



Frutas de Portugal em Madrid com olhos postos em Berlim e Hong-Kong

Pág. 3

Economia circular: "todos os ingredientes obtidos a partir dos resíduos são confirmadamente seguros e funcionais"

Págs. 4 e 5



Editorial

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt



OE 2018: que dotação para a Agricultura e Mar?

O ministro da Agricultura, Luís Capoulas Santos, deu há dias a garantia ao país de que Portugal é já o terceiro Estado-membro da União Europeia (UE) no que respeita à execução do Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER) destinado à Agricultura.

O governante revelou que já foram "pagos 1127 milhões de euros aos agricultores", que o PDR2020 está "320% acima do valor mínimo obrigatório de execução" e que, atrás de Portugal, na execução dos fundos públicos da UE, estão países como a Alemanha, França, Itália ou Espanha, apenas tendo melhor resultado a Irlanda e a Finlândia.

Ao todo, o PDR 2020 já aprovou mais de 14.400 projetos de investimento, correspondentes a um investimento total superior a 2,2 milhões de euros e a apoios de 1,1 milhões de euros. Das candidaturas aprovadas, "cerca de 6000 dizem respeito exclusivamente a apoios aos jovens agricultores", que beneficiam de um apoio público global de "mais de 400 milhões de euros".

Ora, sabemos que, nas negociações do Orçamento de Estado (OE) para 2018, as principais reivindicações dos partidos de esquerda que apoiam o Governo (PCP, BE e PEV) estão focadas na política fiscal e no desagravamento em sede de IRS.

Ainda assim, e sem por em causa a justeza dessa medida, é preciso acautelar que, no âmbito dos ministérios da Agricultura e do Mar, vai haver verbas que assegurem a comparticipação nacional necessária para garantir a concretização dos projetos de investimento candidatados ou a candidatar, no âmbito do PDR 2020 e do MAR 2020.

Todos os 'players' do setor são unânimes: o investimento em ambos os domínios não pode parar.

Destaques

Produção de alimentos: "Transparência, rastreabilidade e responsabilidade são as palavras-chave"

Pág. 2

Presidente da empresa, João Nuno Mendes, em entrevista à "Vida Económica" à margem da 'Porto Innovation Week'

Águas de Portugal investe 800 milhões de euros até 2023

Págs. 6-7



ESPECIALISTA SUECO JOHAN JÖRGENSEN DEIXA VÁRIOS ALERTAS ÀS EMPRESAS DO AGROALIMENTAR

Produção de alimentos: “Transparência, rastreabilidade e responsabilidade são as palavras-chave”

Johan Jörgensen, sueco, tem mais de 20 anos de experiência em ‘tech-food’, é diretor da plataforma ‘Internet of Food’ e, em 2015, liderou o programa de inovação do pavilhão dos EUA em alimentos e tecnologia na Expo 2015, em Milão. Foi um dos convidados da 3ª Conferência Internacional da PortugalFoods, que decorreu no Porto, a meados de setembro, sob o tema “Cooperação Agroalimentar para a Inovação”.

Desafiado pela “Vida Económica”, aceitou responder a várias questões. Questionado sobre como o setor agroalimentar se deve organizar para ter sucesso, este especialista não tem dúvidas: “transparência, rastreabilidade e responsabilidade são as palavras-chave, que devem ser a espinha dorsal do trabalho de todas as empresas produtoras de alimentos”. Por fim, deixa um conselho: “pensem ‘fora da caixa’ e comecem a inovar”.

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Vida Económica – Disse na sua apresentação no Porto que o acesso aos dados – ‘the big data’ – vai ser determinante para reorganizar os negócios. Na verdade, olhamos para a recente operação Amazon/Whole-Foods, por exemplo, e temos de concordar que a informação sobre os clientes é fundamental. Perante isto, como é que as empresas agroalimentares se devem reorganizar para ter sucesso?

Johan Jörgensen – As empresas agroalimentares devem entender que precisam começar a reunir e a organizar dados, não só porque isso lhes permitirá produzir de forma mais eficiente, mas também permitirá vender de forma mais eficiente. Num momento em que as vendas estão a acontecer cada vez mais ‘online’, é preciso ser capaz de reunir informação e dados relacionados com os produtos, porque é isso



Johan Jörgensen, sueco, especialista em ‘food-tech’ e diretor da plataforma ‘Internet of Food’.

que as empresas ‘online’ precisam para serem capazes de ajudar os seus clientes a filtrarem e a perceberem os produtos quando não conseguem tocar e sentir o cheiro deles.

VE – Olhando para a operação Amazon/Whole-Foods, pergunto-lhe: as aquisições e as fusões são inevitáveis para obter mais informação sobre o perfil dos consumidores? Ou ainda existe um futuro para as pequenas e médias empresas neste mundo globalizado?

JJ – Sim, há um papel para as pequenas e médias empresas. Absolutamente. Isto, se elas produzirem dados e se certificarem que têm um lugar no sistema alimentar da próxima geração. Na verdade, num mundo em que podemos estabelecer novas relações diretas entre produtores e os consumidores, pode ser muito mais atrativo ser um pequeno produtor com uma história interessante para contar do que ser uma marca de massas. As marcas são boas quando se trata de marketing, mas, como vimos em relação ao ‘online’, o marketing das marcas foi substituído por outras formas de conquistar o cliente. Basta dar o Adwords [o principal serviço de pu-

blicidade da Google e principal fonte de receita desta empresa] como exemplo.

VE – Também referiu que as empresas devem inovar, gerar mudanças estruturais e estarem prontas para mudar a sua mentalidade. Que conselho dá às empresas portuguesas do agroalimentar?

JJ – Tendo em conta que eu não conheço a situação em Portugal, é difícil saber o quão atraentes (ou não) são as empresas portuguesas do setor. No entanto, o conselho genérico que lhes deixo é que pensem ‘fora da caixa’ e que comecem a inovar.

VE – Duas das suas frases na conferência foram: “olhem para as necessidades do consumidor” e “tentem influenciar positivamente a sociedade”. Como é que a tecnologia pode fazer isso? Ou precisamos de muito mais do que tecnologia?

JJ – Precisamos muito mais de tecnologia para fazer isso. Acima de tudo, precisamos de uma atitude de sensibilidade e de responsabilidade para o conseguir. Se você produz alimentos, não é aconselhável que os produza de uma forma que destrua o planeta ou que tenha efeitos negativos sobre as pessoas que os consomem. A tecnologia permite assegurar que a porcaria não se possa esconder atrás das marcas. Ainda assim, a transparência, a rastreabilidade e a responsabilidade são as palavras-chave, que devem ser a espinha dorsal do trabalho de todas as empresas produtoras de alimentos.

VE – E a indústria 4.0? Tem um papel importante nessas mudanças? É o futuro?

JJ – Claro. Automação, ‘data’, ‘internet of things’, a inteligência artificial e a ‘cloud’ são os fatores que vão mudar as regras do jogo. Todas as empresas são empresas de tecnologia no futuro.

