

# **Serviciul Juridic al Primăriei blochează ședința extraordinară programată pentru joi, 11 august!**

9 august 2016 18:57

În urmă cu puțin timp, Serviciul Juridic, din cadrul Primăriei Mangalia, a trimis consilierilor, care au convocat ședința extraordinară pentru data de 11 august, o adresă prin care îi anunță că întâlnirea nu poate avea loc. Explicațiile sunt stufoase și, pe alocuri, halucinante. Un exemplu în acest sens ar fi că ședința nu ar avea caracter de urgență, însă reprezentanții Primăriei uită faptul că pe parcursul primului mandat, edilul Radu a convocat mai mult ședințe de îndată și extraordinare decât ordinare, în cadrul cărora s-au votat proiecte care numai urgente nu erau!

În realitate, motivele invocate sunt pretexte pentru blocarea ședinței, întrucât proiectele inițiate de către consilierii majoritari deranjează. De ce deranjează? Pentru că cetățenii nu trebuie să afle cum sunt încheiate contractele, cum se fac achizițiile, cum se cheltuiesc banii publici în Primăria Mangalia. Mai bine batista pe țambal, pentru că aduce liniște...

În facsimil, vă prezentăm adresa redactată de Serviciul Juridic al Primăriei Mangalia, semnată de către consilierul juridic Andreea Cabuz.

Mâine, consilierii vor decide ce măsuri vor lua, la rândul lor, cu privire la ședința respectivă.

Vom reveni pe marginea acestui subiect.



## Secretarul Municipiului Mangalia

Nr. 39242 din 09.08.2016

**Către,  
Membrii Consiliului Local Mangalia**

În urma analizării documentației înaintate prin adresa înregistrată cu nr.38975 din data de 08.08.2016 la Biroul Registratură și Informare Cetățeni, înțelegem să formulăm următoarele precizări:

Potrivit art.39 alin.(2) din Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală, republicată, cu modificările și completările ulterioare, *Consiliul Local se poate întruni și în ședințe extraordinare, la cererea primarului sau a cel puțin unei treimi din numărul membrilor consiliului.* În acest sens, potrivit alin.(3) al aceluiași text de lege, *convocarea consiliului local se face în scris, prin intermediul secretarului unității administrativ - teritoriale, (...) cu cel puțin 3 zile înainte de ședințele extraordinare. Odată cu notificarea convocării, sunt puse la dispoziție consilierilor locali materialele înscrise pe ordinea de zi.*

Motivele pentru care secretarul unității administrativ - teritoriale nu poate întocmi și transmite convocarea ședinței extraordinare, la solicitarea celor 7 consilieri locali, înregistrată la sediul Primăriei Municipiului Mangalia sub nr.38975/08.08.2016, constau în esență, în următoarele considerente de ordin juridic:

Pe de o parte, rațiunea convocării unei ședințe extraordinare rezidă în caracterul urgent al însuși obiectului său: un proiect de act administrativ a cărui adoptare nu suferă amânare până la prima ședință ordinară. Caracterul extraordinar al ședinței nu se prezumă, ci trebuie dovedit justificat, motivat de către cei care solicită convocarea unei astfel de ședințe. Acest aspect trebuia expus prin *expunerea de motive* a proiectului de hotărâre, document ce nu a fost depus.

În absența documentelor din care să rezulte urgența dezbaterii și adoptării celor cinci proiecte de hotărâre, nu se justifică existența vreunui motiv pentru organizarea unei ședințe extraordinare.

În concluzie, pentru convocarea unei ședințe extraordinare la solicitarea a cel puțin unei treimi din numărul consilierilor locali în funcție, solicitarea în sine este o condiție necesară, dar nu și suficientă; aceasta trebuie însoțită de un caracter urgent al proiectului de hotărâre, motivat corespunzător în instrumentul de prezentare și motivare a proiectului și în cuprinsul solicitării propriu - zise.

Din interpretarea sistematică a dispozițiilor legale prevăzute de Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală, republicată, referitoare la funcționarea consiliului local, sub aspectul caracterului ședințelor în care se întrunesc membrii consiliului local, înțelegem că ședința ordinară constituie regula de drept comun în această materie. Prin excepție de la această regulă, ședințele extraordinare se întrunesc potrivit art.39 alin.(2) din Legea nr.215/2001, text cu caracter de excepție susceptibil numai de o interpretare restrictivă, în ipotezele expres prevăzute de lege, caracterizate prin situații excepționale, care necesită măsuri urgente/imediate, în timp util.

În concluzie, ședințele extraordinare ale consiliului local au un caracter de excepție, strict motivat pe argumente ce țin de urgența măsurilor ce se circumscriu proiectelor de hotărâre înscrise pe ordinea de zi, iar lipsa unei prevederi legale care să reglementeze felul ședinței în care se pot constitui comisii speciale de analiză și verificare, se recurge la regula de drept comun și anume, organizarea unei ședințe ordinare pentru dezbateră și adoptarea proiectelor de hotărâre cu acest obiect.

