

INFEO

ancipa

PERIODICIDADE TRIMESTRAL - 0.50€

www.ancipa.pt

MARÇO 2019



PLÁSTICO? NÃO, OBRIGADO.

PASSAGEM DE UMA ECONOMIA LINEAR
PARA UMA ECONOMIA CIRCULAR



-24°C

AntartidA PLUS

Thinsulate
INSULATION
3M

Temperaturas Negativas?
Soluções Positivas



Protecção
Mobilidade
Conforto



Leveza
Liberdade de
Movimentos



EN 342



PORTUGAL



SEGUREX
8 | 11 MAIO 2019

SALÃO INTERNACIONAL DE PROTECÇÃO,
SEGURANÇA E DEFESA

FIL PARQUE DAS
NAÇÕES
LISBOA - PORTUGAL



Visite-nos



Vestuário Profissional

EPI's - Equipamentos de Protecção Individual



Mangualde - Portugal +351 232 620 620 geral@hr-proteccao.pt

hrgroup.pt

facebook.com/hrgroup.pt

instagram.com/hrgroup.pt

A tendência verde

“**A**mbientalismo, movimento ecológico ou movimento verde consiste em um heterogéneo feixe de correntes de pensamento e movimentos sociais que têm na defesa do meio ambiente sua principal preocupação, reivindicando medidas de proteção ambiental e sobretudo uma ampla mudança nos hábitos e valores da sociedade de modo a estabelecer um paradigma de vida sustentável.”

Se há uma década termos como ambientalismo, ecologia ou sustentabilidade ficavam aquém do léxico da grande maioria de empresários, a realidade atual faz do “verde” a tendência na vida dos portugueses e das empresas.

As preocupações ambientais ganham cada vez mais destaque nas estratégias das empresas portuguesas do setor agro-alimentar, como é o exemplo da redução do plástico.

Mas, esta dinâmica em volta sustentabilidade incorpora novas tendências no setor agroalimentar português, que vão desde o design dos produtos aos perfis de consumo.

A sustentabilidade, tanto dos produtos como das suas embalagens, deverá ser uma das principais preocupações das empresas. A divulgação de formas saudáveis e sustentáveis de produção, onde os componentes artificiais são os inimigos número um das marcas, e o desenvolvimento de produtos naturais e biológicos em resposta ao aumento da procura por parte dos consumidores são alguns exemplos.

A procura “mais verde” é uma tendência em crescimento, surgindo no mercado, novas alternativas a produtos alimentares. A longevidade com qualidade e a aventura sensorial são questões que a indústria não pode descuidar numa sociedade em que os mercados emergentes estão cada vez mais próximos, especialmente com os acordos de parceria económica estabelecidos com países como o Japão e outros.



Ângela Pécurto
Coordenadora Geral

Largo de S. Sebastião de Pedreira, n.º 31 - 1050-205 Lisboa

Tel. 21 352 88 03/27 • Fax 21 315 46 65

Email: geral@ancipa.pt • <http://www.ancipa.pt>

Coordenador editorial: Ângela Pécurto

Redação: Ângela Pécurto

Publicidade: Lurdes Rito

Isento de registo da ERCS

Design Gráfico: Victor Carôco; Ângela Pécurto
(victorcaroco@gmail.com)

Impressão: IDG Imagem Digital Gráfica

Tiragem: 2500 exemplares

Esta publicação foi redigida
ao abrigo do novo acordo ortográfico.

04

Actual

06

Qualidade

14

Ancipa

16

Em foco

19

Datacenter

20

Ambiente

23

Protocolos

RAMIREZ LANÇA AS CONSERVAS DE PEIXE NO MERCADO ONLINE

A conserveira Ramirez lançou uma loja online disponível, numa primeira fase, no mercado europeu.

A criação deste novo canal, uma aposta que a empresa garante ser uma estreia entre as empresas da indústria de conservas de peixe, visa complementar os tradicionais canais de distribuição.

A loja foi concebida a pensar na geração millenial, um consumidor exigente e com pouco tempo para se dedicar à confecção de refeição.

FERBAR JÁ EXPORTA 18% DO TOTAL DA FATURAÇÃO

As vendas internacionais representam cerca de 18% do total de faturação da Ferbar, prevendo a empresa que, em 2019, esta importância se mantenha, em resultado do crescimento das vendas internacionais proporcionalmente ao crescimento das vendas domésticas.

Querendo assumir-se como um player no mercado das exportações, a Ferbar vai continuar a exportar para o continente Europeu, África e América do Norte, depois de ter chegado a mais um mercado em 2018: República Checa.

Os produtos mais exportados pela Ferbar são as marmeladas e as conservas vegetais, para países como Angola e Moçambique.

DISTRIBUIÇÃO E APA ASSINAM ACORDO DE PARCERIA PARA UTILIZAÇÃO EFICIENTE DO PLÁSTICO

A APED (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição) e a APA (Agência Portuguesa do Ambiente) firmaram uma parceria para promover a utilização responsável de plástico na cadeia de valor.

Este acordo é resultado do trabalho da APED e da APA no âmbito da Estratégia Europeia para os plásticos e prevê o desenvolvimento e teste de soluções alternativas aos plásticos descartáveis de origem fóssil, através de parcerias com universidades ou centros de investigação.

Entre as principais funções da APA está a identificação de barreiras que condicionem a adoção de soluções mais sustentáveis. Já a APED compromete-se a cooperar na implementação do sistema de depósito de embalagens de bebidas de plástico não reutilizáveis e reforçar as ações de comunicação junto do consumidor.



ATU



ALIMENTARIA & HOREXPO INOVA COM TRÊS NOVOS CONCEITOS

A Alimentaria & Horexpo Lisboa, que decorrerá nos dias 24, 25 e 26 de março na FIL – Feira Internacional de Lisboa, aposta num posicionamento diferenciador ao apresentar três novos conceitos: Alimentação Saudável, Alimentária LAB e Origens.

O espaço Alimentação Saudável é o local de exposição de marcas com produto posicionado no segmento alimentação saudável e orientado para a promoção junto dos agentes da distribuição alimentar. O Segundo conceito – Alimentária LAB – é uma área onde o destaque vai para a inovação e investigação na indústria alimentar, na qual se dará a conhecer projetos, produtos, serviços e tecnologias, provenientes de universidades, start-ups e empreendedores. Finalmente, o espaço Origens, será, por excelência, o local onde se estabelecerá o contacto com os vários agentes do setor agroalimentar e, em especial, com os canais grande distribuição, restauração e hotelaria.