“A Portugal Foods já é uma voz ativa mas tem de ser ainda mais”

Digitalização. Otimização da cadeia de abastecimento. Eliminação de processos. Especialização. Concentração da produção. Esmagamento de operações. “As indústrias devem ter a capacidade de fazer essa integração de processos e estarem preparadas com o produto necessário para o consumidor”, alertou João Miranda, CEO da Frulact, na 3ª Conferência Internacional da PortugalFoods, que decorreu no Porto a meados de setembro.

Frisando que, muitas vezes, “necessidades nem o consumidor sabe quais são porque ele tem é expectativas”, o empresário deixou um conselho às empresas do agroalimentar: “é preciso dar transversalidade à inovação”. E isso, diz, “não é olhar apenas para o produto, mas olhar para a toda a cadeia de valor”.

Ciente de que a indústria deve trabalhar em articulação com as entidades do sistema científico, João Miranda deixou, ainda assim, um aviso: “sim, temos de trabalhar com a academia, mas temos de ser nós a dizer o que queremos”.

Muito crítico quanto à forma de atribuição dos apoios públicos à investigação e à inovação em copromoção com as universidades, o CEO da Frulact lamentou que as empresas não possam “pensar de forma estruturada, com tempo, indo buscar os melhores ‘players’”. Ao contrário, o que se pas-



João Miranda, CEO da Frulact.

sa é que “temos de estar à espera de uma ‘call’ e depois vai tudo candidatar-se a correr com prazos apertados para concorrer”. “Não sei por que é que [os concursos para os apoios] não estão continuamente em aberto”, perguntou.

Traçado o diagnóstico, João Miranda deixou o repto à Portugal Foods, que ajudou a fundar e da qual foi o primeiro presidente: “temos de participar todos na resolução destes problemas e ser influenciadores das políticas do Governo”. “A Portugal Foods já é uma voz ativa”, disse o CEO da Frulact, mas “tem de ser ainda mais”.

IPVC vence prémios Ecotrophelia Portugal

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Duas equipas constituídas por estudantes do 3º ano da Licenciatura em Ciência e Tecnologia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (ESTG-IPVC) arrecadaram o primeiro e terceiro lugares do prémio Ecotrophelia Portugal 2017, coorganizado pela PortugalFoods e pela Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA). A cerimónia de entrega de prémios teve lugar a 6 de setembro, na Fundação Cupertino de Miranda, no Porto, durante a 3ª Conferência Internacional da PortugalFoods sob o tema «Cooperação Agroalimentar para a Inovação».

O projeto vencedor – Salamar – foi defendido pela equipa “As Vianenses”. Apresentou-se com um salame do mar, uma alternativa saudável à charcutaria portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos. A equipa do projeto Sa-

Salamar – um salame do mar constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos

lamar, que arrecadou um prémio no valor de 2000 euros juntamente com 2000 euros em serviços de consultoria fornecidos pela Market Access, vai agora representar Portugal na competição europeia em Londres, no Ecotrophelia Europa, a 21 e 22 de novembro, na Food Matters Live.

Além do primeiro lugar, o Politécnico de Viana do Castelo arrecadou a terceira posição com o projeto Alpha Roba. As estudantes apresentaram-se na competição com um creme de culinária 100% vegetal, considerado “inovador”, que confere uma textura cremosa ao prato sem gordura adicional. “Uma fonte proteica preparada apenas com ingredientes portugueses sustentáveis”, dizem.

O segundo lugar foi conquistado pela Toal Team, que integra três alunas da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra, da Escola Superior de Artes e Design do Politécnico de Leiria e da Escola Superior Agrária do Politécnico de Coimbra. Apresentaram a concurso duas bebidas refrigeradas derivadas de soro de leite, constituídas por polpa de morango e ricas em antioxidantes e probióticos, uma de alto valor energético e outra de elevado valor proteico.

O Prémio Ecotrophelia Portugal 2017 tem como objetivo premiar produtos alimentares eco-inovadores desenvolvidos por equipas de estudantes universitários que se revelem empreendedoras no setor agroalimentar. Portugal junta-se agora aos restantes 15 países que já realizam esta competição de inovação alimentar, reunindo estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor.

FEIRA FRUIT ATTRACTION DE MADRID ACOLHE 37 EXPOSITORES PORTUGUESES DE 18 A 20 DE OUTUBRO

Frutas de Portugal em Madrid com olhos postos em Berlim e Hong-Kong

Entre 2010 e 2015, as exportações portuguesas de frutas, legumes e flores cresceram de 780 milhões de euros para 1224 milhões. Em 2016, atingiram o valor mais alto dos últimos onze anos, cifrando-se nos 1310 milhões. Só no primeiro semestre de 2017, as vendas para o exterior roçaram os 725 milhões, ou seja, um aumento de mais de 23%, por comparação ao período homólogo, de acordo com Portugal Fresh - Associação para a Promoção das Frutas, Legumes e Flores de Portugal. De 18 a 20 de outubro, Madrid acolhe mais uma edição da feira Fruit Attraction, com uma área de exposição de 4,5 hectares, mais de 1500 empresas expositoras e 60 mil profissionais de 110 países. Portugal vai fazer-se representar por 37 expositores (30 empresas e sete associações), ocupando um espaço total de 417 metros quadrados de área. A meta continua firme: chegar aos 2000 milhões de euros de exportações até 2020.

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

O secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, Luís Medeiros Vieira, reuniu há duas semanas com a Direção da Horpozim - Associação Empresarial Hortícola, sediada na Aguçadoura, Póvoa de Varzim, e aí divulgou mais números. Caracterizou o setor hortofrutícola como "uma das áreas em que a dinâmica exportadora se tem revelado mais ativa", adiantando que registou "um crescimento de 20% nos primeiros sete meses deste ano". Aliás, acrescentou dizendo que "as exportações de produtos hortícolas aumentaram 17%" e que as das frutas "cresceram 39% no mesmo período".

A Europa continua a ser o principal destino das exportações nacionais de frutas, legumes e flores de Portugal, com Espanha a ocupar a primeira posição, absorvendo 30,3% das vendas internacionais. "Continua a ser um mercado muito importante, que acaba por ser uma extensão natural do nosso território e ao qual às vezes até nem damos muita importância em termos e promoção, mas que é seguramente muito relevante para nós", refere Gonçalo Andrade, presidente da Portugal Fresh, em declarações à "Vida Económica".

Dentro da Europa, segue-se França, para onde foram encaminhadas 11,9% das exportações do setor em 2016, seguindo-se o Reino Unido (9%), Países Baixos (8,4%) e Alemanha (6,4%).

Questionado sobre destinos de exportação fora da Europa, Gonçalo Andrade cita o Brasil. "Continua a ser um mercado extremamente importante para a nossa pera rocha", diz, citando logo a seguir o México, onde a Portugal Fresh esteve em finais de junho numa prospeção ao mercado. "Reunimos com os principais 'players'", nomeadamente com representantes da

Walmart, que, só ela, "detém mais de 2400 lojas no México" frisa Gonçalo Andrade. Falamos da mesma cadeia de supermercados norte-americanos relativamente à qual alguns meios de informação noticiaram em agosto que estará a preparar-se para, em parceria com a Google, estudar a forma de mercado de venda na Internet, como forma de atacar a concorrência da também americana Amazon.



