas de productos biológicos e clientes particulares na exploração		
Principal mercado	Lisboa		
Actividades de promoção	Internet		
Infra-estruturas de venda	Queijaria		
Notas e observações			
Actualmente é o único produtor de queijo em modo biológico da região BIN			
Localização			
Endereço postal	Rua Nª Srª das Dores, 37 6360-102 Mesquitela – Celorico da Beira		
Telefone	938 414 141	Fax	
E-mail	Queijaria_tia_amelia@hotmail.com	Página Web	www.tiaameliaqueijaria.no.sapo.pt
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**ALBANO CALDEIRA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal não licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Leite cabra, carne cabrito

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vende a carne no matadouro

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações**

Não comercializa o leite dada a inexistência de queijarias licenciadas próximas. Fabrica queijo para consumo doméstico

Localização**Endereço postal**

Quinta dos Rebolais, Santo Estevão; 632-511 Sabugal

Telefone

271615358 / 933522450

Fax**E-mail**

albanoalavedra@gmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		CASSILDA ALVES CORREIA MARQUES	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	nd		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeitona, Citrinos			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vende a industriais do sector		
Principal mercado	Norte		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Produtor que trabalha associado com outros dois cujas explorações são contíguas. Exploração situa-se em Barca d'Alva			
Localização			
Endereço postal	Rua António Manuel Saraiva, 5; 5085-037 Pinhão		
Telefone	254 732 291	Fax	254 732 291
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**MARIA JOSÉ CORREIA MARQUES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

Exploração com 22 ha

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeitona, Uvas

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vende a industriais do sector

Principal mercado

Norte

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações**

Produtor que trabalha associado com outros dois cujas explorações são contíguas.
Exploração situa-se em Barca d'Alva

Localização**Endereço postal**

Rua António Manuel Saraiva, 5; 5085-037 Pinhão

Telefone

254 732 291

Fax

254 732 291

E-mail**Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ANTÓNIO JOSÉ MARQUES PINTO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	Exploração com 67 ha		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Amêndoa, Vinha Olival			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vende a industriais do sector		
Principal mercado	Norte		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Produtor que trabalha associado com outros dois cujas explorações são contíguas. Exploração situa-se em Barca d'Alva			
Localização			
Endereço postal	Rua António Manuel Saraiva, 5; 5085-037 Pinhão		
Telefone	254 732 291	Fax	254 732 291
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**JOSÉ AIRES CARVALHO MEIRINHO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção**Produtos elaborados e comercializados****Tipo de produto**

Olival; Animais bovinos e ovinos

Marcas comerciais**Tipo de certificação**

Produtor modo BIO

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização****Principal mercado****Actividades de promoção****Infra-estruturas de venda****Notas e observações**

Produtor recente que ainda não iniciou a comercialização

Localização**Endereço postal**

Avª S. Cristóvão, nº 35; 6320 Soito , Sabugal

Telefone

271 605 121

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	FRANCISCO MORGADO MONTEIRO		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	Área 8 ha; família		
Tecnologia de produção			
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite		Produtor modo BIO	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Grosso		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Entrega a azeitona no lagar			
Localização			
Endereço postal	Loteamento da Redeixa, lote 3, 1º Dtº; 6400-337 Pinhel		
Telefone	271 412 806	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**DULFAR – SOCIEDADE OLEÍCOLA, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal com inovação tecnológica

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Azeite Beira Interior DOP
Azeite Biológico**Marcas comerciais**

Marofa; Dulfar

Tipo de certificação

Beira Tradição

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Vendas directas, sem intermediação, na sede a consumidores, lojas Gourmet, restaurantes e hotéis de qualidade superior

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Em Feiras/Exposições (Exponor) e Internet

Infra-estruturas de venda

Armazém de venda

Notas e observações

Produz azeite da Beira Interior DOP e Azeite BIO, com tecnologia de fabrico a frio e de forte inovação tecnológica

Localização**Endereço postal**Sede:
Rua Jornal Correio da Feira, 5- 1º Dtº Apartado 53; 4524-909 Feira Codex
Exploração:
Lugar do Pio, Penha d'Águia, 6440-221 Figueira de Castelo Rodrigo**Telefone**

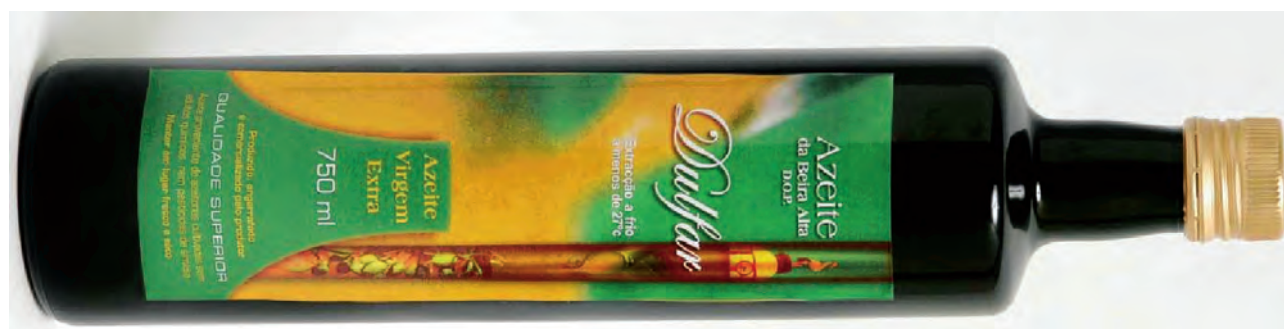
256378557 / 937177428

Fax

256372764

E-mail

dulfar@mail.telepac.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ASSOCIAÇÃO TRANSUMÂNCIA E NATUREZA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Associação s/ fins lucrativos		
Dimensão (nº de trabalhadores)	4		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite BIO		Sativa	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	As vendas são feitas aos associados		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção	Internet		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Avª 25 de Abril, nº 119; 6440-111 Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone	271 313 915	Fax	271 313 915
E-mail	mail.transumancia@gmail.com	Página Web	www.atn-ribacoa.org
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**ANTÓNIO NORBERTO F. HENRIQUES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)**Tecnologia de produção**

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Olivicultura, Amêndoa, Vinha

Marcas comerciais

Quinta da Serpinha

Tipo de certificação

SATIVA

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso e a retalho na exploração, a empresas exportadoras, restaurantes, feiras

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Provas nas feiras

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Largo do Cruzeiro, nº 6; 6440-072 Escalhão; Figueira de Castelo Rodrigo

Telefone

271 346 308

Fax

271 346 308

E-mail**Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		MARIA AVELINA MARTINS FERREIRA RAINHO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeitona, amêndoa		SATIVA	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso e a retalho a industriais		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Quinta da Vinha Grande; 6440-072 Escalhão; Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone	232 424 303 / 919 701 504	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ALBERTO BORDALO ERNESTO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeitona e amêndoa

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso e a retalho a industriais e consumidores

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua do Vaz, nº 8; 6440 Escalhão; Figueira de Castelo Rodrigo

Telefone

271 346 079

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		DEOLINDA MADEIRA COLEHO GUERRA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite, amêndoa, vinho			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vende para a Cooperativa de V. Nova Foz-Côa		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua da Pedriça, nº 12; 6440 Barca d'Alva; Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone	271 355 171	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**QUINTA AGRÍCOLA DA ESTUARDA, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Soceidade Agrícola

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Amêndoa

Marcas comerciais**Tipo de certificação**

SATIVA

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso na exploração a industriais

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Apdo. 9; 5130 S. João da Pesqueira. Av. António Augusto de Aguiar, 9- 3º Dtº; 1050-010 Lisboa

Telefone

965 527 263

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ARLINDO AUGUSTO FERNANDES	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite, Azeitona, Amêndoa e Vinho		SOCERT	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a industriais / armazenistas		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	R. do Cilho, 6; 6440-071 Barca de Alva; Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone	271 355 145	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**JOSÉ MÁRIO GUEDES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

4

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite, Amêndoa

Marcas comerciais

Azeites Barca d'Alva

Tipo de certificação

SOCERT

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso a intermediarios

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Br. da Pedriça; 6440-071 Barca de Alva; Figueira Castelo Rodrigo

Telefone

969 681 239

Fax

271 311 286

E-mail**Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		AMADO & GONÇALVES, LDA.	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)			
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite (Lagar)		SOCERT	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a armazenistas		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Lagar		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Quintã de Pero Martins; 6440 Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone	966 426 332	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ANTÓNIO GUERRA AMARAL****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1 ha (1)

Tecnologia de produção**Produtos elaborados e comercializados****Tipo de produto**

Azeite

Marcas comerciais**Tipo de certificação**

Já fez o pedido

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização****Principal mercado****Actividades de promoção****Infra-estruturas de venda****Notas e observações**

Está a iniciar o proceso de produção biológica. Vai ter 3 anos de adaptação

Localização**Endereço postal**

Rua do Jasmim, lote 35. Quinta das Covas. 6300-393 Guarda

Telefone

271 239 426

Fax**E-mail**

Guerra-amaral@hotmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

7.2. PRODUCTORES ECOLÓGICOS EN EL DUERO SUPERIOR

Designação Comercial da Empresa	AZCOA – AZEITE DO CÔA, LDA.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite		Modo de produção biológico (BIO)	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda por grosso a industriais; venda a retalho para a grande distribuição		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Empresa criada em 1999, com o intuito de valorizar o azeite produzido em Trás-os-Montes através da venda do azeite embalado. Esta unidade tem produtos biológicos e artesanais, encontrando-se por isso referenciada nos produtores artesanais.			
Localização			
Endereço postal	Rua da Fábrica, 5150-118 Castelo Melhor – Vila Nova de Foz Côa		
Telefone	(00351) 279 718 030	Fax	(00351) 279 718 032
E-mail	azcoa@mail.telepac.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**AZEITE DOURO, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITE, SA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite

Marcas comerciais

Azeite D'Alva BIO

Tipo de certificação

Modo de produção biológico (BIO)

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Venda por grosso: na exploração a industriais; venda a retalho: na exploração ao consumidor final, para restaurantes, a retalhistas locais

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Página web, folhetos

Infra-estruturas de venda

Espaço de promoção e venda

Notas e observações

Sociedade constituída em 1997 com o objectivo de valorizar o azeite da zona de Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta e Barca de Alva. Esta localidade deu o nome à marca comercial do azeite. Esta unidade tem produtos biológicos e artesanais, encontrando-se por isso referenciada nos produtores artesanais

Localização**Endereço postal**

Zona Industrial de Larinho, Lote 21 e 22, Apartado 28, 5160-113 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 252 688

Fax

(00351) 279 252 688

E-mail

azeitedouro@sapo.pt

Página Web

www.azeitedouro.com

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		AZEITE VALCOVO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite	Valcovo	Modo de produção biológico (BIO)	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda por grosso a intermediários; venda a retalho na exploração ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Exploração agrícola familiar que apostou unicamente no nicho de mercado do azeite biológico			
Localização			
Endereço postal	Rua de São Francisco, nº 5, 5200-244 Mogadouro		
Telefone	(00351) 968 271 154	Fax	
E-mail	azeitevalcovo@sapo.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**CARM – CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Agrícola

Dimensão (nº de trabalhadores)

6

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Azeite
Vinho**Marcas comerciais****Tipo de certificação**Modo de produção biológico (BIO)
Modo de produção biológico (BIO)**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho para restaurantes e para grande distribuição

Principal mercado

Mercado global

Actividades de promoção

Participação em feiras e obtenção de prémios

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda e sala de provas

Notas e observações

A Casa Agrícola Roboredo Madeira, Lda é uma empresa familiar, estando a sua actividade documentada desde meados do séc. XVII. O objectivo sempre foi o de produzir azeites e vinhos de alta qualidade, unicamente a partir de azeitonas e uvas das quintas da empresa.

