

NESTA EDIÇÃO:

Seminário APIAM 2

Águas Naturais ... 3
Factos a reter

Bebidas Refrigeran- 4
tes: Estatística de
Evolução da Oferta
Calórica

Instituto Hidratação 5
e Saúde

Ambiente e Emba- 7
lagens

Assuntos Técnicos e 8
Científicos

Breves 9

Mercados 10

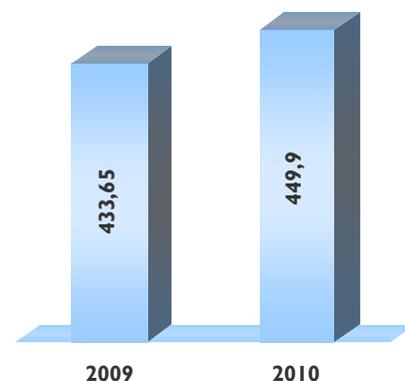
- Águas Engarrafadas
- Bebidas Refrigerantes
- Sumos de Frutos e Néctares



Mercado das Águas Minerais Naturais e Águas de Nascente

I.º semestre 2010

Segundo a Estatística APIAM, no primeiro semestre de 2010, em comparação com igual período de 2009, as vendas de Águas Minerais Naturais e Águas de Nascente em Portugal tiveram uma evolução positiva de 3,75%. Este crescimento fica a dever-se, principalmente, à evolução do segmento das águas de nascente lisas, com um crescimento de 19,3%.



(pag.º 10)

Mercado das Bebidas Refrigerantes, Sumos de Frutos e Néctares

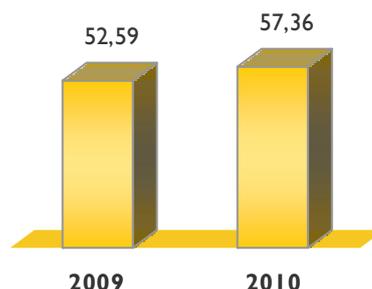
I.º semestre 2010

De acordo com a informação disponibilizada pela Estatística 4, no primeiro semestre de 2010 as vendas de bebidas refrigerantes tiveram uma evolução negativa de 3,2%

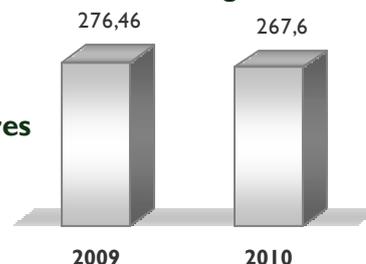
Quanto aos sumos de frutos e néctares, segundo dados da Canadean, foi registada no primeiro semestre deste ano uma evolução positiva de 9,1%.

(pag.º 12)

Sumos de Frutos e Néctares



Bebidas Refrigerantes



SEMINÁRIO APIAM ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E DE NASCENTE: SUSTENTABILIDADE

O Green Festival 2010, evento que irá realizar-se entre os próximos dias 10 a 17 de Setembro, no Centro de Congressos do Estoril é uma organização conjunta do Grupo Gingko, do Grupo GCI em parceria com o BCSD Portugal e conta com o apoio da Câmara Municipal de Cascais.

Com esta iniciativa pretende-se fomentar a promoção e sensibilização da população para com as preocupações ambientais; divulgar iniciativas, produtos e serviços sustentáveis; partilha de conhecimentos de forma inovadora e relevante, e contribuir para uma mudança de atitudes e comportamentos das comunidades.

Neste âmbito a **APIAM** (Associação Portuguesa dos Industriais de Águas Minerais Naturais e de Nascente) irá promover no próximo dia **14 de Setembro**, entre as **10h00 e as 12h00**, um **Seminário** no qual será abordada a temática da **sustentabilidade ambiental do sector das Águas Naturais**, com as seguintes abordagens:

- **Água Mineral Natural: Recurso Renovável / Exploração Sustentada;**
- **A embalagem, o destino dos resíduos e o caminho de sucesso percorrido por uma inovadora experiência da sociedade civil, a SPV.**

Para além destas intervenções serão abordadas as questões associadas ao **mitos e percepções erradas sobre as águas minerais naturais e de nascente**.

Será, igualmente, apresentado o **Livro Branco Águas Minerais Naturais e Águas de Nascente**. O evento contará ainda com um período dedicado ao debate.