Portugal Fresh faz prospeção de mercado no México

Além da Walmart, a Portugal Fresh visitou e reuniu com representantes da Central de Abasto de la Ciudad de México, um importante mercado abastecedor por onde passam diariamente mais de 500 mil compradores profissionais. O presidente da Portugal Fresh faz, aliás, questão de frisar que, no seu conjunto, aquele país da América Latina representa mais de 120 milhões de con-

sumidores, 22 milhões dos quais só na Cidade do México.

Ainda no continente americano, no mês de setembro foi concluído o processo negocial que permite aos produtores portugueses darem início à exportação de maçãs para a Nicarágua, anunciou o Ministério da Agricultura. Um merca-

do com cerca de seis milhões de consumidores, a somar à Guatemala e ao Peru, outros dois países da América Central já abertos pelo Governo à exportação de maçã. Luís Medeiros Vieira, secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, sublinhou, à data, a "importância de impulsionar este tipo de trabalho sempre com a mesma energia, porque isso acaba por se traduzir em dinâmica".

O governante acrescentou que o Ministério tem "uma equipa concentrada num conjunto de mercados" e que olha para esta matéria "de forma integrada, a nível regional". Aliás, disse que "está a ser feita uma aposta forte na América Central e do Sul para um determinado conjunto de produtos, designadamente do setor frutícola, aposta essa que tem dado excelentes resultados para a maçã e a pera rocha, produtos que temos em quantidade e com as qualidades que permitem apostar nesta região".

Numa outra geografia, o Médio Oriente

é outra região em que o Governo garante estar "bastante empenhado" e "com excelentes resultados económicos, especialmente no setor pecuário". O secretário de Estado da Agricultura faz mesmo questão de realçar que, "desde que entrou em funções, este Governo já abriu 35 mercados para 105 produtos (71 de origem animal e 34 de origem vegetal) e está a trabalhar na abertura de outros 49 mercados, para viabilização da exportação de 192 produtos, sendo 136 da área animal e 56 da área vegetal".

do com cerca de seis milhões de consumidores, a somar à Guatemala e ao Peru, outros dois países da América Central já abertos pelo Governo à exportação de maçã. Luís Medeiros Vieira, secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, sublinhou, à data, a "importância de impulsionar este tipo de trabalho sempre com a mesma energia, porque isso acaba por se traduzir em dinâmica".

O governante acrescentou que o Ministério tem "uma equipa concentrada

Portugal Fresh leva frutas portuguesas à Asia Fruit Logistica 2018 em Hong-Kong

A Associação Portugal Fresh, liderada por Gonçalo Andrade, está a ultimar a participação portuguesa na próxima feira Fruit Attraction, que decorre na capital espanhola de 18 a 20 de outubro e onde se vai fazer representar por 37 expositores (30 empresas portuguesas e sete associações), ocupando um espaço total de 417 metros quadrados de área.

Organizada pela IFEMA e pela FEPEX, a 9.ª edição da Fruit Attraction acolhe mais de 1500 empresas expositoras e 60 mil profissionais de 110 países. O certame oferece soluções variadas, do cultivo à comercialização final ao consumidor, revelando aos visitantes exemplos de apps, drones, software/hardware, IoT, Big Data, ERP's, monitorização, automatização, robótica, sensores, entre outros dispositivos adaptados ao setor.

A exemplo do que sucedeu com Portugal quando foi parceiro oficial da Fruit Logistica Berlim 2015, esta edição da feira de Madrid também tem países

convidados. O Brasil e a China são, este ano, os mercados importadores escolhidos. Gonçalo Andrade explica à "Vida Económica" que as empresas portuguesas e a Portugal Fresh estão há muito a "agendar reuniões com clientes", pois "é impensável ir para uma feira desta dimensão sem encontros programados", já que as agendas dos expositores e visitantes estão "sempre muito preenchidas".

Também a agenda de Gonçalo Andrade e da Associação que lidera está muito preenchida a seguir a Madrid. Em fevereiro de 2018, várias dezenas de empresas portuguesas de frutas, legumes e flores rumam a Berlim, à maior feira do mundo do setor. Gonçalo Andrade estabelece as diferenças: "enquanto a Fruit Attraction dispõe de uma área de exposição de 4,5

hectares, a Fruit Logistica de Berlim estende-se por 11 hectares". E até os custos da participação portuguesa em ambas também é dispar - cerca de 150 mil euros em Madrid e cerca de 350 mil euros em Berlim -, mas é obrigatório estar em ambas.

Mais adiante, entre 6 e 8 de setembro do próximo ano, a Portugal Fresh rumará a Hong-Kong. Ali decorre a Asia Fruit Logistica, o principal certame de produtos frescos da Ásia, que atrai mais de 13 mil visitantes comerciais de 76 países, sobretudo da China, Hong-Kong, Índia, Taiwan, Coreia, Malásia, Indonésia, Singapura, Nova Zelândia, Japão e Austrália. Portugal deverá fazer-se representar por "quatro ou cinco empresas e ou agrupamentos de produtores".



Gonçalo Andrade, presidente da Portugal Fresh.

EMPRESA É O "PARCEIRO PREFERENCIAL" NO TRANSPORTE DE EXPORTAÇÃO DE PEIXE PARA A EUROPA

Transinsular reforça serviço marítimo entre Portugal e Cabo Verde

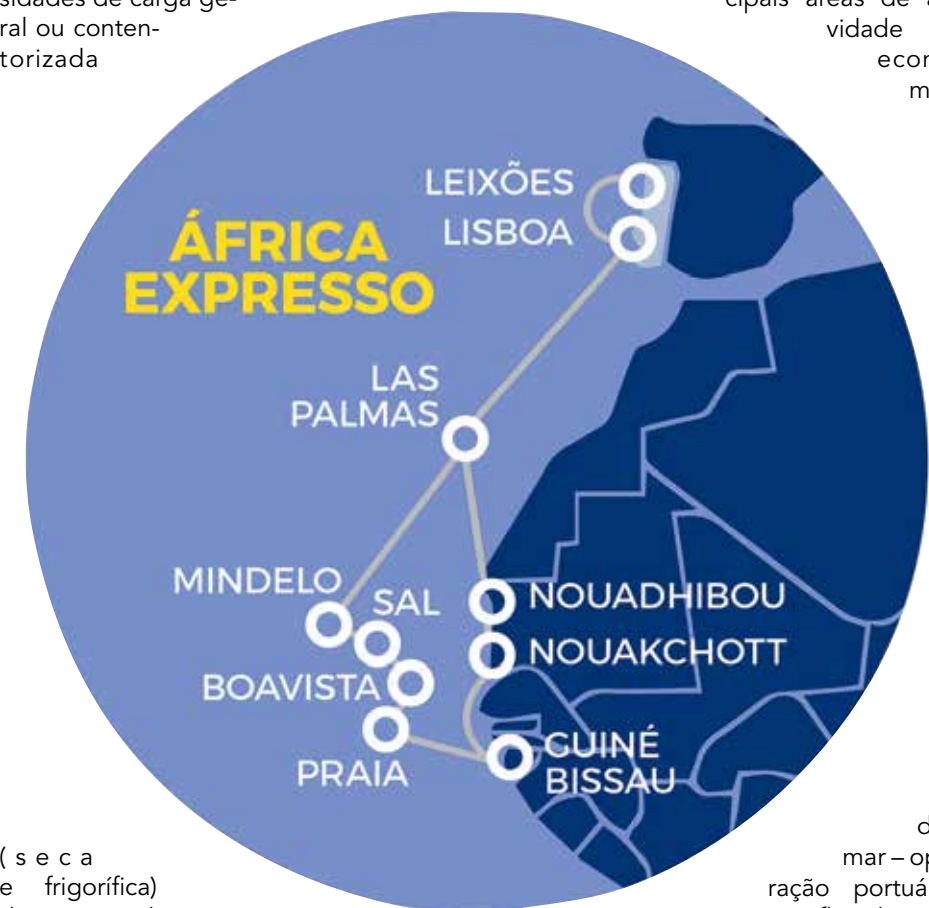
TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