Astfel, convocarea acestei ședințe extraordinare, putem considera că se face cu scopul eludării aplicării prevederilor art.44 din Legea nr.215/2001, și anume: *proiectele de hotărâre înscrise pe ordinea de zi a ședinței consiliului local nu pot fi dezbătute dacă nu sunt însoțite de raportul compartimentului de resort din cadrul aparatului de specialitate al primarului, care este elaborat în termen de 30 de zile de la înregistrarea proiectului, precum și de raportul comisiei de specialitate a consiliului, cu excepția cazurilor prevăzute la art.39 alin.(2) și (4).*

De asemenea, potrivit art.27 alin.(2) din Regulamentul de organizare și funcționare a Consiliului Local Mangalia aprobat prin H.C.L. nr.7/14.07.2016, *proiectele de hotărâre inițiate de către consilierii locali vor fi însoțite de o expunere de motive și vor fi trimise compartimentelor de resort ale aparatului de specialitate al primarului, în vederea întocmirii referatului de specialitate. Nominalizarea compartimentelor cărora li se trimit materiale spre analiză se face de către primar împreună cu secretarul municipiului (art. 44 alin.(2) din O.G. nr. 35/2002 pentru aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a consiliilor locale).*

Pe de altă parte, în procesul de verificare a legalității hotărârilor Consiliului Local și a proiectelor acestora, secretarul municipiului are obligația de a verifica respectarea atât a condițiilor de fond, cât și a celor de formă, de natură a afecta validitatea actelor administrative. Una din condițiile generale de valabilitate a actului administrativ o reprezintă aceea ca acesta să fie emis, respectiv adoptat, în forma și cu procedura prevăzută de lege.

Totodată, potrivit art.26 din Regulamentul de organizare și funcționare a Consiliului Local Mangalia aprobat prin H.C.L. nr.7/14.07.2016, *proiectele de hotărâre pot fi propuse de consilierii locali, de primar, viceprimar sau de cetățeni. Redactarea proiectelor se face de cei care le propun, cu sprijinul secretarului municipiului Mangalia și al compartimentelor/ serviciilor din cadrul aparatului de specialitate al primarului. (art.45 alin.(6) din Legea nr.215/2001 a administrației publice locale, republicata cu modificările și completările ulterioare), iar potrivit art.27 alin.(3), proiectele de hotărâre vor fi redactate în conformitate cu normele de tehnică legislativă, respectându-se, de asemenea, și normele academice în vigoare privind ortografia.*

De asemenea, potrivit art.181 alin.(1) din noul Cod de Procedură Civilă, *termenul, în afară de cazul în care legea dispune altfel, se calculează după cum urmează: 2. când termenul se socotește pe zile, nu intră în calcul ziua de la care începe să curgă termenul, nici ziua când acesta se împlinește.*

Față de toate considerentele prezentate, vă fac cunoscut faptul că sunt în imposibilitate obiectivă de a proceda atât la convocarea unei ședințe extraordinare în data de 11.08.2016, ora 16.00, cât și de a contrasemna pentru legalitate actele administrative inițiate de cei 7 membri ai Consiliului Local semnatari.

**Cabuz Andreea,**  
**consilier juridic cu atribuții delegate**  
**potrivit Dispoziției nr.65/02.08.2016**



# **„Vama sub lumini de Oscar” – festivalul care scrie povestea artelor vizuale moderne din România**

9 august 2016 18:57

**Cursuri teoretice și practice gratuite de fotografie, film, pictură, sculptură, muzică și teatru la cel mai mare festival de arte vizuale din România**

Pasionații de arte vizuale sunt invitați și în acest an la Vama Veche, la cel mai mare festival internațional de arte vizuale din România – „Vama sub lumini de Oscar”. Festivalul se va desfășura în perioada 19 – 28 august 2016, la Vama Veche, reunind sute de pasionați ai artelor vizuale. Aflat la cea de-a șaptea ediție, „Vama sub lumini de Oscar” va însemna în acest an atât cursuri, seminarii și ateliere practice **gratuite** pentru pasionații de film, fotografie, pictură, sculptură, teatru și muzică cât și expoziții, proiecții de film și concerte în aer liber. Cursanții înscriși la festival sunt provocați să învețe cât mai multe tehnici noi iar la final participantul cu cele mai bune rezultate va câștiga trofeul VSL0 2016.

*„Vama sub lumini de Oscar este și în acest an o invitație la cea mai mare întâlnire a pasionaților de arte vizuale din România. Ne bucurăm că, deși am avut mari provocări, reușim să ducem mai departe spiritul festivalului spre bucuria celor care iubesc fotografia, filmul, teatrul, pictura, sculptura sau muzica. În acest an „Vama sub lumini de Oscar” înseamnă pasiune și artă, înseamnă cursuri complexe, seminarii și ateliere practice cu lectori de top români și străini. Una dintre noutățile acestei ediții este campania „Primește și dă mai departe”, la care sunt provocați să participe toți cei*

*care vor să se înscrie la cursuri. Ce presupune? Este foarte simplu. Dăruiește ceva cuiva și vei primi din partea noastră o experiență culturală de neuitat. Primește de la noi o săptămână culturală gratuită și **dă mai departe** altceva. Dăruiește o carte, donează o farfurie de mâncare unui om căruia îi e foame, fă fericit un copil dăruindu-i o jucărie, ajută un bătrân să facă piața, donează sânge, îndeplinește visul cuiva. Scrie pe scurt povestea și trimite-o la noi, iar în schimb îți dăruim această săptămână alături de noi la Vama sub lumini de Oscar!”* spune **Cătălin Rudolf**, directorul festivalului.

Secțiunea FOTOGRAFIE va însemna în acest an o serie de workshopuri care îmbină teoria cu practica și care vor fi susținute de lectori cu experiență recunoscuți la nivel național și internațional. Temele alese în acest an sunt: street fashion, fotografie de nuntă, staged photography, fotografie de nud, fotografia de stradă, fotografie pe film, manipularea imaginii în Photoshop, fotojurnalism, fotografie pe film, fotografie de portret. La secțiunea de fotografie, printre invitații speciali îi amintim pe Olav Urdahl, editor principal al celui mai mare ziar de știri din Norvegia dar și Micha Bruinvels, directorul World Press Photo Contest.

