

# Folha Informativa SRADR

2023-08-14

## LEGISLAÇÃO DIÁRIA



Diploma	Data	Emissor	Sumario
<b><u>Regulamento de Execução (UE) 2023/1629 de 9 de agosto de 2023</u></b>	2023.08.14	Comissão Europeia	Altera o Regulamento de Execução (UE) 2020/761 no respeitante às quantidades que podem ser importadas ao abrigo de determinados contingentes pautais nos setores do açúcar e das aves de capoeira na sequência do acordo entre a União Europeia e a República Federativa do Brasil.
<b><u>Regulamento de Execução (UE) 2023/1630 de 11 de agosto de 2023</u></b>	2023.08.14	Comissão Europeia	Altera o Regulamento de Execução (UE) 2023/834 relativo a medidas excecionais de apoio ao mercado nos setores dos ovos e da carne de aves de capoeira em Itália.
<b><u>Decisão de Execução (UE) 2023/1633 de 10 de agosto de 2023</u></b>	2023.08.14	Comissão Europeia	Relativa ao indeferimento de um pedido de proteção de uma denominação como indicação geográfica em conformidade com o artigo 52.o, n.o 1, do Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho.

## OUTROS ASSUNTOS



### Região Autónoma dos Açores

#### Notícias do PRORURAL +

##### ❖ Segunda alteração ao Aviso nº 32/2022 Medida 6, Submedida 6.1

Alteração ao ponto 9 - "Dotação Orçamental" do Aviso n.º 32/2022 relativo à Medida 6 - Desenvolvimento das Explorações Agrícolas e das Empresas, Submedida 6.1 - Instalação de Jovens Agricultores, do Programa de Desenvolvimento Rural para a Região Autónoma dos Açores 2014-2020 (PRORURAL+), abreviadamente designado por PRORURAL+.

[Alteração- Aviso nº.32/2022](#)

Fonte: <https://proruralmais.azores.gov.pt/>

#### Notícias

##### ❖ Melloa de Santa Maria entre os nove produtos certificados dos Açores – Governo Regional

Da meloa de Santa Maria ao alho da Graciosa, os Açores têm nove produtos com certificação europeia, estando a manteiga em “fase final” de classificação, seguindo-se as candidaturas do borrego e do nabo da ilha mariense.

Em declarações à agência Lusa, o secretário da Agricultura e Desenvolvimento Rural do Governo dos Açores adiantou que, “provavelmente no próximo mês”, a região vai ter mais um produto com a classificação de Denominação de Origem Protegida (DOP).

“A manteiga está em fase final de classificação. Foi publicada no jornal da União Europeia a oposição ao produto para saber se algum país no mundo se opõe a que seja considerada DOP. Estamos à espera do resultado”, afirmou António Ventura.

O arquipélago açoriano tem nove alimentos classificados: seis com o ‘selo’ DOP e três com certificado de Indicação Geográfica Protegida (IGP).

“Todos os produtos qualificados com essa classificação jurídica, DOP ou IGP, são produtos que resultam de avaliação, quer jurídica, quer em termos organoléticos e de conteúdo, comparando o produto com todos os outros que existem no mundo”, explicou.

Entre os produtos DOP está o queijo de São Jorge, o ananás dos Açores/São Miguel, o maracujá de São Miguel/Açores, o mel, o queijo do Pico e a carne Ramo Grande.

Já a carne dos Açores, a meloa de Santa Maria e o alho da Graciosa estão distinguidos com a classificação IGP.

“Esses produtos únicos são cada vez mais procurados pelos consumidores. São produtos da terra. São produtos singulares de um determinado local”, reforçou.

O Governo Regional e a Associação Agrícola de Santa Maria estão também a trabalhar na candidatura à classificação DOP do borrego e do nabo da terra, típicos da ilha mais oriental do arquipélago.

# Folha Informativa SRADR

2023-08-14

## Notícias

“Essas duas candidaturas são, de facto, únicas. Nas restantes ilhas, o nabo da terra e o borrego não são iguais, quer pelas suas características organolépticas, quer pelo seu conteúdo nutricional, quer pela sua história. Isso deriva muito do cruzamento das condições edafoclimáticas daquela ilha”, salientou.

Atualmente estão a ser recolhidos elementos históricos sobre os dois alimentos, seguindo-se a realização de “testes científicos para provar que aqueles produtos são diferentes dos outros alimentos da mesma espécie”.

“A nossa vontade é avançar o mais rapidamente possível, provavelmente em 2024. Nós e a Associação Agrícola de Santa Maria estamos numa recolha de elementos históricos que provam que esses dois agroalimentos sempre foram produzidos em Santa Maria desde os primeiros povoadores”, destacou.

