

info ancipa

Informação ANCIPA – Outubro 2010



o SAL na Indústria Alimentar
Benefícios e aplicações
Nota interpretativa sobre a 'Lei do Sal'

OLIVEIRA & IBERDROLA
ALIMENTAÇÃO

OLIVEIRA & IBERDROLA
ALIMENTAÇÃO

**IBERDROLA.
O MELHOR PARCEIRO
PARA A SUA EMPRESA.**

Para que o seu negócio cresça, deve juntar-se aos melhores. A Iberdrola é a líder mundial em energias limpas e uma das maiores empresas energéticas do mundo. A Iberdrola propõe-lhe as soluções energéticas mais eficientes para a sua empresa. Um diagnóstico personalizado permite-nos adequar a nossa oferta às suas necessidades reais, conseguindo assim apresentar-lhe o melhor serviço e as melhores condições económicas. Para que poupe no dinheiro mas não na energia para dar força ao seu negócio.

Contacte-nos em
iberdrola@iberdrola.pt
e através do telefone 21 350 2770



IBERDROLA

EDITORIAL

Com 35 anos de existência assinalados no passado dia 20 de Setembro a **ANCIPA** tem vindo a redefinir os seus serviços, de acordo com as necessidades das empresas associadas. Contudo, os objectivos e a missão instituídos em 1975 continuam os mesmos, assentando, sobretudo, na defesa e harmonização dos interesses dos empresários e no zelo pelo exercício comum dos respectivos direitos e obrigações.

No decorrer da Segunda Grande Guerra viriam a estabelecer-se prerrogativas de exclusividade da comercialização do açúcar e da farinha, permitindo que o Grémio desse continuidade a uma actividade bastante rentável. Nesse sentido, eram vários os segmentos industriais abrangidos, designadamente a confeitaria, produtos à base de açúcar, como as frutas, amêndoas, marmeladas e rebuçados, e a pastelaria do dia e de conservação (bolos secos).

Com o 25 de Abril de 1974 e a consequente abolição dos grémios, os industriais de confeitaria, aliados a outros sectores da

indústria de comércio agro-alimentares originaram uma associação empresarial – a **ANCIPA**.

Consciente das inovações, novos valores e problemáticas no sector, a Associação aposta no esclarecimento e informação relativamente aos temas da actualidade.

Assim, nesta edição da **infoANCIPA**, destacamos a importância do sal para a indústria, bem como a implicação da entrada em vigor da ‘Lei do Sal’ e o papel social dos operadores económicos na consciencialização para um consumo adequado nos produtos que contenham este ingrediente.

Por último, alertamos uma vez mais para a importância da obrigatoriedade de formação profissional nas empresas e a necessidade de preenchimento dos dados relativos à formação no Relatório Único do próximo ano.

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

04 Actualidade

06 Formação

Formação obrigatória:
Preenchimento do Anexo C do RU

07 Internacionalização
Sial 2010

14 Qualidade

Os estudos de vida útil dos alimentos e sua obrigatoriedade legal

Bens alimentares: prazos de pagamento a micro ou pequenas empresas

Nova designação para sumos de frutos obtidos a partir de produto concentrado

17 Fiscalidade

Principais Medidas para o Orçamento do Estado para 2011

18 Jurídico

Alargada a aplicação do Sistema de Normalização Contabilística
Actualização das rendas para 2011

19 Ambiente

Semana Europeia da Prevenção de Resíduos
Qualidade ambiental na política da água
Óleos Alimentares Usados
Revisão da Directiva AIA
Edifícios verdes melhoram saúde pública

22 Protocolos e parcerias

23 Legislação

08 Tema de capa

Sal

na Indústria Alimentar:
benefícios e limitações



frulact. Nutrição

FRULACT representa Portugal nos European Business Awards

Os *European Business Awards*, patrocinado pelo HSBC, anunciou que a FRULACT, SA foi seleccionada entre dezenas de candidaturas nacionais para representar Portugal neste prestigiado Prémio.

No seu quarto ano consecutivo, os *European Business Awards* que têm vindo a identificar algumas das mais notáveis empresas da Europa, com base na sua capacidade de demonstrar os três princípios que constituem os pilares de avaliação das empresas candidatas: excelência de gestão, boas práticas e inovação, afectando positivamente e de forma sustentável, o ambiente social em que operam.

A FRULACT, SA irá agora competir pelo almejado *Ruban d'Honneur* na próxima fase da competição. Os vencedores da categoria final serão revelados em Paris, no dia 16 de Novembro.

VIEIRA DE CASTRO COM NOVA IDENTIDADE



A Vieira de Castro apresentou recentemente a sua nova identidade corporativa na Expo 2010 Shanghai, na China.

A “Vieira”, adoptada pela empresa, pretende consolidar-se como uma marca mais global sendo a internacionalização um dos seus principais eixos estratégicos.

A nova imagem da empresa, especialista na produção de bolachas, amêndoas e rebuçados, visa incrementar a sua notoriedade no mercado nacional e internacional, bem como aproximar a marca aos novos desafios que a empresa atravessa. A nova identidade será adaptada às três gamas de produtos.

GELPEIXE DINAMIZA SUBMARCAS

Três novas submarcas - Gelpeixe *chef*, Gelpeixe *gourmet* e Gelpeixe *delidu* - permitiram à Gelpeixe converter-se numa referência da produção de alimentos ultracongelados.

Além de comercializar peixe, moluscos e marisco, a empresa dinamizou a sua actividade com a Gelpeixe *Chef*, na qual negocia

pré-cozinhados (salgados, refeições e sobremesas). Os produtos mais trendy, inovadores e diferenciadores, estão no mercado debaixo do “chapéu” da Gelpeixe *Gourmet*. E a Gelpeixe *delidu* aposta na carne de porco preto ibérico.



Fula “PARA QUEM ODEIA O CHEIRO A FRITOS”

“Novo Fula reduz o cheiro a fritos – para quem ama os fritos mas odeia o cheiro” é o *claim* da campanha dos óleos Fula.

A acção conta com 3 spots e tira partido das expressões engraçadas (caretas) que todos fazemos quando algo não nos cheira bem.

A campanha, que reforça a preocupação da marca em responder às necessidades dos consumidores, que consideravam o cheiro a fritos desagradável, conta com um investimento de cinco milhões de euros.



MONLIZ

COM PROJECTO DE EXPANSÃO

A Monliz prevê um investimento de 15 milhões de euros na instalação de uma segunda linha de congelação de produtos, com a qual a empresa deverá passar das actuais 25 mil toneladas de produtos processados por ano para o dobro. Após a conclusão das obras de ampliação, a Monliz vai também duplicar a área de cultivo contratada aos agricultores.

A fábrica só avançará com o projecto de expansão quando tiver a confirmação de que poderá ter apoios comunitários. A data possível para o arranque das obras deverá ser no Verão de 2011, na campanha de pimento e tomate.

A Monliz centra a sua produção nacional na área do tomate e dos pimentos, mas faz também o processamento de brócolos, cebola, couve-flor, courgettes, ervilhas e favas.



DEROVO

APOSTA EM NOVOS MERCADOS

Taiwan, Filipinas e Japão são os novos desafios da Derovo. A empresa portuguesa especialista em produtos derivados de ovos quer atrair novos mercados, através da *joint-venture* com o grupo dinamarquês Sanovo.

No ano passado, a Derovo facturou 35 milhões de euros e este ano prevê atingir os 45 milhões.

