

Notícias da CNCDA

Edição especial - Natal de 2025



APA lança a campanha “[Vamos lixar o lixo, antes que o futuro se lixe](#)”



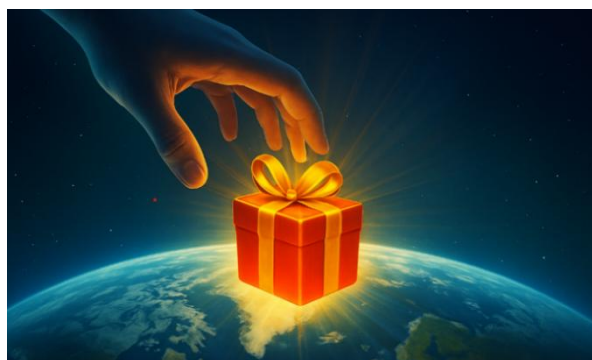
Fonte: APA

A Agência Portuguesa do Ambiente (APA), um dos membros da CNCDA, lançou no dia 16 de dezembro uma campanha dirigida ao consumidor, nas redes sociais ([Facebook](#) | [Instagram](#) | [x](#) | [TikTok](#) | [YouTube](#)), sob o mote “[Vamos lixar o lixo, antes que o futuro se lixe](#)”.

Como parte da iniciativa, entre 17 de dezembro e 4 de janeiro, na Cascais Xmas Village, no Parque Marechal Carmona, estará exposta uma árvore de Natal feita de lixo e na “Loja de Lixo” poderá trocar o seu lixo separado por um presente de Natal.

Esta campanha surge numa altura do ano em que, por regra, ocorre grande desperdício de alimentos e pretende consciencializar a população para o papel que podem desempenhar com a separação dos resíduos. Para mais informações consulte o [website da APA](#).

Este Natal não desperdice e dê um presente ao Planeta!



Fonte: Canva

De acordo com o relatório da FAO “Food waste index report 2024”, estima-se que o desperdício alimentar contribua anualmente para a produção de 8 a 10% dos gases com efeito estufa.

Ao reduzimos o desperdício alimentar, estamos a contribuir ativamente para mitigar as alterações climáticas.

Por isso, siga o [conselho da WRAP](#) e este Natal dê um presente ao Planeta, reduzindo o desperdício alimentar.

Algumas sugestões:

- Partilhe as sobras com os seus convidados;
- Congele as sobras;
- Aproveite as sobras para fazer novas receitas. Pode inspirar-se em sugestões como [As receitas dos Unidos Contra o Desperdício](#), da [APN](#) e da [Lipor](#), ou até pedir a um motor de busca com Inteligência Artificial sobre o que fazer com as suas sobras.

Faça como os avós, não desperdice



Fonte: TeleCulinária

A roupa velha não se resume a uma receita como as outras, é um prato típico do Natal e tem uma história para contar.

A receita tradicional teve origem no Minho, feita com as sobras de bacalhau da Noite de Consoada, sendo tradição comer roupa velha ao almoço do dia de Natal.

A origem do nome deste prato deve-se ao seu aspeto quando é servido, em que os alimentos se envolvem uns nos outros, cortados em pedaços com uma mistura de cores e sabores, é uma receita simples e prática de bacalhau, deliciosamente regada com um fio de azeite

No tempo dos nossos avós, tudo se aproveitava, nada se deitava fora que pudesse fazer falta, e esta receita é um ótimo exemplo de combate ao desperdício alimentar.

Novas Metas vinculativas de redução do desperdício alimentar

Recentemente, foi publicada a Diretiva (UE) 2025/1892, do Parlamento e do Conselho, que vem alterar a Diretiva-Quadro Resíduos, estabelecendo metas vinculativas de redução do desperdício alimentar, a alcançar em cada Estado-Membro. Estas metas implicam a redução do desperdício alimentar em 10% na indústria alimentar e 30% *per capita* no retalho, restauração, serviços de alimentação e ao nível das famílias, até 2030.

Esta alteração veio ainda reforçar a necessidade de incentivar a doação de alimentos, bem como a promoção da inovação e de soluções tecnológicas que contribuam para a prevenção do desperdício alimentar.

Até 31 de dezembro de 2027 a Comissão Europeia (CE) irá realizar uma avaliação da extensão e das causas das perdas e desperdício alimentares na produção primária, o único elo da cadeia agroalimentar que não é abrangido por metas vinculativas nesta fase.

Até essa data, a CE irá também avaliar a evolução do desperdício alimentar nos vários Estados-Membros, não sendo de excluir a possibilidade destas metas serem revistas.

Os Estados-Membros deverão transpor estas disposições para o respetivo direito nacional até 17 de junho de 2027.

A CNCDA deseja a todos

Boas Festas

Sem Desperdício

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

Para receber a **Newsletter da CNCDA**, envie um e-mail para cncda@gpp.pt com o "assunto" [SUBSCREVER]; se
desejar **cancelar a subscrição da Newsletter da CNCDA**, envie um e-mail para cncda@gpp.pt com o "assunto"
[CANCELAR SUBSCRIÇÃO].

