PORTUGAL ABATEU MAIS DE 6% DE PORCOS QUE EM 2015

"O último relatório do Comité para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas indica que no primeiro trimestre de 2016, em Portugal foram abatidos mais 6% de porcos que em igual período de 2015, o que representou um aumento de volume abatido de mais 4.7%.

Relativamente aos preços médios de carcaça na Europa, Junho é único mês em que os preços de 2016 superam os de 2015 - já de si muito baixos - mas ainda se encontram 20€ por 100 kg de carcaça abaixo dos preços praticados em 2014. No que diz respeito ao mercado de leitão, o comportamento foi idêntico, ou seja, em Junho de 2016 o preço foi superior a Junho de 2015, invertendo a tendência do resto do ano, mas muito inferior a 2014, quando o leitão estava cotado a 51€ (neste momento é cotado em média a 42€ na Europa).

De salientar ainda a análise comparativa de exportações entre os primeiros quatro meses de 2015 e o mesmo período em 2016. Este ano a Europa já exportou para a China 1100 toneladas de carne de porco, enquanto no ano passado tinha exportado 780 toneladas."

FONTE: Suinicultura

INDÚSTRIA ESPANHOLA PREOCUPADA COM A EXPORTAÇÃO DE TRANSFORMADOS COM MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM PORTUGUESA

Texto por: Pedro Camacho, Técnico da ACPA

A Indústria Espanhola Sanchéz Romero y Carvajal, Jabugo SA, maior compradora de porcos alentejanos de montanheira produzidos em Portugal, solicitou às associações do setor, ACPA e ANCPA, a realização de uma reunião com representantes do governo Português, para alertar o facto dos produtos transformados em Espanha produzidos a partir de porcos produzidos em Portugal, não estarem autorizados a ser comercializados para muitos dos países que representam potenciais económicas importantes para a exportação. São exemplos: China, Japão, México e Estados Unidos da América. A mesma preocupação já tinha sido manifestada por outras indústrias espanhólas que mantêm relações comerciais com as associações portuguesas. Em representação da comissão parlamentar de agricultura, o deputado Dr. Pedro do Carmo percebeu as preocupações dos produtores e da indústria, e todos os constrangimentos logísticos nível da transformação e também comerciais, comprometendo-se a transmitir a urgência da situação ao parlamento português e ao ministério da agricultura.

ACPA NA FACECO 2016

Texto por: Pedro Camacho, Técnico da ACPA

Nos dias 22, 23 e 24 de julho, em S. Teotónio, decorreu mais uma edição da FACECO – Feira das Atividades Culturais e Económicas do Concelho de Odemira, promovida pelo Município de Odemira, em parceria com diversas entidades. O evento tem como objetivo a promoção do território, dos seus produtos e atividades, das coletividades e dos atores locais, potenciar o tecido empresarial e cultural e atrair novos empreendedores e investidores para o concelho. A pecuária, agricultura, turismo, artesanato, um interesso programa de animação e a gastronomia foram os pontos fortes do certame.

A ACPA esteve presente no evento, desta feita, estabelecendo parcerias com os restaurantes Mirabusiness de Odemira e Lampião de Évora para a promoção da Carne de Porco Alentejano DOP e de outros produtos transformados do Porco Alentejano. Ao longo dos três dias de feira, os visitantes tiveram oportunidade de optar entre diferentes pratos confeccionados a partir de Carne de Porco Alentejano DOP e conhecer o porque da sua qualidade superior e modo de produção diferenciado pela distribuição de flyers informativos pelos técnicos da ACPA.

Também ao longo do evento foi possível visitar o pavilhão da pecuária do Porco Alentejano onde se encontravam em exposição alguns dos melhores exemplares reprodutores da raça e um stand promocional da associação e da raça.

CARNE DE PORCO ALENTEJANO NO 3º FESTIVAL DE CARNES PORTUGUESAS CERTIFICADAS DOP

Texto por: Pedro Camacho, Técnico da ACPA

Entre os dias 25 de Junho e 3 de Julho decorreu na FIL - Lisboa, mais uma edição da Feira Internacional de Artesanato. A convite da organização, a ACPA em parceria com o Restaurante Lampião e participou no 3º Festival de Carnes Portuguesas Certificadas DOP com o produto "Carne de Porco Alentejano DOP" em representação da região Alentejo.

