



INFORMAÇÃO AGOSTO | 2017

Cofinanciado por:



Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016 (Fonte: INE 2017)

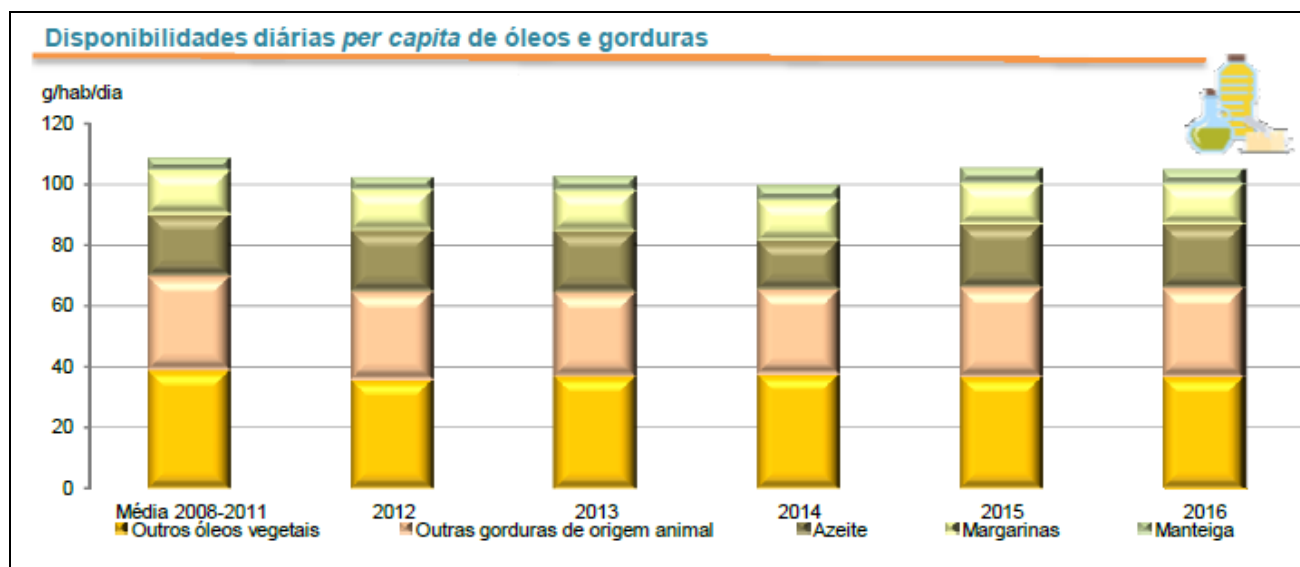
Óleos e Gorduras

Em 2016, os óleos e as gorduras apresentaram disponibilidades diárias para consumo de 104,8 g/hab/dia; este valor representa mais 1,9 gramas do que a média 2012-2016 (102,9 g/hab/dia), mais 2,5 g/hab/dia em relação a 2012, mas menos 3,8 g/hab/dia do que a média das disponibilidades no período 2008-2011.

As disponibilidades neste tipo de produtos diminuíram 2,7% entre 2012 e 2014, sobretudo devido ao decréscimo de 20,2% das disponibilidades de azeite em 2014, devido à quebra de produção que se verificou nesse ano.

Em 2015 o consumo aparente aumentou 5,9%, sobretudo suportado pela retoma nas disponibilidades de azeite (+ 28,4%), mas decresceu 0,6% em 2016; este facto deveu-se a uma redução nas disponibilidades de margarina (-2,2%), de manteiga (-5,8%) e de outras gorduras animais (-1%).

Em 2016, todos os produtos deste grupo reforçaram as suas disponibilidades face a 2012.

