

Consumo

Segundo a "Pro Teste", a água que corre nas nossas torneiras é, regra geral, de qualidade. Com excepção das cidades de Beja, Elvas e Évora.

A IMAGEM DE UM CONSUMO DE IMAGENS (31)

QUANTO CUSTA, AOS CONSUMIDORES A POLÍTICA AGRÍCOLA COMUM



Beja Santos

Para o BEUC — uma das organizações europeias de consumidores — há a necessidade urgente de rever a PAC (Política Agrícola Comum) em profundidade, abandonando progressivamente os mecanismos de protecção dos preços, orientando-a para políticas que respondam mais directamente a objectivos sociais, regionais e ambientais. Haverá seguramente muito poucos cidadãos europeus que desconhecem ser a PAC uma política europeia, financiada pelos contribuintes e os consumidores da União Europeia. Sabe-se também que toda uma série de processos muito complexos e dispendiosos (preços garantidos aos agricultores, quotas, elevados direitos aduaneiros sobre as importações, subvenções à exportação, destruição maciça de alimentos...) têm sido utilizados para manipular os mercados das produções vegetais, da carne e laticínios. A PAC absorve regularmente mais de metade do orçamento total da União, mas, lamentavelmente, a maior parte das discussões a seu respeito ficam circunscritas aos "lobbies" dos interesses agrícolas e do "agro-business". O resultado deste imbróglia também está à vista de todos: preços elevados para os alimentos, "dumping" das exportações dos produtos alimentares para o mercado mundial, sobreprodução em detrimento da protecção ambiental. Apesar dos desenvolvimentos positivos da reforma MacSharry (que culminou na presidência portuguesa) e dos acordos do GATT (redução das subvenções à exportação, 21 por cento em volume e 36 por cento em valor daqui até ao ano 2001) a PAC custa caríssimo aos consumidores: 100 mil milhões de ECU em 1994, ou seja, o equivalente a uma média de 25 ECU por semana, para uma família de 4 pessoas. A PAC aproveita sobretudo às grandes ex-

plorações que têm menos precisão de uma protecção do seu rendimento (80 por cento das despesas da PAC têm exclusivamente interesse para 20 por cento dos agricultores). Importa, porém, manipular os números com prudência, sejam as transferências dos contribuintes e dos consumidores para os agricultores, seja o preço por hectare de terra consagrada à cultura açucareira ou o custo do regime leiteiro, por exemplo. Sendo o sistema intrinsecamente ineficaz, os números dão uma imagem enganadora dos montantes pagos aos agricultores individuais. Na maioria dos casos, os pequenos agricultores recebem claramente menos do que está calculado em média: já se referiu que são as grandes explorações agrícolas que beneficiam das medidas protectoras de preços. Além disso, uma boa parte do dinheiro consagrado aos regimes específicos da PAC vai para os não-agricultores (custos de armazenagem, apoios à exportação, etc.). São bem conhecidos alguns dos argumentos utilizados para defender o imobilismo da PAC. Os apoiantes da PAC utilizam o argumento de que, em média, a proporção do rendimento bruto total consagrado à alimentação está a baixar. Em termos médios, é verdade, mas este argumento não colhe, porque: quando as pessoas têm mais dinheiro para gastar elas não compram mais alimentos; não é preciso esbanjar dinheiro quando os rendimentos aumentam (uma boa parte dos 63 mil milhões de ECU que os consumidores europeus dispõem em alimentos mais caros poderá dar mais lucro, no plano económico, social e político, se a PAC for reformada). A manutenção da PAC é nefasta para a evolução económica da Europa Central e Oriental (as subvenções à exportação da União Europeia arruina especialmente as perspectivas dos países desta área) e há prejuízos ambientais a aumentar (os cidadãos da União Europeia pagam muito caro pela PAC, em termos de poluição e degradação ambiental). No quadro das reformas MacSharry, está previsto passar (parcialmente) do sistema de protecção dos preços ao de pagamentos directos. Entende-se, porém, a introdução de pagamentos compensatórios (para atenuar as reduções à protecção do nível de preços) como inaceitável, fora de um período de transição ri-



