



Foto: Câmara Municipal de Boticas

## FUMEIROS TRADICIONAIS: ALAVANCA DA ECONOMIA LOCAL

Nesta edição damos destaque ao tema do fumeiro tradicional, uma área que tem dado cartas em muitos concelhos, sobretudo do norte do país.

Falámos com três municípios – Boticas, Montalegre e Vinhais – que têm tido nos seus concelhos ganhos económicos relevantes, não só a nível da produção, como da gastronomia e do turismo.

Além disso, este é um setor que puxa pelas economias regionais, cria empregos, impulsiona a agricultura e promove os territórios do Interior.

Por tudo isto, muitos destes municípios promovem anualmente certames em que o fumei-

ro é o protagonista principal. Objetivo? Promover produtos, agricultores e as regiões onde se produz fumeiro de qualidade certificada.

Pode também ler neste *dossier* vários trabalhos académicos que ajudam a complementar o tema, a saber: “O fumeiro tradicional português”, “Contributo para a implementação da Norma BRC Food numa indústria de carnes”; “Alheira tradicional *vs* vegetal”; “Avaliação do pH na transformação do músculo em carne bovina” e “Estabilidade oxidativa da carne de frango fresca com filmes de quitosano incorporados com extratos ativos naturais”.



# meat attraction

FEIRA INTERNACIONAL DO SETOR DA CARNE

17-19  
SET.  
2019

MADRID - ESPANHA



**INDÚSTRIA AUXILIAR: O ponto de encontro da tecnologia, inovação e sustentabilidade em toda a cadeia de valor**

INSTALAÇÕES; MAQUINARIA E EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS INDUSTRIAIS · QUALIDADE, HIGIENE, LIMPEZA E SEGURANÇA · MAQUINARIA E INSTRUMENTOS DE CORTE E ELABORAÇÃO · EMPACOTAMENTO, PESAGEM, EMBALAGEM E ETIQUETAGEM · LOGÍSTICA, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE · INGREDIENTES, CONDIMENTOS E MATÉRIAS PRIMAS PARA ELABORAÇÃO · MEATIC: TECNOLOGIAS, AUTOMATIZAÇÃO E DIGITALIZAÇÃO · PACKAGING · EQUIPAMENTO COMERCIAL E PONTO DE VENDA · EQUIPAMENTO DE HOTELARIA

meatattraction.com



IFEMA, Feria de Madrid  
(+34) 91 722 30 00  
meatattraction@ifema.es

#MeatAttraction19

ORGANIZAM:



# O fumeiro tradicional português

Para quem se dedique ao estudo da industrialização dos produtos cárnicos, ou pelo menos seja curioso em relação a este tipo de produtos, já se deparou com uma situação curiosa: em Portugal desenvolveu-se uma técnica de cura muito especial e diferente de todos os restantes países europeus.



Nos países europeus as peças de carne são salgadas através do contacto com o sal seco, ou através de imersão numa salmoura, a uma temperatura inferior a 5°C. Ao sal são adicionados nitratos e nitritos em quantidades mínimas, mas que permitem evitar o desenvolvimento de bactérias nocivas, nomeadamente o *C. botulinum*. Outros aditivos podem ser usados, como o ácido ascórbico (a vulgar vitamina C), ácido cítrico, etc., mas o açúcar tem aqui um papel fundamental. A adição de açúcar permite que as bactérias benéficas presentes na carne usem o açúcar para sobreviverem, transformando-o em ácido láctico. Ao fim de algum tempo, que depende do tamanho das peças e do tipo de salga, o sal já se distribuiu por toda a massa e muito do açúcar adicionado foi transformado em ácido láctico, estando por isso a carne conservada. Pode então passar-se à fase de secagem, uma fase lenta e necessária para completar a conservação. No final, devido ao sal, agentes nitrificantes, acidez e redução da água, os microrganismos são destruídos ou inactivados e os produtos ficam conservados. Porém, porque a perda de água continua, e esta trás consigo alguns nutrientes, surgem bolores à superfície (em geral induz-se uma fina camada de bolor esbranquiçado superficial, apreciada pelos consumidores como indício de um bom processo de cura). Na Europa a fumagem, sempre a frio (entenda-se por fumagem a frio uma fumagem a temperatura que não ultrapasse os 30°C), só é utilizada se se pretender dar aos produtos um ligeiro sabor a fumo. Assim, os produtos curados adquirem uma matriz comum: são crus, de textura mais pastosa e ácidos e, consequentemente, de sabor muito azedo.

