

REVISTA AIPAN

€ 3,00 - TRIMESTRAL - MAIO 2016 - Nº17

AIPAN 40 ANOS

RAL

RESOLUÇÃO ALTERNATIVA DE CONFLITOS

IVA DO PÃO

PÃO ESPECIAL E PRODUTOS AFINS DO PÃO

ACRILAMIDA

O QUE É, COMO SE FORMA E COMO REDUZIR



ASSOCIAÇÃO DOS
INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO,
PASTELARIA E SIMILARES DO NORTE



António Fontes
Presidente de Direção da AIPAN

40 ANOS DE VIDA

Celebram-se este ano os **40 anos de existência da AIPAN**. Por tal facto entendemos que seria oportuno trazer um pouco da História do nascimento da nossa associação, pois deve naturalmente despertar a curiosidade, a todos quantos operam neste sector, sabendo que a sua grande maioria à data, certamente não exercia a sua actividade profissional na Panificação. Não há dúvida que para contar esta história de longevidade e de afirmação associativa, tínhamos que identificar alguém que ao longo da sua vida tivesse partilhado duma forma profissional e apaixonada a transição do pós 25 de Abril, que como é sabido foi um momento único de afirmação e rompimento com o passado. Para nos contar essa história convidamos o Sr. Adriano Orriga, que ao longo da sua vida viveu de uma forma directa

e de grande proximidade representativa, os momentos mais marcantes da Indústria de hoje à imagem do passado, ao que chama de “memorial”.

MEMORIAL

Implantação dos Grémios de Panificação

Os Grémios de Panificação, criados por Decreto-Lei, no ano de 1936, com funções específicas, obedeciam a regras, muito rigorosas, emanadas por Secretarias de Estado dos Ministérios da Economia e da Agricultura. Eram visitados, periodicamente, para efeitos de fiscalização, por inspectores, ligados aos Ministérios, do Instituto Nacional do Pão e da Comissão de Coordenação Económica.

“Anterior à criação do GIPP – Grémio dos Industriais de Panificação do Porto, funcionavam associações de classe concelhia para defesa dos interesses da Indústria de Panificação.”

O Grémio do Porto situava-se na Praça do Município e abrangia um quarto dos distritos de Portugal (entre parte do distrito de Aveiro até ao Minho e Trás-os-Montes) servindo cerca de 2000 agremiados.

Durante anos a concessão para instalação de padarias, através de alvarás, obrigava a distância de 1000 metros entre cada uma. O organismo interveniente para a respectiva legalização era a “Circunscrição Industrial, com Delegação no Porto”.

De conformidade com a amplitude das Padarias, os Grémios, munidos de fiscalização própria, procediam, como é óbvio, ao apuramento de vários fatores, com vista à obtenção da farinha necessária para o consumo inicial e, posteriormente, existia uma ligação comunicativa entre Organismos, ao tempo, FNIM (Federação Nacional de Industriais de Moagem) - Comissão Reguladora das Moagens de Ramas, IGPAI (Inspeção Geral de Produtos Agrícolas da Indústria).

Funções específicas:

O GIPP recebia da FNIM mapas dos contingentes mensais com as quantidades de farinha existente nas fábricas de moagem.

Por sua vez, o GIPP, em face daqueles mapas, procedia à respectiva distribuição pelos seus agremiados, recebendo uma taxa estipulada pelo Governo e emitia guia de pagamento para os seus agremiados poderem efectuar o carregamento da farinha. Nas fábricas de moagem existiam fiscais - da FNIM - que procediam ao controlo das entradas e saídas da farinha.

O Grémio distribuía, a cada padaria agremiada, um mapa de escrituração diária para registo dos consumos das várias espécies de farinha - o qual era obrigatório estar em dia. Com os elementos do referido mapa o Grémio, anualmente, enviava o movimento operado para o Instituto Nacional de Estatística e para a D.G. de Finanças em mapas próprios.

Nota: No tempo da 2ª Guerra Mundial, a farinha e outros produtos eram racionados e as guias de farinha tinham que ser visadas pela I.G.A., Intendência Geral dos Abastecimentos - agora ASAE. (Salvo erro, o carbureto também era racionado).