gorosamente controlado. Mas não tenhamos ilusões: estas reformas não vão melhorar significativamente as condições ambientais. O BEUC insiste na reorientação dos actuais mecanismos de protecção dos preços para objectivos sociais, regionais e ambientais, o que significará mudanças como: supressão das subvenções à exportação; redução dos preços de protecção a nível nacional; as compensações associadas à perda de subvenções anteriormente atribuídas deverão ser pagas a título estritamente temporário, para assegurar a transição. As tomadas de posição do BEUC são discutíveis, mas têm o mérito da pedra no charco. Todo e qualquer acordo com os países da Europa Central e Oriental está comprometido pela PAC, pois ninguém está disposto a pagar os cerca de 5 mil milhões de ECU que custaria fazer alinhar os preços de protecção agrícola nestes países aos praticados na União Europeia. E tempo das organizações de consumidores reflectirem com toda a franqueza acerca do que deve ser o futuro da PAC. Daí, campo, vegetação e céu serem o mesmo de ângulos diferentes: esbanjamento disfarçado de prosperidade. Trata-se da mesma fotografia, repartida em "puzzle", dando ao leitor oportunidade de descobrir o ângulo da charada. Porque o leitor é contribuinte e deverá ser chamado a pronunciar-se sobre a PAC onde se reflete esta desarticulação (surrealista?) de imagens com que se pretende ilustrar protecção de preços, "desnaturação" de alimentos, o contorcionismo de reformas que aguardam um entendimento para toda a agricultura da Europa.

BIBLIOGRAFIA PARA SI

"PRO TESTE" ANALISA ÁGUA DA TORNEIRA E FILTROS PARA ÁGUA

A água que corre nas nossas torneiras é, regra geral, de qualidade. Com excepção das cidades de Beja, Elvas e Évora. E daqui passa-se para um ponto de que alguns não gostam de ouvir falar: o uso de filtros para água torna-se desnecessário, até porque alguns favorecem a proliferação de bactérias, além de encarecerem a água. Quem afirma isto é a revista "Pro Teste" na sua edição de Outubro, que publica um vasto "dossier" sobre a água de distribuição pública. A "Pro Teste" analisou a água de 50 localidades e testou a eficácia de 13 filtros para água.

QUESTÕES COM A ÁGUA DA TORNEIRA

O maior problema detectado prende-se com a presença de nitrato metano na água distribuída em Beja, Elvas e Évora (os nitrato metanos são compostos químicos sobre os quais recai a suspeita de serem cancerígenos ou causarem mutações a longo prazo quando a água é consumida regularmente). Segundo este "dossier", as grávidas e bebés em fase de aleitamento não devem beber água da torneira das seguintes localidades: Vila Nova de Famalicão, Aveiro, Leiria, Alcobaça, Abrantes, Barreiro, Seixal, Estremoz, Sintra, Loulé, Faro e Tavira. Razão: os teores de nitrato aí encontrados podem ser prejudiciais para fetos e bebés, cujo organismo ainda não desenvolveu todas as defesas. Alternativa: a ingestão de água em garrafada com um baixo teor de nitrato. Apesar dos problemas referidos, 80% das localidades visitadas pelos técnicos da "Pro Teste" em Março/Abril distribuíam água boa ou mesmo muito boa aos seus consumidores. (Cabe-se notar que as conclusões se reportam a amostras de água recolhidas numa determinada data e que durante o Verão aumentam a probabilidade de surgirem problemas na água de abastecimento). Filtros para água: eficácia por provar. Devido à pouca quantidade de mostrada pelos filtros de água para uso doméstico, a "Pro Teste" desaconselha a sua utilização. Os próprios fabricantes dos modelos testados, inclusive, anunciavam que os filtros deviam ser utilizados com água potável. Se a água tiver qualquer tipo de contaminação, os filtros não garantem a sua qualidade. No teste aos filtros de água, a "Pro Teste" verificou a respectiva eficácia a eliminar potenciais problemas da água de abastecimento: nitrato, metais (dureza, cloro livre e bactérias). Apesar de poderem reduzir algumas substâncias que conferem a água um cor ou sabor desagradáveis, os filtros podem permitir, em maior ou menor grau, a proliferação de bactérias na água. Isto serve para significar que se a água estiver poluída, estes aparelhos não irão purificá-la (pelo contrário, alguns modelos ainda pioram a situação, pois são autênticos ninhos de bactérias). Soluções caseiras apresentadas pela "Pro Teste" para eliminar o sabor e odor indesejados: pôr a água a ferver e depois deixar a água a repousar num filtro durante algum tempo ou ferver a água (por exemplo, para o chá) e mais tarde e seguir com um filtro. Para eliminar o sabor e odor (metais, ferro, por exemplo), basta deixar correr a água durante algum tempo, caso se trate de uma situação passageira. Algumas sugestões para a utilização de filtros domésticos: 1. Para eliminar o sabor e odor, ferver a água e deixar a ferver durante 10 minutos. 2. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 3. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 4. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 5. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 6. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 7. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 8. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 9. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 10. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 11. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 12. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 13. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 14. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 15. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 16. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 17. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 18. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 19. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 20. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 21. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 22. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 23. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 24. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 25. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 26. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 27. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 28. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 29. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 30. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 31. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 32. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 33. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 34. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 35. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 36. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 37. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 38. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 39. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 40. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 41. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 42. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 43. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 44. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 45. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 46. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 47. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 48. Deixar a água a repousar durante 24 horas. 49. Deixar a água a ferver durante 10 minutos. 50. Deixar a água a repousar durante 24 horas.