Ao longo dos dias de feira o restaurante Lampião foi visitado por centenas de visitantes que tiveram oportunidade de degustar a Carne de Porco Alentejano assim como outros produtos derivados do Porco Alentejano. Em particular, no dia dedicado ao Alentejo a ACPA promoveu duas provas comentadas com os produtos atrás referidos onde foram referenciados as particularidades do modo de produção do Porco de Raça Alentejana e a qualidade superior dos seus produtos.

CENTRO DE COMPETÊNCIAS DO PORCO ALENTEJANO E DO MONTADO

Depois de reunido o Conselho Geral do Centro de Competências do Porco Alentejano e do Montado, em abril, onde foram admitidos novos membros/parceiros, aprovados os estatutos, estabelecido o conselho executivo, durante o mês de julho iniciaram-se os trabalhos para a elaboração do Plano de Ação do referido centro. Para tal, foram criados cinco grupos de trabalho, sendo incluídos em cada um deles, elementos da fileira intervenientes nas diferentes áreas de trabalho. Os grupos de trabalho criados foram: Montado, Porco Alentejano, Produtos Transformados, Comercialização e Marketing, e Formação. Em cada reunião de trabalho foram listadas as principais linhas de ação a desenvolver no âmbito do Centro de Competências.

Resultante destes grupos de trabalho, já foram candidatas ao PDR2020 duas iniciativas que resultarão em grupos operacionais específicos.

ROTULAGEM DA CARNE

Os restaurantes passaram serão obrigados a indicar a origem

Desde junho que é obrigatório indicar a origem da carne para consumo.

" A necessidade de garantir ao consumidor a informação necessária sobre a carne que consome levou à legislação do Decreto-lei n.º26/2016, publicado no Diário da República, n.º111, 1ºsérie, de 9 de Junho.

O diploma garante o cumprimento das obrigações de informação aos consumidores de géneros alimentícios, no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, ovino, caprino e aves de capoeira (para carne de bovino a rotulagem já existe desde 2000). Fixa as normas da prestação de informação relativa aos alimentos não pré-embalados, ou seja, os géneros alimentícios apresentados para venda ao consumidor final ou aos estabelecimentos de restauração coletiva sem acondicionamento prévio, bem como os fornecidos por estabelecimentos de restauração, os pré-embalados para venda direta e os embalados nos pontos de venda a pedido do comprador. Esta era uma reivindicação antiga das organizações da produção que reconhecem a preferência dos consumidores pelos produtos nacionais, os quais conquistam maior valorização. No entanto, o cumprimento destas obrigações pela produção primária identificação, registo e circulação animal-significa um custo acrescido que não deve ser desvalorizado.

BOLSAS E MERCADOS

III FÓRUM DA UNIÃO DE EXPORTADORES DA CPLP

O III Fórum da União de Exportadores da CPLP, decorreu nos dias 8 e 9 de julho , no núcleo empresarial da região de Beja (NERBE).

O III Fórum da UE-CPLP é uma iniciativa da União de Exportadores da CPLP (UE-CPLP) e da Confederação Empresarial da CPLP (CE-CPLP) e demonstrou uma plataforma de negócios e de cooperação, geradora de condições para a criação e consolidação de um espaço permanente de apoio à atividade ao empresariado lusófono, estimulando trocas comerciais e e internacionalização.

Principais temáticas do Fórum:

- Seminários Temáticos por País;
- Reuniões B2B;
- Grande Conferência "CPLP: Comunidade de povos abrangentes";
- Espaço Mostra (empresarial e cultural).
- Destinado a empresários de diversos setores de atividade, entidades oficiais e públicas e as mais diversas instituições associativas e organizações, esta 2ª Edição do Fórum União de Exportadores da CPLP demonstrou a força incontornável desta comunidade e os objectivos que pretende materializar, representados por uma génese comum: a criação de novas oportunidades de negócio no espaço da CPLP.

Fonte: NEOMARCA

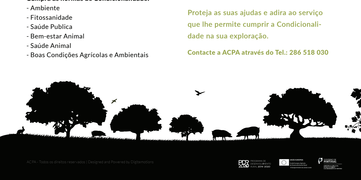
LOREM

SAA - SERVIÇO DE ACONSELHAMENTO AGRÍCOLA

Não corra riscos!
Cumpra as normas de Condicionalidade:
- Ambiente
- Fitossanidade
- Saúde Pública
- Bem-estar Animal
- Saúde Animal
- Boas Condições Agrícolas e Ambientais

Proteja as suas ajudas e adira ao serviço que lhe permite cumprir a Condicionalidade na sua exploração.

Contacte a ACPA através do Tel.: 286 518 030



ACPA - Praça do Município Vidigueira | Designed and Produced by Qualitecnica