

Folha Informativa SRAA

2024-04-04

LEGISLAÇÃO DIÁRIA



Diploma	Data	Emissor	Sumario
<u>Regulamento de Execução (UE) 2024/997 de 3 de abril de 2024</u>	2024.04.04	Comissão Europeia	Relativo à autorização de L-valina produzida por <i>Corynebacterium glutamicum</i> CGMCC 18932 como aditivo em alimentos para todas as espécies animais
<u>Decisão de Execução (UE) 2024/1039 de 2 de abril de 2024</u>	2024.04.04	Comissão Europeia	Relativa a determinadas medidas de emergência provisórias contra a peste suína africana na Bulgária

OUTROS ASSUNTOS



Região Autónoma dos Açores

Notícias

❖ Secretaria Regional da Agricultura e Alimentação aposta na informação sobre a utilização sustentável dos produtos antimicrobianos

A Secretaria Regional da Agricultura e Alimentação, através da Direção Regional da Agricultura, promove, durante o mês de abril, diversas ações de informação sobre a utilização sustentável dos produtos antimicrobianos.

Esta iniciativa, ao abrigo do Plano de Recuperação e Resiliência (PRR), aborda temas como a capacidade de os microorganismos resistirem a tratamentos antimicrobianos, essencialmente aos antibióticos, como consequência de más práticas de utilização, aplicação especialmente dirigida ao gado bovino (setores do leite e da carne), mas também a todas as espécies animais produtores de géneros alimentícios para consumo humano.

No mês de abril estão previstas ações em quatro ilhas do arquipélago, sendo duas na Terceira, uma na Graciosa, nas Flores e no Corvo. A primeira terá lugar na ilha Graciosa, a 9 de abril, entre as 19H00 e as 22H00, no Serviço de Desenvolvimento Agrário local.

A ilha Terceira vai contar com duas ações, sendo que a primeira terá lugar no Serviço de Desenvolvimento Agrário, em Angra do Heroísmo, no dia 10 de abril, entre as 19H00 e as 22H00 e a segunda terá lugar na Escola Profissional da Praia da Vitória, no dia 11 de abril, entre 10H30 e as 13H30.

A ilha do Corvo tem a sua ação marcada para o dia 15 de abril, entre as 19H00 e as 22H00, enquanto na ilha das Flores a mesma terá lugar no dia 16, em horário idêntico, ambas nos respetivos Serviços de Desenvolvimento Agrário de ilha.

A resistência aos antimicrobianos é uma problemática cada vez mais premente nos dias de hoje e para a qual são necessárias ações concertadas no âmbito do conceito "One Health".

Ocorre quando bactérias, vírus, fungos e parasitas se tornam resistentes a antimicrobianos e as infeções são mais difíceis de tratar, aumentando o risco de propagação de doenças, seja entre animais, espécies vegetais e até ao homem.

Em resultado desta resistência, os antibióticos e outros medicamentos antimicrobianos tornam-se ineficazes e as infeções são cada vez mais difíceis ou impossíveis de tratar.

Paralelamente, cada vez mais o consumo de alimentos seguros e saudáveis é uma preocupação na escolha dos consumidores.

A Secretaria Regional da Agricultura e Alimentação, aproveitando o PRR, visa realizar ações de informação em todas as ilhas sobre a utilização sustentável dos produtos antimicrobianos, enquadrados na medida respeitante à Capacitação dos Agricultores e de Promoção da Literacia em Produção e Consumo Sustentáveis.

O objetivo é sensibilizar e incentivar os agricultores, enquanto elemento fundamental na cadeia de produção de alimentos, à adoção das melhores práticas na utilização de antimicrobianos nos seus animais.

Fonte: [Secretaria Regional da Agricultura e Alimentação aposta na informação sobre a utilização sustentável dos produtos antimicrobianos - Comunicação - Portal \(azores.gov.pt\)](https://www.azores.gov.pt)

Folha Informativa SRAA

2024-04-04

OUTROS ASSUNTOS



República Portuguesa

Eventos

❖ **Online: Agricultura orgânica na UE: que papel para uma Europa mais “verde”?**

Quinta-feira 18 abril 2024

Organização: Euractiv, co-financiado pela União Europeia

A iniciativa tem como objetivo debater a sustentabilidade da agricultura biológica e as suas implicações para alcançar as ambições europeias.

