

Economia

**Deputados vs autarcas
Regalias e ordenados de
luxo em tempo
de crise**

Entrevista

Manuel Cardoso
Director Regional de
Agricultura e Pescas do Norte

**"Certificação protege
produtos regionais"**

Fumeiro gera riqueza

**Vinhais acolhe um
dos maiores certames
com projecção
a nível nacional**



2 **AVOZ**
DO NORDESTE

José Mário Leite

Director-adjunto do Instituto Gulbenkian de Ciência

Palavras Soltas

O contra poder

Com a compra da Rádio Brigantia a Pressnordeste consolidou um grupo alargado de comunicação social no distrito de Bragança. Na altura da aquisição da Voz do Nordeste um amigo meu comentava que era pena esta concentração pois a mesma diminuía a variedade de opinião tornando-se um alvo fácil para os poderes instalados que, mercê do desequilibrado poder financeiro regional, facilmente controlariam os média.

Não posso estar mais em desacordo.

Não conheço as motivações íntimas dos accionistas da Pressnordeste. Mas não me parece que os empresários estejam a investir verbas consideráveis para transformarem o panorama mediático

regional em câmara de eco das respectivas autarquias ou quaisquer outros poderes locais. Bem pelo contrário. A força (e igualmente a importância) do grupo agora criado será proporcional ao exercício independente da missão que cumpre aos órgãos de informação. E a sua missão é, indubitavelmente o exercício do contrapoder.

Se, por absurdo, a Pressnordeste se deixasse enfeudar a qualquer poder em exercício poderia obter deste, compensações imediatas avultadas. Seria uma forma de obter ganhos no curto-prazo mas seria fatal no médio longo prazo. Seria hipotecar o maior bem que com custo das suas economias adquiriram: o poder da palavra.

Tem de ser a imprensa livre e independente a exercer este desiderato essencial da sociedade democrática. Que não pode ser confundido com o exercício da oposição político-partidária. Porque a óptica desta, não é a de contra-poder mas de poder alternativo com toda a deturpação que esta arrasta. Está apenas no outro lado da barricada. Não representa mais que um grupo com um projecto alternativo, muitas vezes puramente pessoal. Não é nunca a câmara de eco nem o repositório dos anseios

e queixas dos cidadãos independentes. Usa-as (quando as usa) para suporte das suas próprias ideias e objectivos.

Daí a importância do contrapoder. O facto de o poder ser financeiramente mais forte, nada lhe garante.

Pessoalmente não sou grande apreciador de touradas que, à portuguesa, terminam cada lide com uma pega. Nesta é, indubitavelmente, o touro o mais forte. Mas isso não o livra de ser pegado. Se não for de caras é de cernelha.

O touro é efectivamente o mais forte mas é também quem termina o espectáculo rabejado.

Nota:

A propósito do poder da palavra cumpre referir uma obra excelente dada recentemente à estampa pelo nordestino Amadeu Ferreira. Se eu fosse gestor na Pressnordeste ou em qualquer outro órgão de comunicação social imporia a todos os profissionais a leitura obrigatória do "Tempo de Fogo". Com base em acontecimentos dramáticos ocorridos no século XVI no Planalto Mirandês no tempo da Inquisição, o sendinês desenvolve um romance apaixonante à volta da palavra e do seu poder. Poder de apaixonar, de redimir, de condenar, de perder, de trair, de salvar, de matar e, sobretudo, de curar. IMPERDÍVEL!



ficha técnica

A VOZ
DO NORDESTE

Coordenação – Teresa Batista | Redacção – João Campos e Teresa Batista
Produção – Cidália M. Costa | Marketing – Bruno Lopes

Economia

6 | "O maior e mais importante certame da região"

8 | Tradição e Modernidade



9 | "O fumeiro de Vinhais é o melhor que há"

9 | "A nossa feira é o tesouro de Vinhais"

12 | Fumeiro no mercado nacional e além fronteiras



14 | Mecapisa mobiliza empresários nas Jornadas Técnicas

15 | Projectos executados em três continentes

16 | Europa deve seguir o exemplo de Portugal nas energias renováveis

18 | Regalias e ordenados de luxo em tempo de crise



Entrevista

10 | Os ganhos laterais à certificação são tão ou mais rentáveis para os produtores"

Rotas & Destinos

20 | Turismo Rural - Central de reservas a nível nacional

e ainda:

Opinião

2 | O Contra Poder

– José Mário Leite

4 | Evasão e fraude fiscais

– António Verdelho

23 | 2012: No meio de tanta crise será um ano de bom augúrio?

– Humberto Ribeiro

"Com todo o direito"

22 | Empreendimentos Turísticos

Nova Residencial

Cidadela Transmontana



Rua dos Frades

Tels: Recepção: 273 770 110

Escritório: 273 770 112

Fax: 273 770 111 - VINHAIS

E-mail: rescidtrans@mail.telepac.pt





**antónio
verdelho**

docente do IPB

4

AVOZ
DO ECONOMISTA

Evasão e fraude fiscais

Tempos de crise são à partida terreno fértil para a evasão e fraude fiscais. Agravamentos na tributação por aumento das taxas caem como sopa no mel e fazem com que a evasão e a fraude se desenvolvam tendo em vista vantagens patrimoniais ilegítimas cada vez maiores, pervertendo a repartição equitativa do esforço de consolidação das contas públicas.

Previendo isso, a “troika” exigiu que conjuntamente com as medidas de agravamento fiscal previstas no memorando de entendimento, fosse adoptado um plano estratégico de combate à evasão e fraude fiscais, a implementar no triénio 2012-2014.

A receita perdida associada ao fenómeno da economia paralela atingia, em 2010, 19,7 por cento do PIB (entretanto parece já ter subido), pelo que se o seu valor viesse para o nível médio dos países da OCDE, que é 14 por cento, Portugal deixaria pura e simplesmente de ter défice.

Se assim é, porque é que essa percentagem não baixa? Taxas de tributação muito elevadas que incentivam a fraude?

Certamente. Ideias enraizadas

q u e
p r o -

por vezes exalta os que fogem e censura os que pagam? Também. Um sistema fiscal desadequado à realidade portuguesa? Sem dúvida. O sistema fiscal português, está sustentado no princípio da verdade declarativa (Artº 75º da Lei Geral Tributária) e por isso “presumem-se verdadeiras e de boa fé as declarações dos contribuintes ... bem como os dados inscritos na sua contabilidade ou escrita...”, o que torna particularmente relevante a necessidade de, antes de qualquer correcção às matérias tributáveis declaradas, existir um controlo fiscal a realizar pela Inspeção Tributária (IT), que comprove a in verdade dos elementos apresentadas. Então, e esse controlo não é feito? O quadro de efectivos da IT é de 1 800 funcionários e é responsável pelo controlo declarativo de 390 mil contribuintes de IRC, 800 mil de IVA, 4.650.000 de IRS e 695 mil entidades que efectuem retenções na fonte, pelo que por mais empenho e motivação que os funcionários e dirigentes tenham e por mais tecnologias de informações e cruzamentos que se façam, é inegável que as tarefas a desempenhar vão para lá do exequível, mais a mais se tivermos em conta que os mecanismos de evasão e da fraude fiscais estão em constante evolução e são pródigos em criatividade e inovação.

Considerando essa realidade, a “troika” exigiu o aumento dos efectivos da IT em mais 1 200, por forma a perfazer 30 por cento do quadro de pessoal, que contudo, poderão não ser suficientes se mais nada for feito e os cidadãos e as empresas persistirem em assobiar para o lado fazendo de conta que não é nada com eles e continuarem a colaborar com os prevaricadores permitindo e por vezes esti-

mulando a prática de não emitir factura, esquecendo-se que quando uns não pagam outros serão chamados a contribuir com a receita necessária para a satisfação das despesas públicas.

O aumento dos efectivos da IT, deveria ser complementado com outras medidas do mesmo teor como a segmentação dos contribuintes por grupos (A, B e C), reservando a IT apenas para os contribuintes com maior peso (Grupo A) ou para operações de elevado risco fiscal, agilizando-se a tributação dos grupos B e C, que passariam a pagar com base em indicadores ou coeficientes pré-estabelecidos, como o espaço de atendimento ao público, o número de lugares sentados (cafés, pastelarias e restaurantes), o número de cadeiras disponíveis (barbearias e cabeleireiros) ou quaisquer outros que fossem entendidos como razoáveis.