De salientar que, em 2009, entrou no mercado espanhol com a compra de 75% do capital da Induovo, sendo os restantes 25% de uma empresa de capital de risco do Governo das Astúrias.

ISAFRUIT

PROMOVE CONSUMO DE HORTÍCOLAS

O ISAFruit, um mega projecto que pretende incentivar os europeus a consumir mais fruta e legumes, envolve 200 cientistas e produtores de 16 países, representando um investimento de 13,8 milhões de euros.

Iniciado em Janeiro de 2006, o ISAFruit apresentou conclusões do projecto em Lisboa, durante o IHC 2010 (International Horticultural Congress), o maior encontro mundial de horticultura.

Apesar de estar cientificamente comprovado que o consumo regular de frutas e legumes ajuda a prevenir numerosas doenças, também está documentado que o consumo insuficiente de fruta está ligado à falta de qualidade, pouca disponibilidade e custo elevado na cadeia de distribuição, além dos receios do consumidor face à utilização de pesticidas e à introdução de organismos geneticamente modificados.

Assim, o ISAFruit ambiciona esclarecer as dúvidas e pôr fim aos receios do consumidor, incentivando o consumo destes alimentos através de uma produção mais sustentável e de confiança.

Formação obrigatória:

Preenchimento do Anexo C do RU



A partir de 2011 é obrigatório o preenchimento do Anexo C do Relatório Único (RU), que se refere exclusivamente à formação profissional realizada em 2010

A Portaria 55/2010, publicada a 21 de Janeiro, prevê a inclusão de um Anexo no RU, onde se deve registar toda a formação, informação e acções de consulta realizadas aos trabalhadores, no ano de referência. Ou seja, em 2011 os empregadores terão de preencher este anexo relativamente à actividade formativa realizada em 2010.

Em Portugal, são muitas as empresas que não cumprem a obrigatoriedade das 35 horas anuais de formação. Este incumprimento tem-se devido, em muito, à falta de regulamentação e fiscalização nesta área, bem como ao facto de a maioria dos empregadores, sobretudo ao nível das PME's, continuarem a considerar a formação apenas como um custo.

Em 2011, aquando do preenchimento do Anexo C, as Empresas vão ter de prestar informação quanto aos seguintes elementos referentes à formação profissional realizada em 2010:

- **Identificação dos funcionários** que realizaram formação profissional;
- **Período de referência da formação**, onde se regista se a formação realizada se refere às 35 horas do ano de referência (2010), ou se são horas de formação não realizadas em ano anterior (2009, 2008...);
- **Área de Formação**, especificar a área/temática da formação dada (saúde, SHST, desenvolvimento pessoal, ciências sociais, etc);
- **Modalidade**, neste campo identifica-se o tipo de formação realizada. Se se tratou de curso profissional, curso de aprendizagem, de especialização tecnológica, acção de formação não inserida no Catálogo Nacional de Qualificações, ou outra;
- **Iniciativa**, identifica de quem foi a iniciativa da realização da formação (empregador, trabalhador, empresa utilizadora da mão-de-obra);
- **Duração da acção**, deve ser registada a carga horária da formação realizada. Esta discriminação vai possibilitar cruzar informação e manter o registo do crédito/débito das horas de formação anual por funcionário;
- **Horário da formação**, indicação do horário em que a formação foi realizada. Tendencialmente a formação profissional deve ser realizada em horário laboral;
- **Entidade Formadora**, neste campo especifica-se o tipo de entidade que prestou os serviços de formação. Se a formação foi realizada pela própria empresa, pelo IEFP, por associação de empregadores ou associação sindical, por escolas/universidade, empresa privada, etc...
- **Tipo de Certificado/Diploma**, especificação do tipo de certificado emitido pela entidade formadora, referente à formação realizada;
- **Nível de qualificação da Formação**, deve registar-se se a formação atribui qualificação ao trabalhador e, caso atribua qualificação

Pretende desenvolver um plano de formação profissional?
FORMAÇÃO ADEQUADA ÀS NECESSIDADES DA SUA EMPRESA

CONTACTE-NOS

Marina Mourinha | marinamourinha@ancipa.pt



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

SIAL 2010: Um encontro de eventos

A SIAL 2010, que decorrerá de 17 a 21 de Outubro, no Parque de Exposições de Paris, evidencia-se pela diversidade de iniciativas paralelas àquela que é considerada uma das mais importantes feiras do sector alimentar.

O destaque deste ano vai para as temáticas de saúde e bem-estar, com enfoque nas respostas da indústria, nomeadamente, através da alteração das receitas, com redução de matérias gordas, açúcares e sal e com a aplicação do modelo comum de informação nutricional.

Outras das temáticas abordadas nesta edição passam pelas questões de diversidade cultural, sustentabilidade dos sistemas alimentares e novos aspectos de informação alimentar produzida. Como novidade serão organizadas várias visitas guiadas pelos expositores, subordinadas

a temas tão diversos como a inovação, as patologias ou as intolerâncias alimentares.

Pela primeira vez, a SIAL oferece ainda uma excepcional área de alimentos *gourmet*, abarcando os mais sofisticados produtos e inspirando os visitantes que visitarem o “*Experience Gourmet*”.

Os produtos de excelência são seleccionados por um Comité de especialistas, presidido por Rémy LUCAS, psicólogo especialista e “*expert*” em tendências culinárias.

Através do Prémio SIAL d’Or, os visitantes poderão conhecer os 256 produtos de maior sucesso comercial num universo de 30 países participantes. Criados em 1986 os SIAL d’Or são organizados em parceria com 30 revistas internacionais do sector agro-alimentar.

SIAL 2010
The Global Food Marketplace

São mais de uma
dezena as iniciativas
paralelas na SIAL 2010,
com destaque para a
saúde e o bem-estar



aicep Portugal Global





Sal na Indústria Alimentar: benefícios e limitações

Enquanto ingrediente, condimento e alimento, o sal desempenha uma função básica na nossa alimentação. Contudo, o consumo responsável é determinante como medida de saúde pública e, a indústria alimentar, adquire um importante papel neste processo

Na indústria da alimentação, o sal é utilizado para uma grande variedade de funções técnicas, convertendo-se num dos ingredientes mais comum na produção de alimentos.

Contudo, o sal deve ser consumido com moderação, tendo os operadores do sector alimentar um importante papel neste processo.

O Plano de Acção de 2008-2013 da Organização Mundial de Saúde (OMS) para a Estratégia Global de Prevenção e Controlo das Doenças Não transmissíveis apela à adopção de padrões de vida que promovam a boa saúde. Também a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) sublinha a importância do consumo da Dose Diária Recomendada (DDR) deste alimento, afirmando que o consumo dos europeus excede bastante o limite recomendável, esclarecendo ainda que a principal fonte de sódio no regime alimentar são os alimentos transformados.

Neste contexto, a nível comunitário, a Comissão e os Estados Membros elaboraram um documento do Conselho de conclusões sobre acções para reduzir o consumo de sal da população a fim de melhorar a saúde, apelando aos Estados Membros para que reforcem ou desenvolvam políticas nutricionais coordenadas e sustentáveis para reduzir o consumo de sal para um nível adequado.

Tendo em vista os objectivos traçados, a Assembleia da República publicou a Lei n.º 75/2009, de 12 de Agosto, já em vigor, na qual se estabelece limites legais máximos para o teor de sal no pão.

