

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Bola Doce Mirandesa / Bolha Doce Mirandesa



Índice Geral

Conteúdo

1. NOME E TIPO DO PRODUTO	4
1.1 NOME DO PRODUTO	4
1.2 TIPO DO PRODUTO.....	4
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	4
2.1 DEFINIÇÃO DO PRODUTO	4
2.2 CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS.....	6
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO	7
4. GARANTIA DA ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO E SISTEMA DE RASTREABILIDADE	8
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	8
5.1 PREPARAÇÃO DA MASSA BASE.....	8
5.2 PREPARAÇÃO DO RECHEIO.....	8
5.3 ARMAÇÃO DA BOLA DOCE.....	8
5.4 COZEDURA.....	9
5.5 ACONDICIONAMENTO, CORTE, EXPEDIÇÃO E APRESENTAÇÃO COMERCIAL	9
5.6 ORGANOGRAMA DO PROCESSO DE FABRICO ATÉ À EXPEDIÇÃO	10
6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO.....	11
6.1 ORIGEM HISTÓRICA DA BOLA DOCE MIRANDESA/BOLHA DOCE MIRANDESA	11
6.2 A PASSAGEM DO TESTEMUNHO E DO “SABER FAZER”	12
6.3 A REPUTAÇÃO ATRAVÉS DE TESTEMUNHOS EM BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA	13
6.4 A NOTORIEDADE ACTUAL	14
7. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO	15
8. VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE E ESTRUTURA DE CONTROLO	15
9. BIBLIOGRAFIA	16
10. Anexos.....	17

Índice de tabelas

TABELA 1: APRESENTAÇÃO DOS VALORES MÍNIMOS E MÁXIMOS DA BOLA DOCE MIRANDESA	5
TABELA 2 : PARÂMETROS QUE DEFINEM VISUAL E SENSORIALMENTE A BOLA DOCE MIRANDESA SÃO: ASPETO, COR, AROMA, SABOR E TEXTURA	5

Índice de Figuras

FIGURA 1: ASPETO EXTERIOR DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA	4
FIGURA 2: ASPETO EXTERIOR DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA	6
FIGURA 3:ASPETO INTERIOR DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA	6
FIGURA 4: DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA ZONA DE PRODUÇÃO	7
FIGURA 5: PREPARAÇÃO DAS CAMADAS DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA	9
FIGURA 6: APRESENTAÇÃO DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA INTEIRA	10
FIGURA 7: APRESENTAÇÃO DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA EM METADES.....	10
FIGURA 8:APRESENTAÇÃO DO ORGANOGRAMA DO PROCESSO DE FABRICO BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA.....	10
FIGURA 9:CLASSIFICAÇÃO DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA CONCURSO NACIONAL DE BOLAS E FOLARES TRADICIONAIS PORTUGUESES SANTARÉM.....	14
FIGURA 10: FOTOS DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA PARA APRESENTAÇÃO AO CONCURSO	15

1. NOME E TIPO DO PRODUTO

1.1 NOME DO PRODUTO

“Bola Doce Mirandesa” / “Bolha Doce Mirandesa”

1.2 TIPO DO PRODUTO

A “Bola Doce Mirandesa” insere-se na Classe 2.3. - Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A Bola Doce Mirandesa ou Bolha Doce Mirandesa (conforme é designada em língua mirandesa, falada na região), *ex-libris* da doçaria gastronómica mirandesa, é um produto de panificação, doce, com um sabor intenso a canela. Tem forma retangular, sendo a apresentação mais característica constituída por 7 (sete) camadas de massa de pão enriquecido com azeite, manteiga e ovos alternadas com camadas de recheio de açúcar e canela. A Bola Doce Mirandesa pode apresentar cinco a sete camadas de massa.

A primeira camada de massa de pão, que se coloca sobre a forma, é de maior tamanho que as restantes, sendo usada no final para unir as restantes camadas, fazendo um bordo enrolado característico com a última camada.

O aspeto característico da Bola Doce Mirandesa/Bolha doce Mirandesa esconde uma massa surpreendentemente fofo e húmida, devido ao recheio de açúcar e canela.