A Transinsular, detida pelo Grupo ETE e atualmente o maior armador português de marinha de comércio, reforçou o seu serviço 'África Expresso', oferecendo desde 1 de outubro uma solução considerada "a solução mais competitiva de transporte de carga entre Portugal e Cabo Verde".

A nova configuração do serviço 'África Expresso', o único direto (sem transbordo) com frequência a cada 10 dias desde Portugal (Leixões e Lisboa) para o Mindelo, Praia, Sal e Boavista, permite à Transinsular "responder às necessidades de carga geral ou contendorizada

do ao facto de integrar o GRUPO ETE – hoje uma referência na economia do mar, em Portugal e a nível internacional, – garante-nos a capacidade de oferecer soluções integradas de transporte à medida dos nossos clientes, multimodais e porta a porta, ainda mais competitivas". O gestor realça também que "estas mais-valias nascem da forte relação de parceria que temos com todos os nossos clientes" e que tal significa "uma forma de estar que permite à Transinsular e ao grupo ETE poderem contribuir para o aumento da competitividade de todos aqueles que nos confiam a sua carga".

O grupo ETE integra áreas de atividades de atividade da economia



(seca e frigorífica) dos seus clientes, com acrescida rapidez, eficiência, fiabilidade e versatilidade". O 'transit-time', garante a empresa, "é o menor do mercado", conseguindo operar a distância Lisboa/Mindelo "em cinco dias". A Transinsular diz ser ainda "o único armador a oferecer ligações regulares diretas entre Portugal, Sal e Boavista, tendo agências próprias naquelas quatro ilhas".

Miguel Gomes, CEO da Transinsular, é taxativo: "com esta aposta, a Transinsular otimiza as soluções de transporte de mercadorias para os mercados de Cabo Verde e também para Guiné-Bissau, Mauritânia e Canárias". Com isso, "consolidou a sua posição como o parceiro preferencial no transporte de exportação de peixe para a Europa, e ainda garante a ligação entre estes e os mercados do Norte da Europa, Báltico, Mediterrâneo e Ásia, entre outros".

E acrescenta que "os 28 anos de experiência da Transinsular a operar no mercado de Cabo Verde e Bissau, alia-

do mar – operação portuária, transporte fluvial, transporte marítimo, agentes de navegação, operação logística e engenharia e reparação naval – num universo de mais de 40 empresas. Está presente em cinco países com operação própria – Colômbia, Uruguai, Cabo Verde, Moçambique e Portugal.

Detém a Transinsular, o maior armador português de marinha de comércio, sendo líder Ibérico no transporte fluvial de mercadorias. Em Portugal, garante, é "o único a movimentar cargas entre navios e barcas", sendo também "o maior operador de terminais portuários", afirmando-se "na vanguarda das empresas que movimentam granéis sólidos e líquidos".

Criado em 1936, com a fundação da Empresa de Tráfego e Estiva, especializada à época no transporte fluvial de mercadorias, o grupo ETE tem capital português e engloba mais de 40 empresas. Movimentam granéis sólidos e líquidos com mais de 16,4 milhões de toneladas anuais.

MANUELA PINTADO, DOCENTE E INVESTIGADORA DA ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PORTO (ESB-UCP), GARANTE

Economia circular: "todos os ingredientes obtidos a partir dos resíduos são confirmadamente seguros e funcionais"

Nunca se falou tanto em cocriar e em economia colaborativa e circular. Muito mais do que reciclar, falamos de uma abordagem estratégica e operacional que assenta na redução, reutilização, recuperação e reciclagem de materiais e da energia, de forma a potenciar valor e, em consequência, o tempo de vida útil dos produtos, matérias-primas e recursos na economia, com isso contribuindo para uma maior sustentabilidade da vida no planeta. Em entrevista à "Vida Económica", Manuela Pintado, docente e investigadora no Centro de Biotecnologia de Química Fina da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto (ESB-UCP) com responsabilidade na área de biotecnologia agroalimentar, explica o potencial deste conceito. E as vantagens de as empresas trabalharem em estreita ligação com as universidades na exploração e obtenção de novos ingredientes a partir dos seus resíduos. Aos mais desconfiados, Manuela Pintado deixa uma certeza: "o consumidor pode ficar descansado porque todos os ingredientes obtidos a partir dos resíduos são confirmadamente seguros e funcionais".

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Vida Económica – Para quem não está familiarizado com este conceito, o que é a economia circular e que potencial é que tem?

Manuela Pintado – Fala-se muito dos quatro 'R'. Passámos muito do que era a economia linear para uma fase de reciclagem. Neste momento há várias fases, ou seja, todas as matérias-primas vão-se reutilizando em circuito fechado. Ou seja, quando eu transformo matéria-prima, ela

irá dar origem a outra e assim sucessivamente. E, portanto, quando falamos de economia circular, falamos no reutilizar, reciclar, reparar e reduzir. De alguma maneira, tudo o que é uma primeira fase de uma matéria-prima originará sempre um novo produto, continuamente. E isso leva a que possamos ter sustentabilidade na economia e a nível social. É um modelo que vem ao encontro das preocupações com a redução do impacto do carbono e as mudanças climáticas.

VE – Quer dar-me exemplos?

