

# Folha Informativa SRADR

2023-08-11

## LEGISLAÇÃO DIÁRIA



Diploma	Data	Emissor	Sumario
<u>Regulamento (UE) 2023/1627 de 10 de agosto</u>	2023.08.11	Comissão Europeia	Altera o anexo I do Regulamento (UE) n.o 10/2011 no que se refere à autorização da substância ciclo-hexano-1,4-dicarboxilato de bis(2-etil-hexilo) (MCA n.o 1079)

## OUTROS ASSUNTOS



### Região Autónoma dos Açores

#### Notícias

##### ❖ **Proposta de Roteiro para a Economia Circular no Setor Agroflorestal dos Açores em consulta pública até 25 de agosto**

A proposta de Roteiro para a Economia Circular no Setor Agroflorestal dos Açores está em consulta pública até ao próximo dia 25 de agosto, com vista à recolha de sugestões e informações que permitam enriquecer o documento final, informa o Governo dos Açores, através da Secretaria Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural.

A proposta pode ser consultada na página da Secretaria Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, do portal do Governo Regional dos Açores, separador Economia Circular, e os contributos podem ser enviados para o email [info.sradr@azores.gov.pt](mailto:info.sradr@azores.gov.pt).

O Roteiro, com horizonte temporal até 2035, foi elaborado com o objetivo de fomentar a transição e implementar um modelo económico circular e inovador nos domínios da agricultura, pecuária e silvicultura e das indústrias conexas, em termos que proporcionem um desenvolvimento mais sustentável e responsável na Região Autónoma dos Açores.

No processo de elaboração foram auscultadas diversas entidades integrantes do movimento associativo e cooperativo, agroindústrias, autarquias, empresas de gestão de resíduos, grupos de ação local, microempresas, entre outras entidades públicas e privadas, tendo sido possível recolher mais de meia centena de testemunhos e contributos que permitiram enriquecer o processo de construção do documento.

O fomento da economia circular é um fator crítico de desenvolvimento, assumindo particular relevância num território limitado, disperso e insular, como os Açores, onde a escassez de recursos torna absolutamente necessário encontrar formas de reduzir as necessidades de fluxos de materiais e energia, bem como de garantir a sua circulação na economia pelo máximo de tempo possível.

Esta iniciativa integra-se no projeto AGRILLOOP, projeto de assistência técnica contratualizado entre a CINEA, agência europeia que gere o programa LIFE, e o Governo Regional, através da Secretaria Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, projeto esse que permite garantir assistência técnica para a candidatura de um projeto LIFE na área da Economia Circular no setor agrícola, com o objetivo de potenciar os fundos disponibilizados ao setor público e privado pela Comunidade Europeia.

[Consulte a proposta de relatório](#)

Fonte: [Proposta de Roteiro para a Economia Circular no Setor Agroflorestal dos Açores em consulta pública até 25 de agosto - Comunicação - Portal \(azores.gov.pt\)](#)

##### ❖ **Indicador de consumo privado- junho 2023**

O Indicador do Consumo Privado, para os Açores, registou um acréscimo homólogo de 3,1%.

No mês de junho de 2023 o Indicador do Consumo Privado para os Açores (ICP-Açores) registou, em termos homólogos, um acréscimo de 3,1%, verificando-se um aumento de 0,1 pontos percentuais em relação ao valor revisto do mês anterior.

# Folha Informativa SRADR

2023-08-11

## Notícias

[Consulte o destaque do SREA](#)

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

## OUTROS ASSUNTOS



### República Portuguesa

## Notícias

#### ❖ Portugueses desperdiçam quase dois milhões de toneladas de comida por ano

Um estudo realizado pela Too Good To Go, empresa e aplicação de impacto social contra o desperdício alimentar, aponta para 1,89 milhões de toneladas de comida desperdiçada anualmente em Portugal, com 28% dos portugueses a desperdiçarem mais no verão. Urge haver mais medidas contra o desperdício, afirma a empresa.

Durante o verão, 28% dos portugueses afirma desperdiçar mais alimentos por causa do calor, visto que a comida se “estraga mais facilmente”, as altas temperaturas criam “menos fome” e as pessoas comem fora mais vezes o que faz com que “os alimentos comprados se estraguem”.

Os dados apresentados pela empresa mostram que a fruta representa 46% do desperdício, as verduras 37%, os laticínios 22% e a carne 12%.

A Too Good To Go explica que, para além do desperdício económico e de recursos naturais, “10% das emissões de gases de efeito estufa derivam do desperdício alimentar”. “Durante o processo de decomposição dos alimentos descartados, são geradas emissões de gases com efeito de estufa, como o dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), metano (CH<sub>4</sub>) e óxido nitroso (N<sub>2</sub>O), gases que contribuem para o aquecimento global”.