Esta unidade tem produtos biológicos e artesanais, encontrando-se por isso referenciada nos produtores artesanais

Localização**Endereço postal**

Rua da Calábria; 5150-021 Almendra – Vila Nova de Foz Côa

Telefone

(00351) 279 718 010

Fax

(00351) 279 718 011

E-mail

sales@carm.pt

Página Web

www.carm.pt

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa	VIAZ, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS E AZEITES, LDA.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	5		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite Azeite	Sardeiro Val d'Ondel	DOP e Modo de Produção Biológico (BIO) DOP e Modo de Produção Biológico (BIO)	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: feiras e mercados, restaurantes, retalhistas regionais, por correspondência		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras e concursos e em programas televisivos		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda, sala de provas		
Notas e observações			
A Quinta do Carrascal pertence à mesma família desde 1855, altura em que foi adquirida por João Pedro Miller à família dos Conde de Sampaio. Actualmente, a Quinta do Carrascal é uma sociedade familiar por quotas (VIAZ), gerida por João Correia de Oliveira, casado com uma descendente de João Pedro Miller. A qualidade do azeite aí produzido é internacionalmente reconhecida através da atribuição de vários prémios.			
Localização			
Endereço postal	Quinta do Carrascal, 5160-201 Torre de Moncorvo ou Largo de Nevogilde, 107, 4150-527 Porto		
Telefone	(00351) 226163 982 / 914 503 254	Fax	(00351) 226163 982
E-mail	info@viaz.pt	Página Web	www.viaz.pt
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**D' FREIXO - WINE****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Vinho de mesa
Vinho generoso**Marcas comerciais**D' Freixo
D' Freixo**Tipo de certificação**Modo de produção biológico (BIO)
Modo de produção biológico (BIO)**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**Venda por grosso a empresas exportadoras e revendedores nacionais;
venda a retalho para retalhistas regionais, estalagens e hotéis.**Principal mercado**

Mercado nacional

Actividades de promoção

Divulgação pela internet, pelos revendedores e associação de produtores

Infra-estruturas de venda**Notas e observações**A empresa iniciou o Modo de Produção Biológico em 2002, permanecendo em modo de reconversão até 2005.
A partir de 2006 a vinificação passou a ser 100% certificada em Modo Biológico**Localização****Endereço postal**

Av. 25 de Abril, nº 7; 5180-126 Freixo de Espada à Cinta

Telefone

(00351) 279 653 076

Fax

(00351) 279 652 865

E-mail

dfreixowine@clix.pt

Página Web

dfreixowine.com

Logotipo, marca o fotografia

7.3. PRODUCTORES ECOLÓGICOS EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

Nombre Comercial de la Empresa		JAVIER SÁNCHEZ MARTÍN	
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	1		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Almendras Aceitunas	No	Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	Al por mayor		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoción	No		
Infraestructuras de venta	No		
Notas y observaciones			
Vende a través de una cooperativa de Badajoz y sus productos se destinan a la producción de otros más elaborados (turrón y aceite)			
Localización			
Dirección Postal	Plaza del Mercado, 11; CP 37240 Lumbrerales (Salamanca)		
Teléfono	923 512 064	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**PEDRO ANTONIO DELGADO GARCÍA****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Queso de oveja

Marcas comerciales

Montierno

Tipo de certificaciónConsejo de Agricultura
Ecológica de Castilla y León
Corderos bajo IGP**Comercialización, publicidad y venta****Sistema de comercialización**

Al detalle

Principal mercado

Regional

Actividades de promoción

No (sí en el futuro)

Infraestructuras de venta

Espacio de exposición y venta

Notas y observaciones

Está en fase de transformación de la explotación en ecológica

Localización**Dirección Postal**

Camino Berganciano, parcela 49; CP 37171 Monleras (Salamanca)

Teléfono

923 575 179

Fax**E-mail**

emilia-vicente@hotmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa

JACINTO CARRIONERO JIMÉNEZ

Caracterización general**Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**Hortalizas, Cereales
Leguminosas**Marcas comerciales****Tipo de certificación**Consejo de Agricultura
Ecológica de Castilla y León**Comercialización, publicidad y venta****Sistema de comercialización**

Al detalle

Principal mercado

Regional

Actividades de promoción

No

Infraestructuras de venta

No

Notas y observaciones

Venta a conocidos y asociaciones de consumidores

Localización**Dirección Postal**

C/ La Paz, 2; CP 37891 Santa Inés, Galisancho (Salamanca)

Teléfono

923 301 178

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa**HACIENDAS DE ESPAÑA WINE ESTATES & HOTELS, S.A.****Caracterización general****Forma jurídica**

Sociedad Comercial

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Vino ecológico, Aceite, Queso Ibéricos

Marcas comerciales

Ninguna de momento para el vino ecológico

Tipo de certificación

Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

Al detalle

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoción

Individual y a través de distribuidores

Infraestructuras de venta

Tienda, hotel, restaurante, sala de catas

Notas y observaciones

Cuenta con nueve trabajadores pero sólo uno dedicado a los productos ecológicos.
El único producto ecológico es el vino pero como acaban de empezar a producirlo están pendientes de comercializarlo

Localización**Dirección Postal**

Finca San Nicolás de las Dueñas; San Pelayo de Guareña (Salamanca)

Teléfono

923 129 481

Fax

923 129 478

E-mail

gcambero@haciendas-espana.com

Página Web

www.bacchanalia.com

Logotipo, marca o fotografía

Nombre Comercial de la Empresa	CARLOS SÁNCHEZ-TABERNEIRO SÁNCHEZ		
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	1		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Carne de vacuno ecológica		Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	Al por mayor		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoción	No		
Infraestructuras de venta	No		
Notas y observaciones			
Vende a intermediarios locales (EPLA Asesores, S.L.) y a alguna tienda delicatessen			
Localización			
Dirección Postal	Finca Casasola del Campo; CP 37452 Vecinos (Salamanca)		
Teléfono	923 382 045	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa

LORETO SÁNCHEZ- ESPERABÉ DE ARTEAGA

Caracterización general**Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Carne de vacuno ecológica

Marcas comerciales**Tipo de certificación**Consejo de Agricultura
Ecológica de Castilla y León**Comercialización, publicidad y venta****Sistema de comercialización**

Al por mayor

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoción

No

Infraestructuras de venta

No

Notas y observaciones

Vende a intermediarios locales (EPLA Asesores, S.L.) y a alguna tienda delicatessen

Localización**Dirección Postal**

Finca Casasola del Campo; CP 37452 Vecinos (Salamanca)

Teléfono

923 382 045

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa	VIÑAS DEL CÁMBRICO, S.A.		
Caracterización general			
Forma jurídica	Sociedad Comercial		
Dimensión (n.º de trabajadores)	2 a tiempo completo y 2 a tiempo parcial		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Vino ecológico	Cámbrico 575 Uvas del Cámbrico	Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León Vino de la Tierra de Castilla y León	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	Al por mayor		
Principal mercado	Global		
Actividades de promoción	No		
Infraestructuras de venta	Bodega con sala de catas		
Notas y observaciones			
Comercializan a Bélgica, Suecia, Alemania, Dinamarca, EE. UU., México y Brasil			
Localización			
Dirección Postal	C/ Arcediano, 8; 37001 Salamanca		
Teléfono	923 281 006	Fax	923 213 605
E-mail	alberto@cambrico.com; info@cambrico.com		Página Web www.cambrico.com
Logotipo, marca o fotografía			



8. DIRECTORIO TRANSFRONTERIZO DE PRODUCTORES ARTESANALES

8.1. PRODUCTORES ARTESANALES EN BEIRA INTERIOR NORTE

8.2. PRODUCTORES ARTESANALES EN DOURO SUPERIOR

8.3. PRODUCTORES ARTESANALES EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

8. DIRECTÓRIO DE PRODUCTORES ARTESANALES

8.1. PRODUCTORES ARTESANALES EN LA BEIRA INTERIOR NORTE

Designação Comercial da Empresa	CARLOS ALBERTO MARTINS PINA		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal não licenciado		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Cestaria em Vime		PPART	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho em feiras e mercados		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
	Rua 1º de Maio, 10, R/C; 6300-115 Gonçalo		
	917 309 094	Fax	
		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**LUIS AUGUSTO MATOS CARVALHO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal não licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Cestaria em Vime

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso no local de produção a intermediários e p/armazenistas

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua 1º de Maio, Lote 4; 6300-115 Gonçalo

Telefone

914 897 173

Fax

275 434 579

E-mail

Queijaria_tia_amelia@hotmail.com

Página Web

www.tiaameliaqueijaria.no.sapo.pt

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		CESTARIA AVENIDA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Artesanal não licenciada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Cestaria em Vime e productos em Bambu			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a intermediarios e a retalho no local e por correspondência		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	A promoção é feita pelos distribuidores e institucionalmente com outros produtores		
Infra-estruturas de venda	Tem local de exposição e venda		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Avª dos Cesteiros, 2; 6300-115 Gonçalo		
Telefone	275 431 107	Fax	275 431 107
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ANTÓNIO PEREIRA MATOS****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal não licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Cestaria em Vime

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso no local a intermediários e a retalho no local

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua Capitão Santos Silva, 23; 6300-115 Gonçalo

Telefone

275 434 486

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ECOLÃ	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor em nome individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	8		
Tecnologia de produção	Artesanal com inovação tecnológica		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Texteis 100% Lã de ovelha	Marca própria Ecolã		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a industriais, intermediários e a retalho na empresa, em lojas e feiras e por correspondência		
Principal mercado	Global		
Actividades de promoção	Flyers e Internet		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Microempresa artesanal de origem familiar fundada no início do séc. XX			
Localização			
Endereço postal	Quinta de Santa Clara, 6260-162 Manteigas		
Telefone	275 985 653	Fax	275 982 621
E-mail	ecolaportugal@hotmail.co	Página Web	www.ecolaportugal.com
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**MARIA HELENA SALVADOR GARCIA ROSA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Fios de ornamentação

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho em loja comercial

Principal mercado

Local

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Loja

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Centro Comercial Garden, loja 13; 6300 Guarda

Telefone**Fax****E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		POCINHO – ESTELA M ^a ALVES POÇO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Bolachas da Guarda, Doces, Compotas, Chás de campo e Licores			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho feitas na empresa e a retalhistas da região		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Tem espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua Cidade de Seia, lote 11; 6300-539 Guarda		
Telefone	271 211 218	Fax	
E-mail	alvestela@gmail.com	Página Web	www.tiaameliaqueijaria.no.sapo.pt
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**MARIA GLÓRIA GONÇALVES SALDANHA FERREIRA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Texteis vários

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas retalho na empresa, ao consumidor e a retalhistas

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Tem loja de exposição e venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Largo do Poço, nº 5 ; 6320-171 Sabugal

Telefone

936 205 058

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		MARIA DO CÉU	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Bijutaria			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho na empresa		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal			
Telefone	271 221 733	Fax	
E-mail	coisasdaceu@gmail.com	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**HERMÍNIA MARQUES RABAÇA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Mantas de Trapos

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

A retalho ao domicílio e em feiras e mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Manigoto; 6400-025 Pinhel

Telefone

963 620 070

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		MARIA DINIZ TEIXEIRA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mantas de farrapos, tecelagem linho, rendas			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho nas instalações e em feiras e mercados		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Exposições		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Largo de S. Sebastião, nº 11; Castanheira, 6300-075 Guarda		
Telefone	271 947 425	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**CARLOS MIMOSO OLARIA DE JUNCAIS, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

12

Tecnologia de produção

Artesanal com mecanização parcial

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Artigos de Cerâmica pintados à mão

Marcas comerciais**Tipo de certificação**

PPART

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

A retalho na empresa e em feiras e mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Em feiras profissionais; catálogos, Internet

Infra-estruturas de venda

Loja de exposição e venda, comercial em visita a clientes

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

6370-332 Juncais – Fornos de Algodres

Telefone

271 709 424

Fax

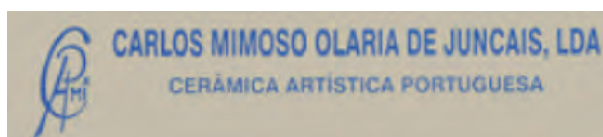
271 709 745

E-mail

geral@olariadejuncais.com

Página Web

www.olariadejuncais.com

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		CUTELARIA ERNESTO PIRES & FILHOS, LDA.	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Cutelaria (facas, foices, etc)	Lua Nova e Verdugal		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a armazenistas e exportadores e a retalho a consumidores e feirantes.		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Nas Páginas Amarelas		
Infra-estruturas de venda	Fábrica		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Verdugal; 6300-160 PÊRA DO MOÇO; GUARDA		
Telefone	271 963 218	Fax	271 963 390
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ADELINO PIRES & FILHOS****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Artesanal semi-industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Cutelaria

Marcas comerciais

Adelino Verdugal

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso a feirantes

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Fábrica

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua Chão do Ribeiro, 3600-160 Pera do Moço, Verdugal

Telefone

271 963 236

Fax

271 963 048

E-mail**Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		CARLOS SANTIAGO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Cestaria em Vime e castanho			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho na empresa e em feiras e mercados		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Bairro Novo, nº 4; 6300-245 Videmonte; Guarda		
Telefone	271 598 578	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**TÊXTIL JOFREI – JOSÉ PIRES FREIRE****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal com inovação tecnológica

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Cobertores de papa

Marcas comerciais

Freilã

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Por grosso a intermediários e a retalho na exploração.