FIGURA 1: ASPETO EXTERIOR DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA

Do ponto de vista físico a Bola Doce Mirandesa apresenta as seguintes características:

TABELA 1: APRESENTAÇÃO DOS VALORES MÍNIMOS E MÁXIMOS DA BOLA DOCE MIRANDESA

Parâmetros	Bola Doce Mirandesa	
	Mínimo	Máximo
Peso (kg)	1,000	3,200
Comprimento (cm)	25,00	40,00
Largura (cm)	17,00	26,00
Altura (cm)	4,00	10,00

TABELA 2 : PARÂMETROS QUE DEFINEM VISUAL E SENSORIALMENTE A BOLA DOCE MIRANDESA SÃO: ASPETO, COR, AROMA, SABOR E TEXTURA

Aspetto	Exterior: Forma de um paralelepípedo, de fundo e topo retangulares, bordos laterais pouco vincados e enrolados no bordo superior, como se fosse um cordão imperfeito, decorrente do fecho da primeira com a superior e última camada de massa.
	Interior: São perfeitamente visíveis e diferenciáveis as camadas de massa (5 a 7, dependendo dos produtores) intercaladas pelo recheio, que se apresenta húmido e fundente, podendo apresentar escorrências ao longo do interior do produto. A Bola Doce Mirandesa mais característica e original tem 7 camadas.
Cor	Exterior: A cor varia entre o castanho claro e o castanho escuro.
	Interior: Camadas mais claras alternando com outras mais escuras (recheio), decorrentes do uso da canela e da caramelização do açúcar.
Aroma e Sabor	A massa de pão apresenta leve sensação a gordura e o produto final tem um sabor <i>suis generis</i> , com forte sensação a canela e açúcar.
Textura	A consistência média é fofa e húmida.



FIGURA 2: ASPETO EXTERIOR DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA



FIGURA 3: ASPETO INTERIOR DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA

2.2 CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

A “Bola Doce Mirandesa” compreende a utilização dos seguintes ingredientes para a massa e o recheio:

- Farinha de trigo
- Fermento de padeiro (levedura de panificação)

- Ovos
- Açúcar branco e/ou açúcar amarelo
- Azeite
- Manteiga
- Canela em pó
- Sal para fins alimentares

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica da produção de Bola Doce Mirandesa/Bolha Doce Mirandesa está circunscrita ao Concelho de Miranda do Douro.

