

# Folha Informativa SRADR

2023-01-19

## LEGISLAÇÃO DIÁRIA



Diploma	Data	Emissor	Sumário
<b><u>Regulamento (UE) 2023/127</u></b>	2023.01.19	Comissão Europeia	Altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos limites máximos de resíduos de acequinocil no interior e à superfície de determinados produtos.
<b><u>Regulamento (UE) 2023/128</u></b>	2023.01.19	Comissão Europeia	Altera os anexos II, III e V do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos limites máximos de resíduos de benalaxil, bromoxinil, clorsulfurão, epoxiconazol e fenamifos no interior e à superfície de determinados produtos.
<b><u>Regulamento (UE) 2023/129</u></b>	2023.01.19	Comissão Europeia	Altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos limites máximos de resíduos de azoxistrobina, prossulfocarbe, sedaxane e valifenalato no interior e à superfície de determinados produtos.
<b><u>Regulamento de Execução (UE) 2023/132</u></b>	2023.01.19	Comissão Europeia	Relativo a medidas de salvaguarda relativamente às importações de arroz índica originário do Camboja na sequência da reabertura do inquérito, a fim de dar execução ao acórdão do Tribunal Geral de 9 de novembro de 2022 no processo T-246/19, no que diz respeito ao Regulamento de Execução (UE) 2019/67
<b><u>Retificação</u></b>	2023.01.19	Comissão Europeia	Do Regulamento (UE) 2022/1363 da Comissão, de 3 de agosto de 2022, que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos limites máximos de resíduos de 2,4-D, azoxistrobina, cialofope-butilo, cimoxanil, fenehexamida, flazassulfurão, florassulame, fluroxipir, iprovalicarbe e siltiofame no interior e à superfície de determinados produtos.
<b><u>Regulamento de Execução (UE) 2023/111</u></b>	2023.01.19	Comissão Europeia	Institui um direito anti-dumping definitivo sobre as importações de ácidos gordos originários da Indonésia.

# Folha Informativa SRADR

2023-01-19

## OUTROS ASSUNTOS



República Portuguesa

### Eventos

#### ❖ TalentA – Candidaturas até 31/01

A iniciativa visa dar relevo ao talento e empreendedorismo das mulheres nas zonas rurais, apoiando-as na criação dos seus projetos. A iniciativa, promovida pela Corteva Agriscience e Confederação dos Agricultores de Portugal (CAP), direciona-se a mulheres empreendedoras rurais com projetos no setor agrícola ou agroalimentar.

As [candidaturas](#) para a 3ª edição do TalentA estão abertas até 31 de janeiro de 2023.

Fonte - [TalentA – Candidaturas até 31/01 \(gpp.pt\)](#)

#### ❖ Ciclo de Conferências “Coprodutos Agroindustriais & Alimentação Animal – Para uma produção animal circular”

O Centro de Biotecnologia Agrícola e Agroalimentar do Alentejo (CEBAL) convida-o a participar na próxima sessão do Ciclo de conferências, que irá ter lugar no dia **25 de janeiro**, pelas **14h30**, tendo como convidada a Dra. **Francisca Manarte**, gestora da exploração agrícola da Best Farmer, do Grupo Jerónimo Martins, em Barcelos, que irá apresentar a palestra intitulada: “**Utilização de subprodutos em alimentação de bovinos de carne**”.

Uma sessão onde será apresentada a estratégia do Grupo Jerónimo Martins com especial foco na engorda de bovinos Angus. A Best Farmer teve início em 2015, com uma exploração de engorda de bovinos da raça Angus em Barcelos, e que atualmente se estende por todo o país. Para a Best Farmer, os principais focos são a sustentabilidade económica e ambiental. Neste sentido, e de forma a reduzir um dos grandes custos das explorações pecuárias, a alimentação animal, utilizam subprodutos na alimentação dos animais, como a dreche de cerveja, cenoura, batata-doce, tomate, entre outros.