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Armazém

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Apartado 17; 6300-126 Maçainhas

Telefone

271 212 678

Fax

271 212 678

E-mail**Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		JOAQUIM MARTINS SABUGUEIRO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal com inovação tecnológica		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mantas burel, cobertores, cahe-cóis, echarpes (100% lã)			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho na exploração, em feiras e mercados e a retalhistas locais		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Feiras e exposições		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Estrada do Vale, nº 5 – 6260-311 Sameiro – Manteigas		
Telefone	275 982 826	Fax	275 982 826
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**ANÍBAL SANTOS PINTO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Cestaria, miniaturas

Marcas comerciais**Tipo de certificação**

PPART

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho a consumidores na exploração e em feiras e exposições

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua Duque de Bragança, 20, R/C ; 6300-703 Guarda

Telefone

271 221 733

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		JOAQUIM JESUS VENÂNCIO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Cestos em madeira de castanho			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho na oficina, em feiras e mercados e para retalhistas locais		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Em exposições		
Infra-estruturas de venda	Oficina		
Notas e observações			
Tem os productos na loja Municipal "Coisas d'Aquí", na Guarda			
Localização			
Endereço postal	Rua de Stº António, nº 21; 6300-100 Famalicão; Guarda		
Telefone	275 487 664	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ANTÓNIO GOMES DA COSTA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Escultura de arte sacra em
marmore e granito**Marcas comerciais****Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Por grosso a industriais e ao consumidor

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Produz por encomenda

Localização**Endereço postal**

Santa Cruz, Aldeia do Bispo; 6300-020 Guarda

Telefone

271 211 568

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ARMINDO AMADOR	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Cestaria, empanhamento de garrações			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho e em feiras e exposições		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Exposição na "Casa da Cultura"		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua dos Lares, nº3; 6440 Mata de Lobos; Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone		Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**PAULA CRISTINA LOPES C. NOGUEIRA NEVES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Bordados (ponto de cruz)

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho em casa e em feiras e exposições

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção

Através da Associação de artesãos

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

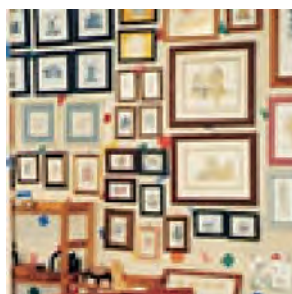
Urb. da Corredoura, Lote 18 – 5- esq; 6300 Guarda

Telefone

919 480 461

Fax**E-mail**

nogupaula@gmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ANTÓNIO JOAQUIM FONSECA FERREIRA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Esculturas e miniaturas em madeira			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho na oficina, em feiras e mercados		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Individual e em exposições		
Infra-estruturas de venda	Oficina		
Notas e observações			
Tem os productos na loja Municipal "Coisas d'Aquí", na Guarda			
Localização			
Endereço postal	Rua do Cimo do Povo, Praça Fechada nº16; 6300-100 Famalicão ; Guarda		
Telefone	275 487 638	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ROSA MARIA VENÂNCIAO SILVA BAPTISTA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Rendas e bordados; pinturas

Marcas comerciais

ROSART

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho na oficina, em feiras e mercados

Principal mercado

Local

Actividades de promoção

Individual; feiras

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua do Campo de Futebol; 6260-311 Sameiro- Manteigas

Telefone

275 982 332

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		NATÁLIA ABRANTES PIRES	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Linhos, lã e bordados			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho, em feiras e mercados e a retalhistas locais/regionais		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção	Individual e em parceria com outros operadores e em exposições		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Tem os productos na loja Municipal "Coisas d'Aquí", na Guarda			
Localização			
Endereço postal	Aldeia do Bispo- Santa Cruz; 6300-020 Guarda		
Telefone	271 211 951	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**MARIA HELENA PIRES ABRANTES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Linhos, lã e bordados

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e mercados a retalhistas locais/regionais

Principal mercado

Local

Actividades de promoção

Individual, em feiras e exposições

Infra-estruturas de venda**Notas e observações**

Tem os productos na loja Municipal "Coisas d'Aquí", na Guarda

Localização**Endereço postal**

Aldeia do Bispo- Santa Cruz; 6300-020 Guarda

Telefone

271 222 637

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		FAZ FESTA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Artigos de recordação			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e mercados		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção	Individual, feiras, cartões		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Urbanizção Santa Maria, Rua Consolo Ribeiro de Melo, nº15, 6420-183 Trancoso		
Telefone	271 817 383 - 919 415 964	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**PEDAÇOS DE LUA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Artigos em bijuteria

Marcas comerciais

Pedaços de Lua

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Individual, blogs, feiras

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Avenida do Comércio, Rapoula 6300-160 Guarda

Telefone

963 940 512

Fax**E-mail**

angelamarwues@gmail.com

Página Web

Pedacosdelua.blogspot.com

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		RISCOS E TRAÇOS	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Pintura cerâmica, decorativa e artística	Rui T		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e exposições individuais e colectivas		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Individual e exposições individuais e colectivas, Feiras de artesanato Cartões		
Infra-estruturas de venda	Domicílio		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	EN233 Casa dos Cantoneiros, Barracão 6300-151 Guarda		
Telefone	968 501 899	Fax	
E-mail	ARAKT@sapo.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ADM ESTRELA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Associação

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Artesanato diverso

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho em feiras e mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Feiras, associação

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua da Travessa da Fontinha. Apartado 32-6300 Guarda

Telefone

271 221 579

Fax

271 200 879

E-mail

admestrela@admestrela.pt

Página Web

www.admestrela.pt

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		IDALINA MARIA GOMES PINHEIRO GONÇALVES	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Bordados			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Individual		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua do Estádio Municipal nº26- Cave Direita frente. 6300-705 Guarda		
Telefone	271 081 428	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**JOSÉ EMÍDIO GUIMAS****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Empalhador de cadeiras

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor; feiras e mercados; retalhistas locais/regionais

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção

Individual

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda no local de produção

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Quinta da Pocariça, Av. Do Pólo Desportivo, Famalicão 6300-100 Guarda

Telefone

275 487 528

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		FRANCISCO GONÇALVES	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mesas e bares em troncos de castanheiro	F. Gonçalves	PPART	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor; feiras e mercados		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Individual, feiras nacionais e internacionais		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua da Igreja, nº13, Lomba, 6320-171 Sabugal		
Telefone	271 697 288 - 919 136 222	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**RUI MIRAGAIA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Esculturas e candeeiros originais em ferro velho e novo

Marcas comerciais

Rui Miragaia

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor; feiras e mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Individual, eventos, Associação a que pertence

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Donfins do Jarmelo, 6300-210 Guarda

Telefone

91 237 814

Fax**E-mail**

Rui.miragaia@gmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		AMIGOS DA PINTURA, F.C.R.	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Pinturas a óleo, em tecido e artes decorativas			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor; feiras e mercados		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Individual, Associação a que pertence (AASerra Estrela), feiras exposições, Postos de Turismo		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Beco do Guedes, nº8, 6440-110 Figueira Castelo Rodrigo		
Telefone	91 9816 860	Fax	
E-mail	Postes_qta@hotmail.com	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**JOSÉ TAVARES DA CUNHA, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

15

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Trabalhos em pedra (lareiras, calçadas, pavimentos, cantareiras)

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**Vendas por grosso (a intermediários locais, na exploração a industriais, empresas exportadoras)
Vendas a retalho (directamente ao consumidor; feiras de tradições)**Principal mercado**

Nacional

Actividades de promoção

Individual, internet

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Freixedas, 6400-212 Pinhel

Telefone

271 450 050

Fax

271 456 101

E-mail

granitoscunha@sapo.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		MÁRMORES E GRANITOS SENHORA DA CONCEIÇÃO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	5		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Transformação em pedra, mármore e granitos			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Individual, jornais		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Auto Senhora da Conceição, 6440-125 Figueira Castelo Rodrigo		
Telefone	271 312 315	Fax	271 312 315
E-mail	mgcraconceicao@sapo.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa		MATEUS FILIPE MIRAGAIA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	5		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Tesouras, facas, podoas em ferro	Augusto Jarmelo		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso (intermediarios locais) Vendas a retalho (feiras e mercados, retalhistas locais/regionais)		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Distribuidores, feiras, comunicação social, exposições		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Exposições n loja “coisas d’aquí”			
Localização			
Endereço postal	Donfins Jarmelo, 6300-210 Guarda		
Telefone	271 963 292	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

O último fazedor de tesouras de tosquia



Designação Comercial da Empresa**MARIA DO ROSÁRIO BORDALO DA ROCHA G. PEREIRA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Tecelagem, rendas e bonecas de trapos

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor e em feiras e mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Individualmente e em feiras

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Praça Nova, nº10, 6440 Escalhão

Telefone

271 346 131

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa**MARIA ADOZINDA CUNHA DA CRUZ****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Artesanato duas florinhas

Marcas comerciais

Artesanato duas florinhas

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor e em feiras e mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Individualmente, feiras, amigos, Associação a que pertence (ADES, AASE)

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Praça Nova, nº10, 6440 Escalhão

Telefone

271 346 131

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa

MARÍLIA DE JESUS TABOSA CORREIA

Caracterização geral

Forma jurídica

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados

Tipo de produto

Marcas comerciais

Tipo de certificação

Porcelanas, gessos

Atelier LF

Comercialização, publicidade e venda

Sistemas de comercialização

Vendas a retalho directamente ao consumidor e em feiras e mercados

Principal mercado

Local

Actividades de promoção

Individualmente, internet e feiras

Infra-estruturas de venda

Notas e observações

Localização

Endereço postal

Bairro da Senhora da Festa, nº15, 6420-183 Trancoso

Telefone

271 811 720

Fax

E-mail

Marlajpc@hotmail.com

Página Web

www.atelier-lf.bolgspot.com

Logotipo, marca o fotografia



Designação Comercial da Empresa**ANTÓNIO BERNARDO FONSECA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Campainhas de bronze e estanho

Marcas comerciais

AF

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e mercados; exposições

Principal mercado

Local

Actividades de promoção

Individualmente, site da Junta de freguesia

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua Direita, nº43, Maçainhas 6300-126 Guarda

Telefone

969 157 773

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ANTÓNIO FERNANDES CARVALHINHA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Foles em madeira	AFC		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e mercados de artedsanato		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Individualmente, feiras		
Infra-estruturas de venda	Domicílio		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Largo do Rossio, 6400-212 Freixedas- Pinhel		
Telefone	961 222 339	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**AMÉLIA CARRILHO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Arte sacra (presépios em barro, anjos)

Marcas comerciais

Amélia Carrilho

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor, loja coisas d'aqui

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Individualmente, através da Câmara Municipal e loja coisas d'aqui

Infra-estruturas de venda

Coisas daqui e livraria da Câmara

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua Francisco Patrício. Nº1, 6300-691 Guarda

Telefone

271 212 228

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		JOAQUIM JORGE GONÇALVES JERÓNIMO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Barbecues e artesanato em tijolinhos decorativos			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e mercados		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Individualmente, feiras		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Bairro da Boa esperança, 6300-160 Pêra do Moço- Guarda		
Telefone	271 963 226	Fax	271 963 226
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ABEL ESTEVES DUARTE****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Forções para tourada

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por encomenda

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção

Não tem

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Largo do Euró, nº3, Foios, 3220-141 Sabugal

Telefone

271 496 436

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		BANDARRA, COOPERATIVA AGRÍCOLA DO CONCELHO DE TRANCOSO, CRL	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Cooperativa		
Dimensão (nº de trabalhadores)	15		
Tecnologia de produção			
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Castanha dos Soutos da Lapa DOP		Produto DOP	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Por grosso a intermediarios locais e industriais e a retalho na exploração		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Individualmente faz publicidade		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Avª da República, 30-32; 6420-108 Trancoso		
Telefone	271 829 180	Fax	271 829 187
E-mail	bandarra@mail.telepac.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**JÚLIO DOS SANTOS AMBRÓSIO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

4

Tecnologia de produção

Artesanal licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Queijo Serra Estrela DOP

Marcas comerciais**Tipo de certificação**

Produto DOP

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Por grosso a intermediários e a retalho na exploração

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Queijaria

Notas e observações

Produtor que reúne as condições para certificação, mas em 2008 não aderiu à mesma

Localização**Endereço postal**

Quinta da Póvoa, 6360-120 Prados, Celorico da Beira

Telefone

271 711 124

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		FRANCISCO J. ABRANTES GRANJAL	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal licenciada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo Serra da Estrela DOP		Produto DOP	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a intermediários locais e a retalho na exploração		
Principal mercado	Regional e local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Queijaria		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Quinta da Ronda – Minhocal; 6360 Celorico da Beira		
Telefone	271 878 472 / 966 623 222	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ALFREDO BELO PEDRO SARAIVA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal Licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Queijo Serra da ESTRELA DOP

