

# Notícias da CNCDA

6ª edição – Newsletter julho 2021



## Junta de Freguesia de Airães é a 1ª a receber o selo “Produção sustentável, Consumo Responsável” da CNCDA



A CNCDA já iniciou a atribuição do Selo “Produção Sustentável, Consumo Responsável”, uma das medidas previstas na Estratégia Nacional e que visa dar visibilidade a todas as entidades, singulares e coletivas públicas e privadas, que no âmbito da sua atividade contribuem para reduzir o Desperdício Alimentar.

Destacamos aqui a Junta de Freguesia de Airães, que com a iniciativa de redistribuição de alimentos a famílias em situação de vulnerabilidade foi a primeira entidade a solicitar/receber a utilização deste selo distintivo.

## Webinar Combate ao Desperdício Alimentar | Da Investigação à Indústria



O [IAPMEI](#), em parceria com a e a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, realizou no passado dia 9 de junho mais um webinar dedicado ao Combate ao Desperdício Alimentar, em que foram apresentados vários projetos que constituem bons exemplos de aplicação industrial no combate ao desperdício alimentar.

Para além das questões que se prendem com a sustentabilidade e a valorização de subprodutos e resíduos agroalimentares, a integração da inovação no combate ao desperdício agroalimentar tem como objetivo reposicionar as empresas desta cadeia de valor em patamares mais competitivos e sustentáveis, promovendo a adoção de soluções integradas de Bioeconomia.

Consulte o [programa](#) e veja a gravação do evento [aqui](#).

## A Comissão Europeia convida o setor privado a juntar-se à Plataforma da UE para as Perdas e Desperdício Alimentares.



Até ao dia **23 de julho de 2021** estão abertas candidaturas para que as entidades do setor privado, com experiência na prevenção do desperdício alimentar, se possam tornar membros desta plataforma no seu segundo mandato (2022-2026).

Consulte toda a notícia e aceda ao formulário no [website](#) da CNCDA!

Fonte: PFLW

## Fórum sobre Resíduos Alimentares do Consumidor Europeu



Fonte: JRC

O Joint Research Center (JRC) da Comissão Europeia publicou no seu website um apelo a colaboradores para a criação de um Fórum de Resíduos Alimentares do Consumidor Europeu.

Pretende-se criar um fórum multidisciplinar, que junte investigadores e profissionais na área da prevenção do desperdício alimentar dos consumidores, de modo a reunir dados e identificar soluções práticas para reduzir o desperdício de alimentos ao nível do consumidor.

O objetivo é produzir um compêndio com as melhores práticas, de modo a facilitar a adoção de intervenções eficazes para reduzir o desperdício alimentar dos consumidores.

O prazo para manifestação de interesse termina a 12 de agosto de 2021 e poderá encontrar mais informação através das seguintes ligações:

[Convite à manifestação de interesse para participar no projecto-piloto da Comissão Europeia Fórum Europeu de Resíduos Alimentares](#)

[Site do JRC - ligação para aplicativos e mais informações](#)

---

## Code of conduct for responsible business and marketing practices



O documento agora publicado pela Comissão Europeia representa um dos primeiros resultados concretos da Estratégia *Farm to Fork*. Este Código, de subscrição voluntária, foi desenvolvido pela indústria alimentar da UE (associações e empresas), com o envolvimento ativo e a contribuição de outras partes interessadas (incluindo organizações internacionais, ONG, sindicatos e associações comerciais), em concertação com os serviços da Comissão Europeia. Com este código pretende-se melhorar a sustentabilidade da atividade desenvolvida pelos operadores 'do meio' da cadeia alimentar (Indústria, retalho e distribuição),

contribuindo para a construção de sistemas alimentares ambientalmente sustentáveis e que contribuam para a mitigação das alterações climáticas, em conjunto com os demais elos da cadeia agroalimentar.

O código de conduta, que inclui compromissos relativos à prevenção e redução das perdas e desperdício alimentares, pode ser consultado [aqui](#).

---

## Investigadores da Universidade de Coimbra desenvolvem embalagem comestível



Investigadores da Universidade de Coimbra desenvolvem embalagem comestível.

Há vários anos que diversos grupos de investigadores têm vindo a aplicar esforços no sentido de desenvolver alternativas ao plástico utilizado para acondicionar os produtos alimentares. Têm sido utilizadas diversas abordagens, que podem passar pela utilização de materiais biodegradáveis, pelo desenvolvimento de materiais que prolonguem o tempo de vida útil dos produtos ou mesmo que sejam comestíveis, como aconteceu com a investigação conduzida na universidade de Coimbra. Encontre [aqui](#) mais pormenores deste trabalho, que constitui um excelente exemplo de economia circular.

## «Consumir de preferência antes de» e «Consumir até»



Estas são as designações adotadas na rotulagem dos produtos alimentares.

Descubra [aquí](#) as diferenças e evite o desperdício alimentar!

Fonte: Comissão Europeia

## ***Combater o desperdício alimentar, uma responsabilidade partilhada do produtor ao consumidor***

Para receber a **Newsletter da CNCDA**, envie uma mensagem para [cncda@gpp.pt](mailto:cncda@gpp.pt) com o "assunto" [SUBSCREVER]