As inscrições deverão ser efectuadas directamente para a APIAM, pelo e-mail apiam@netcabo.pt ou fax 217 938 233, através do preenchimento da respectiva ficha de inscrição, que disponibilizamos, ou através do site <http://www.greenfestival.pt/2010/inscricao.aspx>.

Mais informações sobre o Greenfest disponíveis em <http://www.greenfestival.pt>.



GREENFEST
PRESENTE PARA O FUTURO
10 A 17 SETEMBRO



Associação Portuguesa
dos Industriais
de Águas Minerais
Naturais e de Nascente

SEMINÁRIO APIAM
ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E DE NASCENTE
SUSTENTABILIDADE

14 SETEMBRO - 10H00 ÀS 12H00
CENTRO DE CONGRESSOS DO ESTORIL

- PROGRAMA -

- **ÁGUA MINERAL NATURAL:
RECURSO RENOVÁVEL / EXPLORAÇÃO SUSTENTADA**
*Vieira da Silva e Antunes da Silva, Hidrogeólogos
Comissão Técnica Científica APIAM*
- **A EMBALAGEM: SPV FILEIRA PARA A RECICLAGEM E
VALORIZAÇÃO**
Sociedade Ponto Verde
- **MITOS E PERCEPÇÕES ERRADAS SOBRE A SUSTENTABILIDADE
DO SECTOR**
*Nuno Leite
GCI*
- **DEBATE**
*Moderação e apresentação do "Livro Branco Águas Minerais Naturais
e Águas de Nascente"
Francisco Furtado Mendonça, Secretário Geral
APIAM*

➔ Programa e ficha de inscrição (ref. 01/29)



Águas Naturais ...

Factos a reter

99% da água engarrafada em Portugal é água natural

O sector da água engarrafada em Portugal é predominantemente representado por água natural, isto é, água mineral natural mineral e água de nascente, ou seja “águas naturais na sua origem”.

As águas minerais naturais e as águas de nascente não são tratadas com químicos

As águas minerais naturais e as águas de nascente provêm de aquíferos subterrâneos bem protegidos e não necessitam de ser tratadas ou desinfectadas, nem é permitido fazê-lo. São águas naturais que podem ser bebidas directamente na origem, no seu estado original.

Utilizar apenas os recursos renováveis

A água mineral natural e a água de nascente têm uma origem renovável: são reabastecidas naturalmente pelo ciclo hidráulico.

Os aquíferos são geridos de forma sustentável e responsável para assegurar que os recursos estão protegidos e são preservados para as futuras gerações.



A água natural engarrafada oferece uma qualidade constante

É facilmente identificável a origem da água engarrafada, assim como o engarrafador que a produziu. Todas as águas engarrafadas têm de estar em conformidade com as rigorosas normas de alimentação e

segurança, bem como com os regulamentos específicos da EU, que asseguram que a água é de confiança e própria para consumo.



A água natural engarrafada oferece uma grande variedade de opções ao consumidor

As águas minerais naturais e as águas de nascente são todas diferentes. Cada uma tem um sabor e características únicas e contêm minerais específicos, dependendo da origem e do ambiente geológico de onde são extraídas. Lisas ou com gás, com elevada ou baixa composição de minerais, a água natural engarrafada oferece aos consumidores uma grande variedade de opções.

A água natural engarrafada e a água canalizada são diferentes

O consumo médio diário de água canalizada na Europa é de 200 litros, dos quais apenas 1 % é usado para beber. A água canalizada e a engarrafada satisfazem diferentes necessidades e têm diferentes requisitos.

Todas as embalagens de água engarrafada são 100 % recicláveis

As águas engarrafadas são, na sua maioria, embaladas em PET (plástico) ou em garrafas de vidro, que são materiais totalmente recicláveis.

Garrafas em PET – uma opção leve

Desde 1985, o peso médio de uma garrafa em PET (plástico) foi reduzido em 31 %. O sector continua a procurar e a inovar para reduzir a quantidade de plástico utilizado e reduzir o impacte negativo no ambiente.

O sector apoia a reciclagem

O sector da água engarrafada foi pioneiro na área da reciclagem, e esteve entre os primeiros a iniciar os projectos nacionais “ponto verde”, em colaboração com as autoridades nacionais. Na UE, a taxa de reciclagem de PET pós-consumo está a aumentar continuamente, estando, actualmente, nos 41 % (dados de 2008). Em Portugal, a APIAM é fundadora da Sociedade Ponto Verde.