Marcas comerciais

Marca p/ PINGO DOCE

Tipo de certificação

Beira Tradição

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso na exploração a intermediários

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Através da Estrelacoop

Infra-estruturas de venda

Queijaria

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Vale do Pinheiro; 6420-441 Freches; Trancoso

Telefone

271 878 654

Fax

271 878 654

E-mail

alfredo_saraiva@hotmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	SALSICHARIA TRANCOSENSE, LDA.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	36		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Fumeiros tradicionais, Mel, Compotas, Sardinhas doces	Casa da Prisca, Sítio das Canadas	Kosher	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Por grosso a intermediarios/revendedores e a retalho		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Utiliza a rede de distribuidores		
Infra-estruturas de venda	Talhos		
Notas e observações			
Tem empresa em Espanha e vende os productos Kosher para o “El Corte Inglés”			
Localização			
Endereço postal	Avenida das Indústrias; 6420 - 076 Trancoso		
Telefone	271 811 196	Fax	271 812 443
E-mail	geral@casadaprisca.com	Página Web	www.casadaprisca.com
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**CARNES RODRIGUES, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

20

Tecnologia de produção

Industrializada / Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Enchidos Tradicionais; Carnes frescas

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Por grosso a intermediarios e a retalho

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Individualmente: publicidade, flyers

Infra-estruturas de venda

Loja venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Bairro de Santa Luzia, 48; 6420-109 Trancoso

Telefone

271 811 320

Fax

271 811 805

E-mail

geral@carnesrodrigues.pt

Página Web

www.carnesrodrigues.pt

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		PEDRO ANTÓNIO DA SILVA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal Licenciada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo tipo Serra Estrela			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Por grosso a intermediários		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Internet		
Infra-estruturas de venda	Queijaria		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua do Outeiro, nº 1, Porta 2; – 6360-100 Carvalheda, Celorico da Beira		
Telefone	968 560 618	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**MARIA ALCINDA M. SEQUEIRA CORREIA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Queijaria artesanal licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Queijo tipo Serra Estrela

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Grosso

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Queijaria

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua da Serra, nº 28; Videmonte, 6300-245 Guarda

Telefone

271 598 554

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		APIGUARDA (ANTÓNIO PATRÍCIO)	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal, semi-automática		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel e Abelhas			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Grosso a supermercados e retalho		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua da Escola, Vila Garcia; 6300-265 Guarda		
Telefone	271 224 178/ 965 103 683	Fax	
E-mail	apiguarda@gmail.com	Página Web	www.apiguarda.com
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**COISAS DAQUI****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal não licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite aromatizado e vinagre de vinho

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

A retalho na exploração e em feiras/exposições

Principal mercado

Local

Actividades de promoção

Folhetos

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua Calouste Gulbenkian, nº 5, 1º dto – 6300 Guarda

Telefone

966 436 683

Fax**E-mail**

ginaandrez@hotmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		FIGUEIRA VERDE - AGRICULTURA E INDÚSTRIAS AGRO - ALIMENTARES EM	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Empresa Municipal		
Dimensão (nº de trabalhadores)	5		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Enchidos, Vinhos, Queijos, Azeite, Azeitonas, Compotas, Mel e Frutos Secos			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	A retalho na loja de exposição e venda		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Internet, Folhetos, Boletim Municipal		
Infra-estruturas de venda	Loja comercial		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Largo da Igreja, nº 1; 6440-117 Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone	271 313 710	Fax	271 313 713
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**JOSÉ AIRES SANTOS SALVADOR****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Artesanal Licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Queijo tipo “Serra da Estrela”
e requeijão**Marcas comerciais****Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso e a retalho na exploração

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção

Em Directórios nacionais

Infra-estruturas de venda

Queijaria

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Quinta da Moita; Celorico-Gare 6360-060 Celorico da Beira

Telefone

271 743 443 / 934 674 442

Fax**E-mail**

Queijaria_tia_amelia@hotmail.com

Página Web

www.tiaameliaqueijaria.no.sapo.pt

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		BEIRA ENCHIDOS, LDA.	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Artesanal semi-industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Enchidos tradicionais: morcela, farinheira, chouriça, paio, bucho			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a intermediários na exploração		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Na fábrica		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Vale de Estrela, 6300-230 Vale de Estrela, Guarda		
Telefone	271 223 168	Fax	271 223 168
E-mail	beira.enchidos@sapo.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**FRANCISCO LEAL COELHO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Semi-industrial

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Carnes, Presunto

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vende por grosso e a retalho na exploração, a distribuidores e consumidores finais

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção

Jornais, feiras e exposições

Infra-estruturas de venda

Espaço de venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Bairro Cerdeira, nº 1; 6440-341 Reigado

Telefone

271 377 151

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		JOSÉ AUGUSTO VERÍSSIMO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)			
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vende a retalho numa loja		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Loja de comércio		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Largo do Pelourinho, 3; 6420-112 Trancoso		
Telefone	271 811 749	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**ANTÓNIO AUGUSTO TEIXEIRA EUCLIDES****Caracterização geral****Forma jurídica**

rodutor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Enchidos Tradicionais

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho na exploração e em feiras e mercados

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua Duque de Lafões, nº 3; Castanheira; 6300-075 Guarda

Telefone

271 947 622 / 919 480 369

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		MARIA PINHEIRO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Doçaria, Sardinhas doces de Trancoso			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	A retalho por encomenda		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Largo D. Afonso Henriques, nº 4; 6420-015 Trancoso		
Telefone	271 811 077	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**AMÍLCAR FRANCISCO DIAS MORGADO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Mel, Pólen

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso na exploração a intermediários e industriais

Principal mercado

Global

Actividades de promoção

Em feiras e certames

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua Nova do Pinheiral, nº 4; 6355-060 Freineda; Almeida

Telefone

271 513 675

Fax

271 513 700

E-mail

amilcar.morgado@sapo.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	MARIA JOSÉ GRAVELHO (MIMINHOS DA AVÓ)		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Compotas, Licores, conservas, patés			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor e em feiras e mercados		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Venda do Cepo, 6420 Trancoso		
Telefone	271 811 374	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**FERNANDO ALBINO GODINHO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Mel

Marcas comerciais

Monte Calvo

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso a intermediarios e a retalho na exploração

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de Exposição e venda; Unidade Turismo rural

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua Francisco de Passos, nº 12; 6300-558 Guarda

Telefone

271 222 052

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	CEAP – COMPANHIA DE EMPREENDIMENTOS AGRO-PECUÁRIOS, LDA.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	nd		
Tecnologia de produção	Artesanal Licenciada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo Ovelha Curado (tipo Serra Estrela), Requeijão e Borreg	4 Quintas		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a intermediarios e a retalho na exploração		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Queijaria		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Quinta da Ribeirinha, Minhocal; 6360-110 Celorico da Beira		
Telefone	271 878 635	Fax	271 878 024
E-mail	ceap@ceap.com.p	Página Web	www.ceap.com.pt
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**PROBALTA, SA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade SA

Dimensão (nº de trabalhadores)

13

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Enchidos tradicionais, Fumeiro e Presuntos

Marcas comerciaisPresunto Beirão
Fumeiros da Guarda**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por Grosso a intermediários, industriais e exportadores e retalho a retalistas locais e grande distribuição

Principal mercado

Global

Actividades de promoção

Acções de promoção, Provas, feiras e certames

Infra-estruturas de venda

Espaço de venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

EN 16, Km 160, 6300-250 Vila Cortez do Mondego

Telefone

271 926 120

Fax

271 926 490

E-mail

probalta@probalta.com

Página Web

www.probalta.com

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa		MARIA JOSÉ SALVADOR PLÁCIDO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Enchidos: morcelas, farinheiras, chouriços e moiras			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho na exploração, em feiras e mercados e para restaurantes		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Nas feiras e exposições		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua da Saudade, 6420-421 Freches, Trancoso		
Telefone	964 740 160	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**SALSICHARIA FONSECA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal com inovação tecnológica

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Enchidos: morcela, farinheira, chouriça, apoio, alheira, bucho, chouriça de bofes

Marcas comerciais

Salsicharia Fonseca

Tipo de certificação

DRABI

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso na exploração a intermediários e a retalho a consumidores, feiras e mercados, restaurantes e retalhistas locais

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção

Em feiras e exposições

Infra-estruturas de venda

Empresa

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Bairro Dr Adelino Amaro da Costa, nº 5; 6420-425 Freches, Trancoso

Telefone

271 878 649

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		SALSICHARIA ARTESANAL COELHO	
Caracterização geral			
Forma jurídica		Produtor Individual	
Dimensão (nº de trabalhadores)		2	
Tecnologia de produção			
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Enchidos tradicionais	Salsicharia Coelho	DRABI	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso na exploração a intermediários e a retalho ao consumidor e em feiras e mercados		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoção	Em feiras e exposições		
Infra-estruturas de venda	Exploração		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Catraia de Freches; 6420-428 Freches, Trancoso		
Telefone	271 878 177	Fax	271 878 177
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**OSVALDO MOUTINHO NUNES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeitona, amêndoa, vinho

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso na exploração e vino na cooperativa de FCR

Principal mercado

Local

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Rua do Vale, Quinta de Pero Martins, 6440-231 Figueira de Castelo Rodrigo

Telefone

271 105 293

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		RUI JORGE MONTEIRO TORRES	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal c/ mecanização		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeitona, Amêndoa			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso para a cooperativa e industriais		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Quinta da Ferradosa; Quinta de Pero Martins, 6440-231 Figueira de Castelo Rodrigo		
Telefone	271 313 058	Fax	
E-mail	ruitores@portugalmail.com	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**SOCIEDADE LAGARES DE AZEITE DAS TORRES DE BAIXO, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Agrícola

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas no lagar a industriais

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Lagar

Notas e observações

Em preparação para modo produção biológico

Localização**Endereço postal**

Rua Direita, nº 1; Vale Afonsinho, 6440-251 Figueira de Castelo Rodrigo

Telefone**Fax****E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		PALA ENCHIDOS, LDA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal Licenciada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Enchidos: morcela, farinheira, chouriço, alheira, salpicão			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a intermediários, industriais e a retalho a consumidores, feiras, restaurantes e retalhistas		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção	Em feiras e exposições		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua da Lameira; Pala; 6400-261 Pinhel		
Telefone	914 048 687	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**JOSÉ AGOSTINHO BELO SARAIVA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal Licenciada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Queijo curado ovelha e requeijão

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho na exploração ao consumidor

Principal mercado

Local

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Queijaria

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua da Fonte Nova, Freches; 6420-441 Freches, Trancoso

Telefone

271 878 601

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		JOSÉ DIOGO CARLOS	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho na exploração ao consumidor		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Rua Prof Francisco Simão Rodrigues, 6420-428 Freches; Trancoso		
Telefone	968 149 141	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**MÁRIO FERREIRA ANDRADE****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

4

Tecnologia de produção

Artesanal com inovação tecnológica

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Pão e doçaria

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor, feiras e mercados e restaurantes

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoção

Individual, feiras e exposições

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Rua Professor Ramos nº2, 6420-414 Freches- Trancoso

Telefone

271 878 112

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ANTÓNIO MOURA	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel e Pólen	Terramel		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas por grosso a industriais e alguma venda a retalho para consumidores e lojas de cadeia comerciais		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Não tem		
Notas e observações			
Mel proveniente de zonas protegidas (Serra da Malcata)			
Localização			
Endereço postal	Rua de S. Sebastiao, nº 1, 6320-242 Quadrazais; Sabugal		
Telefone	271 605 137	Fax	
E-mail	mouramel@sapo.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**MÁRIO JOÃO GOMES NASCIMENTO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Mel

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas a retalho directamente ao consumidor e a amigos e vizinhos

Principal mercado

Local

Actividades de promoção

Não existe

Infra-estruturas de venda**Notas e observações****Localização****Endereço postal**

Largo da Roseira, nº12, 6420- Trancoso

Telefone

271 817 828

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ANTÓNIO SANTOS MEIRELES FIDALGO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel	Apiários Fidalgo	Instituto Ricardo Jorge	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Vendas a retalho directamente ao consumidor e em feiras de mel		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoção	Não existe		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Localização			
Endereço postal	Bairro Senhora dos Aflitos, Rua Professor Ale. Saldanha, nº8, 6420-118 Trancoso		
Telefone	271 811 140	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**MARIA PAULA RODRIGUES PASSOS GOUVEIA VIEIRA BRANCO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Castanha

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Vendas por grosso à grande distribuição

Principal mercado

Regional

Actividades de promoção

Não existe

Infra-estruturas de venda

Não tem

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Av. 25 de Abril,113, 6440-111 Figueira Castelo Rodrigo ou Caixa Postal 32- Figueira Castelo Rodrigo

Telefone

271 312 133 - 966 075 200

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		JÚLIO DOS SANTOS AMBRÓSIO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	4		
Tecnologia de produção	Artesanal Licenciada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo Ovelha Curado			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Por grosso a intermediarios e a retalho na exploração		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Queijaria		
Notas e observações			
Produtor que reúne as condições para certificação DOP, mas em 2008 não aderiu à mesma			
Localização			
Endereço postal	Quinta da Póvoa, 6360-120 Prados, Celorico da Beira		
Telefone	271 711 124	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

8.2. PRODUCTORES ARTESANALES EN EL DUERO SUPERIOR

Designação Comercial da Empresa**COAMÊNDUA – COOPERATIVA AGRÍCOLA DE PRODUTORES DE FRUTOS DE CASCA RIJA, C.R.L.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Cooperativa

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Amêndoa

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda por grosso para industriais

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações**

Cooperativa fundada em 2006, visa a expansão e melhoria da cultura e comercialização da amêndoa

Localização**Endereço postal**

Rua Abel Acácio Azevedo, nº 21; 5155-202 Freixo de Numão – Vila Nova de Foz Côa

Telefone

(00351) 279 788 027/961 303 001/961 303 040

Fax

(00351) 279 788 027

E-mail

coamendua@sapo.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

COAMÊNDUA – Cooperativa Agrícola de Produtores de
Frutos de Casca Rija, C.R.L.