Tendo ainda em conta o importante papel da rotulagem dos alimentos como meio de prestar informação aos consumidores de forma visível, clara e facilmente compreensível, a Lei n.º 75/2009 estabelece igualmente orientações para os operadores do sector alimentar no que se refere ao teor de sal, nomeadamente ao nível da sua quantificação na rotulagem dos alimentos pré-embalados destinados ao consumo.

O Gabinete de Planeamento e Políticas emitiu uma nota interpretativa, no âmbito da aplicação da Lei n.º 75/2009, “Lei do Sal”, com o objectivo de esclarecer os operadores do sector alimentar sobre os tipos de pão abrangidos e excluídos desta Lei, bem como outras informações de natureza técnica.

Lei n.º 75/2009 estabelece os tipos de pão abrangidos pela política de redução de sal, bem como os limites legais máximos

DIFERENTES APLICAÇÕES DO SAL

CARNES

O sal utiliza-se nas carnes como um ingrediente para conservar que inibe o crescimento de bactérias. O seu papel como agente para aglutinar, amolecer e proporcionar cor oferece ao consumidor uma presença mais compacta e atractiva em todos os enchidos tradicionais de carnes frescas preparadas e temperadas.

PANIFICADORAS E PRODUTOS DE PADARIA E PASTELARIA

Os fabricantes de cereais e farinhas de trigo e arroz empregam o sal como corrector do sabor. Por sua vez, é um ingrediente fundamental na elaboração do pão para controlar o grau de fermentação da massa. Além do mais, torna o pão mais saboroso e apreciável.

PRODUTOS LÁCTEOS

Na elaboração destes produtos básicos na dieta, tais como queijo, margarina, manteiga ou cremes, o sal utiliza-se para controlar a fermentação e para melhorar a cor, a textura e o sabor.

CONSERVAS, SALMOIRAS, FUMADOS E SALGAS

Estes sectores, tradicionalmente associados à presença de sal, utilizam este ingrediente para garantir a conservação natural e a segurança alimentar dos seus preparados.



Entidades competentes

alertam para consumo de sal superior à DDR (Dose Diária Recomendada)

O característico sabor que o sal confere a estes produtos é também uma das qualidades mais apreciadas pelos consumidores.

ALIMENTAÇÃO ANIMAL

O sal emprega-se ainda como ingrediente na fabricação de rações para todo tipo de animais.



Nota Interpretativa da Lei n.º 75/2009

“Âmbito de aplicação: A Lei n.º 75/2009, de 12 de Agosto, tem em consideração 2 objectivos:

- Estabelecer normas com vista à redução do teor de sal no pão e fixar um limite máximo do teor de sal no pão;
- Incentivar a informação sobre o teor de sal, na rotulagem de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano.

Considera-se que os tipos de pão abrangidos por esta Lei são os indicados no n.º 4.º da Portaria 425/98, de 25 de Julho, relativa às características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão, designadamente pão de trigo, pão integral de trigo, pão de centeio, pão integral de centeio, pão de triticale, pão de mistura e broa de milho.

O teor máximo permitido para o teor de sal nestes tipos de pão, após confeccionado, é de 1,4 g de cloreto de sódio por 100 g de pão ou 0,55 g de sódio por 100 g de pão (sal = sódio x 2,5).

Encontram-se excluídos do cumprimento do n.º 1 do artigo 3.º da Lei n.º 75/2009:

- **Pão especial** – uma vez que no seu fabrico é permitida a utilização de outros ingredientes, tal como refere o ponto 5 do n.º 7.º da Portaria 425/98, cuja composição origina variedades de produtos com características muito específicas, não adequadas à fixação de um limite geral do teor de sal.
- **Pão contendo outros ingredientes** - que pela sua natureza já comportam sal, como por exemplo enchidos, azeitona, etc. e em que a sua denominação de venda já não será apenas “pão”, mas sim “pão com chouriço”, “pão com azeitonas”, etc.
- **Pão reconhecido como produtos tradicionais com nomes protegidos** – designadamente o pão de fabrico regional com características específicas ou em que os seus ingredientes têm características regionais reconhecidas pelo consumidor, tais como a broa de Avintes ou o pão de Favaios.
- **Produtos afins do pão**

A distinção em termos de características analíticas entre o pão, o pão especial e os afins do pão é feita de acordo com os pontos 4, 5, 6 e 7 do n.º 8.º da Portaria 425/98, isto é, o teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, não pode exceder

respectivamente 3% para o pão abrangido pela Lei n.º 75/2009, 5% para o pão especial e não poderá ser inferior a 5% nem exceder 22% para os produtos afins do pão.

Quanto à rotulagem dos géneros alimentícios pré-embalados destinados ao consumidor final, considera-se que a Lei em causa não exige a indicação do teor de sal no rótulo, mesmo para o pão alvo do limite de teor de sal, limitando-se a propor orientações, no caso de constar essa indicação, de forma a que essa informação seja objectiva e simples. De facto, a indicação obrigatória da menção relativa ao sal, isto é, tornar o artigo 4.º de cumprimento obrigatório na rotulagem de todos os alimentos, seria impraticável e desajustado, porque exigiria a indicação do teor de sal em alimentos tais como fruta, produtos hortícolas, vinho, refrigerantes, etc.

Em virtude da livre circulação na União dos produtos alimentares, o pão fabricado pré-cozido noutro EM, não terá de obedecer ao disposto nesta Lei, pois os alimentos legalmente produzidos e comercializados num Estado Membro, podem circular livremente em toda a União.

Assim, a Lei n.º 75/2009 insere-se nas acções pertinentes para reduzir o consumo de sal da população, a fim de melhorar a saúde, estabelecendo limites legais máximos para o teor do sal no pão e incentivar os operadores do sector alimentar, a prestar informações aos consumidores, permitindo-lhes escolher produtos com menos sal.(...)”



Sal **FAQ'S**



(Q) O pão ralado (produto obtido a partir de pão mas sujeito a alguma desidratação) está abrangido pelos limites do diploma ou faz parte das exclusões?

(R) Os tipos de pão abrangidos pela Lei n.º 75/2009 são os indicados no n.º 4.º da Portaria n.º 425/98, de 25 de Julho, com excepção do pão especial, de acordo com a Nota Interpretativa. O pão ralado pode-se considerar incluído na categoria de “pão tostado”, conforme o artigo 5.º da citada Portaria, que apresenta um diminuto teor de humidade ficando assim excluído do âmbito de aplicação da referida Lei.

(Q) Os seguintes produtos são abrangidos ou não pela Lei n.º 75/2009? Pão com nozes; Pão com Azeitonas; Pão com Passas e Pinhões; Pão com Queijo; Pão com chouriço; Pão com chouriço de Porco Preto; Pão com salsicha e queijo; Pão com bacon e queijo; Pão com fiambre e queijo; Pão com ameixa e noz; Pão com 8 cereais; Pão com cereais; Pão com 6 cereais.

(R) Atento o disposto no art. 2.º b) da Portaria 425/98 onde se

encontra a definição de produtos afins do pão, estes produtos enquadram-se dentro desta classificação.

Concluindo, a Lei n.º 75/2009 de 12 de Agosto é apenas aplicável a todos os produtos de pão onde não se incluem os produtos afins do pão. Assim o limite máximo de 1,4 g de sal por 100 g de pão não se aplica a estes produtos.

(Q) Qual a interpretação que se deve fazer do art. 4.º da Lei n.º 75/2009?