MP – Dou-lhe um exemplo de algo que fizemos aqui na ESB há pouco tempo quando transformamos o osso das espinhas de bacalhau. A espinha de bacalhau é composta essencialmente por colágeno e hidroxiapatite, que são fosfatos de cálcio. Neste momento, o fósforo é um dos componentes que estão a reduzir imenso no nosso ecossistema. Há problemas de obtenção de fósforo. Ora, quando eu pego numa espinha, que habitualmente iria para alimentação animal – e muitas vezes esse fósforo não é utilizado pelo animal, porque ele vai procurar sobretudo o proteína da espinha –, quando eu transformo a hidroxiapatite nesse fosfato estou a usar uma matéria-prima que já existia, transformo o fosfato e, dentro, posso obter a hidroxiapatite que é um componente que vai buscar fonte de fósforo que está em redução e posso transformar diretamente a hidroxiapatite que pode ser aplicada em próteses ósseas, em remoção de metais do ambiente ou outros novos produtos. No fundo, peguei numa espinha de um bacalhau ou de uma sardinha que pode originar um novo componente que pode dar origem a novos produtos. Nada termina. Tudo circula. Tudo se transforma.

VE – Nessas matérias primas que podem

ser reutilizadas também estão os resíduos orgânicos ou os produtos alimentares em finais de vida?

MP – Tudo. Quando pensamos em resíduos, pensamos em todos. Nós, na Escola Superior de Biotecnologia, temos dedicado sobretudo à valorização, transformação e aproveitamento dos resíduos agroalimentares. Obviamente que muitas ideias podem depois ser modelos para outras indústrias. Quando pensamos nos resíduos agroalimentares, muitos dos seus componentes podem ser aproveitados novamente pela indústria agroalimentar, para alimentação humana, para a agricultura ou para alimentação animal, mas poderão – e esse é o desafio e o interesse que tem a economia circular – ter outro valor, um valor cosmético, farmacêutico ou, aqueles que têm menos valor, ir para fertilizantes ou para a produção de energia. No fundo, conseguimos, de uma matéria-prima que já não está a ser utilizada, tirar vários patamares de valor.

VE – E as empresas estão verdadeiramente conscientes deste potencial, por um lado, e interessadas em participar nestes processos?

MP – As empresas, em tudo o que lhes pode dar valor, estão interessadas. O grande ponto é mostrar-lhes o valor que existe. Normalmente, cada empresa quando tem o seu problema resolvido – e o problema é 'eu tenho um resíduo e alguém me retira o resíduo e paga-me o resíduo ou o subproduto' – consegue um equilíbrio, porque ela está concentrada no seu processo. Muitas empresas passaram a ter um problema quando, de repente, a legislação mudou e aquele resíduo que era recolhido tinha um valor e deixou de ter. A partir daí a empresa passa a ter um custo adicional, porque tem de pagar para gerir os seus resíduos. E este foi um 'forcing' para que as empresas agroalimentares se estimulassem a pensar o que fazer aos resíduos, porque têm de gerir a sua produção e a acumulação de resíduos ou de subprodutos é um problema, porque deixa de haver capacidade de armazenagem.

VE – Um problema em que sentido?

MP – Uma indústria de cereais, por exemplo, que usa os seus silos para armazenar matéria-prima, se os encher com subproduto, como é o caso da sêmea, que é recolhida para alimentação animal, bastam alguns dias de acumulação em que não seja recolhida para implicar uma paragem da produção. Portanto, o subproduto é um problema que tem de ser muito bem gerido pelas empresas, que devem estar preparadas para novas regulamentações que imponham custos sobre estes resíduos e para arranjar novas soluções caso as soluções atuais deixem de existir. A verdade é que há empresas que começam a olhar para o subproduto como um valor. Ou seja, se, até agora, as empresas geravam valor a partir das ma-



Manuela Pintado, docente e investigadora da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto (ESB-UCP).

lisadas no processo. E cada ingrediente que podemos obter tem de ser sempre validado, quer quanto ao valor que tem e quanto ao como e onde pode ser aplicado. Temos de fazer prova do conceito de aplicação. E aí está implícito o valor económico que pode ter. Além disso, temos de provar que é seguro, porque qualquer ingrediente que está a ser gerado para alimentação humana ou animal ou para a indústria farmacêutica ou cosmética implica sempre testes de segurança que garantam que esse ingrediente pode ser integrado numa cadeia agroalimentar.

VE – Da experiência que tem é possível comprovar que os novos produtos resultantes deste reaproveitamento de matérias-primas é seguro?

MP – A maior parte deles é segura. Em média, todos os resíduos, se forem processados, armazenados, transportados em condições e mantidos quase num processo de HCCP [implementação e gestão dos sistemas de segurança alimentar] e se forem transformados em condições de temperatura e com processos adequados, os ingredientes finais, mesmo assim, devem ser comprovados em termos de segurança.

VE – Porquê?

MP – Porque muitos destes processos implicam concentrações. Enquanto eu tenho um miligrama de metal pesado num peixe que, numa alimentação normal, nem é detetado, se eu concentrar uma tonelada de peixe em um quilo, o que vai acontecer é que alguns componentes que podem ter algum risco de segurança, quando concentrados, podem passar a tê-lo. Portanto, é obrigatório que cada ingrediente que obtemos de cada um desses processos seja sempre validado em termos de segurança. O risco é pe-

queno, mas é da responsabilidade ética de toda a investigação.

VE – Os consumidores que adquiram produtos resultantes desta economia circular podem estar tranquilos?

MP – Podem. E sobretudo porquê? Porque antes de o colocar no mercado vamos ter a certificação de cada produto. E todo o processo de certificação de um produto alimentar implica que haja uma verificação muito rigorosa pelas entidades oficiais, que só ficará provada se garantirmos e demonstrarmos tanto a funcionalidade desse produto como a sua segurança. Portanto, todo o consumidor poderá ficar descansado que todos os ingredientes que possam ser obtidos a partir dos resíduos são confirmadamente seguros e funcionais. Este processo é longo, precisa de conhecimento científico especializado e precisa, na maior parte dos casos, de equipas multidisciplinares. Portanto, é fundamental que as empresas procurem as universidades e os centros de investigação para o apoio ao desenvolvimento destes novos ingredientes.

VE – Mas há outras entidades envolvidas nestes processos?

MP – Este é um processo que não implica apenas a indústria e a universidade. É fundamental que as entidades governamentais e reguladoras entrem e comecem a participar mais proximamente destes desenvolvimentos. Isto para que se antecipem os problemas e se possam acelerar os processos de acreditação e certificação. Caso contrário, são processos longos e que falham, muitas vezes, porque terminamos uma investigação e só depois é que entramos em contacto com as entidades reguladoras e estes são processos que demoram muitos anos. E, sobretudo, tudo o que se faz em agroalimentar tem margens muito pequenas, pelo que é cada vez mais importante integrarmos equipas decisoras com os investigadores e as empresas para que estes processos sejam mais rápidos.

Fundo Ambiental (apenas) destinou um milhão de euros para acelerar economia circular

Em Portugal, os apoios do Fundo Ambiental destinados à promoção de ações no âmbito da economia circular apenas destinaram, em 2017, "um milhão de euros". Foram "recebidas 66 candidaturas" e "apoiados 20 projetos", revelou à "Vida Económica" fonte oficial do Ministério do Ambiente. Na próxima segunda-feira, dia 9 de outubro, em Lisboa, "haverá uma cerimónia

pública em que se assinarão os contratos de financiamento destes projetos", adiantou a mesma fonte.