Atualmente, uma importante percentagem da alimentação dos animais consiste em subprodutos, sendo apenas uma pequena parte correspondente a rações, pois a maior parte diz respeito a forragens incorporadas nas dietas dos animais. Desta forma, a empresa conseguiu reduzir custos, mas também a importação de matérias-primas e os transportes associados, promovendo assim uma economia circular.

Poderá aceder à sala virtual [aqui](#).

#### ✓ Nota biográfica

Francisca Magalhães Manarte é Mestre em Medicina Veterinária pelo Instituto de Ciências Biomédicas de Abel Salazar em 2018. Para conclusão do mestrado realizou o estágio de final de curso na exploração de engorda de bovinos de Barcelos da Best Farmer do Grupo Jerónimo Martins, tendo iniciado o mesmo em 2017 e terminado em 2018. Acompanhou ainda durante um período do percurso académico a vacaria da Quinta da Avelada no âmbito do estudo de indicadores de performance produtivos e reprodutivos.

Iniciou a sua atividade profissional em maio de 2018 como veterinária na vacaria de leite da Best Farmer em Monte do Trigo, Évora. Onde exerceu estas funções por 2 anos. Terminados os dois anos, em setembro de 2020, assumiu o cargo de gestor de exploração agrícola novamente na exploração de engorda de Barcelos, função que exerce até ao momento. Durante este período concluiu o curso “Management Essentials” da Universidade de Harvard.

Fonte - [Rede Rural Nacional - Ciclo de Conferências “Coprodutos Agroindustriais & Alimentação Animal – Para uma produção animal circular”](#)

# Folha Informativa SRADR

2023-01-19



União Europeia



## Notícias da Comissão Europeia

### ❖ Carne maturada não acarreta mais riscos do que a carne fresca

A carne maturada não apresenta quaisquer riscos adicionais em comparação com a carne fresca, desde que maturada em condições controladas, concluíram os peritos da EFSA num parecer científico divulgado hoje.

A maturação da carne é um processo durante o qual micróbios e enzimas atuam sobre a carne para quebrar o tecido conjuntivo, amaciando assim a carne e dando-lhe um sabor mais rico. Isto pode ser feito através de dois métodos: a maturação húmida e a maturação em seco. A maturação húmida é utilizada para carne de bovino, porco e borrego que é armazenada e refrigerada numa embalagem a vácuo, enquanto que a carne de bovino maturada em seco é refrigerada sem embalagem, o que resulta numa superfície seca que é removida por corte antes da preparação.

"A popularidade da carne maturada tem aumentado nos últimos anos entre a indústria alimentar e restaurantes, mas até agora tem-se verificado falta de conhecimento sobre a sua segurança. O parecer da EFSA contribui para preencher essa lacuna e fornecer uma base científica sólida para que os operadores de empresas alimentares produzam carne maturada que seja segura", disse o Presidente do Painel de Perigos Biológicos da EFSA, Prof. Kostas Koutsoumanis.

Não há riscos adicionais envolvidos, desde que a combinação específica de tempo e temperatura identificada no parecer científico seja observada durante o processo de maturação, disseram os peritos da EFSA. Por exemplo, a carne seca maturada pode ser considerada tão segura como a carne fresca se a maturação for feita por até 35 dias a uma temperatura de 3°C ou inferior.

### ✓ Como foram determinados os níveis de segurança

Os peritos da EFSA analisaram as práticas atuais e identificaram os agentes patogénicos relevantes e as bactérias de deterioração que podem desenvolver-se e sobreviver durante o processo de envelhecimento e que podem ser prejudiciais para a saúde. Estas incluem *E. coli* (STEC) (especialmente na carne de bovino), *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *enterotoxigenic Yersinia spp.*, *Campylobacter spp.* e *Clostridium spp.*

Descrevem as condições, expressas como combinações de tempo e temperatura do processo de maturação, sob as quais a produção de carne maturada seca e húmida resultaria no mesmo nível de segurança que a carne fresca.

No caso de carne maturada seca, os peritos também aconselham que a temperatura à superfície durante o processo de maturação não exceda os 3°C. Isto porque a temperaturas mais elevadas os bolores podem crescer à superfície da carne envelhecida seca e alguns destes produzem naturalmente micotoxinas - compostos tóxicos que podem ter efeitos nocivos para a saúde.