VIEIRA DE CASTRO COM EMBALAGENS 100% RECICLÁVEIS

A Vieira de Castro utiliza materiais 100% recicláveis nas suas embalagens de bolachas

De igual modo, para garantir soluções que mantenham as características organoléticas do produto e assegurem uma barreira eficaz ao exterior, a Vieira está a estudar, com os seus parceiros, soluções mais ecológicas que poderão vir a passar por ecodesign das embalagens, sem colocar em causa a qualidade dos produtos.

O objetivo está definido e a Vieira quer reduzir significativamente o consumo de plástico. Esta abordagem insere-se na política de sustentabilidade: eliminar, reduzir, substituir e transformar, dando seguimento à estratégia europeia para os plásticos, apresentada pela Comissão Europeia.

MARIA É A NOVA MARCA DO GRUPO LUÍS VICENTE PARA A FRUTA PORTUGUESA

A produção nacional do Grupo Luís Vicente já tem nome: Maria. Com esta marca, o Grupo Luís Vicente pretende seduzir os consumidores, tanto no mercado nacional, como nos mercados externos onde está presente.

A Maria é a insígnia destinada às frutas nacionais do grupo da região do Oeste, nomeadamente Pera Rocha, mas também maçãs, ameixas, pêssegos, nectarinas, dióspiros e marmelos.

A nova marca foi apresentada na Fruit Logistica, em Berlim, que decorreu entre 6 e 8 de fevereiro.





RÓTULO ALIMENTAR

Saiba como mencionar o país ou local de proveniência do ingrediente primário do seu produto

Não é nenhuma novidade que o consumidor está cada vez mais desperto e interessado nos alimentos que vai colocar na sua mesa e no seu prato. A rotulagem é uma ferramenta indispensável aos consumidores, no acesso à informação sobre os géneros alimentícios, permitindo realizar escolhas mais conscientes e informadas e ajudando a efetuar uma utilização mais segura e adequada dos mesmos.

O crescente interesse da população pelas questões relacionadas com alimentação e saúde é, atualmente, um forte determinante das escolhas alimentares, acentuando o interesse na informações que a rotulagem pode ou deve conter.

A rotulagem é por isso um processo através do qual se estabelece uma linha de comunicação entre as empresas produtoras de géneros alimentícios e os consumidores, devendo ser o mais clara possível e nunca induzindo o consumidor em erro. Como tal, o rótulo deve fornecer todas as informações que permitam ao consumidor conhecer o produto e fazer escolhas conscientes.

O já bastante conhecido Regulamento (UE) 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores foi elaborado com o fim de atingir um elevado nível de proteção da saúde dos consumidores e de garantir o seu direito à informação. Importa assegurar uma informação verdadeira e adequada e, como tal, a legislação europeia exige que determinadas informações estejam presentes na rotulagem. Existem informações de carácter obrigatório (neste caso específico falaremos do previsto no artigo 26º) em que os operadores das empresas do setor alimentar cedem

informações referentes ao país de origem ou local de proveniência do produto.

Vale a pena lembrar que a menção do país ou do local de proveniência só é obrigatória, caso a omissão desta indicação seja suscetível de induzir o consumidor em erro, em especial se a informação que acompanha o género alimentício puder sugerir que o género alimentício tem um local de proveniência diferente e caso o país de origem ou o local de proveniência do género alimentício, sejam indicados e não sejam os mesmos que os do seu ingrediente primário. Por outras palavras, se o operador da empresa do setor alimentar decidir voluntariamente colocar a origem do produto, terá que mencionar a origem do ingrediente primário, se este provier de local diferente.

No seguimento disto e, referindo o Regulamento (UE) 1169/2011 que a Comissão devia tomar atos de execução referentes a este assunto, foram adotadas, em final de maio do ano passado, novas regras em matéria de rotulagem da origem do ingrediente primário nos alimentos, que culminam na publicação do Regulamento de Execução (UE) 2018/775.

“

Regulamento de Execução (UE) 2018/775 é aplicável a partir de 1 de abril de 2020

”

O regulamento garante que os cidadãos europeus tenham acesso a informações claras sobre a origem dos alimentos vendidos no mercado da União, ficando assim estabelecidas as modalidades de indicação do país de origem ou do local de proveniência do ingrediente primário quando a sua proveniência não é a mesma da do género alimentício.

O país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário que não seja o mesmo que o país de origem ou o local de proveniência mencionado para o género alimentício, deve ser indicado:

- a) Com referência a uma das seguintes zonas geográficas:
 - i) «UE», «não-UE» ou «UE e não-UE», ou
 - ii) região ou qualquer outra zona geográfica situada em vários Estados-Membros ou em países terceiros, se estiver definida como tal ao abrigo do direito internacional público ou for bem entendida pelos consumidores médios normalmente informados, ou
 - iii) zona de pesca da FAO, ou mar ou corpo hídrico de água doce, se estiver definido como tal ao abrigo do direito internacional ou for bem entendido pelos consumidores médios normalmente informados, ou
 - iv) Estado(s)-Membro(s) ou país(es) terceiro(s), ou
 - v) região ou qualquer outra zona geográfica compreendida num Estado-Membro ou num país terceiro, se for bem entendida

pelos consumidores médios normalmente informados, ou

- vi) país de origem ou local de proveniência, em conformidade com as disposições específicas da União aplicáveis ao(s) ingrediente(s) primário(s) como tal;

b) Ou através de uma menção como a seguinte: «(Nome do ingrediente primário) é/não é originário de (país de origem ou local de proveniência do género alimentício)» ou qualquer expressão semelhante que possa ter o mesmo significado para o consumidor.

O diploma entrou em vigor a 1 de junho de 2018 e será aplicável a partir de 1 de abril de 2020, quando forem feitas, de forma voluntária, referências geográficas na denominação do género alimentício ou na sua proximidade. Os géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes da data de aplicação do regulamento podem ser comercializados até se esgotarem as suas existências.

Xavier Pires,
Consultor em Qualidade e Segurança Alimentar



Se o operador da empresa do setor alimentar decidir voluntariamente colocar a origem do produto, terá que mencionar a origem do ingrediente primário, se este provier de local diferente.





