



### LIVRO BRANCO

#### ÁGUAS MINERAIS NATURAIS

#### E ÁGUAS DE NASCENTE

A APIAM está a preparar o lançamento e a divulgação pública de um Livro Branco sobre águas minerais naturais e águas de nascente.

No livro branco Águas Minerais Naturais e Águas de Nascente, a APIAM, reúne as informações indispensáveis para o conhecimento das problemáticas que se prendem com as águas minerais naturais e com as águas de nascente.

(Pagª 4)

### NOVO PRESIDENTE APIAM



Desde o passado mês de Outubro de 2008, assumiu a Presidência da APIAM, o Dr. Otto Teixeira da Cruz, novo representante da Unicer na Direcção da APIAM.

Ao Dr. Otto Teixeira da Cruz damos os votos públicos de Boas Vindas.

### DESTAQUES:



#### ICAP SUSPENDE CAMPANHA DOS SMAS DE OEIRAS E AMADORA

(pagª 2)



#### III FÓRUM IBÉRICO DE ÁGUAS ENGARRAFADAS E TERMALISMO

(pagª 3)



#### ACÇÃO DE SENSIBILIZAÇÃO “PEGADA ECOLÓGICA (CARBÓNICA) NA INDÚSTRIA DE BEBIDAS”

(pagª 6)



#### ESTUDOS CIENTÍFICOS E OBESIDADE

(pagª 7)



#### COMPROMISSOS DE ACÇÃO

(pagª 13)

### Neste Número:

- ICAP suspende Campanha dos SMAS de Oeiras e Amadora - 2
- III Fórum Ibérico de Águas Engarrafadas e Termalismo - 3
- Livro Branco “Águas Minerais Naturais e Águas de Nascente” - 4
- ASAE - 5
  - Conselho Científico
  - Lista de Utilizações da Águas nas Indústrias Alimentares
- Acção de Sensibilização “Pegada Ecológica (carbónica) na Indústria de Bebidas” - 6
- Valores Ponto Verde para 2009 - 6
- Estudos Científicos e Obesidade - 7
- Assuntos Técnicos - 10
  - Metais Pesados em Grades e Paletes
  - Material Plástico Reciclado
  - Reduzido Grau de Exposição de Crianças e Jovens Portugueses aos Edulcorantes
  - Corantes na Indústria Alimentar não evidenciam riscos para a saúde
- Instituto Hidratação e Saúde - 11
- FIPA - 13
  - Compromissos de Acção - 13
  - A competitividade da Indústria Agro Alimentar - 13
- Breves - 13
- Revisão do Código do Trabalho - 14
- Legislação - 14
- Mercados - 16
  - Águas Engarrafadas - 16
  - Bebidas Refrigerantes - 17
  - Sumos e Néctares - 17

A APIAM E A ANIRSF  
DESEJAM A TODOS OS SEUS  
ASSOCIADOS OS MAIORES  
SUCESSOS EM 2009

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



INSTITUTO CIVIL DA AUTODISCIPLINA DA PUBLICIDADE

## SUSPENDE CAMPANHA DOS SMAS DE OEIRAS E AMADORA

Em Outubro de 2008, o Instituto Civil da Autodisciplina da Publicidade (ICAP) ordenou a suspensão da campanha publicitária dos Serviços Municipalizados de Água e Saneamento de Oeiras e Amadora que promovia e a valorizava abusivamente as águas de torneira naqueles concelhos induzindo em erro o consumidor ao confundi-las com as águas naturais.



Com efeito, o ICAP considerou que a campanha em questão violava, entre outras normas, o artigo 16º do Código da Publicidade por consistir numa acção enganosa, determinando que a mesma deverá cessasse. Esta campanha encontrava-se no ar em suportes radiofónicos e televisivos.

A decisão resultou de queixa apresentada pela APIAM, assinalando-se que o ICAP censurou em especial a pretensa ligação da água dos SMAS de Oeiras e Amadora à natureza, fazendo a alusão à sua pureza, fonte e origem, o que manifestamente não ficou comprovado.

Posteriormente, em Novembro, a Comissão de Apelo do Instituto Civil da Autodisciplina da Publicidade, no seguimento do recurso apresentado pelos SMAS de Oeiras e Amadora, confirmou a anterior deliberação que determinou a campanha como acção enganosa, reafirmando que a mesma viola o Código de Conduta do ICAP e o Código da Publicidade.

O Júri de Ética Publicitária – JEP, considerou que a campanha dos SMAS tem como objectivo directo o aumento das vendas, confundindo o consumidor através das expressões da campanha e como objectivo indirecto ocupar-se de determinadas metas políticas próprias dos municípios de Oeiras e da Amadora.

O JEP considerou ainda que está implícita uma comparação entre a água dos SMAS, potável após tratamentos químicos, e as águas naturais engarrafadas. Esta comparação que carece de justificação, já que as águas comercializadas têm como característica distintiva e diferenciadora o facto de serem Águas Minerais Naturais e Águas de Nascente, que não podem ser objecto de qualquer tratamento químico, próprias para beber desde a origem, devidamente identificada e controlada, sendo posteriormente acondicionadas em embalagens seladas na própria origem.



Para a APIAM qualquer apelo como aquele que foi feito pelo SMAS de Oeiras e Amadora, deverá ter em conta que:

- **As Águas Minerais Naturais e as Águas de Nascente são as únicas águas totalmente naturais**, isto é, não sofrem quaisquer tratamentos químicos sendo comercializadas de acordo com as suas características originais;

- **As Águas Minerais Naturais e as Águas de Nascente tem uma origem devidamente identificada** sendo próprias para beber desde a origem uma vez que ao longo de anos e por vezes de séculos circularam lentamente através de massas de rochas mineralizadas em ambiente subterrâneo protegido que as foi purificando, depurando e qualificando, conferindo-lhes propriedades singulares, especialmente favoráveis à saúde;



- **As Águas Minerais Naturais e as Águas de Nascente são acondicionadas em embalagens adequadas, produzidas a partir de materiais cientificamente testados e próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios**, assegurando a preservação das características primitivas e da qualidade natural e pureza original de uma Água Mineral Natural ou de Água de Nascente;

- **As Águas Minerais Naturais e das Águas de Nascente**, para além de terem de observar as **exigentes regras europeias** definidas para este produto em concreto e para a generalidade dos géneros alimentícios como são aquelas que se referem à higiene, à identificação e controlo de pontos críticos e à rastreabilidade e que exigem controle quotidiano de rotina efectuado por técnicos qualificados nos laboratórios de cada empresa, tem **um dos mais apertados índices de fiscalização** destacando-se, entre outras, as exercidas por parte da Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE), da Direcção Geral de Saúde e da Direcção Geral de Energia e Geologia, que controlam a qualidade dos recursos e do produto água desde a origem até ao consumidor final;

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



A Cátedra de Águas Envasadas e Termalismo, a Escola Superior de Minas da Universidade Politécnica de Madrid e o Departamento de Engenharia Geotérmica do Instituto Superior de Engenharia do Porto, em parceria com as Associações empresariais de Portugal e de Espanha, representativas dos sectores das águas minerais naturais e das águas de nascente engarrafadas e do termalismo, entre as quais a APIAM, vão realizar na ilha de S. Miguel, nos Açores, o III Fórum Ibérico que contará com o apoio do Governo Regional.

O Fórum Ibérico é um espaço privilegiado para o intercâmbio de experiências entre a comunidade científica e o sector empresarial, que permite a troca de conhecimentos sobre os mais recentes avanços científicos que estão a ocorrer neste domínios, designadamente, quanto a alternativas que garantem o desenvolvimento sustentável deste recurso geológico excepcional.

Neste âmbito, serão abordadas temáticas de grande actualidade para o sector do engarrafamento de águas minerais naturais e de águas de nascente, tais como:

- Riqueza e diversidade das águas minerais naturais e das águas de nascente na óptica da nutrição;
- As águas naturais, um benefício para a saúde;
- A qualidade excepcional das águas naturais portuguesas;
- Sustentabilidade e renovação dos recursos naturais
- Protecção e valorização das águas minerais naturais e das águas de nascente.



Um programa detalhado será divulgado oportunamente. As sessões que abordam a temática das águas minerais naturais engarrafadas deverão ter lugar, quinta-feira, dia 19 de Março, sendo o dia 20 de Março dedicado a visitas técnicas.