(por Adriano Orriga)

Um agradecimento muito especial ao Sr. Adriano Orriga, que representou várias empresas e a nossa Associação em particular longo destas décadas, e que nos contou esta história.

Obrigado, em nome da Aipán e todos os seus associados.

SUMÁRIO

- 01 EDITORIAL, SUMÁRIO E FICHA TÉCNICA
- 02 EMPRESAS FAMILIARES 2020
- 04 REPOSIÇÃO DOS FERIADOS
- 06 RAL: RESOLUÇÃO ALTERNATIVA DE LITÍGIOS
- 10 AIPAN 40 ANOS
- 14 PURATOS REFORÇA A SUA GAMA
- 16 IVA DOS PÃES, PÃES ESPECIAIS E PRODUTOS AFINS DO PÃO
- 20 ACRILAMIDA
- 22 FICHAS TÉCNICAS E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATORIA
- 24 PROJETO TRADEIT
- 26 ASAE: OPERAÇÃO PÁSCOA
- 28 ESPAÇO PÃOVIDA
- 29 FERRETO ESPANHA PROMOVE PRIMEIRAS JORNADAS DE PANIFICAÇÃO
- 30 CALENDÁRIO FISCAL
- 32 FEIRAS E VIAGENS
- 33 LOJA AIPAN / BOLSA DE EMPREGO / NOVOS ASSOCIADOS
- 34 PROTOCOLOS / PARCERIAS
- 36 RECEITAS

FICHA TÉCNICA

REVISTA AIPAN
N.º 17 / MÊS: MAIO
PERIODICIDADE: TRIMESTRAL

PROPRIEDADE AIPAN - ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA E SIMILARES DO NORTE

PRACETA COMERCIAL DO CHANTRE, LOJA 1 URBANIZAÇÃO DO CHANTRE 4470-134 MAIA
TEL. 228 315 124 - FAX 228 315 149
TELM. 919 354 843
E-MAIL: GERAL@AIPAN.PT
WWW.AIPAN.PT

EDITOR AIPAN

DIRECTOR ANTÓNIO FONTES

SEDE DA REDACÇÃO AIPAN

COLABORADORES / ANTÓNIO FONTES / MÓNICA QUINTA / MÓNICA REBELD / LISETE ALVES / ALFREDO BRITO / GORETI CARVALHO / GRAÇA B. NOGUEIRA (O conteúdo da periodicidade e da única responsabilidade por anúncios, e de artigos assinados são da responsabilidade dos seus autores.)

DESIGN/PAGINAÇÃO DICE.PT

EXECUÇÃO GRÁFICA E IMPRESSÃO
TECNICROMO - ARTES GRÁFICAS, LDA
RUA BOÇA DOS ESTILHADOUBOS, 165/171
4445-044 ALFENA - VALONGO

TIRAGEM 1000 EXEMPLARES
DEPÓSITO LEGAL 327351/11

COMO O PROJETO TRADEIT TEM AJUDADO PMES DO SETOR DA PANIFICAÇÃO

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA - ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA, CAMPUS DE SANTA APOLÓNIA, 5300-253 BRAGANÇA, PORTUGAL

Desde novembro 2013, o Instituto Politécnico de Bragança (IPB) é parceiro num projeto FP7, intitulado TRADEIT, financiado pela Comissão Europeia. Este projeto visa criar uma rede formada por PMEs produtoras de alimentos tradicionais da Europa dos seguintes sectores: panificação, laticínios e carnes. Com o projeto TRADEIT pretende-se ajudar estas PMEs a aumentar a sua competitividade e sustentabilidade.

No âmbito do Projeto TRADEIT várias atividades foram organizadas e promovidas pelo IPB em colaboração com vinte parceiros internacionais, provenientes de mais sete países europeus. Em Portugal organizaram-se workshops sobre segurança alimentar, rotulagem e Marketing de produtos de qualidade, e tecnologias e serviços potenciais, eventos esses decorridos na Escola Superior Agrária do IPB, em Bragança.