Depois mas não menos importante, a criação e o reforço dos mecanismos internacionais de troca de informação, em especial com países onde a tributação é reduzida ou nula (paraísos fiscais).

E por fim, o desenvolvimento de programas de informação que desencorajem comportamentos de evasão e fortaleçam a consciência colectiva dos cidadãos de que pagar impostos é um dever cívico, em conformidade com os princípios da solidariedade, da justiça e da igualdade.

Neste combate ninguém deve ficar de fora, pois se ele fracassar e a economia informal mantiver o nível actual ou mesmo aumentar, o Governo não terá meios para resistir e será obrigado a lançar mão da velha fórmula que é aumentar os impostos sobre os contribuintes cumpridores, que é o mesmo que dizer - sobre os trabalhadores por conta de outrem e os pensionistas.

m o -
vem uma in-
correcta cultura
tributária que



2012

XXXII FEIRA DO FUMEIRO

9 A 12 DE FEVEREIRO

PROGRAMA

DIA 9 QUINTA-FEIRA

- 14h00: Abertura da Feira e dos Espaços de Exposição e Venda:
Pavilhão do Fumeiro;
Espaço Gourmet;
Restaurantes e Tasquinhas;
Feira de Artesanato;
Mostra de Maquinaria Agrícola;
Pavilhão de Empresas e Instituições.
- 17h00: Animação Musical
- 18h00: Cerimónia Oficial de Inauguração da 32ª Feira do Fumeiro de Vinhais
- 19h00: Início das Jornadas Gastronómicas nos Restaurantes e Tasquinhas
- 20h00: Encerramento do Pavilhão do Fumeiro
- 21h30: Arraial - **BANDA NORTE - FN**

DIA 11 SÁBADO

- 10h00: Abertura da Feira
- 11h00: Análise do Fumeiro a Concurso
- 14h30: **II GRANDE CORRIDA DE TOIROS - VINHAIS CAPITAL DO FUMEIRO - PRAÇA DE TOUROS**
- 15h00: Programa - **A FESTA É NOSSA** 
- 16h00: Provas Enogastronómicas (vinhos, enchidos, queijos, azeites, compotas) - Espaço Gourmet
- 19h00: Provas Enogastronómicas (vinhos, enchidos, queijos, azeites, compotas) - Espaço Gourmet
- 20h00: Encerramento do Pavilhão do Fumeiro
- 21h30: Espectáculo Musical - **THE HAPPY MESS**
- 23h00: **ESPECTÁCULO DE FOGO DE ARTIFÍCIO**
- 23h30: Arraial - **LINDA e BANDA**

DIA 10 SEXTA-FEIRA

- 10h00: Abertura da Feira
- 10h30: **CONCURSO MORFOLÓGICO DE SUÍNOS DE RAÇA BÍSARA**
- 15h00: Visita Guiada das Escolas
- 18h00: Provas Enogastronómicas (vinhos, enchidos, queijos, azeites, compotas) - Espaço Gourmet
- 20h00: Encerramento do Pavilhão do Fumeiro
- 21h30: Espectáculo Musical - **AMOR ELECTRO**
- 23h00: Espectáculo Musical - **YMPÉRIO SHOW**

DIA 12 DOMINGO

- 10h00: Abertura da Feira
- 10h30: I Passeio Equestre - Rota do Fumeiro
- 12h00: **CERIMÓNIA DE ENTREGA DE PRÉMIOS DO CONCURSO DO FUMEIRO**
- 15h00: **CHEGAS DE TOUROS - PRAÇA DE TOUROS**
- 16h00: Provas Enogastronómicas (vinhos, enchidos, queijos, azeites, compotas) - Espaço Gourmet
- 19h00: Encerramento da Feira

Animação Musical Permanente com: Gaiteiros, Grupos de Concertinas, Bandas Filarmónicas e Ranchos Folclóricos



QUINTA 9 - 21h30
BANDA NORTE FN

SEXTA 10 - 21h30
AMOR ELECTRO

SEXTA 10 - 23h00
YMPÉRIO SHOW

SÁBADO 11 - 21h30
THE HAPPY MESS

SÁBADO 11 - 23h30
LINDA E BANDA

VINHAIS CAPITAL DO FUMEIRO

ORGANIZAÇÃO:
Câmara Municipal de Vinhais
Turismo Vinhais EEM
Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara
www.cm-vinhais.pt | fax 213 721 118
www.fumeirodivinhais.com





"O maior e mais importante



Vinhais é hoje a Capital do Fumeiro. A vila prepara-se para receber a XXXII Feira do Fumeiro, que decorre de 9 a 12 de Fevereiro. Em entrevista à Voz do Nordeste, o presidente da Câmara Municipal de Vinhais, Américo Pereira, fala das novidades apresentadas este ano pela organização, da importância do certame para fortalecer a economia e do futuro promissor de um dos maiores eventos da região.

Voz do Nordeste (VN) - A vila de Vinhais é considerada a Capital do Fumeiro. Qual o impacto económico da Feira do Fumeiro no concelho e na região?

Américo Pereira (AP) - Não

é possível quantificar com exactidão o impacto quer no concelho, quer na região, porque estamos a falar de quatro dias que funcionam como sendo a grande montra, a grande mostra do que se faz durante o ano em termos de fumeiro e da vida rural.

É certo e sabido que durante esses dias a vila se transforma completamente com a entrada de milhares e milhares de pessoas que têm que comer, dormir, consumir e portanto deixam dinheiro, não só em Vinhais, mas também nas localidades vizinhas.

Mas o maior impacto verifica-se durante todo o ano ao nível da promoção que se consegue, da visibilidade e da venda desta região como destino turístico de excelência.

VN - Está à porta a XXXII Feira do Fumeiro. Há grandes mudanças nesta edição do certame?

AP - Alguém me dizia há uns tempos que quando se está bem e se muda só há um caminho que é ficar mal. Com a feira do fumeiro também é um

pouco assim.

Esta feira é hoje reconhecida como o maior ou um dos maiores certames, mas de certeza o mais importante de toda a região. Aos poucos foise afirmando e traz milhares e milhares de pessoas. A sua importância é tal que já assistimos ao fenómeno das excursões organizadas, tal como se confirmou na última edição, em que dezenas de autocarros estavam em Vinhais. Portanto não há muito a mudar sob pena de estragarmos o que está bem.

VN - Existem novidades este ano?

AP - Claro que sim e muitas. Temos que acompanhar os tempos. Aumentou a procura

de expositores e produtores de fora do concelho e vêm hoje de todo o País. Pela primeira vez temos um espaço dedicado às empresas locais e outro exclusivo para provas orientadas de vinhos e enchidos. Já iniciamos a utilização de códigos QR como uma forma inovadora de divulgação do evento, criámos um site exclusivo para a feira do fumeiro e uma novidade de última hora é a realização de uma conferência de imprensa on-line, isto para já não falar no nosso figurino em termos de recinto.

Faça um convite, um não vários convites. Para fazer uns excelentes dias de férias e lazer na feira do Fumeiro em Vinhais: muita música e de todo

"Durante os quatro dias de feira a vila se transforma completamente com a entrada de milhares e milhares de pessoas que têm que comer, dormir, consumir e portanto deixam dinheiro, não só em Vinhais, mas também nas localidades vizinhas".

certame da região"



o género, animação permanente, arraiais, restaurantes, gastronomia apurada, provas, visitas a stands de vinhos, fumeiro, produtos gourmet, artesanato, máquinas agrícolas, corridas e chegas de touros, concursos e tudo o que mais quiser.

VN - A certificação dos produtos foi um passo importante para afirmar o fumeiro de Vinhais no mercado. Qual o reflexo desta medida para os produtores do concelho?

AP – Vinhais foi e é a primeira grande escola de certificação de produtos no País. Só depois de nós lançarmos mão desta protecção é que outros nos seguiram os passos e nisso temos uma grande honra. A certificação é uma garantia de qualidade para o consumidor e um compromisso de exigência para o produtor. Não quer isto dizer que não apareçam muitos produtos que se fazem passar como certificados e de certificação não têm nada. Eu sou um frequentador de feiras deste género e de lojas dos chamados produtos gourmet e vejo muito "gato a passar por lebre".