Secțiunea FILM înseamnă cursuri și ateliere practice în domenii precum producție video, regie, iluminare, sunet și editare. Participanții vor avea de făcut un documentar, fiind coordonați în permanență de o echipă de profesioniști din domeniu: Veaceslav Cebotari (Moldova), Andrei Băltărețu-Iancu și Bogdan Petrașcu.

Cursanții la secțiunea PICTURĂ și SCULPTURĂ vor putea participa în acest an la cursuri teoretice și practice coordonate de Daniel Prapone, pictor și sculptor român cu numeroase expoziții internaționale. La final festivalului va fi organizată o expoziție cu cele mai bune picturi și sculpturi realizate de către participanți.

Secțiunea de TEATRU, prezentă pentru prima dată în cadrul festivalului, aduce în prim plan teatrul cu păpuși în mărime naturală. Cursurile vor fi coordonate de compania de teatru [Lightwave Theatre Company](#), scopul final fiind acela de a produce o piesă de teatru completă, cursanții putând participa la realizarea scenariului și spectacolul propriu-zis, iar reprezentația finală va avea loc pe scena VSL0 în ultima zi a festivalului.

Atunci când spui Vama Veche te gândești inevitabil și la muzică. De-a lungul ultimilor șase ani, Vama sub lumini de Oscar a avut în programul său zeci de concerte rock, folk, punk. Anul acesta facem însă un mic pas înainte și oferim, pe lângă concerte, două zile de CURSURI CU INSTRUMENTE DE PERCUȚIE. Cele două zile de cursuri (cu practică intensivă) vor avea ca rezultat un spectacol care va fi prezentat pe scena VSL0, sâmbăta 27 august. N-am fi putut face acest lucru fără sprijinul echipei [Drum Café](#) și al lectorilor Ati de Chile, Adelin Dragu, Cristian Melak și Norbert Halmagyi.

**„Vama sub lumini de Oscar”** înseamnă șase ediții în care iubitorii artelor vizuale moderne au fost provocați să învețe și să experimenteze cele mai noi, mai complexe și mai profesioniste tehnici în domeniu. Începută în 2010, povestea festivalului este „scrisă” an de an în miile de imagini realizate de către pasionații de fotografie și film la Vama Veche. În prezent, festivalul „Vama sub lumini de Oscar” este cel mai mare festival de arte vizuale din România și adună an de an sute de pasionați de arte vizuale atât din țară cât și din străinătate. VSL0 2016 este organizat de Asociația Visual Art, fiind susținut de Canon, cu sprijinul Wacom, Silva, Jidvei, Kodex și Pegas. Partenerii festivalului sunt New Ad

Zone, Dedolight, 4K Broadcast Solutions, Noumax, Centru de Imagine, By Designers, Umbra Studio, Aztec Inflatables, Cluj Shorts, British Council, Institutul Polonez , Centrul Ceh , Ambasada Suediei la București, Ambasada Regatului Țărilor de Jos la București , Ambasada Norvegiei la București.

Parteneri media: Radio Guerrilla, Agerpres, 24Fun, B365.ro.

Locațiile festivalului: La Frontiera, Papa La Șoni, Povestea Ceaușului, Acolo Bar și La CopaCabana (2Mai) și La Copac (București).

„Vama sub lumini de Oscar” se bucură în acest an de susținerea a cinci branduri importante: **Canon, Wacom, Silva, Jidvei și Pegas**, care la fel ca și cel mai mare festival de arte vizuale din România, continuă să scrie fiecare istoria în domeniul în care activează.

## **Canon – provocarea de a testa cele mai noi echipamente foto profesionale**

Canon invită pasionații de fotografie și film să participe la cel mai mare festival de arte vizuale din România: Vama Sub Lumini de Oscar 2016. Pasionații de fotografie înscriși în cadrul festivalului pot veni la standul Canon unde vor putea să descopere cele mai noi tehnologii, vor avea ocazia să testeze echipamente foto profesionale și vor beneficia de sesiuni gratuite de curățare a echipamentului personal. Canon Europe este subsidiară regională pentru Canon Inc., fiind liderul mondial în soluții de imagine pentru business și de larg consum.

## **Wacom – cel mai important producător mondial de tablete grafice și display-uri interactive**

Tehnologiile cu interfață de lucru naturală ale

produselor Wacom au transformat compania în cel mai important producător mondial de tablete grafice și display-uri interactive. Produsele Wacom sunt instrumente de lucru pentru animație, fotografie, film, efecte speciale, design auto, fashion, manga și multe altele. Wacom va susține în cadrul festivalului Vama Sub lumini de Oscar două cursuri: de compoziții realiste în Photoshop și editare și retușare fotografică. De asemenea, participanții vor putea testa tabletele la standul Wacom și discuta cu un consultant despre utilizarea acestora.

## **Silva – energia lucrurilor vine de la oamenii care le construiesc cu pasiune**

Credem că energia lucrurilor vine de la oamenii care le construiesc cu pasiune. Silva apreciază lucrurile care contează cu adevărat și își dorește să păstreze vii valorile autentice. Urmând amprenta tradiției și a armoniei, suntem alături de manifestările artistice de calitate, însuflețite de spiritul oamenilor, în cadrul celor zece zile ale festivalului Vama Sub Lumini de Oscar. Silva susține arta și ne bucurăm că putem fi parte din această minunată poveste.