O PET reciclado pode ser reutilizado

O PET reciclado (R-PET) pode ser convertido noutras utilizações. Pode ser utilizado em têxteis (tapetes, camisolas de lã), adesivos ou na produção de outros elementos em plástico (canos, caixas, contentores). Uma percentagem de R-PET pode, também, ser utilizada para a produção de novas garrafas de PET.



Bebidas Refrigerantes

Estatística de Evolução da Oferta Calórica



O sector da industria de bebidas não alcoólicas tem feito nos últimos anos um notável esforço de diversificação da oferta, de inovação e de desenvolvimento de novos produtos tendo em atenção os diferentes estilos de vida das pessoas e das famílias e as emergentes necessidades dos consumidores.

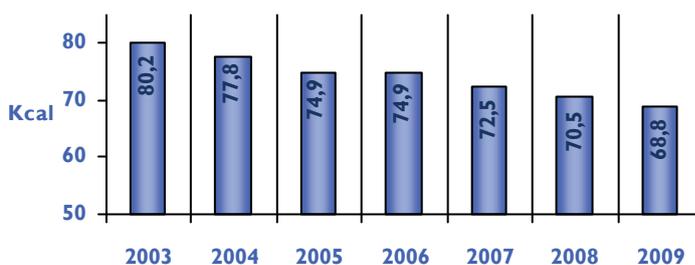
A redução global do aporte calórico per capita com origem nos refrigerantes, no mercado português, é uma realidade que continua a ser comprovada. Os dados estatísticos agora divulgados, contemplam para além das flutuações do mercado, a transferência de consumidores de refrigerantes regulares para os sem ou de calorias reduzidas.

Os dados divulgados actualizam informação estatística referente ao ano 2009.

APORTE CALÓRICO COM ORIGEM NOS REFRIGERANTES

Per Capita
(Kcal / dia)

Fonte:
 ANIRSF

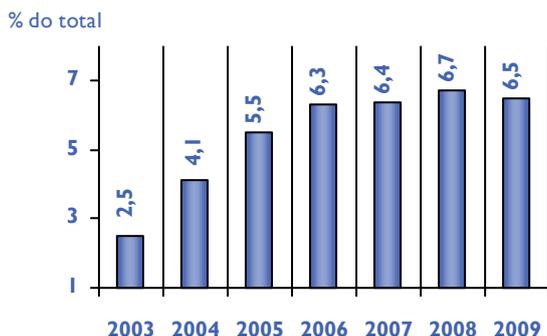


EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE REFRIGERANTES “LIGHT” *

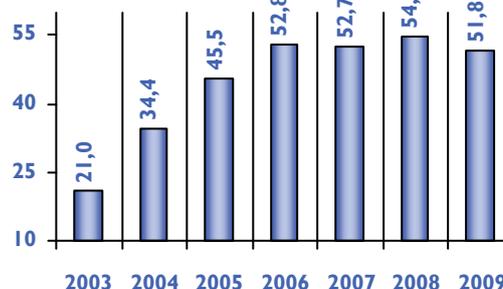
Fonte:
 ANIRSF

Em volume

Em peso percentual



Milhões de litros



* Refrigerantes calorias reduzidas: até 16 Kcal/ 100 ml
Refrigerantes sem calorias: 0 - 1 kcal / 100 ml

Estudo "Influência das Motivações de Consumo no Aporte Hídrico dos Portugueses"

Realizou-se no passado dia 20 de Maio, um Simpósio do Instituto Hidratação e Saúde, durante o IX Congresso de Nutrição e Alimentação, organizado pela Associação Portuguesa de Nutricionistas, a apresentação pública do estudo "Influência das Motivações de Consumo no Aporte Hídrico dos Portugueses".

A mesa do Simpósio do IHS foi presidida pelo Professor Doutor Medina Vieira, Endocrinologista, Professor Catedrático na Faculdade de Medicina da Universidade do Porto, sendo o estudo apresentado pelo Professor Doutor Victor Cláudio, Psicólogo, Doutorando em Psicologia Clínica, Professor no Instituto Superior de Psicologia Aplicada.