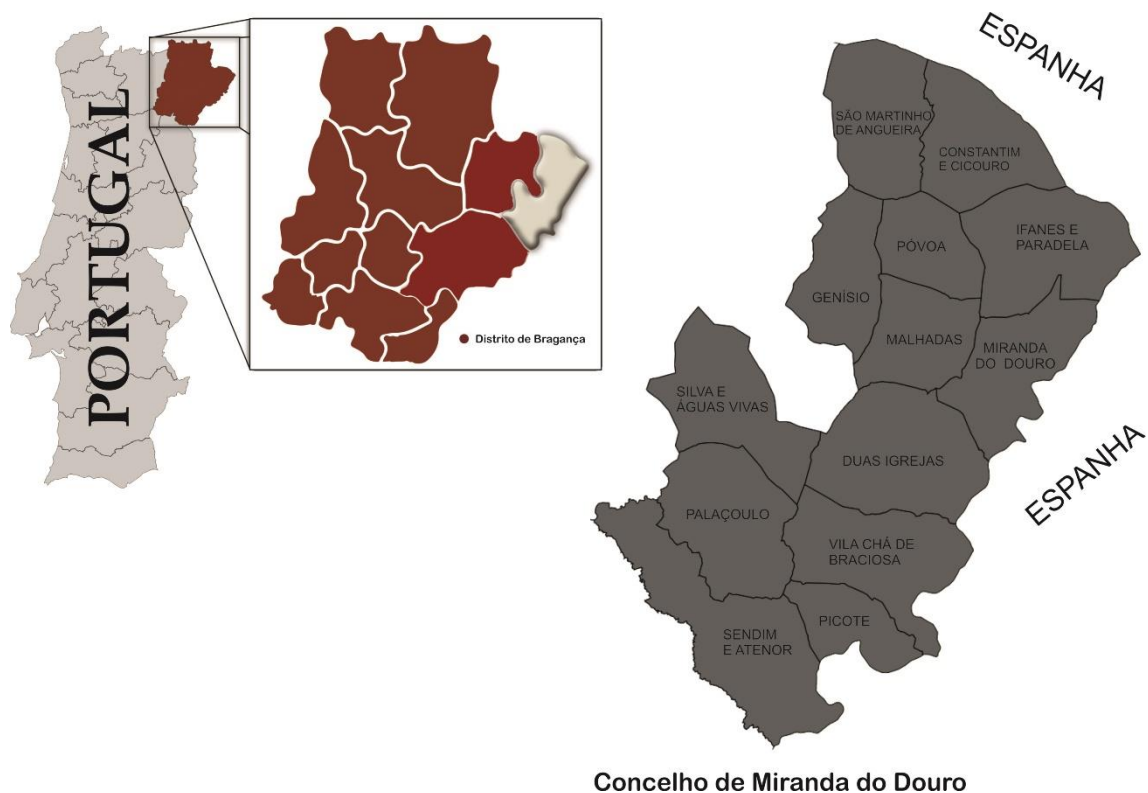


FIGURA 4: DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA ZONA DE PRODUÇÃO

4. GARANTIA DA ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO E SISTEMA DE RASTREABILIDADE

A Bola Doce Mirandesa /Bolha Doce Mirandesa apenas pode ser produzida por produtores com instalações produtivas localizadas na área geográfica. Tais produtores, ao notificar a atividade junto da entidade gestora da denominação, têm de assumir o compromisso de respeitar o Caderno de Especificações e de se submeter ao regime de verificação da conformidade legalmente instituído. Devem, ainda, manter atualizadas as informações sobre a identificação e localização das suas instalações produtivas.

Os produtores, de acordo com a legislação vigente, têm de manter atualizados os registos específicos sobre a Bola Doce Mirandesa /Bolha Doce Mirandesa que permitam identificar e correlacionar as matérias-primas usadas, os lotes fabricados e os expedidos e distinguir claramente este produto de quaisquer outros que fabriquem.

5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

5.1 PREPARAÇÃO DA MASSA BASE

A massa base é obtida por amassadura de farinha de trigo com água, sal e fermento de padeiro. Depois de amassada, é enriquecida com os ovos, a manteiga e o azeite, deixando-a levedar até atingir a textura e maleabilidade desejadas.

5.2 PREPARAÇÃO DO RECHEIO

O recheio é constituído por canela e açúcar. O açúcar é dividido em 7 porções iguais e a canela em 6, caso o produtor opte pelo fabrico com 7 camadas, tradicional.

5.3 ARMAÇÃO DA BOLA DOCE

A massa levedada é dividida em 7 porções (na Bola Doce de 7 camadas), 6 iguais e uma de maiores dimensões que se destina não só a forrar o fundo e as paredes da forma, mas também a deixar um pouco de massa sobrando para, posteriormente, ser feito o “enrolamento” de fecho da Bola Doce.

Quando o produtor decide armar a bola com 6 ou 5 camadas, o “saber fazer” é idêntico, sendo apenas alteradas a forma de dividir a massa e as proporções relativas de uso do açúcar e da canela.

Após o fundo da forma retangular ser untado com manteiga e polvilhado com farinha de trigo, coloca-se a primeira camada de massa de pão enriquecida e levedada, deixando-se que esta massa forre também as laterais de forma a que sobeje um pouco para fora, para mais tarde ser feito o cordão que encerrará a bola doce.



FIGURA 5: PREPARAÇÃO DAS CAMADAS DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA

Sobre esta base de massa é espalhada uma porção de açúcar e outra de canela, seguidamente coloca-se outra camada de massa e outra porção de canela e açúcar e assim sucessivamente até ser assente a última porção de massa. Nesta altura, esta porção é unida em cordão grosseiro com a primeira camada de massa que se deixou a ultrapassar o bordo da forma e é armado o “cordão” para fechar a bola.

Pica-se ligeiramente a última camada com um garfo ou palito e finalmente polvilha-se com a última porção de açúcar.

5.4 COZEDURA

A forma, com a massa preparada, é colocada em forno de padeiro (elétrico ou a lenha) sendo a bola doce deixada cozer até adquirir a tonalidade e a consistência desejadas.

Após a cozedura, a “Bola Doce Mirandesa” retira-se da forma e deixa-se arrefecer à temperatura ambiente.

5.5 ACONDICIONAMENTO, CORTE, EXPEDIÇÃO E APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Após arrefecer, a Bola Doce, inteira ou fracionada, é devidamente acondicionada para evitar que se desmanche ou que seja contaminada durante o transporte.

