

info ancipa

Informação ANCIPA - Julho 2010



Inovar com valor

Pasta de azeite
Salsichas do mar
Caviar de fruta

**Casos de sucesso na
indústria alimentar**

FORMAÇÃO

Calendário 2010

“SISTEMA DE NORMALIZAÇÃO CONTABILÍSTICA (ADOÇÃO PELA PRIMEIRA VEZ)”- LISBOA

Início	Fim	Duração	Preço	Formador
2010-09-21	2010-09-21	7 horas	102€	Pedro Cabrita

“SISTEMA DE NORMALIZAÇÃO CONTABILÍSTICA (CASOS PRÁTICOS)”- LISBOA

Início	Fim	Duração	Preço	Formador
2010-09-22	2010-09-22	7 horas	102€	Pedro Cabrita

Os valores apresentados incluem:

Participação na acção de formação, *coffee-breaks*, manual e certificado.

*As acções de formação poderão ser adiadas ou anuladas, caso não reúnam um número suficiente de participantes, ou qualquer outro motivo de gestão, procedendo ao reembolso da inscrição quando a mesma tenha sido regularizada.

O cancelamento poderá ser efectuado até às 48 horas anteriores à data marcada. A não comparência na acção de formação, e as desistências após o início do curso, implica o pagamento total do valor da inscrição.



Contactos e Informações

Marina Mourinha

marinamourinha@ancipa.pt

[m] Largo de São Sebastião da Pedreira, 31, 4º
1050 - 205 Lisboa - Portugal

[t] (+351) 21 352 88 03

[f] (+351) 21 315 46 65

[e] geral@ancipa.pt

[w] www.ancipa.pt



DESRATIZAÇÕES • DESBARATIZAÇÕES • DESINFESTAÇÕES

Estamos em todo lado... Como as Pragas !!!

SUL Estrada da Proverba
Lote 52 - Loja A
2615 - 324 Alverca do Ribatejo
Tel./Fax: 219 582 714

NORTE Lugar do Espírito Santo
Felgueiras
4660-080 Resende
Tel./Fax: 254 877 056

www.pestrochas.pt

EVOLUIR COM QUALIDADE

O crescente interesse em produzir com Qualidade e demonstrá-lo é uma diferenciação positiva, que se tem vindo a afirmar em todas as áreas de actividade.

Nesse sentido, e após vários meses de dedicação e investimento, a ANCIPA passou a estar certificada desde o dia 24 de Maio, pelo Sistema de Gestão da Organização, auditado pela SGS, cumprindo assim com os requisitos da norma NP EN ISO 9001:2008.

A Associação recebeu o Certificado de Conformidade com responsabilidade acrescida, tendo presente que se trata de uma ferramenta exigente que vem solicitar uma constante melhoria na oferta de serviços prestados aos Associados.

A implementação de um sistema de gestão e a sua posterior certificação, é uma mais valia, ou seja, reconhecimento e satis-

fação, melhoria da imagem, redução de custos de funcionamento através da melhoria do desempenho operacional e uma nova cultura com a sensibilização e motivação dos colaboradores, orientada para uma contínua evolução.

Neste processo foi essencial a consolidação do empenho e responsabilização de cada colaborador, perspectivando o alcance de todos os objectivos delineados.

A obtenção desta certificação apresenta-se como o início do processo e não como o seu fim.



Índice

ANCIPA

Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares
Instituição de Utilidade Pública

Largo de S. Sebastião de Pedreira, n.º 31 - 1050-205 Lisboa • Tel. 21 352 88 03/27 • Fax 21 315 46 65
Email: geral@ancipa.pt • http://www.ancipa.pt

Coordenadora editorial: Marta Gonçalves

Redacção: Ângela Pécurto, Marta Gonçalves

Publicidade: Lurdes Rito

Design Gráfico: Victor Carôco
(victorcaroco@gmail.com)

Impressão: IDG Imagem Digital Gráfica
Tiragem: 2500 exemplares

02 Formação

Calendário 2010

04 Actualidade

07 Internacionalização

SIAL 2010

11 Qualidade

GPP apela à redução de teor do sal no pão

Alterações à rotulagem nutricional de géneros alimentícios

PE define normas sobre rotulagem de alimentos

Autorização de novos alimentos

Evolução no processo de tratamento térmico

14 Jurídico

Segurança e Saúde no Trabalho

16 Fiscalidade

Programa de Estabilidade e Crescimento - O que muda?

IRS - Novas tabelas de retenção na fonte

19 Ambiente

Equipamento sobre pressão

Consulta de dados PRTR

Candidaturas para reduzir consumo eléctrico

Fundo de Eficiência Energética

22 Protocolos e parcerias

23 Legislação

8 Tema de capa Inovar com valor





SABOR DO ANO 2010 DISTINGUE PRODUTOS NIGEL

A empresa portuguesa de ultracongelados Nigel tem novos produtos pronto-a-comer, tais como polvo à lagareiro, medalhões de pescada com bechamel, filetes *red fish*, e um produto da pesca emblemático de Peniche - a sardinha, na versão de filetes à pescador e à marinheiro. Trata-se de refeições prontas em 15 minutos no microondas e em 30 minutos no forno.

O Sabor Do Ano 2010 reconheceu as Refeições Prontas Nigel Ultracongeladas como um produto com distinção.



COMISSÃO EUROPEIA CERTIFICA BENEFÍCIOS DE PLANTA

A Planta, marca portuguesa de cremes vegetais para barrar, viu a alegação de saúde que expõe na parte nobre das embalagens - “Os ácidos gordos essenciais são necessários para o crescimento e o desenvolvimento normais das crianças” - aprovada pela Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA).

“Após rigorosa avaliação, a EFSA aprovou as sólidas evidências científicas subjacentes à alegação de saúde submetida pela Unilever”, explica a empresa em comunicado, acrescentando que é uma das primeiras marcas de produtos de alimentação a passar pela selecção da União Europeia.

A Planta é feita de óleos 100% vegetais e, por isso, rica em ácidos gordos essenciais Ómega 3 e 6.

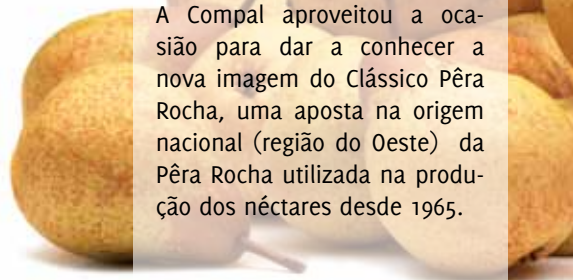


COMPAL RECEBE PRÉMIO INOVAÇÃO

O lançamento de produtos inovadores e a promoção da fruta nacional, como a Pêra Rocha, maçã Bravo Esmolfe e mais recentemente a Ameixa, valeu à Compal o prémio Inovação da II Gala Viva “Frutas e Legumes”.

O evento, organizado pelo Centro Operativo Tecnológico Hortofrutícola Nacional (COTHN), tem como objectivo a promoção do sector das frutas e hortícolas em Portugal.

A Compal aproveitou a ocasião para dar a conhecer a nova imagem do Clássico Pêra Rocha, uma aposta na origem nacional (região do Oeste) da Pêra Rocha utilizada na produção dos néctares desde 1965.



FILEIRA DO PESCADO

PROMOVE PESCADO CONTROLADO



Todo o peixe comercializado em Portugal respeita as regras de sustentabilidade e cumpre os padrões de higiene e segurança alimentar regulamentados pela União Europeia. Esta é a mensagem que a FILEIRA DO PESCADO pretende transmitir ao consumidor, através de uma campanha de marketing, a arrancar nas próximas semanas no pequeno retalho e na grande distribuição e que dá pelo nome de “Pescado Controlado”.

A Associação dos Comerciantes de Pescado (ACOPE), Associação dos Armadores das Pescas Industriais (ADAPI), Associação dos Industriais do Bacalhau (AIB), Associação da Indústria Alimentar pelo Frio (ALIF), Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe (ANICP) e DOCAPESCA são as organizações que constituem a Fileira.

APED LANÇA CAMPANHA SOBRE ÓLEOS ALIMENTARES USADOS

A Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição (APED) lançou recentemente uma campanha de sensibilização sobre óleos alimentares usados. Ao mesmo tempo que apelam aos consumidores para a colocação dos óleos nos pontos de recolha específicos, os anúncios explicam as vantagens ambientais que este comportamento desencadeia.

Evitar a contaminação da água e contribuir para valorização deste resíduo, nomeadamente para a produção de biodiesel, é a mensagem-chave da campanha.



O Programa Prove Portugal, organizado pelo Turismo de Portugal em parceria com a Academia Portuguesa de Gastronomia, contempla um conjunto diversificado de acções que visam dar resposta a três áreas fundamentais: divulgar e promover a gastronomia, qualificar os recursos e valorizar os produtos.

EUA: CÓDIGO NA EMBALAGEM INDICA ORIGEM DO LEITE

A *Food and Drug Administration* (FDA) dos Estados Unidos, conjuntamente com o Departamento de Saúde e Serviços Humanos e com o Serviço de Saúde Pública disponibiliza uma ferramenta que permite ao consumidor investigar a origem do leite que compra.

Através do site *Where is my Milk From*, os consumidores só têm que digitar o código presente na embalagem do leite e, a partir daí, descobrem a localização exacta de onde veio o produto.

O mapa permite ainda conhecer todos os produtos disponíveis naquela exploração leiteira em particular.