Designação Comercial da Empresa	AZCOA – AZEITE DO CÔA, LDA.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite		DOP	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda por grosso a industriais; venda a retalho para a grande distribuição		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Empresa criada em 1999, com o intuito de valorizar o azeite produzido em Trás-os-Montes através da venda do azeite embalado			
Localização			
Endereço postal	Rua da Fábrica, 5150-118 Castelo Melhor – Vila Nova de Foz Côa		
Telefone	(00351) 279 718 030	Fax	(00351) 279 718 032
E-mail	azcoa@mail.telepac.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**AZEITE DOURO, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITE, S.A.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Azeite
Azeite
Azeite**Marcas comerciais**Azeite D'Alva
Duas Torres**Tipo de certificação**DOP
DOP**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda por grosso: na exploração a industriais; venda a retalho: na exploração ao consumidor final, para restaurantes, a retalhistas locais.

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Página web, folhetos

Infra-estruturas de venda

Espaço de promoção e venda

Notas e observações

Sociedade constituída em 1997 com o objectivo de valorizar o azeite da zona de Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta e Barca de Alva. Esta localidade deu o nome à marca comercial do azeite

Localização**Endereço postal**

Zona Industrial de Larinho, Lote 21 e 22, Apartado 28, 5160-113 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 252 688

Fax

(00351) 279 252 688

E-mail

azeitedouro@sapo.pt

Página Web

www.azeitedouro.com

Logotipo, marca o fotografia

Designação Comercial da Empresa	CARM – CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, LDA.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Agrícola		
Dimensão (nº de trabalhadores)	6		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite	Quinta do Bispado	DOP	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho para restaurantes e para grande distribuição		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção	Participação em feiras e obtenção de prémios		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda e sala de provas		
Notas e observações			
A Casa Agrícola Roboredo Madeira, Lda. é uma empresa familiar, estando a sua actividade documentada desde meados do séc. XVII. O objectivo sempre foi o de produzir azeites e vinhos de alta qualidade, unicamente a partir de azeitonas e uvas das quintas da empresa			
Localização			
Endereço postal	Rua da Calábria; 5150-021 Almendra – Vila Nova de Foz Côa		
Telefone	(00351) 279 718 010	Fax	(00351) 279 718 011
E-mail	sales@carm.pt	Página Web	www.carm.pt
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**COOPERATIVA AGRÍCOLA SABODOURO, CRL****Caracterização geral****Forma jurídica**

Cooperativa

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite

Marcas comerciais

Sabodouro

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na cooperativa ao consumidor final e para a grande distribuição

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de venda

Notas e observações

Constituída em 1977, tem vindo ao longo dos anos a investir na modernização dos equipamentos de extracção de azeite. Labora azeitona das Arribas do Sabor e do Douro

Localização**Endereço postal**

Largo do Toural; 5200-204 Mogadouro

Telefone

(00351) 279 345 231

Fax

(00351) 279 345 231

E-mail

cooperativa-sabodouro@clix.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE CUSTÓIAS DO DOURO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Cooperativa		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho na cooperativa ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Instituição com cerca de sessenta anos			
Localização			
Endereço postal	Custóias do Douro, 5155 Vila Nova de Foz de Côa		
Telefone	(00351) 279 779 359	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE VILA NOVA DE FOZ CÔA, C.R.L.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Cooperativa

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite

Marcas comerciais

Vale Sagrado

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na cooperativa ao consumidor final, a retalhistas locais, regionais e nacionais e participação em feiras

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Cooperativa fundada há 40 anos com investimentos recentes em instalações e equipamentos de extracção do azeite.

Localização**Endereço postal**

Zona Industrial Fontaínhas, 5150-644 Vila Nova de Foz Côa

Telefone

(00351) 279 768 080

Fax**E-mail**

adegafozcoa@mail.telepac.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		COOPERATIVA DE VITICULTORES E OLIVICULTORES DE FREIXO DE NUMÃO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Cooperativa		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite Azeite	Casa Grande Casa Grande – Gold Reserve	DOP	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda por grosso à grande distribuição; venda a retalho na cooperativa ao consumidor final, a retalhistas locais e regionais e à grande distribuição		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção	Participação em concursos com obtenção de prémios e revistas		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda e sala de provas		
Notas e observações			
Cooperativa constituída em 2001. Investiu em tecnologia avançada de extracção a frio de azeite			
Localização			
Endereço postal	Lugar de Sebarigos, EN 324; 5155-203 Freixo de Numão – Vila Nova de Foz Côa		
Telefone	(00351) 279 780 010	Fax	
E-mail	cooperativa.numaomail.telepac.pt	Página Web	www.cfnumao.com
Logotipo, marca o fotografia			



FREIXO DE NUMÃO
COOPERATIVA DE VITICULTORES E OLIVICULTORES

Designação Comercial da Empresa**COOPERATIVA DOS OLIVICULTORES DE MONCORVO, C.R.L.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Cooperativa

Dimensão (nº de trabalhadores)

10

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite

Marcas comerciais

Terras de Moncorvo

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda por grosso a industriais e venda a retalho directamente ao consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Organização cooperativa que labora e comercializa produtos da região como vinho e azeite. Esta organização é a entidade gestora da DOP Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo

Localização**Endereço postal**

Apartado 18, 5160-909 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 254 089

Fax

(00351) 279 254 089

E-mail

moncorvo@coopmoncorvo.com

Página Web

www.coopmoncorvo.com

Logotipo, marca o fotografia

COOP. AGRÍCOLA DOS OLIVICULTORES DE MONCORVO, C.R.L.



Designação Comercial da Empresa	JOÃO BAPTISTA CORDEIRO E IRMÃOS, LDA.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Agrícola		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite	Avessadas		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda por grosso: a industriais; venda a retalho: na empresa e em feiras e mercados ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Sociedade constituída por elementos da mesma família para rentabilizar a exploração agrícola			
Localização			
Endereço postal	Rua das Eiras, nº1, Brunhoso, 5200-100 Mogadouro		
Telefone	(00351) 279 343 222	Fax	
E-mail	azeiteavessadas@sapo.pt	Página Web	azeiteavessadas.com.sapo.pt
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**MARIA ADELAIDE FERREIRA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Azeite

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda por grosso a intermediários e venda a retalho na empresa ao consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações**

Lagar tradicional remodelado. Labora azeitona das Arribas do Sabor

Localização**Endereço postal**

Rua da Faceira, Remondes; 5200-370 Mogadouro

Telefone

(00351) 279 341 127

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		OLIVICULTORES DO NORDESTE, LDA.	
Caracterização geral			
Forma jurídica		Sociedade Agrícola	
Dimensão (nº de trabalhadores)		1	
Tecnologia de produção		Industrializada	
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeite Azeitona	Muga		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Azeite – Venda por grosso para industriais e venda a retalho na empresa e em feiras ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Sociedade constituída em 1999 por 16 sócios, com o intuito de valorizar o azeite produzido a partir da Azeitona Negrinha de Freixo, das Arribas do Douro			
Localização			
Endereço postal	Cabeço da Muga, Bemposta, 5200-043 Mogadouro		
Telefone	(00351) 279 578 050	Fax	(00351) 279 578 051
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa	COOPAFREIXO, COOPERATIVA AGRÍCOLA, C.R.L.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Cooperativa		
Dimensão (nº de trabalhadores)	5		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeitona de conserva Azeite Amêndoa	Negrinha de Freixo Negrinha de Freixo —	— DOP —	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Azeite e azeitona – venda por grosso e alguma venda a retalho na cooperativa ao consumidor final e a retalhistas locais		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Cooperativa constituída por produtores de azeitona de conserva com início de laboração em 1999			
Localização			
Endereço postal	Zona Industrial, 5180 Freixo de Espada à Cinta		
Telefone	(00351) 279 652 668	Fax	
E-mail	coopafreixo@gmail.com	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa		PORTTABLE, PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Sociedade Comercial		
Dimensão (nº de trabalhadores)	6		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Azeitona de conserva	Arribas do Douro		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda por grosso para empresas exportadoras		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Sociedade criada em 1999 para a comercialização de azeitona de conserva de produção própria			
Localização			
Endereço postal	Quinta da Matança; 5180 Freixo de Espada à Cinta		
Telefone	(00351) 279 652 690	Fax	(00351) 279 652 690
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**COZINHA REGIONAL DE CARVIÇAIS****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Fumeiro regional (linguiça, alheira, morcela, chouriço bocha), marmelada, geleia, salpicão, butelo, e compotas diversas

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa ao consumidor final e a intermediários locais

Principal mercado

Mercado local

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda, sala de provas

Notas e observações

Unidade licenciada desde 2003. O saber fazer tradicional é transmitido de geração em geração

Localização**Endereço postal**

Rua Cabo dos Tapados, nº 22, 5160-068 Carviçais – Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 939 490 / 962 526 723

Fax

(00351) 279 939 490

E-mail**Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa

ISABEL MARIA SEIXAS TRIGO REI

Caracterização geral**Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Semi-industrial

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Fumeiro: linguiça, salpicão, alheira

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: feiras e mercados, restaurantes e retalhistas locais

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Viatura de distribuição e venda

Notas e observações

Unidade em laboração há sete anos, constituída com o intuito de criar o próprio emprego da família

Localização**Endereço postal**

Rua da Igreja, 5160 Cabeça Boa – Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 934 867 576

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa**MARIA AUGUSTA PRETO ESTEVES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Fumeiro: chouriça, salpicão, alheiras, butelo, bocha, chouriça de osso, chaviana

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa ao consumidor final

Principal mercado

Mercado regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Possui uma exploração agrícola, criando os animais (porcos e galinhas) utilizados na confecção do fumeiro. O pão utilizado no fabrico das alheiras também é de fabrico próprio

Localização**Endereço postal**

Rua da Padaria, s/n, Urrós, 5200-461 Mogadouro

Telefone

(00351) 279 579 399

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	EMÍLIO JOSÉ GAMBOA		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel de Rosmaninho			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho na empresa ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Pequeno apicultor, a tempo parcial, desde 1993			
Localização			
Endereço postal	Rua da Encruzilhada, nº 21; 5180-134 Freixo de Espada à Cinta		
Telefone	(00351) 279 653 452/963 111 038	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**MEL DO DOURO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Mel

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa ao consumidor final e a retalhistas locais e regionais

Principal mercado

Mercado regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda****Notas e observações**

Produtor de média dimensão com 25 anos de experiência.

Localização**Endereço postal**

Rua Tenente Coronel Adão Carrapatoso, 21; 5150 Vila Nova de Foz Côa

Telefone

(00351) 279 762 591

Fax**E-mail**

soteroferreira@hotmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Neste mel predomina o néctar colhido da flor do rosmaninho. A cristalização do mel é um fenómeno que ocorre com a descida de temperatura. Deve-se evitar a aquisição do mel que não indique o nome do produtor.