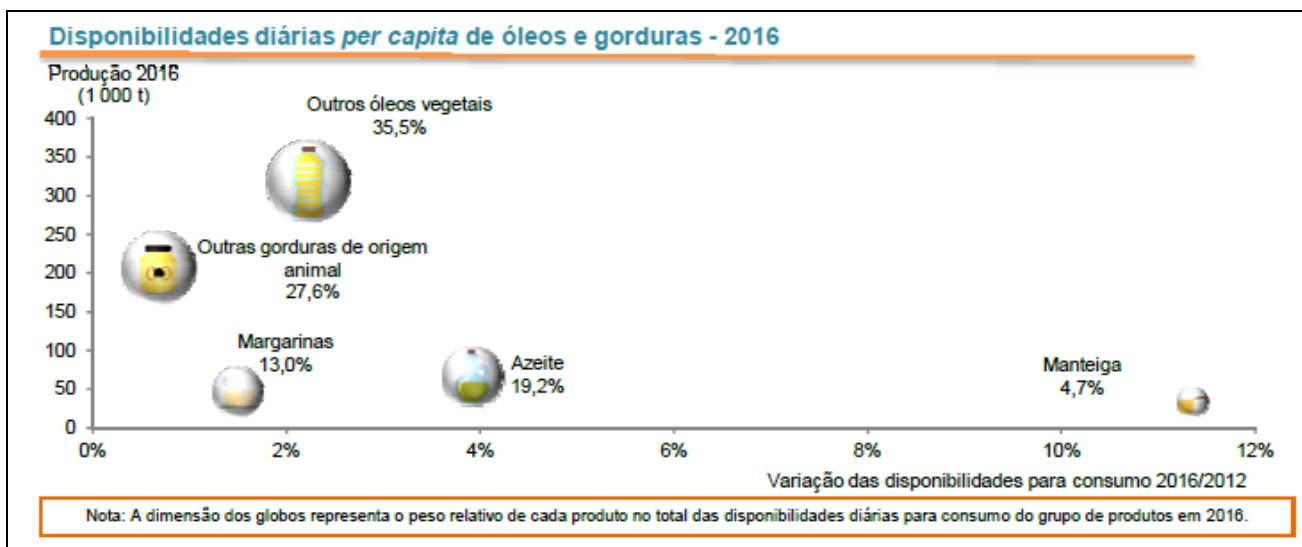


Fonte: INE

No quinquénio 2012-2016, praticamente 2/3 dos óleos e gorduras disponíveis para consumo faziam parte aos grupos dos «outros óleos vegetais» e «outras gorduras de origem animal».

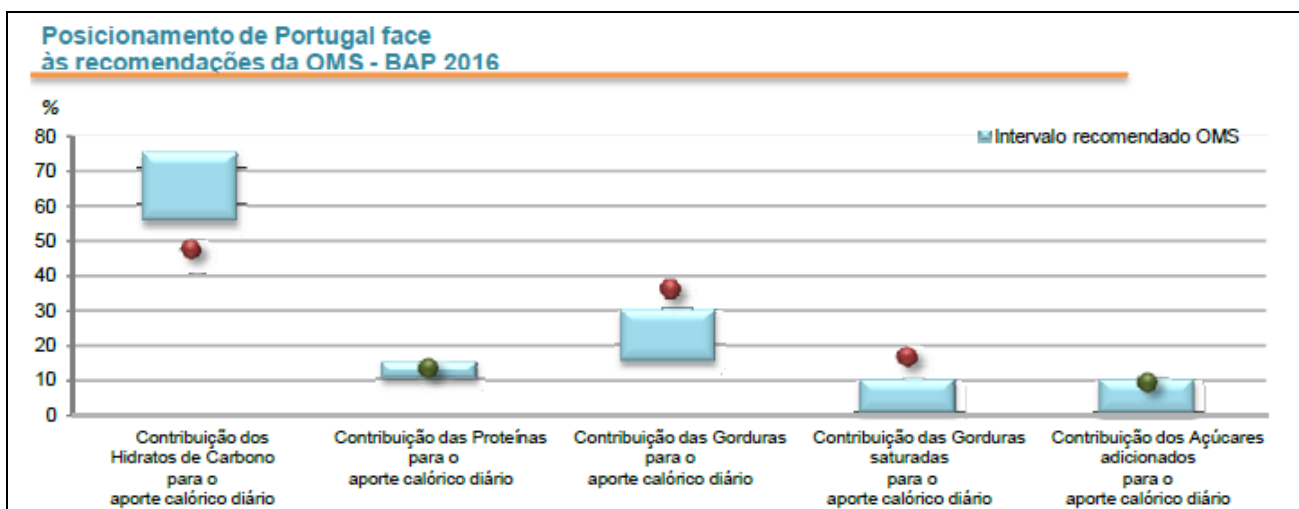
Assim, o grupo dos «outros óleos vegetais» foi o que apresentou maiores quantidades disponíveis para consumo, com 35,5% do total dos óleos e gorduras, no período 2012-2016.