O Ministério de Matos Fernandes garante que, "para 2018, o apoio à economia circular vai continuar, sendo que haverá uma diversidade maior no âmbito da sua aplicação". No entanto, não foram revelados os montantes financeiros desses apoios.

METAS PARA A ECONOMIA CIRCULAR A MÉDIO PRAZO

- **Produtividade material da economia:** 1,17 → de PIB/kg materiais consumidos em 2020 e 1,72 → de PIB/kg em 2030 (Compromisso para o Crescimento Verde)
- **Redução de emissões de CO2:** redução entre 18% e 23% até 2020 face aos valores de 2005 | redução entre 30% e 40% até 2030 face aos valores de 2005 (Plano Nacional para as Alterações Climáticas)
- **Incorporação de resíduos na economia (resíduos valorizados, exceto energia/resíduos produzidos):** 68% em 2020, 86% em 2030 (Plano Nacional de Gestão de Resíduos)

FONTE: Ministério do Ambiente.

Plano de ação para a economia circular concluído "no início de novembro"

No dia 2 dezembro de 2015 a Comissão Europeia adotou um pacote legislativo destinado à transição para uma economia circular na União Europeia (UE). Para além das propostas legislativas sobre resíduos e metas destinadas a estimular o desvio de opções de eliminação e a reforçar a reutilização e a reciclagem, foi estabelecido um Plano de Ação para a Economia Circular, que dá suporte a esta abordagem em toda a cadeia de valor.

Esta ambição tem uma base pragmática: dados revelados pela Comissão Europeia dizem que consumimos hoje cerca de 62 mil milhões de toneladas de recursos por ano, dos quais apenas reciclamos 7%. Em 2050, iremos consumir entre 85 a 186 mil milhões de toneladas, para alimentar uma economia global com nove mil milhões de pessoas. A própria UE apenas consegue suprir 9% do abas-

tecimento das 54 matérias-primas críticas para a sua economia.

Convém não esquecer: entre 1950 e 2015, a população mundial cresceu três vezes, mas a economia mundial cresceu 14 vezes. Seremos 7,8 milhões de seres humanos no planeta em 2020, mas o número de habitantes deverá crescer para 8,5 mil milhões em 2030 e para 9,7 mil milhões em 2050.

Ora, com base na evidência de que vivemos num planeta com recursos finitos e serviços ambientais no limite da sua capacidade, o Governo português, seguindo as orientações da UE, colocou em consulta pública a sua proposta de Plano de Ação para a Economia Circular, cujo prazo terminou a 30 de setembro.

Em resposta às questões colocadas pela "Vida Económica", o Ministério do Ambiente revelou que, "até ao momento [29

de setembro], foram recebidos contributos de cerca de 30 entidades distintas, entre instituições governamentais, associações empresariais, empresas privadas, instituições de ensino superior, câmaras municipais, ONGAs e cidadãos". Isto, para além das sugestões já recolhidas "no âmbito das três sessões de divulgação pública que ocorreram durante o mês de setembro, que registaram uma média de presenças na ordem das 100 pessoas cada".

Questionado sobre qual a data da apresentação da Estratégia final do Governo, contemplando já os contributos públicos, o Ministério tutelado por João Pedro Matos Fernandes diz "não ter ainda uma data formalmente agendada". Garante, contudo, que estão a fazer "todos os esforços para que o Plano de Ação esteja finalizado e aprovado no início de novembro".

PRESIDENTE DA EMPRESA, JOÃO NUNO MENDES, EM ENTREVISTA À "VIDA ECONÓMICA" À MARGEM DA 'PORTO INNOVATION WEEK'

Águas de Portugal investe 800 milhões de euros até 2023

O atual presidente da Águas de Portugal (AdP), João Nuno Mendes, sucedeu a Afonso Lobato de Faria na presidência da empresa, depois de este renunciar ao cargo por "discordância com o caminho traçado" pela tutela. Na última semana, acedeu a uma entrevista à "Vida Económica" à margem da Porto Innovation Week, que reuniu cerca de 800 empresas tecnológicas, 'startups', investigadores, investidores, 'utilities', entidades reguladoras, decisores e líderes políticos.

A AdP, que emprega 3257 pessoas e fatura 646 milhões de euros, acaba de receber 'luz verde' do BEI para um empréstimo de 420 milhões de euros e vai "investir 800 milhões até 2023". Em paralelo, está a trabalhar um projeto-piloto de regadio no Alentejo. João Nuno Mendes garante: "temos toda a disponibilidade para trabalhar com as empresas do setor privado ou agentes do setor público sempre que isso implique a reutilização da água".

Vida Económica – A Porto Innovation Week acolhe aqui dezenas de oradores nacionais e internacionais. Qual é o grande objetivo deste evento?

João Nuno Mendes – O setor afirmou-se em Portugal pelo seu desempenho, no segmento água e no do saneamento e águas residuais. Temos excelentes experiências, mas a continuidade do sucesso passa muito por nós. É preciso termos uma grande abertura a novas tecnologias, a outros operadores, a outras experiências. E esta é uma excelente iniciativa, que permite trazer muita gente de outros países para o Porto.

VE – O Banco Europeu de Investimento (BEI) aprovou há dias um empréstimo de 420 milhões de euros à AdP para os próximos quatro anos. Que investimentos é que estão previstos?

JNM – Exatamente. Desse empréstimo autorizado pelo BEI contratámos uma primeira tranche de 220 milhões. Estamos a falar de investimentos maioritariamente – mais de 60% - dirigidos ao setor do saneamento, mas também vamos fazer a renovação intensiva do nosso parque. Nós já temos um parque que representa um investimento acumulado de 6,8 mil milhões de euros de

ativos que exploramos todos os dias – ETAs, ETARs, condutas que temos sob gestão, etc.

VE – Que investimentos é que a AdP está a realizar neste momento?

JNM – Estamos a fazer duas ETARs de grande dimensão no Algarve – a de Faro-Olhão e a de Companheira, em Portimão – que devemos ter concluídas no próximo ano. Temos em curso nas águas públicas do Alentejo um investimento superior a 100 milhões de euros que é fundamental para dar melhores garantias de abastecimento e qualidade da água, de ligação ao Alqueva e, naturalmente, para cumprir as diretivas europeias em matéria de águas residuais. Temos algumas intervenções de renovação em Lisboa na ETAR de Beiro-las, uma intervenção na ETA de Vale da Pedra, que faz parte do universo EPAL, uma remodelação no Choupal, na região Norte temos um conjunto de investimentos significativos de ligação da alta à baixa da responsabilidade da AdP e dos municípios – condutas, reservatórios, etc – etc. Ao todo, com todos estes investimentos prevemos servir mais cerca de 400 mil pessoas em água e 400 mil pessoas em saneamento.

VE – A médio prazo qual é o plano de investimentos utilizando este empréstimo do BEI?