## **Pegas oferă o bicicletă pentru câștigătorul VSL0**

Silueta Pegasului, cu șa lungă și coarne, avea să devină pentru mii de copii din România comunistă definiția cuvântului „bicicletă”. După '89 Pegas a dispărut. 20 de ani mai târziu, un proiect independent a readus marca Pegas și vechea bicicletă, într-o nouă formă, pentru copiii care crescuseră între timp. La 4 ani de la relansarea Pegas, suntem mândri să prezentăm colecția completă. România învață să meargă pe Pegas, iar câștigătorul trofeului Vama sub lumini de Oscar



2016 va fi și posesorul unei frumoase biciclete Pegas.

## **Jidvei – o artă a producerii vinului**

Jidvei este unul dintre cei mai mari producători de vin din România, care deține 2.500 de hectare de vie și crame dotate cu cele mai performante echipamente, situate la Jidvei, Blaj și Bălcaciu. Vinurile de Jidvei au fost distinse în ultimii ani cu peste 150 de medalii în cadrul celor mai prestigioase concursuri de profil din lume. În cadrul festivalului Vama sub lumini de Oscar, Jidvei va sprijini modulele de pictură și sculptură.

Dacă vreți să vedeți cum au fost primele șase ediții de „Vama sub lumini de Oscar”, puteți viziona filmul de pe linkul următor: <https://www.youtube.com/watch?v=JQWHpbkXuxU>



---

# **Bănuït de comiteria a două tâlhării, reținut de către polițiștii constanțeni**

9 august 2016 18:57

Urmare a cercetărilor efectuate în cazul comiterii a două infracțiuni de tâlhărie calificată, polițiștii din cadrul Poliției orașului Mangalia l-au identificat și reținut pe V.A.-E., în vârstă de 16 ani, bănuït de comiteria faptelor.

Tânărul a fost reținut pe bază de ordonanță, urmând a fi prezentat, la data de 09.08.2016, instanței de judecată cu propunere de arestare preventivă.

---

## Chimicalele din produsele de post

9 august 2016 18:57

Tofu cu clorură de calciu (soluție care se folosește la îndepărtarea gheței de pe șosele)

Consumul frecvent de margarină poate duce la mărirea ficatului, rinichilor, infarct miocardic și accident vascular cerebral.

1 din 2 produse conțin acid citric

1 din 4 produse conțin metabisulfid de sodiu

1 din 5 produse conțin câte 2 conservanți

1 din 6 produse conțin caragenan

1 din 8 produse conțin clorură de calciu

1 din 10 produse conțin monoglutamat de sodiu

Numai 10% din produsele analizate nu conțin aditivi alimentari.

Studiul privind calitatea produselor vegetale consumate frecvent de către consumatori în perioada posturilor, face parte din Campania Națională de Informare și Educație: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor

alimentare astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse alimentare bogate în grăsimi vegetale hidrogenate, sare și a unor aditivi alimentari care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat, în vederea realizării unui studiu privind calitatea produselor vegetale 35 de preparate și semipreparate din marile structuri comerciale.

Au fost analizate produsele fabricate/distribuite de următoarele societăți comerciale: Carrefour, Via-Trend, Cris-Tim, Europrod/Agricola, Ocean Fish, Pirifan Distribution, Olimp Company, Unilever, Malita Saray Food, Kaufland, Compania Indiilor Orientale, Penny, Scandia Sibiu, Inedit, Fito-Fitt, Unicarm, Deserta, Viotros/Grecia și Alpro Com Va.

Studiul a fost realizat de către o echipă de experți din cadrul APC, coordonată de conf. univ. dr. Costel Stanciu.

**La realizarea studiului s-au avut în vedere următoarele obiective:**

1. Îmbunătățirea nivelului de informare al consumatorului de produse vegetale/de post prin furnizarea de informații rezultate în urma analizei acestor tipuri de produse.
2. Identificarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs în vederea prezentării unor puncte de vedere privind calitatea acestora.
3. Identificarea aditivilor alimentari din produsele analizate și prezentarea posibilelor efecte ale acestora asupra sănătății consumatorului de produse vegetale/de post.
4. Îmbunătățirea nivelului de informare al consumatorului

de produse vegetale/de post prin furnizarea de informații rezultate în urma analizei acestor tipuri de produse.

Consumatorul contemporan are de unde alege. Problema care apare este legată de satisfacția pe care o simte consumatorul în fața acestei oferte, satisfacție care este neapărat legată de orizontul dorințelor sale.

Denumirea alimentelor este fundamentală – aceasta descrie adevărata natură a produselor alimentare și ajută consumatorii să distingă un produs de altul. Verificarea etichetelor în cazul produselor alimentare din categoria produselor de post trebuie să fie mai frecventă, cu scopul de a asigura că sunt complete, corecte și nu induc în eroare consumatorii.

Cu toate acestea, producătorii recurg adesea la tactici inteligente pentru a da produselor alimentare de calitate inferioară nume atrăgătoare și înșelătoare. Consumatorii pot avea greutate în a face diferențe între un produs fără aditivi și unul cu încărcătură chimică mare. Într-adevăr, ca regulă generală, acolo unde apa adăugată depășește 5% din greutatea oricărui produs finit, ar trebui să apară pe lista ingredientelor.