A Bola Doce Mirandesa é comercializada à unidade (inteira) ou em porções (unidade fracionada em 2 ou 4 partes).



FIGURA 6: APRESENTAÇÃO DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA INTEIRA



FIGURA 7: APRESENTAÇÃO DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA EM METADES

5.6 ORGANOGRAMA DO PROCESSO DE FABRICO ATÉ À EXPEDIÇÃO

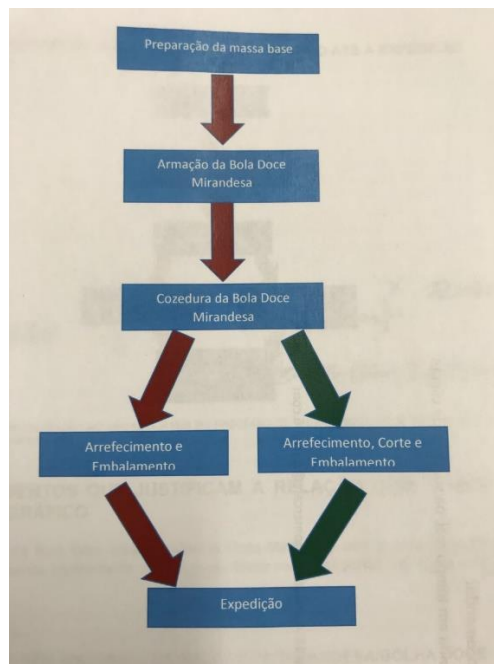


FIGURA 8: APRESENTAÇÃO DO ORGANOGRAMA DO PROCESSO DE FABRICO BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA

6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

A relação da Bola Doce Mirandesa/Bolha Doce Mirandesa com a área geográfica referida assenta, basicamente, na reputação deste nome geográfico associado a este produto.

A Bola Doce Mirandesa era confeccionada desde muito cedo no Paço Episcopal da cidade de Miranda do Douro, nas casas dos cónegos, letrados e gente rica, e dos oficiais militares que trouxeram para Miranda hábitos culturais gastronómicos, sendo que este “saber-fazer” foi transmitido posteriormente às padeiras da terra, pelo que, atualmente é produzida em todas as freguesias do Concelho de Miranda do Douro.

6.1 ORIGEM HISTÓRICA DA BOLA DOCE MIRANDESA/BOLHA DOCE MIRANDESA

Para compreender melhor a fixação de tradições alimentares regionais, é muito importante conhecer a história das feiras e mercados. Sabemos que D. Dinis mandou fazer feiras duas vezes por ano em Miranda do Douro, uma em outubro e outra um mês depois da Páscoa. Mais tarde D. João I, em 1404, concedeu a Miranda a possibilidade de fazer uma feira franca por mês, nos três primeiros dias. Consta que em algumas feiras em Portugal, mouros que ficaram a residir connosco, venderiam açúcar e alguns produtos alimentares raros como as especiarias.

Antes das Descobertas sabemos que a canela já circulava em Portugal. Em 1424 o tesoureiro de D. João I (1357-1433) comprou seis quilos e oitocentos gramas de canela e cinamomo, e que entre 1426 e 1429 adquiriu um total de onze quilos. (In Bola Doce Mirandesa, de Virgílio Nogueiro Gomes)

Não sendo conhecida a data certa a partir da qual se começou a produzir este doce, o que é facto é que, não podendo o mesmo ser confeccionado sem canela, pode-se datar com alguma segurança a sua origem nos princípios do século XIV.

De facto, o primeiro documento que refere a canela, em Miranda do Douro, é o Foral concedido à vila de Miranda pelo Rei D. Manuel I, em 1510.

No parágrafo em que se fala do imposto sobre a “*mercearia, especiaria e semelhantes*” é referido o seguinte:” ...*E por pimenta e canela e por toda a especiaria... E por açúcar e por todas as conservas dele ou de mel...se pagará nove reais...*”

O lançamento deste imposto real parece comprovar o uso da canela, com alguma importância quantitativa.

Sabe-se, também, que a canela ia para Miranda a lombo de cavalgadura traficada pelos almocreves espanhóis e portugueses e que esta canela era importada por via do Mediterrâneo ou já pelo Atlântico, transportada diretamente da Índia e da China, nos barcos de Portugal, depois da descoberta do Caminho Marítimo para a Índia.