(R) Relativamente à interpretação que se deve fazer do art. 4.º da Lei n.º 75/2009 de 12 de Agosto, nomeadamente no que se refere ao seu art. 4.º a) e b) (rotulagem), o entendimento vai no sentido de que as indicações mencionadas nas referidas alíneas daquele preceito legal são meras recomendações, não vinculativas e sem carácter de obrigatoriedade. Não é despidendo que a lei fale apenas em “orientações”. Pelo que o não cumprimento das recomendações/orientações (art.4.º) não determina a penalização para quem não as seguir.

**Simplificamos procedimentos,
preservamos o ambiente e
ainda... melhoramos resultados!**

**A partir do 4.º Trimestre
receba as facturas de
pagamento das quotas de
Associado via email**

**Se ainda não temos o seu endereço
electrónico, contacte a sua
Associação**

geral@ancipa.pt



Vatel®

Desde 1915



O sal um ingrediente essencial

O sal além de ser um ingrediente chave na nossa alimentação e de conservar os alimentos é um nutriente essencial para o bom funcionamento do nosso organismo, sendo necessário para a manutenção do metabolismo e para o sistema imunológico.

O sal é fundamental para realçar o sabor dos alimentos e incluir de forma natural nos aromas de outros ingredientes reduzindo o amargor ou reforçando a doçura. Além desta qualidade organoléptica que o fez universalmente popular, o sal tem um repertório ilimitado de aplicações e usos tanto na cozinha como na indústria alimentar. É sempre uma mais valia empregá-lo para potenciar o sabor uma vez que consegue extrair toda a riqueza gustativa de cada um dos alimentos. A sua utilização é também fundamental no processo de elaboração de produtos tão característicos e reconhecidos da gastronomia mediterrânica como o presunto, os enchidos, o queijo, etc. A sua importância como conservante proporcionou-lhe tanto destaque ao longo da história que continua a ser imprescindível para muitos preparados de alimentos como as salgas, as salmoiras ou os fumados de carne e peixe. A sua capacidade para controlar a fermentação faz também do sal um ingrediente indispensável no fabrico de farinhas e massas, bem como na elaboração de produtos de pastelaria e panificação.

No momento de cozinhar, o sal é um ingrediente que compatibiliza a qualidade e o sabor. O ponto de equilíbrio que proporciona o sal, permite-nos usufruir de pratos cozinhados da forma simples que, precisamente, se compatibilizam com as propostas e receitas mais saudáveis: na preparação ao vapor, nos grelhados ou no forno. O sal é o ingrediente perfeito para desfrutar do sabor dos alimentos no seu estado mais natural e menos processado, como acontece com o peixe, o marisco, a carne e/ou vegetais.

Para ir ao encontro das necessidades, exigências e expectativas dos consumidores, quer no consumo doméstico, quer no profissional (canal Horeca), a Vatel, marca líder do mercado de sal presente em Portugal desde 1915, desenvolveu novos produtos que se dirigem a todos os consumidores em geral, quer nos sais usados para cozinhar (sal marinho grosso e grosso iodado) ou na mesa para temperar (sal fino ou fino iodado e ainda o sal marinho especial saladas) destacando-se

Sal é Vatel

em particular, o consumidor final e o cozinheiro profissional, em particular na área da restauração pela importância e relevância que este sector tem em termos de consumo. Os produtos Vatel tanto podem ser encontrados no retalho alimentar moderno como nos cash & carry's e armazéns alimentares tradicionais. As gamas de produtos repartem-se por três segmentos distintos: Vatel Clássico (cor azul: Sal Fino e Sal Marinho Grosso), Vatel Vitalidade (cor verde: Sal Fino Equilíbrio -50% Sódio, Sal Fino Iodado e Sal Marinho Grosso Iodado) e Vatel Especialidades (cor violeta: Sal Especial Marinho Saladas, Sal Marinho Especial Grelhados e Flor de Sal). A diferenciação entre canais faz-se essencialmente mediante a tipologia da embalagem e a capacidade da mesma.

A destacar o facto de a Vatel produzir e embalar Sal Fino Iodado e Sal Marinho Grosso Iodado de acordo com a legislação e a aprovação da Direção Geral de Saúde, sendo este um sal cujo consumo é recomendado universalmente pela UNICEF.

Assim, para o consumo de sal no segmento profissional (HORECA), a marca Vatel desenvolveu embalagens específicas, que variam entre as 500g e os 10kg, para serem utilizadas pelos Chefs (Vatel Chef) durante a confeção dos alimentos e embalagens pequenas de 75g para que os seus clientes tenham a possibilidade de temperar à mesa os alimentos ao seu gosto (Vatel Mesa). Podemos dizer que o sal foi, é, e será sempre um produto essencial e fundamental, para diversos tipos de usos e aplicações. De entre outros é possível destacar o uso doméstico e industrial. O sal ajuda também a melhorar a conservação dos alimentos e contribui com características naturais únicas fundamentais para determinada indústria alimentar.

O tempero é o segredo, Vatel é a solução.



O sal é o ingrediente perfeito para desfrutar do sabor dos alimentos no seu estado mais natural e menos processado, como acontece com o peixe, o marisco, a carne e/ou vegetais.

O tempero é o segredo, Vatel é a solução.



Os estudos de vida útil dos alimentos e sua obrigatoriedade legal



A pesar da obrigatoriedade legal em determinar a vida útil dos alimentos que produzem, muitos operadores alimentares estabelecem a validade dos seus alimentos “por aproximação”. Os estudos de vida útil, além de permitirem estabelecer a vida comercial de um alimento, facilitam a detecção de eventuais fragilidades no mesmo, nomeadamente perdas de qualidade, como alterações de sabor, odor e textura e deficiências nas condições de conservação estipuladas.

São, por isso, imprescindíveis para determinar a viabilidade dos alimentos colocados no mercado e o sucesso comercial dos mesmos.

O que é a vida útil dos alimentos?

De um modo simplista, pode dizer-se que a vida útil de um alimento corresponde ao tempo compreendido entre a produção do alimento e o fim da sua validade. A duração da vida útil de um alimento depende de muitos factores, incluindo o tipo de ingredientes, o pro-

cesso produtivo, o tipo de embalagem e as respectivas condições de conservação.

Muitos autores consideram não existir uma definição unívoca de vida útil dos alimentos, pela complexidade dos fenómenos que determinam a sua alteração e pela grande variedade de alimentos que existe actualmente. Ainda assim, o Codex Alimentarius define vida útil de um alimento como “o período durante o qual um alimento conserva a sua segurança microbiológica, a uma dada temperatura de armazenamento”. Já o Institute of Food Safety and Technology descreve vida útil de um alimento como “o tempo durante o qual um alimento é seguro, mantém as características sensoriais, químicas, físicas e microbiológicas e cumpre com qualquer alegação nutricional, que figure na respectiva rotulagem, quando armazenado nas condições recomendadas”.

Como é que os alimentos se alteram?

De um modo geral, podem identificar-se dois grandes tipos de factores que

influenciam a vida útil dos alimentos: crescimento microbiano e factores não microbianos. O crescimento microbiano é função, entre outras, da quantidade inicial de microrganismos presentes no alimento, das condições de conservação do alimento, do tempo necessário para que os microrganismos degradem os alimentos e da contaminação adicional que o alimento pode sofrer durante o embalamento e armazenamento. Já os factores não microbianos compreendem as várias formas de alteração da qualidade dos alimentos que podem não resultar na perda de segurança do produto, mas antes indicar que este deixou de satisfazer determinados requisitos: por exemplo, a alteração no teor de humidade de um alimento que induz perda de nutrientes, escurecimento ou rancificação.

