

Novas tarifas para água e resíduos

Os municípios decidem se sobem ou descem o valor cobrado ao consumidor

Cátia Barreira

A Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos (ERSAR) que regulará as tarifas de água e resíduos de forma a tornar estes serviços sustentáveis, o pode trazer alterações nos valores cobrados aos consumidores.

Para conhecer as normas do novo modelo de regulação desses sistemas, a Resíduos do Nordeste – Empresa Inter municipal, que gere a recolha dos resíduos nos 12 municípios do distrito de Bragança e ainda Vila Nova de Foz Côa, promoveu, na passada quinta-feira, uma sessão informativa, em Mirandela.

O vogal do conselho de administração da ERSAR

adiantou que este regulamento prevê igualmente na estrutura tarifária e transparência. “Em primeiro lugar vai pedir a todas as entidades gestoras de serviços de resíduos e de águas que tenha uma estrutura tarifária semelhante ao nível do País. Por outro lado, que tenham uma metodologia de cálculo da tarifa que seja perfeitamente clara para os consumidores. E depois é preciso garantir que este serviço tão essencial tenha continuidade”, referiu Carlos Pereira.

Os municípios decidem

O director-geral da Resíduos do Nordeste lembra que a empresa entrou na regulação voluntária há já



» Sessão de Esclarecimento em Mirandela

três anos e entende que as tarifas podem não sofrer aumento para os consumidores e que passa pelas decisões políticas dos municípios mexerem nos valores. “A grande dificuldade não está na tarifa que a Resíduos do Nordeste estabelece para os municípios mas sim na repercussão dos municípios ao utilizador final”, afirma Paulo Praça, acrescentando que há “alguma discrepância de valores das zonas de menor densidade popu-

lacional como é o caso da região transmontana.”

Unidade de Tratamento Orgânico

Também o autarca mirandelense, António Branco, está preocupado com o facto de não haver diferenciação das zonas de alta e baixa densidade, no entanto, considera que a Unidade de Tratamento Orgânico pode compensar o problema do tarifário.

Queijo e cabrito DOP ganham medalha de ouro em Santarém

Produtor aponta falta de promoção nos produtos de excelência

CB

O Queijo de Cabra Transmontano da Queijaria Vaz, em Mirandela, recebeu medalha de ouro no concurso Nacional de Queijos, que decorreu na Feira Nacional de Agricultura, em Santarém.

Um produto que o seu fabricante classifica de grande qualidade. “É um queijo DOP, feito só com leite de cabra de raça transmontana, é um queijo de pasta rija feita com leite cru e obedece a umas certas regras, nunca inferior a sessenta dias de cura e por isso é um quei-

jo muito apreciado não só a nível local como também a nível nacional”, descreve o proprietário da Queijaria Vaz, Arménio Vaz.

O prémio deixou Arménio Vaz muito satisfeito, no entanto, realça que o problema da produção é a falta de obra-prima. Em curso já está um estábu-

lo, com capacidade para cerca de mil animais, no sentido de aumentar a produção para satisfazer a procura.

“Os produtores de leite produzem pouco, o que faz com que tenhamos que andar muitos quilómetros para fazer a recolha do leite. O quer nós estamos a fazer agora é um investimento grande num estábulo modernizado que terá capacidade para cerca de 1000 animais e que nos vai ajudar a aumentar a produção”, avança o produtor.

Novo estábulo vai aumentar a produção

Cabrito DOP distinguído

Além do Queijo de Cabra Transmontano, também o Cabrito DOP Transmontano teve direito a medalha de ouro no Concurso Nacional de Carnes. Arménio Vaz, também presidente

da Associação Nacional de Capricultores de Raça Serrana (ANCRA), enaltece a qualidade do produto mas admite que falta apostar na promoção.

“A promoção nunca é suficiente. Nós sabemos produzir produtos do melhor que há em Portugal e às vezes não sabemos vender porque tem que haver uma produção grande para darmos valor aquilo que nós produzimos, neste caso produzimos cabrito que é medalhado a nível nacional”, conclui Arménio Vaz.