António Ventura reiterou, ainda, o compromisso de “valorizar” e “recuperar” os produtos “genuinamente açorianos”.

“Quanto mais produtos qualificados, melhor para os Açores. São produtos que estão adaptados às alterações climáticas. São agroalimentos que pelos ciclos vegetativos estão muito adaptados ao território e combatem as alterações climáticas com baixas emissões de carbono para a atmosfera”, disse o secretário da Agricultura e Desenvolvimento Rural do Governo açoriano.

Fonte: [Melo de Santa Maria entre os nove produtos certificados dos Açores - Governo Regional - Agroportal](#)

### ❖ Certificação da meloa de Santa Maria aumentou produção e preço pago aos agricultores – Cooperativa

A certificação europeia obtida em 2015 permitiu subir os preços pagos ao produtor e aumentar a produção da meloa de Santa Maria, que passou a estar presente em quase todas as ilhas açorianas e no continente português.

Em declarações à agência Lusa, o presidente da Agromariensecoop – Cooperativa de Produtos Agropecuários da Ilha de Santa Maria, nos Açores, realçou que a classificação de Indicação Geográfica Protegida (IGP), atribuída pela Comissão Europeia em 2015, “mudou muita coisa” na comercialização da meloa da ilha.

“O preço da meloa pago ao produtor tem vindo a aumentar desde que houve [o] processo do IGP. É um processo que permite manter uma certa qualidade média elevada, porque exige determinados controlos, que vão desde a produção, à plantação, até à comercialização”, explicou Duarte Moreira.

A título de exemplo, assinalou que todas as meloas contêm um “selo de certificação com um número único”, que permite identificar “o produtor e a forma de produção”.

Segundo o responsável, o processo de certificação, apesar de ter tido origem no Governo Regional, implicou a criação da cooperativa, uma vez que era “necessário existir uma entidade privada para gerir a classificação”.

“O processo de certificação e o aparecimento da Agromariensecoop são processos quase simultâneos. Antes de aparecer a cooperativa, os produtores de meloa estavam dispersos, competiam uns com os outros, a meloa tinha baixo valor e era vendida única e exclusivamente no mercado de São Miguel”, recordou.

Atualmente, a meloa de Santa Maria está presente no continente português e em todo o arquipélago açoriano, à exceção da ilha Graciosa (uma vez que essa ilha também produz o fruto).

“A entrada no mercado do continente permitiu um aumento muito significativo das toneladas de meloa porque o mercado regional já não conseguia absorver toda a produção que tínhamos”, declarou.

Para este ano, a produção de meloa da cooperativa deverá rondar as 80 ou 90 toneladas: “Produzimos em excesso para os Açores, em défice para o mercado continental”.

A meloa cultivada na ilha açoriana de Santa Maria foi classificada devido ao sabor doce e suculento quando madura e ao elevado teor de vitamina C, muito superior à média das meloas comuns.

A IGP é a classificação ou certificação oficial regulamentada pela União Europeia atribuída a produtos gastronómicos ou agrícolas tradicionalmente produzidos numa região.

Com um peso médio que se situa entre os 800 gramas e um quilograma, a meloa de Santa Maria é produzida ao ar livre, em solos ricos em potássio, e está, habitualmente, no mercado entre julho e setembro.

Fonte: [Certificação da meloa de Santa Maria aumentou produção e preço pago aos agricultores - Cooperativa - Agroportal](#)

## OUTROS ASSUNTOS



### República Portuguesa

#### Notícias

##### ❖ **A redução do desperdício alimentar na Estratégia do Prado ao Prato**

Lutar contra a perda e o desperdício de alimentos é um dos principais objetivos da estratégia "do prado ao prato", cujo objetivo é tornar a produção e o consumo de alimentos sustentáveis.

A estratégia "do prado ao prato", apresentada em maio de 2020 pela Comissão Europeia, visa a transição do atual sistema alimentar da União Europeia (UE) para um modelo sustentável.

O combate ao desperdício alimentar é um dos principais objetivos da estratégia, estando fixadas algumas metas até 2030 para o efeito, tais como: face a 2020, reduzir em 10% os resíduos alimentares provenientes da transformação e do fabrico e em 30% (per capita) os resíduos alimentares provenientes do comércio a retalho, da restauração, dos serviços alimentares e do setor doméstico.