#### **LOCAL DO ENCONTRO**

As sessões do Encontro Internacional de Termalismo e Turismo Termal & III Fórum Ibérico de Aguas Engarrafadas e Termalismo serão realizadas no “Casino das Furnas”, Hotel Terra Nostra, Ilha de S. Miguel, Açores. Nas imediações existem parques de estacionamento públicos e restaurantes.

#### **ALOJAMENTOS E VIAGENS**

Foram preparados pacotes que incluem viagem, hotel e serviço de transfer (à chegada e no regresso), entre o aeroporto de Ponta Delgada e os hotéis nas Furnas.

Foram reservados lugares, em número limitado, em hotéis das Furnas, Ilha de S. Miguel, Açores, para reservas confirmadas e pagas até 15/01/2009.

#### **AGENCIA OFICIAL DE VIAGENS**

AÇORTRAVEL – Agência de Viagens e Turismo  
Morada: Rua da Cruz, 53 – 9500-051 Ponta Delgada – Açores  
Pessoa a Contactar: Ana Paula Cabral – Tel: (351) 296 30 20 90 –  
Tmv: (351) 96 655 87 65 – Email:  
[ana.cabral@acortravel.webside.pt](mailto:ana.cabral@acortravel.webside.pt)

#### **COMUNICACÕES E PUBLICAÇÕES**

Os interessados em apresentar comunicações escritas deverão solicitar à organização as normas para a preparação do texto e enviar um resumo.

O conjunto de comunicações aceites, assim como as dos oradores convidados, será distribuído por todos os participantes.

#### **INSCRIÇÃO**

Participantes 200 €

Acompanhantes 150 €

O Boletim de Inscrição deverá ser enviado ao Secretariado do Encontro por correio electrónico, fax ou correio postal.

#### **SECRETARIADO DO ENCONTRO**

Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores (INOVA)

Estrada de São Gonçalo

9504-540 Ponta Delgada - Açores - Portugal

Tel: (351) 296 201 781

Fax: (351) 296 653 324

E-mail: [inova@inovacores.pt](mailto:inova@inovacores.pt)

Site: [www.inovacores.pt](http://www.inovacores.pt)

#### **IDIOMAS**

Português, espanhol e inglês  
(tradução simultânea).

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



## LIVRO BRANCO

### ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS DE NASCENTE

A APIAM está a preparar o lançamento e a divulgação pública de um Livro Branco sobre águas minerais naturais e águas de nascente.

No livro branco *Águas Minerais Naturais e Águas de Nascente*, a APIAM, reúne as informações indispensáveis para o conhecimento das problemáticas que se prendem com as águas minerais naturais e com as águas de nascente; para o conhecimento do sector; e, sobretudo, para a tomada de consciência da importância que a defesa ambiental tem para a sustentabilidade das actividades relacionadas com as águas minerais naturais e as águas de nascente.

Por todo o livro perpassa a ideia de que as águas comercializadas pelo sector que a APIAM representa se distinguem das águas do abastecimento público por serem um produto 100 por cento natural, isento de qualquer tratamento químico e protegido desde a captação até ao consumidor.

Além de explicações sobre a origem destas águas e sobre a forma como, passando pelas rochas subterrâneas, adquirem sais minerais e oligoelementos, este livro contém uma história do conhecimento científico e da gestão destas águas, um levantamento dos principais pontos de captação das mesmas e das marcas com que são comercializadas. Ficamos também a saber as características que as distinguem umas das outras.

Este é, aliás, um dos assuntos mais interessantes sobre os quais o livro dá completos esclarecimentos: os componentes destas águas, reflectidos em diferentes classificações, e os benefícios próprios de cada um. Torna-se claro que a presença de sais minerais e oligoelementos nestas águas torna cada uma delas absolutamente única.

Igualmente se encontra informação sobre a exigente regulamentação nacional e europeia que defende estas águas de qualquer espécie de contaminação e assegura que a água chega ao consumidor exactamente como é captada. Mais se informa também sobre os dados que os rótulos das embalagens de águas minerais naturais e águas de nascente têm obrigatoriamente de conter. É também disponibilizada informação sobre as embalagens destas águas: história, exigências, diferenças possíveis e possibilidade de reciclagem.

A atenção dos leitores será seguramente também despertada pelas informações deste livro sobre a relação especial que estas águas mantêm com a gastronomia, pois, tal como acontece com o vinho, certas águas com certas características adequam-se melhor a certos pratos do que outras. O leitor encontrará aqui informações valiosas para melhor degustar as suas refeições tirando partido dos subtis sabores que distinguem cada uma das águas. Em alguns restaurantes de superior qualidade, o leitor poderá encontrar uma carta de águas que o ajudará a combinar melhor alimentos e este produto da natureza, rigorosamente protegido pelo sector.

A questão da sustentabilidade é central no livro, pois se indica com pormenor todas as acções de defesa dos aquíferos e das zonas envolventes, empreendidas pelo sector, todo o controlo e acompanhamento que é feito das explorações, com vista a assegurar uma comercialização responsável deste recurso tão importante.

O livro termina informando sobre a APIAM, associação portuguesa dos industriais de águas minerais naturais e de nascente, sobre a missão, a organização e as áreas de actividade, sobre as ligações a outras organizações nacionais e internacionais, bem como sobre outros aspectos que caracterizam a actuação desta associação representante do sector da água engarrafada em Portugal.

Este Livro constitui também uma forma do Sector e da APIAM participarem no debate sobre as questões de sustentabilidade ambiental que estão em curso na sociedade. Neste contexto, a questão das águas naturais engarrafadas é muitas vezes apresentada incorrectamente, pois ignoram-se culturas específicas, tradições e valores de hoje e de sempre. Esquece-se, sobretudo, a diferença que constitui a qualidade excepcional das águas minerais naturais e das águas de nascente portuguesas, que o consumidor tem valorizado.



Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



### CONSELHO CIENTÍFICO

No âmbito da conferência “Perfil de Risco dos Principais Grupos de Alimentos Consumidos em Portugal”, realizada no passado dia 3 de Dezembro, o Sr. Inspector Geral, Dr. António Nunes, anunciou a tomada de posse do Conselho Científico da ASAE e a sua composição.

O Conselho Científico será presidida pelo Sr. Doutor Professor Jorge Torgal Dias Garcia, e integra as seguintes Comissões Especializadas:

- ▲ Aditivos Alimentares, aromatizantes, auxiliares tecnológicos e materiais em contacto com géneros alimentícios
- ▲ Aditivos e produtos ou substâncias utilizados nos alimentos para animais
- ▲ Organismos geneticamente modificados
- ▲ Produtos dietéticos, nutrição e alergias
- ▲ Riscos biológicos
- ▲ Contaminantes da cadeia alimentar
- ▲ Saúde e bem-estar animal

O Conselho Científico da ASAE, é o órgão de consulta especializada desta Instituição e do Director Científico em matérias científicas, de desenvolvimento tecnológico e de projectos de investigação, no âmbito da cadeia alimentar, tendo plena autonomia técnico-científica, e competindo-lhe nomeadamente:

1. Emitir pareceres científicos;
2. Acompanhar o processo científico e técnico na área da segurança alimentar;
3. Avaliar os riscos da cadeia alimentar;
4. Emitir pareceres científicos;
5. Acompanhar o processo científico e técnico na área da segurança alimentar;
6. Avaliar os riscos da cadeia alimentar;
7. Propor a criação e composição de Comissões Técnicas especializadas;
8. Activar as Comissões Técnicas especializadas sempre que tal se mostre necessário face à especificidade das matérias sobre as quais se deve pronunciar;
9. Propor a realização de estudos, conferências, colóquios e seminários.