JNM – O nosso plano de investimento a médio prazo orça cerca de 800 milhões de euros. Estamos a falar de inter-



João Nuno Mendes, presidente da Águas de Portugal (AdP).

venções cada vez mais pequenas, pelo facto de a reatuação aumentar a sua dimensão. Estamos a falar de investimentos significativos, mas naturalmente que à medida que formos fazendo a sua realização ajustaremos o calendário.

VE – Mas quando fala de um investimento de 800 milhões é a que prazo?

JNM – Diria que é um plano de médio prazo. Estaremos a falar de sensivelmente até 2022/2023, já contando com adaptações ao calendário que normalmente ocorrem decorrente de os projetos que temos serem cada vez mais complexos. Os projetos de inovação em infraestruturas já existentes são particularmente complexos de projetar. Não basta substituir o equipamento; todo o processo tem de ser revisitado pelas nossas equipas de engenharia. Ao todo vamos ter mais ETARs, mais ETAs, mais quilómetros de condutas para conseguirmos atingir essas 400 mil pessoas em água e 400 mil pessoas em saneamento. Esse é o grande objetivo.

VE – Para além da vertente de abastecimento de água às populações, que papel assume a AdP no abastecimento de água destinada à agricultura?

JNM – O grupo AdP concentra-se no serviço relacionado com o consumo doméstico e o tratamento de parte de efluentes industriais. Relativamente à agricultura temos alguns projetos-piloto em estudo, que poderão ser realizados a breve prazo, por exemplo para aproveitamento de água residual tratada para rega de vinhas. É uma matéria que estamos a estudar. Temos um caso concreto em cima da mesa, que tem até alguma complexidade, porque a água residual tem de ser sujeita a tratamentos adicionais, precisa de encaixar com os requisitos que o nosso potencial cliente precisa para que as autoridades ambientais e de saúde validem o projeto. É no Alentejo. Ainda estamos a trabalhar com o cliente, é preciso afinar, quer o que é fornecido, quer a infraestrutura.

VE – É um projeto que pode vir a ser replicado noutras regiões do país?

JNM – Sim, nós acolhemos estes projetos com essa ambição. A reutilização da água pode ser muito importante em zonas onde existe escassez de água, como no Alentejo.

VE – A AdP está, portanto, aberta a parcerias com privados nesta área?

Desperdício de água na agricultura é de 40%

De acordo com o Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água 2012-2020 (PNUEA), assinado em junho de 2012 pela então ministra da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território Assunção Cristas, Portugal iniciou o século XXI com uma procura anual de água no território continental estimada em cerca de 7.500 milhões m³, no conjunto dos três setores: urbano, agrícola e industrial.

O setor agrícola é, em termos de volume, o maior consumidor (>80%), mas é também aquele em que as perdas, estimadas em 40%, são maiores, derivadas de falhas no sistema de armazenamento, transporte e distribuição. Também no setor agrícola, o maior consumidor de água, foi aquele onde se verificou uma redução de consumo mais significativa.

A ineficiência do uso da água é es-

pecialmente gravosa em períodos de escassez hídrica. E Portugal já atravessou vários períodos de seca, sendo a mais recente a que se registou em 2004/2005 e, agora, em 2017. Além da dimensão social inerente à vivência de uma seca pelas populações e setores produtivos diretamente afetados, uma seca pode representar um forte impacto económico. De acordo com o PNUEA, o montante global dos custos setoriais da seca de 2005 ascendeu a 286.205.800 euros, 39 milhões dos quais na agricultura.

Numa outra vertente, existe a estimativa de que em Portugal são reutilizadas anualmente apenas 6,1 milhões de m³ de águas residuais tratadas, colocando-os na metade inferior do ranking europeu nesta matéria. A UE tem por objetivo chegar aos 6000 milhões de m³ de água reutilizada em 2025, tendo por base 964 milhões de m³ de água reutilizados em 2006.

JNM – Sim. Com privados ou públicos, como é o caso das câmaras quando estamos a falar da utilização da água residual tratada para a rega de jardins. Portanto, nós temos toda a disponibilidade para trabalhar com as empresas do setor privado ou agentes do setor público sempre que isso implique a reutilização da água. Agora, tudo isso leva

tempo. É preciso conhecer as especificações, construir o projeto e que o utilizador final tenha isso como propósito. Esse é um trabalho para o qual nós nos estamos a preparar. E o mais interessante é passar da fase dos projetos-piloto para uma fase de industrialização. Se tivermos escala, as rentabilidades serão outras.

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

PUB

Ciclo de Conferências
VITIVINICULTURA
2ª edição

«Vinhos do Távora/Varosa: UMA REGIÃO PARA ESPUMANTES DE EXCELÊNCIA»

Tarouca (Auditório da Casa do Paço de Dalvares)

ORGANIZAÇÃO:
VidaEconómica

PATROCINADOR:
COTESI

COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL TÁVORA-VAROSA

MAIS INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES
heldermarques@vidaeconomica.pt

20 OUTUBRO

OUTRAS CONFERÊNCIAS PREVISTAS NO CICLO:

- MADEIRA
- LISBOA
- BAIRRADA

PROGRAMA

10h00 Sessão de Abertura
Orlando Lourenço (presidente da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos do Távora/Varosa, CVRVV); Manuel Cardoso (Diretor da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte)

Painel 1 | Mercados e Internacionalização

10h15 Sónia Vieira (ViniPortugal), «Cenário de Exportação dos Vinhos Portugueses. Oportunidades e Desafios»

10h30 Maria Fernão-Pires (I.V.V.), «O Valor da Certificação dos Produtos na sua Internacionalização»

Coffee-break

Painel 2 | Tecnologia e Inovação

11h15 Igor Gonçalves (ADVID, Cluster da Vinha e do Vinho), «Que condições climáticas futuras? Caso da Região Vitivinícola Távora-Varosa»

11h30 João Cardoso (FEUP), «Avaliação de Ecoeficiência do Processo Produtivo de uma Organização Vitivinícola»

11h45 Rui Marques (Cotesi), «A importância do agrotêxteis para a proteção da cultura da vinha»

Painel 3 | Mesa Redonda: Os casos de sucesso do Távora/Varosa

Convidados: João Silva (Cooperativa Agrícola do Távora), Paulo Jesus (Casa de Vinhago) e António Carlos Pinto Ribeiro (Casa de Santo António de Britiande)

Moderador: Marc Barros, jornalista da Vida Económica.

ENCERRAMENTO

NOTA: o programa poderá sofrer alterações por motivos alheios à organização.