TRIBUNA DE OPINIAO

VIVA A BOA COMIDINHA

Emílio Peres Professor da Universidade do Porto Comida de cafetaria, "fast food", é uma designação que abrange dois conceitos complementares. 1. Maneira de comer caracterizada por repetidos contactos com comida e bebida: 12 a 20 por dia! Flagrante contraste com o que é desejável. O oposto às 3 refeições e 2 merendas bem estruturadas, de comida autêntica, da nossa tradição, e do que é preconizado pela alimentação saudável: É o come-comer e o bebe-bebe "snacking habit" de todas as horas e fora de horas. 2. O conjunto dos vários produtos para deglutir (falta-nos coragem para chamar-lhes alimentos ou produtos alimentícios) que se vendem por toda a parte (na rua, em balcões e restaurantes de pronto a comer, nas grandes superfícies, em máquinas distribuidoras), fáceis de adquirir, transportar e comer (enquanto se caminha, trabalhar ou diverte), pensados para substituir merendas e refeições. A sua constituição alimentar e as suas propriedades nutritivas são tão aberrantes em relação à comida e bebida apropriada para humanos que os americanos/lhes chamam "junk food", ou seja, lixo alimentar. A comida de cafetaria é o comer habitual de pobres, remediados e apressados das mais ricas sociedades de consumo. Entre nós, não passa ainda de prática alimentar ocasional, experimentada uma vez ou outra por adolescentes e jovens ou adoptada por todos durante férias ou deslocações. Ainda não tem força para subverter a organização do dia alimentar e a estru-

ção das refeições, mas o lixo alimentar, engalanado por vistosas embalagens e embotelhado em sugestivas garrafas e latas, enche cada vez mais a despensa e o frigorífico doméstico, subverte merendas e pontua refeições familiares, a substituir verdadeira comida. Na Europa, comida de cafetaria não é para pobres, embora geralmente custe menos do que comida tradicional. É procurada sobretudo por jovens das classes médias, atraídas pelo cheiro de modernidade que a publicidade sugere e pelo estilo de vida diferente, "moderno", que ela simboliza. A Grã-Bretanha destaca-se do quadro europeu: aí a comida de cafetaria conquistou largos estratos populacionais, afastados do domicílio familiar ou que não cozinham. Em Espanha, o come-comer e o bebe-bebe ambulante de lixo alimentar invade a "calle"; sobretudo crianças e adolescentes consomem-no vorazmente na rua, onde passeiam a sua grande obesidade e, com preocupante frequência crescente, a sua obesidade disforme. Lixo alimentar é supergordo e superdoce. De facto, em média, as gorduras participam com 42% ou mais do total calórico, contra os 24% preconizados pelo padrão de nutrição sadia. O açúcar, com cerca de 20%, em oposição ao máximo desejado de 2%. O amido fica por 10%, em contraste com os indispensáveis 42% a 50%! Acresce que o lixo alimentar é pobre, ou paupérrimo, de nutrientes reguladores e protectores: faltam-lhe indigeríveis gelificáveis, vitaminas, minerais e antioxidantes. E abundam nelle moléculas hidrocarbonadas e gordas, profundamente alteradas, em resultado da natureza dos ingredien-