#### COMPOSIÇÃO DO CONSELHO CIENTÍFICO DA ASAE

O Conselho Científico da ASAE, é presidido pelo Professor Doutor Jorge Torgal Dias Garcia

Área da Saúde Pública: Professor Doutor Jorge Torgal Dias Garcia - Professor Catedrático

da Univ. Nova de Lisboa e Director do Instituto de Higiene e Medicina Tropical Área de Química (vertente ambiental): Professora Doutora Maria Helena Ferreira da Silva Florêncio - Professora Catedrática da Univ. de Lisboa (Depart. de Química e Bioquímica da Faculdade de Ciências)

Área da Biotecnologia e Bioquímica: Professor Doutor Artur Manuel Soares da Silva - Professor Catedrático da Univ. de Aveiro (Depart. de Química)

Área de Química (vertente processamento alimentar): Professora Doutora Maria de Lurdes Pinho de Almeida Souteiro Bastos – Professora Catedrática da Univ. do Porto (Ser viço de Toxicologia da Faculdade de Farmácia)

Área de Saúde Animal: Professora Doutora Ana Cristina Gaspar Nunes Lobo Vilela - Professora Catedrática da Univ. Técnica de Lisboa (Vice-Presidente do Conselho Directivo da Faculdade de Medicina Veterinária)

Área de Ciências Agronómicas e Fitossanidade: Professor Doutor Carlos Alberto Gomes de Abreu – Professor Catedrático da Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro (Depart. de Protecção de Plantas)

Secretariado científico especializado: Eng<sup>a</sup>. Lubélia Martins da Silva e Dr<sup>a</sup>. Elisa Maria Carrilho Doutora Alexandra Veiga, Doutora Marta Borges e Dr. Paulo Fernandes

### LISTA DE UTILIZAÇÕES DA ÁGUA NAS INDÚSTRIAS ALIMENTARES EM QUE A SALUBRIDADE DO PRODUTO FINAL NÃO É AFECTADA PELA QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA

A ASAE publicou no passado dia 31 de Dezembro, a 1ª versão da “Lista de utilizações da água nas indústrias alimentares, em que a salubridade do produto final não é afectada pela qualidade da água utilizada”, que resulta de um processo que envolveu a análise/avaliação das propostas apresentadas pelos operadores económicos, pelo grupo de trabalho constituído por elementos da ASAE, IRAR e FIPA.

Esta lista tem um carácter dinâmico, pelo que se os operadores considerarem que existem outras utilizações que não constem desta lista, deverão fazer chegar essa informação devidamente fundamentada à ASAE para análise.

#### Lista de utilizações da água nas indústrias alimentares, em que a salubridade do produto final não é afectada pela qualidade da água utilizada

- Água para lavagem dos veículos de transporte de animais
- Água para lavagem das abegoarias nos matadouros
- Água para lavagem de áreas exteriores e regas
- Água para arrastamento de penas
- Água para arrastamento de vísceras não destinadas ao consumo humano
- Água utilizada na pré-lavagem das zonas sujas, para remoção de fezes e outros detritos de superfícies do cais de chegada de aves para abate
- Água utilizada exclusivamente nos circuitos/equipamentos de refrigeração ou de aquecimento
- Água para redes de incêndio
- Águas limpas recuperadas dos sistemas CIP para lavagem de pavimentos, circuitos de arrefecimento, pasteurizadores
- Água sujeita a um processo de destilação destinada a ser usada sob a forma de vapor ou condensados
- Toda a água utilizada a montante do processo de carbonatação, na indústria de refinação do açúcar



Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



## Acção de Sensibilização “PEGADA ECOLÓGICA (CARBÓNICA) NA INDÚSTRIA DE BEBIDAS”

A APIAM a ANIRSF e a APCV vão promover, em colaboração com a “Sair da Casca”, uma **Acção de sensibilização** dedicada à temática da **Pegada Ecológica (Carbónica) na Indústria de Bebidas**, a realizar no próximo dia **21 de Janeiro de 2009**, das **9h45 às 13h00**, no **Hotel Olissippo Marquês de Sá – Sala Tejo** (Av. Miguel Bombarda, nº 130), em Lisboa.

A acção visa contribuir para a sensibilização de temáticas ambientais de actualidade e suas implicações para a indústria de bebidas (ver caixa).

O evento destina-se exclusivamente a Sócios da APIAM da ANIRSF e da APCV e as **inscrições** são gratuitas, devendo o respectivo boletim de inscrição ser preenchido e devolvido à APIAM / ANIRSF, **até ao próximo dia 16 de Janeiro** (via fax 217 938 233 ou Email [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)).



### PROGRAMA

#### ENQUADRAMENTO

- A INDÚSTRIA E A NECESSIDADE DESTA REFLEXÃO
- O DESEMPENHO DO SECTOR DAS BEBIDAS EM MATÉRIA DE DS

#### A PROBLEMÁTICA

- O FENÓMENO DAS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS
- O CICLO DE VIDA DOS PRODUTOS
  - . CONCEITOS DE ANÁLISE DO CICLO DE VIDA
  - . IMPACTES AMBIENTAIS ASSOCIADOS A CADA ETAPA DO CICLO DE VIDA DOS PRODUTOS

#### O QUE SE ESTÁ A FAZER

- CARBON LABELLING: A NECESSIDADE DE AGIR
- OS PLAYERS
- PAS 2005 – HOW TO ACCESS THE CARBON FOOTPRINT OF GOODS AND SERVICES
- A REACÇÃO DAS CADEIAS DE DISTRIBUIÇÃO

#### O FUTURO

- TENDÊNCIAS
- A IMPORTÂNCIA DE ADOPTAR UMA ESTRATÉGIA

Parceria: SDC

➔ Programa / Ficha de inscrição (ref. 01 /18)



### VALORES PONTO VERDE PARA 2009

Tendo em conta a actual conjuntura económica, mesmo com uma previsão de agravamento de custos, a tabela de Valores Ponto Verde para 2009 não sofrerá nenhum agravamento, mantendo-se as tarifas vigentes para 2008, o que traduz um período de estabilidade de custos para o Embalador.

Âmbito	Material de Embalagem	VPV Primárias €/T	VPV Secundárias €/T	VPV Terciárias €/T
EMBALAGENS DE PRODUTOS DE GRANDE CONSUMO	Vidro	13,5		
	Plástico	169	68,4	23,8
	Papel e Cartão	63,9	26,1	7
	Ecal <sup>1</sup>	63,9		
	Aço	71,1	30,9	24,4
	Alumínio	121,8	114,4	49,4
	Madeira	11,4	15,3	9,1
	Outros Materiais	178	178	178
EMBALAGENS DE PRODUTOS PARA O MERCADO INDUSTRIAL E MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS DIRECTAMENTE	Vidro	13,5		
	Plástico	23,8	23,8	23,8
	Papel e Cartão	7	7	7
	Aço	24,4	24,4	24,4
	Alumínio	49,4	49,4	49,4
	Madeira	9,1	9,1	9,1
	Outros Materiais	178	178	178

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)

## ESTUDOS CIENTÍFICOS E OBESIDADE

### INVESTIGAÇÃO REVELA QUE NÃO HÁ RELAÇÃO ENTRE AS BEBIDAS AÇUCARADAS E O IMC EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES (2008)

Investigadores da Universidade de Maryland publicaram na prestigiada revista da Associação Americana de Nutrição “The American Journal of Clinical Nutrition”, um trabalho recentemente realizado destinado a apurar a associação entre o consumo de bebidas açucaradas e o aumento de peso em crianças e adolescentes.

O estudo realizado não evidenciou associação entre ambos, mostrando uma relação entre o consumo de bebidas refrigerantes e a obesidade próxima de zero.

Para a observação do presente estudo foram utilizados diferentes modelos estatísticos e foram analisados dez estudos efectuados entre 1996 e 2006, em que participaram menores de dezanove anos.

 **The American Journal of  
CLINICAL NUTRITION**

→ Versão integral do estudo (ref.: 02/25)

#### **SUGAR-SWEETENED BEVERAGES AND BODY MASS INDEX IN CHILDREN AND ADOLESCENTS: A META-ANALYSIS1**

Richard A Forshee, Patricia A Anderson and Maureen L Storey

**Background:** Rates of overweight and obesity have increased. Consumption of sugar-sweetened beverages (SBs) may play a role.

**Objective:** The purpose of this meta-analysis was to determine whether the results of original research with the use of longitudinal and randomized controlled trials (RCTs) support the hypothesis that SB consumption is associated with weight gain among children and adolescents.

**Results:** The overall estimate of the association was a 0.004 (95% CI: -0.006, 0.014) change in BMI during the time period defined by the study for each serving per day change in SB consumption with the fixed-effects model and 0.017 (95% CI: -0.009, 0.044) with the random-effects model. The funnel plot is consistent with publication bias against studies that do not report statistically significant findings. The sensitivity tests suggest that the results are robust to alternative assumptions and new studies.

**Conclusion:** The quantitative meta-analysis and qualitative review found that the association between SB consumption and BMI was near zero, based on the current body of scientific evidence.

