

Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar 1

Relatório de progresso

Reportado a 30/06/2021

¹ Aprovada nos termos da resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018, de 5 de abril, publicada no Diário da República, 1.ª série, n.º 82, de 27 de abril de 2018

Índice

Introdução.....	3
Desenvolvimentos por medida com incidência no período em análise	4
Acompanhamento das matérias relevantes ao nível da União Europeia	11
ANEXO	13

INTRODUÇÃO

Este é o décimo relatório de progresso da Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA), instituída pelo [Despacho n.º 14202-B/2016](#), publicado no DR, 2.ª série, n.º 227, de 25 de novembro de 2016, a qual tem como missão promover a redução do desperdício alimentar através de uma abordagem integrada e multidisciplinar.

De acordo com o n.º 12 do citado despacho, a CNCDA monitoriza, avalia e identifica as necessidades de adaptação da Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (ENCDA) e do Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar (PACDA) aprovados pela [Resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018, de 5 de abril](#), devendo elaborar relatórios periódicos, a apresentar à Senhora Ministra da Agricultura.

O presente relatório incide sobre o período de 1 de janeiro a 30 de junho de 2021, marcado por um agravamento das condições geradas pela pandemia Covid-19 no primeiro trimestre do ano, com efeitos repercutidos ao longo da cadeia agroalimentar, nomeadamente no canal HORECA, cuja limitação de atividade teve também implicações ao nível da redistribuição alimentar.

Pese embora os sistemas de abastecimento alimentar nunca tenham colocando em causa a disponibilidade de alimentos são e seguros à população em geral, as novas dinâmicas em que a sociedade se encontrou mergulhada, em domínios como o do teletrabalho (maior número de refeições realizadas no lar), pela menor frequência dos estabelecimentos comerciais, bem como o facto da época festiva da Páscoa e celebrações associadas ou mais recentemente no comprometimento das habituais festividades dos Santos Populares pelas restrições impostas ao canal HORECA (horários reduzidos), traduziram-se em acrescidos desafios, de que são exemplo os circuitos da redistribuição e doação de alimentos, pese a prevalente opinião de que a pandemia contribuiu para reduzir o desperdício alimentar.

No período em apreço, de assinalar a produção de novas publicações da Comissão Nacional, ao nível da *Newsletter*, a qual procura continuar a sensibilizar o Grande Público para o Combate ao Desperdício Alimentar e divulgar eventos passados e futuros, quer da própria Comissão quer de associados seus ou de instâncias e organizações internacionais, bem como proceder à divulgação de boas práticas que possam inspirar novas atitudes e projetos.

De igual modo, após a operacionalização do requerimento *online* da candidatura em março último, regista-se o lançamento e atribuição do Selo distintivo “Produção Sustentável, Consumo Responsável”, o qual é dirigido a todos os operadores económicos da cadeia agroalimentar, bem como pessoas coletivas, de natureza pública ou privada, designadamente organizações não-governamentais e instituições particulares de solidariedade social, que pretendam promover e dar visibilidade a iniciativas no âmbito do combate ao desperdício alimentar alinhadas com os objetivos estratégicos da ENCDA.

Importa por fim, sublinhar que o ano de 2021 traduz o final do mandato da presente Comissão Nacional, estabelecido na RCM nº 46/2018 de abril de 2018. Assim, o presente documento é igualmente um relatório de fim de atividades de 2020, pelo que importa “afinar” e reportar os

indicadores de medida do Plano de Ação da Estratégia Nacional para permitir a sua devida avaliação, independentemente dos termos em que a mesma venha a ser definida.

Nesse sentido e independentemente dos trabalhos desenvolvidos pelo CNCDA, importa sublinhar o conjunto de iniciativas de projetos legislativos levados a cabo por iniciativa de diversos Grupos Parlamentar da A.R, que se traduziram na recente aprovação da Lei 51/2021 de 30 de junho último.

O referido Diploma, determina a realização de um inquérito nacional sobre o Desperdício Alimentar, com vista à recolha de dados que permitam obter um diagnóstico realista sobre o nível de perdas alimentares em Portugal. O mesmo, é dirigido aos agentes que atuam nas diversas fases da cadeia alimentar, competindo à CNCDA determinar o procedimento metodológico e organizar a realização do Inquérito, sendo o tratamento dos dados obtidos da responsabilidade do INE.

A nível internacional, sublinhe-se a renovação de mandato da PFLW por novos 5 anos (2022/2026), ao nível desta, da promoção de um Código de Boa Conduta, ou da criação de um *Hub online* de prevenção do desperdício alimentar, o qual vai alojar no mesmo site informação base dos diversos EM ao nível das suas Estratégias Nacionais e iniciativas inovadoras de Combate ao Desperdício Alimentar, bem como de dados efetivos ao nível de medição de desperdício em diferentes elos da cadeia agroalimentar (ver adiante em desenvolvimentos recentes UE).

Um convite à apresentação de candidaturas de organizações do setor privado interessadas em aderir à Plataforma no seu novo mandato foi publicado pela Comissão em 22 de junho de 2021.

DESENVOLVIMENTOS POR MEDIDA COM INCIDÊNCIA NO PERÍODO EM ANÁLISE

Apresentam-se de seguida os principais desenvolvimentos nas medidas do Plano de Ação da Estratégia Nacional que tiveram desenvolvimento no período compreendido entre 1 de janeiro e 30 de junho de 2021 com base na informação dos respetivos promotores, devendo também ser consultadas as respetivas fichas de medida em anexo.

Medida 1 (ASAE/DGAV) - *Rever e difundir linhas de orientação de segurança alimentar com vista ao combate ao desperdício*

A ASAE tem estado a desenvolver esforços em parceria com várias entidades na área da Investigação, Desenvolvimento e Inovação incluindo Instituições do Ensino Universitário na criação de um projeto financiado, tendo em vista elaborar um plano de amostragem de géneros alimentícios para averiguar o seu estado de salubridade e adequação para o consumo. O projeto inclui ainda a elaboração de um Manual de Boas Práticas e formação dos operadores envolvidos na doação, receção, confeção e/ou fornecimento de géneros alimentícios. O projeto encontra-se neste momento a aguardar financiamento, estimando-se que seja possível ter início ainda no decorrer de 2021.

Devido à atual situação de pandemia provocada pela Covid-19, apenas foi possível realizar 1 sessão de divulgação e/ou formação com 56 participantes, dirigida ao canal HORECA, durante o primeiro semestre de 2021.

Tendo igualmente em conta e, face ao estado de emergência vivido, a conclusão da revisão do documento estimada para final de 2020, sobre os géneros alimentícios que podem ou não ser doados, bem como um *flyer* de comunicação sobre esta temática, onde se possam elencar de forma resumida os alimentos elegíveis para doação, teve que ser adiada para o segundo semestre de 2021.

A ASAE encontra-se em fase final de conclusão da tradução para a língua portuguesa do parecer científico da EFSA: "Orientações sobre a marcação de datas e informações alimentares relacionadas". Nesse parecer científico, que funciona como uma espécie de ferramenta, foi desenvolvida uma abordagem baseada no risco a ser seguida pelos operadores das empresas do setor alimentar para os ajudar na decisão do tipo de marcação de data dos seus produtos alimentares (ou seja, quando aplicar as menções "consumir até..." ou "consumir de preferência antes de..."), definição do prazo de validade e a informação alimentar relacionada que deve ser fornecida na rotulagem, a fim de garantir a segurança dos alimentos. Foi ainda desenvolvida uma árvore de decisão constituída por uma lista sequencial de 10 perguntas, e sustentada com exemplos, para ajudar os operadores das empresas do setor alimentar a decidir o tipo de marcação de data para um determinado produto alimentar, i.e., se é necessária uma data de durabilidade mínima ou uma data limite de consumo.

Devido à variabilidade entre EM, entre produtos alimentares e hábitos de consumo, não foi considerado adequado apresentar prazos indicativos para alimentos doados ou comercializados para além da data de durabilidade mínima. No entanto, os princípios gerais delineados no Painel BIOHAZ da EFSA (2018a) e na Comunicação da Comissão 2020/C 199/01 podem ser aplicados em toda a UE.

A utilização desta ferramenta pelos operadores das empresas do setor alimentar visa diminuir o desperdício alimentar, sem, no entanto, comprometer a segurança alimentar. Esta abordagem baseada no risco, deve ser uma parte integrante do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.

Será efetuada a divulgação desta ferramenta durante o ano 2021, através de um manual de execução, *flyers* e, se possível, sessões específicas junto das entidades interessadas.

Durante o presente ano, está prevista nova publicação da EFSA nesta área (Parte 2 – Informação alimentar), que incidirá sobre as informações fornecidas aos consumidores sobre as condições de conservação, prazos de consumo após abertura e práticas de descongelação. A ASAE, após publicação desse parecer, procederá também à sua tradução para língua portuguesa e respetiva divulgação.

Medida 2 (DGC) - Promover ações de sensibilização junto dos consumidores

Sem atualização no período por parte do promotor da medida face à ausência de trabalhos a assinalar.

Medida 3 (DGE) - *Desenvolver ações de sensibilização para a população em idade escolar*

Sem atualização no período reportado por parte do promotor da medida, tendo sido a última atualização a 30/06/2020, conforme ficha de medida em anexo.

Medida 4 (DGAV/ASAE) - *Desenvolver ações de formação específicas para diferentes segmentos da cadeia*

A ASAE no presente período apenas teve a oportunidade de realizar 1 sessão específica com 56 participantes dirigida ao Canal HORECA, por força do contexto de pandemia COVID-19 que determinou regras e imposições legais que obstaculizaram de forma severa a realização deste tipo de eventos.