O estudo promovido pelo IHS em colaboração com a Keypoint consultores científicos, tem como objectivo dar a conhecer:

- Quem são os portugueses que não cumprem os valores de referência para ingestão de líquidos
- Como se comparam com os portugueses com maior ingestão de líquidos, no que se refere às suas motivações na escolha de bebidas, à distribuição do seu aporte hídrico por períodos do dia, à sua "literacia" sobre hidratação, etc
- Qual o perfil de hidratação dos adolescentes portugueses;
- Como os portugueses classificam as principais categorias de bebidas por capacidade de hidratação (e se têm ou não razão...)
- Que volumes de água da torneira são consumidos em Portugal
- Que atributos das bebidas são mais determinantes nas escolhas dos portugueses
- Que cores conferem às bebidas uma

imagem mais "hidratante" ... e muitas outras perguntas (e respostas) que foram colocadas a uma amostra de 3.000 portugueses.

As conclusões revelam que mais de um milhão de portugueses não bebe água comprometendo os níveis de hidratação recomendados. As consequências inevitáveis são perdas cognitivas e debilidade física principalmente em crianças e idosos.

Verificou-se um aporte hídrico médio, proveniente de bebidas, de 1,73 litros/ dia. Cerca de 40% do aporte advém do consumo de água e a maior proporção do aporte é relativa ao consumo efectuado às refeições.

A escolha de bebidas pelos portugueses é motivada maioritariamente por aspectos relacionados ao prazer, comparativamente à escolha por questões racionais. O sabor é a característica mais valorizada pelos que dão importância à escolha de bebidas por prazer, dos quais 77% consideram que o tipo de bebida que dá mais prazer depende da situação ou momento de consumo.

A investigação revelou que os indivíduos mais afastados dos valores de referência são homens de escalões etários mais avançados e com menores níveis de escolaridade.

Comparativamente aos que cumprem os valores de referência, os indivíduos deste grupo bebem muito pouco nos intervalos entre o pequeno-almoço, o almoço e o jantar, e bebem menores quantidades em todas as categorias de bebidas (à exceção das alcoólicas). Em particular, bebem muito menos água, apenas cerca de 17 por cento da que bebem os cumpridores dos valores de referência, conclui o estudo.

Nestes segmentos (indivíduos mais afastados dos valores de referência - a elevada percentagem de "reticentes" à água e a menor percepção de sede nos mais idosos) há que considerar a importância do prazer na escolha das bebidas. **Convencer pessoas a beberem sem terem sede terá maior probabilidade de sucesso se for dada maior relevância ao prazer e informação sobre as diversas fontes de hidratação.**

O estudo revelou que os portugueses têm um conhecimento imperfeito da capacidade de hidratação das diferentes categorias de bebidas. Por exemplo, avaliam a **capacidade de hidratação** dos refrigerantes e do vinho como sendo cerca de 50% da capacidade de hidratação da água, quando na realidade a dos **refrigerantes clássicos é de cerca de 90%**, enquanto que o vinho pode ter um efeito desidratante.

Os resultados do estudo mostram a necessidade não só de **programas de divulgação da importância do estado de hidratação para uma vida saudável**, como da adopção nestes programas de **estratégias de hidratação adaptadas às motivações de consumo** e à literacia dos segmentos da população pior hidratados.

→ [Relatório do estudo \(ref. 02/29\)](#)



Recomendações de Hidratação para os Portugueses

Também no decorrer do Simpósio a realizar no IX Congresso de Nutrição e Alimentação, em apresentação a cargo da Dra. Patrícia Padrão, foram divulgadas pelo IHS as “Recomendações de Hidratação para os Portugueses.

Estas recomendações, elaboradas pelo Conselho Científico do IHS, pretendem que se atinja um balanço hídrico adequado, isto é que a ingestão compense as perdas de água. A definição dos valores de ingestão adequada de água deve ter em conta a estimativa da ingestão de água e do balanço hídrico a partir da observação de indivíduos saudáveis com ingestões alimentares padrão e actividade física moderada.

Nestas recomendações é salientado o facto de vários alimentos e bebidas serem veículos de água, um aspecto que tem especial importância, uma vez que, os estudos desenvolvidos

recentemente pelo IHS (Os resultados dos estudos de caracterização do aporte hídrico dos portugueses e de avaliação da influência das motivações de consumo no aporte hídrico, promovidos pelo IHS em 2009 e 2010), mostraram que uma proporção considerável da população reportou não gostar de água e desconhecer a capacidade de hidratação de outras bebidas.