Exija-o**Origem : Vila Nova de Foz Côa**

Lot. 1-Peixe sq. aproximado 1000g
Consumir antes 10/2011

António S.M. Ferreira

Rua Ten. Cor. Adão Carrapatoso

Tel. nº 279 762591 5150 Vila Nova de Foz Côa

Apoio nº 09140028

Designação Comercial da Empresa		MEL DO DOURO SUPERIOR	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel	Mel do Douro Superior		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na empresa ao consumidor final e a retalhistas locais e regionais		
Principal mercado	Mercado local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Pequeno apicultor, com início de actividade em 1998. Mel onde predomina o rosmaninho e a flor de amendoeira			
Localização			
Endereço postal	5150 Vila Nova de Foz Côa		
Telefone	(00351) 279 762 254/963 593 646	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**MEL DO FRADE****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Mel

Marcas comerciais

Mel do Frade

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: em feiras e mercados ao consumidor final, e a retalhistas locais

Principal mercado

Mercado local

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda**Notas e observações**

Iniciou actividade como jovem agricultora em 2006 dedicando-se à produção de mel de rosmaninho

Localização**Endereço postal**

Av. Guerra Junqueiro; 5180-104 Freixo de Espada à Cinta

Telefone

(00351) 279 653 061

Fax

(00351) 279 653 061

E-mail

márcia.jomar@sapo.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	MEL DOURO		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Mel	Mel Douro		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda por grosso para empresas exportadoras; Venda a retalho para retalhistas locais e regionais e venda porta a porta ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado global		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Grande apicultor. Mel produzido a partir da flor de rosmaninho			
Localização			
Endereço postal	Castelo Melhor, 5150 Vila Nova de Foz Côa		
Telefone	(00351) 279 713 246/919 024 002	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**A ROLINHA – LOJA DE PRODUTOS REGIONAIS****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Amêndoa coberta (bicuda, morena e peladinha)

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa e em feiras, ao consumidor final

Principal mercado

Mercado local

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda

Notas e observações**Localização****Endereço postal**

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, nº 6 e 8, 5160 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 965 821 520

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	ARTE, SABOR E DOURO		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Amêndoa coberta (bicuda, morena e peladinha)	Arte, Sabor e Douro		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na empresa e em feiras, ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras, programas de televisão e livros		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Unidade licenciada de transformação de frutos de casca rija - Amêndoa coberta			
Localização			
Endereço postal	Largo General Claudino nº 26, 5160-243 Torre de Moncorvo		
Telefone	(00351) 968 087 514/968 087 514	Fax	(00351) 279 252 699
E-mail	artessaboredouro@iol.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**CASA DO CONSELHEIRO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Doçaria de amêndoa

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho na empresa e em feiras e mercados, ao consumidor final

Principal mercado

Mercado local

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda e unidade de turismo em espaço rural

Notas e observações

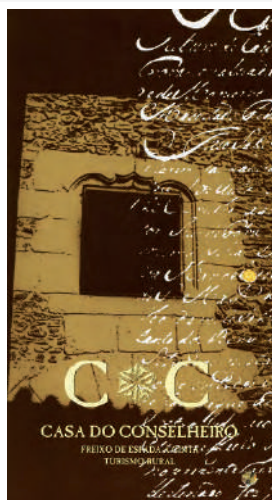
Produtos de elevada qualidade, produzidos maioritariamente por encomenda

Localização**Endereço postal**

Rua das Eiras, nº 7; 5180 freixo de Espada à Cinta

Telefone

(00351) 279 653 439/933 123 599

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa**CASINHA DAS AMÊNDOAS DE MONCORVO (BAZAR REGIONAL)****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Amêndoa coberta (bicuda, morena e peladinha)

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa e em feiras, ao consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Unidade de laboração de amêndoa coberta com 5 anos de existência

Localização**Endereço postal**

Largo General Claudino, nº 13, 5160-243 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 253 456

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa**DOCE SABOR DE OUTROS TEMPOS****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Marmelada e compotas diversas

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: em feiras e em instalações de outras entidades, ao consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda**Notas e observações**

Utilizam o espaço da ANCOTEC para expor e vender o produto

Localização**Endereço postal**

Urros; 5160 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 965 487 704

Fax**E-mail**

rucadrogra@portugalmail.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	FERNANDA DE JESUS RAMOS CARPINTEIRO		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal (pequena unidade licenciada)		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Pão Regional, Bôla de Azeite, Bôla de Páscoa			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: venda ambulante		
Principal mercado	Mercado local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Viatura de transporte e venda do pão		
Notas e observações			
Pequena padaria artesanal, licenciada desde 2001			
Localização			
Endereço postal	Bairro do Montinho, Rua B, nº 4; 5160-091 Felgueiras, Torre de Moncorvo		
Telefone	(00351) 279 243 529	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**FLORMÊNDIA****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Doces de amêndoa e amêndoa
coberta (bicuda, morena e peladinha)**Marcas comerciais****Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa e em feiras, ao consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras, concursos, programas de televisão e livros

Infra-estruturas de vendaEspaço de exposição e venda, equipamento próprio e licenciado para
vender em feiras**Notas e observações**

Os doces desta unidade produtiva são todos de criação própria, desde a receita até à forma, tendo sido criados cerca de 31 doces. Actualmente, encontra-se em fase de reconhecimento do Estatuto do Artesão e da Unidade Produtiva Artesanal

Localização**Endereço postal**

Largo Diogo de Sá, 5 – 7, 5160-238 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 919 810 791

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	PADARIA ARTESANAL VICTOR		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Pão Regional, Económicos, Súplicas, Bolos de Canela, Bolo Mulato, Cavacas, Bôla de Azeite			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na empresa ao consumidor final e venda ambulante		
Principal mercado	Mercado local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Viatura de transporte e venda do pão		
Notas e observações			
Padaria em laboração desde 2007			
Localização			
Endereço postal	Rua das Barreiras, Estrada Nacional 220, 5160-069 Carviçais, Torre de Moncorvo		
Telefone	(00351) 279 939 571/918 672 430/916 969 379	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**PADARIA CONFEITARIA O FORNO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

2

Tecnologia de produção

Semi-industrial

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Pão Regional, Bolos Regionais,
Bôla de Azeite, Folar, Bolo-rei,
Pão-de-ló, Bolo Mulato**Marcas comerciais****Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: venda ambulante, para restaurantes e a retalhistas locais

Principal mercado

Mercado regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Viatura para distribuição e venda do pão

Notas e observações

Negócio de família legalizado em 1989

Localização**Endereço postal**

Rua da Igreja, nº22, Castelo Branco 5200-130 Mogadouro

Telefone

(00351) 279 599 451

Fax**E-mail**

padariaforno@sapo.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	PADARIA DONA ARMANDINA		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	4		
Tecnologia de produção	Artesanal (pequena unidade licenciada)		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Pão Regional			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: venda ambulante		
Principal mercado	Mercado local		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Viatura de transporte e venda do pão		
Notas e observações			
Padaria artesanal recentemente remodelada e licenciada. Produz pão tradicional			
Localização			
Endereço postal	Rua do Vale Redondo, nº 10, 5160-069 Carviçais, Torre de Moncorvo		
Telefone	(00351) 279 939 683	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**PADARIA E PASTELARIA TERRINCA, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

12

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Pão regional e doçaria regional

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho na empresa ao consumidor final

Principal mercado

Mercado local

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Padaria em funcionamento há 14 anos, oferecendo uma vasta gama de doçaria regional

Localização**Endereço postal**

Rua de São Miguel, nº 29; 5150 Vila Nova de Foz Côa

Telefone

(00351) 279 764 444

Fax**E-mail**

soteroferreira@hotmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		PADARIA ESTEVES	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	4		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Pão Regional, bôla de azeite			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: venda ambulante, venda para restaurantes e retalhistas		
Principal mercado	Mercado regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Padaria em funcionamento desde 1998. Coze os seus produtos em forno de lenha			
Localização			
Endereço postal	Cruzamento Freixo de Espada à Cinta, Estrada nacional 220; 5180-011 Freixo de Espada à Cinta		
Telefone	(00351) 649 428	Fax	(00351) 279 547 844
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**PADARIA O SONHO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

4

Tecnologia de produção

Semi-industrial

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**Pão Regional, Bolos Regionais,
Bolo Mulato**Marcas comerciais****Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na padaria e em mercados ao consumidor final, venda ambulante, a restaurantes e a retalhistas locais

Principal mercado

Mercado regional

Actividades de promoção

Participação na feira dos Gorazes e publicidades nos bilhetes das festas locais

Infra-estruturas de venda

Espaço de venda, viatura para distribuição e venda do pão

Notas e observações

A presente unidade é um negócio de família com 12 anos de funcionamento

Localização**Endereço postal**

Bairro da Escola, Castelo Branco 5200-130 Mogadouro

Telefone

(00351) 963 607 132

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		PADARIA POIARENSE	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Industrializada		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Pão Regional, Bôla de azeite, Bôla de carne			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: venda ambulante e na padaria ao consumidor final, e em restaurantes		
Principal mercado	Mercado regional		
Actividades de promoção			
Infra-estruturas de venda	Espaço de promoção e venda		
Notas e observações			
Padaria familiar. Coze os seus produtos em forno de lenha			
Localização			
Endereço postal	Rua do Coiço, s/n 5180-360 Poiães – Freixo de Espada à Cinta		
Telefone	(00351) 279 652 697	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**PADARIA SÃO SEBASTIÃO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Pão de trigo, bijous, pão de centeio, económicos, súplicas, queques, bolos de côco, bolos torcidos, folar de carne, folar doce, pão-de-ló

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho na padaria ao consumidor final

Principal mercado

Mercado local

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Empresa com cerca de três décadas. Modernizou recentemente o processo de fabrico. Pão cozido em forno eléctrico

Localização**Endereço postal**

Rua da Padaria, Urrós 5200 Mogadouro

Telefone

(00351) 279 579 169

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	PASTELARIA BOM GOSTO		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	4		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Amêndoa coberta (bicuda, morena e peladinha), cavacas, económicos, súplicas e outros doces de amêndoa			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na empresa e em feiras, ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Unidade existente desde 1982 em que o saber fazer tradicional actualmente utilizado representa um legado das gerações anteriores			
Localização			
Endereço postal	Rua Manuel de Seixas, nº 5; 5160-280 Torre de Moncorvo		
Telefone	(00351) 279 254 213	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**PASTELARIA LAMPREIA D'OVOS****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Industrializada

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Doçaria Regional e outros doces com amêndoa

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho feita na pastelaria ao consumidor final

Principal mercado

Mercado local

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de promoção e venda

Notas e observações

Pastelaria em funcionamento desde 2001, produzindo doçaria regional e outros doces com amêndoa de elevada qualidade

Localização**Endereço postal**

Av. Sá Carneiro; 5155-325 Freixo de Numão – Vila Nova de Foz Côa

Telefone

938 414 141

Fax**E-mail**

(00351) 279 789 800

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	LUÍS JOAQUIM PINTO		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo de ovelha curado	Sabor da Aldeia		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na queijaria, feiras e mercados, porta a porta, festas, romarias e eventos de caça, ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado regional		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Labora, exclusivamente, leite dos próprios animais			
Localização			
Endereço postal	Rua da Fonte Velha, nº 20, Bruçó, 5200-090 Mogadouro		
Telefone	(00351) 279 589 430	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**MUNDO NATURAL, FABRICAÇÃO DE QUEIJOS UNIPESSOAL, LDA.****Caracterização geral****Forma jurídica**

Sociedade Comercial

Dimensão (nº de trabalhadores)

12

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Queijo de ovelha fresco
 Queijo de ovelha meia cura
 Queijo de ovelha curado
 Queijo de ovelha apimentado
 Queijo de cabra fresco
 Queijo de cabra meia cura
 Queijo de cabra apimentado
 Requeijão

Marcas comerciais

Flor da Cardanha
 Flor da Cardanha
 Flor da Cardanha
 Flor da Cardanha
 Vale do Sabor
 Vale do Sabor
 Vale do Sabor
 Flor da Cardanha

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda por grosso para empresas exportadoras; venda a retalho na empresa, para restaurantes e retalhistas locais

Principal mercado

Mercado regional

Actividades de promoção

Folhetos

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e vendas

Notas e observações

Empresa constituída em meados da década de 90, posteriormente vendida a uma empresa espanhola

Localização**Endereço postal**

Bairro Nossa Sra. da Conceição, Cardanha; 5160-041 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 988 007/010

Fax

(00351) 279 988 007

E-mail

mundonatural@sapo.pt

Página Web**Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	QUEIJARIA DO PLANALTO		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	2		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo de Ovelha Curado Queijo de Cabra Curado	Queijaria do Planalto Queijaria do Planalto		
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na queijaria ao consumidor final, para retalhistas locais e para a grande distribuição		
Principal mercado	Mercado local		
Actividades de promoção	Calendários e folhetos		
Infra-estruturas de venda	Viatura para transporte e venda do queijo		
Notas e observações			
É uma unidade familiar. Iniciou a laboração em 2000. Integra uma rede local deste tipo de unidades instaladas ao abrigo do programa AGRIS			
Localização			
Endereço postal	Rua da Padaria, Urrós 5200-468 Mogadouro		
Telefone	(00351) 279 579 451/932 003 949	Fax	(00351) 279 579 451
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**QUEIJARIA SERRA SÃO CRISTÓVÃO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Queijo de ovelha e de cabra, requeijão