Medida 5 (INE) - *Publicar regularmente painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de área dedicada a este tema*

(Ver adiante texto incluído na Medida 12)

Medida 6 (GPP/DGC) - *Divulgar boas práticas*

Neste primeiro semestre de 2021, e no domínio do selo distintivo, após o seu formal lançamento na plenária de 29 de setembro último, bem como dos procedimentos associados à sua operacionalização (consultar o respetivo separador em www.cncda.gov.pt) através da publicação do Regulamento interno de uso do Selo e do Manual de Normas, é de assinalar a operacionalização cabal da medida que resultou até ao momento na aprovação de 13 distintas entidades da cadeia agroalimentar, incluindo Juntas de Freguesia, as quais fizeram chegar junto da Comissão Nacional inúmeros pedidos de esclarecimento sob o modo como poderiam voluntariamente aderir ao mesmo, demonstrando enorme interesse nesta iniciativa.

O modelo de governança do Selo, que assegura a tramitação processual adequada à sua boa gestão, no quadro de cooperação existente entre as entidades promotoras da medida foi adotado e ainda foi solicitada a colaboração da ASAE no âmbito da fiscalização da medida, aquando do seu oportuno envolvimento.

A Newsletter da CNCDA conheceu no período a publicação de 2 números (janeiro e abril) estando no prelo concluída a 6ª edição (julho de 2021).

Medida 7 (IAPMEI) - *Promover o desenvolvimento de processos inovadores*

O impacto da pandemia COVID19 e as conhecidas alterações impostas ao normal funcionamento das entidades da envolvente empresarial e das empresas, acarretou alterações nas ações em carteira para 2021.

No âmbito dos compromissos assumidos, o IAPMEI tem continuado a desenvolver contactos, no sentido de identificar projetos e boas práticas que impactem no Combate ao Desperdício Alimentar, quer junto de centros de conhecimento e de investigação, quer junto do tecido empresarial. Este esforço de inventariação é levado a cabo pelas diferentes delegações do IAPMEI em todo o país.

No período em referência destacam-se as seguintes iniciativas:

- Ciclo de debates: Conversas Circulares por Zero Desperdício

Iniciativa da responsabilidade da Associação Zero Desperdício que tem atuado há mais de 10 anos na área da Economia Circular e Colaborativa lançou este ciclo de um ciclo de conversas para discutir o tema. Esta ação contou com apoio institucional da *SmartWaste* Portugal. A primeira edição subordinada ao tema “Barreiras e Oportunidades na Economia Circular” teve lugar dia 11 de março e contou com a participação do IAPMEI, da CIP, da SEDES e da NOVA SBE.

- Dia 7 de abril realizou-se o *webinar* “Combate ao Desperdício Alimentar | Da Investigação à Indústria - Estratégias Integradas para a Valorização do Setor Agroalimentar”, organizado no âmbito de uma parceria entre o IAPMEI e o Instituto Politécnico de Bragança. # O evento contou com 347 espetadores únicos desde o início da transmissão e o vídeo teve 132 visualizações desde que foi publicado.
- Dia 9 de junho o *webinar* “Combate ao Desperdício Alimentar | Da Investigação à Indústria”, organizado no âmbito de uma parceria entre o IAPMEI e a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. # O evento contou com 271 espetadores únicos desde o início da transmissão e o vídeo teve 88 visualizações desde que foi publicado.

Medida 8 (ASAE/DGAV) - Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios

A ASAE está a proceder à elaboração de vários documentos sobre a doação de géneros alimentícios, com especial enfoque nos tipos de alimentos a doar e regras aplicáveis, bem como à produção de um *flyer* de comunicação sobre essa temática, (mais informação disponível na Medida 1 – ASAE).

Medida 9 (GPP/APA/INE/DGAV/ASAE/DGRM) - Melhorar a articulação e envolvimento da administração do Estado na regulação europeia e internacional

No período em apreço, a CNCDA através do GPP enquanto seu Coordenador Nacional, deu resposta às solicitações remetidas pela PFLW, relativas ao ponto de situação da implementação das Recomendações para a Ação em Portugal, ao impacto e avaliação do papel da PFLW durante o período 2017-2021, assim como sugestões para o 2º mandato da plataforma para o período 2022-2026.

Medida 10 (GPP/APA) - Criar e dinamizar uma plataforma colaborativa que permita identificar disponibilidades por tipo de géneros alimentícios

O procedimento para a aquisição de serviços para o fornecimento de uma plataforma eletrónica para combate ao desperdício alimentar, em modelo de serviço (SaaS), que havia recebido duas propostas, foi encerrado, encontrando-se em ultimção a tramitação final, que se espera que ocorra no decorrer do segundo semestre de 2021.

Medida 11 (DGAE/DGAV) - Promover locais específicos para venda de produtos em risco de desperdício

Na sequência do Compromisso Voluntário estabelecido entre a APED, o GPP, a DGAE e a DGAV, assinado a 16 de outubro de 2018, e tendo presente os propósitos visados por esta medida, no retalho alimentar, a pandemia teve igualmente reflexo na operacionalização dos apoios de bens alimentares às comunidades envolventes, cujo processo se encontra fortemente dependente da execução por voluntários afetos às instituições sociais, que condicionaram a sua atividade por força das medidas de confinamento.

Não obstante, as empresas associadas da APED desenvolveram todos os esforços para dar continuidade às medidas de prevenção do desperdício alimentar, de entre as quais os apoios às comunidades locais.

No último ano, deu-se continuidade às iniciativas desenvolvidas neste âmbito, que incluem não só medidas direcionadas para a produção, para reduzir o desperdício de produtos alimentares na origem, como ao nível da operação diária e logística, para além da oferta comercial. As iniciativas desenvolvidas têm subjacente a perspetiva de que é necessário reforçar a atuação ao longo de toda a cadeia de valor, não só na produção, como na distribuição e disponibilização dos produtos em loja, e ainda junto dos consumidores e comunidades envolventes.

Destacam-se as seguintes ações desenvolvidas ao longo do último ano, desenvolvidas por uma ou mais insígnias do universo dos associados da APED, que se traduzem numa abordagem alargada à cadeia de valor, algumas das quais em continuidade dos anos anteriores:

- Desenvolvimento de sinergias com a produção agrícola e pecuária para aquisição de alimentos não calibrados, designados “legumes feios”, que anteriormente tinham pouco ou nenhum valor comercial, apesar do seu perfil nutricional ser equivalente ao dos restantes produtos.
- Incorporação de frutas e legumes “feios” em sopas e refeições prontas ou em vegetais cortados e lavados prontos a utilizar (produtos de 4ª gama), ou em sumo feito na hora em loja.
- Disponibilização de frutas e legumes com defeitos naturais a preços mais acessíveis, sem colocar em causa a sua qualidade (produtos “feios”), e de modo a incentivar o seu consumo.
- Otimização de ferramentas de gestão logística, de modo a reduzir o tempo dos produtos no fornecedor e o controlo da temperatura durante o transporte, garantindo a chegada ao cliente no menor tempo possível e com a máxima frescura.
- Aplicação de ferramenta para otimização da gestão de stocks, para que os colaboradores possam ajustar os pedidos às necessidades reais dos consumidores.
- Melhoria e monitorização da gestão operacional na área da segurança alimentar, através de campanhas de sensibilização e formação dos colaboradores, gestão dos stocks e monitorização de indicadores de desperdício.
- Utilização de sistema circular de caixas reutilizáveis para o embalamento e transporte de frutas e legumes. Além da poupança de caixas de cartão e de resíduos, o sistema permite a minimização de quebras e a danificação dos bens durante o transporte, contribuindo para a redução do desperdício alimentar.

- Depreciação do preço dos produtos que se aproximam do fim da data de validade, ou dos produtos confeccionados ao final do dia, acelerando o seu escoamento e sensibilizando o consumidor para o combate ao desperdício alimentar. Em alguns casos, existe a prática de colocação de etiqueta adicional na embalagem e disponibilização em local sinalizado, que permite aos clientes comprarem os produtos com o tempo suficiente para os consumirem em segurança.
- Promoção da (re)embalagem de alguns produtos quando alguma das unidades que o compõem não é comercialmente atrativa ou quando estão a chegar ao fim de validade, reduzindo o preço e assegurando todos os requisitos de higiene e segurança. Neste âmbito, também são realizadas parcerias com plataformas que permitem a venda de cabazes de produtos em risco de desperdício a preços especiais.
- Venda a granel de produtos diversos desde frutas, legumes, marisco e produtos de padaria e pastelaria, assim como venda de produtos de marca própria em doses.
- Publicação de artigos em revistas e *websites* próprios ou livros de receitas que incluem, entre outros, boas práticas para reaproveitamento de excedentes e redução do desperdício alimentar.
- Ações de sensibilização assinaladas em datas especiais, como o Dia Mundial do Ambiente, bem como guias e *workshops* de sensibilização para o cliente sobre o combate ao desperdício, segurança e qualidade alimentar, proveniência dos produtos e alimentação saudável e sustentável, alguns realizados no âmbito da Lisboa Capital Verde Europeia 2020.
- Ações de formação e sensibilização para o consumo sustentável e a economia circular a alunos do ensino básico.
- Melhor gestão e aproveitamento dos alimentos, sendo exemplos: produção de bolos, doces ou chutneys a partir de excedentes de frutas e legumes; produção de cerveja e de pão ralado a partir de excedentes de pão que não foi possível doar; corte de frutas de maiores dimensões para permitir a compra dos produtos nas quantidades desejadas; armazenamento e entrega das borras de café das cafetarias aos produtores locais para aproveitamento como fertilizante biológico. Sempre assegurando todos os requisitos de higiene e segurança alimentar.
- Aproveitamento para doação a instituições de solidariedade social e cantinas de proximidade de produtos que não obedecem a todas as condições comerciais, mas que se encontram em adequadas condições de higiene e segurança alimentar. De forma a garantir que os alimentos são seguros para doação, é promovida a formação dos colaboradores sobre a identificação, seleção e separação desses alimentos. A doação de alimentos para as instituições inclui refeições preparadas e prontas a consumir.
- Aproveitamento dos produtos em adequadas condições de higiene e segurança alimentar para disponibilização nas áreas sociais das lojas e entrepostos, bem como em *caterings* internos e externos, reforçando a mensagem de “prevenção do desperdício”.
- Aproveitamento das sobras de pão, pastelaria específica e peixe em ração para animais, numa lógica de economia circular.