VN - O número de produtores de fumeiro tem vindo a aumentar no concelho? Quantos produtores existem actualmente?

AP- Actualmente no concelho temos 68 produtores licenciados e o número continua a crescer.

VN - Que desafios é que se colocam, actualmente, aos produtores para conseguirem cumprir todas as normas de segurança e higiene ao nível da produção de fumeiro?

AP – Existem hoje regras bem claras sobre o licenciamento.

Mas Portugal podia ser muito mais competitivo em termos de produtos tradicionais se a legislação fosse mais permissiva. Há um exagero de requisitos para licenciamentos simples e para pequenas quantidades.

VN - Qual a quantidade de fumeiro que se costuma vender na Feira? Este ano, as vendas poderão baixar por causa da crise?

AP- Não é possível saber com exactidão as quantidades que se vendem porque não é a organização que vende mas sim os particulares. No entanto,

"Actualmente no concelho temos 68 produtores licenciados e o número continua a crescer".

por estimativa sabemos que tem vindo a aumentar. Uma boa notícia é que no preço dos enchidos não se reflecte o aumento do IVA.

VN - A feira também contribui para o aumento do volume de negócios na restauração. O aumento do IVA das refeições poderá contribuir para uma quebra no negócio este ano?

AP – Durante os dias da feira penso que não, mas no quotidiano claro que reflecte. O IVA é um imposto cego e o seu aumento penaliza todos da mesma forma, isto é, não tem em conta os rendimentos e poder económico das pessoas.

VN - Durante o certame Vinhais recebe milhares de visitantes. Há alojamento disponível no concelho para acolher toda a gente que vem à Feira?

AP – Nem pensar. Os visitantes recorrem aos concelhos vizinhos, nomeadamente Macedo, Bragança e Mirandela.

Mas isso é bom, porque é um reflexo directo e altamente profícuo na economia da região.

VN - A construção de uma ligação à futura A4 é uma das suas reivindicações. Esta obra é fundamental para atrair ainda mais gente ao concelho de Vinhais?

AP- Penso que todos nos devemos penitenciar por esta falha. É uma enorme injustiça que se tenha "esquecido" esta estrada de ligação a um concelho com tantas potencialidades económicas. Temos feito um grande esforço e com

pela crise económica, porque os compradores pertencem a um público muito específico, são pessoas que procuram estes enchidos e não quaisquer outros, sendo que a grande maioria é gente com uma vida económica folgada. Acresce que a feira já não é só fumeiro. Tudo gira à volta do fumeiro, mas hoje em dia é um acontecimento de massas, com reflexos ao nível cultural, de diversão e gastronómico. É uma grande festa que consegue acolher gente de todas as idades e de todos os gostos.

resultados bem positivos e reconhecidos por todos, nomeadamente no fumeiro e castanhas. Da minha parte estou de consciência tranquila. Tudo fiz, tenho feito e vou continuar a fazer para conseguir esta estrada que é uma questão de justiça. Mas tenho esperança que, apesar da crise, alguém de bom senso e poder político tenha coragem para corrigir esta situação.

VN- Que futuro para a Feira do Fumeiro de Vinhais?

AP- Um futuro promissor. Estamos a falar de produtos de grande qualidade, com uma mais-valia reconhecida e com uma enorme procura. O comércio desta gama de produtos não é atingido facilmente



Tradição e modernidade



A Feira do Fumeiro de Vinhais alia a confecção de fumeiro tradicional à modernidade do serviço prestado aos visitantes que passam pelo certame. Este ano, todos os produtores vão vender os enchidos em sacos de papel, vão dispor de caixas para oferta e embalar em vácuo.

A qualidade dos produtos é garantida por uma comissão técnica, que acompanha os produtores desde o processo de criação do porco de raça bísara à confecção e secagem do fumeiro. “A cada ano tentamos fazer um regulamento mais restritivo em que há sempre a obrigatoriedade de que o porco tem que ser de raça bisara, o abate tem que

ser no matadouro, a alimentação do porco tem que ser tradicional, a forma de fazer o fumeiro também tem que obedecer a regras”, realça Carla Alves, da organização.

Este ano a feira também está mais aberta ao exterior. Dos 85 produtores de fumeiro que vão marcar presença no certame, 15 são de outros concelhos transmontanos. “Entendemos que esta é uma feira do fumeiro em Vinhais e não uma feira de fumeiro de Vinhais, tendo em conta a expressão deste evento a nível nacional. No entanto, damos a garantia aos visitantes que todo o fumeiro à

venda na feira é confeccionado com carne de porco bísaro”, garante Carla Alves.

Apesar de este ano o IVA do fumeiro ter aumentado, a organização da feira do fumeiro decidiu manter a tabela de preços dos enchidos.



A maior festa do conelho

A música vai ser aliada à gastronomia. Os espectáculos vão decorrer na mesma tenda onde vão ficar instaladas as tasquinhas, um espaço aquecido e movimentado, onde também não vão faltar alguns expositores de bebidas.

O cartaz musical é diversifica-

do e orientado para diferentes públicos, desde Amor Electro às bandas de baile que vão garantir grandes arraias.

Entre os momentos altos da feira destaque para o concurso nacional de raça bisara, corrida de touros à portuguesa e chegas de bois mirandeses.



Provas Gourmet



Os expositores de produtos Gourmet vão colocar os seus produtos à prova num espaço criado especificamente para o efeito. Quem passar pelo certame vai poder degustar diversos produtos, desde os

queijos e doçaria regional, aos vinhos e azeites com selo de qualidade.

Durante os quatro dias de certame vão decorrer autênticos “shows” de produtos regionais.

À distância de um clique

A informação detalhada sobre a Feira do Fumeiro está disponível online. Em www.fumeirodevinhais.com os visitantes podem encontrar todos os

pormenores sobre o certame, mas também sobre os locais de interesse do conelho, restauração e alojamento.

A partir de códigos QR, a Fei-

ra do Fumeiro também fica mais acessível através do telemóvel.

A nível turístico Vinhais também é pioneiro na implemen-

tação de guias electrónicos, que permitem aos visitantes fazer uma visita guiada através de uma aplicação de telemóvel.

“O fumeiro de Vinhais é o melhor que há”

Com a Feira do Fumeiro de Vinhais à porta, Lucinda Pires não tem mãos a medir para confeccionar varas e varas de fumeiro que tem que estar seco para vender no certame. Há cerca de nove anos, Lucinda decidiu fazer negócio recorrendo aos saberes antigos que aprendeu com a mãe e com a avó. “Foi com elas que aprendi a fazer fumeiro, mas em pequenas quantidades. Era só para consumo de casa”, conta.

Actualmente, esta produtora mata entre 20 a 25 porcos de raça bisara por ano, que transforma em enchidos. Salpicões, chouriças de carne, alheiras, chouriço azedo,

chouriça doce e butelo são os enchidos confeccionados por Lucinda.

A produtora lembra que a forma de criar os animais é fundamental para produzir fumeiro de qualidade. “São alimentados à base de produtos da terra”, realça.

Depois de abater os animais no matadouro, Lucinda começa por temperar as carnes, que levam vinho, água, sal, alho e pimentão. A confecção é à moda antiga, mas como faz grandes quantidades, Lucinda recorre a uma máquina para encher as tripas. Depois de atados, os enchidos são pendurados em varas para secar. “Usamos lenhas bem

secas e que não dão cheiro para o fumeiro ficar saboroso”, enaltece a produtora.

As alheiras também são feitas à moda de Vinhais e só levam carne de porco. “As nossas alheiras têm fama”, graceja.

Com clientes um pouco por todo o País e, até, no estrangeiro, Lucinda confecciona fumeiro durante o Inverno, mas é na altura da Feira do Fumeiro de Vinhais que aumenta a produção. “O negócio tem corrido bem”, constata Lucinda Pires.



“A nossa feira é o tesouro de Vinhais”

Aos 81 anos, Elísia Augusta ainda confecciona fumeiro para levar para a Feira de

Vinhais. Esta produtora não sente o peso da idade e garante que faz enchidos porque gosta muito desta arte. “Não sei estar parada. Toda a vida fiz fumeiro e vai-me custar muito quando um dia tiver que parar”, garante Elísia. Por enquanto, a produtora de Vinhais confecciona cerca de 90 dúzias de enchidos que vende no certame. “Só faço fumeiro para a feira. Todos os anos mato três porcos para fazer enchidos”, salienta.