O açúcar consumia-se, na Europa, desde a Idade Média. A difusão do seu uso deve-se aos Árabes que o importavam do Oriente, embora se cultivasse cana-de-açúcar na Sicília desde tempos remotos.

No século XV, o Infante D. Henrique mandou fazer grandes plantações de cana na Ilha da Madeira e a partir de 1452 já se vendia açúcar da Madeira em Portugal e na Europa.

A canela e o açúcar são dois produtos que se encontram registados nas contas dos Bispos de Miranda desde o século XVI.

No inventário do 21º Bispo de Miranda, falecido em 1749, encontram-se registados dois vasos de prata para canela.

Nos Livros da Santa Casa da Misericórdia de Miranda encontram-se muitos registos de doces aí fabricados para serem oferecidos como prenda a todos quantos participavam nas cerimónias religiosas, sobretudo na Semana Santa.

Não sendo um doce conventual, sabe-se que a Bola Doce Mirandesa era confeccionada desde muito cedo no Paço Episcopal de Miranda e nas casas dos cônegos, letrados e gente rica, e dos oficiais militares que trouxeram para Miranda hábitos culturais gastronómicos.

Estas “classes sociais” mais ricas do que os locais faziam-se acompanhar de cozinheiros, de serviçais e escravos, alguns deles oriundos do Oriente, de África e do Brasil, para os quais o uso da canela e do açúcar não eram estranhos. Este “saber fazer” foi transmitido posteriormente às padeiras do concelho.

(In Bola Doce Mirandesa Subsídios para o seu estudo e origem, António Rodrigues Mourinho. Ed. Câmara Municipal, de Miranda do Douro, 2017)

6.2 A PASSAGEM DO TESTEMUNHO E DO “SABER FAZER”

Com a evolução dos tempos, a preparação da Bola Doce Mirandesa tornou-se mais acessível e as padeiras da terra, que a aprenderam a confeccionar, mantiveram o “saber fazer” que foi passando de geração em geração, até à presente data.

Para manter a tradição e o “saber fazer” dos produtores locais e manter viva a sua confeção tradicional, a Câmara Municipal de Miranda do Douro tem vindo a organizar, desde o ano 2014, no fim de semana da Páscoa, a Festa da Bola Doce Mirandesa (em língua Mirandesa, Fiesta de la Bolha Doce), a qual recebe milhares de visitantes à procura desta iguaria gastronómica. Desde o ano de 2015, é organizado o Concurso de Bola Doce Mirandesa (Concurso de Bolha doce Mirandesa), pela Associação Sabores de Miranda, em colaboração com o Município de Miranda do Douro, com o objetivo de premiar os melhores exemplares no certame, conforme documentos em anexo.

Este produto tem sido apresentado e degustado em diversos eventos e Feiras nacionais e internacionais, como seja a BTL em Lisboa, Expo Trás-os-Montes; INTUR, FITUR; entre outros.

Desde agosto de 2020, com a criação da plataforma digital de vendas on-line www.mercadosaboresesaberesmirandeses.pt verificou-se um acréscimo elevado na procura e venda deste produto para o todo o território Nacional, Ilhas e Espanha.

Devido ao surgimento em vários sites informações completamente erradas sobre a Bola Doce Mirandesa, quer ao nível da receita, dos ingredientes, quer no modo de preparação e apresentação, colocando à venda um produto “fraudulento” no que respeita a verdadeira Bola Doce Mirandesa, urge, proteger o nome e o produto Bola Doce Mirandesa e, com ele, a genuinidade e autenticidade de um produto e um polo importante de desenvolvimento da economia da região.

6.3 A REPUTAÇÃO ATRAVÉS DE TESTEMUNHOS EM BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA

A Bola Doce Mirandesa apesar de continuar a ser o ícone gastronómico da doçaria Pascal, passou a ser presença assídua na mesa dos Mirandeses durante todo o ano e indispensável em qualquer evento familiar ou institucional.

Este produto gastronómico é bastante referido em publicações especializadas, em jornais e revistas, em sites e mesmo em aplicações informáticas (app).

Possivelmente a primeira referência publicada é de 1908 por Jorge Manuel Martins Pereira no seu livro “As Terras de Entre Sabor e Douro”.

