

# Folha Informativa SRADR

2023-05-11

## LEGISLAÇÃO DIÁRIA



Diploma	Data	Emissor	Sumário
<a href="#"><u>Regulamento de Execução (UE) 2023/937</u></a>	2023.05.11	Comissão europeia	Retifica o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 no que se refere à inclusão de «fosfato de amido dissubstituído fosfatado produzido a partir de amido de trigo» na lista da União de novos alimentos.
<a href="#"><u>Regulamento de Execução (UE) 2023/938</u></a>	2023.05.11	Comissão Europeia	Altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 no que diz respeito às condições de utilização do novo alimento biomassa da levedura <i>Yarrowia lipolytica</i> .
<a href="#"><u>Regulamento de Execução (UE) 2023/939</u></a>	2023.05.11	Comissão Europeia	Retira a aprovação da substância ativa ipconazole, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1107/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 540/2011 da Comissão e que revoga o Regulamento de Execução (UE) n.º 571/2014 da Comissão.

## OUTROS ASSUNTOS



### Região Autónoma dos Açores

#### Notícias

- ❖ **Governo dos Açores contratualiza projeto de assistência técnica para projeto LIFE na área da economia circular agrícola**
- A Secretaria Regional de Agricultura e do Desenvolvimento Rural concluiu a contratualização, com a CINEA, agência europeia que gere o Programa LIFE, do projeto de assistência técnica AGRILLOOP, que irá garantir assistência técnica para a aprovação e execução de um projeto LIFE na área da Economia Circular no setor agrícola.
- O projeto terá uma duração de 18 meses e visa apoiar a equipa da Secretaria Regional a estruturar e preparar uma candidatura a financiamento para a implementação do mesmo, com um horizonte de financiamento e execução alargados, de pelo menos dez anos.
- Esta contratualização corre em paralelo com os trabalhos de definição e aprovação do Roteiro para a Economia Circular no Setor Agrícola nos Açores, para o qual foi constituído no início deste ano um Grupo de Trabalho específico.
- O Roteiro para a Economia Circular no Setor Agrícola nos Açores é um instrumento que, complementando e densificando a Estratégia Regional para a Economia Circular igualmente em desenvolvimento pelo Governo Regional, procurará assegurar a implementação de medidas que dão resposta aos compromissos europeus, nacionais e regionais estabelecidos pelo Plano de Ação da Europa para Economia Circular, bem como pelo Plano de Ação Nacional com idênticos objetivos, que tem 2021-2030 como período de execução.
- Para assegurar os seus fins, o projeto de assistência técnica agora em início inclui um conjunto de tarefas dirigidas a objetivos complementares, destacando-se:
- Promoção de uma participação ativa de todas as partes interessadas na identificação das medidas a integrar no Roteiro e na subsequente candidatura do LIFE Estratégico;

# Folha Informativa SRADR

2023-05-11

- Trabalho intersectorial, ao nível do Governo Regional, no sentido de assegurar a integração com outras políticas e Secretarias Regionais;
  - Identificação de melhores práticas replicação de casos de sucesso de aplicação de medidas de economia circular ao sector agrícola, tendo em atenção as especificidades regionais;
  - Identificação e mapeamento de mecanismos de financiamento complementar que, em apoio do LIFE Estratégico, possam contribuir para a execução e implementação do Roteiro.
- Em linha com o planeamento estabelecido, pretende-se que os trabalhos agora em início permitam assegurar a conclusão do Roteiro ao longo do primeiro semestre de 2023, bem como a apresentação da candidatura do LIFE Estratégico dentro da 'call' deste ano, previsivelmente em outubro, de forma a que a aprovação do LIFE Estratégico seja contratualizado e se inicie ainda em 2024.

**Fonte** - [Governo dos Açores contratualiza projeto de assistência técnica para projeto LIFE na área da economia circular agrícola](#) - Comunicação - Portal ([azores.gov.pt](http://azores.gov.pt))



República Portuguesa

## Notícias

### Save the date | 12 de maio – Dia Internacional da Sanidade Vegetal

Pragas que podem afetar a saúde das plantas

No âmbito da comemoração do Dia Internacional da Sanidade Vegetal a 12 de maio, a DGAV divulga informação sobre diversas pragas que podem afetar a saúde das plantas, de acordo com a informação veiculada pela [International Plant Protection Convention – IPPC](#).



Para promover a consciência da importância da saúde das plantas junto dos mais jovens, a DGAV, em articulação com a FAO, divulga o livro infantil [Plantas Saudáveis, Planeta Saudável](#) Sanidade Vegetal para a Proteção Ambiental!

