

INQUÉRITO MEDRONHO

1. Identificação e contactos (facultativo)

Nome do produtor e/ou empresa

Email e telefone(s)

Nome da(s) marca(s) associada(s)

Sítio web ou plataforma social/profissional

2. Localização da exploração *indicar as localidades de diferentes parcelas se aplicável

Município e Freguesia:

3. Dimensão da exploração

Área: ____ ha

Produção atual: ____ t

Produção estimada a 5 anos: ____ t

Justifique a razão do aumento ou redução estimados: _____

4. Tipo de exploração

Área naturais não intervencionadas: ____ ha Área naturais intervencionadas: ____ ha

Pomar de sequeiro: ____ ha Pomar de regadio: ____ ha

Plantas de origem seminal ____ ha Plantas de origem clonal ____ ha

Desenvolve outras atividades produtivas na área de cultura (culturas forrageiras; apicultura, produtos florestais; cogumelos silvestres, entre outras)? Não ☐ Sim ☐ Quais?: _____

5. Certificação do modo de produção

Convencional: ____ ha Biológico: ____ ha PRODI: ____ ha; Outro: _____: ____ ha

6. Encontra-se legalizado ou em processo de legalização e/ou licenciamento de atividade?

Sim ☐ Não ☐ Se sim, assinale as opções que se aplicam:

Produção e venda ☐ Destilação ☐ Transformação alimentar ☐

Outras atividades relacionadas com o medronho (restauração; turismo, retalho) ☐

Especifique: _____

7. Operações culturais realizadas

7.1 Preparação e manutenção do solo

Realizou ou tenciona realizar as seguintes operações de preparação e manutenção do solo?

Sim ☐ Não ☐ Se sim, descrimine:

Correção do pH ☐ Mobilização do solo ☐ Fertilização ☐ Outras: _____

Se mobilizou o solo, que técnicas aplicou? (Gradagem ☐ Ripagem ☐ Vala e câmorro ☐

Cova ☐ Outras ☐ Quais?: _____

Se fertilizou o solo, especifique a metodologia de fertilização:

	Tipo de fertilizante	N.º de aplicações / ano
De fundo:	_____	_____
De cobertura:	_____	_____

A escolha das operações de preparação e manutenção do solo foi baseada em:

*assinale todas as opções que se aplicam

Análise do perfil do solo ☐ Análise físico-química do solo ☐ Condições climáticas ☐

Disponibilidade hídrica ☐ Declive do solo ☐ Tipo de solo ☐ Baixa produtividade ☐

Observação direta de outros fatores ☐ Quais: _____

7.2 Controlo de infestantes

Químico ☐ Especifique: _____

Mecânico ☐ Especifique: _____

Térmico ☐ Especifique: _____

Outros ☐ Quais ? _____

7.3 Intervenções em medronhais naturais de áreas florestais?

Se explora medronhais naturais em zonas florestais assinale as intervenções que realizou:

a) Limpeza/desmatação ☐ Qual? Gradagem ☐ Rolagem ☐ Corta-matos ☐ Roçadora ☐

b) Adensamentos ☐ Desbastes ☐ Podas ☐ Fertilização ☐ Outras: _____

8. Destino da produção *as seguintes percentagens são relativas à produção total

8.1 Tipo de produto

a) Produtos Fermentados

Aguardente (%) ____ Licores (%) ____ Vinagre (%) ____

b) Produtos Não-Fermentados

Fruto em fresco (%) ____ Fruto desidratado (%) ____ Polpas (%) ____ Confitados (%) ____

Gomas (%) ____

c) Existe aproveitamento dos subprodutos (bagaço fermentado e não fermentado)?

Não ☐ Se sim, qual o destino desse aproveitamento?

Cosméticos (%) ____ Fármacos (%) ____ Suplementos alimentares (%) ____ Indústria alimentar (%) ____ Estrume (%) ____ Outros (%) ____ Quais? _____

8.2 Destino das vendas

Local/regional (%) ____ Nacional (%) ____ Internacional ____%

8.3 Escoamento comercial

Unidade de transformação (%) ____ Distribuidor (%) ____ Lojas (%) ____

Restauração (%) ____ Consumidor final (%) ____ Outros (%) ____ Quais? _____

9. Destilação *aplicável se fizer destilação seja para fins comerciais ou consumo próprio

a) Qual a metodologia aplicada na fermentação?

Fermentação anaeróbia c/ tampa e respirador ☐ Fermentação Barramento c/ sal/outros ☐

Adição de leveduras ☐

b) Que tipo de depósitos utiliza para a fermentação?

Plástico (uso alimentar) ☐ Inox ☐ Madeira ☐ Barro ☐

c) Que tipo de alambique é usado para a destilação:

Tradicional árabe ☐ Banho Maria ☐ Coluna ☐ Outros: _____

Material do alambique: Cobre ☐ Inox ☐ Misto ☐

Tipo de condensador: Tubos verticais ☐ Serpentina ☐ Tradicional (pilão) ☐

d) Utiliza algum tipo de filtro na produção da aguardente? Não ☐

Sim ☐ De que tipo? _____

e) Qual o tipo de alimentação do seu alambique?

Gás ☐ Madeira ☐ Vapor ☐

f) Tipo de barricas para acondicionamento da aguardente? :

Aço inoxidável ☐ Vidro ☐ Plástico ☐ Barro ☐

g) Procede a algum tipo de envelhecimento da sua aguardente ou parte dela? Não ☐

Sim ☐ Especifique o tipo de barrica: _____

10. Apoios à atividade

a) É membro de alguma organização de produtores ou estrutura de apoio à comercialização?

Sim ☐ Não ☐ Se sim, qual?

Cooperativa ☐ Agrupamento ou org. de produtores ☐ Associação ☐ Outros: _____

Se não, porquê? _____

b) Recebe ou recebeu apoio técnico enquanto produtor ou empresário? Sim ☐ Não ☐

Se sim, de que tipo? _____

c) Realizou algum projeto de investimento de apoio à atividade? Sim ☐ Não ☐

Se sim, preencha a seguinte tabela:

Medida / Apoio Financeiro ¹	Setor ²	Ano ³

1. Programa de Apoio/Incentivo; 2. Setor de atividade: Produção/Transformação/Comercialização/Fatores de inovação (I&DT); 3. Ano de início e fim do projeto ou apoio.

11. Fatores de inovação

11.1. O que acha que faz de diferente no seu pomar?

a) Ao nível das técnicas de produção ☐

Especifique: _____

b) Ao nível dos equipamentos: ☐

Especifique: _____

c) Ao nível do processamento: ☐

Especifique: _____

d) Ao nível do marketing e da comercialização: ☐

Especifique: _____

e) Ao nível da gestão e organização interna ☐

Especifique: _____

f) A outro nível que ache que deve identificar ☐

Especifique: _____

11.2. Está familiarizado com o *Manual de Boas Práticas para a Cultura do Medronheiro* publicado em 2017? Sim ☐ Não ☐

Se sim, adotou algumas recomendações feitas por este manual (ou por outras fontes) ou

tenciona vir a adotá-las na sua exploração? Sim ☐ Não ☐ Se sim, Quais?
