

“Utilização e Valorização de coprodutos na alimentação animal: Desafios e Oportunidades”



11/SET 2025

AGROGLOBAL

Ana Raquel Rodrigues*, Cláudia Costa, Ana Cristina Monteiro

*raquel.rodrigues@feedinov.com





Adenda

Alteração da terminologia subproduto para coproduto

L 177/4

PT

Jornal Oficial da União Europeia

4.7.2022

REGULAMENTO (UE) 2022/1104 DA COMISSÃO
de 1 de julho de 2022
que altera o Regulamento (UE) n.º 68/2013 relativo ao Catálogo de matérias-primas para alimentação animal

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 767/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de julho de 2009, relativo à colocação no mercado e à utilização de alimentos para animais, que altera o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 e revoga as Diretivas 79/373/CEE do Conselho, 80/511/CEE da Comissão, 82/471/CEE do Conselho, 83/228/CEE do Conselho, 93/74/CEE do Conselho, 93/113/CE do Conselho e 96/25/CE do Conselho e a Decisão 2004/217/CE da Comissão (?), nomeadamente o artigo 26.º, n.º 3,



Avaliar o potencial de utilização e valorização de coprodutos da agroindústria nacional no fabrico de alimentos compostos para animais

1. Mapeamento de coprodutos.
2. Compilação e sistematização da informação sobre coprodutos da agroindústria.
3. Análises químicas e nutricionais de coprodutos selecionados.
4. Avaliação de formas de conservação de coprodutos.





1. Mapeamento de coprodutos

Background

Projetos anteriores disponibilizam caracterização química e nutricional de alguns coprodutos

Acrescentar quantidades, sazonalidade, localização e estudar o seu potencial para serem incorporados no alimento composto

Cadeias de abastecimento mais curtas, com menor impacto ambiental, aumentar a autossuficiência nacional

>100 contactos efetuados
>10 regiões abrangidas
Questionário de 9 perguntas, apenas **24** respostas

1./2. Mapeamento/Compilação e sistematização da informação sobre coprodutos



Dréches de cerveja:

140.000 ton*
Todo o ano
Porto e Lisboa

Bagaço de azeitona:

1.400.000 ton*
Outubro a janeiro
Norte e Alentejo



Bagaço de uva:

115.000 a 132.400 ton*
Agosto a outubro
Norte e Alentejo

Repiso de tomate:

33.800-50.700 ton*
Julho a setembro
Ribatejo, Oeste e Alentejo

Bagaço de frutas:

130.000 ton*
Centro (maçã e pera)
Algarve (laranja)

*Valores estimados com base em valor total do produto (INE) e em rendimento de coproduto fornecidos por indústria do sector;



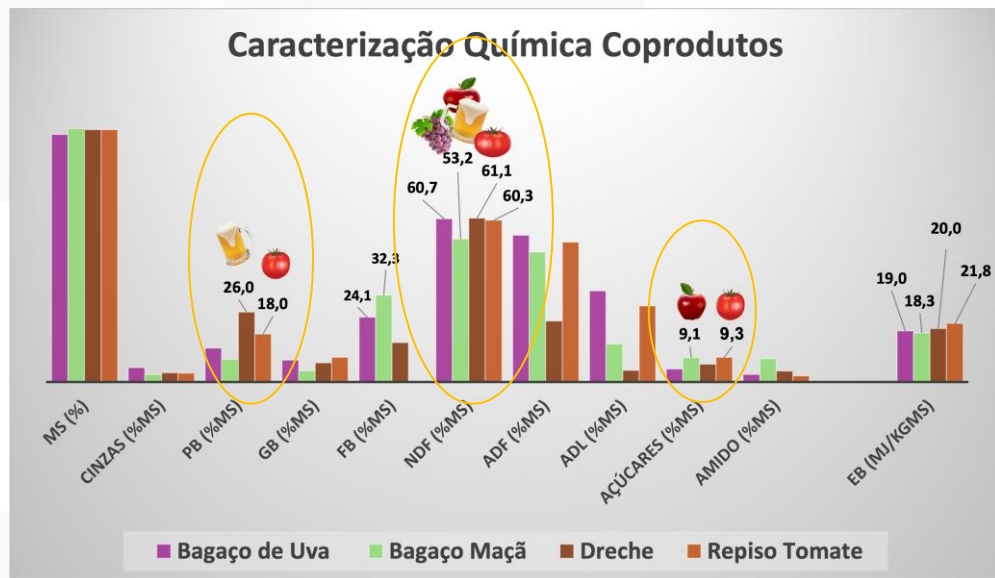
3. Análises químicas e nutricionais de coprodutos selecionados