**Fonte** - [Save the date | 12 de maio – Dia Internacional da Sanidade Vegetal – DGAV](#)

# Folha Informativa SRADR

2023-05-11

## Eventos

### ❖ **AGROBIO | Ações de Sensibilização em Agricultura e Produção Biológica e Jornadas Técnicas Regionais**

A AGROBIO – Associação Portuguesa de Agricultura Biológica no desenvolvimento do seu objetivo está a desempenhar a Campanha Nacional 2023 de Informação e Sensibilização em Agricultura e Produção Biológica.

As próximas Ações a decorrer serão em Odemira, Tavira, Lagos e Évora, e acontecem dia 12,18 e 19 de maio de 2023, e a 01 de junho de 2023.

**Dia 12 de maio de 2023 também decorrem as Jornadas Técnicas Regionais do Alentejo, em Odemira.**

As Jornadas Técnicas Regionais em Agricultura e Produção Biológica 2023 irão decorrer de março a outubro de 2023 pelo território Nacional – Norte, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo, Algarve, Centro e Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira. São Jornadas direcionadas para técnicos, onde serão debatidos temas de trabalho relacionados com o contexto atual da agricultura biológica local, as dificuldades sentidas na implementação deste modo de produção e de que forma poderemos ultrapassá-las.

**A Participação é gratuita e requer inscrição prévia.**

Inscreva-se [aqui](#).

**Fonte - Rede Rural Nacional - AGROBIO | Ações de Sensibilização em Agricultura e Produção Biológica e Jornadas Técnicas Regionais**

### ❖ **Webinar ATLAS | Uma Rede de Interoperabilidade – 12 de maio**

A rede ATLAS coloca os agricultores no controlo total dos seus dados e processos num ambiente digital diversificado e permite que os fornecedores de software se concentrem em soluções completas para o mercado, de forma mais rápida e barata.

O objetivo do ATLAS é o desenvolvimento de uma rede de interoperabilidade aberta para aplicações agrícolas e a construção de um ecossistema sustentável para uma agricultura inovadora baseada em dados.

Em comparação com outras iniciativas e soluções, o ATLAS não é uma plataforma de software com armazenamento e processamento de dados centralizados ou um hub de dados central, mas sim a interconexão entre serviços de terceiros sem interferir na troca de dados agrícolas.

No webinar irá abordar-se:

- Os conceitos básicos do ATLAS e os componentes da infraestrutura central;
- Mostrar um exemplo concreto de como implementar um serviço para o campo digital;
- Introduzir uma plataforma de experimentação que permita que os interessados se conectem a um Serviço ATLAS experimental.

Aceda [aqui para se inscrever](#).

**Fonte - Rede Rural Nacional - Webinar ATLAS | Uma Rede de Interoperabilidade**

# Folha Informativa SRADR

2023-05-11



União Europeia



## Notícias da Comissão Europeia



### Comércio agroalimentar da UE revelou um bom arranque em janeiro de 2023

As exportações e importações agroalimentares da UE permaneceram fortes em janeiro de 2023, em comparação com janeiro de 2022, atingindo um total de 31,8 mil milhões de euros, embora tenham diminuído pelo segundo mês consecutivo. Em termos de valor, as exportações da UE atingiram 18 mil milhões de euros e as importações da UE 13,8 mil milhões de euros. Isto resultou em mais um saldo comercial positivo para a eu, de 4,2 mil milhões de euros. Estas são as principais conclusões do último relatório mensal sobre o comércio agroalimentar publicado hoje pela Comissão Europeia.

#### ✓ Exportações

Em janeiro de 2023, a UE exportou principalmente preparações à base de cereais e produtos de moagem (1,9 mil milhões de EUR, +28 % em termos homólogos). Em geral, as exportações de cereais também registaram um ligeiro aumento em relação ao ano passado (+4%) e atingiram 1,1 mil milhões de euros. Graças às fortes exportações, o saldo comercial da UE para os cereais atingiu 619 milhões de euros no mês de janeiro. As exportações de produtos lácteos também foram mais elevadas do que em janeiro de 2022 (+19 %) e atingiram 1,6 mil milhões de euros, principalmente graças ao queijo e requeijão e aos produtos lácteos em pó.

Em termos de destinos, o Reino Unido continuou a ser, de longe, o primeiro destino das exportações agroalimentares da UE, representando 22 % do total. Os Estados Unidos ficaram em segundo lugar, com 11%, e a China em terceiro, com 7%.