Em Portugal o processo de cura mais utilizado tem semelhanças mas também diferenças substanciais em relação aos processos utilizados noutros

países. Uma das principais semelhanças diz respeito aos aditivos, que são, basicamente, os mesmos. A salga também pode ser feita a seco ou por imersão, embora haja algumas práticas de injeção.

Independentemente do tipo de salga, o período em que esta fase decorre, sempre no frio, é muito limitado, porque no nosso país esta fase tem por principal objectivo apenas a saborização dos produtos e uma tentativa de distribuição o mais uniforme possível dos ingredientes. Depois da salga, o período de secagem não é efectuado ou é muito reduzido, passando-se directamente à fase de fumagem, que se realiza a quente, atingindo-se temperaturas de 70 a 90°C. É durante a fumagem que, devido à temperatura alta, os produtos sofrem uma pasteurização e se perde uma grande quantidade de água. A perda de água, que continua após a fumagem, também origina o aparecimento de bolores, mas tal não é bem aceite pelos consumidores portugueses. Como consequência deste processo, os enchidos portugueses são, na verdade, cozidos e, porque as bactérias são destruídas logo nas fases iniciais do processo, os enchidos não desenvolvem a acidez típica dos produtos de outros países europeus.

**«... não é só o Vinho do Porto ou Pastel de Nata que são tipicamente portugueses: os nossos enchidos e o fumeiro tradicional, também o são! Falta agora saber se essa tipicidade é “exportável”. Se fosse, tal poderia resultar num negócio muito interessante. Por exemplo, ainda há bem pouco tempo tivemos ecos de grande sucesso da linguíça portuguesa como ingrediente de pizzas nos Estados Unidos da América»**

## Manuel Rui F. Azevedo Alves

Director da Revista TecnoAlimentar  
Professor coordenador,  
Grupo Engenharia Alimentar,  
Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Fotos: Centro Interpretativo  
Porco e Fumeiro

Concluindo, temos duas diferenças principais: em Portugal os enchidos são produzidos de forma muito mais rápida, conservando-se através do uso de alguns aditivos e de uma fumagem a quente que origina uma pasteurização (cozedura) e secagem. Se a fumagem for bem conduzida e o doseamento de sal for apropriado, os produtos são suaves e tenros e desenvolvem o aroma a que estamos tão habituados. Nos outros países europeus, os produtos são crus e as fases de salga e secagem são muito longas, o que é necessário para que se consiga a conservação sem um processo térmico tal como o que se usa em Portugal, e os produtos resultam demasiado ácidos, com uma textura menos consistente e um pouco estranhos para os nossos hábitos.

**«É durante a fumagem que, devido à temperatura alta, os produtos sofrem uma pasteurização e se perde uma grande quantidade de água. Como consequência deste processo, os enchidos portugueses são, na verdade, cozidos e, porque as bactérias são destruídas logo nas fases iniciais do processo, os enchidos não desenvolvem a acidez típica dos produtos de outros países europeus»**

A técnica portuguesa para a cura de produtos cárnicos tem a sua razão de ser e assenta nos princípios do fumeiro tradicional. Portugal tinha frio no Inverno e por isso era no Inverno (por volta de Fevereiro) que se procedia à matança do porco. A carne podia ser salgada e conservada em caves, que eram frescas, e onde a humidade das paredes transportava para a carne os nitratos necessários à conservação. Mas como os Invernos portugueses são mais brandos (menos frios), a quantidade de sal necessária para a conservação era maior. Depois de salgada, e à medida que chegava a Primavera, a carne era colocada na tripa e posta a secar nas amplas chaminés das cozinhas, onde a temperatura, por vezes elevada para se poder cozinhar, conduzia a uma pasteurização. E a temperatura tinha de ser elevada porque o fumo só sai pelas chaminés se for mais quente do que o ar exterior! Ora em Por-