Durante o semestre a que se reporta este relatório, foi dado a conhecer os números no que se refere à doação de produtos alimentares por parte dos associados da APED.

Apesar do contexto de pandemia e das condicionantes associadas, **em 2020 foram direcionadas para doação cerca de 18.534 toneladas de produtos alimentares** provenientes dos estabelecimentos dos associados da APED, de acordo com o cumprimento de regras de segurança alimentar, mais 16% do que no ano anterior.

De acordo com estimativas, **em 2020 evitou-se o desperdício de mais de 12.300 toneladas de produtos que estavam prestes a atingir a data de validade, mais 17% do que em 2019**, através de um circuito para facilitar o consumo destes produtos em condições de segurança (p.ex. identificação dos produtos com etiqueta específica e depreciação do preço). **Estão abrangidas cerca de 1.800 lojas com esta medida.**

Medida 12 (INE) - Desenvolvimento da metodologia para o cálculo do desperdício alimentar nas diferentes fases da cadeia

A evolução da pandemia e o confinamento geral a que o país ficou sujeito, ditou o adiamento do agendamento de nova reunião da Task-force para o setor dos Hotéis, Cafés e Restaurantes do Grupo de Trabalho para o Tratamento Colaborativo do Desperdício, Perdas e dos Resíduos Alimentares, para 24 de junho. Na sequência desta reunião o INE preparou uma ficha técnica a preencher pelas entidades envolvidas em função da tipologia de estabelecimento (AHRESP no âmbito da restauração tradicional, GERTAL para a Restauração Coletiva na Área Escolar e Área Empresa e a ITAU enquanto representante da Restauração Coletiva na Área Saúde e Social). Esta ficha técnica permite identificar a abordagem e as linhas metodológicas gerais que serão seguidas pelas entidades atrás referidas, na medição do desperdício alimentar bem como uma inventariação do número e tipo de recursos necessários e respetivo orçamento. Foi solicitado a estas entidades a devolução da ficha preenchida durante a semana de 5-9 de julho para avaliação do INE e agendamento de reuniões setoriais (semana de 12 a 16 de julho), com cada uma das entidades tendo em vista consensualizar a versão final de cada uma das propostas. Após este processo, o INE enviará à APA a versão final do orçamento estimado para a medição do desperdício alimentar destas entidades, tendo em vista um pedido de financiamento que poderá passar por uma candidatura ao Fundo Ambiental ou obtenção de financiamento através dos EEA Grants. Aguarda-se com expectativa o resultado desta diligência, uma vez que algumas das entidades poderão começar imediatamente (assim o financiamento esteja disponível), tendo por horizonte temporal o final do ano para a conclusão da recolha de dados.

Neste semestre foi ainda possível obter da Federação Portuguesa dos Bancos Alimentares (23 de junho), os dados das doações desde 2010, tipificados por produto, tipo de entrada e saída e desagregados regionalmente de acordo com a localização dos Bancos Alimentares que incluem as entradas e saídas por tipo de produto. Estes dados permitirão complementar o sistema de informação relativo ao desperdício alimentar contribuindo para a concretização da medida 5 e, tendo em conta que de acordo com a metodologia “Fusions” as doações são consideradas um elo adicional da cadeia de abastecimento alimentar, complementar o quadro global de medição do desperdício (medida 12).

A 23 de março, o INE enviou ao GPP, um documento com a metodologia, calendarização e a abordagem de implementação do sistema de medição do desperdício alimentar à luz das

condições técnicas e logísticas atuais. A 25 de maio, e após enviados os esclarecimentos às questões levantadas pelo GPP, o INE deu por concluída esta tarefa. Este documento, antes do envio ao GPP, foi previamente articulado com a APA.

Medida 13 (DG Saúde / ISS. IP.) - Desenvolver projetos piloto na área da saúde e nutrição

Sem atualização no período reportado por parte do promotor da medida, tendo sido a última atualização a 30/06/2020, conforme ficha de medida em anexo.

Medida 14 (GPP) - Elaborar relatórios periódicos para apresentação à tutela e divulgação geral

No período em apreço, face ao contexto pandémico Nacional e sua repercussão sobre os trabalhos da Comissão Nacional, optou-se pela não realização do relatório alusivo ao 1º trimestre de 2021, razão pela qual o presente documento caracteriza e descreve 6 meses de execução (1 de janeiro a 30 de junho de 2021).

ACOMPANHAMENTO DAS MATÉRIAS RELEVANTES AO NÍVEL DA UNIÃO EUROPEIA

A CNCDA continua a acompanhar as reuniões a nível da UE, tendo participado no dia 11 de fevereiro numa reunião do [subgrupo Doação de Alimentos](#), em que foram apresentadas comunicações sobre o Fundo Europeu de Apoio aos mais Carenciados (atualização), o plano de contingência para assegurar o abastecimento e segurança alimentares, a disseminação das linhas de orientação europeias para a doação de alimentos, plataformas digitais para a recuperação e redistribuição de excedentes alimentares, o plano de ação da Holanda para a redução do desperdício alimentar, lições aprendidas durante a pandemia e o projeto de quantificação do impacto dos Bancos Alimentares.

Ainda em fevereiro (25), realizou-se também uma reunião do [subgrupo Doação de Alimentos](#), na qual foram apresentadas as linhas de ação e mobilização que a Comissão Europeia pretende implementar, as quais passam pela adoção das Recomendações para a Ação, o fortalecimento da base de evidências para a prevenção do desperdício alimentar e a partilha de boas práticas. Para tal, pretende-se proceder à avaliação da eficácia das iniciativas existentes (como por exemplo, dos Bancos Alimentares, que já está em curso), a criação de um fórum dedicado ao desperdício alimentar no consumidor e a **criação de um Hub online de prevenção do desperdício alimentar**. Nesta reunião foram ainda apresentados alguns casos práticos, nomeadamente, ao nível da medição do desperdício alimentar nas cantinas escolares da Suécia, o plano de ação da Holanda para atingir o ODS 12.3 e o exemplo da Re-food 4 Good, em Portugal.

A 18 de março, realizou-se a [10ª reunião plenária da Plataforma para as Perdas e Desperdício Alimentares](#) (PFLW), que contou com a intervenção do Comissário Kyriakides, que encorajou os EM (e as empresas) a aproveitarem os apoios do Mecanismo de Recuperação e Resiliência da UE, através da inclusão da perda e da prevenção do Desperdício nos seus planos de recuperação. Salientou ainda a urgência de alcançar as metas em matéria de redução das perdas e desperdício alimentar e a necessidade de envolver todos os cidadãos europeus no desenvolvimento de sistemas alimentares mais sustentáveis, anunciando que a Comissão irá propor no próximo ano a revisão das regras sobre prazos de validade e a criação do fórum dedicado ao desperdício alimentar no consumidor (anunciado na reunião do subgrupo Ação e

Implementação). O Comissário salientou também que ainda não estamos no caminho certo para alcançar os objetivos de Desenvolvimento Sustentável, exortando à ação concertada de todos os atores, públicos e privados, de toda a cadeia de abastecimento agroalimentar, saudando a iniciativa da FAO de desenvolver um código de conduta voluntário sobre perda de alimentos e redução de resíduos, fazendo uma referência ao [code of conduct for responsible business and marketing practices](#) que está a ser desenvolvido pela Comissão e que foi entretanto publicado, e elencando os instrumentos da UE destinados a apoiar a transformação do sistema alimentar, terminando a sua intervenção ao salientar a importância da PFLW, cujos trabalhos contribuíram para orientar o trabalho a nível da UE nos últimos anos e inspirar novas ações nos EM, e com a expectativa de que o novo mandato de 5 anos, constitua uma oportunidade para a PFLW dar ainda maiores contributos para a redução das perdas e desperdício alimentar ao nível da UE.

Da reunião destacam-se as comunicações apresentadas sobre o trabalho realizado pela PFLW nos últimos anos e o calendário de atividades até final de 2021, o impacto da PFLW e das Recomendações para a Ação em dois EM, os questionários destinados aos EM sobre a PFLW e a implementação das Recomendações para a Ação, atualizações sobre o desenvolvimento dos trabalhos a nível da UE em área como a medição, datas de validade e dos consumidores, atualizações sobre o desenvolvimento dos trabalhos de construção de códigos de conduta relacionados com o desperdício alimentar que estão a ser promovidos pela UE e FAO, o relatório 2021 da FAO sobre Desperdício Alimentar e a preparação do FOOD SYSTEMS SUMMIT, organizado pelas Nações Unidas, a realizar em setembro.

Um convite à apresentação de candidaturas de organizações do setor privado interessadas em aderir à Plataforma no seu novo mandato foi publicado pela Comissão em 22 de junho de 2021.

ANEXO

O presente anexo contém as fichas das 14 medidas constantes da Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar aprovada nos termos da Resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018, de 5 de abril, publicada no Diário da República, 1.ª série, n.º 82, de 27 de abril de 2018. Foram adicionados campos, quando aplicável, para descrição concreta das ações em cada medida ou de observações e aferição provisória das metas e indicadores, atualizados, quando possível, a 30 de junho de 2021. Devido aos efeitos da pandemia COVID-19, algumas ações não foram realizadas.