A empresa admite que “tem havido um crescente desenvolvimento na consciencialização”, o que “resulta na adoção de práticas e comportamentos que combatem estas problemáticas”. Os dados mostram que 7 em cada 10 portugueses confessam “fazer tudo o que lhes é possível para que não desperdicem alimentos”, ou seja, 50% pede os restos da refeição em restaurantes para levar; em buffets 93% tentam servir-se de “pouca quantidade de comida de cada vez”.

Segundo Mariana Banazol, diretora de Marketing da Too Good To Go “os portugueses fazem um esforço adicional para evitar o desperdício”, mas continua a ser essencial a “educação e a consciencialização do consumidor sobre este problema”.

O estudo explica que 61% dos portugueses fica “incomodado e angustiado quando desperdiça comida”, e que 66% revela-se “ciente dos alimentos” desperdiçados.

A Too Good To Go é uma empresa de impacto social criada na Dinamarca em 2016 depois de um grupo de amigos ver ser deixada fora toda a comida que não tinha sido consumida num restaurante.

Desde o seu lançamento em 2016 já foram “salvas” 220 milhões de refeições, o equivalente a 550 mil toneladas de CO<sub>2</sub>e evitadas. A app chegou a Portugal em outubro de 2019 e, em apenas três anos, já conta com uma comunidade de mais de 1,5 milhões de utilizadores e mais de 3 700 estabelecimentos.

Fonte: [Portugueses desperdiçam quase dois milhões de toneladas de comida por ano \(jn.pt\)](#)

# Folha Informativa SRADR

2023-08-11

## ❖ Investigadores estudam soluções para mitigar alterações climáticas nas vinhas do Douro

Investigadores da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto (FCUP) lideram um projeto que visa estudar “estratégias verdes” para mitigar os efeitos das alterações climáticas nas vinhas da região do Douro, foi hoje anunciado.

O projeto, intitulado VineProtect, pretende “melhorar a resiliência” das vinhas, transpondo para o setor vitivinícola o que é feito na medicina, ou seja, “encarando o microbioma como parte estruturante da planta”, adianta hoje a FCUP.

Entre os objetivos dos investigadores encontra-se o desenvolvimento de soluções à base de fungos vivos para combater outros fungos e doenças comuns na vinha, bem como a criação de um bio-hidrogel a partir de resíduos da poda.

Citada no comunicado, a investigadora líder, Conceição Santos, salienta que o projeto “incide sobretudo nas vinhas da região do Douro, uma vez que são um ‘terroir’ [extensão de terra cultivada] muito ameaçado pelas alterações climáticas”.

Nesse sentido, os investigadores pretendem encontrar estratégias para mitigar o impacto da diminuição da precipitação, do aumento da temperatura e da incidência de patogénicos. “Pretendemos apostar na proteção sustentável das doenças da vinha, na caracterização do património genético do microbioma da região e em melhorar a gestão sustentável do solo”, acrescenta a docente, notando que no iB2 – Integrative Biology and Biotechnology Laboratory da FCUP estão já a ser criadas e estudadas coleções de bactérias e fungos nativos que podem ser benéficos para a videira.

Também citado no comunicado, o engenheiro agrónomo e membro do iB2 Lab, João Prada, esclarece que “há fungos e bactérias que são benéficos e que têm características que podem potenciar o uso de água da planta, a absorção de nutrientes e até as defesas da planta em relação aos patógenos que estejam no solo”.

O projeto, que decorre até 2025, envolve investigadores portugueses, italianos, turcos e marroquinos. Em Portugal, o consórcio conta também com especialistas da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD).

Cada país do consórcio vai ter uma coleção de bactérias nativas, sendo que em Portugal estão atualmente a ser selecionados, em laboratório, alguns microrganismos que promovem o crescimento e desenvolvimento das videiras.

Em Portugal, o trabalho de campo decorre nas três sub-regiões do Douro: no Baixo Corgo e no Cima Corgo em duas quintas da Sogrape, e no Douro Superior em vinhas da empresa Gerações de Xisto.

A investigação foca-se também no estudo e utilização de plantas fixadoras de azoto (como as leguminosas), que podem ajudar o solo a reter água e tornar mais eficiente a nutrição das videiras.

Já o bio-hidrogel a partir de resíduos da poda será desenvolvido pelos investigadores da Turquia e aplicado nas vinhas do Douro, tendo em vista a retenção de água no solo.

“A ideia é aproveitar um recurso numa lógica de económica circular, utilizando resíduos que, de outra forma, teriam de ser eliminados”, acrescenta a FCUP.

O projeto é financiado em cerca de 761 mil euros pelo PRIMA, um programa da União Europeia para a investigação e inovação em soluções para a região mediterrânica, sendo que do financiamento total, as duas instituições portuguesas receberam 250 mil euros cada.

Fonte: [Investigadores estudam soluções para mitigar alterações climáticas nas vinhas do Douro - Agroportal](#)