#### ✓ Importações

Em janeiro de 2023, as importações agroalimentares da UE atingiram 13,8 mil milhões de euros (+ 1,3 mil milhões de euros em termos homólogos, +10%).

O Brasil continuou a ser a primeira fonte de importação para a UE, representando 10 % do total das importações. Do Brasil, as importações de milho da UE foram as que mais aumentaram em comparação com janeiro de 2022 (+259 %, 144 milhões de EUR). Tal correspondeu a um aumento de 448 mil toneladas. A Ucrânia tornou-se a segunda fonte de importações agroalimentares da UE no mês de janeiro. Em comparação com o ano transato, as importações da UE provenientes da Ucrânia aumentaram 16 %, atingindo 1,2 mil milhões de euros. Embora ainda elevadas, as importações comunitárias de cereais provenientes da Ucrânia diminuíram pelo segundo mês consecutivo em janeiro, atingindo um valor de 608 milhões de euros.

Para mais informações e quadros pormenorizados, consultar a [última edição do relatório mensal sobre o comércio agroalimentar da UE](#).

**Fonte** - [EU agri-food trade off to a good start in January 2023 \(europa.eu\)](#)



### A segurança dos alimentos derivados de culturas celulares - prontos para avaliação científica

As inovadoras tecnologias de cultura celular, engenharia de tecidos e fermentação de precisão estão na origem de potenciais novos alimentos, como a carne obtida a partir de células cultivadas ou as proteínas lácteas obtidas a partir de microrganismos. Amanhã, a EFSA dá início a [um colóquio científico de dois dias](#) para recolher opiniões e ideias de cientistas de renome, representantes de agências europeias, internacionais e nacionais, empresas de tecnologia e operadores do sector alimentar, grupos de consumidores e uma série de atores e outras organizações com interesse nesta questão de grande atualidade.

O objetivo da EFSA é garantir que estão a ser tidos em conta todos os mais recentes desenvolvimentos científicos e de avaliação de riscos na definição de normas para avaliar a segurança destas novas tecnologias alimentares. Pretende-se também envolver os produtores e a sociedade em geral.



## Notícias da Comissão Europeia

Como aperitivo para o evento, que está a ser transmitido online em direto, falou-se com especialistas nesta área para ilustrar algumas das questões científicas envolvidas e o contexto social e económico

### ✓ O que é a engenharia de tecidos e a fermentação de precisão?

Ramiro Alberio, um dos membros do painel do colóquio da EFSA, é professor de biologia do desenvolvimento na Universidade de Nottingham, no Reino Unido.

O Prof. Alberio afirmou: "A engenharia celular e de tecidos permite o cultivo de células e tecidos separadamente de um organismo inteiro. Por exemplo, partindo de apenas algumas células provenientes de um músculo ou de outro órgão, estas células podem ser cultivadas em condições controladas sem as outras partes do órgão.

"A engenharia celular já está a ser utilizada na medicina para regenerar tecidos ou substituir células danificadas ou doentes. As tecnologias estão agora avançadas e podem ser aplicadas noutras áreas, como o sector agroalimentar."

A chamada fermentação de precisão é uma tecnologia que utiliza microrganismos para produzir produtos específicos, como proteínas, oligossacarídeos do leite idênticos aos do homem, vitaminas ou fibras.

O Prof. Alberio afirmou: "A fermentação de precisão já é utilizada há anos para produzir medicamentos como a insulina e enzimas alimentares, por exemplo, na produção de queijo. A ciência subjacente a esta tecnologia está em constante evolução, aumentando o leque de potenciais aplicações alimentares".

### ✓ Os alimentos e ingredientes alimentares produzidos com estas tecnologias são seguros?

O papel da EFSA é avaliar a segurança dos novos alimentos na UE, incluindo os derivados de novas tecnologias, como a cultura de células e a engenharia de tecidos.

Wolfgang Gelbmann é um responsável científico sénior da EFSA na área dos novos alimentos e relator geral do colóquio.

Wolfgang Gelbmann: "Até à data, não foi solicitado à EFSA que avaliasse qualquer alimento derivado de células animais cultivadas, aquilo a que se pode chamar "carne cultivada em laboratório". Mas avaliamos vários ingredientes alimentares novos produzidos através de fermentação de precisão."

"Esperamos receber novas aplicações alimentares sobre alimentos derivados de cultura de células nos próximos meses e anos. Por isso, estamos a acompanhar o ritmo da ciência para estarmos preparados quando esses pedidos chegarem".

Os peritos do Painel de Nutrição, Novos Alimentos e Alergénios Alimentares (Painel NDA) da EFSA, em particular o seu Grupo de Trabalho de Novos Alimentos, irão efetuar estas avaliações.