Au fost achiziționate următoarele produse alimentare folosite de către consumatori în perioada posturilor:

- Fasole bătută cu benzoat de sodiu, sorbat de sodiu și acid citric (Carrefour)
- Salată Humus Daniela's cu benzoat de sodiu, sorbat de potasiu și acid citric (Via-Trend)
- Chifteluțe de legume cu caragenan și gumă de guar (Carrefour)
- Salată de vinete cu ceapă cu benzoat de sodiu, sorbat de potasiu și acid citric (Carrefour)
- Humus cu sorbat de potasiu și acid citric (Cris-Tim)
- Fantezie cu legume cu monoglutamat de sodiu și carbonat

de sodiu (Europrod/Agricola)

- Salată de humus Vernada cu benzoat de sodiu, sorbat de potasiu și acid citric (Ocean Fish)
- Fasole bătută Vernada cu benzoat de sodiu, sorbat de potasiu și acid citric (Ocean Fish)
- Fulgi de fasole Foods Exclusive cu acid citric, metabisulfid de sodiu, mono și digliceride ale acizilor grași și difosfat disodic (Pirifan Distribution)
- Fulgi pentru piure de cartofi Malita cu metabisulfid de sodiu, mono-digliceride ale acizilor grași și curcumină
- Fasole bătută instant Jasmin cu mono digliceride ale acizilor grași, difosfați, metabisulfid de sodiu, palmitat de ascorbil și acid citric (Olimp Company)
- Piure de cartofi Knorr cu mono digliceride ale acizilor grași, difosfat de sodiu și metabisulfid de sodiu (Unilever)
- Fulgi pentru fasole bătută Malita cu mono digliceride ale acizilor grași, difosfat disodic, metabisulfid de sodiu, palmitat de ascorbil și acid citric (Malita Saray Food)
- Piure K Classic cu mono și digliceride ale acizilor grași, esteri ai acidului ascorbic cu acizi grași, metabisulfid de sodiu și curcumină (Kaufland)
- Fulgi pentru fasole bătută C+C cu pirofosfat acid de sodiu, mono și digliceride ale acizilor grași, metabisulfid de sodiu, acid citric și butilhidroxianisol
- Pastă vegetală tartinabilă Penny cu polifosfați, clorură de potasiu, stearoil-2-lactilat de sodiu, esteri ai acidului citric cu mono și digliceridele acizilor grași, monoglutamat de sodiu, gumă xantan, ascorbat de sodiu, acid citric, caragenan, caramel și carmin.
- Aperitiv vegetal cu semințe de in (2,5%) și ulei de cimbru fără aditivi (Scandia Sibiu)
- Pastă vegetală Carrefour cu caragenan, glutamat monosodic, di-polifosfați de sodiu și carmin.
- Pate vegetal din boabe de soia (32%) Inedit – fără aditivi

- Fasole bătută de la Cris-Tim cu sorbet de potasiu, benzoat de sodiu și acid citric
- Sos de maioneză Inedit cu acid citric, gumă de xantan, gumă de guar și sorbat de potasiu (SC Inedit SRL)
- Tofu în saramură Inedit cu clorură de calciu
- Tofu Natur Fito-Fitt cu clorură de calciu (Fito-Fitt Covasna)
- Tofu frământat Fito-Fitt cu clorură de calciu (Fito-Fitt Covasna)
- Baton vegetal din tofu Inedit cu citrat trisodic, ascorbat de sodiu, gumă carruba, gumă xantan și acid citric
- Drob de ciuperci Fito-Fitt cu clorură de calciu (Fito-Fitt Covasna)
- Pastă vegetală cu ceapă verde Unicarm cu cargenan, polifosfat de sodiu, acid izoascorbic și caramel (Unicarm)
- Preparat vegetal Cizzy cu difosfat de sodiu, polifosfat de sodiu, gumă locust, caragenan, acid citric și sorbat de potasiu (Deserta)
- Vurști vegetali Fito-Fitt, fără aditivi (Fito-Fitt Covasna)
- Specialitate vegetală pe bază de grăsimi și uleiuri vegetale Viofast cu acid citric și acid sorbic (Viotros Grecia)
- Soia Yofu cireșe Alpro cu citrat de tricalciu, citrat de sodiu și acid citric (Alpro Com Va)
- Grăsimă tartinabilă vegetală cu 25% grăsime cu mono și digliceride ale acizilor grași, poliricinoleat de poliglicerină, acid sorbic și acid citric (Carrefour)
- Grăsimă tartinabilă cu 25% grăsime Sarina Family cu mono și digliceride ale acizilor grași, poliricinoleat de poliglicerină, acid citric, sorbat de potasiu și beta-caroten (Mega Image)
- Grăsimă tartinabilă cu 30% grăsime Becel Light cu mono și digliceride ale acizilor grași și acid citric (Unilever)

- Grăsime tartinabilă vegetală cu 20% grăsime Delma Sandviș cu poliglicerol, poliricinoleat, mono și digliceride ale acizilor grași și acid citric (Unilever)

### **Identificarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs în vederea prezentării unor puncte de vedere privind calitatea acestora**

Prevederile privind ingredientele, modul de introducere pe etichetă și indicarea ingredientelor cu potențial alergen. Prevederile privind denumirea sub care este vândut alimentul – care trebuie să corespundă naturii, genului, speciei, sortimentului sau proprietăților alimentului ori materiilor prime utilizate în fabricație. Legislația în vigoare precizează faptul că pe o etichetă ingredientele se menționează în ordine descrescătoare din punct de vedere al cantității regăsite în alimentul respectiv, adică primul ingredient se regăsește în produsul respectiv în cantitatea cea mai mare, cel de-al doilea ingredient se regăsește într-o cantitate mai mică decât primul, ș.a.m.d.