Elísia confecciona todos os produtos à moda antiga e diz que não se adapta às tecnologias modernas. “O que dá

mais trabalho é preparar as tripas”, garante.

A preparação das carnes, temperadas à moda de Vinhais, e o enchimento das tripas são tarefas que passam pelas mãos desta produtora. “Gosto de fazer bom fumeiro. As minhas alheiras levam metade pão, metade carne, para além dos temperos. O pão sou eu que o cozo no forno a lenha e faço-o à moda antiga”, sublinha.

Aos 12 anos, Elísia fez os primeiros enchidos e a partir daí nunca mais parou. Há cerca de 17 anos que participa na Feira do Fumeiro de Vinhais e faz questão de continuar a marcar presença no certame, onde é procurada pelos clientes que vai fidelizando ao longo dos anos.



Apesar da crise, Elísia afirma que costuma vender todo o fumeiro que produz. Para além dos enchidos, esta produtora também aproveita o certame para vender os presuntos que prepara de um ano para o outro.

“A nossa feira é o tesouro de Vinhais, porque entra muito dinheiro na vila e no concelho”, realça Elísia Augusta.



“Os ganhos laterais à certificação são tão ou mais rentáveis para o

10

AVOZ
DO NORDESTE

Os produtos locais têm um papel fundamental na economia regional. Numa altura em que os produtores regionais sentem uma concorrência cada vez mais forte fruto da globalização e da abertura dos mercados, a certificação assume um papel fundamental para valorizar os produtos. Em entrevista à Voz do Nordeste, o director regional de Agricultura e Pescas do Norte, Manuel Cardoso, fala do impacto dos produtos certificados na economia regional e do futuro da agricultura transmontana.

Voz Nordeste (VN) - Qual a importância dos produtos certificados para a economia da região?

Manuel Cardoso (MC) - Em primeiro lugar a certificação visa tirar um benefício económico especial de um determinado produto para a região. Só que todo o trabalho associado à certificação faz com que haja uma constelação de benefícios: há casos em que tal obriga à investigação e desenvolvimento, aumentando-se, assim, o conhecimento e criando-se novos processos e tecnologias; há a preservação da identidade e da memória, com toda a história e tradição

que está associada à produção e fabrico, uso e consumo desses produtos. Como tal, não é apenas a economia da região que beneficia, é a nossa própria sobrevivência como região, o preservar da nossa cultura, que estão associados à certificação dos produtos. Creio que se não fosse a certificação de alguns produtos – que desde logo os coloca sob os holofotes de um marketing especial – já não existiria a sua produção, nem haveria pessoas a trabalhar em determinados locais da nossa região.

Para já não falar do facto de que há uma economia enorme de produtos que vivem à

boleia dos certificados e que têm sucesso económico por causa dos congéneres que se encontram certificados. No entanto, no fumeiro há exemplos de casos assim. E que representam um input importantíssimo em valor na nossa economia regional. Por isso, ao falarmos da importância dos produtos certificados para a economia da região, não nos podemos focar só naqueles que são comercializados como DOP (Denominação de Origem Protegida), como IGP (Indicação Geográfica Protegida) e ETG (Especialidade Tradicional Garantida), mas temos de pensar também em todos os outros (e são imen-

tos e em grandes quantidades) que beneficiam da fama, da moda e da qualidade dos que são DOP, IGP ou ETG e que são comercializados e consumidos por causa disso.

VN - Na região qual a percentagem de produtos certificados em comparação com os não certificados?

MC - Não existe esse número calculado, porque depende do universo que considerar para os não certificados.

Mas posso dizer que há 127 DOP, IGP e ETG a nível nacional, dos quais 46 são da região norte, o que representa 36 por cento do total nacional. Destes, 39 são de Trás-os-

cação são s produtores”

Montes e seis são do Minho.

VN - A certificação dos produtos é rentável para os produtores?

MC - Sim. Mas digamos que os ganhos laterais à certificação são tão ou mais rentáveis para os produtores. Muitos deles não ganham com a certificação em si. Se eu lhe disser que, tomando como exemplo o fumeiro de Vinhais (IGP), a área de produção vai até

do e incentivado por técnicos da Direcção Regional de Agricultura, nomeadamente António Monteiro, Isabel Escudeiro, Celina Bouça, Rui Martins, Isabel Barrote, Laura Martins, Augusto Lage, Cristina Almeida, António Cêa, Natália Oliveira e Manuela Melo. Se representamos 36 por cento a nível nacional a eles se deve.

VN - Que tipo de produtos podem obter a certificação?

"Há 127 DOP, IGP e ETG a nível nacional, das quais 46 são da região norte, o que representa 36 por cento do total nacional. Destes, 39 são de Trás-os-Montes e seis são do Minho".

Miranda, até Freixo-de-Espada-à-Cinta, está a ver qual a vantagem da certificação, sabendo-se que sob o seu chapéu se vendem quantidades enormes de mercadoria.

VN - No caso do fumeiro, por exemplo, qual a vantagem de produzir produtos certificados?

MC - Pode garantir-se ao consumidor as qualidades e genuinidade dos produtos. E dispor de um mercado com nomes comerciais já feitos: Vinhais, Barroso, Mirandela, Melgaço...

VN - Ainda há muito trabalho a fazer ao nível da certificação dos produtos regionais?

MC - A certificação é uma "never ending story", com uma entrada permanente de novos actores. Mas deixe-me dizer que a nossa região tem um notável trabalho já feito neste campo, iniciado, acompanha-

MC - Todos, desde que cumpram os requisitos que estão subjacentes às classificações DOP, IGP, ETG e ainda os do universo da produção biológica e integrada.

VN - Quais são os produtos na região que ainda não estão certificados e na sua opinião deveriam ser certificados?

MC - Há vários e esta lista é incompleta: o feijão amarelo, a galinha minhota, a couve penca de Carvalhais, o pastel e o folar de Chaves, o kiwi do noroeste, a carne da minhota, as rosquilhas de Macedo, as rosquilhas de Carção, a fogaça da Feira, o melão casca de carvalho, o anho do Minho, a broa do Vale do Sousa e há muitos mais. Não é uma questão de opinião, é uma questão de iniciativa e de empreendedorismo de quem queira ganhar dinheiro com isso.

VN - A certificação é um pro-

PERFIL

Manuel Cardoso, natural de Macedo de Cavaleiros, é Médico Veterinário. Assume o cargo de director regional de Agricultura e Pescas do Norte desde 2 de Dezembro do ano passado. Até então presidia à Comissão Directiva da Paisagem Protegida da Albufeira do Azibo e exercia docência na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança.

Com 53 anos, Manuel Cardoso também foi vereador no executivo de coligação PSD/CDS-PP na Câmara Municipal de Macedo de Cavaleiros, entre 2005 e 2009. O director regional é também autor e co-autor de artigos científicos, participações e comunicações em congressos e conferências, no âmbito da medicina veterinária e gestão e conservação da Natureza. Manuel Cardoso destaca-se, ainda, como escritor. São da sua autoria os livros "Um Tiro na Bruma", "Quartzo - Vidas de um Veterinário" e "O Segredo da Fonte Queimada".



cesso complexo ou a legislação facilita esta valorização?

MC - É um processo que obriga a que sejam cumpridos requisitos para que o consumidor não seja defraudado na confiança que deve depositar ao adquirir um produto DOP ou IGP.

VN - Há produtores que preferem produzir sem certificação, como é o caso da castanha. De que forma se pode contornar esta situação?

MC - Não há problema com isso se assim os produtores ganharem mais dinheiro. Mas é um investimento para o futuro e para os anos em que a procura possa diminuir, investir na certificação da castanha

que a permitirá distinguir. Temos a castanha da Padrela, a da Terra Fria, a dos Soutos da Lapa; teremos a de Arouca, a do Alto Minho...

VN - O futuro dos produtos regionais passa por uma aposta crescente na certificação?

MC - Sim, também. A certificação é fundamental para valorizar os produtos de qualidade produzidos na região.

VN - De que forma se pode contrariar o abandono da actividade agrícola na região?

MC - Consumindo produtos regionais para que aumente a procura de produtos regionais. Não é tudo, mas é uma atitude importante.