O conselho científico adoptou os valores de referência europeus, propostos pela EFSA e publicados em Março de 2010, uma vez que os valores de ingestão de água proveniente de bebidas reportados pelos portugueses, se enquadram nos valores observados em várias populações europeias, apesar da variabilidade observada entre países.

No sentido de informar a população para uma hidratação adequada, os valores de referência de ingestão de água total foram transformados em recomendações e adaptados à estimativa da

ingestão de água proveniente de bebidas, tendo-se optado pelo valor de 75%, uma vez que se estima que elas contribuam com 70 a 80% do total de água ingerido.

Optou-se, também, por apresentar à população os valores de ingestão recomendada de bebidas e não de água total por constituir uma mensagem muito mais simples e fácil de entender pela totalidade das pessoas, já que é grande a variabilidade do conteúdo de água dos alimentos.

→ [Recomendações de Hidratação para os Portugueses e Estabelecimento das Recomendações de Hidratação para os Portugueses \(ref. 03/29\)](#)



Bolsas de Investigação

IHS lança concurso de ideias

O Instituto de Hidratação e Saúde lançou um concurso para bolsas dedicadas a financiar projectos de investigação científica na área de estudos da nutrição humana. O objectivo desta iniciativa é a produção de conhecimento sobre a hidratação humana enquanto factor determinante da saúde na população em geral.

Serão valorizados projectos de investigação com origem em equipas de investigação de universidades portuguesas, nomeadamente trabalhos associados à formação científica de estudantes em pós-graduação e trabalhos visando a produção científica original. Os projectos serão individualmente financiados por uma duração de 18 meses e até um máximo de 20.000€.

Revisões Temáticas IHS

Na busca de uma melhor divulgação dos conhecimentos científicos sobre a temática da hidratação, o IHS reformulou o seu site disponibilizando de uma forma mais acessível e organizada documentos técnicos científicos.



Neste âmbito, foram disponibilizadas “Revisões Temáticas”, efectuadas pelo Conselho Científico do IHS, de que destacamos:

- Influência das Características das Bebidas na Hidratação
- Influência do Modo e Tipo de Consumo de Bebidas na Diurese
- Desidratação e Alterações Cognitivas
- Marcadores do Estado de Hidratação
- A Sede

www.ihs.pt



Ambiente e Embalagens

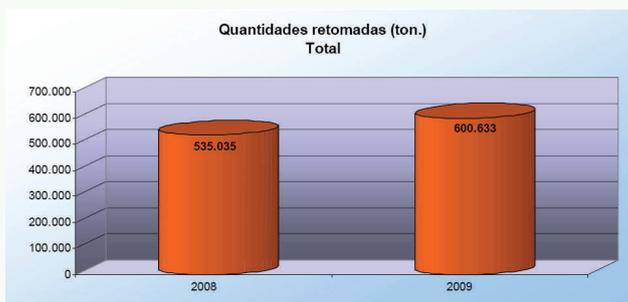
Indicadores de Desempenho da Sociedade Ponto Verde em 2009

Os resultados obtidos pela Sociedade Ponto Verde em 2009 consubstanciam-se, em particular, nos seguintes indicadores:

- A adesão dos embaladores ao SIGRE, a qual totaliza 9.721 empresas com contractos activos, que declararam na sua globalidade 1.124.245 toneladas de embalagens. Com este resultado as quantidades contribuintes para o sistema aumentaram 3,1%.



- A retoma dos materiais de embalagens que totalizou 600.633 toneladas. Este resultado representa um crescimento de 12,3% face ao ano anterior, atendendo às 535.035 toneladas retomadas em 2008. O fluxo urbano contribuiu com um aumento de 8% e o não urbano de 19%.



- A taxa de reciclagem subiu para os 53,4%, continuando em linha com a progressão pretendida, no sentido de se alcançar a meta legal de 55% em 2011.



- A continuada evolução da implementação do subsistema Verdoreca, o qual conta actualmente com 52.035 estabelecimentos Horeca aderentes. No final de 2008 existiam 48.853 estabelecimentos com certificado Verdoreca.

- A cobertura nacional em termos de municípios e sistemas inter e multimunicipais não sofreu alterações em relação a 2008, totalizando cerca de 99,3% da população e 99,4% em área.

EMBOPAR define futuro do SIGRE

Realizou-se no passado dia 26 de Maio Assembleia-Geral Extraordinária da EMBOPAR onde foi deliberado, por unanimidade, continuar a participar no âmbito do Sistema Integrado de Gestão de Resíduos de Embalagens, a partir do dia 1 de Janeiro de 2012.