ENCAMINHAMENTO DE CASCAS DE OVO GERADAS EM ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PASTELARIA E DE PANIFICAÇÃO

As cascas de ovo são abrangidas pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de outubro, sendo que o documento não prevê a eliminação de cascas de ovo através do circuito dos resíduos sólidos urbanos (RSU). As mesmas podem ser eliminadas por incineração, co-incineração, ou utilizadas após processamento em unidade de processamento de subprodutos animais, ou numa unidade de compostagem ou de biogás.

Os estabelecimentos industriais de pastelaria e de panificação que pretendem eliminar as cascas de ovo através do circuito dos resíduos sólidos urbanos devem cumprir com as seguintes regras, de acordo com um esclarecimento da DGAV:

1. Dispor de recipientes específicos para a recolha/tratamento térmico das cascas de ovo, termorresistentes, facilmente laváveis e desinfetáveis, identificados com a menção “Subprodutos Animais de Cat. 3 – Não destinados ao consumo Humano” e que possuam tampa;
2. As cascas de ovo, depositadas em recipiente fechado (metálico com tampa, mantido em boas condições, ser facilmente limpo e sempre que necessário desinfetado) devem ser retiradas rapidamente das salas em que se encontram os géneros alimentícios;
3. Os recipientes fechados, devem ser colocados em local próprio de recolha (mantido limpo e protegido de animais e pragas) até a realização do tratamento térmico, separado dos géneros alimentícios;
4. No fim do ciclo de laboração/confeção dos géneros alimentícios, efetuar um

tratamento térmico às cascas de ovo, capaz de inativar agentes microbiológicos patogénicos que possam estar eventualmente presentes. Esses tratamentos podem ser executados de diversas formas, nomeadamente por imersão em água a ferver durante pelo menos 3 minutos, ou colocando-as no forno/equipamento, assegurando que atinjam pelo menos 70° C cerca de 2 minutos. Só então poderão ser encaminhadas para os resíduos sólidos urbanos;

5. Os recipiente/utensílios utilizados devem então ser lavados e desinfetados, recorrendo a material de uso exclusivo para este fim (escovas, esponjas) e detergentes e/ou desinfetantes de aplicação em superfícies e equipamentos na indústria agro-alimentar, constantes do sítio na Internet da DGAV: “Biocidas de uso Veterinário”
□ “Lista de produtos biocidas de uso veterinário autorizados /



notificados” □ “Lista de produtos biocidas de uso veterinário autorizados”)

E armazenados, os utensílios/ recipientes, em local próprio, separado dos restantes utilizados na confeção de géneros alimentícios;

6. Efetuar registo com, a data e o peso das cascas de ovo submetidas ao tratamento térmico, que deve manter e evidenciar às autoridades competentes, sempre que solicitado. Para efeitos práticos de registo das quantidades de cascas deve ser estimado tendo por base a relação empírica que um dúzia de ovos origina 100 g de cascas.

7. Este procedimento é elaborado no âmbito do seu sistema de Segurança Alimentar baseado nos princípios HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).

NOVOS LIMITES DE ÁCIDOS GORDOS TRANS

A Comissão Europeia e os Estados-Membros aprovaram recentemente um Regulamento Europeu que estabelece que o teor de ácidos gordos trans, com exceção dos que ocorrem naturalmente em lípidos de origem animal, nos alimentos destinados ao consumidor final e nos destinados ao abastecimento dos retalhistas não pode exceder 2 gramas por 100 gramas de lípidos.

Esta medida, que se aplicará a todos os produtos colocados no mercado, é considerada da maior importância em termos de saúde pública e resulta de vários estudos e relatórios que indicam que uma elevada ingestão de ácidos gordos trans aumenta significativamente o risco de doenças cardíacas, mais do que qualquer outro nutriente com valor calórico.

O período de transição, até abril de 2021, visa o esgotamento de produtos no mercado e a necessária adaptação dos operadores do setor alimentar.

SABIA QUE...

A taxa sanitária e de segurança alimentar manteve-se nos sete euros em 2019, de acordo com uma portaria publicada em Diário da República. A taxa em causa aplica-se a estabelecimentos de comércio alimentar de produtos de origem animal e vegetal, frescos ou congelados, transformados ou crus e a granel ou pré-embalados, consoante a área de venda da loja.

Estão isentos do pagamento da taxa os estabelecimentos pertencentes a microempresas ou com uma área de venda inferior a dois mil metros quadrados. De acordo com o Governo, o pagamento deve ser efetuado em duas prestações, de montante igual, até ao final de maio e outubro, respetivamente.

A falta do pagamento da primeira prestação, no prazo estabelecido, implica o vencimento da seguinte, sendo, posteriormente, o operador notificado para proceder ao pagamento, em dez dias, do montante anual da taxa.

As pessoas com intolerância ao glúten representam cerca de 5% da população, diz bastonária da Ordem dos Nutricionistas. Que alerta: há «muita confusão e muito falso conceito».

A moda dos alimentos sem glúten e sem lactose fez disparar o seu consumo nos últimos anos, mas os nutricionistas alertam que estas substâncias só devem ser retiradas da alimentação quando existe uma razão clínica para o fazer.

Nos últimos três anos, a venda destes produtos aumentou, havendo cadeias de supermercados que decidiram criar uma gama de produtos de marca própria.



Soluções para o total Controlo da Qualidade Alimentar

- Consultoria em Segurança Alimentar e HACCP
- Auditorias a Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar
- Conceção e desenvolvimento de produtos (vida útil, rotulagem e embalagem)
- Formação profissional em Segurança Alimentar e HACCP
- Planos de controlo analítico



Rua Professor Prado Coelho, 258
1600-651 Lisboa
Tel. 210 961 772 | Fax 210 961 772
geral@plano.pt | www.plano.pt

FORMAÇÃO

FORMAÇÃO

				Preço com IVA incluído	
	Data	Local	Duração	Associado	Não Associado
2019					
Alterações ao Código do Trabalho	26/mar	Lisboa	3 horas	40 €	60 €
Certificação Alimentar: Introdução aos referenciais normativos FSSC 22000; IFS - Food; BRC - Food	16/abr	Lisboa	4 horas	50 €	80 €
Gestão do Risco	22/abr	Lisboa	7 horas	70 €	95 €
Gestão da Assiduidade e das ausências	07/mai	Lisboa	3 horas	40 €	60 €
Sistemas de Gestão de Responsabilidade Social	04/jun	Lisboa	7 horas	70 €	95 €
Implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade	a confirmar	Lisboa	7 horas	70 €	100 €

NO ICE - REMOVEDOR DE GELO PARA LIMPEZA DE CÂMARAS DE FRIO



Pavimentos



Sistemas de ventilação



Sistemas Elétricos



Infraestruturas
(paredes, portas, ect.)