Depois é na “bíblia” dos Produtos e Pratos Gastronómicos Portugueses “Cozinha Tradicional Portuguesa”, de Maria de Lourdes Modesto, 2ª ed. 1982, pp.78 e 79) - que é possível ler e ver em fotografia de página inteira a Bola doce Mirandesa

Maria Odete Cortes Valente publica também a receita no volume “Trás-os-Montes”, 1985, não constando ainda na primeira edição de 1973.

A Câmara Municipal de Miranda do Douro editou em 2017, a obra intitulada “Bola Doce Mirandesa _Subsídio para o seu estudo e origem”, em que o autor, Dr. António Rodrigues Mourinho, discorre sobre este produto e sobre a sua origem geográfica, fornecendo pistas e elementos precisos e dando mesmo sugestões válidas – designadamente no que se refere ao interesse de reintroduzir a produção do trigo seródio.

O gastrónomo Virgílio Nogueiro Gomes, para além do texto já referido, inclui no seu site diversas referências à Bola Doce Mirandesa, designadamente nos artigos “Almoço e Páscoa 2015”, “Calços”, “Canela” e “Festival de Santarém”.

Também a imprensa dá conta de eventos em que a Bola doce Mirandesa é produto imprescindível. A título de exemplo, O Jornal do Nordeste de 09.04.2015 destaca que a Bola doce é apreciada por nacionais e estrangeiros e o Notícias do Nordeste de Março de 2015 titula “Bola doce é mote para feira de produtos da Terra em Miranda do Douro”

Em sites, para além do já referido www.virgiliogomes.com e www.ptpt.pt há referências credíveis à Bola Doce Mirandesa em

<https://www.noticiasaminuto.com/pais/1454595/produtores-de-bola-doce-mirandesa-com-novas-formas-de-venda> e <https://www.mundoportugues.pt/covid-19-produtores-de-bola-doce-mirandesa-com-novas-formas-de-venda-para-contrariar-quebras/>

6.4 A NOTORIEDADE ACTUAL

A Bola Doce Mirandesa foi classificada como “O melhor dos Melhores produtos” presentes ao Concurso Nacional de Bolas e Folares Tradicionais Portugueses, de 2019, realizado em Santarém, tendo obtido também a Medalha de Ouro na sua categoria. No Concurso Nacional de Bolas e Folares Tradicionais Portugueses, do ano 2020, obteve também a Medalha de Prata na sua categoria.



FIGURA 9:CLASSIFICAÇÃO DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA CONCURSO NACIONAL DE BOLAS E FOLARES TRADICIONAIS PORTUGUESES SANTARÉM

O tema Bola Doce Mirandesa, foi destaque no programa “A tarde é Sua”, na TVI, em 2016, com presença do executivo municipal, na explicação desta doçaria gastronómica Mirandesa e com a confeção do produto, em direto, pela produtora D.ª Filomena Antão do Forno e Cozinha Regional de Malhadas:

<https://tvi.iol.pt/atardeesua/videos/bola-doce-mirandesa/56f425210cf25dc1853d99eb>

Atestando a sua notoriedade, a Bola Doce Mirandesa é referida em publicações importantes, que dão conta da necessária adaptação a novas formas de comercialização:

<https://www.noticiasaminuto.com/pais/1454595/produtores-de-bola-doce-mirandesa-com-novas-formas-de-venda>

<https://www.mundoportugues.pt/covid-19-produtores-de-bola-doce-mirandesa-com-novas-formas-de-venda-para-contrariar-quebras/>

<https://www.youtube.com/watch?v=9G80JfQX5T8> Bolha Doce Mirandesa, 2019, Carlos Ferreira.

A Bola Doce Mirandesa foi um dos 140 doces seleccionados às 7 Maravilhas Doces de Portugal, tendo sido finalista distrital neste concurso promovido pela RTP1, em 2019.

A Festa da Bola Doce Mirandesa e Produtos da Terra, que este ano de 2021 se realizou no formato online, esteve no dia 25-03-2021 em destaque no programa “Portugal em Direto” da [RTP 1 \(Radio Televisão Portuguesa\)](#).

A Bola Doce Mirandesa é o *ex-libris* da gastronomia Mirandesa sendo associada em qualquer parte a esta região, representado atualmente um valor acrescido para a economia da região dada a sua procura e consumo quer a nível nacional e internacional.