Separação do Valor Ponto Verde nas facturas

A EMBOPAR seguiu de perto, ao nível do GAP (Grupo de Acompanhamento Permanente), órgão de monitorização do SIGRE, o processo de revisão da legislação sobre resíduos de embalagens, tendo em conjunto com a SPV, solicitado à APA (Agência Portuguesa do Ambiente) que o novo texto contemplasse a possibilidade da separação ou da autonomização do VPV nas facturas emitidas pelas empresas embaladoras.

Implementação do Verdoreca na Região Autónoma da Madeira

Apesar de todos os esforços desenvolvidos pela Embopar e pela Sociedade Ponto Verde junto das autoridades madeirenses para implementar o Verdoreca naquela região, não foi possível até à data alcançar este objectivo.



Assuntos Técnicos e Científicos

Valores de Referência para a Ingestão de Ingredientes

A Comissão Europeia solicitou à European Food Safety Authority (EFSA) a actualização de pareceres europeus referentes a valores de referência para a ingestão de nutrientes essenciais, tendo em conta novos dados científicos e as recentes recomendações emitidas a nível nacional e internacional.



Neste âmbito, a EFSA emitiu, no passado mês de Março, pareceres científicos (aprovados pelo Painel dos Produtos Dietéticos, Nutrição e Alergias, com consulta com os Estados-Membros e comunidade científica) que estabelecem valores de referência para a ingestão de nutrientes essenciais, incluindo a água e o açúcar.

Os pareceres da EFSA sobre a ingestão de nutrientes são uma base de dados importante no apoio de políticas nutricionais, fixação de objectivos relacionados com a saúde pública, desenvolvimento de informação ao consumidor e programas educacionais sobre alimentação saudável.

Os valores de referência para consumo diário indicam a quantidade de um nutriente necessária para uma pessoa garantir uma “boa saúde”, em função da sua idade e sexo.

Neste âmbito, as conclusões do painel são resumidamente, relativamente ao açúcar:

A ingestão de carboidratos totais - incluindo carboidratos de alimentos ricos em amido, como batatas e massas, e de carboidratos simples como açúcares - deverão variar entre 45 a 60% do consumo total de energia, tanto para adultos, como para crianças.

Relativamente ao consumo de açúcares, foi demonstrado poder haver uma eventual relação entre o elevado consumo de alimentos ricos em açúcar e o aumento de risco de cárie dentária e de aumento de peso. Contudo, o painel entendeu não haver evidências suficientes para definir um limite máximo de açúcares, devido ao facto dos efeitos destes na saúde serem principalmente relacionados a padrões de consumo alimentar - ou seja, o tipo de alimentos consumidos e em que quantidade são consumidos - e não uma relação com a ingestão total de açúcares em si.

→ [Parecer EFSA Açúcar \(ref. 05/29\)](#)

Guia dos Alimentos (Base) para Dieta na UE

Foi publicado no passado mês de Abril o parecer da EFSA o “Guia dos Alimentos (base) para Dieta na UE”. Depois da 1ª versão (2008) ter ignorado totalmente a função e importância da água na dieta dos europeus, após comentários da EFBW (European Federation of Bottled Waters), a versão final foi corrigida e passou a incluir o seguinte:

“ ... A água é essencial para praticamente todas as funções do corpo, e é particularmente importante para a regulação da temperatura corporal. O consumo de água que compense a perdas e conseqüentemente assegure uma hidratação adequada dos tecidos corporais é essencial para a saúde. A água é consumida através de diferentes fontes, que inclui água, bebidas, alimentos, etc. A escolha das bebidas pode ter influência no balanço energético e no consumo de nutrientes.”



Remoção de Fluoreto Eventualmente Presente nas Águas Minerais Naturais e nas Águas de Nascente – Processo de Notificação das Autoridades

Foi publicado no dia 9 de Fevereiro, o Regulamento nº 115/2010, que estabelece as condições de utilização de alumina activada na remoção de fluoreto eventualmente presente nas águas minerais naturais e nas águas de nascente.

O regulamento entrou em vigor no dia 2 de Março de 2010.



Os produtos que não cumpram com os requisitos de rotulagem estabelecidos no artigo 4º do diploma, colocados no mercado

até ao próximo dia 10 de Agosto 2010, poderão ser comercializados até 10 de Agosto de 2011.