Então, como é possível determinar a alteração dos alimentos?

É através de estudos de vida útil que se determina a alteração dos alimentos e, logo, o momento a partir da qual o

Vantagens da determinação da vida útil de alimentos:

- salvaguarda comercial do produto e da imagem da marca;
- compreender a evolução do alimento durante a sua comercialização;
- redução de perdas económicas associadas a produto não comercializado ou à retirada e recolha do mesmo por perda de qualidade;
- cumprimento legal;

alimento não possui as características de qualidade e segurança desejáveis. Actualmente, a lei não permite que a vida útil de um alimento seja determinada “por aproximação”, à semelhança do que faz a concorrência ou com base no senso-comum. É necessário recolher informação técnica e científica que nos permita perceber como evolui o alimento em estudo ao longo do tempo.

Mas o que são estudos de vida útil?

Um estudo de vida útil é uma determinação objectiva e metódica do período de conservação razoavelmente expectável para um determinado alimento, durante o qual não é apreciável qualquer alteração na sua qualidade. De um modo geral a vida útil de um alimento é determinada pela análise da degradação e decomposição microbiana como função do tempo, condições de armazenamento e do tratamento que o alimento sofreu. Porém, a monitorização das características sensoriais do alimento (sabor, odor, textura, aspecto e muitos outros) é de suma importância! De facto, um alimento pode ser microbiologicamente seguro após algum tempo de armazenamento, mas ser rejeitado pelo consumidor devido a alterações nas suas propriedades sensoriais e nutricionais. Deste modo, o estudo de vida útil permite perceber o comportamento do alimento ao longo do tempo e antever eventuais falhas durante a sua comercialização. Nalguns casos, poderá ser necessário utilizar modelos matemáticos para estabelecer com precisão a vida útil de um determinado alimento.

Existem duas questões muito importantes quando se desenvolve um estudo de vida útil: a primeira está ligada à representatividade da amostra utilizada e a segunda está associada ao processo de fabrico da amostra, que deverá ser extraída de uma produção normal e não de uma produção “especial” e propositada para o estudo. Nestes casos, os resultados do estudo não são extrapoláveis para o processo produtivo de rotina.

É obrigatório por lei determinar a vida útil dos alimentos?

Sim. A lei é bem clara nessa obrigação quando refere que é da responsabilidade do produtor de alimentos o estabelecimento do prazo de validade dos mesmos, sendo indispensável a menção da data de validade nos alimentos pré-embalados.

O Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de Novembro, e posteriores alterações, definem vida útil de um alimento como o “período correspondente ao intervalo de tempo que precede a data limite de consumo dos produtos, ou a data de durabilidade mínima, conforme definidas nos artigos 9º e 10º da Directiva 2000/13/CE, de 20 de Março, e posteriores alterações. De acordo com esta Directiva, a expressão “Data de durabilidade mínima” descreve a vida útil de um género alimentício e corresponde à data até à qual um género alimentício mantém as suas propriedades específicas, quando armazenado de forma adequada.

Quando o alimento ultrapassa a sua data de durabilidade mínima não significa, necessariamente, que deixou de ser seguro, mas poderá já não apresentar a sua máxima qualidade. Geralmente, a data de durabilidade mínima é utilizada em alimentos enlatados, secos e congelados.

Todos os alimentos que, do ponto de vista microbiológico, são altamente perecíveis e como tal susceptíveis de, após um curto intervalo de tempo, constituir um perigo para a saúde humana deverão ser marcados com data limite de consumo. A data limite de consumo indica a data até à qual o género alimentício pode ser consumido com segurança. A determinação da data limite de consumo é crítica para a segurança do produto.

Deste modo, a vida útil de um alimento tanto pode corresponder ao período que precede a data de durabilidade mínima, como o que antecede a data limite de consumo.

O Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de Novembro, e posteriores alterações,

estabelece ainda os critérios de segurança aplicáveis durante todo o período de vida útil dos alimentos e determina a realização de estudos que permitam assegurar as referidas características de segurança alimentar.

Para além do cumprimento legal, existem outras vantagens em determinar a vida útil dos alimentos?

Claro! Em primeiro lugar a associado ao cumprimento legal está a protecção do consumidor. pois uma vida útil mal estimada pode colocar em risco a sua saúde. Por outro lado, a cadeia de distribuição alimentar actual sofisticou-se bastante, o que transformou distribuidores e grossistas alimentares em importantes grupos de pressão para os produtores de alimentos, pois para comercializarem determinados alimentos, sobretudo as chamadas marcas próprias, aqueles exigem estudos válidos e rigorosos sobre a vida comercial dos mesmos.



**Ana Rita de Sá
Henriques,**
Médica Veterinária
- Departamento de
Qualidade Alimentar,
Plano Consultores.



Incumprimento das obrigações de pagamento nos prazos estabelecidos determina a aplicação de juros e constitui contra-ordenação punível

O Conselho de Ministros do passado dia 2 de Setembro aprovou, na generalidade, um Decreto-Lei que estabelece prazos máximos de pagamento obrigatórios para os contratos de compra e venda ou de fornecimento de bens alimentares exclusivamente destinados ao consumo

humano, quando o fornecedor seja uma micro ou pequena empresa.

Estabelece-se assim que, sempre que estejam em causa produtos alimentares de carácter perecível destinados exclusivamente ao consumo humano, o pagamento deve ocorrer no prazo de 30 dias após a efectiva entrega dos bens e da respectiva factura. Se as transacções comerciais tiverem por objecto produtos alimentares não perecíveis, o prazo é de 60 dias.

As obrigações de pagamento nestes prazos aplicam-se a empresas que tenham mais de 50 trabalhadores e cujo volume de negócios anual seja superior a dez milhões de euros.

O incumprimento da obrigação de pagamento do preço nos prazos estabelecidos

determina a aplicação de juros e constitui contra-ordenação punível com coima de 500 a 44891,81 euros.

De acordo com a informação disponibilizada, pretende-se, com este diploma, criar melhores condições económico-financeiras para as micro e pequenas empresas fornecedoras de bens alimentares, permitindo-lhes, em primeiro lugar, disporem de liquidez imediata para fazerem face às suas obrigações de curto prazo, sem necessidade de recorrerem ao crédito de curto prazo.

Pretende-se ainda promover o equilíbrio nas relações comerciais entre produtores, industriais e distribuidores. O diploma aguarda publicação integral em Diário da República e só após essa data entrará em vigor.

Nova designação para sumos de frutos obtidos a partir de produto concentrado

O Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de Setembro, estabelece uma designação para os sumos de frutos obtidos a partir de um produto concentrado e fixa os valores para a verificação da respectiva qualidade, transpondo assim a Directiva n.º 2009/106/CE, e procedendo à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 225/2003.

Segundo o novo diploma, o produto fabricado por reconstituição de sumo de frutos concentrado passa a ser designado por sumo de fruta proveniente de concentrado.

Este Decreto-Lei transpõe uma directiva comunitária relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à

alimentação humana, reflectindo o progresso técnico verificado na matéria e nas normas internacionais.

No que diz respeito à verificação analítica dos requisitos mínimos de qualidade, passou a ser necessário avaliar os valores mínimos de graduação Brix (teor de resíduo seco solúvel determinado por refractometria, característica analítica relevante que permite verificar os requisitos mínimos de qualidade do produto final), para a lista de sumos de frutos provenientes de concentrado.

O novo Decreto-Lei entra em vigor a 1 de Janeiro de 2011.