Seguiram-se as «outras gorduras de origem animal» (27,6%), o azeite (19,2%), a margarina (13,0%) e a manteiga (4,7%).



Fonte: INE

No caso das gorduras (saturadas + insaturadas), a contribuição energética das disponibilidades, calculada pela Balança Alimentar Portuguesa, foi de 35,3% em 2016 (34,9% em 2012), ou seja, um valor superior ao recomendado pela OMS (30%).



Fonte: INE

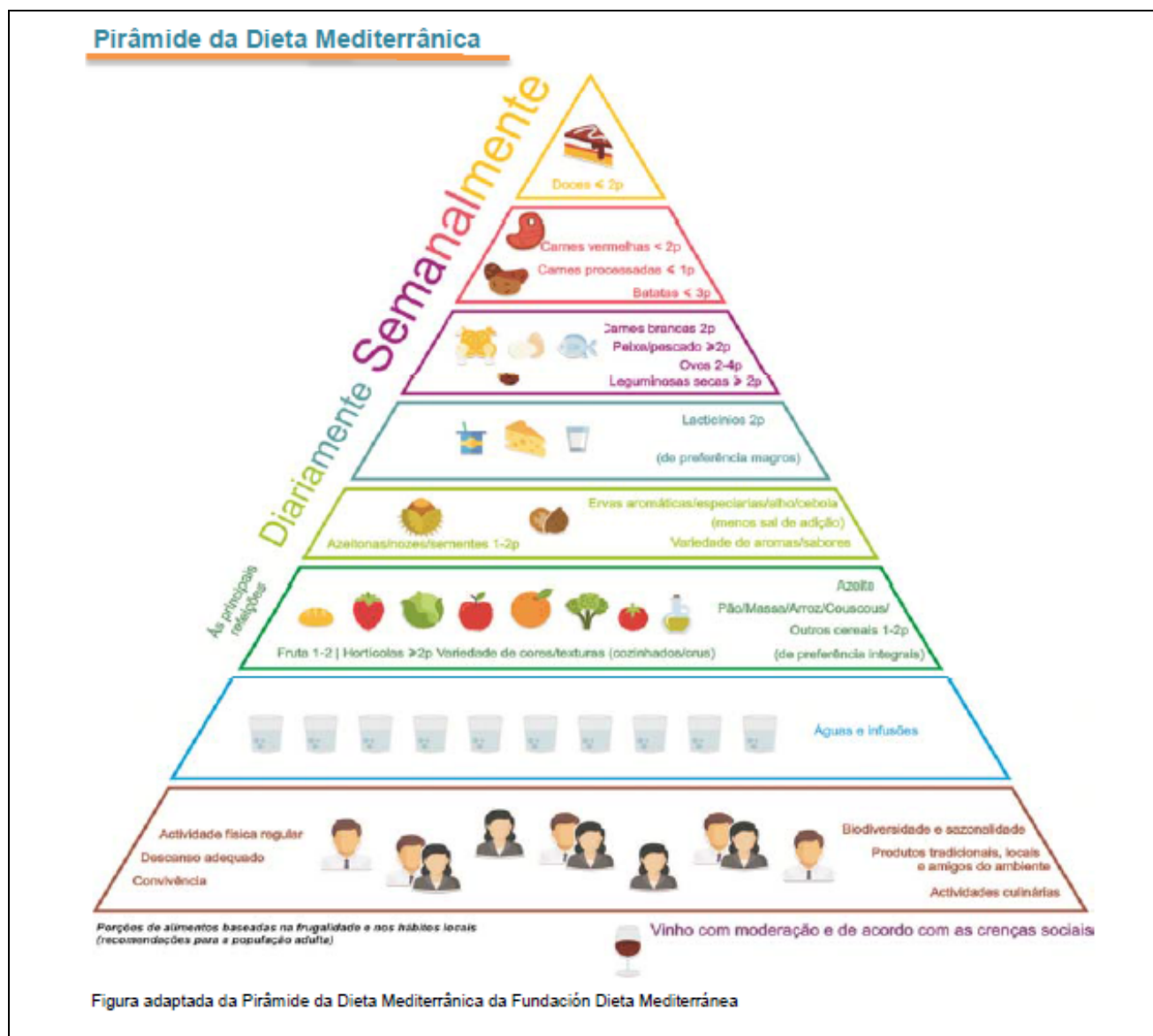
Tendo por base as orientações da OMS, um padrão saudável de alimentação não deve exceder 10% de calorias provenientes de gorduras saturadas, dado que o seu consumo excessivo está associado ao aumento do risco de aparecimento de doenças dos aparelhos circulatório e cardíaco.