"Creio que se não fosse a certificação de alguns produtos - que desde logo os coloca sob os holofotes de um marketing especial - já não existiria a sua produção (...)"

Fumeiro no mercado nacional

Salsicharia Bísaro Tradicional alia a produção de porcos certificados à confecção de enchidos com selo de qualidade

No mercado há 14 anos, a Salsicharia Bísaro Tradicional alia a confecção de fumeiro de porco bísaro certificado à produção de animais desta raça com crescimento acompanhado e monitorizado, que garantem a qualidade do produto final.

Com uma exploração de cer-



ca de 300 porcos bísaros em Castro Vicente (Mogadouro), esta empresa, sediada em Gimonde, no concelho de Bragança, alia os saberes tradicionais às novas técnicas de investigação. Neste sentido, a Salsicharia Bísaro Tradicional estabeleceu um protocolo com o Instituto Politécnico de Bragança, para receber acompanhamento na área Alimentar. “O nosso objectivo é melhorarmos o nosso efectivo”, garante Alberto Fernandes, sócio da empresa. A aposta nesta exploração piloto, onde é feito o controlo da produção, permite criar animais homogéneos e garantir a

produção de fumeiro certificado em maiores quantidades. “O que acontecia até agora é que nós comprávamos os porcos a vários produtores e tinham pesos diferentes, também porque o tipo de alimentação dos animais não era controlado”, afirma o empresário.

Alberto Fernandes realça que o objectivo deste novo projecto é lançar no mercado novos produtos certificados, nomeadamente o presunto de porco bísaro e a carne fresca. “Já começámos a comercializar estes produtos obedecendo às regras de certificação, o que até agora era impossível,

Fumeiro de Gimonde nos hipermercados

O fumeiro produzido na Salsicharia Bísaro Tradicional encontra-se à venda no mercado nacional, mas também já ganhou um lugar de destaque no mercado internacional.

“Vendemos produtos para quase todas as grandes cadeias de distribuição de Portugal, nomeadamente Modelo e Continente, Pingo Doce, Jumbo, Makro, Lidl, El Corte Inglés, bem como para grande parte das lojas de tradição de enchidos”, realça Alberto Fernandes.

O empresário salienta, ainda, que o fumeiro transmontano também é servido em alguns hotéis do Porto e Lisboa, bem como nas Pousadas de Portugal.

No estrangeiro é possível encontrar os produtos desta Salsicharia de Gimonde em França, Angola, Macau, Inglaterra, Luxemburgo, Suíça, entre outros. “Para além destes mercados, também fazemos cerca de 20 feiras de gastronomia por ano, onde divulgamos os nossos produtos”, acrescenta Alberto Fernandes.



cional e além fronteiras

porque como os animais não eram homogéneos também não conseguíamos produzir estes produtos homogéneos, como exige a certificação”, explica o responsável.

A Salsicharia Bísaro Tradicional produz duas linhas de fumeiro, uma certificada e outra tradicional. O objectivo é aumentar a produção de fumeiro de porco bísaro certificado.

“Faz todo o sentido apresentarmos produtos para diferentes gostos e carteiras. No entanto, a diferença entre os produtos não está na qualidade, mas sim no modo de confeção. Enquanto o fumeiro de Vinhais é confeccionado com vinho, o fumeiro tradicional é temperado com água, como manda a tradição. O mesmo acontece com as alheiras. No caso da alheira de Vinhais é

feita com carne de porco e a alheira tradicional também leva carne de galinha”, constata Alberto Fernandes.

Apesar de se tratar de uma unidade industrial que produz durante todo o ano e em grandes quantidades, o empresário garante que a secagem, por exemplo, é feita com lenha da região, que contribui para o sabor diferenciado dos enchidos.

A par da certificação dos produtos, a Salsicharia Bísaro Tradicional também está certificada em Gestão da Qualidade

de ISO 9001e em ISO 22000 e sistema de auto controlo.

Todo o processo de produção está automatizado, permitindo total controlo dos procedimentos. Todas as encomendas podem ser acompanhadas de certificado de salubridade e análises dos produtos feitas num laboratório acreditado.

A empresa cria, actualmente, 15 postos de trabalho e aposta em mão-de-obra qualificada. “Somos uma equipa jovem, que procura inovar diariamente”, garante Alberto Fernandes.

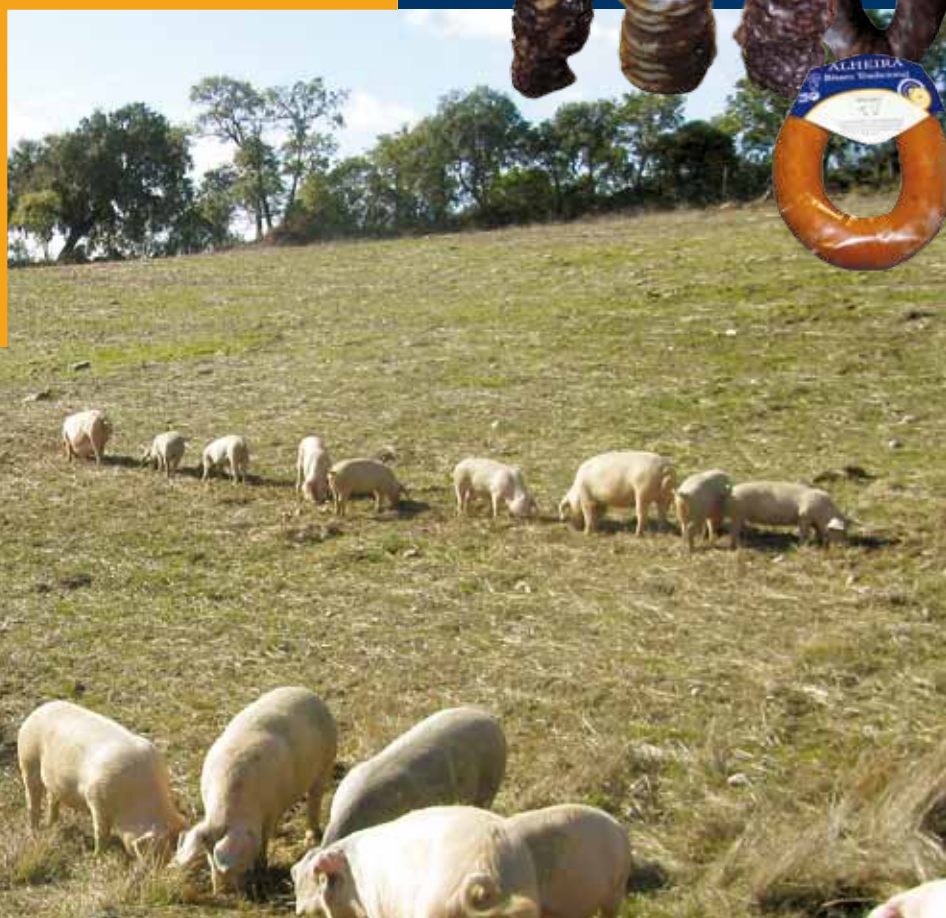
Produtos para todos os gostos

Enchidos de Porco de Raça Bísara

Alheira de Vinhais I.G.
Chouriça de Vinhais I.G.P.
Salpicão de Vinhais I.G.P.
Azedo de Vinhais I.G.
Butelo de Vinhais I.G.
Presunto de Vinhais D.O.
Toucinho Salgado de Raça Bísara

Enchidos Bísaro Tradicional

Alheira de Caça Bísaro Tradicional
Alheira Bísaro Tradicional
Alheira de Javali com Tomilho e Manjerona
Chouriça Bísaro Tradicional de Assar
Salpicão Bísaro Tradicional
Lombo do Cachaço Bísaro Tradicional
Lombinho Bísaro Tradicional



Mecapisa mobiliza empresários nas Jornadas Técnicas

Cerca de 100 empresários, alguns deles de Trás-os-Montes e Alto Douro, participaram nas Jornadas Técnicas de Energias Renováveis, que a Mecapisa organizou a 12 de Janeiro, no Penafiel Park Hotel.

Em cima da mesa estiveram temas como “Micro e Mini Geração: o futuro da Energia Fotovoltaica”, “Solar Térmico” e “Novos Produtos de Inovação Mecapisa”. As intervenções foram asseguradas por vários quadros da Mecapisa e por oradores convidados, nomeadamente da APISOLAR e Kinergia.