"Estamos confiantes", disse o Dr. Gelbmann, "de que as orientações sobre novos alimentos preparadas pelos nossos peritos, juntamente com os outros documentos de orientação transversal aplicáveis da EFSA, são adequadas para este fim. De facto, nos últimos anos, avaliamos mais de uma centena de pedidos que abrangem uma grande diversidade de novos alimentos, utilizando estas orientações. No entanto, revemo-las regularmente para as manter atualizadas com os avanços da ciência e das tecnologias.

"Reunimo-nos regularmente com as partes interessadas em novos alimentos em eventos científicos e workshops para discutir desafios tecnológicos e aspetos de segurança. O colóquio é um ingrediente importante neste diálogo contínuo".

### ✓ Quem decide se os alimentos derivados de culturas celulares estão prontos para o mercado?

A produção atual de alimentos derivados de culturas celulares na UE está a dar os primeiros passos, mas está a crescer rapidamente, tal como no resto do mundo, mas ainda não foi recebido nenhum pedido.

Enquanto órgão consultivo científico independente, a EFSA não tem qualquer influência na tomada de decisões da UE e não é nem a favor nem contra a utilização de uma nova tecnologia alimentar como os alimentos derivados de culturas celulares.

As avaliações da EFSA fornecem dados científicos sobre a segurança destes produtos para os consumidores europeus.

As decisões sobre a autorização de comercialização de novos produtos alimentares e os requisitos de rotulagem são tomadas pelos reguladores da UE, ou seja, a Comissão Europeia em conjunto com os Estados-Membros da UE. A segurança para os consumidores é também a prioridade dos reguladores, mas estes podem também considerar aspetos económicos, de bem-estar animal, sociais e/ou outros nas suas decisões.

# Folha Informativa SRADR

2023-05-11



## Notícias da Comissão Europeia

A Comissão declarou anteriormente que a tecnologia de cultura de células é um potencial contributo para a realização dos objetivos da estratégia da UE "Do Prado ao Prato" para sistemas alimentares justos, seguros, saudáveis e ambientalmente sustentáveis.

As tecnologias são avançadas, embora a capacidade de produzir e comercializar estes alimentos seja suscetível de aumentar se os produtores acreditarem que os produtos têm futuro. Em última análise, serão os consumidores a decidir se têm ou não futuro.

### ✓ O que é que os consumidores pensam?

Michael Siegrist lidera o grupo de investigação da ETH Zurich sobre alimentação e comportamento do consumidor e estudou as perceções dos consumidores sobre as novas tecnologias, incluindo os alimentos derivados de culturas celulares.

Siegrist afirma que: "A perceção da naturalidade dos alimentos ou das tecnologias alimentares é um fator crítico para os consumidores. Se um deles for visto como não natural, a aceitação do consumidor é normalmente difícil de conseguir.

"A carne derivada de culturas celulares é um bom exemplo. Em muitos estudos, a maioria dos participantes indicou pouca vontade de a experimentar.

"Esta confiança na 'naturalidade' é um atalho mental, chamado 'heurística', que todas as pessoas adotam: 'se é natural, não me pode fazer mal, de facto, deve ser bom para mim'. O contrário aplica-se ao que não é natural".

A comunicação sobre os potenciais benefícios sociais e económicos também desempenha um papel importante na aceitação dos novos alimentos por parte dos consumidores. Por exemplo, muitos consumidores não estão conscientes do impacto ambiental da produção de carne, o que pode ajudar a explicar a sua relutância em reduzir o consumo de carne ou em comer alternativas.

"No final," disse o Prof. Siegrist, "o preço e o sabor são os principais fatores para a maioria dos consumidores. Num passado longínquo, alimentos novos na Europa, como o tomate e a batata, tornaram-se alimentos básicos importantes e, mais recentemente, as sementes de chia e a quinoa. Resta saber se as pessoas conseguirão ultrapassar as barreiras psicológicas e de informação relativamente aos alimentos derivados de culturas celulares. Mas isso só acontecerá se produtos como a carne derivada de culturas celulares tiverem um sabor tão bom e forem mais baratos do que as alternativas tradicionais".

O colóquio científico da EFSA tem início às 9h00 do dia 11 de maio e termina no dia 12 de maio às 12h30. Para mais informações sobre o programa e para [acompanhar os debates online, clique aqui](#).

**Fonte** - [The safety of cell culture-derived food – ready for scientific evaluation | EFSA \(europa.eu\)](#)