Principais Medidas para o Orçamento do Estado para 2011

Reforço da execução orçamental de 2010

O Governo aprovou em Conselho de Ministros Extraordinário, de 29 de Setembro, um conjunto de medidas adicionais de consolidação orçamental, em que se baseará a proposta de Orçamento do Estado para 2011. Algumas delas serão antecipadas para reforçar a execução orçamental de 2010.

A proposta a apresentar pelo Governo para o Orçamento do Estado para 2011 materializa um conjunto de medidas que se concentram principalmente na redução da despesa (2% do PIB).

Estas medidas serão complementadas com medidas de aumento da receita, quer no que respeita à despesa fiscal (como já previsto no Programa de Estabilidade e Crescimento), quer no que respeita ao aumento da receita fiscal e não fiscal.

Para a redução da despesa, em 2011, o Governo decidiu:

Reduzir os salários dos órgãos de soberania e da Administração Pública, incluindo institutos públicos, entidades reguladoras e empresas públicas. Esta redução é progressiva e abrangerá apenas as remunerações totais acima de 1500 euros por mês. Incidirá sobre o total de salários e todas as remunerações acessórias dos trabalhadores, independentemente da natureza do seu vínculo. Com a aplicação de um sistema progressivo de taxas de redução a partir daquele limiar, obter-se-á uma redução global de 5% nas remunerações;

- Congelar as pensões;
- Congelar as promoções e progressões na função pública;
- Congelar as admissões e reduzir o número de contratados;
- Reduzir as ajudas de custo, horas extraordinárias e acumulação de funções, eliminando a acumulação de vencimentos públicos com pensões do sistema público de aposentação;
- Reduzir as despesas no âmbito do Serviço Nacional de Saúde, nomeadamente com medicamentos e meios complementares de diagnóstico;
- Reduzir os encargos da ADSE;
- Reduzir em 20% as despesas com o Rendimento Social de Inserção;
- Eliminar o aumento extraordinário de 25% do abono de família nos 1.º e 2.º escalões e eliminar os 4.º e 5.º escalões desta prestação;
- Reduzir as transferências do Estado para o Ensino e subsectores da Administração: Autarquias e Regiões Autónomas, Serviços e Fundos Autónomos;
- Reduzir as despesas no âmbito do Programa de Investimentos e Despesas de Desenvolvimento da Administração Central (PIDDAC);
- Reduzir as despesas com indemnizações compensatórias e subsídios às empresas;
- Reduzir em 20% as despesas com a frota automóvel do Estado;
- Extinguir/fundir organismos da Administração Pública directa e indirecta;

- Reorganizar e racionalizar o Setor Empresarial do Estado reduzindo o número de entidades e o número de cargos dirigentes.

No que respeita ao reforço da receita em 2011:

- Redução da despesa fiscal;
- Revisão das deduções à colecta do IRS (já previsto no PEC);
- Revisão dos benefícios fiscais para pessoas coletivas;
- Convergência da tributação dos rendimentos da categoria H com regime de tributação da categoria A (já previsto no PEC);
- Aumento da receita fiscal;
- Aumento da taxa normal do IVA em 2pp.;
- Revisão das tabelas anexas ao Código do IVA;
- Imposição de uma contribuição ao sistema financeiro em linha com a iniciativa em curso no seio da União Europeia;
- Aumento da receita contributiva;
- Aumento em 1 pp da contribuição dos trabalhadores para a CGA, alinhando com a taxa de contribuição para a Segurança Social;
- Código contributivo (já previsto no PEC);
- Aumento de outra receita não fiscal ;
- Revisão geral do sistema de taxas, multas e penalidades no sentido da actualização dos seus valores e do reforço da sua fundamentação jurídico-económica;
- Outras receitas não fiscais previsíveis resultantes de concessões várias: jogos, explorações hídricas e telecomunicações.

Relativamente a 2010, o Governo antecipa algumas das medidas destacadas para 2011:

- Eliminar o aumento extraordinário de 25% do abono de família nos 1.º e 2.º escalões e eliminação dos 4.º e 5.º escalões desta prestação;
- Reduzir as ajudas de custo, horas extraordinárias e acumulação de funções, eliminando a acumulação de vencimentos públicos com pensões do sistema público de aposentação;
- Reduzir as despesas com medicamentos e meios complementares de diagnóstico no âmbito do SNS e redução dos encargos com a ADSE;
- Congelar as admissões e reduzir o número de contratados;
- Reduzir as despesas de investimento;
- Aumentar as taxas em vários serviços públicos designadamente nos sectores da justiça e da administração interna;
- Aumentar em 1 p.p. a contribuição dos trabalhadores para a CGA.

Alargada a aplicação do Sistema v de Normalização Contabilística

A Lei n.º 20/2010, de 23 de Agosto, alarga o conceito de pequenas entidades para efeitos da aplicação do Sistema de Normalização Contabilística (SNC) - primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 158/2009, de 13 de Julho.

São três os limites que permitem que as empresas sejam consideradas “pequenas entidades” e os três foram alargados”. Este facto permite que as mesmas se possam reger pela “Norma contabilística e de relato financeiro para pequenas entidades”, compreendida no “Sistema de Normalização Contabilística”.

Das três condições exigidas, apenas o cumprimento de duas é necessário para o enquadramento no conceito de “pequena entidade”. De acordo com a nova Lei, publicada em DRE, se antes um pré-requisito era o de as institui-

ções precisarem de obter um balanço de 500.000 euros, agora o valor sobe para os 1.500.000 euros, aumentando o número de empresas que aí se insere.

Da mesma forma, também o total de vendas líquidas e outros rendimentos é mais alargado: passa de 1 milhão de euros para 3 milhões de euros. Já uma empresa com uma média de 50 trabalhadores empregados, aliada a um dos outros limites satisfeitos, também é considerada “pequena entidade”, quando antes eram apenas aceites as que tivessem uma média de 20 funcionários.

Para que as empresas sejam consideradas “pequenas entidades”, basta não superarem dois destes critérios.

Actualização das



rendas para 2011

Segundo dados divulgados pelo Instituto Nacional de Estatística (INE), o valor das rendas sofrerá um aumento de 0,3% no próximo ano.

Nos termos do novo regime do arrendamento urbano (NRAU), o coeficiente de actualização anual das rendas para contratos de arrendamento posteriores a 1990 é sempre publicado na 2.ª série do Diário da República, no mês de Outubro, sendo o resultado da variação dos últimos 12 meses do índice de preços no consumidor (IPC) de Agosto, excluindo a habitação.

Assim, o coeficiente de actualização anual dos diversos tipos de arrendamento - habitação, comércio, indústria e exercício de profissão liberal -, para vigorar em 2011, será brevemente fixado em 0,3%.

A título de exemplo, numa renda cujo valor seja de 100 euros, será aumentada em 30 cêntimos.

Refira-se que no ano corrente as rendas não foram objecto de qualquer actualização relativamente a 2009, uma vez que a taxa de variação média anual dos preços nos 12 meses anteriores a Agosto de 2009 foi de 0%.



Cessação do RSI por recusa de emprego

Com a entrada em vigor das alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 70/2010, de 16 de Junho, no regime do rendimento social de inserção (RSI), a recusa injustificada de emprego adequado às aptidões e condições físicas, às habilitações escolares e à formação profissional dos beneficiários desta prestação, têm por consequência a cessação da atribuição das prestações.