Vantagens:

- Fácil aplicação em qualquer tipo de superfície, prevenindo o reaparecimento de gelo num período máximo de uma hora
- Produto económico e biodegradável (não perigoso para o ambiente)
- Apresentado em formato concentrado (para diluição)
- Redução de custos de manutenção por avaria causada pela acumulação de gelo

☎ +351 229 351 107 ☎ +351 934 357 641

✉ daniela.neves@bsiincorporation.com

BSI inc.



ESTRATÉGIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM FASE DE ARRANQUE

O Governo iniciou os trabalhos para a elaboração da estratégia nacional de segurança alimentar e respetivo plano de ação, estando prevista a apresentação do primeiro documento em junho.

Em causa está a primeira reunião do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSANTP), criado através de uma resolução do Conselho de Ministros.

“

A estratégia terá sempre que ter com conta dois conceitos de segurança, o de higiene e qualidade ambiental, bem como a garantia de alimentos disponíveis para as pessoas.

”

«Esta foi a primeira reunião desta comissão que foi recentemente criada e que tem como principal objetivo elaborar a estratégia nacional de segurança alimentar e, posteriormente, o plano de ação correspondente», afirmou Capoulas Santos, de acordo com comunicado da Agência Lusa.

A estratégia terá sempre que ter com conta dois conceitos de segurança, o de higiene e qualidade ambiental, bem como a garantia de alimentos disponíveis para as pessoas.

De acordo com o governante, foi formado um grupo de trabalho composto por cerca de sete pessoas, que vão, até 15 de junho, «apresentar um primeiro documento que será posto à discussão do plenário do conselho e que irá ser, depois de aprovado, levado a uma discussão pública».

Posteriormente, este documento será aprovado «de forma definitiva e convertido num plano de

ações concretas». Este grupo irá também discutir «a abordagem e temporalidade da estratégia», que nunca será inferior a cinco anos.

No CONSANTP estão representados os ministérios dos Negócios Estrangeiros, Finanças, Administração Interna, Ciência, Educação, Trabalho, Saúde, Economia, Ambiente e Mar, além do Ministério da Agricultura, que preside à estrutura.

Podem ainda participar neste conselho, a convite do Ministério da Agricultura, várias organizações da fileira da produção, organizações de agricultores, indústria alimentar, distribuição, ordens dos médicos veterinários, dos médicos, nutricionistas, e outras organizações da sociedade civil, como a defesa do consumidor e a indústria alimentar.

NOVAS REGRAS PARA TRAVAR PRÁTICAS DESLEAIS NA CADEIA ALIMENTAR

O Parlamento Europeu aprovou, com 589 votos a favor, 72 contra e nove abstenções, as novas regras comunitárias para as práticas comerciais desleais.

A nova lei baseia-se numa proposta apresentada pela Comissão Europeia, proibindo, pela primeira vez, 16 práticas comerciais desleais impostas unilateralmente por uma das partes à outra.

A legislação inclui uma lista de práticas proibidas, tais como o atraso no pagamento de produtos já entregues; o cancelamento unilateral tardio de uma encomenda ou a sua modificação retroactiva; a recusa, por parte do comprador, de assinar um contrato com o fornecedor ou o uso incorreto de informação confidencial.

O texto também proíbe ameaçar os produtores de deixar de comprar os seus produtos ou atrasar os pagamentos se estes apresentarem uma reclamação.

Além disso, doravante, os compradores não poderão solicitar aos fornecedores compensações económicas em caso de deterioração

ou perda dos produtos, uma vez entregues, a menos que se deva a uma negligência do fornecedor ou em caso de queixa dos consumidores.

Outras práticas, como a devolução dos artigos não vendidos sem os pagar, obrigar os agricultores a pagar pela divulgação dos seus produtos, cobrar aos fornecedores pela venda ou catalogação dos produtos ou a imposição de custos de desconto, também estão proibidas, a não ser que exista um acordo prévio entre ambas as partes.

De salientar ainda que os produtores podem apresentar reclamações no país onde operam, mesmo quando as práticas desleais foram feitas noutro Estado-membro da União Europeia, e as autoridades nacionais serão encarregues de gerir a queixa, investigar e garantir soluções.

As novas regras protegem os produtores com uma faturação anual inferior a 350 milhões de euros.

O Conselho Europeu deverá adotar formalmente o texto e, uma vez publicado no Diário Oficial da União Europeia, os Estados-membros

terão até 24 meses para fazer a transposição para os ordenamentos jurídicos nacionais.

As novas normas terão de ser definitivamente aplicadas 30 meses após a entrada em vigor da diretiva.



Especialista em

**Saquetas
de Papel**



SAKETAS



NOVA LOJA ONLINE
SAKETAS.PT

**A maneira mais Fácil e Barata
de adquirir Saquetas**

Há 25 anos a cuidar de Si e do Ambiente

SAKETAS.PT

 **219 605 044**



PLÁSTICO? NÃO, OBRIGADO

PASSAGEM DE UMA ECONOMIA LINEAR PARA UMA ECONOMIA CIRCULAR

O plano de ação para a economia circular pode considerar-se plenamente concluído, três anos após a sua adoção. As 54 ações previstas foram já concretizadas ou estão em fase de execução. De acordo com as conclusões do relatório, a execução do Plano de Ação para a Economia Circular acelerou a transição para uma economia circular na Europa, o que, por sua vez, contribuiu para colocar a UE na via da criação de emprego.

Em 2016, os setores relevantes para a economia circular empregavam mais de quatro milhões de trabalhadores, o que representa um aumento de 6 % em relação a 2012.

A circularidade criou também novas oportunidades de negócio, proporcionando condições para novos modelos empresariais e para o desenvolvimento de novos mercados, tanto a nível interno como externo. Em 2016, as atividades circulares como a reparação, a reutilização ou a reciclagem geraram cerca de 147 mil milhões de euros de valor acrescentado, representando ao mesmo tempo cerca de 17,5 mil milhões de euros de investimento, de acordo com o Relatório publicado recentemente pela Comissão Europeia.

Estratégia da UE para os plásticos

A Estratégia da UE para os Plásticos numa Economia Circular é o primeiro quadro político definido à escala da UE em que se adota uma abordagem para o ciclo de vida de materiais específicos, a fim de integrar as atividades circulares da conceção, utilização, reutilização e reciclagem nas cadeias de valor dos plásticos. A estratégia inclui uma visão clara, com objetivos quantificados ao nível da UE, de modo que, até 2030, todas as embalagens de plástico colocadas no mercado da UE, entre outros produtos, deverão ser reutilizáveis ou recicláveis.