Finalmente, os peritos concluíram que os pontos de controlo críticos de análise de risco (HACCP) e os programas de pré-requisitos utilizados para garantir a segurança da carne fresca são também aplicáveis à carne maturada.

Publicação: ["Segurança microbiológica da carne maturada"](#)

Fonte - [Aged meat not riskier than fresh meat | EFSA \(europa.eu\)](#)

### ❖ Comissário Wojciechowski em Berlim para participar na Semana Verde Internacional e no Fórum Global para a Alimentação e Agricultura

O Comissário para a Agricultura Janusz Wojciechowski encontra-se hoje em Berlim, até 21 de janeiro, para participar na Feira Internacional da Alimentação, Agricultura e Horticultura, conhecida como [Semana Verde Internacional](#), e no [Fórum Global para a Alimentação e Agricultura](#) (GFFA), uma conferência internacional de referência sobre questões-chave para o futuro da agricultura e da indústria alimentar global. O tema do evento deste ano é "Securing Food. Protecting Nature". Com a agressão ilegal e não provocada da Rússia na Ucrânia, o desafio de garantir a segurança alimentar nunca foi tão significativo para a

# Folha Informativa SRADR

2023-01-19



## Notícias da Comissão Europeia

Europa. Neste contexto, o Comissário Wojciechowski irá discutir como tornar os sistemas alimentares europeus mais resilientes e aptos para o futuro.

O Comissário discursará na cerimónia de abertura da [Semana Verde Internacional](#) e participará na receção do [Fórum Global para a Alimentação e Agricultura](#), organizado pelo ministério alemão da agricultura. Na sexta-feira, acolherá um painel de alto nível sobre "Agricultura no Novo Normal". No sábado, o Comissário Wojciechowski estará presente na Conferência Ministerial do [Fórum Global para a Alimentação e Agricultura](#) e participará na conferência de imprensa, cerca das 13:30.

Durante a sua visita a Berlim, promoverá várias reuniões bilaterais, incluindo com Murray Watt, Ministro da Agricultura, Pescas e Florestas da Austrália; Tetsuro Nomura, Ministro da Agricultura, Florestas e Pescas do Japão; e Marie-Claude Bibeau, Ministra da Agricultura e Agroalimentação do Canadá.

A Comissão Europeia acolherá os visitantes da feira no seu *stand*, apresentando as políticas e ações da UE para apoiar um sistema alimentar justo, saudável e amigo do ambiente.

Fonte - [Daily News 19 / 01 / 2023 \(europa.eu\)](#)



## Notícias do Parlamento Europeu

### ❖ **Audição pública da ENVI-AGRI sobre a iniciativa "Salvem as abelhas e os agricultores!"**

Na terça-feira, 24 de janeiro, as Comissões ENVI e AGRI, em associação com a Comissão das Petições, irão realizar uma audição pública sobre a Iniciativa de Cidadania Europeia (ICE) "Salvem as abelhas e os agricultores! Rumo a uma agricultura favorável às abelhas para um ambiente saudável".

A iniciativa recolheu mais de 1 milhão de assinaturas, convidando a Comissão a propor medidas legais para eliminar gradualmente os pesticidas sintéticos até 2035, para restaurar a biodiversidade e para apoiar os agricultores nesta transição. Os organizadores da ICE serão convidados a apresentar os objetivos da iniciativa e a colaborar com os membros e os representantes da Comissão Europeia.

- [Iniciativa de Cidadania Europeia \(ICE\) - "Salvem as abelhas e os agricultores! Rumo a uma agricultura favorável às abelhas para um ambiente saudável"](#).
- [Sítio Web da campanha](#)
- [Decisão da Comissão \(UE\) 2019/1566 de 4 de setembro de 2019 sobre a proposta de iniciativa de cidadania](#)
- [Cartaz do evento](#)

Fonte - [ENVI-AGRI public hearing on "Save bees and farmers!" | Highlights | Home | ENVI | Committees | European Parliament \(europa.eu\)](#)