O envolvimento de cerca de 30 entidades, ligadas à hotelaria e restauração, à agricultura e pescas, aos vinhos, aos produtores, para além das Entidades Regionais de Turismo, possibilitará uma actuação transversal e articulada, partilhando objetivos comuns de qualificação e promoção da gastronomia nacional. Saiba mais sobre esta campanha em www.proveportugal.pt



FILETES DE ATUM BOM PETISCO EM FRASCO DE VIDRO

A Bom Pesticó lançou os filetes de atum em frasco de vidro com nova imagem.

O novo rótulo foi associado à gama cromática das latas Bom Petisco: azul para a variedade filetes de atum ao natural e verde para identificar os filetes de atum em azeite.

A nova forma de conservar o atum mantém inalteráveis as características do produto e é mais apelativa visualmente.



Surpreenda com Saladas Florette

“Surpreende-te” é a nova gama de saladas da Florette, especialista europeia na oferta de vegetais frescos, lavados e prontos a consumir.

A gama Surpreende-te é composta por duas saladas – Saborosa e Delicada. A Salada Saborosa é composta por escarola frisada, alface vermelha baby, agrião e rúcula, e a Salada Delicada é constituída por canónigos, espinafre baby, alface vermelha baby e alface verde baby. Esta mistura de sabores e texturas, num conjunto de ingredientes nutritivos e saudáveis, permitem estimular os sentidos dos consumidores.

A nova aposta da Florette pretende dar um novo conceito aos vegetais frescos, lavados e prontos a consumir, através da criação de uma ligação emocional e afectiva, sempre com uma excelente relação qualidade/preço.

amazon.com

APOSTA NOS PRODUTOS ALIMENTARES

A Amazon, o maior retalhista online do mundo e mais conhecido pela venda de livros e produtos de entretenimento na *World Wide Web*, lançou-se na venda de produtos alimentares para os mercados do Reino Unido e Alemanha.

O site irá conter produtos que vão desde o vinho, café, chá, alimentação infantil, bebidas, peixe e carne, tudo o que possamos encontrar no normal super ou hipermercado, mas à distância de um só clique.

A loja, que disponibilizará produtos de grandes marcas, acredita que o crescimento de vendas de produtos alimentares online em países como o Reino Unido, vem confirmar que há espaço para um novo player no mercado.

O ROL ESTÁ DE VOLTA

A Olá já tem o novo preçário de 2010 nas ruas e com ele o (re) lançamento mais desejado pelos portugueses: o regresso do rol. O mítico gelado foi o vencedor do passatempo que decorreu no site ola50anos.com, no âmbito da celebração do quinquagésimo aniversário da marca.

Depois do sucesso do primeiro passatempo, a Olá convida a um novo desafio Web, onde os participantes poderão ganhar uma caixa deste mesmo gelado.



SIAL 2010:

Venha alimentar o seu negócio

ANCIPA promove representação conjunta do sector alimentar português numa das maiores feiras internacionais

Consciente da relevância e pertinência da promoção do Sector Alimentar Português nos principais mercados internacionais, a ANCIPA apresentou uma candidatura ao QREN, na modalidade Sistema de Incentivos a Qualificação e Internacionalização PME's - vertente PROJECTO CONJUNTO -, com o objectivo de organizar pela segunda vez uma representação colectiva do sector no *Salon des Professionnels de l'alimentaire* (SIAL 2010).

O evento, que é uma referência no mercado global da indústria alimentar, irá decorrer entre 17 a 21 de Outubro, em Paris, reunindo expositores de mais de 101 países.

A ANCIPA prevê a reserva de um stand de 216m², em forma de ilha, com quatro frentes, no qual será incluído um espaço de showcooking. O Chef Luís Marques será o responsável pela preparação da degustação de produtos de mais de uma dezena de empresas já inscritas.

Esta participação terá um apoio comunitário entre 35% a 45% do custo total elegível, embora a percentagem a ser beneficiada por cada empresa seja variável de acordo com o estatuto da mesma. Para micro e pequenas empresas a percentagem de incentivo será cerca de 45% e para as médias empresas será cerca de 35%.

Se é empresário e quer internacionalizar o seu negócio, não perca esta oportunidade.

Inscreva-se!

SIAL 2010
The Global Food Marketplace



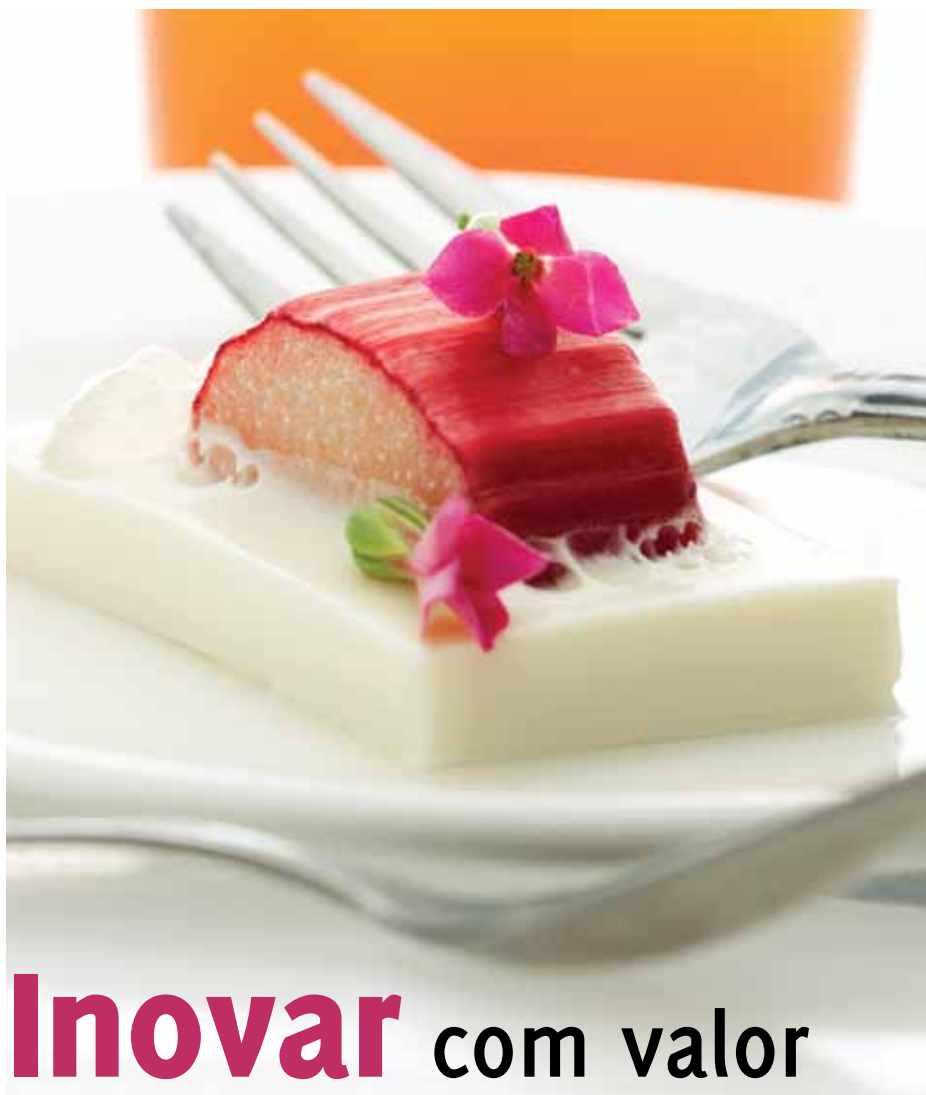
Para mais informações contacte:

Carla Bento
carlabento@ancipa.pt

Tel: 21 352 88 03

FAX: 21 315 46 65





Inovar com valor

Criar um conceito inovador e diferenciado parece difícil, mas há quem já o tenha conseguido.

A indústria alimentar pode ser uma caixinha de surpresas quando a palavra de ordem é a inovação.

O factor chave para o sucesso de uma empresa é disponibilizar ao consumidor um produto ou serviço que se traduz na melhor relação qualidade/preço, atendendo às necessidades ou preferências do mesmo. Este é um dos objectivos da inovação.

Contudo, esse processo envolve riscos e incertezas, cabendo à empresa colocar a questão: “Como é que os consumidores reagem às inovações?”.

A resposta a esta pergunta é crucial para compreender o processo a adoptar num determinado contexto social. A análise das mudanças no comportamento dos consumidores e respectivos padrões, revela as tendências de mercado que podem traduzir-se em grandes oportunidades.

O exemplo da pasta de azeite para barrar, desenvolvida pela Consulai, e distinguida com o Prémio Inovação BES 2009 confirma o sucesso que pode ser o investimento na vertente da I&D.

Após um ano de negociações, a Consulai chegou a acordo com uma empresa industrial portuguesa para a produção e comercialização da pasta de azeite. “Falta ainda algum desenvolvimento a nível de *scale-up* industrial, mas acreditamos que no Outono será possível ver o produto nas prateleiras dos supermercados”, adianta Rui Almeida, director de Marketing e Comercial.

A viabilidade comercial é determinante no processo de desenvolvimento de produtos. “Existem inúmeros exemplos de novos produtos que são desenvolvidos no pressuposto que serão um sucesso de mercado e que depois são flops comerciais. Muitas vezes, há um enorme investimento de marketing antes de serem introduzidos no mercado, mas mesmo assim falham os objectivos traçados. Perceber como o mercado vai reagir a um novo produto é possivelmente a parte mais difícil, ou pelo menos a mais incerta, neste processo”.