“

Utensílios de plástico de uso único vão ser proibidos em Portugal, já a partir de 2020

”

INFO

Para impulsionar o mercado dos plásticos reciclados, a Comissão lançou uma campanha no sentido do comprometimento voluntário neste domínio.

As medidas incluem a proibição, sempre que existam alternativas, de determinados produtos de plástico de utilização única (como as palhinhas e os talheres de plástico), assim como dos plásticos oxodegradáveis, e propõem medidas para outros, nomeadamente metas para a redução do consumo, requisitos para a conceção dos produtos e regimes de responsabilidade alargada dos produtores.

Desafios em aberto

A economia circular é agora uma tendência irreversível, à escala mundial. No entanto, há ainda muito trabalho pela frente para intensificar a ação a nível da UE e no plano mundial, encerrar completamente o ciclo e salvaguardar a vantagem competitiva oferecida às empresas da UE. Serão necessários esforços acrescidos para aplicar a legislação revista em matéria de resíduos e desenvolver mercados para as matérias-primas secundárias.

Além disso, para se tirar o máximo partido da transição para uma economia circular, será necessário acelerar os trabalhos iniciados na UE em certas áreas (substâncias químicas, ambiente não-tóxico, rotulagem ecológica e eco-inovação, matérias-primas e fertilizantes essenciais).

Portugal na linha da frente

As empresas de distribuição portuguesas estão a preparar-se para a mudança. Em 2021, os utensílios de plástico de uso único – como pratos, talheres, cotonetes e palhinhas – devem desaparecer das superfícies comerciais. Em Portugal, tal deverá acontecer já em 2020.

Portugal foi muito bem-sucedido na substituição dos sacos de plástico, mas do ponto de vista da segurança alimentar, ainda não há soluções inteiramente disponíveis para salvaguardar os interesses dos consumidores. É fundamental um trabalho exaustivo neste campo, de modo a garantir que os produtos cumprem os requisitos necessários ao consumo.

Recentemente, o Ministério do Ambiente anunciou a implementação da diretiva comunitária e proibição, já em 2020, dos utensílios de plástico de uso único, bem como dos sacos de plástico oxodegradáveis.

No ano seguinte, as garrafas de plástico devem passar a ter tara retornável. O funcionamento vai depender dos resultados do projeto-piloto que deve arrancar este ano em espaços

“

É necessário desenvolver mercados para as matérias-primas secundárias

”





CONHEÇA O CALENDÁRIO COM OS (NOVOS) PRAZOS DO IRS EM 2019

Em 2019, há novos prazos do IRS que deve conhecer para não perder deduções, nem pagar coimas por incumprimento. Anote as datas do imposto na sua agenda.

Março **Até dia 15**

Até 15 de março são disponibilizados os montantes das deduções à coleta proporcionados pelas despesas comprovadas por fatura e outros documentos. Este é outro dos novos prazos do IRS a reter.

A informação sobre os valores das deduções à coleta fica visível numa nova página pessoal no Portal das Finanças diferente da do e-fatura. Aqui, além das despesas comprovadas por faturas, pode consultar outros gastos dedutíveis no IRS que efetuou em entidades dispensadas de passar fatura. É esse o caso dos juros do crédito à habitação, das rendas da casa, das taxas moderadoras e das propinas de estabelecimentos de ensino públicos.

De 15 a 31 de março

Caso não concorde com os valores das deduções à coleta relativas às despesas gerais familiares e ao

benefício pela exigência de fatura apurados pela AT, continua a poder apresentar uma reclamação junto desta entidade. Mas, em 2019, pode fazê-lo até 31 de março. Fica assim com mais 15 dias para exercer este direito, face ao prazo de 2018.

Em relação às deduções à coleta de saúde, educação, imóveis e lares não é possível reclamar nesta fase. Isto, porque existe a possibilidade de alterar esses valores no momento da entrega do IRS, mas apenas no Modelo 3. No IRS automático não é possível efetuar qualquer alteração.

Até dia 31 de março deve ainda, se assim o entender, consignar o IRS ou o IVA (ou ambos). Este é o primeiro ano em que os contribuintes podem indicar previamente a entidade que desejam apoiar com o seu imposto. Ao entrar no Portal das Finanças, tem uma ligação direta para a área da consignação do IRS e do IVA.

Abril, maio e junho **De 1 de abril a 30 de junho**

A entrega do IRS em 2019, referente aos rendimentos de 2018, é realizada de 1 de abril a 30 de junho. Isto independentemente da categoria de rendimentos. Antes, o imposto tinha de

ser apresentado entre 1 de abril e 31 de maio. Este é um dos prazos do IRS que não pode mesmo falhar.

Se entregar o IRS em abril ou maio e tiver direito a receber reembolso, deve ter o dinheiro à sua disposição até ao final de junho.

Julho **Até dia 31**

Até 31 de julho, a AT tem de enviar a nota de liquidação do IRS. Mas para isso é necessário que o IRS seja entregue dentro do prazo legal. É nesse documento que a AT mostra como calculou o seu imposto.

Este é também o prazo limite para receber o reembolso.

Agosto **Até dia 31**

Se tiver de pagar imposto adicional ao Estado, tem de fazê-lo até ao dia 31 de agosto. Isto se cumprir o prazo de entrega do IRS. Caso contrário, tem até 31 de dezembro para efetuar o pagamento.



Alimentaria & Horexpo LISBOA 2019

Salão Internacional da Alimentação,
Hotelaria e Tecnologia para
a Indústria Alimentar

24 26 MAR



**O Seu negócio tem os melhores fornecedores?
Está a comprar pelo preço certo?
Está a par das tendências e dos produtos
inovadores disponíveis no mercado?**



As respostas a estas e outras questões importantes
para o seu negócio estão na Alimentaria & Horexpo
Lisboa



**Registe-se em business.fil.pt
e aproveite a campanha para
comprar o seu ingresso.**

**FEIRA SÓ PARA
PROFISSIONAIS**

ORGANIZAÇÃO



fundação aip
pessoas, empresas, economia



Alimentaria Exhibitions

www.alimentariahorexpo.fil.pt

CONSUMIDOR PORTUGUÊS

O estudo “Changing Consumer Prosperity”, realizado pela Nielsen, que revela o comportamento dos consumidores e os seus gastos em produtos premium, conclui que 21% dos consumidores portugueses afirmam comprar produtos premium em lojas online de retalhistas locais (+3 pontos percentuais comparativamente a 2016) e 17% dizem fazer o mesmo, mas optando por um retalhista internacional (+4 pp versus 2016).