[Inscrição](#)

[Mais informação](#)

Fonte: [Online: Agricultura orgânica na UE: que papel para uma Europa mais “verde”? \(gpp.pt\)](#)

Notícias

❖ **Medidas de erradicação da «Xylella fastidiosa» – Destruição de plantas | apoios financeiros**

Foi publicado o Despacho Normativo n.º 9/2024, que aprova o regime de ajudas financeiras a operadores profissionais, a título compensatório, pela destruição de espécies vegetais, devido a aplicação de medidas para a erradicação da Xylella fastidiosa, nos anos de 2021 e 2022.

Os operadores profissionais atingidos por estas medidas e que cumpram as condições previstas no nº2 do artigo 5º, e que cumpram ainda os requisitos previstos no artigo 4º, ambos do despacho acima referido, podem apresentar o respetivo pedido de ajuda financeira, a partir de hoje, e pelo prazo máximo de 30 dias úteis.

Os pedidos devem ser apresentados, caso se tratem de espécies da área agrícola, por envio de mail para fitossanidade.norte@dgav.pt, fitossanidade.centro@dgav.pt, fitossanidade.lvt@dgav.pt ou fitossanidade.algarve@dgav.pt conforme a região do País da v. atividade, ou caso se tratem de espécies de cariz florestal para fitossanidade.florestal@icnf.pt MODELES.pdf

Sublinha-se que apenas são elegíveis as situações decorrentes de focos detetados em 2021 e 2022.

Os pedidos submetidos serão alvo de avaliação e decisão, nos termos previstos no referido despacho

Fonte: [Medidas de erradicação da «Xylella fastidiosa» – Destruição de plantas | apoios financeiros – DGAV](#)

❖ **Too Good To Go junta-se ao Pacto do Porto para a promoção da sustentabilidade do sistema alimentar**

Com 235 subscritores institucionais comprometidos, o Pacto do Porto para o Clima tem como objetivo alcançar a neutralidade carbónica até 2030, sublinhando a importância da ação conjunta para um futuro mais sustentável não só na cidade do Porto, mas em todo o país.

Folha Informativa SRAA

2024-04-04

A integração da Too Good To Go e da FCNAUP, formalizada no dia 2 do corrente mês, reforça a necessidade de promover um sistema alimentar sustentável e de combater o desperdício alimentar, responsável por cerca de 10% das emissões globais de gases com efeito de estufa

Maria Tolentino, Country Director de Portugal da Too Good To Go, apela à urgência de medidas contra o desperdício alimentar a nível nacional e salienta a importância das políticas públicas como chave para enfrentar os desafios ambientais globais

O Pacto do Porto para o Clima, uma iniciativa da Câmara Municipal do Porto, anunciou a integração formal da Too Good To Go, empresa de impacto social responsável pela maior aplicação do mundo que liga os utilizadores a lojas parceiras para salvar alimentos não vendidos e combater o desperdício alimentar, e da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP) na sua comunidade de parceiros ativos. Esta adesão sublinha o compromisso conjunto de promover a importância de um sistema alimentar sustentável e a luta contra o desperdício alimentar, com o propósito de cumprir os objetivos de descarbonização estabelecidos no Pacto. É crucial salientar que o desperdício alimentar representa cerca de 10% das emissões globais de gases com efeito de estufa, reforçando a necessidade urgente de medidas eficazes nesta área para mitigar as alterações climáticas. O acordo foi formalizado a 2 de abril, no Mercado do Bolhão.

O evento teve início com a sessão de abertura conduzida pelo Vice-Presidente da Câmara Municipal do Porto, Filipe Araújo. Seguiu-se um painel de discussão, que abordou a relevância dos sistemas alimentares sustentáveis e da luta contra o desperdício alimentar. Este painel contou com a presença do próprio Filipe Araújo, da Country Director em Portugal da Too Good To Go, Maria Tolentino, do Diretor da Faculdade de Ciências da Nutrição da Universidade do Porto, Pedro Graça, e do Diretor de Sustentabilidade da Ibersol, António Marques. Pelas 12h45, foi celebrada a adesão ao Pacto do Porto para o Clima pelos representantes das duas novas entidades.

Com estas novas integrações, o Pacto do Porto para o Clima alcançou a marca significativa de 235 subscritores institucionais comprometidos com as metas climáticas da cidade. O Município do Porto acredita que uma visão e meta comuns para a descarbonização podem contribuir para unificar todos os intervenientes na mesma direção, visando alcançar um objetivo partilhado. Esta posição do Porto sublinha o seu papel pioneiro e a sua voz proeminente na luta contra o desperdício alimentar. Com o Pacto do Porto para o Clima pretende-se despertar a ação dos cidadãos e organizações, criar uma grande comunidade de aprendizagem, partilha e apoio mútuo e encorajar outras cidades a adotarem medidas semelhantes. A subscrição do Pacto é voluntária, não vinculativa e sem custos.