Rui Almeida acredita ainda que “é preciso ter sempre presente quais serão os possíveis consumidores e perceber as suas prioridades”, não esquecendo nunca a conjuntura dos mercados.

Actualmente, a empresa de consultoria e serviços nos sectores agrícola e agroalimentar, está envolvida em projectos de novos produtos de fruta e de vinho, mantendo aberta a porta para outras tendências e necessidades de mercado. “Internamente fizemos uma aposta recente



Pasta de azeite para barrar
vai estar à venda nos super-
mercados ainda este ano.

numa nova área de serviços, ligada à gestão da energia e do carbono no sector agro-industrial. Vamos trabalhar com os nossos clientes, da produção à transformação agro-industrial, para reduzir a factura energética e para apostar numa diferenciação associada à quantificação e redução das emissões de carbono. São duas questões cada vez mais importantes e em que sentimos que muito está ainda por fazer.”

Salsichas com sabor a peixe

Quando falamos de uma salsicha tradicional Frankfurter é difícil não pensar nas implicações do seu valor calórico. Tendo em conta que a mensagem para a adopção de hábitos de alimentação saudável é cada vez mais apelativa junto do consumidor, um grupo de trabalho do Instituto de Investigação das Pescas e do Mar (IPIMAR) procurou criar um novo produto aliando a tradição ao incremento do consumo de peixe.

Maria Leonor Nunes, Coordenadora da Unidade de Valorização de Produtos da Pesca e Aquicultura, confirma que “alternativamente ao desenvolvimento de um novo conceito, o qual exigiria uma dispendiosa campanha publicitária, optou-se por usar um conceito já existente e familiar para o público consumidor em geral, a salsicha.” Simultaneamente, é uma iniciativa a reabilitar este produto junto

da população, dissociando-o da carne, da gordura e dos consequentes malefícios para a saúde.

“Esta é uma salsicha saudável e inovadora de peixe que mimetiza na perfeição as propriedades sensoriais (odor, sabor e textura) de uma típica salsicha Frankfurter de porco. Contudo, o produto contém quase 60 % de pescada (*Merluccius capensis*) e nenhuma carne de animais terrestres misturada. Adicionalmente, note-se que o toucinho foi integralmente removido e, graças à sensação oleosa proporcionada por uma fibra especial, foi possível evitar eventuais prejuízos para as propriedades sensoriais do produto. Deste modo, a única fonte de gordura é a pescada, que, como se sabe, apresenta um baixíssimo teor lipídico. Por outro lado, de modo a melhorar a textura, nomeadamente, a dureza, foi adicionada uma quantidade significativa de uma outra fibra. Para além dos benefícios funcionais descritos, estes ingredientes podem melhorar a ingestão de fibra dietética uma questão que, ultimamente, tem recebido muita atenção, uma vez que ensaios clínicos têm sugerido a redução do risco de cancro do cólon pela acção da fibra dietética.

O objectivo do IPIMAR é despertar as empresas para o valor acrescentado deste produto, no qual está confirmada a viabilidade técnica e gastos reduzidos, uma vez que a utilização de aparas de pescada (resultantes do processo de corte de

pescada congelada nas fábricas) permite um produto tão barato como as salsichas de porco que se encontram no mercado. Outra vantagem da salsicha do mar é que pode ser extremamente apreciado pelo público infanto-juvenil.

Maria Leonor Nunes defende que a promoção da inovação e desenvolvimento de produtos é uma das principais missões do IPIMAR. “Trata-se de antecipar desenvolvimentos importantes no universo dos consumidores Portugueses e Europeus, no sentido de produtos mais saudáveis e convenientes (mais fáceis de preparar). As empresas podem ainda não sentir estas mudanças, mas, precisamente por esta razão, cabe ao IPIMAR experimentar novas soluções e trabalhar de modo a estar preparado para ajudar rapidamente as empresas quando o momento chegar.”



Salsicha do mar mimetiza
as propriedades sensoriais
de uma típica salsicha
Frankfurter de porco



Arte, ciência e cozinha

É um ramo da ciência dos alimentos que tem como objectivo analisar do ponto de vista científico os fenómenos que ocorrem quando se cozinha e se degustam os alimentos. Trata-se de uma área de estudos interdisciplinar que envolve química, física, biologia, bioquímica, fisiologia, psicologia e sociologia, associada aos alimentos.

A gastronomia molecular estuda todos os tipos de cozinha e técnicas culinárias, das mais tradicionais às mais vanguardistas, em qualquer país ou continente.

“Para além da sua contribuição para otimizar resultados o conhecimento produzido por esta ciência também permite a introdução de técnicas culinárias inovadoras. Este aspecto embora não constitua o principal objectivo é o que mais desperta a atenção e interesse das pessoas”, refere Catarina Prista, engenheira Agro-Industrial e uma das impulsionadoras da Cooking.Lab.

O programa “A cozinha é um laboratório” da Ciência Viva foi o ponto de partida para reunir uma equipa coesa em termos científicos, artísticos e com bases alimentares, orientada para acompanhar a evolução da cozinha, conjugando-a com ciência e arte.

Os “caviars” de frutas ditaram o início de uma tendência. “Esta ideia teve origem numa notícia que saiu em Espanha quando o Príncipe Filipe se casou, pois Ferrán Adriá, que era o Chef destacado para a boda, resolveu apresentar uns caviars de melão. Ao ouvirmos esta notícia, pensámos: “Mas nós sabemos fazer isto...! Já o fazemos no laboratório para imobilizar leveduras, porque não aplicar esta e outras técnicas em comida?”. O caviar foi o início das surpresas que estariam para chegar. Entre elas, a parceria com a Consulai e os Laboratórios de Estudos Técnicos do ISA para o desenvolvimento da pasta de azeite.

Segundo Catarina Prista, os alimentos mais difíceis de trabalhar são muito ricos em gorduras. “Requerem a criação de emulsões para poderem ser combinados com espessantes/gelificantes, que são hidrocolóides e que, tal como o nome indica, se ligam à água. Mas com a base científica que temos, conseguimos em geral contornar essa dificuldade”.

Chefes de cozinha, docentes, estudantes de Escolas de Hotelaria, profissionais do sector alimentar e gastrónomos são alguns exemplos de quem procura contornar dificuldades através dos cursos de formação da Cooking.Lab, aprendendo um pouco mais sobre as novas técnicas culinárias de que tanto se fala.

A selecção do Consumidor

As principais características apontadas na escolha de um produto alimentar são: características organolépticas (sabor, aroma, textura, aparência visual), relação qualidade/preço, praticidade de uso e de consumo, tamanho da embalagem, marca, características nutritivas, facilidade de acesso à compra, características especiais (dietéticos, light, biológicos), segurança alimentar e apelo emocional.

Por sua vez, o consumidor procura cada vez mais informação que o esclareça de forma consciente e exigente sobre a sua alimentação. Desta forma, a qualidade da informação apresentada no produto — relevância, clareza, linguagem — pode fazer a diferença e ganhar a confiança do consumidor.



GPP apela à redução de teor do sal no pão

Lei n.º 75/2009 estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão bem como informação na rotulagem de alimentos embalados destinados ao consumo humano

O Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) emitiu uma Circular, no âmbito da aplicação da Lei n.º 75/2009, de 12 de Agosto, a qual estabelece limites ao teor do sal no pão e orientações em matéria de rotulagem, tendo como destinatários os operadores do sector alimentar.

Tendo em vista a prossecução dos objectivos da Organização Mundial de Saúde no apelo a factores de risco como o consumo de sal e, de acordo com o parecer científico da EFSA que alerta para o facto da dose diária de sódio consumida pelo europeus exceder a dose diária recomendada, o GPP pretende sensibilizar os operadores para a necessidade de redução de consumo de sal.

Dada a proximidade da data de entrada em vigor da referida Lei, 12 de Agosto de 2010, importa referir o seguinte:

É pacífico que a Lei n.º 75/2009, no seu art. 3.º n.º 1, vem estabelecer limites legais máximos para o teor do sal no pão; “O teor máximo permitido para o conteúdo de sal no pão, após confeccionado, é de 1,4 g por 100 g de pão”. Vem igualmente referir no seu art. 5.º que o incumprimento do teor de sal no pão constitui uma contra-ordenação punível com uma coima variável entre os 500 e os 3500 euros, no caso de pessoa singular, e entre 750 e 5000 euros, no caso de pessoa colectiva. Tal significa que quem produzir pão cujo teor de sal ultrapasse os limites referidos poderá ser sancionado a partir de 12 de Agosto de 2010.

Esta Lei estabelece ainda orientações no sentido que os rótulos das embalagens dos alimentos pré - embalados destinados ao consumo humano devam “proporcionar uma informação objectiva, simples, que inclua dados sobre a quantidade relativa e absoluta de sal na embalagem, por percentagem do produto e por porção/dose”.

Tal significa que em matéria de rotulagem no que se refere ao teor de sal nos alimentos, o GPP entende que o mesmo não é obrigatório, mas sim recomendável.

Lei de aplicação da redução de sal no pão aplicável a partir de 12 de Agosto

Alterações à rotulagem nutricional de géneros alimentícios

O Decreto-lei n.º 54/2010, de 28 de Maio de 2010, transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2008/100/CE, da Comissão, de 28 de Outubro, que altera a Directiva n.º 90/496/CEE, do Conselho, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, no que diz respeito às doses diárias recomendadas, aos factores de conversão de energia e às definições.