Além de funcionar como um espaço de reunião de clientes e fornecedores, as Jornadas Técnicas são um palco privilegiado para a apresentação dos resultados da política de investigação que é desenvolvida pela Mecapisa. Recorde-se que esta empresa dividiu os centros de decisão pela Península Ibérica. A componente produtiva foi concentra-

da em Amarante, onde se desenvolve toda a actividade da Mecapisa Portugal, ao passo que o sector de investigação foi instalada no Parque Tecnológico de Boecillo, em Valladolid (Espanha), onde está sediada a Mecapisa Espanha. Actualmente, a empresa conta com uma gama alargada de produtos, capazes de responder às solicitações do cliente particular ou empresarial. Aos seguidores solares South Face 35, 55, 80 e 110, a Mecapisa juntou o Kit Solar Térmico, que conta com todos os elementos necessários para transformar a energia solar em fonte de aquecimento de água. Além disso, também comercializa o Seguidor Solar SF 35 pré-montado, o que facilita a instalação e reduz os respectivos custos.

Estas foram algumas das novidades apresentadas nas Jornadas Técnicas, onde a empresa organizou algumas sessões de demonstração da gama South Face e convidou os empresários a participar



numa visita à unidade de produção instalada em Fregim, no concelho de Amarante. Na sessão de encerramento, o administrador da Mecapisa,

António Cruz Oliveira, falou dos desafios que se colocam às empresas de energias renováveis, fruto das políticas que estão a ser desenvolvidas pelos governos de Portugal e Espanha no que respeita à microgeração.





mecapisa

Projectos executados em três continentes

A Mecapisa já implementou mais de 60 projectos baseados na sua capacidade tecnológica.

O número de seguidores solares fabricados e em funcionamento ultrapassa os 3.300, ao passo que a estrutura fixa ascende aos 90 MW. Contas feitas, a empresa é responsável pela instalação de 125 MW em vários cantos do mundo, nomeadamente França, Estado Unidos da América, Itália, Grécia, Espanha, Portugal Continental e Madeira.

Juntamente com os clientes e parceiros, a Mecapisa tem desenvolvido obras complexas em vários departamentos ultramarinos franceses, como a Ilha Reunião, no Oceano Índico, Kourou (Guiana Francesa), Martinique e Saint Rose (Guadalupe), nas Caraíbas.

A política de expansão da empresa tem sido acompanhada pela adaptação da produção aos diferentes mercados, por via da certificação dos produtos à legislação europeia e norte-americana, entre outras.

De uma empresa familiar sediada em Espanha, a Mecapisa conta, actualmente, com

projectos executados em três continentes. Se nos tempos iniciais só fornecia estruturas metálicas para seguidores ou estruturas fixas, hoje presta um serviço completo, desde a execução das fundações, ao fabrico, montagem e assistência pós-venda.

Martin Molina, gerente da Mecapisa Espanha, considera que há boas perspectivas de crescimento na África do Sul e na América do Sul, concretamente no Chile e México. Marrocos também pode ser um mercado com futuro, tal como Argélia, Egipto e Arábia Saudita, Emiratos Árabes Unidos e Tunísia, Qatar, mas somente a longo prazo, dado que a maioria destes países concentra a actividade energética na indústria do petróleo.

Em termos de produção, a prioridade da Mecapisa é dar resposta à crise, por via do fornecimento de grandes instalações a preços altamente competitivos.

“Estamos a trabalhar na optimização do produto, para poder usar menos material e reduzir os custos, aplicando as mesmas normas de qualidade e segurança”, revela Martin Molina.



Europa deve seguir o exemplo de Portugal nas energias renováveis

A Mecapisa quer estar presente em todos os países que tenham vocação para a produção de energia fotovoltaica.

Os responsáveis da empresa admitem que a expansão dos negócios depende das políticas adoptadas pelos governos dos diferentes países e apontam Portugal como um bom exemplo estratégia virada para a produção de energias renováveis.

Martin Molina elogia o modelo português e está convicto que o governo espanhol vai seguir este caminho. "Há cerca de um mês, o conselho de ministros espanhol aprovou uma parte da legislação que vai regular o mercado da microgeração. A Grécia está a seguir uma política parecida, ao passo que em Itália ainda há poucos avanços, mas estou convicto que toda a faixa mediterrânica vai seguir uma estratégia semelhante à portuguesa", antevê o gerente da empresa.

Martin Molina considera que

a indústria das energias renováveis gera muito emprego e garante a estabilidade da rede eléctrica a longo prazo, uma opinião que também é partilhada por Vicente Molina, outro dos responsáveis da Mecapisa. "Só em Espanha, o sector da

fotovoltaica tem condições para empregar 30.000 pessoas", garante o empresário. O grupo tem acompanhado as alterações legislativas no mercado da microgeração, o que lhe garante uma presença em todos os países que aproveitam o sol para produzir energia. "O balanço da nossa ac-



tividade é muito positivo, tanto a nível tecnológico como de penetração de mercado. Conseguimos estar em todos os países que iniciaram a produção de energia fotovoltaica", recorda Vicente Molina.

Além do Mediterrâneo, o futuro na Europa também passa pelos Países de Leste, que apesar de terem menos horas de sol, têm intenções de apostar neste sector.



mecapisa
energias renováveis

energias
renovables

Adicione ao seu projecto uma estrutura sólida e robusta

Valverdón, Salamanca 5MW Sf80



SF35 – Mais de 500 Instalações em Portugal

Mecapisa Espanha

Parque Tecnológico de Boecillo,
Parcela 135
47151 Boecillo (Valladolid)

Telef.: +34 983 20 22 18
Fax.: +34 983 21 22 18

Mecapisa Portugal

Rua da Igreja, n.º 1207
Apartado 98
4600-591 Fregim – Amarante

Tel: +351 255 440 275

geral@mecapisa.pt

www.mecapisa.com

Regalias e ordenados de l

Deputados somam salário-base de mais de 3 mil euros mensais a ajudas de custo que podem dobrar o ordenado mensal

Apesar dos cortes motivados pelas medidas de austeridade impostas pela Troika, os deputados continuam a ganhar mais de 3 mil euros mensais, aos quais somam ajudas de custo que, nalguns casos, podem duplicar o ordenado.

Fazendo as contas, o ordenado-base de um deputado é de 3 261,95 euros (50 por cento do ordenado do Presidente da República (PR), que com os cortes se situa nos 6 5323,91 euros). Para além deste valor, e segundo o "Manual do Deputado", ainda têm direito a 10 por cento do salário para despesas de representação, a abonos de transporte entre a residência e S. Bento, uma vez por semana e por cada deslocação semanal em trabalho ao círculo de eleição.

No caso dos deputados de Bragança, recebem mais cerca de 2 mil euros por mês



para se deslocarem junto dos cidadãos que representam

em Lisboa. A esse abono ainda somam uma ajuda com

montante idêntico por residirem fora do círculo eleitoral.

Contas feitas, os deputados do distrito têm meses em que levam para casa perto de 6 mil euros.

Ao ordenado, os deputados juntam, ainda, regalias, como o uso gratuito dos serviços postais, sistemas de telecomunicações,

Concelhos	Nº Habitantes (Censos 2001)	Nº Habitantes (Censos 2011)	Ordenado-base dos autarcas
Alfândega da Fé	5 963	5 095	2 609,56
Bragança	34 750	35 319	2 935, 76
Carraceda de Ansiães	7 642	6 322	2 609,56
Freixo de Espada à Cinta	4 184	3798	2 609,56
Macedo de Cavaleiros	17 449	15 844	2 935, 76
Miranda do Douro	8 048	7 462	2 609,56
Mirandela	25 819	23 913	2 935, 76
Mogadouro	11 235	9 587	2 609,56
Torre de Moncorvo	9 919	8 583	2 609,56
Vila Flor	7 913	6 690	2 609,56
Vimioso	5 315	4 680	2 609,56
Vinhais	10 646	9 166	2 609,56

fluxo em tempo de crise



mento do PR, mas são os autarcas do Interior do País, onde há menos população, que têm os ordenados mais baixos.

