FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE DO PORTO

DETERIORAÇÃO DO CONSUMO

A Comissão Europeia (CE) voltou a rever em baixa a previsão de crescimento da zona euro para os terceiro e quarto trimestres de 2002, fixando-a entre 0,2 e 0,5%. Trata-se de uma correcção de 0,1% face à estimativa anterior, de 6 de Setembro. "A razão desta nova revisão em baixa da previsão de crescimento é a deterioração do consumo das famílias e da procura externa nos últimos meses", precisa a CE.

Consumo

Acabar com a anarquia dos produtos naturais

Governo quer maior controlo de pseudo-medicamentos

BEJA SANTOS

Ninguém ignora que, em escaparates de hiper e supermercados, lojas de produtos ditos naturais e dietéticos, ervanárias, lojas de saúde, parafarmácias e farmácias se vendem produtos à base de plantas que dizem servir para emagrecer, para tratar as mais diversas afecções, para dar energia, para reduzir o stresse, para estimular e tranquilizar, sem que o consumidor saiba exactamente qual a composição e sem nenhum controlo por parte das autoridades. Na maioria dos casos trata-se de pseudo-medicamentos, e os seus vendedores nem fazem a menor ideia dos riscos que eles podem encerrar.

Para colmatar o inacreditável vazio legal, o Governo propõe-se legislar este sector de actividade, introduzindo regras no mercado de fabrico, rotulagem, acondicionamento e publicidade de preparações à base de plantas que não são reconhecidas como medicamentos. A supervisão destes legislação competirá ao Instituto Nacional da Farmácia e do Medicamento (INFARMED). Os fabricantes ou importadores vão ficar obrigavante, obrigados a um pedido de autorização no mercado, a justificarem a função do produto, apresentar os elementos comprovativos da segurança, aspectos que serão submetidos a uma Comissão de Avaliação Técnica. Passará a ser possível o fornecimento de produtos desde que eles não digam que previnem ou curam doenças, nomeadamente sobre as suas características e as precauções a observar no seu uso. E, dentro dessa informação escrita, haverá, quais indicações prazo de validade, as precauções particulares de conservação e a função do produto, recaindo no folheto informativo a menção explícita das contra-indicações, precauções especiais e incompatibilidades.

EM GRANDE PARTE DOS CASOS, o consumidor desconhece a composição dos produtos à base de plantas

LIONEL DECORSE

Críticas de vários sectores

Logo que o Governo apresentou esta proposta, surgiram de imediato reacções críticas por parte de alguns sectores ligados ao sector e até da grande distribuição, apercebendo-se que uma parte importante do chamariz ao que acompanham inúmeras apresentações têm os dias contados. Na verdade, a partir do momento em que estes comerciantes forem obrigados a explicar para que é que os produtos à base de plantas servem, qual o seu grau de segurança, ficando os mesmos sujeitos a um pedido de autorização concedido por peritos credenciados, e tendo mesmo que apresentar o projecto de uma rotulagem e folheto informativo sujeitos a uma inspecção por parte das Actividades Económicas e do INFARMED, é inevitável que se dê uma primeira separação de águas. Mas estamos longe de pensar que podemos baixar os braços, tal a quantidade de produtos que envamelam o mercado.

Competirá às organizações de consumidores estarem atentas e procurarem cooperar com o INFARMED nos inventários de mercado, denunciando procedimentos ardilosos que poderão ocorrer na fase de implementação do dispositivo legal.

Por último, não se devem confundir produtos preparados à base de plantas, que não são medicamentos, com os medicamentos tradicionais à base de plantas. Estes últimos serão em breve objecto de legislação comunitária.

Livro do mês

Exaltação do bem comum

Estamos a presenciar um processo desenfreado de desmantelamento dos princípios, regras e instituições que, durante décadas, visaram a realização do bem comum. As doutrinas ultraliberais têm procurado desvalorizar esta noção, mediante uma receita: o Estado deve substituir-se pela empresa privada, considerada a organização mais capaz, para o trabalho já não é a principal fonte de criação de riquezas mas sim o capital financeiro, perdeu dignidade. O próprio Estado é considerado um custo para o capital.