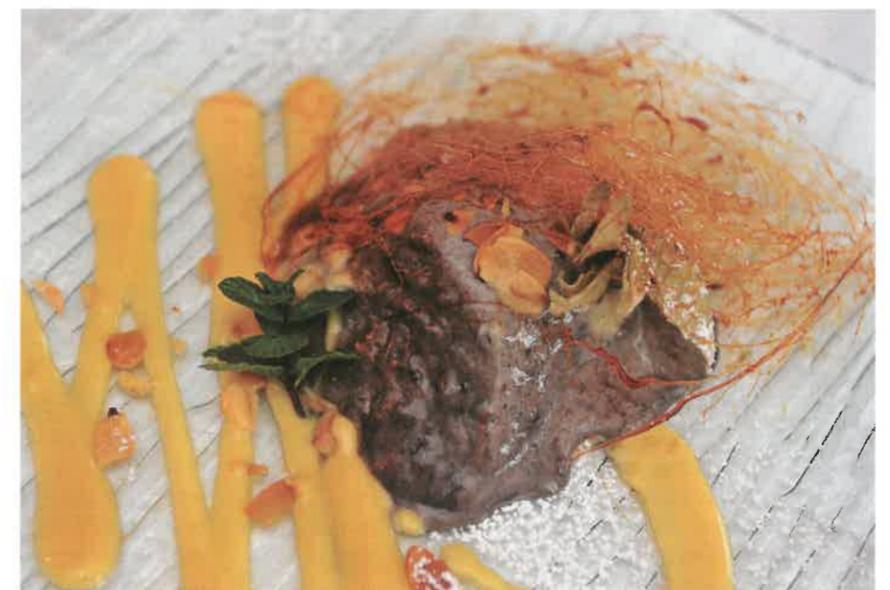
tugal, passado o Inverno, as temperaturas sobem muito e a fumagem a frio simplesmente não é possível!

Hoje os Invernos não são frios, e a Primavera e o Verão são cada vez mais quentes. Por essa razão, o fumeiro tradicional tem de recorrer a alguma tecnologia e à utilização de câmaras frigoríficas. E é bom que assim seja, para se poder reduzir a quantidade de sal e mesmo assim obter produtos conservados. A fumagem, essa terá de continuar a quente, porque é mais fácil de conduzir, porque já estamos habituados às características organolépticas que daí resultam, e porque é um elemento fundamental para a conservação. E o problema dos bolores que sempre podem aparecer, pode resolver-se excluindo o oxigénio, quer mergulhando os enchidos em azeite, ou com o recurso a embalagem em vácuo. Enfim, um pouco de tecnologia não faz mal, mas convenhamos que depois o aspecto já é “mais industrial” e “menos tradicional”.

Assim, não é só o Vinho do Porto ou Pastel de Nata que são tipicamente portugueses: os nossos enchidos e o fumeiro tradicional, também o são! Falta agora saber se essa tipicidade é “exportável”. Se fosse, tal poderia resultar num negócio muito interessante. Por exemplo, ainda há bem pouco tempo tivemos ecos de grande sucesso da linguíça portuguesa como ingrediente de pizzas nos Estados Unidos da América. E é bom não

esquecer a importância que o fumeiro tradicional representa no contexto da culinária e gastronomia nacionais (Ver reportagem neste *dossier*).