MEDIDA 1	M1- Rever e difundir linhas de orientação de segurança alimentar com vista ao combate ao desperdício		
Objetivos	Melhorar os conhecimentos em todos os elos da cadeia alimentar de forma a diminuir os desperdícios gerados e melhorar a segurança dos géneros alimentícios doados		
Descrição	<ul style="list-style-type: none"> Fazer chegar a todos os elos da cadeia, guias de boas práticas e procedimentos já existentes, de modo a promover um maior combate ao desperdício e aumentar o nível de segurança nas doações dos géneros alimentícios já existentes Rever práticas e procedimentos implementados no terreno ao nível das entidades envolvidas 		
Público-alvo	Todos os elos da cadeia interveniente: Operadores do sector alimentar, IPSS e Autoridades competentes nas diversas áreas de intervenção, diretamente ou através das suas associações representativas		
Metas	Indicadores	Vigência	
- Atingir em 2021, diretamente ou através das suas associações representativas 90% dos produtores primários 90% dos agro industrias 90% do retalho alimentar 90% do canal HORECA 90% das IPSS - Revisão anual de práticas e procedimentos implementados (meta a considerar em conjunto com M8)	- % de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam diretamente ou através das suas associações representativas, guias de boas práticas e procedimentos - N.º de revisões de práticas e procedimentos implementados (Indicadores a considerar em conjunto com M8)	A partir de janeiro de 2018	
		Promotor	Executor
		ASAE, DGAV	ASAE, DGAV
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	<p>A- Percentagem de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam diretamente ou através das suas associações representativas, guias de boas práticas e procedimentos (estimativa até final de 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,5 % dos produtores primários - 18 % das agroindústrias - 4,5 % do retalho alimentar - 3,2 % do canal HORECA - 67,9 % das IPSS <p>:</p> <p>Pressupostos utilizados para o cálculo dos indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> n.º de visualizações dos documentos no Sítio da internet da DGAV e no n.º de publicações em papel que foram distribuídos. O n.º de operadores que foram alvo desta medida foi igual em todos os segmentos da cadeia agroalimentar <p>Material de divulgação:</p> <ul style="list-style-type: none"> - À Mesa: 100 Mitos - Folhetos com perguntas frequentes (FAQs) relacionadas com o "Combate ao Desperdício Alimentar" - Manual de Procedimentos "Doação de Alimentos Seguros" - Doação de Alimentos Seguros "perguntas frequentes" - Folheto: "Ao desperdiçar não está a ajudar" <p>B - N.º de revisões de práticas e procedimentos implementados: 3</p> <p>Conclusão da revisão do documento, anteriormente prevista para o final de 2020, sobre os géneros alimentícios que podem ou não ser doados, bem como um flyer de comunicação sobre essa temática, onde se possam elencar, de forma resumida, os alimentos elegíveis para doação prorrogada para o 1º semestre de 2021.</p>		

MEDIDA 1 - Detalhe da medida em ações/ subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	Elaboração e divulgação de Folhetos informativos com perguntas frequentes (FAQ's) relacionadas com o "COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR"	set 2018	2020	Documentos maioritariamente já elaborados e que estão a ser coligidos/atualizados
2	Elaboração e divulgação de Procedimentos Técnicos direcionados aos vários elos da cadeia (doadores e recetores)			
3	Elaboração e divulgação de Guias de Boas Práticas	1º trimestre de 2019		
Ações destinadas a IPSS				
1	Sessão de esclarecimentos sobre o tema do Desperdício - Higiene e Segurança Alimentar	26/07/2018	n.a.	Organização – ReFood Arroios (ASAE)
2	Sessão de Sensibilização para a Alimentação Saudável e Combate ao Desperdício Alimentar	21/11/2018	n.a.	Organização- Santa Casa da Misericórdia de Vale de Cambra (ASAE)
3	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	29/04/2019	n.a.	Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
4	Visitas Técnicas	23/05/2019	n.a.	União das Misericórdias Portuguesas
5	Visitas Técnicas	06/06/2019	n.a.	União das Misericórdias Portuguesas (ASAE)
6	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	27/06/2019	n.a.	Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
7	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	18/07/2019	n.a.	Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
8	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	23/07/2019	n.a.	Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade - CNIS
9	Segurança Alimentar	09/09/2019	n.a.	Instituto da Segurança Social - Departamento de Fiscalização - Unidade de Fiscalização do Norte (ASAE)
10	HACCP	28/10/2019	n.a.	Colégio Nuno Álvares Pereira da Casa Pia de Lisboa (ASAE)
Canal HORECA				
1	Higiene e Segurança Alimentar	30/04/2020	n.a.	Organização-Câmara Municipal de Santa Maria da Feira (ASAE)
2	Segurança Alimentar	17/09/2020	n.a.	AESintra -Associação Empresarial de Sintra (ASAE)
3	HACCP vs Simplificação do HACCP	24/03/2021	n.a.	AESintra -Associação Empresarial de Sintra (ASAE)
4	Mitos da restauração, Hortas Urbanas e Flexibilidade do HACCP	14/04/2021	n.a.	LIPOR – Serviço Intermunicipalizado de Gestão de Resíduos do Grande Porto (DGAV)
RETALHO ALIMENTAR				
3	Workshop temático 4 PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR	18/12/2020	n.a.	Organização-DGAE, Direção-Geral das Atividades Económicas e a APED,

				Associação portuguesa de Empresas de Distribuição (com a participação de Jerónimo Martins, Ikea, Mercadona, Sonae, Aldi e Lidl) (ASAE)
--	--	--	--	--

MEDIDA 2	M2- Promover ações de sensibilização junto dos consumidores			
Objetivos	Aumentar o conhecimento dos consumidores relativamente aos prazos de validade dos géneros alimentícios, ao modo de conservação, tipos de produção, entre outros.			
Descrição	Ações de informação aos consumidores para a importância do cumprimento das indicações que constam do rótulo dos géneros alimentícios, nomeadamente sobre as diferentes indicações de prazos de validade (“consumir de preferência antes de” e “consumir até”), os vários tipos de conservação, os cuidados a ter na manipulação dos géneros alimentícios, bem como para o impacto que o cumprimento destas indicações pode ter na diminuição do desperdício alimentar doméstico.			
Público-alvo	Consumidores em geral			
Metas	Indicadores	Vigência		
- Atingir em 2021: 65% dos consumidores (da população)	-% da população portuguesa adulta que tomou contacto com as ações de sensibilização	A partir de julho de 2018		
		Promotor	Executor	
		DGC	DGC e entidades parceiras	
Ponto de situação metas e indicadores 30/06/2021	<p>A Direção-Geral do Consumidor divulgou as suas brochuras junto dos Centros de Informação Autárquico ao Consumidor existentes em 87 Concelhos, que por sua vez as divulgaram nas estruturas autárquicas, ou seja, junto dos seus parceiros locais. Apesar de se conhecer a população em idade ativa dos concelhos abrangidos pelos CIAC não foi possível apurar as percentagens alvo dessa divulgação.</p> <p>No que respeita ao sítio da internet da DGC, de acordo com os dados que constam do documento “Relatório de 2019 - <i>sítio da internet</i> da Direção-Geral do Consumidor” e tendo por base o número de visualizações registadas no menu Informação Normal (página de entrada)/slider, durante o mês de outubro de 2019, as publicações foram alvo de 16454 visualizações. No entanto, estes dados são meras estimativas.</p>			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/ Periodicidade	Observações
1	<p>Produção de brochuras em formato eletrónico (para divulgação nos canais digitais junto das entidades públicas e privadas que compõem o Sistema de Defesa do Consumidor (Entidades reguladoras e fiscalizadoras, Associações de Consumidores, Centros de Arbitragem, Autarquias/juntas de freguesia, Universidades seniores, Polícia de Segurança Pública entre outros), bem como nas Lojas do Cidadão.</p> <ul style="list-style-type: none"> Poupe! Diga NÃO ao desperdício alimentar 	outubro 2018	n.a.	<p>Divulgada, nomeadamente, em: Centros de Informação Autárquico ao Consumidor (CIAC) - 87 Concelhos com CIAC, cuja lista pode ser consultada em: https://www.consumidor.gov.pt/parceiros/sistema-de-defesa-do-consumidor/ciac/ciac-lista-e-mapa-de-localizacao.aspx Entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo (RAL), cuja lista pode ser consultada em: https://www.consumidor.gov.pt/parceiros/sistema-de-defesa-do-consumidor/entidades-de-resolucao-alternativa-de-litigios-de-consumo/ral-mapa-e-lista-de-entidades.aspx Associações de consumidores, cuja lista pode ser consultada em : https://www.consumidor.gov.pt/parceiros/sistema-de-defesa-do-consumidor/associacoes-de-consumidores.aspx</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> Sessão de sensibilização no âmbito da celebração do Dia Mundial do Consumidor na Escola Secundária Fonseca Benevides, em Lisboa. 	28 fevereiro de 2018	n.a.	Escola Secundária Fonseca Benevides, em Lisboa – 12.º ano do Ensino Profissional
3	<ul style="list-style-type: none"> Brochura Páscoa 2019 	abril 2019	n.a.	<p>Divulgada, nomeadamente, em: Centros de Informação Autárquico ao Consumidor (CIAC) - 87 Concelhos com CIAC Entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo (RAL) Associações de consumidores</p>
4	Brochura digital sobre a Leitura do Rótulo	Outubro 2019	n.a.	<p>Publicada no sítio da internet, bem como na página de Facebook da DGC. Divulgada aos 87 Centros de Informação Autárquico ao Consumidor (CIAC) - 87 Concelhos, Junto das 12 Entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo (RAL) sitas no Algarve, Lisboa, Coimbra, Porto, Braga, Guimarães e Madeira. Associações de consumidores</p>

5	Post “Sabia que ...” sobre a importância da correta interpretação das menções relativas à data de durabilidade, com o objetivo de alertar os consumidores para os géneros alimentícios pouco perecíveis poderem ser consumidos, em segurança, depois de terminada a data indicada na embalagem, bem como o seu impacto na redução do desperdício alimentar	abril 2020	n. a.	Divulgado na página de facebook da Direção-Geral do Consumidor
---	--	------------	-------	--