É neste contexto de desmantelamento que urge interrogar: quem, como e por que é que se pretende demolir o bem comum? Esta a questão central do valioso ensaio de Riccardo Petrella "O Bem Comum, Elogio da Solidariedade" (Campo das Letras - 2002). De acordo com as teses do autor, a economia de mercado ultraliberal fundamenta-se numa cultura de conquista. O Mundo está reduzido a um conjunto de mercados a serem conquistados" e nova cultura do instrumento (não é a pessoa humana que conta, mas a eficácia dos instrumentos). A tomada de poder por estas duas culturas provoca o enfraquecimento da cidadania e da solidariedade. Este legitima-se pela oldiadria civil, política e social. Ora, com o progressivo avanço da abertura de mercados e com a lógica de conquista o bem comum passou a ser progressivamente desprezado. "A cada um por si", fórmula dinâmica do individualismo exacerbado, leva à erosão dos laços sociais e ao crescimento do número dos socialmente excluídos. Refrescar o pensamento, escreve Petrella, é imperativo na era da globalização.

A propósito de... peixe

EMÍLIO PIRES

1. É gostoso. Lembre-se do prazer de saborear, cheirar, ver e sentir na caldeirada, sardinhas assadas na brasa, bacalhau com broa e outros pitéus.

2. É fácil de cozinhar, o congelado já está pronto e se pelo xeiras a manha mo frisco.

3. É relativamente barato em relação ao bem que faz e sabe.

4. É proporcionalmente leves, muito fáceis de digerir, em especial, peixe magro – raia, solha, tamboril, linguado, pescada, cação, sáuchucho, chernes, corvina, dourada, peixe espada, tamboril, bacalhau, lingue, etc.

5. É o grupo alimentar mais rico dos famosos ácidos gordos ómega-3, tão necessários nos tempos que correm porque defendem-nos das trombooses, em especial, peixe gordo – atum fresco (em conserva, perde muito), biqueirão, capatão, carapau, cavala, chicharro, congro, enguia, pargo, salmonete, sardo, sardinha, atlantic, salmão do mar, etc.

6. Gordo, magro ou assim-assim, é riquíssimo de ferro em forma muito facilmente aproveitável.

7. É também rico de proteínas completas e equilibradas, muito fáceis de digerir e absorver, boas para todos, mas particularmente boas para quem está em fase de desenvolvimento – crianças, adolescentes, grávidas e lactantes – ou em situação de convalescer e ter de forjar forças.

8. É muito ou muitíssimo rico de proteínas especiais – colagéneo, elastina – que favorecem a formação de cartilagens articulares, ligamentos, tendões, unhas e cabelo.

9. É rico de minerais: magnésio, pelo que contribui para melhorar quem sofre de cãimbras, e activa o cérebro. Flúor, pelo que melhora a qualidade do esmalte dentário, e reforça a mineralização dos ossos. Iodo, pelo que combate o desenvolvimento de bócios. Zinco, pelo que favorece a formação e actividade de insulina, e também o desempenho sexual.

10. É rico, no geral, de vitamina B12, pelo que é antianémico, neurotónico e protector do envelhecimento cerebral.

11. É "o alimento da inteligência", na verdade, é um deles, embora o mais interessante.

12. É o "alimento das artérias e do coração". Com efeito, previne enfartes e outros ataques e contraria que se suponha.

13. Gordo ou magro (e é fácil apartar a gordura) peixe é sempre menos, ou muito menos, calórico do que a carne, pelo que tem vantagem para quem não deseja engordar e para quem quer emagrecer.

14. Pode acompanhamentos nutritivamente excelentes (legumes cozidos, saladas, pimento, etc.), condimentos muitos favoráveis à saúde (alho, cebola, limão, etc.) e fornecedores de amido (batata, feijão-frade, etc.) de baixo conteúdo calórico. Um prato de peixe, nos tempos actuais de comida excessiva, é um monumento à saudável contenção e às pouca calorias.

15. Pede o tempero na medida certa para o consumo ser saudável de todos – o peixe. E que sabor! Escolha o leitor um azeite gostoso para cozinhar em tacho, outro para fritar de pedo ao peixe "guardar" o seu sabor, e mais um para temperar o prato. Já é tempo de se mandar às urtigas a desenxabida comida dos últimos anos e voltar à boa cozinha portuguesa.

BSE

O Sistema Nacional de Identificação e Registo de Bovinos (SNIRB), criado para controlar a "doença das vacas bucais", tem vindo "a ter a não dá garantias" ao consumidor, alertou, ontem, a inspectora veterinária Sofia Almeida.

Sofia Almeida considera o que o SNIRB tem "algumas falhas", "informação incompleta" e "não fornece o devido rastreio". "Como o SNIB todos os movimentos dos animais são registados, mas as garantias para o consumidor são nenhumas. E se aos animais são dados antibióticos ou substâncias proibidas? Disto não há registo", frisou Sofia Almeida.

A inspectora veterinária vai alertar para esta situação amanhã, último dia do Congresso de Ciências Veterinárias, que ontem começou em Óeiras.