### ANÁLISE DA RELAÇÃO ENTRE O AÇÚCAR E A OBESIDADE (2007)

Cientistas de diferentes áreas médicas da Universidade de Otago analisaram o consumo de açúcar (sacarose) e a sua relação com o peso corporal. O trabalho publicado na “Public Health Nutrition” tinha por objectivo investigar a possível relação entre o Índice de Massa Corporal e o consumo de açúcar e gorduras em adultos e crianças no Nova Zelândia.

O estudo transversal foi feito em diferentes lugares e colégios abrangendo 4379 adultos (maiores de 15 anos) e 3049 crianças (entre os 5 e os 14 anos).

Os resultados mostram que os adultos com excesso de peso ou obesidade não tiveram um consumo de açúcar (sacarose) superior aos adultos de peso normal. Relativamente às crianças verificou-se que as obesas consumiram quantidade de açúcar significativamente inferior que as de peso normal.

#### **EXPLORING THE RELATIONSHIP BETWEEN SUGARS AND OBESITY**

Winsome Parnella<sup>1</sup>, Noela Wilsona, Donnell Alexander, Mark Wohlersa, Micalla Willidena, Joel Manna<sup>1</sup> and Andrew Gray

**Objective:** Investigate the relationship between body mass index (BMI) and intake of sugars and fat in New Zealand adults and children.

**Subjects:** 4379 adults (15+ years); 3049 children (5–14 years).

**Results:** Sugars (but not sucrose) intake was significantly lower among obese compared to normal weight children. In adults and children, those with the lowest intake of sugars from foods were significantly more likely to be overweight/obese. Sucrose came predominantly from beverages; in children, 45% of this was from powdered drinks. Sucrose intake from sugary beverages was not related to BMI. Per cent total energy (%E) from sucrose was significantly inversely related to %E from fat among adults and children. Proportions of overweight/obese adults or children in each diet-type group did not differ from that of normal weight individuals.

**Conclusions:** Current sugars or sucrose intake is not associated with body weight status in the New Zealand population.

→ Versão integral do estudo (ref.: 03/25)



Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)

## ESTUDOS CIENTÍFICOS E OBESIDADE (cont.)

### ESTÁ O CONSUMO DE BEBIDAS COM ACÚCAR ASSOCIADO AO AUMENTO DE PESO EM CRIANÇAS? (2007)

A revista "Nutrition" publicou um trabalho, realizado nas universidades de Cambridge e Bristol, no Reino Unido, em que os investigadores britânicos avaliaram e analisaram a dieta e o consumo de bebidas por crianças (bebidas açucaradas, bebidas com baixo teor de energia, sumos de frutos, leite e água) e a sua correlação com a massa gorda, numa amostra de 1203 crianças.

As conclusões da investigação não evidenciam uma associação significativa entre o consumo de bebidas açucaradas e a obesidade das crianças observadas. Sugerem, também, que uma associação positiva entre crianças obesas e o consumo de bebidas não calóricas pode resultar do facto destas crianças estarem sujeitas a um programa de controlo de peso pouco eficaz.



→ Versão integral do estudo (ref.: 04/25)

#### **IS SUGAR-SWEETENED BEVERAGE CONSUMPTION ASSOCIATED WITH INCREASED FATNESS IN CHILDREN?**

Laura Johnson, Adrian P Mander, Louise R. Jones, Pauline M. Emmett, Susan A. Jebb

**Objective:** We assessed whether sugar-sweetened beverage (SSB) consumption increases fatness in British children.

**Results:** SSB accounted for 15% of all drinks consumed and 3% of total energy intake at both ages. There was no evidence of an association between SSB consumption at 5 or 7 y of age and fatness at age 9 y. There was a small positive correlation between low-energy drinks at age 5 and 7 y and fatness at 9 y (age 5 y,  $\rho = 0.21$ ,  $P < 0.001$ ; age 7 y,  $\rho = 0.16$ ,  $P < 0.001$ ), which was explained by existing overweight status at ages 5 and 7 y.

**Conclusion:** In this cohort of British children there was no evidence of an association between SSB consumption at age 5 or 7 y and fatness at age 9 y. The positive relation between consumption of low-energy beverages and fatness at 9 y, which was explained by overweight status at 5 and 7 y, suggests that heavier children may consume low-energy beverages as part of an ineffective weight-control program.

### EVIDÊNCIAS DA INFLUÊNCIA GENÉTICA NA OBESIDADE INFANTIL (2008)

Investigadores da University College of London e King's College of London quantificaram recentemente a influência da genética e do meio ambiente sobre o Índice de Massa Corporal na obesidade das crianças em fase de crescimento.

A investigação britânica centra-se na análise gémeos como meio de diferenciação entre o risco de hereditariedade e o risco dos factores endógenos.

No total, foi avaliado o IMC e o perímetro da cintura a 5092 pares de gémeos entre os 8 e os 11 anos.

O estudo mostra que a hereditariedade tem uma influência de cerca de 77% no índice de massa corporal.

Os responsáveis por esta investigação, publicada no American Journal Clinic Nutrition, assinalam que a família tem um papel fundamental na prevenção da obesidade infantil, reiterando a necessidade de manter uma dieta equilibrada e de realizar exercício físico de forma habitual.



→ Versão integral do estudo (ref.: 05/25)

#### **EVIDENCE FOR A STRONG GENETIC INFLUENCE ON CHILDHOOD ADIPOSITY DESPITE THE FORCE OF THE OBESOGENIC ENVIRONMENT**

Jane Wardle, Susan Carnell, Claire MA Haworth and Robert Plomin

**Background:** Body mass index (BMI) has been shown to be highly heritable, but most studies were carried out in cohorts born before the onset of the "obesity epidemic."

**Objective:** We aimed to quantify genetic and environmental influences on BMI and central adiposity in children growing up during a time of dramatic rises in pediatric obesity.

**Results:** Quantitative genetic model-fitting confirmed substantial heritability for BMI and WC (77% for both). Bivariate genetic analyses showed that, although the genetic influence on WC was largely common to BMI (60%), there was also a significant independent genetic effect (40%). For both BMI and WC, there was a very modest shared-environment effect, and the remaining environmental variance was unshared.

**Conclusions:** Genetic influences on BMI and abdominal adiposity are high in children born since the onset of the pediatric obesity epidemic. Most of the genetic effect on abdominal adiposity is common to BMI, but 40% is attributable to independent genetic influences. Environmental effects are small and are divided approximately equally between shared and nonshared effects. Targeting the family may be vital for obesity prevention in the earliest years, but longer-term weight control will require a combination of individual engagement and society-wide efforts to modify the environment, especially for children at high genetic risk.

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)

## ESTUDOS CIENTÍFICOS E OBESIDADE (cont.)

### BEBIDAS COM AÇÚCAR E OBESIDADE. REVISÃO SISTEMÁTICA DE ESTUDOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS (2008)

A prestigiada revista “Nutrition Research Reviews” publicou um artigo centrado na revisão de diferentes estudos que, ao longo dos anos, foram sugerindo haver associação entre o consumo de bebidas com açúcar e o excesso de peso e a obesidade.

O estudo agora publicado refere que progressivamente as conclusões científicas foram sendo cada vez mais cautelosas e prudentes, qualificando as evidências como “não conclusivas”, “equivocas”, “prováveis”. Mais recentemente, alguns estudos têm indicado que a relação entre o consumo de bebidas açucaradas e o aumento de peso é próxima de zero.

A presente revisão conclui que, apesar de estar disponível grande número de estudos sobre este tópico, inconsistências de natureza diversa não permitem concluir uma associação significativa entre o consumo de bebidas açucaradas com o excesso de peso e a obesidade. A revisão indica, entre outros pontos fracos, os seguintes:

- insuficiência de tempo de intervenção;
- diferentes definições e terminologias;
- diversos métodos para avaliação das dietas;
- não avaliação, nem quantificação, da actividade física;
- inconsistência dos grupos e subgrupos analisados;
- não uniformidade na frequência de consumo e das unidades de medida;
- peso e altura, não medidos.