Esta medida aplica-se ainda na consequência da recusa de trabalho socialmente necessário, de formação profissional ou de outras medidas activas de emprego.

De salientar que tais recusas injustificadas têm ainda como consequência a inibição do acesso às prestações por 24 meses, em vez dos 12 meses até aqui previstos.

Proposta de lei proíbe discriminação no acesso e no exercício do trabalho independente

O Governo aprovou uma Proposta de Lei que visa proibir qualquer discriminação no acesso e no exercício do trabalho independente, transpondo para a legislação nacional as Directiva n.º 2000/43/CE, do Conselho, de 29 de Junho de 2000, a Directiva n.º 2000/78/CE do Conselho, de 27 de Novembro, e a Directiva n.º 2006/54/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Julho de 2006.

O objectivo é garantir às pessoas que se candidatem ou exerçam trabalho independente, em qualquer sector de actividade, o direito à igualdade, nomeadamente, no que respeita aos critérios de selecção, às condições de contratação, ao pagamento do serviço e à cessação da relação contratual.

Licenciamento Zero

Foi apresentado no passado dia 26 de Agosto, no Centro Cultural de Belém, em Lisboa, o Programa “Licenciamento Zero”, uma medida do Programa Simplex que visa simplificar o regime de instalação e modificação das actividades económicas.

De acordo com o comunicado publicado no Portal do Governo, esta medida simplificará o processo de início de uma actividade económica, bem como de actos conexos relativos a publicidade e ocupação do domínio público, substituindo algumas licenças por mera comunicação prévia, eliminando outras e permitindo que o serviço venha a ser realizado electronicamente, no balcão único, acessível através do Portal da Empresa.

Esta medida resultará numa redução dos custos de contexto para as empresas, com a eliminação de actos inúteis e que não trazem valor acrescentado, dispensando-se muitas deslocações a serviços públicos e possibilitando que se inicie a actividade de imediato.

A Secretária de Estado da Modernização Administrativa, Maria Manuel Leitão Marques, esclareceu, durante a cerimónia, que a substituição da emissão de licenças por uma comunicação electrónica prévia não vai descurar os critérios definidos por cada município.

Semana Europeia da Prevenção de Resíduos

A Semana Europeia de Prevenção de Resíduos (EWWR – *European Week for Waste Reduction*) irá decorrer de 20 a 28 de Novembro, tendo a Agência Portuguesa do Ambiente (APA) como organizadora nacional da iniciativa em 2010.

Um reflexo do sucesso obtido em 2009 é o facto de, dos 20 organizadores envolvidos nesse ano, 19 terem voltado a assumir esse papel, acompanhados de outros 9 que aderiram pela primeira vez. Assim, a EWWR 2010 conta com 28 organizadores, provenientes de 15 países, que irão validar e coordenar as acções propostas para essa semana.

As candidaturas poderão ser formalizadas a partir de 1 de Setembro e deverão ser enviadas até 5 de Novembro de 2010, prazo fixado para todos os países participantes na iniciativa.

Para formalizar a sua participação nesta iniciativa, os Proponentes de Projecto deverão submeter ao Organizador da sua área, a(s) sua(s) ficha(s) de candidatura/formulário(s) de registo (uma ficha por cada iniciativa), bem como a respectiva Carta de Participação, na qual têm que aceitar a responsabi-

lidade pelo cumprimento de um certo número de princípios, que deverão igualmente ser observados na realização das acções apresentadas. Consulte toda a informação no site da APA (www.apambiente.pt).

As iniciativas abrangidas visam a sensibilização do público para a Prevenção de Resíduos, através de diferentes acções (cursos, seminários, campanhas de sensibilização, ferramentas comunicacionais/interactivas, jogos, etc.). As acções propostas, para serem validadas, deverão respeitar alguns critérios, nomeadamente, pertencer a um ou mais dos seguintes temas:

- Demasiados resíduos;
- Produzir melhor;
- Consumir melhor;
- Vida mais longa para os produtos;
- Menos resíduos deitados fora (a reciclagem não é considerada uma acção válida no âmbito da Prevenção, na medida em que é uma actividade de gestão de resíduos e não de prevenção da sua produção).

Qualidade ambiental na política da água

O Decreto-Lei n.º 103/2010, de 24 de Setembro, estabelece as normas de qualidade ambiental no domínio da política da água e transpõe a Directiva n.º 2008/105/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro, e parcialmente a Directiva n.º 2009/90/CE, da Comissão, de 31 de Julho.

As normas de qualidade ambiental (NQA) têm como objectivo o controlo da poluição, estabelecendo níveis máximos de concentração de determinadas substâncias na água, nos sedimentos e no biota, que não devem ser ultrapassados para protecção da saúde humana e do ambiente.

Óleos Alimentares Usados V

A Agência Portuguesa do Ambiente (APA), no âmbito das competências que lhe estão destacadas no regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados, organiza, actualiza e promove a divulgação da informação relativa aos municípios, associações de municípios e sistemas multimunicipais de gestão de resíduos urbanos ou seus concessionários, que efectuem a gestão de óleos alimentares usados. Neste contexto, a APA procedeu à actualização da listagem de pontos de recolha, a nível nacional, disponível através do seguinte link: <http://www.apambiente.pt/politicassambiente/Residuos/fluxresiduos/OAUsados/Paginas/default.aspx>

Revisão da Directiva AIA

ADG Ambiente da Comissão Europeia lançou uma consulta pública sobre a Directiva 85/337/CEE (Avaliação de Impacte Ambiental (AIA)), relativa à avaliação dos efeitos de determinados projectos públicos e privados no ambiente. No caso da indústria agroalimentar, os projectos que deverão fazer uma AIA, nos termos do Anexo II da Directiva são:

- a) Indústria de gorduras vegetais e animais;
- b) Fabrico de conservas de produtos animais e vegetais;

- c) Produção de lacticínios;
- d) Indústria da cerveja e de malte;
- e) Confeitaria e fabrico de xaropes;
- f) Instalações destinadas ao abate de animais;
- g) Instalações para o fabrico industrial de amido;
- h) Fábricas de farinha de peixe e de óleo de peixe;
- i) Açucareiras.

As especificações da consulta estão disponíveis em: <http://ec.europa.eu/environment/consultations/eia.htm>

Edifícios verdes melhoram saúde pública

Um estudo da Universidade de Michigan, nos EUA, revela que os edifícios verdes podem afectar positivamente a saúde pública. Os trabalhadores em edifícios com a certificação LEED (*Leadership in Energy and Environmental Design*), que privilegiam questões como a eficiência energética, economia de água, redução das emissões de dióxido de carbono e qualidade do ar interior, apresentam menos problemas de saúde e stress e maior produtividade.

Baseado em dois estudos de caso, o documento foi publicado pela *American Journal of Public Health* e revelou um aumento de produtividade de 2,6 por cento nos trabalhadores estudados, o que representaria cerca de 40 horas a mais de trabalho por ano. Segundo o relato, houve ainda um incremento de 1,34 ho-

ras anuais de trabalho para os portadores de asma ou alergias, e 2,02 horas adicionais para os que reportaram depressão ou stress.

No entanto, um professor e investigador da *Yale School of Forestry & Environmental Studies*, contesta os resultados da pesquisa. Em causa estão os critérios utilizados pelo LEED para determinar a qualidade do ar, que ignora factores relacionados com a saúde humana, nomeadamente o uso de materiais de construção potencialmente tóxicos. Segundo a mesma fonte, tornar os edifícios herméticos ajuda a poupar energia, mas também impede a circulação dos produtos químicos usados nos materiais de construção.