MEDIDA 3		M3- Desenvolver ações de sensibilização para a população em idade escolar		
Objetivos	Sensibilizar a população escolar para a prevenção e o combate ao desperdício alimentar			
Descrição	<p>Desenvolver projetos piloto nas escolas promovendo o envolvimento em atividades cívicas junto da comunidade e, numa segunda vertente, desenvolver conteúdos programáticos. As escolas envolvidas podem, através da sua página Web, além de dar evidência da pedagogia desenvolvida nesta matéria, divulgar estas iniciativas, com envolvimento da respetiva Associação de Pais.</p> <p>Sensibilizar toda a comunidade educativa para a questão do desperdício alimentar.</p> <p>Reforçar as questões da prevenção e combate ao desperdício alimentar previstas no âmbito da Educação Alimentar e contempladas no Referencial de Educação para a Saúde.</p> <p>Integrar no novo documento orientador sobre a oferta alimentar em Refeitórios escolares, recomendações que visem a prevenção/redução dos desperdícios alimentares.</p> <p>Devem as escolas criar estratégias de combate ao desperdício, nomeadamente nas refeições escolares, de acordo com o definido no artigo 4.º do Despacho n.º 5296/2017, de 16 de junho, estando as mesmas plasmadas no Reg. Interno.</p>			
Público-alvo	População em idade escolar			
Metas	Indicadores	Vigência		
<ul style="list-style-type: none"> - 20% de estabelecimentos escolares onde foram desenvolvidas ações específicas integradas na ENCDA - Média de 30% de alunos abrangidos por escola - Média de 20% alunos abrangidos no país (incremento de 4 p.p./ano) 	Percentagem de: <ul style="list-style-type: none"> - Estabelecimentos escolares envolvidas em cada ano letivo - Alunos envolvidos em cada ano letivo 	A partir de setembro de 2018 e anos subsequentes		
			Promotor	Executor
		DGE	Agrupamentos de Escolas, e DGEstE e Municípios	
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2020	<ul style="list-style-type: none"> - 42% dos estabelecimentos escolares envolvidos - 45% de alunos envolvidos 			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/Periodicidade	Observações
1	Integração no novo documento orientador sobre a oferta alimentar em Refeitórios escolares (Circular n.º 3097/DSPE/DGE/2018), recomendações que visem a prevenção/redução dos desperdícios alimentares, publicado em julho de 2018	julho de 2018	n.a.	As escolas têm vindo a criar estratégias de combate ao desperdício, nomeadamente nas refeições escolares, de acordo com o definido no artigo 4.º do Despacho n.º 5296/2017, de 16 de junho, estando as mesmas plasmadas no Reg. Interno e, havendo já protocolos estabelecidos.

MEDIDA 4		M4- Desenvolver ações de formação específicas para diferentes segmentos da cadeia	
Objetivos	Melhorar os conhecimentos de todos os elos da cadeia alimentar de forma a diminuir os desperdícios gerados e melhorar a segurança dos géneros alimentícios doados		
Descrição	Ações de formação técnica aos diferentes elos da cadeia, de modo a aumentar os seus conhecimentos técnicos ao nível da segurança alimentar. Estas formações deverão ser efetuadas em sala, "on job" ou <i>e-learning</i> para uma melhor aplicação dos conhecimentos adquiridos. Os materiais de formação e orientações técnicas serão divulgados no <i>website</i> institucional da CNCDA.		
Público-alvo	Operadores do sector alimentar, doadores e IPSS, diretamente ou através das suas associações representativas		
Metas	Indicadores	Vigência	
- Atingir em 2021, diretamente ou através das suas associações representativas: 70% dos produtores agrícolas 70% dos agro industrias 70% do retalho alimentar 70% do canal HORECA 70% das IPSS - 10 ações de formação específicas realizadas por segmentos da cadeia alimentar	- % de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam, diretamente ou através das suas associações representativas, ações de formação específicas - N.º de ações de formação específicas realizadas	A partir de janeiro de 2018	
		Promotor	Executor
		DGAV/ASAE	DGAV/ASAE Docapesca
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	<p>A - Percentagem de operadores, por elo da cadeia alimentar, que receberam, diretamente ou através das suas associações representativas, ações de formação específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,5% na produção primária • 0,1 % no retalho alimentar • 1,9 % no canal HORECA • 3,9% nas IPSS <p>B - N.º de ações de formação específicas realizadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 37 ações formação (IPSS) no período 2018 a 2019 • 2 ações de formação em 2020 (Canal HORECA) • 1 ação de formação no setor Retalho Alimentar em 2020 • 1 ação de formação (Canal HORECA) em 2021. 		
Detalhe da medida em ações/subações			
N.º	Descrição	Data de lançamento	Observações
1	Colóquio sobre " <i>Sustentabilidade e Desperdício Alimentar na Hotelaria e Restauração</i> "	22/02/2018	Organização - Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre (ASAE)
2	Sessão de Formação para os funcionários do Pingo Doce	07/03/2018	Alverca (DGAV)
3	Apresentação no Parlamento Europeu sobre Política Europeia de Desperdício Alimentar- Iniciativas de Sucesso - <i>A experiência da ASAE</i>	14/05/2018	Org. - Parlamento Europeu (ASAE)
4	Conferência de Inovação e Segurança Alimentar – tema <i>Desperdício alimentar versus sustentabilidade</i>	24/05/2018	Org. - Instituto Politécnico de Leiria (DGAV)
5	Seminário " <i>Saúde Pública e Segurança Alimentar</i> " Tema – <i>Doar alimentos em contexto de calamidade</i>	26/06/2018	Faculdade de Farmácia de Coimbra (DGAV)
6	Sessão de esclarecimentos sobre o tema do <i>Desperdício - Higiene e Segurança Alimentar</i>	26/07/2018	Organização – ReFood Arroios (ASAE)
7	Conferencia Estratégia nacional e Plano de ação de Combate ao Desperdício Alimentar	16/10/2018	CNCDA (GPP)/Mercado da Ribeira
8	Apresentação no 5º Simpósio Nacional "Promoção de uma Alimentação Saudável e Segura – SPASS 2018" denominada "Alimentos (ainda) em condições de consumo"	27/09/2018	Organização- Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, em Lisboa
9	Sessão de Sensibilização para a Alimentação Saudável e Combate ao Desperdício Alimentar	21/11/2018	Organização- Santa Casa da Misericórdia de Vale de Cambra.
10	Pré - requisitos e legislação em restauração	06/02/2019	Organização- Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ASAE)
11	Segurança Alimentar e Económica: Envolvente Legal	11/03/2019	Organização- DELTA (ASAE)

12	Requisitos Gerais e Específicos de Higiene e HACCP	13/03/2019	Organização- ACIB - Associação Comercial e Industrial da Bairrada (ASAE)
13	MAISSEGURANÇA - SEGURANÇA ALIMENTAR	28/03/2019	Organização- Segurança Social (ASAE)
14	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	29/04/2019	Organização- Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
15	Doação de alimentos e combate ao desperdício alimentar	09/05/2019	Misericórdia de Portalegre
16	Segurança Alimentar	15/05/2019	Organização- Câmara Municipal de Cascais (ASAE)
17	Visitas Técnicas	23/05/2019	Organização- União das Misericórdias Portuguesas (ASAE)
18	Higiene e segurança alimentar	29/05/2019	Organização- Associação Comercial, de Serviços e Industrial de Alcobaça (ACSIA) (ASAE)
19	Doação de alimentos e combate ao desperdício alimentar	30/05/2019	Banco Alimentar
20	Visitas Técnicas	06/06/2019	União das Misericórdias Portuguesas (ASAE)
21	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	27/06/2019	Organização- Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade – CNIS (ASAE)
22	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	18/07/2019	
23	Boas práticas de higiene e segurança alimentar	23/07/2019	
24	Segurança Alimentar	09/09/2019	Organização- Instituto da Segurança Social - Departamento de Fiscalização - Unidade de Fiscalização do Norte (ASAE)
25	Disposições Legais para os setores do Comércio, Serviços e Restauração e Segurança Alimentar	17/09/2019	Organização- Associação do Comércio e Serviços do Distrito da Guarda (ASAE)
26	Controlo Oficial de Estabelecimentos de Fabrico de Géneros Alimentícios de Origem Animal	19/09/2019	Organização- Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã (ASAE)
27	Segurança Alimentar e Económica: Envolvente Legal	07/10/2019	Organização- DELTA (ASAE)
28	Doação de alimentos e combate ao desperdício alimentar	30/05/2019	Banco Alimentar
29	Higiene e Segurança Alimentar	18/10/2019	Instituto Universitário Egas Moniz (ASAE)
30	Organização dos Circuitos de doação de Alimentos	24/10/2019	Organização- Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (ASAE)
31	HACCP	28/10/2019	Organização- Colégio Nuno Álvares Pereira da Casa Pia de Lisboa (ASAE)
32	HACCP	08/11/2019	Organização- Escola de Comércio de Lisboa (ASAE)
33	Toxicologia dos Alimentos	08/11/2019	Organização- Faculdade de Farmácia de Lisboa (ASAE)
34	A perspetiva do Regulador sobre a circularidade no setor Agroalimentar	20/11/2019	Organização- Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte (CCDR-N) (ASAE)
35	Boas práticas na manipulação, acondicionamento e transporte de produtos alimentares, na perspetiva da recolha e distribuição de excedentes alimentares	30/11/2019	Organização- Câmara Municipal de Almada (ASAE)
36	Segurança Alimentar	04/12/2019	Organização- Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal (ASAE)
37	Que Mel Consumimos?	07/12/2019	Organização- ADERAVIS - Associação para o Desenvolvimento Rural e Produções Tradicionais do Concelho de Avis (ASAE)
38	Higiene e Segurança Alimentar	30/04/2020	Organização- Câmara Municipal de Santa Maria da Feira (ASAE)
39	Segurança Alimentar	17/09/2020	AESintra -Associação Empresarial de Sintra (ASAE)
40	Workshop temático 4 PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR	18/12/2020	Organização- DGAE, Direção-Geral das Atividades Económicas e a APED, Associação portuguesa de Empresas de Distribuição (com participação de Jerónimo Martins, Ikea, Mercadona, Sonae, Aldi e Lidl) (ASAE)
41	HACCP vs Simplificação do HACCP	24/03/2021	AESintra -Associação Empresarial de Sintra (ASAE)
42	Mitos da restauração, Hortas Urbanas e Flexibilidade do HACCP	14/04/2021	LIPOR – Serviço Intermunicipalizado de Gestão de Resíduos do Grande Porto (DGAU)

MEDIDA 5	M5 - Publicar regularmente painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de área dedicada a este tema			
Objetivos	Publicar informação estatística dos níveis de desperdício alimentar			
Descrição	Implementação de um sistema de informação dedicado à temática do desperdício alimentar que inclui para além da sua quantificação, informação correlacionada (ex.: resíduos, balança alimentar, doações, etc.), publicando regularmente um painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de uma área dedicada.			
Público-alvo	Público em geral, Administração Pública Central, Investigadores e Estudantes			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	- Criação no portal das estatísticas oficiais do INE de área dedicada ao desperdício alimentar até 2020 - Reduzir, para metade, o desperdício alimentar até 2030	- N.º de publicações de estatísticas do desperdício alimentar por segmento da cadeia, a partir de 2020 - Nível de variação do desperdício alimentar por segmento da cadeia	A partir de janeiro de 2019	
			Promotor	Executor
			INE	INE
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	O estudo de viabilidade do projeto das Estatísticas do Desperdício Alimentar, iniciado pelo INE em 2019, teve continuidade em 2020, estando em análise, conjuntamente com a APA e o GPP, uma proposta apresentada pelo INE com uma abordagem revista para a quantificação do desperdício nos diferentes setores intervenientes.			
Observações				
Pressupõe a implementação prévia de um sistema de informação oficial, com inúmeras etapas implícitas, nomeadamente mapeamento da informação disponível, compilação e sistematização, análise, tratamento e validação, formalização dos fluxos de informação, calibração e por fim divulgação da informação quantificada sobre o desperdício alimentar por segmento da cadeia de abastecimento.				