Mas um ou outro exemplo de sucesso não chegam. Temos de nos lembrar que a engenharia alimentar chegou muito tarde a Portugal. Ao passo que a tecnologia de cura europeia, sem e com fumagem, de carne ou de peixe, etc., está muito estudada e muito bem documentada por esse mundo fora, o mesmo não pode dizer-se dos processos usados em Portugal. E há aqui muito trabalho a fazer de forma sistemática, principalmente porque os nossos processos são diferentes: matérias primas e ingredientes e respectivas quantidades, e recomendações para normas de fabrico, suportados em estudos químicos e microbiológicos consistentes e em dados históricos sobre problemas de saúde pública. E este trabalho necessita de ser feito sob o ponto de vista da transição dos processos tradicionais “à dimensão caseira” para os processos tradicionais “à dimensão industrial”. Só assim será possível vencer barreiras de países bem desenvolvidos, onde a qualidade assenta em padrões exclusivamente científicos. Não se pretende com isto dizer que nada está feito, bem pelo contrário, há muitos trabalhos feitos nos últimos anos. Mas é necessário compilá-los, analisá-los e completá-los, em prol de uma tecnologia portuguesa de fumeiro de elevada qualidade. ■



O fumeiro tradicional ganhou, nos últimos anos, bastante importância no contexto da culinária e gastronomia nacionais.

# Fumeiro: um impulso económico no norte de Portugal

**Boticas, Montalegre e Vinhais são três concelhos onde a produção de fumeiro está fortemente implementada. Além do dinamismo que injeta à economia local, esta atividade é também ela importante na medida em que impulsiona a agricultura e mantém vivos saberes e práticas ancestrais. Fomos saber que impacto real tem o fumeiro tradicional nestes três municípios.**

**Reportagem:** Ana Clara **Fotos:** Câmaras de Boticas e Vinhais; Ricardo Moura (Câmara de Montalegre)

## BOTICAS

Começamos por Boticas, em pleno Trás-os-Montes. Aqui é impossível falar de gastronomia sem falar no fumeiro e seus derivados, em especial do porco.

Fernando Queiroga, presidente da Câmara de Boticas, começa por explicar que Boticas «é um concelho rural onde o setor agropecuário continua a ser uma forma de vida e de sustento de muitas famílias e associado a este setor está, naturalmente, a produção de fumeiro, uma atividade que se revela de grande importância, a nível económico, para muitos agregados familiares».

Apesar de este ser um setor que requer muito trabalho e onde a rentabilidade nem sempre é imediata, «ainda há muitos agricultores a aproveitar os recursos endógenos existentes no concelho e a apostar na produção de fumeiro», destaca, realçando que «valor gera mais valor e os produtos quando são de qualidade acabam por ser reconhecimentos e alvo de muita procura e é isso que acontece com o fumeiro de Boticas».



Para o autarca, «o nosso desafio passa exatamente por aqui, por apoiar e incentivar a população, nomeadamente os mais jovens, a apostar neste setor e, acima de tudo, a tornarem o nosso concelho mais rico». O responsável diz que, «sem dúvida que o fator diferenciador é a forma como o fumeiro e os enchidos de Boticas são produzidos, pois estão em causa saberes e práticas seculares que, graças ao empenhamento dos agricultores, ainda vão perdurando no tempo». «Mas a qualidade do nosso fumeiro não se alcança apenas através da forma como são feitos, a qualidade concretiza-se muito antes disso. O modo como os animais são criados e alimentados e a produção artesanal dos enchidos fazem toda a diferença no resultado final. É a conjugação de todos estes fatores que faz com que, em primeiro lugar, o fumeiro de Boticas seja valorizado e, em segundo, seja apreciado e conhecido um pouco por todo o território nacional e também

além-fronteiras, nomeadamente na região da Galiza, em Espanha, pela proximidade geográfica que temos com este país», explica.

Fernando Queiroga refere que, «estando o concelho de Boticas localizado numa zona rural, onde as populações vivem essencialmente da agricultura e pecuária, é normal que a produção de fumeiro seja ainda uma das atividades que vai resistindo».

E recorda que a maioria dos municípios que constituem o Alto Tâmega organiza, anualmente, feiras do fumeiro para que os agricultores possam divulgar, vender os seus produtos e, simultaneamente, terem algum rendimento extra. «A realização deste tipo de iniciativas é vantajosa e benéfica para o nosso concelho, mas também para a região. Um dos fatores que valoriza ainda mais estas feiras é o facto de não se realizarem duas ao mesmo tempo. Os autarcas dos seis municípios que constituem o Alto Tâmega têm o cuidado de antecipadamente acordar as datas de realização destes eventos, de forma a que a promoção e divulgação da região como um todo não seja posta em causa, pois o desenvolvimento deste território, muitas vezes esquecido, depende do contributo e colaboração de todos», informa o edil.