Marcas comerciais

Serra São Cristóvão

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na queijaria e em feiras e mercados ao consumidor final, para restaurantes, retalhistas locais e para a grande distribuição

Principal mercado

Mercado regional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Carro de transporte e venda do queijo

Notas e observações

Unidade licenciada que produz queijo a partir de leite pasteurizado de ovelha e cabra, de produção própria

Localização**Endereço postal**

Rua do Cruzeiro, nº 31, 5160-073 Felgar – Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 934 093 145

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	QUEITEQ – COOPERATIVA DE PRODUTORES DE LEITE DE OVINOS DA TERRA QUENTE, C.R.L.		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Cooperativa		
Dimensão (nº de trabalhadores)	12		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Queijo Terrincho Queijo de ovelha curado Artesanato de lã e linho (tapetes, naprons, alforges)	Quinta Branca Quinta Branca	DOP	
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Queijo – 75% das vendas por grosso a intermediários locais; 25% das vendas a retalho feitas na queijaria, para restaurantes e para retalhistas locais		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras, jornais locais, folhetos		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda e sala de provas		
Notas e observações			
Entidade gestora da DOP Queijo Terrincho. Este produto é obtido a partir de leite cru da raça ovina Churra da Terra Quente			
Localização			
Endereço postal	Quinta Branca, 5160-111 Larinho, Torre de Moncorvo		
Telefone	(00351) 279 258 090	Fax	(00351) 279 258 098
E-mail	queiteq@sapo.pt	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**QUINTA DR. RAMIRO SALGADO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

3

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Queijo de ovelha curado

Marcas comerciais

Quinta Dr. Ramiro Salgado

Tipo de certificação**Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na exploração ao consumidor final, para restaurantes e retalhistas locais

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

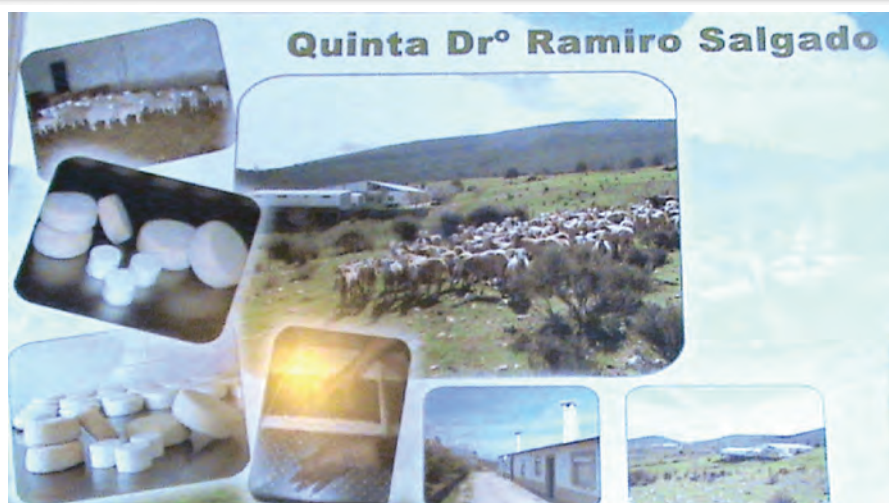
Esta queijaria labora apenas leite da própria exploração

Localização**Endereço postal**

Quinta Dr. Ramiro Salgado, Carvalhais, Felgar, 5160 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 929 311

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa

ASSOCIAÇÃO CULTURAL E RECREATIVA DE SOUTELO

Caracterização geral

Forma jurídica

Associação

Dimensão (nº de trabalhadores)

10

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados

Tipo de produto

Colchas, toalhas, naprons, cortinas, estolas, casulas em linho; tapetes de lã

Marcas comerciais

Tipo de certificação

Comercialização, publicidade e venda

Sistemas de comercialização

Venda a retalho: na associação e em feiras para o consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição, demonstração e venda

Notas e observações

Associação constituída há 15 anos com o intuito de preservar o cultivo e o posterior tratamento do linho para a elaboração dos diversos produtos em linho

Localização

Endereço postal

Rua do Cruzeiro, Soutelo; 5200-410 Mogadouro

Telefone

(00351) 279 343 249

Fax

(00351) 279 343 249

E-mail

Página Web

Logotipo, marca o fotografia



Designação Comercial da Empresa**ASSOCIAÇÃO DE ARTESÃOS DE MOGADOURO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Associação

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Colchas, tapetes, naprons, almofadas em linho, algodão e lã

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na associação e em feiras ao consumidor final e a retalhistas regionais

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Divulgação feita no posto de turismo local e pela autarquia

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Associação com cerca de 30 anos. Nasceu a partir de um projecto de formação e educação de adultos

Localização**Endereço postal**

Rua das Eiras, Casa da Cultura, 5200 Mogadouro

Telefone

(00351) 279 342 053/918 419 304

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		ASSOCIAÇÃO PARA O ESTUDO, DEFESA E PROMOÇÃO DO ARTESANATO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Associação		
Dimensão (nº de trabalhadores)	3		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Toalhas, naprons, colchas, almofadas, quadros, tapetes em linho, seda e lã			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na associação e em feiras ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição (Casa Museu) e venda		
Notas e observações			
Associação constituída em 1998 com o intuito de preservar os processos de fabrico da seda			
Localização			
Endereço postal	Largo do Outeiro, nº 6; 5180-118 Freixo de Espada à Cinta		
Telefone	(00351) 279 658 190	Fax	(00351) 279 658 190
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



Designação Comercial da Empresa**TECELAGEM E TAPEÇARIA ARTESANAL DE MONCORVO****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Tapetes, naprons, toalhas em linho, algodão e lã

Marcas comerciais**Tipo de certificação****Comercialização, publicidade e venda****Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa ao consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção**Infra-estruturas de venda**

Espaço de exposição e venda

Notas e observações

Tecedeira desde 1997. Frequentou o curso de formação profissional na ANCOTEQ

Localização**Endereço postal**

Rua Mário Luís de Sousa, nº 5; 5160 Torre de Moncorvo

Telefone

(00351) 279 252 811

Fax

(00351) 279 252 811

E-mail**Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa		MANUEL JOAQUIM SIEIRO	
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Albardas, arreios, meleias, cabeçadas, retranscas, cilhas, colares para bois			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na empresa e em feiras e mercados, ao consumidor final		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda			
Notas e observações			
Este artesão é um dos últimos albardeiros do país. Aprendeu este ofício em criança com o seu pai e nunca mais parou			
Localização			
Endereço postal	Rua da Malhada, nº 5, Brunhoso; 5200-100 Mogadouro		
Telefone	(00351) 279 343 331/969 033 204	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			

Designação Comercial da Empresa**CASA RURAL DE TRÁS-OS-MONTES****Caracterização geral****Forma jurídica**

Produtor Individual

Dimensão (nº de trabalhadores)

1

Tecnologia de produção

Artesanal

Produtos elaborados e comercializados**Tipo de produto**

Miniaturas em cerâmica (réplicas de casas, capelas, pelourinhos, escanos, carros de bois, fortes, entre outros)

Marcas comerciais**Tipo de certificação**

Possui carta do artesão e de unidade produtiva artesanal

Comercialização, publicidade e venda**Sistemas de comercialização**

Venda a retalho: na empresa, em feiras, nos postos de turismo e no Governo Civil de Bragança, ao consumidor final

Principal mercado

Mercado nacional

Actividades de promoção

Participação em feiras, exposições e programas televisivos, exposição e venda dos produtos nos postos de turismo e Governo Civil de Bragança

Infra-estruturas de venda

Espaço de exposição demonstração e venda

Notas e observações

Unidade com cerca de 25 anos de existência

Localização**Endereço postal**

Praça Engenheiro Duarte Pacheco, 5200 Mogadouro

Telefone

(00351) 919 690 843

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografia**

Designação Comercial da Empresa	OFICINA DE VELAS ARTESANAIS		
Caracterização geral			
Forma jurídica	Produtor Individual		
Dimensão (nº de trabalhadores)	1		
Tecnologia de produção	Artesanal		
Produtos elaborados e comercializados			
Tipo de produto	Marcas comerciais	Tipo de certificação	
Velas			
Comercialização, publicidade e venda			
Sistemas de comercialização	Venda a retalho: na empresa e em feiras ao consumidor final e a retalhistas locais		
Principal mercado	Mercado nacional		
Actividades de promoção	Participação em feiras		
Infra-estruturas de venda	Espaço de exposição e venda		
Notas e observações			
Unidade fundada em Março de 2003. O processo de fabrico é inteiramente artesanal e único no país			
Localização			
Endereço postal	Rua do Forno, nº 4, 5160-091 Felgueiras – Torre de Moncorvo		
Telefone	(00351) 279 243 530	Fax	
E-mail	mrppatricio@hotmail.com	Página Web	
Logotipo, marca o fotografia			



8.3. PRODUCTORES ARTESANALES EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA

Nombre Comercial de la Empresa

CUCU

Caracterización general

Forma jurídica

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados

Tipo de producto

Marcas comerciales

Tipo de certificación

Quesos

Cucu

Artesana

Comercialización, publicidad y venta

Sistema de comercialización

En la empresa y en restaurantes

Principal mercado

Local

Actividades de promoción

No realizan ningún tipo de promoción específico

Infraestructuras de venta

En la empresa y centros de turismo rural

Notas y observaciones

Localización

Dirección Postal

Plaza Fuente Castaño, nº 12, Lagunilla (Salamanca)

Teléfono

923 417 884

Fax

E-mail

Página Web

Logotipo, marca o fotografía

Nombre Comercial de la Empresa	CYNARA		
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	2		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Quesos, requesón y yogur	Cynara	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, en ferias y mercados, y a otros detallistas locales y regionales, por correspondencia		
Principal mercado	Local, regional y nacional		
Actividades de promoción	Individualmente y a través de la Asociación de Artesanos de Castilla y León		
Infraestructuras de venta	En la empresa y en centro de turismo rural		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ San Miguel nº 6, Hinojosa del Duero (Salamanca)		
Teléfono	923 515 183	Fax	
E-mail		Página Web	www.miqueso.com
Logotipo, marca o fotografía			



Nombre Comercial de la Empresa	ARTESANOS DEL ARCO HERNÁNDEZ		
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	1		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Queso semicurado	Artesanos del Arco Hernández	Artesana, Marca de Garantía	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa y en restaurantes		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoción	Individualmente a través de la página web, folletos, pegatinas etc		
Infraestructuras de venta	En la empresa		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Del Toral nº 17, 37273 Bogajo (Salamanca)		
Teléfono	923 519 394	Fax	
E-mail	Sara_hi65@hotmail.com	Página Web	www.delarcohernandez.com
Logotipo, marca o fotografía			



Nombre Comercial de la Empresa		DULCES NIEVES	
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	2		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Bollería y pastelería	Dulces Nieves	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas y en ferias y mercados		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoción	Individualmente, y a través de los distribuidores		
Infraestructuras de venta	En la empresa		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ El Cubo s/n, Montemayor del Río (Salamanca)		
Teléfono	923 431 189	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**EMBUTIDOS Y JAMONES FAUSTINO PRIETO****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

9

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Embutidos y jamones ibéricos

Marcas comerciales

Faustino Prieto

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados, restaurantes y por correspondencia

Principal mercado

Local, regional, nacional y global

Actividades de promoción

Individualmente y a través de la Asociación de Artesanos de Castilla y León

Infraestructuras de venta

En la empresa

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ Castilla, 16, , Cespedosa de Tormes (Salamanca)

Teléfono

923 152 670

Fax**E-mail**

jamonesfaustinoprieto@hotmail.com

Página Web

www.jamonesfaustinoprieto.com

Logotipo, marca o fotografía

Nombre Comercial de la Empresa		GADEL S.C.L	
Caracterización general			
Forma jurídica		Cooperativa	
Dimensión (n.º de trabajadores)		4	
Tecnología de producción		Artesanal	
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Embutidos y jamones ibéricos	GADEL	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas, restaurantes y por correspondencia		
Principal mercado	En este momento ninguno		
Actividades de promoción	No realizan ningún tipo de promoción específico		
Infraestructuras de venta	En la empresa		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Salas Pombo nº 13, Monleras (Salamanca)		
Teléfono	923 575 206	Fax	
E-mail	anmidelga@hotmail.com	Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**GARRAPIÑADAS MARIO SÁNCHEZ****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Almendras garrapiñadas y pipas