MEDIDA 6		M6 - Divulgar boas práticas (<i>guidelines</i> e casos de sucesso)			
Objetivos	Promover a disseminação de boas práticas que se fazem em Portugal e noutros países, utilizando principalmente o <i>website</i> institucional da CNCDA e o acervo do trabalho de diagnóstico da CNCDA. Incentivar operadores do setor ligados à cadeia agroalimentar a desenvolver iniciativas pioneiras e criativas no combate ao desperdício alimentar				
Descrição	No âmbito do desenvolvimento de práticas pioneiras, visa atribuir um selo distintivo ou logotipo distinguindo as empresas que através das iniciativas levadas a cabo, possam fazer uso do mesmo nas iniciativas ou atuações contra o desperdício alimentar, num reconhecimento tácito ao subscreverem uma declaração/convénio de aceitação voluntária junto daquela estrutura. Existem assim dois aspetos nesta medida, um Prémio de Excelência anual o qual se rege por regulamento próprio a criar e o uso de um símbolo distintivo para todas as organizações ou estruturas que adiram voluntariamente a um código de conduta e valores da ENCDA e como tal subscritoras do mesmo (regulamento interno a ser criado pela estrutura). O selo ou logotipo será sempre acompanhado de um curto enunciado da Estratégia.				
Público-alvo	Sociedade em geral, sendo de particular interesse para todos os cidadãos, empresas, cooperativa e IPSS que estejam ligados ao circuito da doação de géneros alimentícios e da redução do desperdício alimentar				
Metas		Indicadores		Vigência	
- Enquadramento regulamentar até ao segundo trimestre de 2018 - No 1º ano de lançamento da medida, adesão 350 empresas. Considerar incrementos anuais de 20% nos anos subsequentes.		- Publicação de texto jurídico - N.º de empresas (e outras entidades) aderentes concorrentes em cada ano		A partir de julho de 2018	
				Promotor	Executor
				CNCDA (GPP/DGC)	GPP/DGC
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	Divulgação do texto jurídico – Regulamento de uso interno do Selo Divulgação do texto jurídico – Manual de uso interno do Selo Preparação do Formulário de adesão voluntária ao uso do Selo (Desde Março de 2021) O prémio de excelência tem uma proposta de base elaborada, aguarda oportunidade de discussão.				
Detalhe da medida em ações/subações					
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/Periodicidade	Observações	
1	Selo (Uso do símbolo distintivo da CNCDA)	2019	Permanente		
1.1	Concurso prévio de ideias para o logotipo do selo	16/10/18	n.a.	Deliberação tomada pelo Júri (2º Q 2020)	
1.2	Lançamento do regulamento, manual e inscrição para utilização do selo distintivo	2020	Permanente	O Formulário de adesão ao Selo aguarda desenvolvimento informático.	
2	Promover a disseminação de boas práticas que se fazem em Portugal e noutros países	16/10/18	Permanente	(através do sítio da internet da CNCDA) Continua disponível a inscrição de iniciativas para destaque e divulgação através do sítio da internet www.cncda.gov.pt	
3	<i>Newsletter</i>	16/10/20	Mensal	3 edições já publicadas	
4	Brochura	19/10/20	n.a	Divulgação	
5	Operacionalização do Selo Distintivo	26/03/21	Permanente	Conta com 13 selos atribuídos	

MEDIDA 7		M7 - Promover o desenvolvimento de processos inovadores			
Objetivos	Incentivar as empresas, designadamente a Indústria (alimentar, embalagens e outras) a adotar processos inovadores que promovam a redução do desperdício alimentar.				
Descrição	Incentivar práticas que contribuam para a redução do desperdício alimentar, através da promoção de ações de sensibilização e interface com as entidades de I&D e sempre que possível, potenciar instrumentos de política pública a discriminarem positivamente projetos ou iniciativas no domínio da inovação para o combate ao desperdício alimentar.				
Público-alvo	Indústrias alimentares, comerciantes, restaurantes, fabricantes de embalagens, entre outros				
	Metas	Indicadores	Vigência		
	<ul style="list-style-type: none"> Assegurar presença de 80% de PME nas ações de sensibilização e interface a realizar no âmbito do combate ao desperdício alimentar Aumento de 20% ao ano no n.º de PME que passam a integrar formas de discriminação positiva para ações que visam sensibilizar ou reduzir o desperdício alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> % de PME presentes na ações de sensibilização e interface a realizar no âmbito do combate ao desperdício alimentar. % de PME que integram formas de discriminação positiva para ações que visam sensibilizar ou reduzir o desperdício alimentar 	A partir de julho de 2018		
			Promotor	Executor	
			IAPMEI	IAPMEI	
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	<ul style="list-style-type: none"> As 2 ações realizadas em 2018 envolveram 48 empresas, 92% das quais PME. A ação realizada em 2019 contou com 52 participantes representantes de 22 empresas e 12 entidades. Das 22 empresas, 86% são PME. As iniciativas dinamizadas pelo IAPMEI em 2018 e 2019, integraram empresas com projetos/iniciativas associadas ao objetivo da prevenção e/ou redução do desperdício alimentar, como por exemplo, Gelpeixe, Grupo Linos, Campotec, Frubaça, Cooperfrutas, CFER, Hotel Alísios, e Tertúlia Algarvia. A ação realizada via digital em 2020, contou com 314 inscritos dos quais 103 são PME (aproximadamente 33%), participaram nesta iniciativa várias empresas com projetos/iniciativas que têm por objetivo o combate ao desperdício alimentar de forma direta e indiretamente por via da transformação de resíduos alimentares em novos produtos com múltiplas finalidades, onde o setor alimentar se inclui. Destacam-se as seguintes empresas e entidades com trabalho efetivo com empresas no domínio CDA: Sebol - Comércio e Indústria do Sebo, S.A. (Grupo ETSa); Ernesto Morgado, S.A; Lipor - Serviço Intermunicipalizado de Gestão de Resíduos do Grande Porto; CeCOLab - Laboratório Colaborativo para a Economia Circular. No período de janeiro a junho de 2021 realizaram-se 2 iniciativas dinamizadas pelo IAPMEI nos dias 7 de abril e 9 de junho. Estes eventos em formato digital tiveram como objetivo sensibilizar as empresas e as entidades da envolvente empresarial para a adoção de práticas e processos de produção que contribuam para a redução do desperdício alimentar, através da apresentação de um conjunto de projetos promissores na sua valorização e reaproveitamento. <p>Nota: As iniciativas previstas para o 1º semestre de 2020 não se realizaram devido à Pandemia COVID 19.</p>				
Detalhe da medida em ações/subações					
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/Periodicidade	Observações	
1	Divulgação de conteúdos informativos no âmbito do Combate ao Desperdício Alimentar nos veículos de comunicação do IAPMEI	novembro 2017	2017-2020	Partilha dos conteúdos desenvolvidos no âmbito da CNCDA releva para a concretização desta ação.	
2	Realização de Dia Aberto ao Conhecimento "Combate ao desperdício alimentar na Indústria"	2ª Quinzena de outubro 2018	2018	Realização de evento no dia 16 de outubro 2018, nas Caldas da Rainha - Dia Mundial da Alimentação	
3	Realização Dia Aberto ao Conhecimento "Combate ao Desperdício Alimentar na Indústria do Turismo – Setor da Restauração e Hotelaria"	1ª Quinzena de dezembro 2018	2018	Realização do evento no dia 4 de dezembro 2018, em Faro	
4	Realização Dia Aberto ao Conhecimento "Combate ao Desperdício Alimentar na cadeia Agroalimentar: Oportunidades e Desafios"	2ª quinzena de setembro 2019	2019	Realização do evento no dia 16 de outubro de 2019 em Alcobaça.	
5	Realização de <i>webinar</i> dedicado ao tema "Combate ao Desperdício Alimentar - Da Investigação à Indústria"	2ª quinzena de novembro 2020	2020	Realização de evento digital no dia 25 de novembro de 2020.	
6	Realização de <i>webinar</i> "Combate ao Desperdício Alimentar Da Investigação à Indústria - Estratégias Integradas para a Valorização do Setor Agroalimentar"	7/04/2021	2021		
7	<i>Webinar</i> "Da Investigação à Indústria", organizado no âmbito de uma parceria entre o IAPMEI e a UTAD	9/06/2021	2021		