A Feira Gastronómica do Porco é, por excelência, o momento alto do fumeiro local. Neste sentido, o autarca afirma que «apesar de Boticas ser um concelho do interior do país, tem uma grande dinâmica durante praticamente todo o ano». «A Feira Gastronómica do Porco acaba por ser um dos maiores e mais importantes eventos por nós organizado. E refiro isto não apenas pelo volume de negócios gerado, mas sobretudo pela dinâmica económica e cultural que traz ao nosso concelho e também à região. Há mais de vinte anos consecutivos que realizamos este evento, pois no nosso entender esta feira é a melhor oportunidade para se promoverem e divulgarem os produtos provenientes do porco. Esta feira é feita a pensar principalmente nos nossos produtores, porque é uma "montra" que abre boas perspectivas de negócio mesmo fora do período em que se realiza o evento», sustenta o presidente da Câmara.

No concelho de Boticas existem cerca de duas dezenas de produtores de fumeiro, que têm as suas cozinhas tradicionalmente certificadas e outros tantos em processo de certificação, «um número que gostaríamos que fosse maior, mas que acreditamos venha a aumentar progressivamente nos próximos anos», acrescenta.

«Procuramos diariamente contribuir e implementar ações e medidas que vão de encontro às necessidades dos nossos produtores. Fazemos aquilo que está ao nosso alcance para incentivar a nossa população, em especial os mais jovens, a aproveitarem ao máximo os recursos endógenos aqui existentes e a investirem na nossa terra, a criarem o seu próprio emprego e a valorizarem ainda mais a nossa riqueza», vinca o autarca, lembrando que «fixar população e criar melhores condições de vida continuam a ser os nossos

maiores objetivos. De nada serve termos um vasto património natural, cultural ou arquitetónico, se não tivermos o mais importante de todos, o património humano, pessoas que continuam a acreditar nas potencialidades e no crescimento do nosso concelho».

Fernando Queiroga acredita, por tudo isto, que «o futuro é promissor». «Não posso sequer pensar de outra forma. Boticas tem alguns dos melhores produtos da região e não falo apenas da componente gastronómica, falo também de toda a riqueza natural, arquitetónica e cultural existente um pouco por todo o concelho. A nossa aposta passa por promover e divulgar o nosso património, atrair mais investimento e criar melhores condições de vida para que as pessoas permaneçam e lutem pelo desenvolvimento da nossa terra», remata.

## MONTALEGRE

«Montalegre ficou conhecida, em todo o país como a terra da batata, mas está a fazer um trabalho com os produtores de fumeiro, que nos próximos anos será falada como a terra do "Bom Presunto"», é desta forma que Orlando Alves, presidente da Câmara de Montalegre começa por falar da importância deste setor no seu concelho.

«É do porco criado em regime tradicional e alimentado com os subprodutos da atividade agrícola que se desenvolveu o setor económico de maior importância da comunidade Barrosã – criando a marca "Fumeiro de Montalegre". Embora a transformação do porco resulte numa lista considerável de produtos tradicionais, o presunto, a alheira, a chouriça de carne, o salpicão, a sangueira, e o chouriço de abóbora

são os produtos de eleição da região, e que assumem o papel de destaque na Feira do Fumeiro e Presunto de Montalegre», recorda o edil.

Este setor económico nasceu em 1992, quando a Câmara de Montalegre decidiu criar a primeira edição da Feira do Fumeiro, e foi-se desenvolvendo até à atualidade a um «ritmo consistente e sustentável, fruto das políticas locais da Câmara. «Hoje, em termos económicos, é um setor extremamente importante tendo em conta os números envolvidos e a riqueza criada e a importância que têm para o desenvolvimento de outras atividades económicas, nomeadamente a restauração, hotelaria e outros serviços turísticos», considera.