No caso dos presidentes de Câmara recebem um salário que corresponde a 50 por cento do ordenado do PR, no caso de presidirem a municípios com 40 mil ou mais habitantes. A percentagem desce para 45 por cento para aqueles que lideram municípios com mais de mil e menos de 40 mil habitantes. Já os autarcas de municípios mais pequenos, com menos de 10 mil habitantes, recebem, apenas, 40 por cento do vencimento do PR.

Olhando para o panorama do distrito, nenhum autarca reúne as condições para receber 50 por cento do vencimento do PR, visto que nenhum município chega aos 40 mil habitantes.

Os presidentes das Câmaras de Bragança, Macedo de Cavaleiros

rede informática parlamentar e outras redes electrónicas e até podem fazer refeições por menos de 5 euros, no refeitório da Assembleia da República.

Em tempo de crise, os deputados continuam a ter regalias e ordenados abonados, mas já tiveram um corte de cerca de 500 euros no ordenado-base, fruto dos cortes de 5 por cento, em 2010, e de 10 por cento, em 2011. Os subsídios de férias e de Natal ficam, este ano, também suspensos, fruto das medidas que retiram estes subsídios aos elementos da Função Pública.

O poder local também tem o ordenado indexado ao venci-

e Mirandela são os que recebem salários mais altos, com ordenados-base na ordem dos 2 935,76 euros mensais.

Os restantes autarcas recebem 2 609,56 euros de ordenado-base mensal, que corresponde a 40 por cento do vencimento do PR. A este valor podem somar 30 por cento do ordenado em despesas de representação.

Os autarcas gozam, ainda, de algumas regalias no âmbito do exercício das suas funções, nomeadamente direito a viatura municipal em serviço, bem como apoio nos processos judiciais que tenham como causa o exercício das suas funções.

Censos reduzem salários a autarcas

A diminuição do número de habitantes no distrito de Bragança registada nos Censos 2011 reflectiu-se numa redução do salário de alguns autarcas.

Os presidentes das autarquias de Mogadouro e Vinhais viram os seus ordenados-base diminuir 326,20 euros na sequência da perda de população.

Esta quebra é registada porque estes concelhos tinham mais de 10 mil habitantes em 2001, o que significava

que o ordenado-base destes autarcas correspondia a 45 por cento do vencimento do PR, à semelhança do que acontece com os autarcas dos municípios de Bragança, Mirandela e Macedo de Cavaleiros. Nos Censos 2011, o número de habitantes nestes dois municípios caiu para menos de 10 mil habitantes, o que alterou a fórmula de cálculo do ordenado-base, que corresponde agora a, apenas, 40 por cento do vencimento do PR.



Turismo Rural

Central de reservas a nível nacional

20
AVOZ
DO AGRICULTOR

Ter acesso à oferta de alojamento em todas as unidades de Turismo Rural de Portugal está agora à distância de um clique. O portal www.welcomerural.net, criado por uma empresa de Bragança, agrega no mesmo sítio toda a informação sobre as unidades a nível nacional que se enquadram no conceito de Turismo Rural e de Natureza. Aqui é possível conhecer ao pormenor os alojamentos, a sua disponibilidade, as suas características, as regiões onde estão integrados e, ainda, pode fazer a sua reserva em tempo real. Segundo os promotores do projecto, este website surge para dar resposta a um sector onde ainda se sente alguma desorganização e até falta de estratégia de promoção colectiva. Em tempo de crise, o Turismo é um dos sectores que pode contribuir para gerar receitas, mas para isso é fundamental apostar na concertação de esforços com o objectivo de

conseguir implementar uma abordagem agressiva nos mercados nacionais e internacionais. O portal www.welcomerural.net faz parte de um pacote de serviços inovadores que integram o projecto WelcomePortugal (www.welcomeportugal.org), que visa aliar as novas tecnologias da informação e comunicação à criatividade e inovação e colocá-las ao serviço do Turismo em Portugal. A designação Welcome foi adoptada como uma marca chapéu para promover o País, através das diferentes regiões, do Turismo Rural, da restauração, dos espaços de natureza e aventura, municípios e agências de viagem. "WELCOME" é, ainda, o nome de uma revista temática, perfeitamente flexível, adaptável e replicável para diferentes sectores de actividade, áreas



de interesse turístico ou zonas geográficas. Este projecto contempla também a criação do portal Welcome Nordeste, para promover o Nordeste Transmontano, mas pode vir a ser replicado para qualquer zona do País.

Informação acessível em todo o lado

Imagine que chega a uma determinada localidade do País e que através do seu iPhone, iPad, iPod, telemóvel ou outros dispositivos electrónicos recebe toda a informação dos locais com interesse turístico. Essa é a principal funcionalidade do projecto WelcomeGuides, um serviço que visa facilitar a mobilidade e orientação dos visitantes para os sítios certos, através da fácil disponibilização de roteiros e guias interactivos multipla-

taforma. Os utilizadores conseguem aproveitar da melhor forma a sua estada em cada uma das regiões, tendo ao seu dispor, sem qualquer esforço, toda a informação relevante. E se não possui nenhum destes equipamentos ou se o turista é oriundo de outro País e não pretende recorrer ao roaming, o WelcomeGuides vai colocar ao dispor um serviço de aluguer de equipamentos preparados para o efeito. A inovação é proposta também ao sector da restauração, que a custos relativamente acessíveis pode dispor de menus electrónicos, através dos quais os clientes podem consultar a carta, a lista de vinhos, visionar a aparência dos pratos, os custos ou as recomendações do chefe. Este é o serviço WelcomeMenu, que atribui um carácter inovador e de grande modernidade aos restaurantes aderentes.





Sabores



Vifumeiro

Tradicionais.



Zona Industrial de Vinhais, Pavilhão 20
5330 - Vinhais - Trás-os-Montes - PORTUGAL
Telef. / Fax : 273 771 193
Email: vifumeiro@sapo.pt

O sabor de uma região!



telmo
cadavez

Advogado e
docente do IPB

Quer construir de raiz ou adaptar um edifício para explorar um empreendimento turístico? Saiba quais os tipos de empreendimentos turísticos existentes e quais as principais ideias a reter.

O que é um empreendimento turístico. É um estabelecimento que presta serviços de alojamento temporário, pago (excluindo-se os estabelecimentos de exploração não lucrativa, de solidariedade social e outros com fins sociais), que dispõe ainda de outros serviços e equipamentos para os seus hóspedes e que cumpra os requisitos exigidos para ser considerado empreendimento turístico (que variam para cada tipo de empreendimento). A alguns empreendimentos turísticos é atribuída uma categoria, que corresponde a uma graduação por estrelas, atendendo

Empreendimentos Turísticos

à qualidade do serviço e das instalações.

Que tipos de empreendimentos existem. Em 2008 entrou em vigor nova legislação que veio, de alguma forma, simplificar as tipologias de empreendimentos turísticos existentes e que são as seguintes: Estabelecimentos Hoteleiros (que inclui Hotéis, Hotéis-Apartamentos/Aparthotéis e Pousadas), Aldeamentos Turísticos, Apartamentos Turísticos, Conjuntos Turísticos (também conhecidos por resorts), Turismo de Habitação, Turismo no Espaço Rural (que inclui Casas de Campo, Agro-Turismo e Hotéis-Rurais), Parques de Campismo e Caravanismo e, por último, Turismo de Natureza.

Instalação dos empreendimentos turísticos. Qualquer operação urbanística relativa à instalação de um empreendimento turístico (por exemplo, uma construção) está sujeita ao regime jurídico da urbanização e da edificação, cujo procedimento é da competência da câmara municipal respectiva. O que sucede é que, em relação a alguns tipos de empreendimentos - Estabelecimentos Hoteleiros, Aldeamentos Turísticos, Apartamentos Turísticos e Conjuntos Turísticos - a intervenção do Turismo de Portugal, IP é obrigatória, pois este instituto tem de emitir um parecer prévio que, quando desfavorável, é vinculativo para a câmara municipal em causa.

Classificação dos empreendimentos turísticos. A classificação é um procedimento destinado a atribuir, confirmar ou alterar a tipologia e a ca-

tegoria dos empreendimentos turísticos. Se estivermos a falar dos tipos de empreendimentos referidos no ponto anterior, a competência para a classificação é do Turismo de Portugal, IP. Se, contudo, estivermos a falar dos empreendimentos de Turismo de Habitação, Turismo no Espaço Rural e Parques de Campismo e Caravanismo, a competência é da câmara municipal respectiva. Por último, no Turismo de Natureza, a competência é do ICNB, IP (Instituto de Conservação da Natureza e Biodiversidade).