MEDIDA 8		M8 - Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios		
Objetivos	Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios			
Descrição	<p>Ação 8.1. Definição de conceitos comuns e práticas harmonizadas: Tem o objetivo de promover a doação de géneros alimentícios seguros, através da elaboração de procedimentos harmonizados que visem o fomento das doações de géneros alimentícios, mas garantindo que estas são efetuadas de forma responsável e em respeito pelas normas de segurança alimentar. Os procedimentos deverão incluir regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos utilizados. Esses procedimentos deverão ser criados e difundidos por todos os elos da cadeia.</p> <p>Ação 8.2. Avaliação de regras e procedimentos da legislação alimentar: tem por objetivo reavaliar e atualizar orientações periodicamente, visando que o ambiente regulatório seja de fácil execução e perceção pelos operadores económicos envolvidos nos circuitos de doação.</p>			
Público-alvo	Inspetores e corpo técnico da ASAE, da DGAV, operadores do setor alimentar, doadores e IPSS			
Metas	Indicadores	Vigência		
- 10 procedimentos harmonizados adotados	- Procedimentos harmonizados adotados	A partir de janeiro de 2018		
- 1 revisão anual das orientações	- Taxa de revisão periódica de orientações	Promotor	Executor	
(Meta a considerar em conjunto com M1)	(Indicador a considerar em conjunto com M1)	ASAE/DGAV	ASAE/DGAV	
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	Conclusão da revisão do documento relativo a géneros alimentícios que possam ou não ser doados (fim do 1.º semestre de 2021)			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/Periodicidade	Observações
1	Definição de conceitos comuns e práticas harmonizadas: Elaboração de procedimentos harmonizados	2 a 4 procedimentos harmonizados por ano	2020	
2	Avaliação de regras e procedimentos da legislação alimentar: Reavaliar e atualizar orientações periodicamente	1ª Reavaliação até final 1.º trimestre de 2019		
3	Conclusão da revisão do documento sobre Géneros alimentícios (GA) que podem ou não ser doados, bem como um flyer de comunicação sobre essa temática, criando uma listagem de GA elegíveis	Prorrogado o prazo para o fim do 1.º semestre de 2021	2021	

MEDIDA 9		M9 - Melhorar a articulação e envolvimento da administração do Estado na regulação europeia e internacional		
Objetivos	Incrementar os canais de ligação entre a administração do Estado e os reguladores internacionais, promovendo o contributo de atores com interesses comuns e divulgação de informação relevante, preparando articulada e antecipadamente posições nacionais para negociação ou discussão nos fora da União Europeia e OI.			
Descrição	Será instituído na CNCDA um procedimento específico para a articulação atempada entre as entidades com vista à preparação de posições nacionais em reuniões e fora internacionais, bem como o seu respetivo seguimento na temática do desperdício alimentar. Para além disso, insere-se nesta medida a avaliação dos mecanismos de regulação e das barreiras técnicas e administrativas identificadas no diagnóstico, promovendo, ao nível técnico e de forma concertada, as bases para eventuais propostas legislativas (inc. que decorram de legislação UE) que venham a revelar-se adequadas.			
Público-alvo	Entidades da CNCDA, em particular GPP, APA, INE, DGAV, ASAE			
Metas	Indicadores	Vigência		
- 10 reuniões/ano previamente articuladas - 10 reuniões/ano com seguimento articulado - Avaliar até 31.03.2018 as necessidades de atuação sobre os mecanismos de regulação e das barreiras técnicas e administrativas identificadas no diagnóstico	- N.º de reuniões articuladas antecipadamente - % de barreiras/mecanismos de regulação avaliados	A partir de janeiro de 2018		
		Promotor	Executor	
		CNCDA (GPP/APA)	CNCDA (GPP/APA/INE/DGAV/ASAE /DGRM)	
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	<p>O GPP, enquanto coordenação da CNCDA, assegurou presença das reuniões realizadas de grupos de peritos (ato delegado da medição do desperdício alimentar, em estreita articulação com a APA e o INE) e no grupo de Ação e Implementação da Plataforma UE de Perdas e Desperdício Alimentar, tendo ainda acompanhado trabalhos preparatórios no âmbito de estudos desenvolvidos por este subgrupo.</p> <p>Sempre que foram pedidos contributos dos EM, foi solicitada a colaboração dos membros CNCDA e instituições nacionais relevantes para o tema em análise.</p> <p>N.º de reuniões articuladas antecipadamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 em 2018 • 2 em 2019 • 2 em 2020 • 4 em 2021 <p>A necessidade de aprofundar a discussão em torno de alguns temas identificada na fase de diagnóstico começou a ser concretizada com a realização de seminários, em que se promoveu o debate entre as entidades e operadores mais diretamente envolvidos. O n.º final de barreiras encontra-se em apuramento.</p>			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/Periodicidade	Observações
1	Articulação de reuniões: <ul style="list-style-type: none"> • 5 reuniões de Peritos do Grupo de Perdas e Desperdício Alimentar • 5 Reuniões Plenárias da EU Platform on Food Losses and Food Waste – Subgrupo Ação e Implementação • <i>Workshop on key recommendations for action in food waste prevention</i> Contributos para estudos EU sobre: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Date marking</i> (DGAV/ASAE) • Ato delegado da Diretiva 	2018 16/03/2018 04/06/2018 09/07/2018 10/10/2018 23/11/2018 06/12/2018 06/05/2019 12/12/2019 15/06/2020 10/12/2020 30/09/2019	Permanente	

	Resíduos (GPP/APA/INE/DGAV/ASAE)	28/06/2018 08/10/2018		
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States</i> (entidades nacionais com ações no âmbito do combate ao desperdício alimentar) (DGAV/ASAE/FPBA) • <i>Pilot Project on food redistribution</i> • <i>Recomendações de ações para a prevenção e redução do desperdício alimentar da PFLW</i> 	28/11/2018 20/08/2018 29/10/2018		
		11/09/2019		
		15/10/2019 05/11/2019		
2	Atuação sobre os mecanismos de regulação e das barreiras técnicas e administrativa	4.º trim. 2018		
	Preparação e operacionalização de três seminários temáticos	Setembro 2019		
3	Seminário da CNCDA: Datas de validade nos géneros alimentícios	8/10/2019		Issue Paper: Graça Mariano (DGAV) Moderador: Teresa Silveira (Jornal Vida Económica) Relator: Maria Cândida Marramaque (ANIL/FIPA) Participantes: APED, APN, ASAE, Colégio F3, DECO, DGC, DGE, DGRM, FCSH/UNL, FIPA, FPBA, GPP
4	Seminário da CNCDA: Circuitos de doação	24/10/2019		Issue Paper: Iva Pires (FCSH/UNL) Moderador: Joaquim Franco (SIC) Relator: Luísa Magalhães (Associação Smart Waste Portugal) Participantes: AHRESP, Aliança Contra a Fome e Má Nutrição Portugal, ASAE, DGAV, FPBA, GPP e RE-FOOD 4 Good - Associação
5	Seminário da CNCDA: Fiscalidade	31/10/2019		Issue Paper: Margarida Couto (advogada) Moderador: João Gonçalves Pereira (Vereador da CML) Relator: Isabel Jonet (FPBA) Participantes: APA, APED, CAP, CPES, DGSS FCSH/UNL e GPP
6	Webinar medição desperdício alimentar	26/06/2020 25/11/2020		
7	<i>Inquérito sobre o Impacto da COVID-19 no desperdício alimentar em Portugal</i>	14/08/2020	Até 11/09/2020	2851 respostas

MEDIDA 10	M10 - Criar e dinamizar uma plataforma colaborativa que permita identificar disponibilidades por tipo de géneros alimentícios			
Objetivos	Criação de uma plataforma colaborativa entre doadores e beneficiários			
Descrição	<p>Com a criação de uma plataforma colaborativa entre doadores e beneficiários (ou intermediários mediante eventual acreditação prévia) pretende-se a facilitar a ligação entre os produtores de excedentes alimentares e aqueles que necessitam dos mesmos, reduzindo o potencial para o desperdício alimentar.</p> <p>A plataforma deverá dar prioridade à integração entre os vários sistemas de informação já existentes (nos dois sentidos – oferta vs procura), permitir a interação manual entre a oferta e a procura de forma fácil e intuitiva – se necessário complementar com o desenvolvimento de “apps” – permitir a gestão dos bens identificados de acordo com as normas a definir, e produzir os outputs necessários para a boa gestão do desperdício alimentar (indicadores, listagens e documentos necessários).</p> <p>Será igualmente utilizada esta plataforma para disponibilização de informação relacionada com a implementação da ENCDA e monitorização do desperdício alimentar.</p>			
Público-alvo	Empresas do setor alimentar, agrícola e retalho. IPSS, organizações de solidariedade social			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	<ul style="list-style-type: none"> - Data de lançamento para produção da plataforma: julho/19 - Relatório de ponto de situação a apresentar em dez/19 (oferta vs procura; níveis de integração com outros sistemas; quantidades envolvidas; estimativas e tendências) 	<ul style="list-style-type: none"> - Data da finalização do documento dos requisitos funcionais: jul/18 - Data de finalização do processo aquisitivo: nov/18 - Projeto-piloto implementado até março de 2019 - Estimativa de quantidades envolvidas 	Entrada em funcionamento em 2019	
			Promotor	Executor
			CNCDA (GPP, APA)	GPP/APA
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	Foram submetidas duas propostas ao concurso (Anúncio de procedimento n.º 14231/2019) relativo à aquisição de serviços para o fornecimento de uma plataforma eletrónica para combate ao desperdício alimentar, encontrando-se o procedimento em fase de conclusão.			