→ Versão integral do estudo (ref.: 06/25)

#### **SUGAR-SWEETENED SOFT DRINKS AND OBESITY: A SYSTEMATIC REVIEW OF THE EVIDENCE FROM OBSERVATIONAL STUDIES AND INTERVENTIONS**

Sigrid Gibson

##### **Abstract**

Sugar-sweetened soft drinks (SSD) are a special target of many obesity -prevention strategies, yet critical reviews tend to be more cautious regarding the aetiological role of SSD in promoting excess body weight. Since ongoing evaluation of this issue is important, the present systematic review re-examined the evidence from epidemiological studies and interventions, up to July 2008. Database searches of Medline, Cochrane reviews, Google scholar and a hand search of cross-references identified forty-four original studies (twenty-three cross-sectional, seventeen prospective and four intervention) in adults and children, as well as six reviews. These were critically examined for methodology, results and interpretation. Approximately half the cross-sectional and prospective studies found a statistically significant association between SSD consumption and BMI, weight, adiposity or weight gain in at least one subgroup. The totality of evidence is dominated by American studies where SSD consumption tends to be higher and formulations different. Most studies suggest that the effect of SSD is small except in susceptible individuals or at high levels of intake. Methodological weaknesses mean that many studies cannot detect whether soft drinks or other aspects of diet and lifestyle have contributed to excess body weight. Progress in reaching a definitive conclusion on the role of SSD in obesity is hampered by the paucity of good-quality interventions which reliably monitor diet and lifestyle and adequately report effect sizes. Of the three long-term (>6 months) interventions, one reported a decrease in obesity prevalence but no change in mean BMI and two found a significant impact only among children already overweight at baseline. Of the six reviews, two concluded that the evidence was strong, one that an association was probable, while three described it as inconclusive, equivocal or near zero. Reasons for some discrepancies are presented.

### “OBESIDADE TEM HEREDITARIEDADE SUPERIOR A 80%” (2008)

THE IRISH TIMES

Um artigo publicado na “The Irish Times”, da autoria do Prof. Mike Gibney, uma das maiores referências da nutrição mundial, Professor do Departamento Clínico do Trinity College School (Dublin) e Presidente da Sociedade de Nutrição da Irlanda, revela “sem diversidade, de acordo com todas as evidências, a razão pela qual algumas pessoas engordam mais depressa que outras, são os seus genes”.

E diz mais “... as escolas, as fábricas e empresas podem servir comida má e barata e estar situadas em zonas onde não existem frutas e comida mais saudável disponível. Aí pode existir uma grande percentagem de pessoas obesas, no entanto é maior a percentagem de pessoas que nas mesmas condições não são obesas”.

O Prof. Gibney refere que estudos realizados confirmam que a obesidade tem uma hereditariedade de 80%, superior à doença de Alzheimer, depressões ou osteoporose.

Nas conclusões o Prof. Gibney afirma que reconhecer que a obesidade tem uma componente genética pode trazer inúmeros benefícios, ao identificar as pessoas em risco e ao permitir uma actuação mais focalizada e eficaz. Refere, também, como questão crucial associada à obesidade a importância da actividade física.

→ Artigo (ref.: 07/25)

Associação Nacional dos Industriais de Refrigerantes e Sumos de Frutos • Associação Portuguesa dos Industriais de Águas Minerais Naturais e de Nascente

Av. Miguel Bombarda, nº 110 – 2º Dtº 1050-167 Lisboa • Tel.: 217 940 574 Fax: 217 938 233 • [www.anirsf.pt](http://www.anirsf.pt) / [www.apiam.pt](http://www.apiam.pt)

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta  
 Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)

**DOSSIERS TÉCNICOS**

**METAIS PESADOS EM  
 GRADES E PALETES DE PLÁSTICO**

O artigo II da Directiva nº 94/62/CEE, estabeleceu que a soma da concentração dos valores em chumbo e-crómio hexavalente nas embalagens (grades e paletes incluídas) não deve exceder 100 ppm. Posteriormente, por decisão da Comissão 1999/177/CE, é estabelecida uma derrogação de 10 anos, isto é, até Março 2009.



A Indústria, e as Associações, muito em especial a UNESDA e a EFBW, juntaram esforços evidenciando, não só, o enorme impacto ambiental e económico do cumprimento desta decisão, mas também, o facto das paletes e grades com valores superiores a 100ppm não afectar a saúde dos consumidores.



Na sequência destas diligências, em reunião da Comissão do Artigo 21, realizada em Dezembro 2008, foi aprovada uma Decisão, a ser votada no PE em Janeiro 2009, em que é estabelecido que o



**prazo para as grades e as paletes serem retiradas de circulação é indeterminado.**

No entanto, a produção de novas paletes e grades de plástico deverá obedecer ao valor limite previsto de 100 ppm para metais pesados.

**MATERIAL PLÁSTICO RECICLADO**

**PARECER DA AUTORIDADE EUROPEIA DE  
 SEGURANÇA ALIMENTAR**



A Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA) divulgou as orientações técnicas referentes a condições de segurança de material

plástico reciclado que entra em contacto com os géneros alimentícios que estão disponíveis no site da EFSA.



➔ Orientações Técnicas da EFSA (ref.: 08/25)

**REDUZIDO GRAU DE EXPOSIÇÃO DE  
 CRIANÇAS E JOVENS PORTUGUESES  
 AOS EDULCORANTES**



Considerando o papel que os aditivos têm na moderna indústria alimentar um grupo de cientistas da Universidade de Coimbra efectuou um trabalho de investigação sobre o consumo de

bebidas artificialmente adoçadas com aspartame e acesulfame-K, num grupo de crianças e jovens a viver na cidade de Coimbra.

Os resultados do trabalho evidenciam que a unidade de consumo das doses de aspartame e acesulfame-K por este grupo de crianças e jovens está abaixo do limite diário aceitável.



O estudo conclui, pois, que o grau de exposição das crianças e jovens portugueses observadas aos edulcorantes é baixo.



➔ Sumário do estudo (ref.: 09/25)

**CORANTES NA INDÚSTRIA ALIMENTAR  
 NÃO EVIDENCIAM RISCOS PARA A  
 SAÚDE**

**DIZ INVESTIGAÇÃO DA AUTORIDADE  
 ALIMENTAR DA AUSTRÁLIA**

Uma investigação aos corantes utilizados nos produtos alimentares na Austrália levaram as



autoridades científicas daquele país a concluir que as quantidades usadas na indústria não evidenciam qualquer risco para a saúde pública.

Esta investigação ocorreu na sequência do estudo de Southampton, publicado na revista "The Lancet" em Setembro de 2007, que havia chamado a atenção para eventual associação entre o consumo de certos produtos alimentares contendo corantes e a hiperactividade nas crianças.

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta  
 Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



## BEBIDAS COM AÇÚCAR E HIDRATAÇÃO

O comité científico do IHS aprovou novo parecer sobre a influência do açúcar das bebidas na hidratação que poderá ser consultado no Site do IHS.

O parecer refere:

«A presença de açúcar nas bebidas não tem, em indivíduos saudáveis, um impacto significativo em qualquer das vias de perda de água pelo organismo (gastrointestinal, respiratória, renal e por sudorese), pelo que o balanço hídrico do consumo de bebidas com açúcar é claramente positivo. Salienta-se que, em indivíduos saudáveis, o açúcar nas bebidas não tem um impacto significativo na produção de urina, a mais relevante via de perda de água».



E conclui:

« Em suma, para todas as pessoas, as bebidas com açúcar hidratam o corpo humano exactamente na proporção da sua quantidade de água. Ou seja, quer a bebida contenha açúcar ou



não, a mesma quantidade de água é igualmente bem absorvida. A presença de açúcar nas bebidas não tem, em indivíduos saudáveis, um impacto significativo na perda de água pelo organismo. A presença de açúcares (e outros compostos como o sódio) pode aumentar ligeiramente a velocidade de absorção de água no intestino, desde que a sua composição seja formulada com essa intenção: com concentração de açúcares não superior a 8-10%, com algum sódio e com uma osmolaridade relativamente isotónica. É o caso das bebidas desportivas, mas não de outras bebidas açucaradas mais comuns».

### SITE DO IHS NA INTERNET

Foi concluído o site do IHS ([www.ihs.pt](http://www.ihs.pt)), com a inclusão da nova assinatura validada pelo Comité Científico do Instituto, assinatura que sugere as várias opções de hidratação, entre elas os sumos, frutos, refrigerantes, chás, águas, leite e sopas.