“É urgente que o desperdício alimentar seja encarado como uma prioridade em Portugal, dada a sua influência devastadora a nível ambiental, económico e social. Esta preocupação invoca o nosso compromisso com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3, que ambiciona reduzir para metade o desperdício per capita de alimentos até 2030. Com a recente nomeação dos ministros que integram o novo governo, encontramos-nos num momento determinante para definir as áreas-chave de ação para os próximos anos. Assim, apelamos ao governo que adote medidas concretas contra o desperdício alimentar nos primeiros 100 dias de legislatura, comprometendo-se com a implementação de ações significativas nos próximos 4 anos, em consonância com as políticas em desenvolvimento a nível da UE. Salientamos que a Comissão Nacional de Desperdício Alimentar (CNDA) já está a elaborar a Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar. Assim, as novas regulamentações aprovadas devem estar alinhadas com as questões abordadas por esta estratégia”, afirma Maria Tolentino, Country Director em Portugal da Too Good To Go.

“O desperdício alimentar deve, sem dúvida, fazer parte da agenda regulamentar e política. É fundamental realçar a importância das políticas públicas, tendo o Município do Porto como exemplo, e a relevância da cooperação público-privada. Estamos entusiasmados por sermos integrantes do Pacto do Porto para o Clima e consequentemente contribuirmos ativamente para a construção de um futuro mais sustentável para a cidade do Porto bem como para todo o país.” acrescenta Maria Tolentino.

“A adesão da Too Good To Go e da FCNAUP representa um avanço significativo na edificação de um Porto mais sustentável e resiliente. Em conjunto com um vasto leque de parceiros de diversas áreas, reforçamos o nosso compromisso coletivo de atingir a neutralidade carbónica até 2030. Esta colaboração sublinha a importância da ação local, determinada e diligente, como peça-chave na resposta aos desafios ambientais globais.” refere Filipe Araújo, o Vice-Presidente da Câmara Municipal do Porto.

A cidade do Porto foi selecionada, pela Comissão Europeia, para integrar o grupo das 100 Cidades Inteligentes e com Impacto neutro no clima, e como Cidade Missão, a ambição é que o Porto seja líder, a nível nacional e europeu, na ação

Folha Informativa SRAA

2024-04-04

climática, antecipando a neutralidade carbónica em 2030. A neutralidade na cidade invicta, bem como nas outras cidades, só poderá ser atingida com ações concretas levadas a cabo por todos os atores, independentemente da sua dimensão, da sua ação prévia ou personalidade jurídica. É crucial que a cidade do Porto e as restantes cidades eleitas atuem como ecossistemas de inovação, servindo de suporte a todas as outras na transição para alcançarem a neutralidade climática. Com 235 subscritores institucionais comprometidos, o Pacto do Porto para o Clima tem como objetivo alcançar a neutralidade carbónica até 2030, sublinhando a importância da ação conjunta para um futuro mais sustentável não só na cidade do Porto, mas em todo o país

A integração da Too Good To Go e da FCNAUP, formalizada no dia 2 do corrente mês, reforça a necessidade de promover um sistema alimentar sustentável e de combater o desperdício alimentar, responsável por cerca de 10% das emissões globais de gases com efeito de estufa

Maria Tolentino, Country Director de Portugal da Too Good To Go, apela à urgência de medidas contra o desperdício alimentar a nível nacional e salienta a importância das políticas públicas como chave para enfrentar os desafios ambientais globais.

O Pacto do Porto para o Clima, uma iniciativa da Câmara Municipal do Porto, anunciou a integração formal da Too Good To Go, empresa de impacto social responsável pela maior aplicação do mundo que liga os utilizadores a lojas parceiras para salvar alimentos não vendidos e combater o desperdício alimentar, e da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP) na sua comunidade de parceiros ativos. Esta adesão sublinha o compromisso conjunto de promover a importância de um sistema alimentar sustentável e a luta contra o desperdício alimentar, com o propósito de cumprir os objetivos de descarbonização estabelecidos no Pacto. É crucial salientar que o desperdício alimentar representa cerca de 10% das emissões globais de gases com efeito de estufa, reforçando a necessidade urgente de medidas eficazes nesta área para mitigar as alterações climáticas. O acordo foi formalizado a 2 de abril, no Mercado do Bolhão.