O presente diploma introduz algumas alterações ao Decreto-Lei n.º 167/2004, nomeadamente nos artigos 1.º, 3.º, 5.º, 6.º, 7.º, 13.º,

14.º, 16.º e 17.º e nos anexos I, II e III.

Os valores de vitaminas e minerais que podem ser declarados e respectiva dose diária recomendada (DDR) sofreram alterações, nomeadamente a vitamina E e a vitamina C e, foram aditados novos valores como potássio, cloreto e floreto, entre outras modificações. O objectivo da inclusão de mais informações nutricionais é que o consumidor tenha mais conhecimento do teor dos nutrientes, através de uma rotulagem completa e fácil de compreender.

PE define normas sobre rotulagem de alimentos



O Parlamento Europeu (PE) aprovou várias alterações a uma proposta de regulamento sobre rotulagem de alimentos, com vista a ajudar os consumidores a fazerem escolhas mais informadas.

O texto, que terá ainda de ser negociado com o Conselho, alarga a rotulagem obrigatória a outros nutrientes, introduz novas regras sobre o país de origem e rejeita o sistema de semáforo nutricional. De acordo com o PE, os alimentos produzidos de forma artesanal e os vinhos não devem ser abrangidos por este regulamento.

A proposta visa simplificar, actualizar e fundir num único diploma as sete directivas e um regulamento actualmente em vigor sobre a rotulagem dos produtos alimentícios.

Menções obrigatórias

Para além da quantidade de matérias gordas, ácidos gordos saturados, açúcares e sal, os eurodeputados querem também que sejam indicadas nas embalagens a quantidade de proteínas, glícidos, fibras alimentares e ácidos gordos trans artificiais e naturais.

De modo a garantir que as menções obrigatórias “sejam claramente legíveis”, devem ser tidos em conta critérios como o tamanho dos caracteres, o tipo de letra, o contraste entre o texto impresso e o fundo e o espaço entre linhas e caracteres.

Não ao “semáforo nutricional”

Os eurodeputados têm-se dividido sobre as vantagens do chamado “semáforo nutricional” (“traffic light”), representado por um símbolo vermelho, âmbar ou verde, consoante as quantidades de energia, açúcares, sal, etc, contidas num determinado produto. O PE rejeitou a introdução deste sistema, pelo seu carácter simplista.

País de origem

A rotulagem relativa ao país de origem é já obrigatória para certos géneros alimentícios, como a carne bovina, mel, fruta, vegetais e azeite. De acordo com o PE, esta rotulagem é extensível a todos os tipos de carne, aves de capoeira, produtos lácteos e outros produtos constituídos por um único ingrediente.

O país de origem deve também ser indicado para carne, aves de capoeira e peixe utilizados como ingredientes em alimentos transformados. Contudo, a Comissão deve realizar uma análise integral de impacto sobre a rotulagem de origem obrigatória em relação a estes produtos.

No que respeita à carne e aos géneros alimentícios que contêm carne, “a origem deve ser definida como o país em que o animal nasceu, foi em grande parte criado e foi abatido”.

Autorização de novos alimentos

Acaba de ser apresentada uma proposta para aumentar o controlo de ‘novos alimentos’ antes que se autorize a sua entrada no mercado comunitário. Também é feita uma menção especial aos alimentos que provêm de animais clonados, cuja autorização na União Europeia (UE) está proibida, um bloqueio defendido pelo Parlamento Europeu.

Um alimento novo é aquele que não foi consumido de forma habitual na UE antes de 15 de Maio de 1997. Desde então, quando se aprovou a normativa que reconhece estes novos produtos, as autoridades europeias aprovaram, segundo informação parlamentar, uns

20 novos alimentos, entre eles o sumo de noni (*Morinda citrifolia*).

Esta aprovação é regida por uma legislação específica que acaba de ser revista, como o objectivo de simplificar e unificar o processo. Com esta reavaliação a Comissão do Meio Ambiente, Saúde Pública e Segurança Alimentar do Parlamento Europeu apresentou uma proposta que destaca que certos alimentos requerem que se aplique mais controlo, como os produtos que se criam a partir da nanotecnologia, e que outros, como os obtidos de animais clonados, devem continuar proibidos no mercado europeu.



Evolução no processo de tratamento térmico

Um novo processo de tratamento térmico que permite melhorar significativamente a segurança alimentar, sem comprometer a qualidade, o valor nutricional ou o prazo de validade, foi recentemente desenvolvido por uma empresa da área alimentar para ser utilizado nos seus próprios produtos (semente de linhaça).

“MicroSure Plus”, o novo tratamento, permite reduzir a quantidade de microorganismos totais mais do que qualquer outro tratamento térmico actualmente disponível.

As semente de linhaça, muito utilizadas na indústria de laticínios, apresentam elevado teor em ácidos gordos ómega-3, que se podem tornar instáveis quando expostos a determinadas condições. Porém, recorrendo ao novo tratamento, é possível manter a vida útil dos produtos e também o seu valor nutricional.

Segundo a empresa, a tecnologia “MicroSure Plus”, permite ainda fortalecer uma vasta gama de produtos com ácidos gordos ómega-3, como o ácido alfa-linolénico, sem alterar a textura dos mesmos.

Soluções para o total Controlo da Qualidade Alimentar

- Consultoria em Segurança Alimentar e HACCP
- Auditorias a Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar
- Concepção e desenvolvimento de produtos (vida útil, rotulagem e embalagem)
- Formação profissional em Segurança Alimentar e HACCP
- Planos de controlo analítico



Rua Professor Prado Coelho, 258
1600-651 Lisboa
Tel. 210 961 772 | Fax 210 961 772
geral@plano.pt | www.plano.pt



Segurança e Saúde no Trabalho

Primeiros Socorros no Local de Trabalho

De acordo com o Artigo 75.º da Lei n.º 102/2009 de 10 de Novembro, regime jurídico da promoção da segurança e saúde no trabalho, é atribuído às empresas a responsabilidade da prestação de cuidados de primeiros socorros aos trabalhadores sinistrados, sendo, no entanto omissa relativamente aos procedimentos a adoptar em situação de emergência.

DGS emite princípios gerais de orientação

Até ao momento, não existem referências em diplomas legais no que concerne ao tipo, à localização ou ao conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros.

Tendo em conta a enorme diversidade do tecido empresarial, tipos de actividade, condições de trabalho e características da população trabalhadora, o modelo boa prática “pronto-a-vestir” não é desejável, sendo necessário optar por soluções adequadas e funcionais, de acordo com as situações em questão.

Assim, a Direcção Geral de Saúde (DGS) emitiu os Princípios Gerais de Orientação:

1. Deverá competir sempre aos Serviços de Saúde Ocupacional/ Segurança e Saúde no Trabalho das empresas a decisão sobre o conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros, bem como o seu número e respectiva localização. Neste contexto, deverão ser equacionados critérios relativos ao número de trabalhadores, dispersão dos trabalhadores, área da empresa, tipo de actividade e factores de risco profissional.
2. A Equipa de Saúde Ocupacional/Segurança e Saúde no Trabalho deve promover o enquadramento dos trabalhadores com o curso de primeiros socorros, bem como incentivar a administração da empresa no sentido de proporcionar formação em primeiros socorros básicos aos seus trabalhadores.
3. A localização da mala/caixa/armário

de primeiros socorros deve ser conhecida pela maioria dos trabalhadores e estar devidamente sinalizada e em local acessível.

4. O conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros é da responsabilidade dos profissionais da Equipa de Saúde Ocupacional/ Segurança e Saúde no Trabalho, devendo estar devidamente listado e ser revisto periodicamente, com especial atenção para as datas de validade de alguns componentes.

5. Preferencialmente deverão existir junto da mala/caixa/armário de primeiros socorros procedimentos escritos relativos à actuação a prestar nas situações de acidente mais comuns.

6. Salvaguardando o anteriormente mencionado, o conteúdo mínimo de uma mala/caixa/armário de primeiros socorros deverá consistir em:

- Compressas de diferentes dimensões;
- Pensos rápidos;
- Fita adesiva;
- Ligadura não elástica;
- Solução anti-séptica;
- Álcool;
- Soro fisiológico;
- Tesoura de pontas rombas;
- Pinça;
- Luvas descartáveis.

Alerta-se ainda que, para além do conteúdo anteriormente referido, seria desejável que os locais de trabalho dispusessem de uma manta térmica e de um saco térmico para gelo.



Convenção sobre o Quadro Promocional para a SST aprovada

O Conselho de Ministros aprovou a Convenção sobre o Quadro Promocional para a Segurança e Saúde no Trabalho (SST), adoptada em Genebra, a 15 de Junho de 2006.

Esta Proposta de Resolução, a apresentar à Assembleia da República, recomenda a adopção de medidas que se enquadram na Estratégia global da Organização Internacional do Trabalho de 2003 em matéria de segurança e saúde no trabalho, sublinhando a importância de construir e manter uma cultura de prevenção nacional assim como uma abordagem sistemática da prevenção da segurança e saúde no trabalho.

A Convenção estabelece, ainda, que cada Estado Membro, que a ratifique, deve promover a melhoria contínua da segurança e da saúde no trabalho, desenvolvendo, em consulta com as organizações de empregadores e de trabalhadores mais representativas, uma política nacional, um sistema nacional e um programa nacional, reconhecendo, deste modo, a dimensão mundial das lesões e doenças profissionais, bem como das mortes no trabalho, e a necessidade de levar a cabo acções que visem reduzi-las, em protecção dos trabalhadores.