	<b>Importância da Hidratação</b> Distribuição da água no corpo • Funções da água no corpo • Efeitos da desidratação na saúde •
	<b>Balanço Hídrico</b> Perdas de água corporal • O que é a desidratação • Regulação do balanço hídrico • Medição do estado de hidratação • Sintomas da desidratação •
	<b>Recomendações Hídricas</b> Factores que influenciam as necessidades hídricas • Ingestão diária recomendada • Necessidades hídricas de grupos especiais •
	<b>Fontes de Hidratação</b> Conteúdo hídrico de bebidas e alimentos • Águas • Bebidas com sabor • Outros líquidos • Características das bebidas e hidratação •

### IHS PARTICIPA NO 12º CONGRESSO DA SPEO

Pelo segundo ano consecutivo, o Instituto Hidratação e Saúde esteve presente no 12º Congresso da Sociedade Portuguesa para o Estudo da Obesidade, de 19 a 22 de Novembro no Hotel Meliá e Centro de Congressos de Aveiro.

O IHS participou no dia 20 de Novembro com o Simpósio “Bebidas À Mesa e Fora Dela: Disponibilidade, Saciedade e Equilíbrio Energético”, com a mesa moderada pelos Professores José Luís Medina, da Faculdade de Medicina da Universidade do Porto e Pedro Moreira, da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

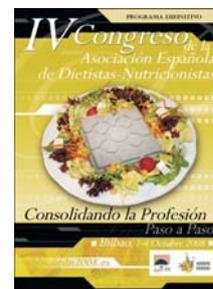


Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta  
Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



## CONGRESSO DA ASSOCIAÇÃO ESPANHOLA DE NUTRICIONISTAS

A Dr.<sup>a</sup> Patrícia Padrão, Professora da Faculdade de Ciências da Nutrição da Universidade do Porto e membro do Comité Científico do IHS participou no IV Congresso da Associação Espanhola de Dietistas e Nutricionistas em Bilbao com a comunicação «Hidratação em crianças». Na sua comunicação deu conta dos resultados de um estudo, ainda não publicado, realizado com crianças do Concelho de Guimarães onde se concluiu que a ingestão de bebidas é inferior à ingestão adequada.



A este propósito referiu: «...Cresce a evidência indirecta de que beber como comportamento secundário, espontâneo, não homeostático e não regulador, pode ser desenvolvido no grupo etário mais jovem».

As manifestações de sede têm sido caracterizadas por uma combinação de sensações que aumentam com a desidratação e diminuem com a rehidratação, incluindo a boca e garganta secas, cansaço, irritabilidade, dor de cabeça, perda de apetite e sensação de “estômago vazio”. Isto resulta da complexa interação de sistemas de controlo fisiológico e influências comportamentais. As crianças são susceptíveis de desidratação involuntária. O tempo requerido para uma perda de 10% de água corporal é muito menor em crianças jovens devido à baixa reserva total de água corporal, comparada com o seu *turnover*. As perdas de água obrigatórias (pela urina, fezes, respiração e transpiração) devem ser compensadas pela ingestão de água presente nas bebidas e nos alimentos, sendo os hortícolas os maiores fornecedores deste nutriente»

A propósito do sabor das bebidas e da influência na promoção da ingestão de líquidos pelas crianças referiu a divulgação de estudos recentes um dos quais concluiu que a associação entre a ingestão de bebidas açucaradas e o índice de massa corporal é próxima de zero.

«A palatabilidade, o sabor de uma bebida e a sua composição, nomeadamente o conteúdo em cloreto de sódio, apresentam aspectos importantes na promoção da ingestão de fluidos em crianças e adultos, influenciando o volume de líquidos voluntariamente consumido. Uma meta-análise que teve como objectivo rever os efeitos das refrigerantes na saúde (Vartanian LR et al, 2007), encontrou uma associação entre este tipo de bebidas e uma ingestão energética aumentada. Neste trabalho, o consumo de refrigerantes associou-se também a uma ingestão mais baixa de leite, cálcio e outros nutrientes. Em contrapartida noutra meta-análise publicada recentemente (Forshee R. et al, 2008), sobre a relação entre a ingestão de bebidas açucaradas e o índice de massa corporal de crianças e adolescentes, concluiu que essa associação era próxima de zero, à luz da evidência científica actual.»

### SOBRE O IHS

O Instituto Hidratação e Saúde (IHS) é uma entidade que está focalizada no aprofundamento de aspectos sanitários, técnicos e científicos da Hidratação. Pretende ser um organismo próximo da população portuguesa, levando a cabo várias iniciativas que comunicarão os benefícios da hidratação. Simultaneamente, esta entidade alerta para as situações de risco de desidratação (excesso de calor, exercício físico, entre outras), sensibilizando os grupos de população mais vulneráveis (idosos, grávidas, crianças, adolescentes e desportistas). O IHS tem ainda como missão despertar a comunidade médica/científica para a problemática.



O IHS define, assim, quatro objectivos estratégicos na sua acção:

1. Estimular a investigação e o estudo da hidratação e o seu papel na saúde;
2. Divulgar informação científica e o resultado de investigações junto da opinião pública, dos profissionais de saúde e da comunicação social;
3. Evidenciar as implicações e consequências da desidratação para a saúde humana;
4. Salientar diferentes opções e fontes para a Hidratação.

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



## COMPROMISSOS DE ACÇÃO

No âmbito da Plataforma Vitalidade XXI da FIPA, em reunião de Conselho de Presidentes e Conselho Consultivo, realizada no passado dia 19 de Novembro, foi subscrito pela ANIRSF e pela APIAM o documento "*Compromissos de Acção - Estratégia nacional sobre Alimentação, Actividade Física e Saúde*" (→ ref.:10/25), a ser divulgado pelas Autoridades oficiais e Sociedade Civil.

O documento, subscrito pelas Associações sectoriais, consagra **cinco linhas de acção** que servirão de orientação para os próximos cinco anos, a saber:

- *Composição e disponibilidade dos produtos*
- *Informação nutricional dirigida aos consumidores*
- *Marketing e publicidade dirigidos a crianças*
- *Promoção da actividade física e estilos de vida saudáveis*
- *Parcerias*



Adicionalmente ao documento acima referido está em fase de discussão um outro documento a ser subscrito ao nível das empresas, que procura reflectir e estar em coerência com várias iniciativas já iniciadas por empresas do sector alimentar ao nível europeu e mundial.

## A COMPETITIVIDADE DA INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A FIPA promoveu, no passado dia 25 de Novembro um seminário intitulado "A Competitividade da Indústria Agro-Alimentar", no Vip Grand Lisboa Hotel & Spa, que contou com as seguintes apresentações:

- Competitividade Industrial e Empreendedorismo
- Principais Indicadores de Competitividade
- A Competitividade da Indústria Alimentar e as Relações na Fileira
- As Relações com a Grande Distribuição



→ Desenvolvimento: FIPA Noticias nº 20 (ref.: 11/25)

## BREVES

### PLATAFORMA CONTRA A OBESIDADE



Na sequência da reunião realizada entre a ANIRSF (representada pelo Presidente e pelo Secretário Geral) e a Plataforma Nacional Contra a Obesidade (representada pelo seu coordenador geral, Dr. João Breda) a Direcção deliberou, por unanimidade, solicitar a adesão e a participação da ANIRSF no quadro dos trabalhos a desenvolver pelo Conselho Consultivo da Plataforma.



### CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA PROJECTO ESPLANADAS

APIAM e a ANIRSF estão a coordenar um Grupo de Trabalho alargado que abrange diferentes sectores da indústria alimentar para apresentação de um projecto de esplanadas para a cidade de Lisboa.

A iniciativa surgiu na sequência de reunião convocada pelo Presidente da CML, António Costa, estiveram presentes, para além dos Vereadores Manuel Salgado e Sá Fernandes, representantes de diversas empresas indústria alimentar.



O objectivo deste projecto é o desenvolvimento, numa óptica de auto-regulação, de uma proposta normalizadora que inclua equipamentos de rua e mobiliário urbano (chapéus de sol, luminosos, toldos, mesas e cadeiras de esplanada, caixotes de lixo, etc). O projecto abrange o eixo Avenida da Liberdade (a partir da Rua Alexandre Herculano) até ao Terreiro do Paço (incluindo a zona do Chiado) e será executado no prazo de 2 a 3 anos.

### ÁGUAS MINERAIS NATURAIS



### EXPORTAÇÕES PARA OS EUA

Considerando as medidas restritivas adoptadas pela União Europeia relativamente às importações de carne de vaca com origem nos EUA, está em preparação pela Administração norte americana uma lista que abrange um conjunto de retaliações a produtos com origem na União Europeia, na qual se incluem as Águas Minerais Naturais, que podem vir a ter de suportar encargos aduaneiros que representam a duplicação das actuais taxas.