No que se refere ao processo de notificação, está atribuído ao GPP a competência de recepcionar o respectivo processo (dossier).

Breves

CCTV Águas, Refrigerantes e Sumos 2010

Na sequência do processo de negociação referente à revisão do CCTV aplicável ao sector para 2010, foram publicados no Boletim de Trabalho e Emprego (n.º 23 e 24, de 22 e 19 de Junho, respectivamente), as alterações aos CCT(s), que contemplam os seguintes aspectos:

1. Quanto aos níveis salariais em geral (tabela salarial) e às cláusulas de expressão pecuniária, o princípio de actualização em função da taxa de inflação para 2010, isto é, aumentos médios ponderados de 0,8% (entre

0,5% e 1%), com excepção dos níveis salariais abrangidos pela RMMG;

2. Que as empresas, relativamente aos níveis salariais abrangidos pelo RMMG, possam vir a requerer e a beneficiar da redução de 1% nas taxas contributivas para o ano de 2010.

3. Quanto à vigência, como é habitual, as tabelas salariais produzirão efeitos a 1 de Janeiro e as restantes cláusulas a 1 de Março.



CIP - Confederação Empresarial de Portugal

Os Associados da CIP aprovaram por unanimidade os estatutos da CIP - Confederação Empresarial de Portugal, que passa a assumir as funções de natureza institucional e de representação, que até agora eram desenvolvidos pela CIP, AEP e AIP.

Na Assembleia Geral realizada a 29 de Julho, foi aprovada a alteração da denominação da CIP – Confederação da Indústria Portuguesa para CIP – Confederação Empresarial de Portugal, ao mesmo tempo que os Estatutos eram adequados à missão e objectivos do novo projecto associativo. A AEP e a AIP-CE procederam também à alteração dos seus estatutos e à integração, nas respectivas denominações sociais a designação “Câmara de Comércio e Indústria”.

Em anterior Assembleia Geral da CIP, realizada no dia 21 de Junho, tinha sido já aprovado, também por unanimidade, o acordo parassocial entre a CIP, a AEP e a AIP-CE para a constituição da CIP – Confederação Empresarial de Portugal e a indigitação de António Saraiva para Presidente do Conselho Geral e da Direcção.

Até ao final de Novembro de 2010 será convocada a Assembleia Geral Eleitoral da CIP para eleger os primeiros Corpos Sociais.

As três organizações empresariais comprometem-se a actuar em estreita ligação e consulta e a privilegiar a tomada de posições públicas comuns, isto enquanto não estiverem concluídos todos os actos necessários à concretização da nova Confederação.

Código de Boas Práticas Captações

No âmbito da Comissão Técnica Científica da APIAM, foi constituído um Grupo de Trabalho Técnico para desenvolvimento de um projecto destinado a valorizar as captações dos recursos naturais objecto da actividade, na óptica de disponibilizar uma nova ferramenta de trabalho aos associados.

Aceitaram fazer parte do GT:

- Prof. Martins de Carvalho (EAA)
- Dr. Antunes da Silva (Unicer)
- Dr. Vieira da Silva (SAL)
- Dr. Henrique Graça (Sumol + Compal)



Estudo sobre padrões de consumo em crianças e adolescentes

Foi publicado um estudo assinado pelo Prof. Pedro Moreira e outros professores/as relativo a excesso de peso e obesidade em crianças e adolescentes até 12 anos.

Durante o trabalho, os investigadores analisaram o tempo dispendido a ver televisão, a duração do sono, a prática de actividades desportivas e o nível social dos progenitores de cerca de duas mil crianças envolvidas.

O estudo refere quanto a bebidas açucaradas:

“O consumo de bebidas açucaradas como um elemento-chave na epidemia do excesso de peso e obesidade em crianças e adolescentes tem sido fortemente debatido [29,30]. No entanto, neste estudo, as evidências não demonstram que o consumo de bebidas açucaradas tenha um efeito relevante sobre o IMC de crianças e adolescentes...”