Taxas pelos actos relativos aos serviços de SST

A Portaria n.º 275/2010, de 19 de Maio, no âmbito do regime jurídico da promoção da segurança e saúde no trabalho (SST), estabelece as taxas a pagar pelos actos relativos à autorização e à avaliação da capacidade de serviços externos, à dispensa de serviços internos e à instituição de acordo para serviços comuns.

As referidas taxas são determinadas em função dos tipos de actos, das áreas de segurança ou de saúde no trabalho em que os serviços vão exercer a respectiva actividade, bem como das actividades ou trabalhos de risco elevado integrados nos sectores económicos a que a autorização se refere.

PEC

Programa de Estabilidade e Crescimento – O que muda?

A Lei n.º 12-A/2010, publicada a 30 de Junho, aprova um conjunto de medidas adicionais de consolidação orçamental que visam reforçar e acelerar a redução de défice excessivo e controlo do crescimento da dívida pública previstos no Programa de Estabilidade e Crescimento (PEC).

Para além das alterações verificadas a nível do aumento das taxas de IVA (no Continente de 5% para 6%, de 12% para 13% e de 20% para 21% e nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira de 8% para 9% e de 14% para 15% - a taxa reduzida mantém-se em 4%), outras alterações são igualmente reflectidas no âmbito da referida Lei.

No que se refere ao imposto sobre o rendimento das pessoas colectivas (IRC), são aditados ao Código do IRC os art.ºs 87.º-A, 104.º-A e 105.º-A, que introduzem um novo conceito de receita do Estado relativa a “derrama estadual”, à forma do seu pagamento e o modelo de cálculo da mesma.

O Imposto sobre o rendimento das pessoas singulares (IRS) foi alterado com publicação de nova tabela com valores agravados.

Relativamente às taxas liberatórias respeitantes à retenção na fonte fixadas no art.º 71.º do respectivo Código, verifica-se que estas são agravadas em 1,5%, passando de 20% para 21,5%.

As retenções de imposto a que estão obrigadas as entidades que sejam devedoras de rendimentos decorrentes das actividades profissionais especificamente previstas na tabela a que se refere o art.º 151.º (profissionais liberais) são agravadas de 20% para 21,5%.

Verifica-se também um agravamento de taxas no que respeita a diversas verbas da Tabela Geral do Imposto do Selo relativas à utilização de crédito.

Certificação de Programas Informáticos de Facturação

Calendário (data a partir da qual a mesma é obrigatória (cf. art.º 10.º do diploma)):

- A partir de 1 de Janeiro de 2011, para os sujeitos passivos que, no ano anterior, tenham tido um volume de negócios superior a €250 000;
- A partir de 1 de Janeiro de 2012, para os sujeitos passivos que, no ano anterior, tenham tido um volume de negócios superior a €150 000.

A Portaria n.º 363/2010, de 23 de Junho, define regras para que os programas informáticos de facturação cumpram determinados requisitos que garantam a inviolabilidade da informação registada, permitindo apenas que tais programas possam ser utilizados, após certificação pela Direcção-Geral das Contribuições e Impostos (DGCI).

Assim, os programas informáticos que os sujeitos passivos, quer de IRS quer de IRC, utilizam para emissão de facturas ou documentos equivalentes e talões de venda, devem ser objecto de prévia certificação.

Excluem-se desta obrigatoriedade os programas de facturação utilizados por sujeitos

passivos que utilizem software produzido internamente ou por empresa integrada no mesmo grupo económico, do qual sejam detentores dos respectivos direitos de autor; tenham operações exclusivamente com clientes que exerçam actividades de produção, comércio ou prestação de serviços, incluindo os de natureza profissional; tenham tido, no período de tributação anterior, um volume de negócios inferior a €150 000 ou tenham emitido, no período de tributação anterior, um número de facturas, documentos equivalentes ou talões de venda inferior a 1000 unidades.

A lista actualizada dos programas e respectivas versões certificadas pode ser consultada no site da DGCI.



IRS – Novas tabelas de retenção na fonte

As novas tabelas de regime de retenção na fonte em sede de IRS, referentes a 2010, já se encontram em vigor.

As taxas foram publicadas no Despacho n.º 8603-A/2010, de 20 de Maio.

Saiba quais as novas taxas de IRS que vão ser aplicadas ao seu rendimento

Tabelas de retenção na fonte para o continente – 2010

TABELA 1 - TRABALHO DEPENDENTE - NÃO CASADO

Remuneração Mensal em Euros	Número de dependentes					
	0	1	2	3	4	5 ou +
Até 575.00	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 580.00	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 587.00	2,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 633.00	3,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 675.00	4,0%	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 726.00	5,0%	3,0%	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%
Até 801.00	6,0%	5,0%	3,0%	2,0%	1,0%	0,0%
Até 907.00	7,0%	6,0%	4,0%	3,0%	2,0%	1,0%
Até 988.00	8,0%	7,0%	6,0%	4,0%	3,0%	2,0%
Até 1.048.00	9,0%	8,0%	7,0%	6,0%	4,0%	3,0%
Até 1.124.00	10,0%	9,0%	8,0%	7,0%	6,0%	5,0%
Até 1.205.00	11,0%	10,0%	9,0%	8,0%	7,0%	6,0%
Até 1.300.00	12,0%	11,0%	10,0%	9,0%	8,0%	7,0%
Até 1.401.00	13,0%	12,0%	11,0%	10,0%	10,0%	9,0%
Até 1.537.00	14,0%	13,0%	12,0%	12,0%	11,0%	10,0%
Até 1.683.00	15,5%	14,5%	14,5%	13,5%	12,5%	11,5%
Até 1.840.00	16,5%	15,5%	15,5%	14,5%	13,5%	13,5%
Até 1.945.00	17,5%	16,5%	16,5%	15,5%	15,5%	14,5%
Até 2.056.00	18,5%	17,5%	17,5%	16,5%	16,5%	15,5%
Até 2.182.00	19,5%	18,5%	18,5%	17,5%	17,5%	16,5%
Até 2.328.00	20,5%	19,5%	19,5%	18,5%	18,5%	17,5%
Até 2.495.00	21,5%	21,5%	20,5%	20,5%	19,5%	19,5%
Até 2.722.00	22,5%	22,5%	21,5%	21,5%	20,5%	20,5%
Até 3.054.00	23,5%	23,5%	22,5%	22,5%	21,5%	21,5%
Até 3.478.00	24,5%	24,5%	23,5%	23,5%	23,5%	22,5%
Até 4.052.00	25,5%	25,5%	24,5%	24,5%	24,5%	24,5%
Até 4.576.00	26,5%	26,5%	25,5%	25,5%	25,5%	25,5%
Até 5.111.00	27,5%	27,5%	27,5%	26,5%	26,5%	26,5%
Até 5.786.00	28,5%	28,5%	28,5%	27,5%	27,5%	27,5%
Até 6.653.00	29,5%	29,5%	29,5%	28,5%	28,5%	28,5%
Até 7.852.00	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%	29,5%	29,5%
Até 9.455.00	32,0%	32,0%	32,0%	32,0%	32,0%	31,0%
Até 11.159.00	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	32,0%
Até 18.648.00	34,0%	34,0%	34,0%	34,0%	34,0%	33,0%
Sup. a	18.648.00	35,0%	35,0%	35,0%	35,0%	34,0%

TABELA 2 - TRABALHO DEPENDENTE - Casado único titular

Remuneração Mensal em Euros	Número de dependentes					
	0	1	2	3	4	5 ou +
Até 675.00	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 696.00	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 741.00	2,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 781.00	3,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 822.00	4,0%	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 872.00	5,0%	4,0%	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%
Até 958.00	6,0%	5,0%	4,0%	2,0%	1,0%	0,0%
Até 1.063.00	7,0%	6,0%	5,0%	4,0%	2,0%	1,0%
Até 1.205.00	8,0%	7,0%	6,0%	5,0%	4,0%	3,0%
Até 1.381.00	9,0%	8,0%	7,0%	6,0%	5,0%	5,0%
Até 1.603.00	10,0%	9,0%	8,0%	8,0%	7,0%	6,0%
Até 1.704.00	11,0%	10,0%	10,0%	9,0%	8,0%	8,0%
Até 1.819.00	12,0%	11,0%	11,0%	10,0%	9,0%	9,0%
Até 1.966.00	13,0%	12,0%	12,0%	11,0%	11,0%	10,0%
Até 2.122.00	14,0%	13,0%	13,0%	12,0%	12,0%	11,0%
Até 2.308.00	15,0%	15,0%	14,0%	13,0%	13,0%	12,0%
Até 2.525.00	16,0%	16,0%	15,0%	15,0%	14,0%	14,0%
Até 2.888.00	17,0%	17,0%	16,0%	16,0%	15,0%	15,0%
Até 3.301.00	18,5%	18,5%	17,5%	17,5%	16,5%	16,5%
Até 3.553.00	19,5%	19,5%	18,5%	18,5%	18,5%	17,5%
Até 3.820.00	20,5%	20,5%	19,5%	19,5%	19,5%	18,5%
Até 4.143.00	21,5%	21,5%	20,5%	20,5%	20,5%	20,5%
Até 4.531.00	22,5%	22,5%	21,5%	21,5%	21,5%	21,5%
Até 4.995.00	23,5%	23,5%	23,5%	22,5%	22,5%	22,5%
Até 5.564.00	24,5%	24,5%	24,5%	23,5%	23,5%	23,5%
Até 6.280.00	25,5%	25,5%	25,5%	24,5%	24,5%	24,5%
Até 7.207.00	26,5%	26,5%	26,5%	26,5%	25,5%	25,5%
Até 8.306.00	27,5%	27,5%	27,5%	27,5%	26,5%	26,5%
Até 9.188.00	28,5%	28,5%	28,5%	28,5%	27,5%	27,5%
Até 10.282.00	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%	28,5%
Até 13.860.00	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%	29,5%
Até 19.898.00	31,5%	31,5%	31,5%	31,5%	31,5%	30,5%
Sup. a	19.898.00	32,5%	32,5%	32,5%	32,5%	31,5%

IRS – Novas tabelas de retenção na fonte (cont.)