Marcas comerciales

Garrapiñadas Mario Sánchez

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

Venta ambulante, ferias y mercados

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoción

No se hace ningún tipo de promoción

Infraestructuras de venta

Puesto ambulante

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ Gabriel y Galán nº 5 3º A, Béjar (Salamanca)

Teléfono

649 648 016

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa	HORNO AVENIDA		
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	6		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Bollería, panadería, pastelería y confitería	Horno Avenida	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas y en restaurantes		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoción	No se hace ningún tipo de promoción		
Infraestructuras de venta	En la empresa		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	Avda de España nº 33, Bj. Ciudad Rodrigo (Salamanca)		
Teléfono	923 460 068	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa		ISAN	
Caracterización general			
Forma jurídica		Productor Individual	
Dimensión (n.º de trabajadores)		3	
Tecnología de producción		Artesanal	
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Quesos	Isan	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados y restaurantes		
Principal mercado	Local, regional y nacional		
Actividades de promoción	Individualmente y a través de la Asociación de artesanos de Castilla y León		
Infraestructuras de venta	En la empresa y a través de centros de turismo rural		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Delicias nº 18, Polígono 3, parcela 116. El Manzano (Salamanca)		
Teléfono	923 577 151 / 630 629 300	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa		JEMAR	
Caracterización general			
Forma jurídica		Productor Individual	
Dimensión (n.º de trabajadores)		3	
Tecnología de producción		Artesanal	
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Embutidos y jamones	Jemar	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados y en restaurantes		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoción	No hacen ningún tipo de promoción		
Infraestructuras de venta	En la empresa		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Sexta nº 1, Serradilla del Llano (Salamanca)		
Teléfono	923 489 079	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**JAVIER MARCOS****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Pan y bollería

Marcas comerciales

JM

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados y en restaurantes

Principal mercado

Local

Actividades de promoción

No hacen ningún tipo de promoción

Infraestructuras de venta

En la empresa

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ El Pino nº 20, Sotoserrano (Salamanca)

Teléfono

923 422 080

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa	JUAN FUENTES CB		
Caracterización general			
Forma jurídica	Sociedad comercial		
Dimensión (n.º de trabajadores)	2		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Morcillas y farinatos	Juan Fuentes	Artesana, y marca de garantía del farinato de Ciudad Rodrigo	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa y a otros detallistas locales y regionales		
Principal mercado	Local		
Actividades de promoción	Individualmente a través de sorteos, calendarios, anuncios en radio y prensa, además de ser el patrocinador del atletismo del pueblo		
Infraestructuras de venta	En la empresa		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Egido nº 20 , Sancti Spiritus (Salamanca)		
Teléfono	923 484 157	Fax	
E-mail	juanfuentescb@hotmail.com	Página Web	www.atletismosanctispiritus.com
Logotipo, marca o fotografía			



Nombre Comercial de la Empresa**CONSERVAS ARTESANAS JUANA****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

1

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Subconservas y vegetales

Marcas comerciales

Conservas artesanas Juana

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, a otros detallistas, ferias, restaurantes y por correspondencia

Principal mercado

Local, regional y nacional

Actividades de promoción

Aparece en el catálogo de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León

Infraestructuras de venta

En la empresa y centro de turismo rural

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

Plaza del Castillo nº 1, Herguijuela de la Sierra (Salamanca)

Teléfono

923 433 093

Fax**E-mail****Página Web**

www.mermeladas.es

Logotipo, marca o fotografía

Elaboracion de
CONSERVAS
 ARTESANALES

Juana CEREZO MARTIN



Nombre Comercial de la Empresa		LA FLOR DE CASTILLA	
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	2		
Tecnología de producción	Artesanal con innovación tecnológica		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Perronillas, mantecados, hornazos, bollo maimón	La Flor de Castilla	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, ferias, restaurantes, gran distribuidora, por correspondencia		
Principal mercado	Local y regional		
Actividades de promoción	Internet, buzoneo y televisión		
Infraestructuras de venta	Tienda, y centro de turismo rural		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Cerrada nº 12, 37427 La Vellés (Salamanca)		
Teléfono	923 354 354	Fax	
E-mail	laflordecastilla@hotmail.com	Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**QUESERÍA LA HIEDRA****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

2

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Quesos de cabra

Marcas comerciales

La Hiedra

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, en restaurantes y por correspondencia

Principal mercado

Local

Actividades de promoción

No hacen ningún tipo de promoción específico

Infraestructuras de venta

En la empresa

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ El Cid nº 11, Lagunilla (Salamanca)

Teléfono

923 417 894 / 690 713 450

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa		LAS COLUMNAS	
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	2		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Pan, confitería, pastelería y bollería	Las Columnas	Artesana, marca de calidad de perronillas y hornazos	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados, restaurantes y por correspondencia		
Principal mercado	Local, regional, nacional y global		
Actividades de promoción	Individualmente a través de la página web y anuncios en radio		
Infraestructuras de venta	En la empresa y en centros de turismo rural		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Eloy Montero nº 32, 37486 Villar de Ciervo (Salamanca)		
Teléfono	923 488 078	Fax	
E-mail	jose923@hotmail.net	Página Web	www.lascolumnas.net
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**EL MAJUELAR****Caracterización general****Forma jurídica**

Sociedad Comercial

Dimensión (n.º de trabajadores)

3

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Licores y aguardientes

Marcas comerciales

El Majuelar

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, en ferias y mercados, y a otros detallistas locales y regionales

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoción

Ferias, publicidad en radio, prensa y televisión, y participación en eventos específicos

Infraestructuras de venta

En la empresa

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ Ricardo de la Cierva, 23, Polígono industrial Villares de la Reina, 37250 Salamanca

Teléfono

923 204 103 / 637 214 580

Fax**E-mail**

majuelar@hotmail.com

Página Web

www.licoresartesanos.com

Logotipo, marca o fotografía

Nombre Comercial de la Empresa		QUESO ARTESANAL MIRÓBRIGA	
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	2		
Tecnología de producción	Artesanal con innovación tecnológica		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Queso curado Queso semicurado	Queso Artesanal Miróbriga	Artesanal	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados y en restaurantes		
Principal mercado	Local, regional, nacional y global		
Actividades de promoción	Individualmente a través de radio y televisión local		
Infraestructuras de venta	En la empresa y centros de turismo rural		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Príncipe nº 5, 37591 Ciudad Rodrigo (Salamanca)		
Teléfono	923 480 099	Fax	
E-mail		Página Web	www.quesoartesanalmirobriga.com
Logotipo, marca o fotografía			



Nombre Comercial de la Empresa**PATÉ LA CHARRA****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

2

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Paté de cerdo ibérico

Marcas comerciales

La Charra

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, a otros detallistas, en restaurantes y por correspondencia

Principal mercado

Local, regional, nacional y global

Actividades de promoción

Individualmente a través de folletos, carteles etc

Infraestructuras de venta

En la empresa

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ Júcar nº 6, Ciudad Rodrigo (Salamanca)

Teléfono

923 462 253

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa	QUESO AR		
Caracterización general			
Forma jurídica	Productor Individual		
Dimensión (n.º de trabajadores)	6		
Tecnología de producción	Artesanal		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Quesos	Queso AR	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas en restaurantes, por correspondencia y a gran distribuidora		
Principal mercado	Nacional		
Actividades de promoción	Ningún tipo de promoción específica		
Infraestructuras de venta	En la empresa, centros de turismo rural y restaurante propio		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	Finca Torrecilla del Río, 37170 San Pedro del Valle (Salamanca)		
Teléfono	607 525 349	Fax	
E-mail	info@aloraweb.com	Página Web	info@aloraweb.com
Logotipo, marca o fotografía			



Nombre Comercial de la Empresa**BAR CONFITERÍA LA VILLA S.L.****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

3

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Rosquillas de Ledesma

Marcas comerciales

La Villa S.L.

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados y en restaurantes

Principal mercado

Nacional

Actividades de promoción

Individualmente, sobre todo a través de la página web

Infraestructuras de venta

En la empresa y centros de turismo rural

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ San Miguel nº 14, 37100 Ledesma (Salamanca)

Teléfono

923 570 729

Fax**E-mail**

info@rosquillasdeledesma.com

Página Web

www.rosquillasdeledesma.com

Logotipo, marca o fotografía

Nombre Comercial de la Empresa		ROSQUILLAS LEDESMINAS G.D.G. SL."	
Caracterización general			
Forma jurídica		Sociedad Comercial	
Dimensión (n.º de trabajadores)		3	
Tecnología de producción		Artesanal	
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Confitería	Rosquillas Ledesminas	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, en ferias y mercados, y a otros detallistas locales y regionales, restaurantes y a grandes distribuidores		
Principal mercado	Local, regional y nacional		
Actividades de promoción	Individualmente, a través de la Diputación, de la Cámara de Comercio, y de la Asociación de Artesanos de Castilla y León		
Infraestructuras de venta	En la empresa y centros de turismo rural		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Policarpo Cuevas Zorrilla nº 5, Plaza del Mercado nº 12, 37100, Ledesma (Salamanca)		
Teléfono	923 570 008	Fax	923 570 008
E-mail	rosquillasgdg@terra.es	Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**CARNICERÍA SANTA ANA****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

5

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**

Embutidos y jamones

Marcas comerciales

Santa Ana

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**

En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados, restaurantes y por correspondencia

Principal mercado

Local

Actividades de promoción

Individualmente y a través de la Asociación de Carniceros de Salamanca y de la Cámara de Comercio

Infraestructuras de venta

En la empresa

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ Santa Ana nº 39, 37210 Vitigudino (Salamanca)

Teléfono

923 500 288

Fax**E-mail****Página Web****Logotipo, marca o fotografía**

Nombre Comercial de la Empresa	CONFITERA SANTA LUCÍA, S.L.		
Caracterización general			
Forma jurídica	Sociedad comercial		
Dimensión (n.º de trabajadores)	6		
Tecnología de producción	Artesanal con innovación tecnológica		
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Confitería, hornazos, empanadas	Santa Lucía	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	Venta en la empresa, a otros detallistas, restaurantes y por correspondencia		
Principal mercado	Local y regional		
Actividades de promoción	Individualmente por la empresa		
Infraestructuras de venta	En la empresa y en espacios de turismo rural		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ Gutenberg nº 103, 37184 Villares de la Reina (Salamanca)		
Teléfono	923 282 424	Fax	923 204 040
E-mail	pedidos@confiteriasantalucia.com	Página Web	www.confiteriasantalucia.com
Logotipo, marca o fotografía			

Nombre Comercial de la Empresa**PANADERÍA Y ARTESANÍA DE DULCES SIERRA DE FRANCIA****Caracterización general****Forma jurídica**

Productor Individual

Dimensión (n.º de trabajadores)

4

Tecnología de producción

Artesanal

Productos elaborados y comercializados**Tipo de producto**Perronillas, mantecados y
hornazos**Marcas comerciales**

Sierra de Francia

Tipo de certificación

Artesana

Comercialización, publicidad y venta**Sistema de comercialización**En la empresa, a otros detallistas, ferias y mercados, restaurantes
y por correspondencia**Principal mercado**

Local

Actividades de promoción

Individualmente a través de publicidad en canal regional de televisión

Infraestructuras de venta

En la empresa

Notas y observaciones**Localización****Dirección Postal**

C/ Plaza Iglesia nº 7, 37659 San Martín del Castañar (Salamanca)

Teléfono

923 437 060

Fax**E-mail**

Rafa_slz@hotmail.com

Página Web**Logotipo, marca o fotografía**

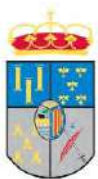
Nombre Comercial de la Empresa		VIRGEN DEL GOZO	
Caracterización general			
Forma jurídica		Productor Individual	
Dimensión (n.º de trabajadores)		4	
Tecnología de producción		Artesanal	
Productos elaborados y comercializados			
Tipo de producto	Marcas comerciales	Tipo de certificación	
Bollería	Virgen del gozo	Artesana	
Comercialización, publicidad y venta			
Sistema de comercialización	En la empresa, a otros detallistas y ferias y mercados		
Principal mercado	Regional		
Actividades de promoción	En la tienda, por los distribuidores y en la página web de Los Santos		
Infraestructuras de venta	En la empresa		
Notas y observaciones			
Localización			
Dirección Postal	C/ El Palomar nº 9, Los Santos (Salamanca)		
Teléfono	923 592 183	Fax	
E-mail		Página Web	
Logotipo, marca o fotografía			



Comunidad de Trabajo

Beira Interior Norte

S a l a m a n c a



Diputación
de Salamanca



FEDER



Portugal-Espanha
Cooperação Transfronteiriça
INTERREG III A



INTERREG III A
Cooperación Transfronteriza
Espana-Portugal



Direcção-Geral do
Desenvolvimento
Regional