Entre 2012 e 2016, a proporção das calorias provenientes deste tipo de gorduras foi respectivamente de 16,1% e 16,4% e, portanto, superior ao recomendado pela Organização Mundial de Saúde.

Nota: convém lembrar que o azeite, como gordura insaturada que é, não faz parte deste conjunto de gorduras, sendo pelo contrário recomendada a sua ingestão numa alimentação cuidada.

Dieta Mediterrânea

Desde 2013 que a Dieta Mediterrânea foi distinguida como património imaterial da humanidade, distinção esta que é partilhada por Portugal, Espanha, Marrocos, Itália, Grécia, Chipre e Croácia.



Fonte: INE

Índice de Adesão à Dieta Mediterrânea em Portugal

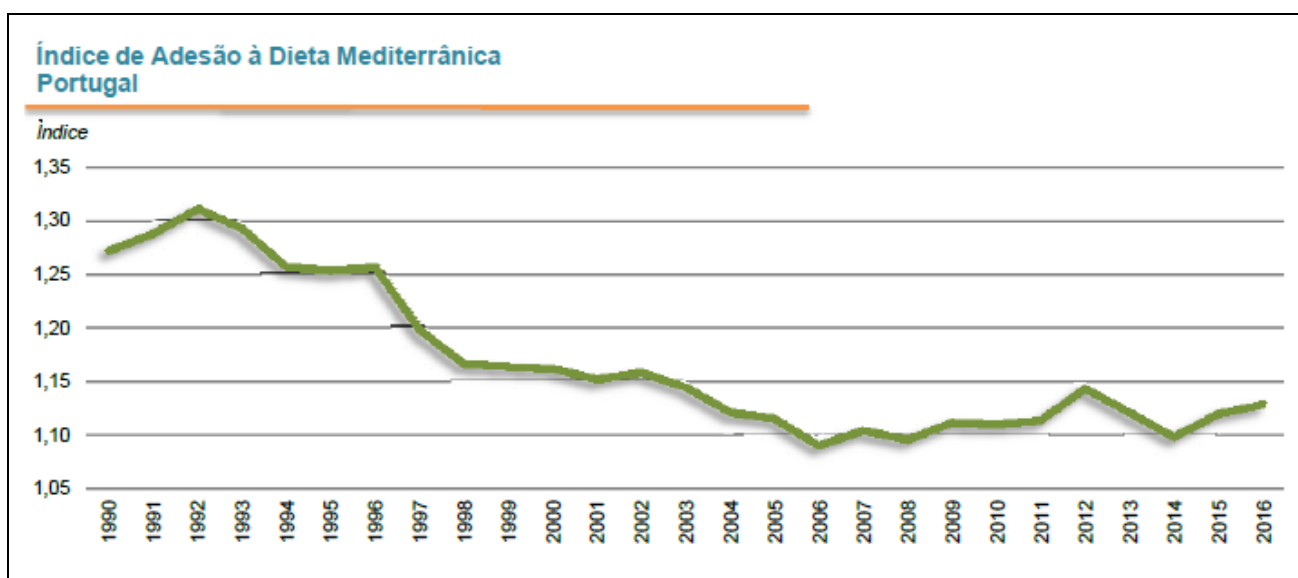
Entre 1992 e 2006, o índice de adesão à Dieta Mediterrânea em Portugal, apresentou uma tendência de decréscimo, com uma variação negativa de 16,9%, o que significa um afastamento das disponibilidades alimentares para consumo em relação ao padrão deste tipo de alimentação.