TABELA 3 - TRABALHO DEPENDENTE – Casado dois titulares

Remuneração Mensal em Euros	Número de dependentes					
	0	1	2	3	4	5 ou +
Até 575.00	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 580.00	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 587.00	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 633.00	3,0%	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 675.00	4,0%	3,0%	2,0%	1,0%	1,0%	0,0%
Até 726.00	5,0%	4,0%	3,0%	2,0%	2,0%	1,0%
Até 801.00	6,0%	5,0%	4,0%	4,0%	3,0%	2,0%
Até 907.00	7,0%	6,0%	6,0%	5,0%	4,0%	3,0%
Até 988.00	8,0%	7,0%	7,0%	6,0%	5,0%	5,0%
Até 1.048.00	9,0%	8,0%	8,0%	7,0%	6,0%	6,0%
Até 1.124.00	10,0%	9,0%	9,0%	8,0%	8,0%	7,0%
Até 1.205.00	11,0%	10,0%	10,0%	9,0%	9,0%	8,0%
Até 1.300.00	12,0%	12,0%	11,0%	11,0%	10,0%	10,0%
Até 1.401.00	13,0%	13,0%	12,0%	12,0%	11,0%	11,0%
Até 1.537.00	14,0%	14,0%	13,0%	13,0%	12,0%	12,0%
Até 1.683.00	15,5%	15,5%	14,5%	14,5%	14,5%	13,5%
Até 1.840.00	16,5%	16,5%	15,5%	15,5%	15,5%	14,5%
Até 1.945.00	17,5%	17,5%	16,5%	16,5%	16,5%	15,5%
Até 2.056.00	18,5%	18,5%	17,5%	17,5%	17,5%	17,5%
Até 2.182.00	19,5%	19,5%	18,5%	18,5%	18,5%	18,5%
Até 2.328.00	20,5%	20,5%	20,5%	19,5%	19,5%	19,5%
Até 2.495.00	21,5%	21,5%	21,5%	20,5%	20,5%	20,5%
Até 2.722.00	22,5%	22,5%	22,5%	21,5%	21,5%	21,5%
Até 3.054.00	23,5%	23,5%	23,5%	22,5%	22,5%	22,5%
Até 3.478.00	24,5%	24,5%	24,5%	23,5%	23,5%	23,5%
Até 4.052.00	25,5%	25,5%	25,5%	25,5%	24,5%	24,5%
Até 4.576.00	26,5%	26,5%	26,5%	26,5%	25,5%	25,5%
Até 5.111.00	27,5%	27,5%	27,5%	27,5%	27,5%	26,5%
Até 5.786.00	28,5%	28,5%	28,5%	28,5%	28,5%	27,5%
Até 6.653.00	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%
Até 7.852.00	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%
Até 9.455.00	32,0%	32,0%	32,0%	32,0%	32,0%	32,0%
Até 11.159.00	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%	33,0%
Sup. a	18.648.00	35,0%	35,0%	35,0%	35,0%	35,0%

TABELA 4 - TRABALHO DEPENDENTE – Não casado deficiente

Remuneração Mensal em Euros	Número de dependentes					
	0	1	2	3	4	5 ou +
Até 1.391.00	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 1.431.00	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 1.613.00	2,0%	1,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 1.925.00	3,5%	2,5%	2,5%	1,0%	1,0%	0,0%
Até 2.046.00	4,5%	3,5%	3,5%	2,5%	2,5%	1,5%
Até 2.177.00	6,5%	4,5%	4,5%	4,5%	3,5%	3,5%
Até 2.278.00	8,5%	6,5%	5,5%	5,5%	4,5%	4,5%
Até 2.439.00	10,5%	8,5%	7,5%	7,5%	6,5%	5,5%
Até 2.520.00	11,5%	10,5%	9,5%	9,5%	7,5%	7,5%
Até 2.621.00	12,5%	11,5%	10,5%	10,5%	9,5%	9,5%
Até 2.883.00	13,5%	12,5%	11,5%	11,5%	11,5%	11,5%
Até 3.195.00	14,5%	13,5%	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%
Até 3.528.00	15,5%	14,5%	13,5%	13,5%	13,5%	13,5%
Até 3.659.00	16,5%	15,5%	15,5%	14,5%	14,5%	14,5%
Até 3.871.00	17,5%	16,5%	16,5%	15,5%	15,5%	15,5%
Até 4.284.00	18,5%	17,5%	17,5%	16,5%	16,5%	16,5%
Até 4.546.00	19,5%	18,5%	18,5%	17,5%	17,5%	17,5%
Até 4.838.00	20,5%	19,5%	19,5%	18,5%	18,5%	18,5%
Até 5.121.00	21,5%	20,5%	20,5%	19,5%	19,5%	19,5%
Até 5.544.00	22,5%	21,5%	21,5%	21,5%	20,5%	20,5%
Até 5.967.00	23,5%	22,5%	22,5%	22,5%	21,5%	21,5%
Até 6.693.00	24,5%	23,5%	23,5%	23,5%	22,5%	22,5%
Até 7.157.00	25,5%	24,5%	24,5%	24,5%	23,5%	23,5%
Até 7.731.00	26,5%	25,5%	25,5%	25,5%	25,5%	24,5%
Até 8.407.00	27,5%	26,5%	26,5%	26,5%	26,5%	25,5%
Até 9.183.00	28,5%	27,5%	27,5%	27,5%	26,5%	26,5%
Até 9.909.00	29,5%	28,5%	28,5%	28,5%	28,5%	27,5%
Até 12.398.00	30,5%	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%	28,5%
Sup. a	12.398.00	31,5%	30,5%	30,5%	30,5%	29,5%

TABELA 5 - Casado unico titular deficiente

Remuneração Mensal em Euros	Número de dependentes					
	0	1	2	3	4	5 ou +
Até 1.724.00	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 1.875.00	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 1.940.00	2,0%	1,0%	1,0%	1,0%	0,0%	0,0%
Até 2.303.00	3,0%	3,0%	2,0%	2,0%	1,0%	1,0%
Até 2.480.00	4,0%	4,0%	3,0%	3,0%	2,0%	2,0%
Até 2.722.00	6,0%	6,0%	5,0%	5,0%	5,0%	4,0%
Até 2.923.00	7,0%	7,0%	6,0%	6,0%	6,0%	5,0%
Até 3.135.00	8,5%	8,5%	7,5%	7,5%	7,5%	6,5%
Até 3.301.00	9,5%	9,5%	8,5%	8,5%	8,5%	8,5%
Até 3.457.00	10,5%	10,5%	9,5%	9,5%	9,5%	9,5%
Até 3.558.00	11,5%	11,5%	11,5%	10,5%	10,5%	10,5%
Até 3.765.00	12,5%	12,5%	12,5%	11,5%	11,5%	11,5%
Até 3.871.00	13,5%	13,5%	13,5%	12,5%	12,5%	12,5%
Até 4.183.00	14,5%	14,5%	14,5%	13,5%	13,5%	13,5%
Até 4.385.00	15,5%	15,5%	15,5%	14,5%	14,5%	14,5%
Até 4.813.00	16,5%	16,5%	16,5%	15,5%	15,5%	15,5%
Até 5.232.00	17,5%	17,5%	17,5%	16,5%	16,5%	16,5%
Até 5.438.00	18,5%	18,5%	18,5%	18,5%	17,5%	17,5%
Até 5.867.00	19,5%	19,5%	19,5%	19,5%	18,5%	18,5%
Até 6.174.00	20,5%	20,5%	20,5%	20,5%	19,5%	19,5%
Até 6.749.00	21,5%	21,5%	21,5%	21,5%	20,5%	20,5%
Até 7.268.00	22,5%	22,5%	22,5%	22,5%	22,5%	21,5%
Até 8.094.00	23,5%	23,5%	23,5%	23,5%	23,5%	22,5%
Até 9.032.00	24,5%	24,5%	24,5%	24,5%	24,5%	23,5%
Até 10.070.00	25,5%	25,5%	25,5%	25,5%	25,5%	24,5%
Até 11.108.00	26,5%	26,5%	26,5%	26,5%	26,5%	25,5%
Até 12.802.00	27,5%	27,5%	27,5%	27,5%	27,5%	26,5%
Sup. a	12.802.00	28,5%	28,5%	28,5%	28,5%	27,5%