O evento teve início com a sessão de abertura conduzida pelo Vice-Presidente da Câmara Municipal do Porto, Filipe Araújo. Seguiu-se um painel de discussão, que abordou a relevância dos sistemas alimentares sustentáveis e da luta contra o desperdício alimentar. Este painel contou com a presença do próprio Filipe Araújo, da Country Director em Portugal da Too Good To Go, Maria Tolentino, do Diretor da Faculdade de Ciências da Nutrição da Universidade do Porto, Pedro Graça, e do Diretor de Sustentabilidade da Ibersol, António Marques. Pelas 12h45, foi celebrada a adesão ao Pacto do Porto para o Clima pelos representantes das duas novas entidades.

Com estas novas integrações, o Pacto do Porto para o Clima alcançou a marca significativa de 235 subscritores institucionais comprometidos com as metas climáticas da cidade. O Município do Porto acredita que uma visão e meta comuns para a descarbonização podem contribuir para unificar todos os intervenientes na mesma direção, visando alcançar um objetivo partilhado. Esta posição do Porto sublinha o seu papel pioneiro e a sua voz proeminente na luta contra o desperdício alimentar. Com o Pacto do Porto para o Clima pretende-se despertar a ação dos cidadãos e organizações, criar uma grande comunidade de aprendizagem, partilha e apoio mútuo e encorajar outras cidades a adotarem medidas semelhantes. A subscrição do Pacto é voluntária, não vinculativa e sem custos.

“É urgente que o desperdício alimentar seja encarado como uma prioridade em Portugal, dada a sua influência devastadora a nível ambiental, económico e social. Esta preocupação invoca o nosso compromisso com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3, que ambiciona reduzir para metade o desperdício per capita de alimentos até 2030. Com a recente nomeação dos ministros que integram o novo governo, encontramos-nos num momento determinante para definir as áreas-chave de ação para os próximos anos. Assim, apelamos ao governo que adote medidas concretas contra o desperdício alimentar nos primeiros 100 dias de legislatura, comprometendo-se com a implementação de ações significativas nos próximos 4 anos, em consonância com as políticas em desenvolvimento a nível da UE. Salientamos que a Comissão Nacional de Desperdício Alimentar (CNDA) já está a elaborar a Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar. Assim, as novas regulamentações aprovadas devem estar alinhadas com as questões abordadas por esta estratégia”, afirma Maria Tolentino, Country Director em Portugal da Too Good To Go.

“O desperdício alimentar deve, sem dúvida, fazer parte da agenda regulamentar e política. É fundamental realçar a importância das políticas públicas, tendo o Município do Porto como exemplo, e a relevância da cooperação público-privada. Estamos entusiasmados por sermos integrantes do Pacto do Porto para o Clima e consequentemente contribuímos ativamente para a construção de um futuro mais sustentável para a cidade do Porto bem como para todo o país.” acrescenta Maria Tolentino.

Folha Informativa SRAA

2024-04-04

“A adesão da Too Good To Go e da FCNAUP representa um avanço significativo na edificação de um Porto mais sustentável e resiliente. Em conjunto com um vasto leque de parceiros de diversas áreas, reforçamos o nosso compromisso coletivo de atingir a neutralidade carbónica até 2030. Esta colaboração sublinha a importância da ação local, determinada e diligente, como peça-chave na resposta aos desafios ambientais globais.” refere Filipe Araújo, o Vice-Presidente da Câmara Municipal do Porto.

A cidade do Porto foi selecionada, pela Comissão Europeia, para integrar o grupo das 100 Cidades Inteligentes e com Impacto neutro no clima, e como Cidade Missão, a ambição é que o Porto seja líder, a nível nacional e europeu, na ação climática, antecipando a neutralidade carbónica em 2030. A neutralidade na cidade invicta, bem como nas outras cidades, só poderá ser atingida com ações concretas levadas a cabo por todos os atores, independentemente da sua dimensão, da sua ação prévia ou personalidade jurídica. É crucial que a cidade do Porto e as restantes cidades eleitas atuem como ecossistemas de inovação, servindo de suporte a todas as outras na transição para alcançarem a neutralidade climática.

Fonte: [Too Good To Go junta-se ao Pacto do Porto para a promoção da sustentabilidade do sistema alimentar - Agroportal](#)