Ingredientele regăsite în compoziția produselor de post analizate sunt următoarele: apă, grăsime vegetală din nucă de cocos, ulei de cocos, ulei de palmier, ulei de rapiță, fibre de Psyllium, fibre de inulină, pesmet din grâu, sare iodată, zahăr, sirop de glucoză, sirop de caramel, dextroză, fructoză, lecitină din soia, amidon, preparate aromatizante, concentrate vegetale cu rol de colorare, curcumină, arome și pectine, fulgi de cartofi, fasole pudră, mazăre pudră, fulgi de mazăre, fulgi de fasole uscată, făină de fasole, făină de mazăre, cartofi deshidratați, ulei de soia, ulei de floarea soarelui, ceapă deshidratată, roșii pudră, morcov deshidratat, muștar praf, făină de grâu, fibre de mazăre, amidon de cartof, amidon nativ, izolat de soia, drojdie pulbere, proteină vegetală hidrolizată din porumb și rapiță, fibră de grâu, proteină vegetală de soia, extract din fructe și legume, sare de mină neiodată, usturoi, boia dulce, nucșoară, piper boabe, foi de dafin, porumb.

## **Identificarea aditivilor alimentari din produsele analizate și prezentarea posibilelor efecte ale acestora asupra sănătății consumatorului de produse vegetale/de post**

În cele 35 de produse vegetale s-au identificat 31 aditivi alimentari, după cum urmează: E100 – curcumină, E120 – carmin/coșenilă, E150a – caramel simplu, E150d – caramel cu sulfat de amoniu, E160a – beta-caroten, E160c – extract de paprika, E200 – acid sorbic, E202 – sorbat de potasiu, E211 – benzoat de sodiu, E223 – metabisulfat de sodiu, E304 – palmitat de ascorbil, E316 – izoascorbat de sodiu, E320 – butilhidroxianisol (BHA), E322 – lecitină din soia/floarea soarelui, E330 – acid citric, E331 – citrați de sodiu, E407 – caragenan, E410 – gumă de carruba, E412 – gumă de guar, E414 – gumă arabică, E415 – gumă de xantan, E417 – gumă tara, E440 – pectină, E450 – difosfat disodic, E452 – polifosfații, E460 – gumă de celuloză, E471 – mono și digliceride ale acizilor grași, E476 – poliricinoleat de poliglicerină, E481 – stearoil 2 lactilat de sodiu, E509 – clorură de calciu, E621 – monoglutamat de sodiu.

E200 – acid sorbic este un conservant obținut dintr-un gaz iritant, toxic, incolor denumit keten. Poate produce reacții alergice la nivelul pielii și tulburări respiratorii. E200 provoacă reacții alergice la nivelul pielii, tulburări respiratorii.

E211 – benzoat de sodiu este un conservant cu acțiune antibacteriană și antifungică în mediul acid. Asupra acestuia planează suspiciuni cu privire la generarea unor alergii.

E202 – sorbat de potasiu, conservant. Este un aditiv ce irită pielea, ochii și mucoasele. Poate fi genotoxic și mutagen pentru celulele sângelui uman.

E223 – metabisulfat de sodiu, conservant, poate provoca reacții alergice la persoanele sensibile la sulfiți, incluzând reacții respiratorii la astmatici, șoc anafilactic sau altfel de reacții alergice la persoanele sensibile.

E320 – butilhidroxianisol (BHA), aditiv alimentar folosit ca



antioxidant. Poate provoca alergii și stări de somnolență. Poate induce sindromul de hiperactivitate (ADHD), este carcinogen și cu efecte estrogenice.

E330 – acidul citric, agent de reglare a acidității. Cel mai bine documentat efect al acidului citric este distrugerea smalțului dentar, acesta favorizând apariția cariilor dentare. Acidul citric nu este recomandat în alimentația copiilor și nu trebuie consumate alimente ce conțin acid citric de către cei care au afecțiuni cardiovasculare sau renale, afecțiuni ale aparatului digestiv și diaree.

E407 – caragenan, agent de îngroșare. Unele studii au arătat că poate avea un efect toxic, putând provoca ulcer și cancer. Este interzis în UE în laptele praf de început pentru copii, ca o măsură de precauție.

E476 – poliricinoleat de poliglicerină este un emulgator și stabilizator artificial care poate provoca mărirea ficatului și a rinichilor.

E509 – clorura de calciu (în unele sortimente de tofu se folosește ca potențiator de arome, agent de întărire și acidifiant). Acumularea (clorurii) de calciu în organism (hipercalcemie) determină o serie de reacții, printre care: gust calcaros în gură, dureri de stomac, bufeuri, greață și vărsături, lipsa apetitului, sete extremă, dureri osoase, aritmie, pietre la rinichi, comă.

E621 – monoglutamat de sodiu este un potențiator de gust și aromă. Acesta provoacă reacții alergice, dureri de cap și de gât, amețeală, greață, diaree și poate bloca asimilarea vitaminei B6 și a calciului. Nu trebuie consumat de femei însărcinate, copii, hipoglicemici, bătrâni sau cardiaci.

“Clorura de calciu se obține din calcar, prin reacție cu acidul clorhidric, sau ca produs secundar la obținerea sodei. Cea mai largă utilizare, în ultimii și viitorii ani, a clorurii de calciu vizează prevenirea formării gheții și îndepărtarea acesteia de pe șosele. Acumularea (clorurii) de calciu în organism (hipercalcemie) determină o serie de reacții, printre care: gust calcaros în gură, dureri de stomac, bufeuri, greață și vărsături, lipsa apetitului, sete

extremă, dureri osoase, aritmie, pietre la rinichi, comă.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.