A nível europeu, diversas empresas portuguesas (incluindo da área da panificação) têm tido a possibilidade de participar de forma totalmente gratuita em diversos eventos direcionados para PMEs, destacando-se os seguintes:

- 06 e 07 de novembro de 2014: "Panificação Tradicional no Século XXI - Soluções para a produtividade e competitividade", em Potsdam (Alemanha);

- 26 e 27 de março de 2015: "Sustentabilidade para PMEs de produtos alimentares", em Colónia (Alemanha);

- 23 e 24 de abril de 2015: "Inovação & Embalagem - Soluções para PMEs da área alimentar", em Barcelona (Espanha);



Evento decorrido no IPB sobre tecnologias e serviços potenciais para PMEs



Evento "Inovação & Embalagem - Soluções para PMEs da área alimentar" (Barcelona, Espanha)

- 01 e 02 de outubro 2015: "Tecnologias Associadas à Segurança Alimentar", em Tralee (Irlanda).



Evento "Inovação & Embalagem - Soluções para PMEs da área alimentar" (Barcelona, Espanha)

Recentemente, nos dias 11 e 12 de abril de 2016, o Instituto Politécnico de Bragança (IPB) e a Padaria Pão de Gimonde organizaram

PROJETO TRADEIT

Elsa Ramalhosa, / Instituto Politécnico de Bragança

o evento de panificação intitulado “Traditional Baking in Europe - Learning from each other”. Neste evento participaram cerca de 60 profissionais da panificação de diversos países, designadamente, Portugal, Espanha, Itália, Alemanha, Irlanda, Inglaterra, Finlândia e Polónia.

Foram dois dias intensos, nos quais os profissionais da panificação puderam partilhar conhecimentos e experiências.

Na parte da manhã de ambos os dias, decorreram várias sessões nas quais diversos temas foram discutidos, designadamente: (i) Diferentes tipos de Pães Europeus Tradicionais/Regionais; (ii) Quando a Tradição encontra a Inovação; (iii) O que o consumidor final deseja?; (iv) Novos cereais, e (v) Gastronomia ligada ao Pão - Novos códigos gastronómicos.



Evento “Traditional Baking in Europe - Learning from each other” (Bragança, Portugal)

Na tarde do dia 11 de abril, os profissionais reuniram-se na padaria “Pão de Gimonde” e confeccionaram diferentes tipos de pão, designadamente o Pão Transmontano, Regueifa, Pão de Alfarroba, Hogazas Zamoranas, Pão de Tritordeum, vários pães de centeio (como por exemplo, o Mühlenbrot e o Swabian Farmer’s Bread), Ciabatta, Focaccia e o pão de soda Irlandês.



Pães elaborados no evento “Traditional Baking in Europe - Learning from each other”

(Bragança, Portugal)

Na tarde do dia 12 de abril, os profissionais dos diversos países trabalharam em conjunto, tendo elaborado vários produtos que permitiram reunir o saber de diferentes nacionalidades e em total harmonia juntar produtos típicos dos vários países, tendo este evento permitido uma troca de experiências muito enriquecedora para todos.



Participantes do evento “Traditional Baking in Europe - Learning from each other” (Bragança, Portugal)

Foi uma experiência inesquecível!

As PME's interessadas em obter informação adicional sobre o Projeto TRADEIT podem consultar a página: <http://www.tradeitnetwork.eu/>, na qual também podem proceder à sua inscrição, de forma totalmente gratuita. Desta forma também poderão receber periodicamente informações e resultados do projeto.

O Projeto TRADEIT também pretende favorecer a transferência de tecnologias às PME's, tendo sido desenvolvida uma plataforma intitulada “Mercado Eletrónico” (Marketplace). Nesta plataforma pretende-se divulgar ofertas tecnológicas (como por exemplo, novas tecnologias, novos equipamentos, etc.) e as PME's podem também formular pedidos, colocar dúvidas e descrever problemas com que se deparam. Dessa forma, esta plataforma pretende ajudar as PME's a encontrar parceiros de negócio. Os interessados podem inscrever-se no “Mercado Eletrónico” de forma totalmente gratuita, através do seguinte site: <https://marketplace.tradeitnetwork.eu/>.

Se pretender obter mais informações sobre o projeto TRADEIT, escreva à Professora Elsa Ramalhosa

(email elsa@ipb.pt).