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



Clínica Médica Dentária
Dr. Cunha Coutinho
 Av. Guerra Junqueira Nº 21 - 4º 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 1º Grau e conjuge; Associados colectivos – o desconto é extensível aos colaboradores, familiares ascendentes e descendentes de 1º Grau e conjuge



Complexo ISQ/ 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



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

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

BENEFÍCIOS
 Tabela de preços especial para Associados



Av.ª da Liberdade, 180/A – 7º
 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 Calhardo, 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

Voz Móvel ; Banda Larga TMN; Voz Fixa; Telepac ADSL; Office Box; MEO

BENEFÍCIOS
 Condições especiais para Associados



Art's Business Center
 Av. D. João II Lote 1.18.01 Piso 1 | 1990-085 Lisboa
 Telefone: 21 120 24 00 | Fax: 21 120 24 90 | Email: info@sage.pt

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, 8º - 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



Plano Consultores
 Rua Professor Prado Coelho, 25B | 1600-651 Lisboa
 Tel: +351 210 961 772 | Fax: +351 210 961 772
 Email: geral@plano.pt

Estudos e projectos de licenciamento de estabelecimentos alimentares; Desenvolvimento de produtos com estudos de vida útil; outros.

BENEFÍCIOS
 Condições Especiais para Associados

NOVO



Rua Jaime Martins Barata, nº 23, 4º Direito | 2675-384 Odivelas
 Telemóvel: 962 411 150 | Email: alsac@sapo.pt

Consultoria e Formação em Segurança Alimentar, Lda.

BENEFÍCIOS
 Condições especiais para Associados

NOVO



Rua da Junqueira | Centro de Congressos de Lisboa, Piso 1, Sala 4 | 1300-307 Lisboa
 Tel.: 213 629 553 | Fax: 213 621 091
 Email: consulai@consulai.com

Estudos, Projectos e Elaboração de candidaturas a apoios comunitários; Desenvolvimento de novos produtos. Estratégias de Marketing e Internacionalização; Ambiente, Qualidade e Segurança Alimentar

BENEFÍCIOS
 Condições Especiais para Associados

NOVO



Rua Engenheiro Frederico Ulrich, 2650 | 4470-605 Moreira da Maia
 Tel: 220 930 978 | Fax: 220 930 978 | Email: admin@vigiesolutions.com

Equipamentos de monitorização de frio e quente; Apoio na manutenção curativa dos sistemas, com suporte à calibração com equipamentos de substituição.

BENEFÍCIOS
 Condições especiais para Associados

NOVO

LEGISLAÇÃO NACIONAL



Decreto-Lei n.º 90/2010. D.R. n.º 141, Série I de 2010-07-22

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

Decreto-Lei n.º 94/2010. D.R. n.º 146, Série I de 2010-07-29

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Altera os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, modifica as condições de utilização dos edulcorantes nos géneros alimentares, transpondo as Directivas n.os 2009/10/CE, da Comissão, de 13 de Fevereiro, e 2009/163/UE, da Comissão, de 22 de Dezembro, procedendo à oitava alteração ao Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro, e à terceira alteração do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro

Decreto-Lei n.º 98/2010. D.R. n.º 155, Série I de 2010-08-11

Ministério do Ambiente e do Ordenamento do Território

Estabelece o regime a que obedecem a classificação, embalagem e rotulagem das substâncias perigosas para a saúde humana ou para o ambiente, com vista à sua colocação no mercado, transpõe parcialmente a Directiva n.º 2008/112/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro, e transpõe a Directiva n.º 2006/121/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de Dezembro

Lei n.º 20/2010. D.R. n.º 163, Série I de 2010-08-23

Assembleia da República

Alarga o conceito de pequenas entidades para efeitos da aplicação do Sistema de Normalização Contabilística (SNC) - primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 158/2009, de 13 de Julho

Portaria n.º 823/2010. D.R. n.º 168, Série I de 2010-08-30

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Aprova o Regulamento do Regime Específico de Apoio à Pequena Pesca Costeira, previsto no eixo prioritário n.º 1 do Programa Operacional Pesca 2007-2013 (PROMAR)

Portaria n.º 851/2010. D.R. n.º 173, Série I de 2010-09-06

Ministérios do Trabalho e da Solidariedade Social e da Educação

Regula o sistema de certificação de entidades formadoras previsto no n.º 2 do artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 396/2007, de 31 de Dezembro

Portaria n.º 908/2010. D.R. n.º 180, Série I de 2010-09-15

Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social
Determina a extensão do contrato colectivo entre a ANCIPA - Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares e a FESAHT - Federação dos Sindicatos de Agricultura, Alimentação, Bebidas, Hotelaria e Turismo de Portugal e outros (indústria de hortifrutícolas)

Portaria n.º 928/2010. D.R. n.º 183, Série I de 2010-09-20

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Estabelece períodos de interdição para a pesca em águas interiores não marítimas durante os quais é proibida a captura, manutenção a bordo, desembarque, transporte, exposição e venda de certas espécies

Decreto-Lei n.º 101/2010. D.R. n.º 184, Série I de 2010-09-21

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

Estabelece uma designação para os sumos de frutos obtidos a partir de um produto concentrado e fixa os valores para a verificação da respectiva qualidade, transpõe a Directiva n.º 2009/106/CE, da Comissão, de 14 de Agosto, e procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de Setembro

Portaria n.º 957/2010. D.R. n.º 185, Série I de 2010-09-22

Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social
Determina a extensão do contrato colectivo entre a ANCIPA - Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares e a FESAHT - Federação dos Sindicatos da Agricultura, Alimentação, Bebidas, Hotelaria e Turismo de Portugal e outra, para a indústria de batata frita, aperitivos e similares

Decreto-Lei n.º 103/2010. D.R. n.º 187, Série I de 2010-09-24

Ministério do Ambiente e do Ordenamento do Território

Estabelece as normas de qualidade ambiental no domínio da política da água e transpõe a Directiva n.º 2008/105/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro, e parcialmente a Directiva n.º 2009/90/CE, da Comissão, de 31 de Julho

LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA



Rectificação ao Regulamento (UE) n.º 165/2010 da Comissão, de 26 de Fevereiro de 2010, que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, no que diz respeito às aflatoxinas

Regulamento (UE) n.º 761/2010 da Comissão, de 25 de Agosto de 2010, que altera o anexo do Regulamento (UE) n.º 37/2010 da Comissão relativo a substâncias farmacologicamente activas e respectiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal, relativamente à substância metilprednisolona

Directiva 2010/59/UE da Comissão, de 26 de Agosto de 2010, que altera a Directiva 2009/32/CE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros sobre os solventes de extracção utilizados no fabrico de géneros alimentícios e dos respectivos ingredientes

Regulamento (UE) n.º 810/2010 da Comissão, de 15 de Setembro de 2010, que altera o Regulamento (UE) n.º 206/2010 que estabelece as listas de países terceiros, territórios ou partes destes autorizados a introduzir na União Europeia determinados animais e carne fresca, bem como os requisitos de certificação veterinária

Regulamento (UE) n.º 822/2010 da Comissão, de 17 de Setembro de 2010, que altera o Regulamento (CE) n.º 198/2006, que aplica o Regulamento (CE) n.º 1552/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às estatísticas da formação profissional nas empresas, no que diz respeito à recolha de dados e aos requisitos em matéria de amostragem, precisão e qualidade



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