“Produsele de post, cu unele excepții, nu sunt altceva decât amestecuri realizate din apă, uleiuri vegetale hidrogenate exotice, cu un conținut insignifiant de legume sub formă de pulberi, amidon, extracte de condimente și aditivi alimentari din belșug. În această perioadă a anului pe durata postului Adormirii Maicii Domnului, există alternative sănătoase la produsele vegetale industriale, și anume legumele și fructele de sezon care sunt accesibile și din punct de vedere al prețului. Deci, ne putem hrăni sănătos prin folosirea acestora la realizarea unor preparate alimentare. Din păcate, încă mai există consumatori care folosesc în perioada postului, și nu numai, grăsimi tartinabile vegetale/margarine, despre care se știe că prin conținutul ridicat de acizi grași saturați și grăsimi trans cresc nivelul colesterolului rău în organism (LDL) și îl reduc pe cel bun (HDL), fapt care poate favoriza apariția infarctului miocardic și a accidentelor vasculare cerebrale. În Statele Unite ale Americii, Administrația pentru Alimente și Medicamente (FDA) a dispus în anul 2015 printr-o decizie ca până în anul 2018 să se elimine de la comercializare alimentele cu conținut de grăsimi trans. Solicităm pe această cale ca și Ministerul Sănătății în colaborare cu Parlamentul României să dispună astfel de măsuri legislative care să ducă la eliminarea unor astfel de produse de pe piață, despre care se știe cu siguranță că favorizează apariția unor boli cardiovasculare.” Conf. Univ. dr. Costel Stanciu, Președinte Asociația Pro Consumatori.

“Postul este o stare mentală, un exercițiu de echilibru emoțional, de stări, atitudini, reacții și nicidecum o perioadă de restricții alimentare. Nu poți intra în perioada de post după ce ai îngurgitat cantități industriale de alimente, combinate greșit și deodată restricția. Și nici nu poți reveni

la obiceiurile alimentare nepotrivite, după perioada de post. Sănătatea înseamnă echilibru nutrițional și nu șocuri alimentare și de greutate. Vă sfătuiesc să consumați în post vegetale bogate în proteine, întrucât numai proteinele ne dau starea de sațietate. Ca exemplu, lintea verde, năutul, fasolea boabe cât mai închisă la culoare, fasolea verde și ciupercile, gătite la abur și cuptor. Soia are o cantitate mare de proteine, dar și o mare cantitate de grăsimi vegetale și nu este indicată tuturor. Totodată, soia este un fitoestrogen contraindicat în cantități mari, femeilor cu patologii de sân și ginecologice. Și nu uitați, cele mai longevive persoane din lume, mănâncă puțin sau țin post.” Dr. Florin Ioan Bălănică, Specialist în medicina personalizată, nutriție și nutrigenomică, Fondator al „Școlii pentru Sănătate și Longevitate”, Membru al „Academiei Americane de Nutriție și Dietetică”, Reprezentant pentru România al „Organizației Europene pentru Medicina Stilului de Viață” (ELMO)

Rostul postirii înaintea unei mari sărbători are multe semnificații și efecte dezirabile deopotrivă pentru trup, ca și pentru suflet. Corpul celui ce postește echilibrat se curăță de toxine, se regenerează și se găsește pregătit pentru o receptare superioară a plăcerii bucatelor din ziua de sărbătoare. Pentru suflet, postul este o perioadă de gimnastică spirituală în care gândul negru este ținut departe, mintea își găsește rosturile și libertatea, curățându-se de informația multă, inutilă și chiar dăunătoare, primenindu-ne pentru momentele bine ritmate ale sărbătorii. Acest antrenament periodic, fizic și spiritual, se constituie într-o alternativă valoroasă redescoperită mereu și mereu, de către fiecare generație, la noianul de înnoiri pe care tentațiile universului cotidian, pe de o parte, și natura umană curioasă și insațiabilă, pe de altă parte, le perpetuează.

---

# Şase constănţeni, depistaţi de poliţiştii de frontieră cu bunuri contrafăcute

9 august 2016 18:57

La sfârşitul săptămânii trecute, poliţiştii de frontieră din cadrul Gărzii de Coastă au depistat şase cetăţeni români, domiciliaţi pe raza judeţului Constanţa, care intenţionau să introducă ilegal în ţară diverse bunuri, constând în parfumuri, articole de îmbrăcăminte şi încălţăminte, susceptibile a fi contrafăcute, pe care le transportau fără documente legale.

În data de 06.08.2016, în jurul orei 05.15, în P.T.F. Vama Veche s-au prezentat pentru efectuarea formalităţilor de frontieră trei cetăţeni români, domiciliaţi pe raza judeţului Constanţa, cu vârste cuprinse între 32 şi 36 de ani, care călătoreau ca pasageri într-un autocar ce efectuează curse pe ruta Turcia – România.

În urma controlului amănunţit asupra autocarului, poliţiştii de frontieră au descoperit în bagajele personale ale cetăţenilor români 72 flacoane cu parfum, ce purtau însemnele unor mărci cunoscute, susceptibile a fi contrafăcute şi 183 pachete de ţigări, fără timbru fiscal, în valoare totală de 1.900 lei. Bărbaţii în cauză au declarat că produsele le aparţin şi că le-au achiziţionat din Istanbul fără a putea să prezinte documente justificative.