SISTEMAS DE PROTEÇÃO DE CULTURAS ANTECIPAÇÃO E EXTENSÃO

- ANTI-GRANIZO
- ANTI-CHUVA
- ANTI-ESCALDÃO
- ANTI-PÁSSARO
- SISTEMAS DE CONDUÇÃO E TUTORAÇÃO
- ESTRUTURAS DE SUPORTE
- ACESSÓRIOS

SOLUÇÕES SEGURAS PARA AS MAIS EXIGENTES CULTURAS

ASSEGUAMOS AS SUAS COLHEITAS.

www.cotesi.com

PUB

Agricultura apoia 75 projetos agro-florestais com 20 milhões

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

O ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Luís Capoulas Santos, presidiu esta semana à sessão Competitividade e Sustentabilidade no Complexo Agro-Florestal – Apresentação dos Grupos Operacionais, que decorreu em Oeiras. A iniciativa tinha como objetivo “promover a inovação tecnológica aplicada à resolução de problemas do setor agroflorestal ou a aplicação da inovação e do conhecimento no aproveitamento de novas oportunidades no âmbito do complexo agroflorestal”, com isso “aumentado a competitividade e a eficiência na utilização dos recursos, promovendo o desenvolvimento territorial integrado”.

O Ministério de Capoulas Santos anunciou que os 75 grupos operacionais, apoiados com mais de 20 milhões de euros para desenvolver projetos de inovação, são parcerias constituídas por empresas, designadamente agrícolas e agroindustriais, centros de investigação e instituições de ensino superior.

Das 177 candidaturas apresentadas, envolvendo 1475 parceiros, representando todas as

fileiras do setor, foram aprovados 75 projetos, envolvendo 654 parceiros.

O investimento total em investigação e inovação ultrapassa os 32 milhões, revela o Ministério da Agricultura, dos quais 20,425 milhões de euros serão financiados através do Programa de Desenvolvimento Rural 2020.

Enteetanto, na última semana o Ministério da Agricultura, através do IFAP, Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, procedeu ao pagamento de um montante global de 51 milhões de euros aos agricultores.



Luís Capoulas Santos, ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural.

FEAGA	<ul style="list-style-type: none"> • Novo Regime da Vinha - 14,8 milhões • Seguro Vitícola de Colheitas - 3,4 milhões • Ações Produção/Comercialização de Mel - 2,1 milhões • Promoção Vinho Mercados Países Terceiros - 2,0 milhões • Fundos Operacionais - Frutas e Hortícolas - 6,5 milhões
FEADER	<ul style="list-style-type: none"> • PDR 2020 – Investimento - 15,5 milhões • Outros - milhões 6,7

Ministra do Mar anuncia plano de repovoamento de sardinha

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

A ministra do Mar, Ana Paula Vitorino, revelou em finais de setembro, à margem de uma sessão de esclarecimento sobre mecanismos financeiros europeus destinados à economia azul – Mar 2020, Fundo Azul e EEA Grants -, em Leça da Palmeira, que está a ser desenvolvido um projeto para o repovoamento da sardinha na costa portuguesa.

Referindo que a extinção da sardinha ao largo da costa portuguesa é motivado por fatores externos, não se devendo à pesca excessiva, uma vez que “as alterações climáticas provocam fluxos migratórios de certas espécies para outros mares, que assim alimentam outros predadores marítimos”, a governante adiantou que “o projeto está a decorrer nas instalações do IPMA, no Algarve, onde já há reprodução de outras espécies, sendo agora o desafio consegui-lo com a sardinha”.

Ana Paula Vitorino ressaltou que, embora não haja ainda respostas, uma vez que se trata de um projeto iniciático, o objetivo é “analisar até que ponto se pode potenciar o repovoamento da sardinha através da produção em cativeiro e, depois, colocando esta espécie em determinados locais” do mar. Desta forma, explicou a ministra, “fazemos com que a sobrevivência de cada

espécie aumente, para que possa haver maior capacidade de pesca e se possa resolver o problema” da manutenção de algumas espécies em vias de extinção. Ou seja, não resolvendo totalmente o problema, este será “um esforço adicional que temos obrigação de fazer para tentar encontrar soluções”.

Além das negociações e dos planos de gestão, a governante revelou que “existem também programas” para aprofundar o repovoamento de algumas espécies, de que é exemplo esta parceria entre o Governo e o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA).



Dos apoios financeiros apresentados para a economia azul, a ministra destacou o destinado aos jovens pescadores. É “algo que está previsto no Mar 2020, não só para o início da atividade mas, também, para a sua manutenção, apoiando a formação, a eficiência energética e os equipamentos a bordo”, disse.

Recorde-se que, em finais de julho, o Conselho Internacional para a Exploração do Mar (ICES, em inglês), um organismo científico que aconselha a Comissão Europeia sobre as quotas de captura de peixe, aconselhou Portugal a parar por completo, durante os próximos 15 anos, a pesca de sardinha, de modo a que o stock deste peixe regressasse a níveis considerados aceitáveis.

Fim das quotas na UE no setor do açúcar

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt

Terminou a 30 de setembro, ao fim de cerca de 50 anos em vigor, o último regime de quotas agrícolas ainda em vigor e que gere a produção de açúcar na União Europeia. A decisão de pôr agora termo às quotas de açúcar foi acordada entre o Parlamento Europeu e os Estados-membros na reforma de 2013 da política agrícola comum (PAC), na sequência de um amplo processo de reforma e reestruturação que teve início em 2006. O setor do açúcar foi “exaustivamente reestruturado entre 2006 e 2010, com o apoio de 5,4 mil milhões de euros”, refere a Comissão Europeia através de um comunicado divulgado na última semana.

Em resultado, diz a Comissão, o setor

“conseguiu preparar-se cuidadosamente para este momento e a produtividade melhorou de modo substancial ao longo dos últimos anos”.

O fim do sistema de quotas dá agora aos produtores “a possibilidade de ajustarem a produção às oportunidades comerciais concretas”, nomeadamente prospectando novos mercados de exportação.

Phil Hogan, comissário responsável pela pasta Agricultura e Desenvolvimento Rural, afirmou, a este propósito, que “o fim do regime de quotas representa uma viragem importante para o nosso setor do açúcar e marca uma outra etapa de vulto na orientação da política agrícola comum para o mercado”.

Os produtores, diz Phil Hogan, “terão agora oportunidade de expandir a sua presença nos mercados mundiais e, com



os apoios adequados da Comissão Europeia – como o Observatório do Mercado do Açúcar, que presta informações atempadas e pertinentes –, deverão ter todas as possibilidades de êxito”.

Em Portugal há três fábricas de refinação de açúcar a operar: a RAR Açúcar, no Porto, agregada à holding com o mesmo nome; a SIDUL, em Loures,

detida pela American Sugar Refining; e a DAI — Sociedade de Desenvolvimento Agroindustrial, cujo capital é maioritariamente espanhol e está sediada em Coruche. Esta última encontra-se em regime de ‘layoff’, ou seja, de suspensão temporária da atividade da quase totalidade dos seus 104 trabalhadores.

De acordo com a Comissão Europeia, a UE é o maior produtor mundial de açúcar de beterraba (aproximadamente 50% do total). Contudo, o açúcar de beterraba representa apenas 20% da produção mundial de açúcar, sendo os restantes 80% produzidos a partir da cana-de-açúcar. Já a beterraba-sacarina é maioritariamente cultivada na metade norte do território da UE, que tem clima mais propício. A UE tem também uma importante indústria de refinação de açúcar de cana importado em bruto.