Orlando Alves explica que a comercialização do fumeiro de Montalegre consiste, sobretudo, na venda direta ao consumidor final, no entanto, a venda a intermediários, sobretudo para a restauração e comércio esteja a ser explorada pelos produtores com planos mais ambiciosos de crescimento. O período de atividade produtiva é sazonal, apenas nos meses de maior frio, tão característico de Montalegre, e tem lugar em estabelecimentos de fabrico licenciados pelas autoridades competentes para o efeito, e a comercialização é feita pelos produtores através da participação na Feira do Fumeiro e Presunto de Montalegre e também em outros certames similares de produtos locais em concelhos limítrofes. «Fruto da fidelização de clientes, hoje os produtores também conseguem comercializar no seu próprio esclarecimento», informa o edil.

Orlando Alves não tem dúvidas: «hoje este setor económico atingiu uma dimensão económica muito considerável e é uma fonte de rendimento muito importante para cerca de 80 famílias. Na última

PUB

**ALBIPACK**  
Packaging Systems Solutions

As melhores soluções de termoselagem para a indústria da carne.

Visite-nos na  
**ExpoCarne - Pav. 2**  
**Exposalão - Batalha**  
**23 - 26 Maio**



Novidade: disponível com filme biodegradável.

edição Feira do Fumeiro e Presunto de Montalegre, o Fumeiro de Montalegre atingiu o maior volume de vendas de sempre», adianta.

Para o autarca, o que distingue o Fumeiro de Montalegre de outros eventos «é a matéria prima e o cariz artesanal de fabrico e as condições meteorológicas e de altitude que o concelho de Montalegre apresenta». A principal matéria deste Fumeiro é a carne de porco de raça bísara ou fruto de cruzamento entre a raça bísara e uma raça seleta, normalmente é utilizada para o efeito a raça Duroc. A carne é obtida da produção dos próprios produtores associados, uma vez que são criadores e também são os transformadores. O cruzamento entre as duas raças tem como objetivo melhorar o rendimento da carcaça mantendo ao mesmo tempo as boas qualidades organolépticas que caracterizam a carne de suíno da raça bísara. Essas qualidades superiores são sobretudo uma maior infiltração de gordura nas miofibrilas intramusculares que confere um sabor muito superior, e maior vocação para transformação em produtos da charcutaria tradicional. Além da genética, há outra particularidade no processo produtivo dos suínos que contribui para uma qualidade superior da matéria prima utilizada no fabrico do fumeiro de Montalegre: a utilização de hortícolas e espécies forrageiras na alimentação dos suínos, onde os concentrados são utilizados apenas como complemento energético, sendo utilizadas as misturas de cereais, onde o centeio e o milho são na maioria dos casos produzidos na própria exploração.

Para o autarca «esta atividade tem orientado o tecido produtivo e empresarial não só do fumeiro mas também de outros setores da restauração e turismo para a produção de produtos locais e a criação de novas unidades de transformação, aumento do investimento em unidades existentes em equipamentos de transformação, a instalação de jovens agricultores na criação de suínos, a conversão de explorações agrícolas, direcionando-as para a produção de alimentos e para a criação de suínos. Estas são algumas alterações que temos assistido, ainda discretas, mas cada vez mais significativas. Desta forma, em termos agroalimentares podemos afirmar que o negócio do fumeiro tradicional e também o negócio de outros produtos agroalimentares tem crescido».

«A Feira do Fumeiro teve aqui um papel muito importante porque levou a que as potencialidades agroalimentares de Montalegre tenham sido exploradas através da instalação de mais apicultores, produtores de doces, compotas, geleias e marmeladas, de licores regionais, da panificação, ervas aromáticas e medicinais, etc. Todos estes setores de atividade foram criados e se desenvolveram graças ao Fumeiro de Montalegre. O setor agroalimentar é o que mais atores locais envolve e apresentação como o *cluster* com maior capacidade de crescimento dada a sua qualidade e crescente procura», sustenta.

Orlando Alves refere que a Feira do Fumeiro e Presunto de Montalegre «é talvez a maior e uma das Feiras de produtos locais mais emblemáticas e mais antigas de Portugal, e assume hoje uma grande importância socioeconómica para Montalegre. A replicação deste tipo de eventos um pouco por todo o país igualmente dedicados aos produtos típicos desses territórios deve-se precisamente a que as autarquias já perceberam a importância destes certames na alavancagem do empreendedorismo agroalimentar e desenvolvimento económico local».