Relativamente à compra de produtos premium em lojas físicas locais, os números continuam esmagadores (89%), bem acima da média europeia, que se encontra nos 60%.

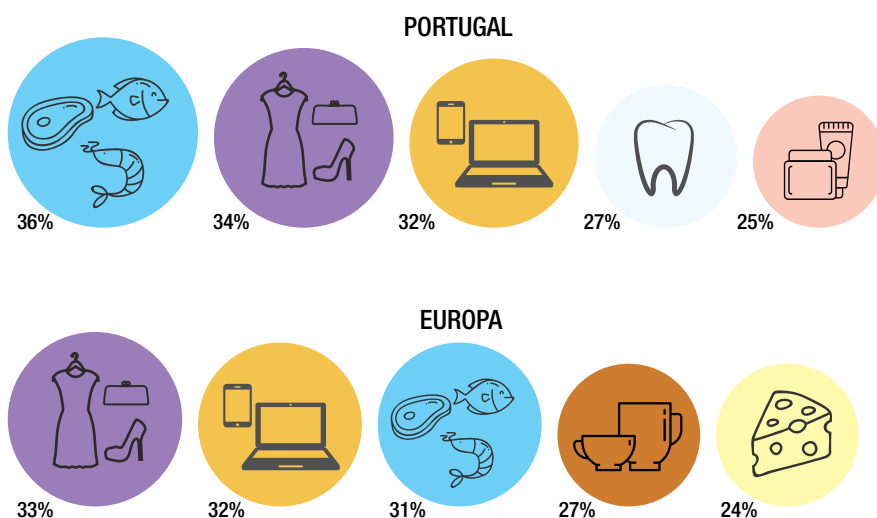
Este novo contexto é uma oportunidade para o consumidor, que tem acesso a mais produtos de qualidade, mas também para as lojas físicas, as lojas online e os fabricantes, dos maiores aos de menor dimensão.

Porquê produtos premium?

Para os portugueses, aquilo que torna um produto premium é sobretudo a sua maior qualidade (62%), a função ou performance superior (53%), o serviço prestado ao cliente (50%) e o facto de oferecer ou fazer algo único e diferenciador (43%). Com efeito, a grande maioria dos consumidores nacionais afirma que estaria disposto a pagar um preço premium por produtos com estas características.

De destacar também que cerca de 1/3 dos consumidores assumem estar “altamente dispostos” a pagar

CONSUMO DE PRODUTOS PREMIUM (TOP 5 CATEGORIAS)



mais por produtos naturais, orgânicos e sustentáveis.

Comparativamente com o resto do mundo, os consumidores portugueses atribuem uma importância significativa a produtos frescos de qualidade, como a Carne, o Peixe e o Marisco. 36% dos inquiridos consideram comprar este tipo de produtos em segmentos premium. Quando chega a altura de experimentar um novo produto premium, metade dos consumidores portugueses tem como base a recomendação por amigos ou familiares. Logo de seguida, surge a pesquisa de determinado produto (33%), a compra por impulso (23%) e a publicidade online (22%), televisiva (21%) e em loja (21%).

Entre os mais variados estudos produzidos pela Nielsen, conseguimos identificar três

grandes fatores que impulsionaram a ‘premiumização’ do consumo. Em primeiro lugar, as alterações no nível de vida dos consumidores em Portugal, que nos últimos 5 anos consideram ter melhorado significativamente as suas condições financeiras, estando agora mais disponíveis para comprar. Por outro lado, a proliferação de espaços (físicos ou digitais) onde se podem encontrar os mais variados sortidos de produtos premium em todas as categorias de todas as dimensões. E, finalmente, em resposta aos seus estilos de vida cada vez mais preenchidos e atribulados, as preocupações dos consumidores acabam por estar intrinsecamente relacionadas com a saúde e o bem-estar, assim como com uma vida mais equilibrada e feliz, com mais tempo para aquilo de que mais gostam.



DUPLICAM CONSUMIDORES DE PIZZAS REFRIGERADAS OU FRESCAS

O estudo TGI da Marktest quantifica, na vaga de global de 2018, em 1,869 milhões o número de lares onde se consomem pizzas congeladas e/ou refrigeradas, o que representa 48,3% dos lares do Continente.

Encontramos percentagens acima do valor médio entre os lares onde o responsável pelas compras para o lar é do sexo masculino, junto dos que têm entre 35 e 54 anos e dos que residem no Sul.

Os dados do TGI mostram ainda que os padrões de consumo por tipo de pizza estão a mudar. Embora as pizzas congeladas sejam ainda as mais consumidas nos lares nacionais (52,9% dos lares onde se consomem pizzas), as refrigeradas ou frescas estão a ganhar terreno (48,6% dos lares que consomem pizza).

INDÚSTRIA ALIMENTAR E DE BEBIDAS VENDE 5 MIL M€ PARA O EXTERIOR EM 2018

A indústria alimentar e de bebidas vende 5 mil M€ para o exterior em 2018

Em 2018, as exportações da indústria alimentar e das bebidas atingiram um total de 5 016 milhões de euros, um aumento de 151 milhões de euros face ao período homólogo. De acordo com a Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA), este é “o valor mais alto de sempre”.

No total, as vendas do setor alimentar e das bebidas para o estrangeiro representaram no ano passado 8,66% das exportações portuguesas. Entre os principais destinos das exportações da indústria alimentar e das bebidas portuguesas, Espanha voltou a destacar-se, representando cerca de 25% das vendas da indústria para o exterior. O mercado francês valeu cerca de 9% e o brasileiro 6%, fechando o pódio das exportações da indústria alimentar e das bebidas. No que respeita às categorias de

produtos, continuam a destacar-se o azeite, o leite e produtos lácteos e o vinho.

Entre 2010 e 2018, as exportações do setor da indústria alimentar e das bebidas aumentaram 56%, enquanto as importações aumentaram 32%.



MOVYNG

RENT A CAR

A melhor solução
para empresas em movimento

VEÍCULOS PASSAGEIROS

VEÍCULOS COMERCIAIS

www.movyng.pt

REGISTO CENTRAL DE BENEFICIÁRIO EFETIVO

Obrigatório até 30 de abril 2019, para as pessoas singulares que detêm a propriedade ou o controlo efetivo de sociedades comerciais.

