

O nouă cerere de eliberare condiționată

Mircea Băsescu își trăiește ultimele zile la închisoare?

Mircea Băsescu este cu un picior afară din închisoare. Fratele fostului președinte Traian Băsescu a făcut o nouă cerere de eliberare condiționată, ce va fi analizată de către magistrații Judecătoria Medgidia în 12 iulie. Este cea de-a treia cerere de eliberare condiționată pe care o face Mircea Băsescu.

ALTE CERERI RESPINSE La jumătatea lunii februarie a acestui an, Judecătoria Medgidia a admis o altă propunere de eliberare condiționată, motivând că Băsescu a executat fracția prevăzută de lege, nu este recidivist, iar timpul executării pedepsei a fost „suficient pentru reeducarea acestuia”, condamnatul dând „dovezi temeinice de îndreptare”. Ne fiind definitivă decizia Judecătoria Medgidia, DNA a atacat-o la Tribunalul Constanța, care a admis contestația, refuzând eliberarea. În aceeași perioadă, regimul de detenție al lui Mircea Băsescu a fost schimbat de la semideschis la deschis, iar el a fost mutat la secția exterioară



a Penitenciarului Poarta Albă, de la Valu lui Traian. O altă solicitare de eliberare condiționată a fost depusă în octombrie 2016, însă și aceasta a avut aceeași soartă. În luna decembrie a anului trecut, Băsescu a depus o plângere la Curtea Europeană a Drepturilor Omului (CEDO), invocând încălcarea dreptului la libertate și la un proces echitabil. Apărătorul său a precizat că se cere Curții Europene să spună dacă magistrații au judecat corect atunci când i-au respins eliberarea.

DE CE A FOST CONdamnAT Amintim că fratele fostului președinte a fost condamnat, în iunie 2016, la patru ani de închisoare cu executare pentru trafic de influență, în dosarul în care a fost acuzat că a primit 600.000 de euro mită de la familia lui Sandu Anghel. Conform legii, el întrunește condițiile pentru eliberare condiționată - are peste 60 de ani, deci execută doar o treime din pedeapsă, iar timp de 12 luni s-a aflat în arest preventiv sau la domiciliu. Cu toate acestea, Tribunalul Constanța, în motivarea pe care a dat-o atunci când a admis contestația DNA la decizia Judecătoria Medgidia de eliberare condiționată a lui Mircea Băsescu, și-a motivat decizia susținând că acesta nu a putut dovedi că pedeapsa aplicată, de patru ani de închisoare, și-a atins scopul preventiv, în condițiile în care șapte luni din pedeapsa executată le-a petrecut în arest la domiciliu.

Asociația Pro Consumatori

Mâncați salam? Sfatul specialiștilor: cum să alegeți cele mai bune sortimente!

Obișnuiți să mâncați salam? Potrivit statisticilor oferite de cei mai mari producători ai acestui aliment din România, da! Românii consumă mult salam. Însă nu toate salamurile sunt benefice pentru organism. Asociația Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România - APC România), membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 13 sortimente de salam presat. Acest studiu face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții APC își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.

Astfel, potrivit APC, „experiența din ultimii ani a consumatorului român de mezeluri ne-a arătat că preferințele acestuia în privința produselor consumate au devenit din ce în ce mai diversificate și rafinate. Astfel, calitatea superioară a produsului, deși este o condiție esențială, nu mai este suficientă. Spre exemplu, consumatorul preferă un salam cu un procent ridicat de carne și cât mai sărac în aditivi și conservanți, dar care să fie ușor de feliat și de consumat. Este un avantaj incontestabil al salamurilor presate (în diverse forme sau în forme tradiționale) pentru că, în general, conținutul mare de carne presupune un procent mic de alte ingrediente adăugate. De aceea, în multe cazuri vom vedea o listă mai scurtă de ingrediente”.

Specialiștii APC au realizat un top al argumentelor pentru care să alegeți un salam presat.

Top 3 argumente pentru care să alegeți un salam presat:

„Salamurile presate sunt salamuri, în general, cu o cantitate mare de carne în produs (peste 75%). Produsele cu un procent mai mic de carne sunt foarte dificil de presat sau chiar imposibil.

Salamurile presate au crescut în preferința consumatorilor în ultimul an vs. aceeași perioadă a anului trecut cu aprox. 23% (cf. Nielsen scanning data Jan-May2017 vs. Jan-May 2016).

Salamurile presate nu au formă rotundă, ci pătrată sau dreptunghiulară, ceea ce le face mult mai potrivite pentru forma pâinii feliate, din ce în ce mai apreciată de către consumatorii din România”.