A autarquia criou a Feira, e com ela criou uma atividade económica. Para organizar o setor, apoiou a criação da Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, entidade com quem coorganiza a Feira do Fumeiro desde 2002. «De lá para cá, o trabalho efetuado junto dos produtores tem sido em estreita cooperação com a Associação de Produtores. A Associação tem apostado na capacitação dos produtores através do apoio técnico que desenvolve e tem promovido

a melhoria da qualidade dos produtos. Neste momento, com o apoio da autarquia, a Associação dos Produtores está a executar um projeto do «Portugal2020» denominado «Fumeiro de Montalegre – Cooperar para Competir e Desenvolver», financiado pelo FEDER e tem como objetivo aumentar a competitividade e valorização da fileira do Fumeiro de Montalegre. Este projeto visa também não só a capacitação, mas também a promoção do Fumeiro de Montalegre. «Neste âmbito temos apostado na promoção do Fumeiro no mercado nacional através da participação nas principais feiras agroalimentares do país e eventos turísticos promovidos pelo Turismo do Porto e Norte de Portugal através de provas de degustação e também apostando no *marketing* digital, nomeadamente nas redes sociais», sublinha.

Em jeito de balanço, Orlando Alves afirma que «esta atividade económica tornou-se muito importante para o desenvolvimento do concelho de Montalegre e para os microempresários que dela dependem, como também para os outros setores económicos da região, como a hotelaria, a restauração e também o comércio. As expectativas são de que estas micro indústrias tradicionais se qualifiquem, que promovam a dinamização de negócios futuros, se orientem para o mercado, ganhem maior dimensão e haja aumento do número de explorações para desta forma haja condições para a criação de postos de trabalho ou do próprio emprego, para contrariar assim a tendência atual de desertificação que assola de forma geral o interior do país».



Para que tal aconteça «será necessário que estes produtos tenham fatores competitivos muito fortes. Embora os produtos possuam já fatores de qualidade que os diferencia dos produtos da indústria que se encontram em maioria no mercado, nomeadamente matérias primas e ingredientes de superior qualidade, técnicas de fabrico artesanal, e ausência de nitratos prejudiciais para a saúde, resultando num produto mais saboroso e saudável, é fundamental que esta diferenciação seja oficialmente reconhecida e protegida, neste caso, a certificação com as Indicações Geográficas Protegidas são cruciais para atingir estes objetivos».

De recordar ainda que, já este ano, a Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã conseguiu a aprovação de uma candidatura junto da DRAPN com vista à gestão da certificação do Fumeiro de Barroso/Montalegre Indicação Geográfica Protegida relativamente aos produtos acima referidos e desta forma com o apoio do município, ainda durante o presente ano sairão os primeiros Presuntos certificados como Presunto de Barroso IGP.

«Este primeiro passo será muito importante porque marcará a consolidação da qualidade que é já reconhecida atualmente ao Fumeiro de Montalegre», conclui Orlando Alves.



...como nas nossas próprias mãos!

## Tapetes Transportadores em PVC e PU para a Indústria Alimentar



DERCO

- Soluções concebidas para a Indústria Alimentar, de acordo com as normas internacionais de Higiene e Segurança;

- Abordagem personalizada: necessidades especiais = tapetes especiais, à medida do cliente;

- Stock disponível

- Suporte técnico

- Materiais 100% livres de solventes, não tóxicos



A JUNCOR, como representante exclusivo da DERCO em Portugal, adiciona movimento ao seu negócio!



Sede - Porto: Tel +351 226 197 360 - vendasporto@juncor.pt | Filial (Montijo): Tel +351 212 306 030 - vendaslisboa@juncor.pt



www.juncor.pt



clientes.juncor.pt



facebook/juncor



twitter.com/juncor\_sa



youtube.com/juncoraccess



linkedin.com/company/juncor-sa



instagram.com/juncor\_sa