Neste âmbito, a Associação Europeia de Águas Engarrafadas (EFBW), de que a APIAM é membro, está a envidar todos os esforços no sentido de serem evitadas estas medidas de retaliação.



Também a APIAM solicitou o apoio das autoridades portuguesas, tendo recebido por parte da Direcção-Geral das Actividades Económicas, informação sobre as diligências que estão a ser desenvolvidas ao nível da Comissão Europeia, de forma a evitar que essas sanções tenham impacto sobre as exportações portuguesas.



Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)



## REVISÃO DO CÓDIGO DO TRABALHO

Depois de aprovada pela Assembleia da República, no passado dia 7 de Novembro, a versão final do novo Código do Trabalho não foi promulgado pelo Presidente da República, que solicitou a fiscalização preventiva da norma que alargava o período experimental dos trabalhadores de 90 para 180 dias.

A 23 de Dezembro de 2008, o tribunal Constitucional “chumbou” por unanimidade a referida norma, obrigando a Assembleia da República a alterar a sua proposta, eliminando o preceito que alarga o período experimental.

Entre as alterações contempladas no processo de revisão do Código do Trabalho em curso, que permanecerão inalteradas, destacamos as seguintes:

**HORÁRIOS CONCENTRADOS:** Os horários podem ser concentrados em 4 dias da semana, podendo os instrumentos de regulamentação colectiva concentrar o período normal de trabalho semanal em menos dias, desde que haja duas folgas semanais consecutivas. Empresa e trabalhador podem estipular que, durante certo período, o tempo de trabalho diário atinja as 10 horas ou diminua para 6 horas desde que a média semanal não ultrapasse as 40 horas.

**BANCO DE HORAS:** Pode ser fixado por contratação colectiva. Os horários não podem ultrapassar as 12 horas diárias e 60 semanais (e as 50 horas em média, num período de dois meses), o que significa compensar as horas de trabalho extra (não pode ultrapassar as 200 anuais) com horas de descanso.

**ADAPTABILIDADE DE HORÁRIOS:** Um horário adaptado pode ser aplicado a todos os trabalhadores de uma secção, se 75% desse grupo o aceitar, podendo, por exemplo o horário aumentar até 2 horas, não ultrapassado as 50 horas semanais.

Esta adaptabilidade pode, também, ser definida por contratação colectiva, sendo neste caso, necessária a aceitação de 60% dos trabalhadores. Neste caso o horário diário pode chegar às 12 horas, mas sem ultrapassar as 60 semanais e as 50 na média de dois meses. A contratação colectiva pode ainda regular as formas de compensação de trabalho suplementar, podendo criar períodos de licença de férias não previstos na lei.

**DESPEDIMENTO:** É previsto que:

- a entidade patronal possa não realizar a fase de instrução (audição das testemunhas indicadas pelo trabalhador), excepto estando em causa trabalhadoras grávidas ou trabalhadores em licença parental.
- caso existam erros processuais, desde que se prove a justa causa do despedimento, não é obrigatória a reintegração do trabalhador;
- O prazo para o trabalhador impugnar a decisão de despedimento é reduzido de 1 ano para 60 dias;

**CONTRATOS A TERMO:** Deixa de haver a possibilidade de renovar os contratos a termo até um máximo de seis anos, limitando a sua renovação a três anos.

**FALTAS JUSTIFICADAS:** É estabelecido que os trabalhadores têm direito a:

- 30 dias por ano para prestar apoio a filho menor de 12 anos ou, independentemente da idade, com deficiência ou doença crónica;
- 15 dias por ano para assistência filho maior de 12 anos
- 15 dias para assistência a cônjuge, pais ou irmãos

**CONTRATAÇÃO COLECTIVA:** os contratos colectivos de trabalho que incluam cláusula segundo a qual os mesmos só podem caducar se forem substituídos por outros, caducam seis anos e meio após a sua publicação integral no Boletim do Trabalho e Emprego;

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta

Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)

## LEGISLAÇÃO



### GAMAS OBRIGATÓRIAS PORTARIA 1296/2008



Na sequência do novo enquadramento legal europeu e de alteração solicitada pela ANIRSF a fim de se permitir que a indústria nacional do sector das bebidas refrigerantes possa concorrer no mercado em condições idênticas às dos seus congéneres europeus, foi publicada no Diário da Republica, a Portaria nº 1296/2008, de 11 de Novembro, que revoga o nº 2, do artº 5º, da Portaria nº 703/96, de 6 de Dezembro, deixando de ser obrigatório a comercialização das bebidas refrigerantes em pré-embalados de determinadas quantidades nominais.

Esta Portaria entrou em vigor no passado dia 12 de Novembro. → ref.: 12/25

### - RETRIBUIÇÃO MÍNIMA MENSAL GARANTIDA - - AJUDAS DE CUSTO E SUBSÍDIOS DE TRANSPORTE E REFEIÇÃO -

Decreto Lei nº 246/2008, de 18 Dezembro (→ ref.: 13/25), que actualiza o valor da Retribuição Mínima Mensal Garantida para 2009, fixando-a em 450 euros, o que corresponde a um aumento de 5,64%.

Portaria nº n.º 1553-D/2008, de 31 de Dezembro (→ ref.: 14/25), que procede à revisão anual das remunerações dos funcionários e agentes da administração pública, bem como, as tabelas de ajudas de custo, subsídio de refeição e de viagem.

Recorde-se que os valores pagos até aos limites fixados neste diploma não estão sujeitos a IRS, designadamente quanto a subsídios de transporte em automóvel próprio que passa para 0,40 Euros/km e quanto a ajudas de custo (até aos limites fixados que estão dependentes das remunerações auferidas). Relativamente ao subsídio de refeição o valor pago está isento de IRS até ao limite fixado de 4,27€ acrescido de 50% (6,405 Euros).

### MEDIDAS FISCAIS ANTICÍCLICAS

Em 17 de Outubro de 2008 foi aprovado, pela Assembleia da República, um Decreto Lei relativo às Medidas Fiscais Anticíclicas e que aguarda publicação no Diário da República.

O referido diploma, relativo às Medidas Fiscais Anticíclicas, altera os Códigos do IRS, IRC, IMI, o Estatuto dos Benefícios Fiscais e cria uma taxa de Tributação Autónoma para empresas de fabricação e de distribuição de produtos petrolíferos refinados.

As alterações aos Códigos do IRS, IRC e IMI produzem efeitos a partir de 1 de Janeiro de 2008.

→ Nota síntese da CIP (ref.: 15/25)



### MARCA DE CONFORMIDADE “e”

Foi publicado no passado dia 8 de Outubro, o Decreto Lei nº 199/2008, que transpõe a Directiva 2007/48/CE, de 5 de Setembro, definindo as condições gerais de comercialização dos produtos pré-embalados e estabelecendo as regras relativas às quantidades nominais destes produtos, afastando, designadamente, a obrigatoriedade de gamas para produtos pré-embalados quando comercializados em quantidades ou capacidades nominais unitárias iguais ou superiores a 5g ou 5 ml e iguais ou inferiores a 10 kg ou 10l.

A propósito da marca de conformidade “e”, o diploma previa a obrigatoriedade da sua aposição, a partir de Abril de 2009. Neste âmbito, salientando, nomeadamente, os encargos desta obrigação, a FIPA solicitou, junto da Direcção-Geral das Actividades Económicas a respectiva correcção, tendo sido publicada “Declaração de Rectificação n.º 71/2008, de 5 de Dezembro”, que elimina a obrigação referida, deixando a colocação da marca “e” ao critério do operador.



→ ref.:16/25

### DECRETO-LEI Nº 208/2008, DE 28 DE OUTUBRO, REFERENTE À PROTECÇÃO DAS ÁGUAS SUBTERRÂNEAS

Foi publicado o Decreto-lei nº 208/2008, de 28 de Outubro, que estabelece o regime de protecção das águas subterrâneas contra a poluição e deterioração, transpondo para a ordem jurídica interna a Directiva nº 2006/118/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Dezembro.

Anota-se que esta legislação não abrange as águas de nascente e as águas minerais naturais, que neste âmbito são objecto de regulamentação adequada (desde 1990) em sede de regime jurídico aplicável aos recursos geológicos.



→ ref.:17/25

### LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA

#### “AGENTES DE MELHORIA DOS ALIMENTOS”

Foram publicados em Jornal Oficial da EU, no passado dia 16 de Dezembro, um conjunto de Regulamentos que constituem o chamado “Pacote Agentes de Melhoria dos Alimentos”.