No período 2006-2012, registou-se uma inversão desta tendência, com este indicador a recuperar 4,9%; esta inflexão tem por base o aumento da ingestão de calorias provenientes de produtos ligados à Dieta Mediterrânea em 2,1%, principalmente de cereais, produtos hortícolas e azeite e pelo decréscimo em 2,5% das calorias provenientes dos restantes produtos, nomeadamente laticínios, carnes, gorduras animais e de bebidas alcoólicas, com exclusão do vinho.

Curiosamente ou não, a maior aproximação ao padrão desta dieta verificou-se com o início da recessão económica em Portugal (2011-2012).

Entre 2012 e 2014 o índice voltou a baixar (-4%), devido ao decréscimo de 2,3% no consumo, principalmente, de azeite e cereais e ao aumento de carne e alimentos ricos em açúcar, também em 2,3%.

No período 2014-2016 o índice de adesão volta a aumentar em 2,8%, desta feita pela maior ingestão de calorias provenientes dos produtos característicos da Dieta Mediterrânea (+3,9%), face ao aumento que os outros tipos de produtos também verificaram (+1,6%).



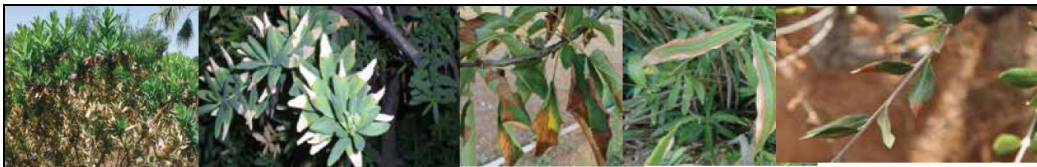
Fonte: INE

Nota final:

A Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016 é uma publicação do Instituto Nacional de Estatística, que pode ser consultada na íntegra em:

https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_bo ui=289818234&PUBLICACOESTema=00&PUBLICACOESmodo=2

Fitossanidade: *Xylella fastidiosa*



REPÚBLICA
PORTUGUESA

AGRICULTURA, FLORESTAS
E DESENVOLVIMENTO RURAL



Sessão de Esclarecimento *Xylella fastidiosa*

Coimbra - 12 de setembro de 2017

- | | |
|---------------|--|
| 14:30 | <p>Sessão de Abertura
 Prof. João Noronha, <i>Presidente da Escola Superior Agrária de Coimbra</i>
 Eng.ª Ana Paula Cruz de Carvalho, <i>Subdiretora Geral da DGAV</i>
 Eng.º José Paulo Dias, <i>Diretor Regional Adjunto da DRAPC</i></p> |
| 15:00 | <p>Apresentação do Plano de Contingência para a <i>Xylella fastidiosa</i> e seus vectores
 Moderação: Eng.ª Ana Paula Cruz de Carvalho, <i>DGAV</i></p> <p>Informação sobre a bactéria e seus vectores
 Eng.ª Clara Serra, <i>DGAV</i></p> <p>Situação na União Europeia e nacional - Medidas legislativas, preventivas e de combate
 Eng.ª Claudia Sá, <i>DGAV</i></p> |
| 16:30 - 17:30 | <p>Debate</p> |
| 17:30 | <p>Encerramento</p> |

Coimbra - Auditório da Escola Superior Agrária | 12 de setembro 2017

Inscrição gratuita, mas obrigatória, até ao dia 7 de setembro de 2017

A **ficha de inscrição** encontra-se disponível no site da DGAV em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/noticia/?detalhe_noticia=24037467