TABELA 6 - TRABALHO DEPENDENTE Casado dois titulares deficiente

Remuneração Mensal em Euros	Número de dependentes					
	0	1	2	3	4	5 ou +
Até 675.00	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 696.00	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 741.00	2,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 781.00	3,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 822.00	4,0%	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Até 872.00	5,0%	4,0%	2,0%	1,0%	0,0%	0,0%
Até 958.00	6,0%	5,0%	4,0%	2,0%	1,0%	0,0%
Até 1.063.00	7,0%	6,0%	5,0%	4,0%	2,0%	1,0%
Até 1.205.00	8,0%	7,0%	6,0%	5,0%	4,0%	3,0%
Até 1.381.00	9,0%	8,0%	7,0%	6,0%	5,0%	5,0%
Até 1.603.00	10,0%	9,0%	8,0%	8,0%	7,0%	6,0%
Até 1.704.00	11,0%	10,0%	10,0%	9,0%	8,0%	8,0%
Até 1.819.00	12,0%	11,0%	11,0%	10,0%	9,0%	9,0%
Até 1.966.00	13,0%	12,0%	12,0%	11,0%	11,0%	10,0%
Até 2.122.00	14,0%	13,0%	13,0%	12,0%	12,0%	11,0%
Até 2.308.00	15,0%	15,0%	14,0%	13,0%	13,0%	12,0%
Até 2.525.00	16,0%	16,0%	15,0%	15,0%	14,0%	14,0%
Até 2.888.00	17,0%	17,0%	16,0%	16,0%	15,0%	15,0%
Até 3.301.00	18,5%	18,5%	17,5%	17,5%	16,5%	16,5%
Até 3.553.00	19,5%	19,5%	18,5%	18,5%	18,5%	17,5%
Até 3.820.00	20,5%	20,5%	19,5%	19,5%	19,5%	18,5%
Até 4.143.00	21,5%	21,5%	20,5%	20,5%	20,5%	20,5%
Até 4.531.00	22,5%	22,5%	21,5%	21,5%	21,5%	21,5%
Até 4.995.00	23,5%	23,5%	23,5%	22,5%	22,5%	22,5%
Até 5.564.00	24,5%	24,5%	24,5%	23,5%	23,5%	23,5%
Até 6.280.00	25,5%	25,5%	25,5%	24,5%	24,5%	24,5%
Até 7.207.00	26,5%	26,5%	26,5%	25,5%	25,5%	25,5%
Até 8.306.00	27,5%	27,5%	27,5%	27,5%	26,5%	26,5%
Até 9.188.00	28,5%	28,5%	28,5%	28,5%	27,5%	27,5%
Até 10.282.00	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%	29,5%	28,5%
Até 13.860.00	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%	30,5%	29,5%
Até 19.898.00	31,5%	31,5%	31,5%	31,5%	31,5%	30,5%
Sup. a	19.898.00	32,5%	32,5%	32,5%	32,5%	31,5%

Instalação, reparação funcionamento de equipamento sobre pressão

O Decreto-lei n.º 90/2010, publicado a 22 de Julho, aprova e simplifica o regulamento de instalação, funcionamento, reparação e alteração de equipamentos sob pressão, revogando o Decreto-Lei n.º 97/2000, de 25 de Maio e, entrando em vigor 60 dias após a sua publicação.

O Decreto-Lei permite adequar a legislação às necessidades dos consumidores não descurando os riscos derivados ao excesso de pressão que podem resultar do funcionamento destes equipamentos.

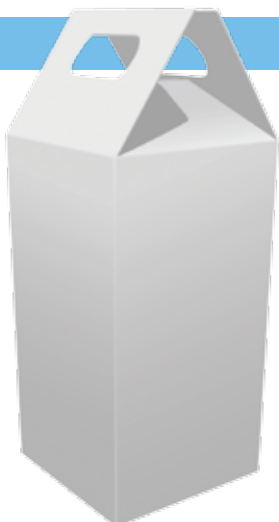
O diploma aprovado vem simplificar medidas referentes aos reservatórios de gás, de ar comprimido e de oxigénio ou outros gases criogénicos, bem como as caldeiras para a produção de vapor.

São, ainda fixados e reduzidos os prazos para a prática de actos legais encontrando-se prevista, também, a entrada em funcionamento de um sistema integrado de informação cujas funcionalidades permitem a desmaterialização de procedimentos.

Ficam nomeadamente excluídas do âmbito do Decreto-Lei, as caldeiras de água quente com uma potencia menor ou igual a 400 kw ou se o produto PSxV for inferior a 10 000 bar litro, as cisternas utilizadas no transporte rodoviário de determinadas matérias e as tubagens das redes públicas de distribuição de gás, bem como os reservatórios de ar comprimido de volume inferior a 3 000 bar litro, que ficam isentos de qualquer licenciamento.



Diploma introduz sistema integrado de informação, permitindo a desmaterialização de procedimentos referentes aos equipamentos



Normas ISO sobre Embalagem e Ambiente

A CIAA está a preparar um conjunto de sete normas ISO sobre embalagem e ambiente, do qual já resultou uma versão preliminar da primeira norma “requisitos gerais”, a ser discutida no Comité Técnico, em Pequim.

As ISO sobre a optimização dos sistemas de embalagem, reutilização, reciclagem de ma-

teriais, recuperação de energia, recuperação química e valorização orgânica ainda estão em fase de preparação. A indústria deverá ter acesso a uma primeira versão, remetendo os comentários/sugestões finais para a Federação das Industrias Portuguesas Agro-Alimentares.

Consulta de dados PRTR

No seguimento da publicação dos dados de Registo de Emissões e Transferências de Poluentes (PRTR) 2007, e em cumprimento do Regulamento (CE) 166/2006, de 18 de Janeiro (Regulamento PRTR europeu), informamos que os resultados europeus referentes ao segundo ciclo PRTR (PRTR 2008) já podem ser consultados através do site PRTR Europeu da Comissão Europeia em <http://prtr.ec.europa.eu>

Neste site podem ser consultadas as emissões das instalações abrangidas para o ar, água, solo e ainda as transferências de águas residuais e resíduos

(perigosos e não perigosos) acima dos limiares de reporte europeu.

Salienta-se que o reporte à Comissão é efectuado no cumprimento na Convenção de Aarhus, com o objectivo de disponibilizar informação ambiental ao público, pelo que não implica qualquer tipo de cumprimento ou incumprimento da instalação face à legislação aplicável.

LIFE + até Setembro



com Candidaturas

As Candidaturas ao programa LIFE + Natureza e Biodiversidade, LIFE + Política e Governação Ambiental e LIFE + Informação e Comunicação referentes a 2010, deverão ser apresentadas à autoridade nacional até às 17.00 horas do próximo dia 1 de Setembro (data da recepção na Agência para o Ambiente - APA e não data de correio).

O convite para o novo período de candidaturas foi publicado no Jornal Oficial C 114/14, de 04/05/2010.

O Programa LIFE+, instrumento financeiro para o ambiente, foi estabelecido pelo Regulamento (CE) N.º 614/2007 do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de Maio de 2007, com vista a contribuir para a execução, a actualização e o desenvolvimento da política e da legisla-

ção ambiental da Comunidade, incluindo a integração do ambiente noutras políticas.

Os projectos financiados pelo LIFE+ devem:

- Ter interesse comunitário, contribuindo significativamente para alcançar o objectivo geral do LIFE+;
- Ser técnica e financeiramente coerentes e viáveis e ser rentáveis;
- Ser projectos de melhores práticas ou de demonstração, relacionados com a execução da Directiva 79/409/CEE ou da Directiva 92/43/CEE;
- Ser projectos inovadores ou de demonstração, relacionados com os objectivos ambientais da Comunidade, incluindo o desenvolvimento ou a divulgação de melhores práticas, de conhecimentos técnicos ou de tecnologias.

165 Candidaturas para **reduzir** consumo eléctrico

A Entidade Reguladora dos Serviços Energéticos (ERSE) recebeu 165 candidaturas ao Plano de Promoção da Eficiência no Consumo de Energia Eléctrica (PPEC) 2011-2012, ascendendo o valor anual candidato a financiamento a 29 milhões de euros.

De acordo com o comunicado da ERSE, foram recebidas candidaturas de 48 entidades promotoras, ascendendo o valor global anual candidato a financiamento a 29 milhões de euros, que “excede em muito a dotação anual do PPEC que é de 11,5 milhões de euros”.

Os dados divulgados pela ERSE revelam ainda que, face ao projecto lançado no anterior biénio, se assistiu não só a um aumento de 66% das entidades promotoras, de 29 para 48, como a uma maior diversidade, sobretudo em termos regionais.

Fundo de Eficiência Energética apoia projectos de redução do consumo

Foi recentemente criado o Fundo de Eficiência Energética previsto no Plano Nacional de Acção para a Eficiência Energética, através do Decreto-Lei n.º 50/2010, de 20 de Maio.

Este Fundo, inicialmente de 1,5 milhões de euros, tem três objectivos: incentivar a eficiência energética, apoiar novos projectos e promover a alteração de comportamentos.

O Fundo é financiado por receitas provenientes das taxas aplicadas a lâmpadas de baixa eficiência energética, taxas devidas pela atribuição de licenças ou concessões de produção, transporte ou comercialização de electricidade e ainda multas do incumprimento do sistema de gestão dos consumos intensivos de energia (SGCIE).



parcerias e protocolos

Apenas os Associados com a quotização regularizada poderão usufruir dos benefícios apresentados.



