

„Să învățăm să înțelegem eticheta!”

Ce conține, de fapt, ciorba de burtă la plic? Mai mâncați?

Experții Asociației Pro

Consumatori (APC) continuă Studiul privind calitatea ciorbelor de burtă fabricate industrial, studiu ce face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Specialiștii au achiziționat, în ultimele zile ale lunii decembrie 2016, sortimentele de ciorbă de burtă comercializate în cadrul structurilor comerciale de tip market și hipermarket. Astfel, există la comercializare un sortiment de ciorbă de burtă la plic și 6 sortimente de ciorbă de burtă la conservă. „Ciorba de burtă la plic sau cea din conservă este, poate, cel mai nereușit produs al industriei alimentare, deoarece niciuna din caracteristicile organoleptice ale produsului tradițional - aspect, culoare, miros, textură și gust - nu a putut fi reprodusă. Ciorba de burtă la conservă este hipersodică, având un conținut de sare per porție între 4,8 grame și 5,3 grame, ceea ce înseamnă necesarul zilnic de sare pentru un adult. Ciorba de burtă



tradițională este o delicată pentru cunoscători, care trebuie servită cât mai aproape de momentul preparării, în timp ce ciorba de burtă la conservă are termen de valabilitate de până la 4 ani”, a explicat președintele APC, conf. univ. dr. Costel Stanciu, citat într-un comunicat al asociației. Experții APC susțin că ciorba de burtă la plic nu conține burtă de vită! De asemenea, ciorba de burtă la plic conține 8 aditivi alimentari și de 5 ori mai multă sare (în ciorba de burtă la cutie!).

■ CE CONȚINE?

■ În cazul ciorbei de burtă la plic, există un singur sortiment, realizat de către producătorul Unilever, comercializat la o cantitate de 63 grame, din care se pot realiza, conform mențiunii afișate de către acesta pe ambalaj, patru porții de „supă” a câte 250 grame. „O analiză atentă a ingredientelor menționate pe ambalaj scoate în evidență faptul că acest produs nu poate fi denumit ciorbă de burtă, deoarece în compoziția acestuia nu se regăsesc două

ingredientele de bază ale acestui produs tradițional, și anume burta de vită și supa de oase”, potrivit APC. Din punctul de vedere al încărcăturii chimice, acest produs conține 8 aditivi alimentari, mulți putând să declanșeze, în timp, boli grave.

Pe scurt

Care sunt cei mai bine plătiți români în 2017? Pe regiuni!

Bucureștenii vor avea și în acest an cel mai mare salariu mediu net din țară, conform ultimului raport al Comisiei Naționale de Prognoză (CNP). Salariul mediu net al angajaților din Regiunea București-Ilfov va crește de la 2.924 de lei/lună, cât a fost în 2016, la 3.121 de lei/lună în acest an, ei fiind cei mai bine plătiți români și în 2017. De altfel, în această regiune se va înregistra și cea mai mare creștere salarială, de 197 de lei, în interval de 12 luni. Din datele CNP rezultă că pe al doilea loc se află angajații din vestul țării, salariile medii nete ale acestora majorându-se de la 1.972 de lei/lună, cât au avut anul trecut, la 2.098 de lei lunar. Cele mai mici salarii vor fi încasate de cei din Regiunea Nord-Est, respectiv 1.816 lei/lună (1.718 lei/lună în 2016), și de cei din Regiunea Sud-Vest Oltenia - 1.857 de lei/lună (1.750 de lei/lună în 2016).

În ceea ce privește totalul pe economie, anul acesta salariul mediu net va fi de 2.176 de lei/lună, față de 2.047 de lei în 2016.

Conform datelor CNP, în ultimii trei ani, angajații din Regiunea București-Ilfov au avut cele mai mari salarii din țară, creșterile salariale fiind constante.

Nereguli grave găsite de veterinarul constănțeni în ultimele zile din 2016!



confiscate au fost dirijate către unități de neutralizare a subproduselor de origine animală și a produselor derivate care nu sunt destinate consumului uman și distruse prin incinerare”, potrivit directorului DSVSA Constanța, dr. Geronimo Brănescu, citat într-un comunicat al Direcției. Precizăm că acțiunile de supraveghere și control desfășurate de veterinarul în perioada 27 - 31 decembrie

Veterinarii constănțeni au fost nevoiți să retragă de pe piață, în ultimele zile din 2016, cantități impresionante de alimente improprii consumului uman. Mai exact, potrivit unui comunicat al Direcției Sanitar-Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) Constanța, au fost confiscate și retrase de la vânzare: carne și produse din carne - 4.227 kg, lapte și produse lactate - 2.061 kg, pește și produse din pește - 1.075 kg, ouă - 291 kg. Valoarea acestora este în cuantum de 115.969 lei. „Produsele

2016 s-au materializat prin verificări la 100 de obiective (restaurante, unități fast-food, pizzerie, unități catering, snack baruri, super/hipermarketuri, laboratoare etc.). „În urma controalelor s-au constatat neconformități și cu privire la etichetarea necorespunzătoare a produselor alimentare. Pentru abaterile de la legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, au fost aplicate două sancțiuni contravenționale, în valoare totală de 2.600 lei”, potrivit DSVSA Constanța.

PRO FM

90.1 în Constanța
87.8 în Costinești
107.1 în Mangalia
89.9 în Medgidia