→ [Food Patterns According to Sociodemographics, Physical Activity, Sleeping and Obesity in Portuguese Children \(ref. 06/29\)](#)



Vendas no Mercado Nacional e Exportação de Águas Engarrafadas

Fonte: **APIAM**

Acumulado Jan. a Jun. 2009-2010

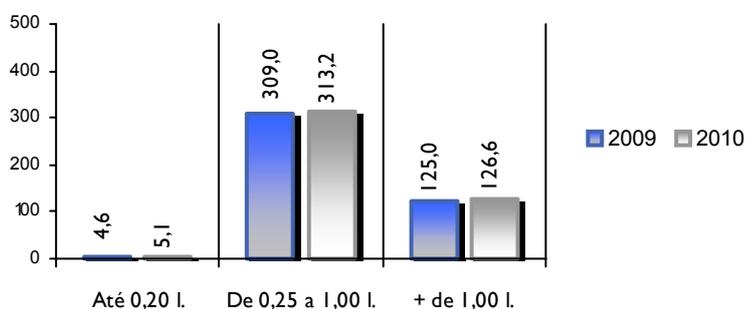
POR TIPO DE ÁGUA - MILHÕES LITROS

	Minerais	Nascente	Minerais	Nascente	Minerais	Nascente
	Jan/Jun 2009		Jan/Jun 2010		10/09	10/09
					Var. %	Var. %
Sem gás	254,59	155,01	241,99	184,89	-4,9	19,3
Com gás	24,05		23,02		-4,3	
Total	433,65		449,90		3,7	

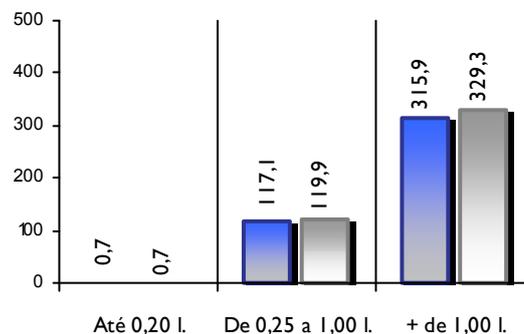


POR CAPACIDADE - MERCADO NACIONAL

MILHÕES DE EMBALAGENS

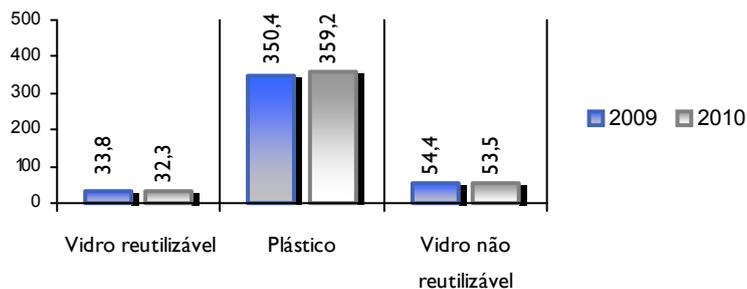


MILHÕES DE LITROS

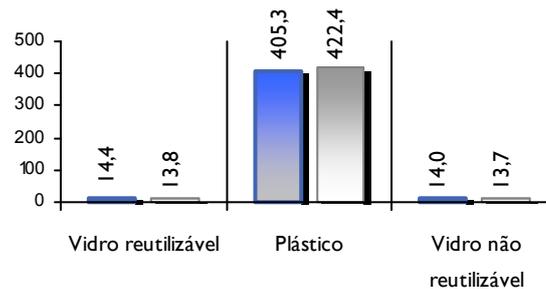


POR TIPO DE EMBALAGEM - MERCADO NACIONAL

MILHÕES DE EMBALAGENS



MILHÕES DE LITROS





Mercado Nacional de Bebidas Refrigerantes Acumulado Jan. a Jun 2009-2010

Fonte:



Milhões de litros	2009	2010	Var. %
Bebidas com gás	214,27	210,97	-1,5
Bebidas sem gás	62,19	56,65	-8,9
De Extractos	132,31	132,70	0,3
De Sumo	134,66	125,51	-6,8
Aromatizados	6,23	6,08	-2,4
Outras	3,26	3,34	2,5
Total	276,46	267,63	-3,2

Mercado Nacional Sumos de Frutos e Néctares Acumulado Jan. a Jun 2009-2010

Fonte:



Milhões de litros	2009	2010	Var. %
Total Sumos	11,70	12,24	4,6
Regulares	11,70	12,24	4,6
Total Néctares	40,89	45,12	10,3
Regulares	19,44	22,23	14,4
Funcionais e Light	21,45	22,89	6,7
Total Geral	52,59	57,36	9,1