MEDIDA 11	M11 - Promover locais específicos para venda de produtos em risco de desperdício			
Objetivos	Garantir que bens alimentares próximos da data limite de validade tenham um circuito comercial que facilite o seu consumo.			
Descrição	Pretende-se fomentar o aparecimento de pontos de venda reconhecíveis pelo consumidor, assegurando de igual modo as condições de segurança alimentar e atingindo um leque de consumidores que por falta de informação/divulgação não os consumiriam			
Público-alvo	Consumidores e operadores económicos da distribuição alimentar			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	- Enquadramento regulador até julho de 2018	- Publicação de enquadramento regulador/orientações	A partir de 2019	
	- Sistema de monitorização até dezembro de 2018	- Monitorização de quantidades	Promotor	Executor
			CNCDA (DGAE/DGAV)	DGAE/DGAV, com parceiros do retalho agroalimentar, municípios
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	<p>Em 2019 identificaram-se pelo menos 1.137 lojas com medidas que garantem que os produtos alimentares próximo da data de validade têm um circuito comercial que facilite o seu consumo (mais 36% do que o apuramento efetuado para 2018), a que corresponde um total de 9.054 toneladas (estimativa por defeito) de produtos vendidos nesse ano (mais 9% do que o valor contabilizado em 2018). (Fonte: APED)</p> <p>Em 2020 evitou-se o desperdício de mais de 12.300 toneladas de produtos que estavam prestes a atingir a data de validade, mais 17% do que em 2019, através de um circuito para facilitar o consumo destes produtos em condições de segurança (p.ex. identificação dos produtos com etiqueta específica e depreciação do preço). Estão abrangidas cerca de 1.800 lojas com esta medida.</p> <p>A APED comprometeu-se a realizar a monitorização periódica das iniciativas desenvolvidas pelos associados, sendo que o reporte anual de dados a efetuar à CNCDA de forma agregada deve acontecer até 30 de junho do ano seguinte.</p>			
Detalhe da medida em ações/subações				
N.º	Descrição	Data de lançamento	Vigência/Periodicidade	Observações
1	Preparação de um projeto de Compromisso Voluntário com o setor do retalho agroalimentar	16 de outubro de 2018		O Compromisso Voluntário entre a APED, o GPP, a DGAE e a DGAV foi assinado aquando da Conferência “Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar”, realizada a 16 de outubro de 2018, no Espaço TimeOut, no Mercado da Ribeira, em Lisboa.
1.1	Identificar boas práticas do setor do retalho agroalimentar para venda de produtos em risco de desperdício		Permanente	
1.2	Desenvolver um sistema de monitorização periódica de quantificação dos produtos vendidos e/ou doados que deixaram de estar em risco de constituir desperdício alimentar		Permanente	
1.3	<i>Workshop</i> sobre a promoção de uma Economia Circular no setor da distribuição e do retalho.	18/12/2020		Iniciativa DGAE/APED tendo em vista a partilha e disseminação de boas práticas implementadas pelo setor retalho/distribuição, bem como a criação de momentos de debate para analisar e discutir barreiras limitativas ao desenvolvimento de uma economia circular.

MEDIDA 12	M12 - Desenvolvimento da metodologia para o cálculo do desperdício alimentar nas diferentes fases da cadeia		
Objetivos	Divulgar informação quantificada sobre o desperdício alimentar (cálculo do desperdício alimentar por tipo de operador da cadeia de abastecimento alimentar)		
Descrição	Esta medida visa o desenvolvimento de uma metodologia harmonizada utilizando preferencialmente informação já disponível seguindo a boa prática "Collect once, use multiple times". Adicionalmente serão identificadas lacunas de informação que a serem ultrapassadas poderão melhorar o sistema de informação implementado.		
Público-alvo	Público em geral, Administração Pública Central, Investigadores e Estudantes		
	Metas	Indicadores	Vigência
	- Divulgação do documento metodológico e certificação do estudo estatístico pelo Sistema Estatístico Nacional em 2020 - Informação quantificada sobre o desperdício alimentar divulgada publicamente a partir de 2021 (*)	- Informação quantificada sobre o desperdício alimentar disponibilizada à CNCDA a partir do 2.º semestre de 2020 (*) (* Salvaguardando eventuais atrasos na implementação das alterações à "Diretiva Resíduos"	A partir de julho de 2017 e deverá vigorar pelo menos até 2030 (meta temporal dos ODS)
			Promotor
			CNCDA (INE e outras entidades da AP)
			Executor
			INE
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	O estudo de viabilidade do projeto das Estatísticas do Desperdício Alimentar, iniciado pelo INE em 2019, teve continuidade em 2020, estando em análise, conjuntamente com a APA e o GPP, uma proposta apresentada pelo INE com uma abordagem revista para a quantificação do desperdício nos diferentes setores intervenientes.		
Observações			
<p>O objetivo desta medida passa por introduzir dimensões de análise que criem valor acrescentado à variável de quantificação do desperdício alimentar.</p> <p>No primeiro semestre de 2021, e no seguimento da 2ª reunião da Task-force para o setor dos Hotéis, Cafés e Restaurantes do Grupo de Trabalho para o Tratamento Colaborativo do Desperdício, Perdas e dos Resíduos Alimentares, foi preparada uma matriz que pretende sintetizar a abordagem metodológica geral de recolha de dados neste setor, por tipologia de estabelecimento, bem como inventariar os recursos humanos e financeiros necessários. Assim que concluída esta tarefa, será enviada uma proposta de orçamento à APA tendo em vista obter o respetivo financiamento. À data antevêm-se com possíveis fontes de financiamento o Fundo Ambiental ou o EEA Grants. Foi articulada e consensualizada com a APA e o GPP a um documento com a metodologia, calendarização e a abordagem de implementação do sistema de medição do desperdício alimentar à luz das condições técnicas e logísticas atuais.</p> <p>Foram rececionados os dados provenientes da Federação dos Bancos Alimentares desde 2010.</p> <p>O plano gizado para dar resposta ao sistema de informação para quantificação do desperdício alimentar assenta em 8 medidas que deverão ser operacionalizadas através de 21 ações, com a calendarização indicada no quadro constante do documento consensualizado com o GPP e a APA em março último.</p>			

MEDIDA 13	M13 - Desenvolver projetos piloto na área da saúde e nutrição						
Objetivos	Sensibilização, em particular da população que recebe géneros alimentícios doados ou está no circuito de doação, para a importância de uma alimentação saudável e diversificada. Apoiar as populações que recebem ajuda alimentar sobre a utilização adequada dos cabazes alimentares fornecidos no âmbito do Programa Operacional de Apoio às Pessoas Mais Carenciadas.						
Descrição	Prevenção e combate ao desperdício alimentar com participação de técnicos especialistas de saúde e nutrição em projetos piloto a desenvolver, nomeadamente através de manuais de cariz pedagógico produzidos no âmbito do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável e realização de ações de formação para uma adequada utilização dos cabazes alimentares.						
Público-alvo	Pessoas mais carenciadas, designadamente no âmbito do Programa Operacional de Apoio às Pessoas Mais Carenciadas						
Metas	Indicadores	Vigência					
<p>- 20.000 <i>downloads</i> a atingir até 2019 do Livro da “Alimentação Inteligente: coma melhor, poupe mais” produzido em 2012</p> <p>- Produção até dezembro de 2017 do “Manual para a utilização de cabazes de alimentos”</p> <p>- 20 formações sobre a utilização adequada dos cabazes, a realizar no decorrer do ano 2018, que pretendem envolver pelo menos 500 pessoas;</p> <p>- O manual e a formações relativas à utilização adequada dos cabazes pretende alcançar pelo menos 300.000 pessoas ao ate 2021.</p>	<p>- N.º de <i>downloads</i> do Livro da “Alimentação Inteligente: coma melhor, poupe mais”</p> <p>- Data de produção do “Manual para a utilização de cabazes de alimentos”</p> <p>- N.º de formações e formandos envolvidos</p> <p>- N.º de pessoas que contactaram com o Manual e frequentaram ações de formação</p>	<p>A partir de julho 2018</p> <table border="1" data-bbox="927 678 1380 1120"> <thead> <tr> <th data-bbox="927 678 1107 728">Promotor</th> <th data-bbox="1107 678 1380 728">Executor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="927 728 1107 1120">DG Saúde / ISS. IP.</td> <td data-bbox="1107 728 1380 1120">Nutricionistas do PNPAS</td> </tr> </tbody> </table>		Promotor	Executor	DG Saúde / ISS. IP.	Nutricionistas do PNPAS
Promotor	Executor						
DG Saúde / ISS. IP.	Nutricionistas do PNPAS						
Ponto de situação a 30/06/2020	<ul style="list-style-type: none"> • Até 2019 o livro “Alimentação Inteligente: coma melhor, poupe mais” atingiu e ultrapassou os 20.000 Downloads, pelo que se considera que a meta foi superada; • Produção, até dezembro de 2017, do Manual de orientações sobre a utilização adequada do cabaz de alimentos que foi lançado a 1/12/2017, pelo que se considera que a meta foi cumprida; • 20 Formações sobre a utilização adequada dos cabazes, realizadas no decorrer do ano 2018, que envolveram pelo menos 500 pessoas. Considera-se que a meta foi cumprida; • O manual relativo à utilização dos cabazes já ultrapassou os 300.000 <i>downloads</i>: em maio de 2019 já tinha alcançado os 354.989 <i>downloads</i>, pelo que se considera que a meta foi superada. 						

MEDIDA 14	M14 - Elaborar relatórios periódicos para apresentação à tutela e divulgação geral			
Objetivos	O objetivo desta medida é principalmente o de permitir a criação de massa crítica para avaliação interna e externa, disponibilizando um conjunto de informação, também de avaliação da ENCDA, que vai além do objetivo da M5			
Descrição	Elaborar e divulgar relatórios periódicos de acompanhamento e avaliação da ENCDA			
Público-alvo	Tutelas políticas e divulgação ao público em geral			
	Metas	Indicadores	Vigência	
	- Apresentação trimestral de relatórios de acompanhamento e avaliação (4 por ano)	- N.º de relatórios apresentados anualmente	Em vigor. Permanente.	
			Promotor	Executor
			CNCDA (GPP)	GPP
Ponto de situação metas e indicadores a 30/06/2021	<ul style="list-style-type: none"> - Foram apresentados 3 relatórios em 2017 (março e julho e em outubro de 2017 a própria Estratégia Nacional) - Foram apresentados 2 relatórios em 2018 (julho e outubro) sendo que a RCM foi aprovada em Abril de 2018 - Foram produzidos 2 relatórios em 2019 (maio, setembro) - Foram produzidos 3 relatórios em 2020 (relativo a dezembro 2019, Junho de 2020 outro a Setembro de 2020) - Foram produzidos 2 relatórios em 2021 (relativo a dezembro de 2020 e a junho de 2021) 			