tes utilizados e das modificações químico-físicas induzidas pelo processamento industrial. Em consequência, esta comida carece de quantidades suficientes de substâncias activadoras e protectoras dos processos metabólicos, pelo que não promove saúde, bem-estar e, no caso dos mais novos, condições para um desenvolvimento harmonioso e completo e meios de defesa contra a generalidade das doenças e contra agressões infecciosas. A comida de cafetaria cabe outra nefasta responsabilidade. Tal como outro qualquer comer em que as calorias provenientes de gorduras superam as que são fornecidas por hidratos de carbono (comida de muitos fri-

tos, folhados, assados com gordura, maionese e outros molhos gordos, chocolate, pastelaria moderna, natas, "chantilly", salsichas e outros produtos de salsicharia, piza industrial, margarinas e cremes de barrar, etc.) e em que, dentro dos hidratos de carbono, as calorias de açúcar ultrapassam as fornecidas por amido, a comida de cafetaria altera gravemente a sociedade (o reflexo que nos faz sentir satisfeitos depois de termos comido o suficiente) e impede-nos de parar de comer e beber. A prática da comida de cafetaria obriga a comer e a beber sempre mais e sem parança. Vicia. Daí, ser a comida de cafetaria fortemente propiciadora da obesidade. Mas não simplesmente das sobrecargas ponderais e das obesidades de tipo comum. Ela é responsável pela gravíssima obesidade maciça de grandes proporções, chamada disforme, que aflige 9% da população americana e 8% da canadiana e que já atinge, ao fim de uma dezena de anos, apenas, quase 1% dos espanhóis com menos de 16 anos. A obesidade disforme, ao contrário das obesidades comuns, é muito difícil de tratar; resiste ao tratamento quanto não é atalhada mal começa a manifestar-se. É tanto mais grave quanto mais cedo se instala; quando isso acontece na infância ou na puberdade, o tempo de vida não costumava passar os 45 anos. O teor excessivo de gordura e açúcar da comida de cafetaria, aliado à abundância de moléculas tóxicas, à modificação estrutural dos alimentos e à escassez de complantix, vitaminas, minerais e antioxidantes naturais faz com que a obesidade monstruosa se complique, muito cedo, com doenças metabólicas (diabetes, elevação do ácido úrico, alterações do colesterol e das gorduras do sangue, hipertensão arterial, etc.) e com doenças degenerativas (arteriosclerose, doença cardíaca isquémica, cálculos de vesícula e rins, cancro, etc.); daí a sua gravidade. Tudo somado, o lixo alimentar pode ser muito gostoso, apelativo, bonito e conformado com um sócioestilo que repudia tremoços e pevides e se delambe com batata frita e "gaufres", que considera bacalhau com grão e batata comida de labrego e faz da piza enfeite de procedimentos civilizados. Triste realidade a deste perverso mundo ocidentalizado que induz rejeitar a senhora Maria e a comida que ela prepara por um qualquer pronto a comer que faz dos humanos poços de doenças que a todos marcam e afligem, e que gastam o nosso rico dinheirinho em centros de oncologia e super-hospitais para tratar doenças que poderíamos desconhecer. Malvado mundo-cão que arrasta a senhora Maria para adulterar o que aprendeu a fazer bem, trocando azeite por natas, caldo de carne por cubos, batata por margarina. Assassina sociedade de sucesso que não cria condições para promover saúde (não dá lucro), mas delira com os êxitos da medicina de ponta. Não se deixe levar; prefira gostosa comidinha sadia!