Antigas designações de alguns estabelecimentos. Com a nova legislação deixa de ter qualquer enquadramento certa terminologia utilizada para identificar alguns estabelecimentos, tal como pensões, estalagens, albergarias, residenciais, albergues, hospedagens, estalagens, moradias familiares, moradias turísticas entre outras. Agora os estabelecimentos ou conseguem enquadrar-se nalguma das novas tipologias ou apenas resta o caminho do licenciamento ou registo como alojamento local (adiante descrito).

O alojamento local. De facto, se determinado estabelecimento não reúne as condições necessárias para ser considerado empreendimento turístico, poderá ainda ser licenciado ou registado como "alojamento local", que inclui os seguintes tipos: Moradias, Apartamentos e Estabelecimentos de Hospedagem. O licenciamento ou registo é efectuado na câmara municipal respectiva através de um requerimento, bastando que o

imóvel disponha de licença de utilização e cumpra algumas condições específicas e regras contra risco de incêndio. Verificado isto, poderá ainda ser realizada uma vistoria.

Comercialização do alojamento local. Apenas os estabelecimentos de alojamento local licenciados ou registados podem ser comercializados ou explorados para fins turísticos. No entanto, não pode ser utilizado qualquer sistema de classificação (diferenciador da qualidade) nem a qualificação "turismo" ou "turístico" na sua divulgação (publicidade ou outros meios).

Nota importante: Se algum dos tipos de empreendimentos turísticos se localizar dentro de uma área protegida ou outra com valores naturais, pode cumulativamente pedir a sua classificação como Turismo de Natureza, desde que sejam cumpridas determinadas condições que promovam a ocupação dos tempos livres dos turistas através da fruição dos valores naturais e culturais da área em questão. Isto significa, no fundo, que este empreendimento terá uma dupla classificação, podendo ser publicitado e divulgado com esta designação.

Legislação: Decreto-Lei n.º 39/2008, de 7 de Março, Portaria n.º 327/2008, de 28 de Abril, Portaria n.º 517/2008, de 25 de Junho, Portaria n.º 937/2008, de 20 de Agosto, Portaria n.º 1320/2008, de 17 de Novembro, Portaria n.º 261/2009, de 12 de Março.

Para perguntas e sugestões:
comtododireito@ipb.pt



**humberto
ribeiro**

Docente do IPB

2012: No meio de tanta crise será um ano de bom augúrio?

Recorrendo à gíria futebolística, “prognósticos só no final!” Nos últimos tempos a incerteza continua a adensar-se, pelo que continua a ser recomendável utilizar a prudência do apostador para um derby ou um clássico: uma tripla, pois claro! Para além do mais, parece que andamos todos à beira de um ataque de nervos. Atordoados, como se tivéssemos levado murros no estômago. Desesperados, como se o amanhã estivesse necessariamente condenado. Na dimensão tempo-espaço, parece que o primeiro encurtou e o segundo se esticou: como já não vai haver futuro por aqui, tem que se ir à procura dele no estrangeiro! Enfim, o baralho de cartas nunca esteve tão... baralhado! Por isso, fazer previsões é uma idiotice, nunca como agora a incerteza foi tão grande, com a crise da Europa e do Euro e os nossos problemas com a dívida e a economia. Basta ir seguindo as notícias para perceber que as previsões económicas mudam a todo o momento, tal é o bombardeamento de diferentes números e actualizações pelo governo, Banco de Portugal, Comissão Europeia, OCDE, FMI, análises privados nacionais e estrangeiros...

Contudo, nestes tempos em que o pó anda todo levantado, se pausarmos para uma reflexão, talvez percebamos que os cenários finalmente parecem estabilizar-se. Mais:

se tentarmos ver para além da cortina do fumo podemos ficar com mais certezas do que dúvidas, mesmo sabendo que podemos ser traídos por tal vislumbre. Para além do mais, este ano ninguém continua enganado, por isso até existem mais certezas do que dúvidas, embora negativas: o país vai produzir menos riqueza e ficar mais pobre, o investimento privado e público vai diminuir, o desemprego vai aumentar, bem como a emigração e as falências, os impostos vão aumentar, a perda do poder de compra das famílias vai resultar não apenas da diminuição dos rendimentos, mas também do aumento do custo de vida, aumentando também as dificuldades da população e conduzindo a uma maior contestação social. Parece que pior é impossível, salvando-se a contenção da dívida pública e do défice orçamental (finalmente), bem como a melhoria da balança comercial, com a redução das importações e o aumento das exportações. Ou seja, se no passado recente ainda se alimentavam ilusões, iniciando-se o ano com vãs esperanças para depois chegar ao final carregado de desilusões, neste novo ano não há falsas esperanças, apenas a certeza de que vai ser complicado! E ainda por cima teimam em subsistir incertezas fundamentais: incumprimento de dívidas, o Euro no fio da navalha e a possibilidade de a Europa colapsar. Quem se atreve a prever o que vai acontecer?

Perdoem-me a ousadia, mas como apostador não irei recorrer à “tripla”: à excepção da Grécia, em 2012 os países da Zona Euro vão cumprir com o serviço da dívida, bem

como vão continuar na União Económica e Monetária, mantendo-se o Euro como uma moeda de referência a nível global, perspectivando-se o desmembramento da União Europeia como uma mera ficção.

Referi em artigo anterior que toda a evolução económica continua dependente de vontades políticas. E os políticos europeus continuam a apresentar-se como casmurros! No entanto, já permitiram uma abertura sub-reptícia, através do “independente” Banco Central Europeu (BCE). Recentemente, o anterior governador, o francês Trichet que foi de muito má memória, com péssimas medidas de política monetária, terminou o seu mandato, tendo sido substituído pelo italiano Mario Draghi. As suas acções recentes parecem demonstrar que se trata de uma viragem crucial, que as trevas finalmente começam a ser substituídas pela luz. Apesar de ainda ocupar o lugar há muito pouco tempo, o novo governador do BCE já reduziu a taxa de juro de referência 2 vezes, indiciando rapidez de acção na tomada de medidas monetárias expansionistas. Mais importante ainda: colocou à disposição cerca de 500 mil milhões, com uma taxa de juro de 1 por cento a 3 anos, que pouco mais de 500 bancos europeus absorveram apenas num só dia, podendo apresentar como garantia activos considerados “lixo”, como é o caso dos títulos da dívida portuguesa. Uma nova operação semelhante já está agendada para o mês de Fevereiro.

Era este o sinal que os investidores esperavam. Deste modo, os bancos, com imen-

sa dificuldade em financiar-se entre si, passam a dispor de uma linha de financiamento muito barata e incondicional (sem terem de apresentar garantias creditícias de qualidade), podendo assim voltar a adquirir dívida pública dos países europeus, bem como tendo mais possibilidade de conceder empréstimos a empresas e particulares, financiando o investimento e o consumo privado, que andam pelas ruas da amargura.

Como resultado, exceptuando a ovelha negra (Grécia) os juros das dívidas públicas até 3 anos caíram, por vezes a pique, pois os bancos desataram a investir novamente em dívida pública que estava muito desvalorizada, podendo realizar facilmente ganhos de dois dígitos percentuais (ainda muito recentemente a dívida portuguesa oferecia “juros” muito superiores a 10 por cento, por isso não está nada mal pedir emprestado a 1 por cento para depois receber a 10 por cento, 15 por cento ou até 20 por cento!). Contra factos não há argumentos, com fortes injeções de liquidez na banca é possível aumentar o crédito, representando uma crítica “transusão de sangue” para a economia.

Quanto à situação específica de Portugal, o acordo de concertação social e a tão necessária flexibilidade laboral, a estabilidade política e a vontade de cumprir com o programa de assistência financeira, contrastam totalmente com a situação da Grécia, de cuja triste realidade felizmente cada vez mais nos afastamos. Afinal de contas, não vale a pena sacrificarmo-nos agora para podermos ter esperança e acreditar que o futuro existe?



Parque Biológico Vinhais

www.parquebiologicodevinhais.com