Poate părea ciudat, dar forma conține foarte mult pentru consumatorii români: „Felia de salam trebuie să „te invite” să o așezi pe felia de pâine potrivită, iar împreună să creeze un sandwich arătos și, bineînțeles, delicios. Cum forma salamului pare să fie un factor din ce în ce mai important în alegerea produsului, acum putem cumpăra un salam în formă pătrată pe care să îl potrivim perfect cu felia de pâine”. De asemenea, „conținutul mare de carne specific acestui tip de produs a fost posibil datorită procesului tehnologic de producție. Producătorii de mezeluri au venit astfel în sprijinul consumatorului cu un produs de o calitate net



superioară în ceea ce privește ingredientele folosite”.

Specialiștii APC au identificat pentru dvs. cinci mărci de salam presat și au realizat diferite topuri în funcție de conținutul declarat de carne, de proteine la 100 de grame, grăsimi, sare sau preț. Vi le prezentăm în continuare:

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de carne

Salam secuiesc, pentru 100 grame produs se prelucrează 109 grame carne;
Caroli (Salam semenic extra) conține 90% carne de porc. Caroli (Salam sandwich cu șuncă extra) conține 62% carne de porc și 28% pulpă de porc;
Kaufland (Salam secuiesc) conține 65% carne de porc și 18% carne de vită;
Caroli (Salam sandwich) conține 80% carne de porc;
Fox (Salam sandwich toast cu pui) conține 55% carne de pui.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de proteine din 100 grame produs:

Caroli (Salam semenic) conține 19 grame;
Cris-Tim (Mini salam săsesc) conține 18,96 grame;
Fox (Salam sârbesc) conține 17,28 grame;
Caroli (Salam sandwich extra) conține 17 grame;
Fox (Salam sandwich toast) conține 16,18 grame.

Top 5 mărci de salam presat după cantitatea declarată de grăsimi din 100 grame produs:

Aldis (Salam presat) conține 28 grame;
Auchan (Salam secuiesc) conține 27 grame;
Kaufland (Salam secuiesc) conține 26 grame;
Caroli (Salam sandwich extra) conține 21,5 grame;
Fox (Salam sandwich toast) conține 20,71 grame.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de sare din 100 grame produs:

Auchan (Salam secuiesc), Aldis (Salam presat) conțin 2,5 grame;
Fox (Salam sârbesc) conține 2,44

grame;
Cris-Tim (Mini salam săsesc) conține 2,34 grame;
Fox (Salam sandwich toast) conține 2,10 grame;
Caroli (Salam Semenic) conține 2 grame.

Top 5 mărci de salam presat în funcție de prețul per kg:

Cris-Tim (Salam săsesc) 1 kg costă 33,90 lei în market Penny;
Aldis (Salam presat) 1 kg costă 30,37 lei în hipermarketul Auchan din București;
Caroli (Salam Semenic extra) 1 kg costă 29,50 lei în hipermarketul Kaufland din București;
Aldis (Salam sandwich) 1 kg costă 29,10 lei în hipermarketul Auchan din București;
Cris-Tim (Salam toast), 1 kg costă 27,90 lei în hipermarketul Carrefour.

„În cazul produselor din carne, și nu numai, calitatea acestora este influențată în mare măsură de ponderea ingredientului principal. Din păcate, foarte puțini producători declară conținutul de carne din produsele pe bază de carne. Un alt aspect căruia consumatorii ar trebui să-i acorde o importanță deosebită este declarația nutrițională. Aceasta, în cazul produselor din carne, ne oferă informații despre cantitatea de proteine, grăsimi și sare din 100 grame produs. Acordați atenție grăsimilor saturate (nu mai mult de 6 grame în 100 grame salam) și conținutului de sare (necesarul zilnic de sare pentru un adult este de 5 grame), acestea fiind printre factorii determinanți în apariția bolilor cardiovasculare și a accidentului vascular cerebral. Vă recomand să cumpărați numai acele produse din carne care au menționat pe etichetă procentul de carne, care nu trebuie să fie mai mic de 80%. Astfel, pe exemplul salamului presat, în 100 grame produs trebuie să existe cel puțin 80 grame carne”, a declarat conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

Specialiștii APC atrag atenția încă o dată consumatorilor: „citiți cu atenție lista de ingrediente a tuturor produselor pe care le cumpărați și consumați în dieta dvs. zilnică. Este foarte important să fiți interesat și să înțelegeți eticheta produselor. În cazul salamurilor presate, vă recomandăm să alegeți produse cu un procent cât mare de carne și cu o listă scurtă de ingrediente”.