FIGURA 10: FOTOS DA BOLA DOCE MIRANDESA OU BOLHA DOCE MIRANDESA PARA APRESENTAÇÃO AO CONCURSO

7. ROTULAGEM ESPECÍFICA DO PRODUTO

Da rotulagem da Bola Doce Mirandesa, tem de constar para além das menções legalmente obrigatórias:

- A menção “**Bola Doce Mirandesa – IGP**” ou “**Bola Doce Mirandesa – Indicação Geográfica Protegida**” ou “**Bolha Doce Mirandesa – IGP**” ou “**Bolha Doce Mirandesa – Indicação Geográfica Protegida**”;
- **Nome e morada do produtor**

8. VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE E ESTRUTURA DE CONTROLO

A Associação de Produtores Gastronómicos das Terras de Miranda-Sabores de Miranda será a entidade gestora deste produto, ficando assim, como organismo de controlo com responsabilidade da verificação e avaliação da conformidade de toda a fileira produtiva e em particular as fases de produção, acondicionamento e comercialização da “Bola Doce Mirandesa”.

O controlo e a avaliação da conformidade desenvolvida baseiam-se na verificação do cumprimento dos procedimentos referidos neste Caderno de Especificações, sendo a conformidade do produto assinalada pela utilização de uma Marca de Conformidade ou de Certificação.

9. BIBLIOGRAFIA

ALVES, Francisco Manuel, Abade de Baçal, Memórias Arqueológico Históricas do Distrito de Bragança, 12 Volumes

AZEVEDO, Lúcio de Épocas de Portugal Económico, Livraria Clássica Editora, 3ª Edição, Lisboa, 1928.

GODINHO, Vitorino Magalhães, Os Descobrimentos a a Economia Mundial, Arcádia, Lisboa, 1965., 2 vols.

GOMES, Virgílio Nogueiro. Bola Doce Mirandesa.

MARQUES, Oliveira, História de Portugal, Gradiva, 2 Volumes

MODESTO, Maria de Lourdes, Cozinha Tradicional Portuguesa. Editorial Verbo, 2ª ed. 1982, pp.78 e 79

MOURINHO, António Rodrigues. Bola doce Mirandesa. Subsídios para o seu estudo e origem. Ed. Câmara Municipal, de Miranda do Douro, 2017

PEREIRA, José Manuel Martins, As Terras entre o Sabor e o Douro, Setúbal, 1908.

VALENTE, Maria Odete Cortes, “Trás-os-Montes”. 1985

In <http://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/853-bola-doce-mirandesa-e-receita>

www.virgiliogomes.com

www.ptpt.pt

www.tvi.pt

10. Anexos

ANEXO 1: Cartaz da Festa da Bola Doce e Produtos da Terra 2014

ANEXO 2: Cartaz da Festa da Bola Doce e Produtos da Terra 2015

ANEXO 3: Cartaz da Festa da Bola Doce e Produtos da Terra 2016

ANEXO 4: Cartaz da Festa da Bola Doce e Produtos da Terra 2017

ANEXO 5: Cartaz da Festa da Bola Doce e Produtos da Terra 2018

ANEXO 6: Cartaz da Festa da Bola Doce e Produtos da Terra 2019

ANEXO 7: Cartaz do I Concurso da Bola Doce Mirandesa 2014

ANEXO 8: Cartaz do III Concurso da Bola Doce Mirandesa 2016

ANEXO 9: Cartaz do IV Concurso da Bola Doce Mirandesa 2017

ANEXO 10: Cartaz do V Concurso da Bola Doce Mirandesa 2018

ANEXO 11: Cartaz do VI Concurso da Bola Doce Mirandesa 2019

ANEXO 12: Notícia – “Bola Doce continua a reinar por Terras de Miranda do Douro”.

ANEXO 13: Notícia – “Produtores de Bola Doce Mirandesa com novas formas de venda para contrariar quebras.”

ANEXO 14: Notícia – “CoraNE quer inovar pratos Tradicionais.”

ANEXO 15: Flyer da Festa da Bola Doce Mirandesa e Produtos da Terra 2018.

ANEXO 16: Cartaz da Festa da Bola Doce Mirandesa e Produtos da Terra 2021

ANEXO 17: Notícia Jornal Nordeste – “Festa da Bola Doce Mirandesa faz-se na internet é o município que paga o envio de encomendas”