Regulamento N.º 1331/2008 (→ ref.: 18/25), que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares;

Regulamento N.º 1332/2008 (→ ref.: 19/25), relativo às enzimas alimentares;

Regulamento N.º 1333/2008 (→ ref.: 20/25), relativo aos aditivos alimentares;

Regulamento N.º 1334/2008 (→ ref.: 21/25), relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios.

Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta  
 Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)

# VENDAS NO MERCADO NACIONAL E EXPORTAÇÃO DE ÁGUAS ENGARRAFADAS

Acumulado a Novembro 2007 / 2008

## POR TIPO DE ÁGUA - MILHÕES DE LITROS

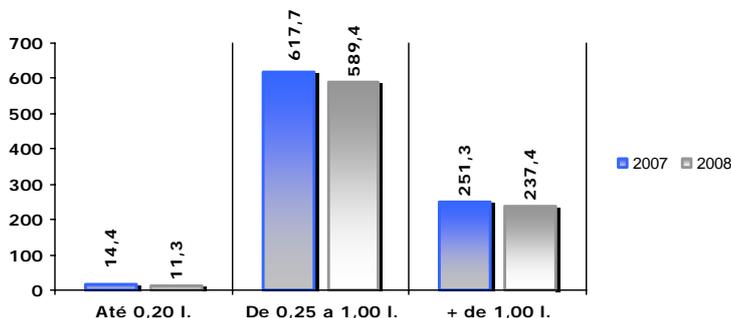
Fonte: **APIAM**



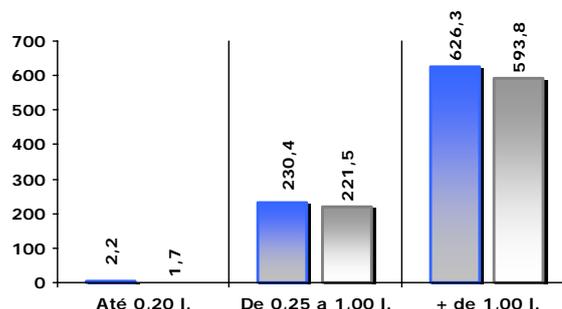
	Minerais	Nascente	Minerais	Nascente	Minerais	Nascente
	2007		2008		08/07	08/07
					Δ %	Δ %
<b>Sem gás</b>	522,96	284,15	494,81	273,90	-5,4	-3,6
<b>Com gás</b>	51,73		48,23		-6,8	
<b>Total</b>	858,84		816,94		-4,9	

## EVOLUÇÃO POR CAPACIDADES – MERCADO NACIONAL

MILHÕES DE EMBALAGENS

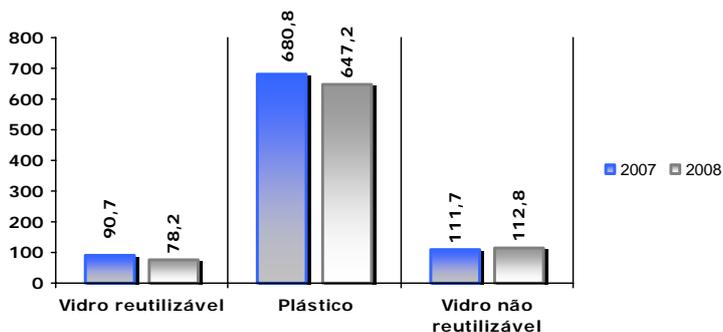


MILHÕES DE LITROS

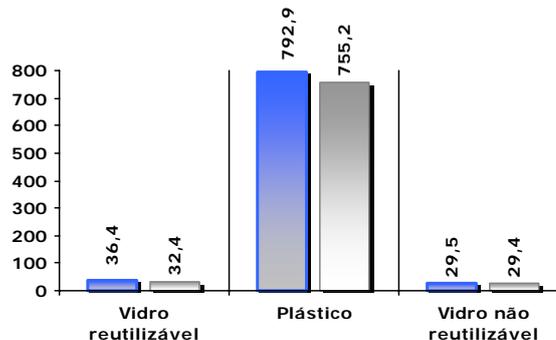


## POR TIPO DE EMBALAGEM - MERCADO NACIONAL

MILHÕES DE EMBALAGENS



MILHÕES DE LITROS



Caso esteja interessado, solicite os documentos assinalados com a seta  
 Envie a ref. pretendida para: [apiam.anirsf@netcabo.pt](mailto:apiam.anirsf@netcabo.pt)

## MERCADO NACIONAL\* DE BEBIDAS REFRIGERANTES

\* Não inclui valores de bebidas à base de chá e de bebidas para desportistas

Acumulado a Novembro 2007 / 2008

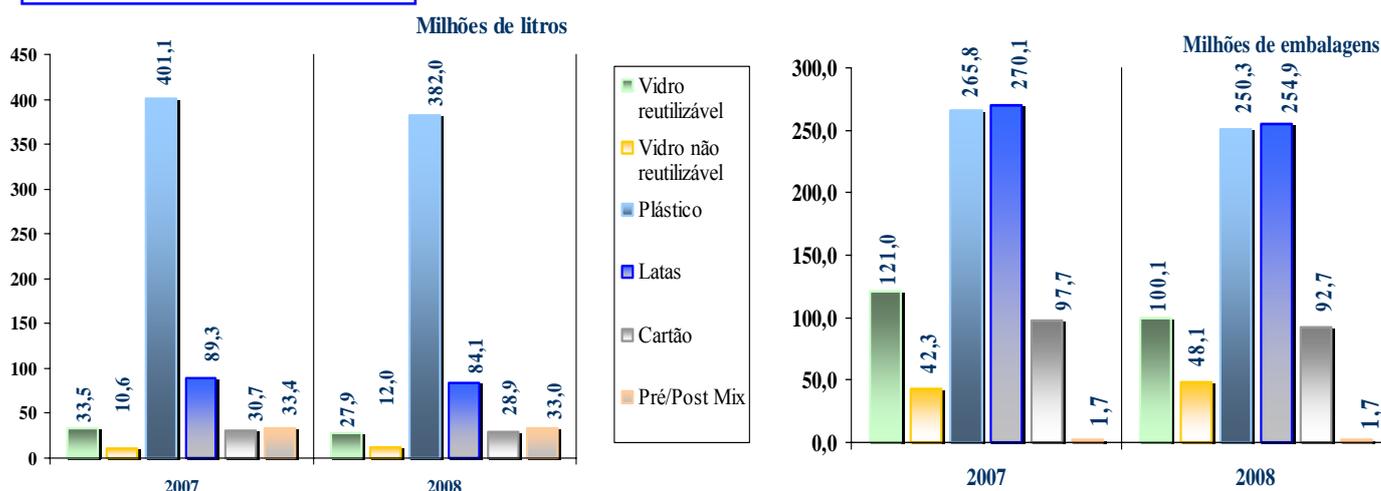
### POR TIPO DE REFRIGERANTE

Fonte: 



Milhões de litros	2007	2008	%
<b>Total com gás</b>	<b>473,47</b>	<b>445,10</b>	<b>-6,0</b>
<b>Total sem gás</b>	<b>125,14</b>	<b>122,77</b>	<b>-1,9</b>
<b>De Sumo</b>	288,20	270,01	<b>-6,3</b>
<b>Extractos</b>	285,85	273,35	<b>-4,4</b>
<b>Aromatizados</b>	14,29	13,25	<b>-7,3</b>
<b>Outros</b>	10,27	11,26	<b>9,6</b>
<b>Total</b>	<b>598,61</b>	<b>567,87</b>	<b>-5,1</b>

### POR TIPO DE EMBALAGEM



## MERCADO DE SUMOS DE FRUTOS E NÉCTARES

Acumulado a  
 Novembro  
 2007/2008



Fonte:



Milhões de litros	2007	2008	%
<b>Total Sumos</b>	<b>21,90</b>	<b>24,93</b>	<b>13,8</b>
<b>Regulares</b>	20,88	23,81	<b>14,0</b>
<b>Funcionais</b>	1,02	1,12	<b>9,8</b>
<b>Total Néctares</b>	<b>76,27</b>	<b>77,43</b>	<b>1,5</b>
<b>Regulares</b>	55,04	55,29	<b>0,5</b>
<b>Funcionais e Light</b>	21,23	22,14	<b>4,3</b>
<b>Total Geral</b>	<b>98,17</b>	<b>102,36</b>	<b>4,3</b>