Por intermédio da Lei nº 89 / 2017, de 21 de agosto e da Portaria nº 233 / 2018, de 21 de agosto foi estabelecido e regulamentado o regime jurídico do Registo Central do Beneficiário Efetivo.

Nos termos do artigo 30º da Lei nº. 83 / 2017, de 18 de agosto:

1.(...)

2. Para os efeitos de aferição da qualidade de beneficiário efetivo, quando o cliente for uma entidade societária, as entidades obrigadas:

a) Consideram como indício de propriedade direta a detenção, por uma pessoa singular, de participações representativas de mais de 25/prct. do capital social do cliente;

b) Consideram como indício de propriedade indireta a detenção de participações representativas de mais de 25/prct. do capital social do cliente por:

i) Entidade societária que esteja sob o controlo de uma ou várias pessoas singulares; ou

ii) Várias entidades societárias que estejam sob o controlo da mesma pessoa ou das mesmas pessoas singulares;

c) Verificam a existência de quaisquer outros indicadores de controlo e das demais circunstâncias que possam

indicar um controlo por outros meios.

As sociedades comerciais passam a estar obrigadas a comunicar, no site justica.gov.pt, que integra uma base de dados parcialmente de acesso público, informação sobre: declarante, entidade, sócios que sejam pessoas coletivas, sócios que sejam pessoas singulares, membros dos órgãos da administração, beneficiários efetivos, interesse detido por cada beneficiário efetivo – tipo de relação entre o beneficiário efetivo e a entidade.

A autenticação no RCBE por parte das entidades obrigadas a registo é realizado através da autenticação individual do seu representante, por um dos seguintes meios:

a) Certificado digital do cartão de cidadão;

b) Chave móvel digital;

c) Certificado de autenticação profissional, no caso de advogados, notários e solicitadores, ou sistema de autenticação da Autoridade Tributária no caso dos contabilistas certificados.

O RJRCBE também prevê uma declaração anual de confirmação da informação anteriormente comunicada, a apresentar conjuntamente com a declaração de IES.

Na sequência da submissão e validação da declaração inicial do beneficiário efetivo é emitido um comprovativo que identifica o declarante e a informação sobre a entidade abrangida que figura no RCBE, a qual poderá ser acedida

por via de um código de acesso atribuído, o qual é suficiente para atestar o cumprimento das obrigações declarativas, com força de certidão comprovativa.

Passarão a poder ser solicitadas nos serviços de registo competentes a emissão de comprovativos da declaração do beneficiário efetivo e das informações constantes do RCBE.

A informação relativa às entidades abrangidas e aos seus beneficiários efetivos disponibilizada publicamente refere-se ao NIPC, à firma ou denominação social, natureza jurídica, sede, CAE e endereço eletrónico institucional.

Quanto ao beneficiário efetivo refere-se ao nome, data de nascimento, nacionalidade, residência (País), e interesse económico detido na entidade societária.

Qualquer situação de incumprimento passará a constar da certidão de registo comercial das entidades abrangidas.

O incumprimento pela sociedade do dever de manter um registo atualizado dos elementos de identificação do beneficiário efetivo constitui contra-ordenação punível com coima que poderá ascender a 50.000 euros.

Estêvão Martins,
Consultor Jurídico



Legislação Nacional

Decreto-Lei n.º 20/2019 da Presidência do Conselho de Ministros que concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais nos domínios da proteção e saúde animal e da segurança dos alimentos

Portaria n.º 28/2019, que altera a Portaria n.º 145/2017, de 26 de abril, que define as regras aplicáveis ao transporte rodoviário, ferroviário, fluvial, marítimo e aéreo de resíduos em território nacional e cria as guias eletrónicas de acompanhamento de resíduos (e-GAR), e a Portaria n.º 289/2015, de 17 de setembro, que aprova o Regulamento de Funcionamento do Sistema de Registo Eletrónico Integrado de Resíduos (SIRER)

Decreto-Lei n.º 10/2019, que altera o regime de comércio de licenças de emissão de gases com efeito de estufa

Lei n.º 69/2018, relativa ao Sistema de incentivo à devolução e depósito de embalagens de bebidas em plástico, vidro, metais ferrosos e alumínio (Primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 152-D/2017, de 11 de dezembro, relativo ao Regime Unificado dos Fluxos Específicos de Resíduos).

Legislação Comunitária

Regulamento (UE) 2019/343 da Comissão, de 28 de fevereiro de 2019, que estabelece derrogações ao artigo 1.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, no que diz respeito à utilização de determinados descritores genéricos

Decisão de Execução (UE) 2019/300 da Comissão, de 19 de fevereiro de 2019, que estabelece um plano geral de gestão de crises no domínio da segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais

Regulamento (UE) 2019/229 da Comissão, de 7 de fevereiro de 2019, que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo

a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, no que diz respeito a certos métodos, ao critério de segurança dos géneros alimentícios relativo à *Listeria monocytogenes* em sementes germinadas, ao critério de higiene dos processos e ao critério de segurança dos géneros alimentícios para sumos de frutas e de produtos hortícolas não pasteurizados (prontos para consumo)

Regulamento de Execução (UE) 2019/108 da Comissão, de 24 de janeiro de 2019, que autoriza a alteração das especificações do novo ingrediente alimentar extrato lipídico de krill--do-antártico (*Euphausia superba*) nos termos do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão;

Regulamento de Execução (UE) 2019/109 da Comissão, de 24 de janeiro de 2019, que autoriza uma extensão da utilização de óleo de *Schizochytrium* sp. como novo alimento, ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho, e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão;

Regulamento de Execução (UE) 2019/110 da Comissão, de 24 de janeiro de 2019, que autoriza uma extensão da utilização do óleo de semente de *Allanblackia* como novo alimento ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão.

Regulamento de Execução (UE) 2019/39 da Comissão, de 10 de janeiro de 2019, que altera o Regulamento (CE) n.º 1235/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho no respeitante ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros.

Regulamento (UE) 2019/37 da Comissão, de 10 de janeiro de 2019, que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos.