Em curso...

72 coprodutos recolhidos (27 diferentes)

Ensaio de digestibilidade (Bagaço de uva e de maçã, e drèches)

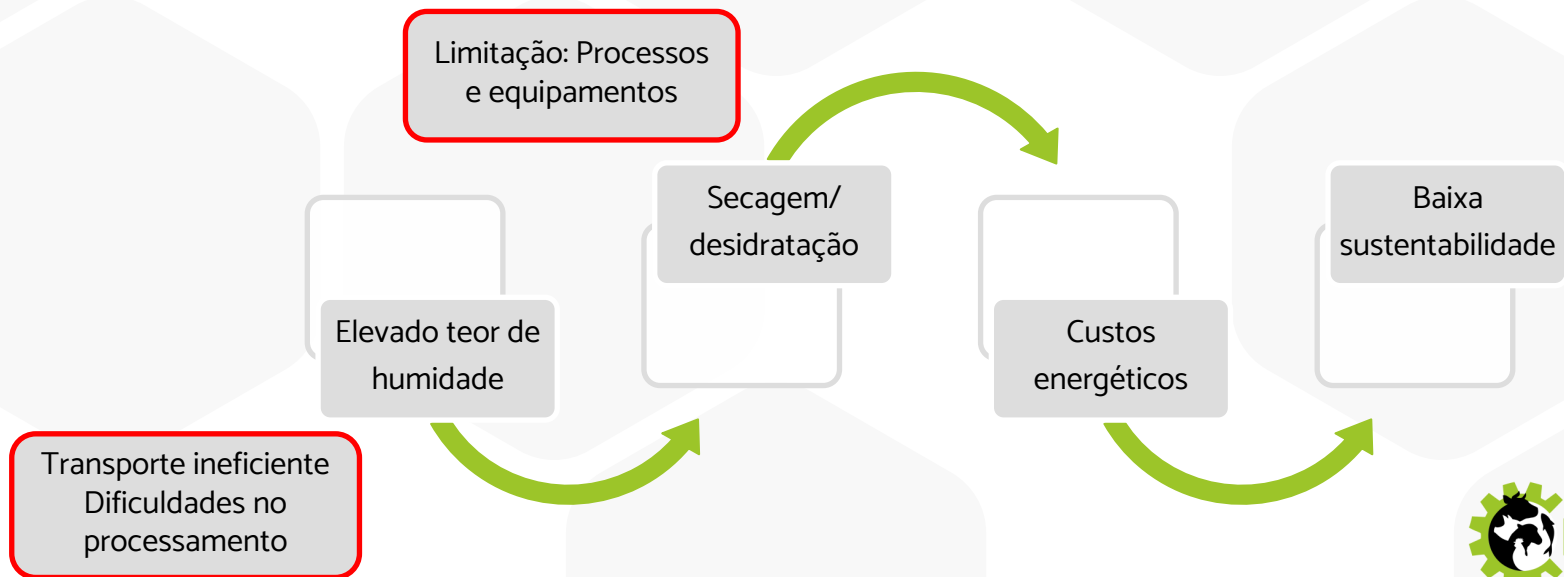
56 analisados quimicamente





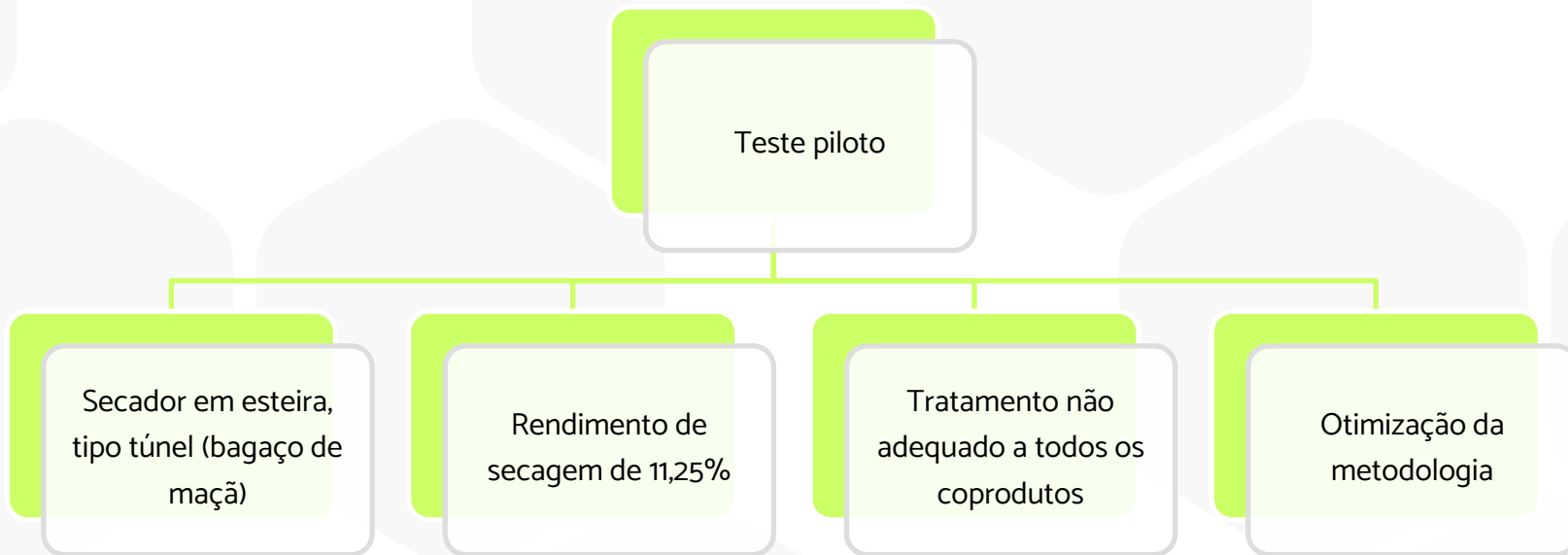
4. Avaliação de formas de conservação de coprodutos

Limitações operacionais na utilização de coprodutos pela IAC





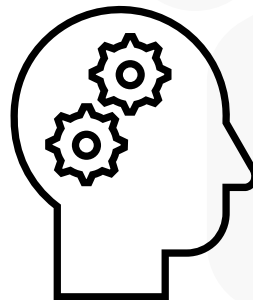
4. Avaliação de formas de conservação de coprodutos





4. Avaliação de formas de conservação de coprodutos

Revisão Bibliográfica
relativa a processos de
conservação e
desidratação de
coprodutos da indústria
agroalimentar





Conclusões Finais

- A utilização sistemática dos coprodutos pela IAC obriga à garantia de estabilidade e qualidade nutricional, segurança, disponibilidade de quantidades e de fácil acesso.
- Vantagens na utilização a nível local, dado o elevado teor de humidade
- Oportunidade de trabalhos futuros relativamente ao panorama nacional com plataforma informativa e atualizada de forma contínua.
- Partilha de conhecimentos entre os vários stakeholders.



OBRIGADA!

QUESTÕES?

CONTACTOS:

- ◆ +351 912312919
- ◆ Raquel.rodrigues@feedinov.com