[A estratégia do prado ao prato](#)

Fonte: [A redução do desperdício alimentar na Estratégia do Prado ao Prato - Agroportal](#)

##### ❖ **Exportações da indústria alimentar e das bebidas sobem 9% para 3.646 ME até junho**

As exportações da indústria alimentar e das bebidas atingiram 3.646 milhões de euros até junho, uma subida de 9,4% em comparação com o primeiro semestre de 2022, segundo dados do INE, citados por uma federação do setor.

"Numa altura em que as empresas da indústria alimentar e das bebidas continuam a enfrentar escassez de mão-de-obra e desafios inerentes à conjuntura provocada pela guerra na Ucrânia, os últimos dados do INE [Instituto Nacional de Estatística] revelam que o setor alcançou os 3.646 milhões de euros de exportações nos primeiros seis meses do ano, o que traduz um crescimento de 9,43% face a igual período homólogo de 2022", indicou, em comunicado, a Federação das Industrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA).

O mercado espanhol representa 1.324 milhões de euros do total das exportações portuguesas de produtos alimentares e de bebidas.

Destacam-se ainda França (342,9 milhões de euros), Brasil (251,5 milhões de euros) e o Reino Unido (quase 191 milhões de euros).

"Os tempos que estamos a viver são extremamente desafiantes e os primeiros meses de 2023 não foram exceção. No entanto, o crescimento das exportações em 9,43%, face a igual período de 2022, demonstra a capacidade do setor, a sua resiliência e o apreço que alguns dos mercados têm pelos produtos agroalimentares nacionais", afirmou, citado na mesma nota, o presidente da FIPA, Jorge Henriques.

Porém, alertou que o setor deve estar atento aos sinais de uma recessão na Europa e à inflação.

Fonte: [Exportações da indústria alimentar e das bebidas sobem 9% para 3.646 ME até junho - Agroportal](#)



# Folha Informativa SRADR

2023-08-14

## ❖ Julho o mês mais quente no planeta, em Portugal seca atinge 97% do país – IPMA

O mês de julho foi o mais quente a nível global, mas as temperaturas em Portugal estiveram próximas do normal, tendo aumentado a área de seca, atualmente 97% do território.

Os valores foram hoje divulgados pelo Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), no boletim climatológico referente ao mês passado, segundo o qual a 31 de julho 97% do território estava em seca meteorológica, 34% nas classes de seca severa e extrema, especialmente no Alentejo e Algarve.

Na terça-feira, o serviço europeu Copernicus já tinha informado que julho foi o mês mais quente alguma vez registado na Terra, marcado por ondas de calor e incêndios em todo o mundo.

Segundo os dados então divulgados, julho foi 0,33°C (graus celsius) mais quente do que o mês que detinha o recorde até agora (julho de 2019, quando se registou uma média de 16,63°C). A temperatura do ar foi também 0,72°C mais quente do que a média (1991-2020) em julho, indicou o Copernicus.

Nos dados hoje divulgados o IPMA também salienta o facto de julho ser o mais quente e de a temperatura média estimada apresentar um desvio de mais 0,7°C em relação à média do período 1991-2020.

Em diversas regiões no hemisfério norte, particularmente no sul da Europa, foram registadas ondas de calor de elevada intensidade e extensão, tendo sido registadas anomalias de temperatura média do ar de cerca de +4°C na Itália, Grécia e Espanha.

Tal deveu-se ao transporte de massas de ar muito quentes e secas do norte de África para o sul da Europa. No norte de África e no Ártico canadense foram também registadas temperaturas do ar muito elevadas, com anomalias de +5°C e +7°C, respetivamente.

No entanto, a parte continental portuguesa teve temperaturas normais para a época, sem ondas de calor, devido ao chamado anticiclone dos Açores, que provocou a entrada de ar marítimo de norte (a nortada), mais húmido e frio.

A situação, habitual, também impediu que chovesse, pelo que julho foi muito seco em relação à precipitação. A temperatura média esteve um pouco acima do normal (+0,34°C), a mínima -0,23 °C abaixo do normal, e a máxima +0,90 acima do normal.

Julho foi em Portugal o quinto mês de julho mais seco desde 2000 e nesse mês diminuíram os valores de percentagem de água no solo em todo o território, sendo mais significativo nas regiões do Nordeste Transmontano, vale do Tejo, Alentejo e Algarve.

“Estas regiões têm valores de percentagem de água no solo inferiores a 10 %, sendo que em muitos locais o teor de água no solo está ao nível do ponto de emurchecimento permanente”, alerta o IPMA no boletim climatológico de julho.

Fonte: [Julho o mês mais quente no planeta, em Portugal seca atinge 97% do país - IPMA - Agroportal](#)