BENEFÍCIOS

- 7% nas avenças definidas
- 10% nos valores extra a faturar

Av.ª General Eduardo Galhardo, Edifício Nucase, 115
2775-564 Carcavelos | Tel: 21 458 5700 | Fax: 21 458 5799

Contabilidade | Gestão administrativa de recursos humanos,
Consultoria de gestão - Consultoria fiscal



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

PLANO CONSULTORES

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

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



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

Rua Sociedade Farmacêutica, 3
1169-074 LISBOA (Sede)
Tel.: 21 311 24 00 | Fax.: 21 311 24 24
cecoa@cecoa.pt

Formação, Workshops; Seminários



BENEFÍCIOS

Propostas com desconto otimizado

STRAPEX EMBALAGEM, LDA.

Estrada da Outurela, 121 | 2794-051 Carnaxide
Telf. +351 21 416 47 82 | Fax: +351 21 418 32 92
E-mail: sales@strapex.pt | www.strapex.pt

Soluções para o acondicionamento e segurança no transporte das
mercadorias dos vários segmentos de mercado, tais como, produção,
comércio e logística (envolvimento, cintagem, colagem, etc.)



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

APCER - ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE CERTIFICAÇÃO

Avenida Dr. António;
Edifício de Serviços da Exponor, 2º andar
4450-617 Leça da Palmeira
Tel: +351 229 993 600 | Fax: +351 229 993 601

Certificação; Educação e formação; Auditoria e inspeção;



BENEFÍCIOS

Condições Especiais para Associados

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

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



Desconto de 50% sobre os preços da tabela
em prática na clínica

Av. Guerra Junqueira Nº 21 - 4º Esq | 1000-166 Lisboa | Telefone:
218 499 966 | Fax: 218 499 966
Estomatologia | Prótese Dentária (fixa e removível) | Odontope-
diatria e Ortodontia (aparelhos para correcção das desarmonias
dentárias em adultos e crianças) | Clínica Geral



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

HOTEIS REAL

Rua Tomás Ribeiro, 115 | 1050-228 Lisboa
tel.: [+351] 213 199 500 | fax: [+351] 213 199 500
realpalacio@hoteisreal.com

Alojamento; aluguer de salas



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

Rua Engenheiro Frederico Ulrich, 2650 | 4470-605 Moreira
da Maia
Tel: 220 930 978 | Fax: 220 930 978 | Email: admin@
vigiesolutions.com
Equipamentos de monitorização de frio e quente; Apoio na
manutenção curativa dos sistemas, com suporte à calibração
com equipamentos de substituição.



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

DRAFTMORROW LDA

Av. Júlio Dinis, 23, 1º esq | 1050-130 Lisboa
geral@draftmorrow.org
www.draftmorrow.org
Consultoria e formação profissional



Desconto de 10% em serviços laboratoriais

Complexo ISQ/ Edifício F2 | Av. Prof. Dr. Cavaco Silva, 33; Taguspark
| 2780-994 Porto Salvo
TEL.: 21 422 90 16 | FAX: 21 422 90 57
Ensaio sobre embalagens e materiais de embalagem e produtos de
grande consumo; Assistência técnica, estudos e pareceres (verifica-
ção da conformidade com requisitos legais, adequabilidade produto/
embalagem, optimização de especificações)



BENEFÍCIOS

Desconto de 10% sobre os preços da tabela em
prática para os Associados da ANCIPA;
Implementação dos serviços de Segurança e Saúde no
Trabalho concretizando as condições apresentadas em
proposta comercial (a verificar junto da ANCIPA).

Rua Castilho, 13-D - 8º Piso | 1250-066 Lisboa Tel.: 213 170
418 Fax: 213 170 489
Segurança e Saúde no Trabalho



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

UNIVERSIDADE LUSÓFONA

SESC - SOCIEDADE DE ESTUDOS SUPERIORES E CULTURAIS, S.A.
Campo Grande, 376, 1749 - 024 Lisboa, Tel.: 217 515 500
Fax: 21 757 7006 - info@ulusofona.pt

Formação em contexto de trabalho



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

TURNAROUND CONSULTING

Rua Lagares D'el Rei, nº19D - 1º Esq.
1700-268 Lisboa
geral@taconsulting.pt

+351 214 121 370
Consultoria Empresarial. Gestão de Stocks e Logística.
Programas de incentivo PORTUGAL 2020



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

ESTEVES ALVES & CARVALHO, LDA

Rua Alexandre Herculano Nº80
4750-107 Arcozelo - Barcelos
Tel.: 253 814 911 Fax.: 253 814 874
geral@Estevesalvescarvalho.pt

Equipamentos e acessórios para a indústria alimentar



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados

INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA

Santuário de Nossa Senhora dos Remédios; 2520-641 Peniche
Telf: +351 262 783 6071 Fax: +351 262 783 088
E-Mail: estm@ipleiria.pt
Cooperação no domínio da técnico e científico, bem como na
formação em contexto de trabalho.



BENEFÍCIOS

Condições especiais para Associados face à
tabela de preços em vigor.

MOVYNG

Av. Gomes Pereira, 27 B - 1500-328 Lisboa
Telefone : +351 21 013 49 27
Departamento Comercial Lisboa
comercial@movyng.pt
Aluguer de frota automóvel com diferentes características;



BENEFÍCIOS

10% de desconto do valor final da
experiência para Associados

ODISSEIA

Av. das Descobertas Nº59 3º Piso
2780-053 Oeiras | 214 589 807
corporate@odisseias.com
Vouchers de experiências;

É associado da ANCIPA?

Usufrua de condições especiais nos produtos e serviços da nossa rede de parceiros

NOVO

NOVO

NOVO

MÁQUINA
DE ENVOLVER

+



FILME

+



SERVIÇO

=

ALL IN ONE SOLUTION

AS VANTAGENS DESTA SOLUÇÃO PARA ENVOLVIMENTO DE PALETES

- Envolvimento automático vs envolvimento manual
- Controlo de custos por paleta
- Consistência no envolvimento
- Maior estabilidade / segurança da paleta
- Sem desperdício de filme
- Consumo de filme controlado
- Melhores condições de trabalho
- Sem investimento inicial
- Vários sistemas de aluguer
- Peças de desgaste fornecidas a custo zero



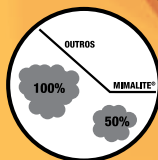
VERSÁTIL

Acoplada a porta
paletes eléctrico



FILME ORIENTADO PARA O ENVOLVIMENTO DE PALETES

A solução que garante a estabilidade das
cargas durante o transporte e facilita o seu
manuseamento.



Quantidade
de filme
por paleta



MIMALITE®

Reforça a
estabilidade
dos produtos
embalados
durante o
transporte

**MIMA
LITE**