Pólo Tecnológico de Lisboa, 6 - Pisos 0 e 1 | 1600-546 Lisboa
Telefone: 707 200 747 | Fax: 707 200 329

Formação intra e inter-empresas; Certificação nos diversos referenciais

BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados



Complexo ISO/ Edifício F2 | Av. Prof. Dr. Cavaco Silva, 33
Taguspark | 2780-994 Porto Salvo

TEL.: 21 422 90 16 | FAX: 21 422 90 57

Ensaio sobre embalagens e materiais de embalagem e produtos de grande consumo; Assistência técnica, estudos e pareceres (verificação da conformidade com requisitos legais, adequabilidade produto/embalagem, optimização de especificações)

BENEFÍCIOS

10% em serviços laboratoriais

Clinica Médica Dentária
Dr. Cunha Coutinho



Av. Guerra Junqueira N.º 21 - 4.º Esq | 1000-166 Lisboa
Telefone: 218 499 966 | Fax: 218 499 966
Estomatologia | Prótese Dentária (fixa e removível) | Odontopediatria e Ortodontia (aparelhos para correção das desarmonias dentárias em adultos e crianças) | Clínica Geral

BENEFÍCIOS

desconto de 50% sobre os preços da tabela em prática na clínica; Associados individuais - o desconto é extensível aos familiares ascendentes e descendentes de 1.º Grau e conjuge; Associados colectivos - o desconto é extensível aos colaboradores, familiares ascendentes e descendentes de 1.º Grau e conjuge



Rua Luciano Cordeiro, 4-A
1150-205 Lisboa
Tel.: 213 549 182 | Fax: 213 528 491

Aluguer de viaturas, inclusive veiculos frigoríficos, de curta e média duração

BENEFÍCIOS

Tabela de preços especial para Associados



Av.ª da Liberdade, 180/A - 7.º
Edifício Tivoli Fórum | 1250-146 Lisboa
Tel.: 213 502 770 | Fax: 213 502 775

Serviços de comercialização de energia

BENEFÍCIOS

Propostas com desconto optimizado



Parque Industrial Vale Alecrim
Rua de Platina, Lote 82 | 2950-437 Palmela | Portugal
Tel.: 212 387 711 | Fax: 212 387 719

Serviços de higiene e controlo bacteriano através da instalação de equipamentos específicos nas instalações sanitárias

BENEFÍCIOS

10% desconto sobre o valor da tabela de serviços



Av.ª General Eduardo Galhardo, Edifício Nucase, 115
2775-564 Carcavelos | Tel: 21 458 5700 | Fax: 21 458 5799

Contabilidade
Gestão administrativa de recursos humanos,
Consultoria de gestão - Consultoria fiscal

BENEFÍCIOS

- 7% nas avenças definidas
- 10% nos valores extra a facturar

PT Negócios

R Andrade Corvo 6, Lisboa | 1050-009 LISBOA
Tel.: 215 002 000

Telecomunicações e Equipamentos

BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados



Edifício Centro da Comunicação
Alameda dos Oceanos
Lote 2.08 Piso 1 | 1990-075 Lisboa
Telefone: 21 120 24 00 | Fax: 21 120 24 90

Consultoria em informática de gestão

BENEFÍCIOS

20% de desconto nas licenças de software



Medipreve - Centro de Diagnóstico e Medicina Preventiva, Lda.
Rua Castilho 13 - D, 8.º - B | 1250-066 LISBOA Telefone: 213 552 040 | Fax:
213 552 046

Serviços de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho

BENEFÍCIOS

Tabela de preços especial para Associados



Rua do Parque 50-E | 2135-211 SAMORA CORREIA
Telefone: 263 650 860 | Fax: 263 650 869

Elaboração de Candidaturas a Fundos Comunitários; Consultoria, Gestão Interina e Auditorias Internas nos diversos referenciais; Formação inter e intra-empresas

BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados



Zona Industrial de Tondela - ZIM 2, Lote 6 - 3460-070 Tondela
Tel: +351 232 817 817 | Fax: +351 232 817 819

E-mail: geral@controlvet.pt
Recolha e análise laboratorial de produtos e processos,
acesso ao ControlVet website

BENEFÍCIOS

Condições Especiais para Associados

LEGISLAÇÃO NACIONAL



Portaria n.º 474/2010, de 8 de Julho
Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social

Estabelece o modelo de certificado de formação profissional que, no âmbito do Sistema Nacional de Qualificações, se destina a certificar a conclusão com aproveitamento de uma acção de formação certificada não inserida no Catálogo Nacional de Qualificações

Lei n.º 12-A/2010, de 30 de Junho
Assembleia da República

Aprova um conjunto de medidas adicionais de consolidação orçamental que visam reforçar e acelerar a redução de défice excessivo e o controlo do crescimento da dívida pública previstos no Programa de Estabilidade e Crescimento (PEC)

Decreto-Lei n.º 76/2010, de 24 de Junho
Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Estabelece as condições a observar na obtenção, tratamento e comercialização do azeite e do óleo de bagaço de azeitona, criando as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1019/2002, da Comissão, de 13 de Junho, na redacção dada pelo Regulamento (CE) n.º 182/2009, da Comissão, de 6 de Março

Portaria n.º 363/2010, de 23 de Junho
Ministério das Finanças e da Administração Pública

Regulamenta a certificação prévia dos programas informáticos de facturação do Código do

Imposto sobre o Rendimento das Pessoas Colectivas

Decreto-Lei n.º 74/2010, de 21 de Junho
Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Estabelece o regime geral dos géneros alimentícios destinados a alimentação especial, transpondo a Directiva n.º 2009/39/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de Maio

Portaria n.º 299/2010, de 2 de Junho
Ministérios das Finanças e da Administração Pública e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Concede, excepcionalmente, até 15 de Outubro de 2010, uma extensão do período de produção de efeitos do seguro de colheitas para a cultura do tomate para a indústria

Decreto-Lei n.º 54/2010, de 28 de Maio
Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Modifica os requisitos para a rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, no que diz respeito às doses diárias recomendadas, aos factores de conversão de energia e às definições, procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 167/2004, de 7 de Julho, e transpõe a Directiva n.º 2008/100/CE, da Comissão, de 28 de Outubro

Portaria n.º 275/2010, de 19 de Maio
Ministérios das Finanças e da Administração Pública, do Trabalho e da Solidariedade Social e da Saúde

Fixa os valores das taxas devidas pelos serviços prestados pelos organismos, no âmbito dos ministérios responsáveis pelas áreas laboral e da saúde, competentes para a promoção da segurança e saúde no trabalho e revoga a Portaria n.º 1009/2002, de 9 de Agosto

Portaria n.º 537/2010, de 19 de Julho
Ministérios do Trabalho e da Solidariedade Social e da Educação

Cria o Selo de Empresa Qualificante e aprova o Regulamento de Candidatura à Atribuição do Selo de Empresa Qualificante, o Regulamento do Modelo de Logótipo de Identificação de Empresa ou Entidade a Quem Foi Atribuído o Selo de Empresa Qualificante, a matriz de avaliação de candidaturas à atribuição do Selo de Empresa Qualificante e o modelo de diploma de atribuição do Selo de Empresa Qualificante

Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de Julho
Ministério da Economia, da Inovação e do Desenvolvimento

Aprova, simplificando, o novo Regulamento de Instalação, de Funcionamento, de Reparação e de Alteração de Equipamentos sob Pressão, revogando o Decreto-Lei n.º 97/2000, de 25 de Maio

LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA



Decisão da Comissão, de 8 de Julho de 2010, relativa a medidas de emergência aplicáveis a remessas de produtos da aquicultura importados da Índia e destinados ao consumo humano [notificada com o número C(2010) 4563]

Regulamento (UE) n.º 558/2010 da Comissão, de 24 de Junho de 2010, que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

Regulamento (UE) n.º 548/2010 da Comissão, de 22 de Junho de 2010, que determina em que medida podem ser aceites os pedidos de certificados de importação apresen-

tados em Junho de 2010 para certos produtos lácteos no âmbito de determinados contingentes pauleis abertos pelo Regulamento (CE) n.º 2535/2001

Directiva 2010/37/UE da Comissão, de 17 de Junho de 2010, que altera a Directiva 2008/60/CE que estabelece os critérios de pureza específicos dos edulcorantes

Recomendação da Comissão de 2 de Junho de 2010, (2010/307/UE), relativa à monitorização dos teores de acrilamida nos alimentos

Regulamento (UE) n.º 471/2010 da Comissão de 31 de Maio de 2010 que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 no que respeita à lista de países terceiros dos

quais têm de ser originários determinados produtos da agricultura biológica para poderem ser comercializados na União

Regulamento (UE) n.º 468/2010 da Comissão, de 28 de Maio de 2010, que estabelece a lista da UE de navios que exercem actividades de pesca ilegal, não declarada e não regulamentada

Regulamento (UE) n.º 454/2010 da Comissão de 26 de Maio de 2010 relativo a medidas transitórias ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 767/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos requisitos de rotulagem dos alimentos para animais



Alimentaria & Horexpo Lisboa

Salão Internacional
da Alimentação, Hotelaria
e Tecnologia para
a Indústria Alimentar

International Food
Hospitality and Technology
for the Food and Drinks
Industry Exhibition

27-30 Março 2011

www.alimentariahorexpo-lisboa.com



**3 Salões,
Uma Grande Feira**

+ Oferta + Procura + Negócio

**Alimentaria
Horexpo
Tecnoalimentaria**

FIL - Feira Internacional de Lisboa
Rua do Bojador, Parque das Nações
1998-010 Lisboa

T 351 218 921 500
F 351 218 921 555

ORGANIZAÇÃO:



Alimentaria Exhibitions

PARCEIROS:



MEDIA PARTNERS:



alimentaria_horexpo@aip.pt
www.alimentariahorexpo-lisboa.com