Tot la P.T.F. Vama Veche, la sfârşitul săptămânii trecute, poliţiştii de frontieră au depistat doi cetăţeni români, M.S., în vârstă de 31 de ani şi A.N. în vârstă de 40 ani, care se întorceau din Turcia şi transportau în bagajele personale 40 de flacoane de parfum, care purtau însemnele unor mărci cunoscute

și care sunt susceptibile a fi contrafăcute, cu o valoare totală de 4.000 lei dacă ar fi fost originale. Pentru aceste bunuri persoanele în cauză nu dețineau documente de proveniență și nici acordul titularului de drept pentru a comercializa produsele mărcii respective, declarând că au achiziționat bunurile din Istanbul pentru a le comercializa în România.

Comerț cu haine contrafăcute, stopat de polițiștii de frontieră din Mangalia

Și polițiști de frontieră din cadrul G.N. Mangalia au depistat o persoană de sex feminin, în vârstă de 49 de ani, care avea asupra sa mai multe pungi de plastic ce conțineau 300 de articole de îmbrăcăminte (șepci, treningruri și șosete), precum și articole de încălțăminte care purtau însemnele unor mărci cunoscute și care sunt susceptibile a fi contrafăcute, cu o valoare totală de 4.940 lei dacă ar fi fost originale. Fiind întrebată de conținutul acestora, persoana în cauză a declarat că sunt produse cumpărate din Tucia, cu intenția de a le comercializa în România.

În toate cazurile, polițiștii de frontieră au ridicat în vederea confiscării bunurile în cauză, iar persoanele implicate sunt cercetate pentru săvârșirea infracțiunii de „punere în circulație, fără drept, a unui produs purtând o marcă identică sau similară cu o marcă înregistrată pentru produse identice sau similare și care prejudiciază pe titularul mărcii înregistrate”, faptă prevăzută și sancționată de art. 90, alin. 1, lit. b din Legea 84/1998 republicată.

---

# Activități de prevenire a incendiilor desfășurate de ISU Constanța

9 august 2016 18:57

Asigurarea climatului de siguranță la nivelul comunității și crearea culturii de securitate rămân principalele obiective ale Inspectoratului pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța și reprezintă elementele fundamentale ce susțin activitățile derulate în sprijinul și pentru cetățean.

În perioada 13.06 – 12.08.2016, inspectorii de prevenire din cadrul inspectoratului județean în colective mixte cu inspectorii de prevenire din țară, aflați în misiune, au desfășurat activități de îndrumare și control, pe linia respectării măsurilor de apărare și stingere a incendiilor la obiective de turism, alimentație publică și agrement, inclusiv la unități de alimentație publică cu aflux mare de public pe timpul nopții (cluburi, baruri, discoteci etc.)

Astfel, personalul specializat a desfășurat 394 controale tematice de prevenire a situațiilor de urgență (fiind verificate 721 de obiective), în urma cărora au fost aplicate 2721 sancțiuni contravenționale (2146 avertismente și 575 amenzi), în cuantum de 707000 lei.

De menționat este faptul că pe lângă controalele tematice planificate s-au executat și controale inopinate, pe timpul zilei sau pe timpul nopții, în perioadele de week-end sau sărbători legale.

Pe lângă identificarea și înlăturarea disfuncționalităților specifice, specialiștii noștri au asigurat instruirea personalului angajat, astfel încât aceștia să cunoască și să respecte regulile de prevenire a incendiilor și au desfășurat exerciții de evacuare cu personalul aflat la locul de muncă.

De asemenea, în perioada menționată, s-au realizat 434 acțiuni pentru educarea preventivă, pregătirea și verificarea adoptării măsurilor de protecție a populației privind modul de comportare specific tipurilor de risc.

Pentru susținerea activităților de control la obiectivele cu activitate în domeniul turismului, specifice litoralului, Inspekția de Prevenire a ISU Constanța beneficiază, în acest an, de sprijinul echipelor de inspectori (41 cadre) din țară, fiind astfel acoperit un număr mult mai mare de construcții verificate.

---

## 70 de copii din Tuzla urmează, zilnic, cursurile Școlii de Vară

9 august 2016 18:57



Centrul pentru Tineret „Ion Creangă” din Tuzla găzduiește, pe toată perioada verii, o nouă ediție a Școlii de Vară, un proiect educațional cultural-artistic dedicat copiilor comunei, dar și celor din

localitățile din jur. Potrivit Mariei Damian Pascal, custodele Centrului pentru Tineret „Ion Creangă” și coordonator al Școlii de Vară, de luni până vineri micuții urmează cursuri de desen, handmade, limba engleză, dansuri populare, canto și chitară, dar și de dezvoltare personală și logopedie.

Școala de Vară de la Centrul pentru Tineret „Ion Creangă” din Tuzla este unică în zona de sud a litoralului și, potrivit coordonatorului său, Maria Damian Pascal, în fiecare zi micuții sunt atrași cu programe diverse, conform vârstei lor: „Am pornit la drum în luna aprilie când, inițial, ne-am dorit să ajutăm copiii cu probleme. Ne doream să facem ceva pentru cei care aveau unul sau ambii părinți plecați la muncă, în străinătate. Însă, cum am primit zeci de solicitări din partea altor micuți din comună, am decis să răspundem tuturor doleanțelor. Așa se face că, acum, zilnic, avem 50-60 de copii la cursuri, din cei 70 înscriși”.



Lecțiile de chitară sunt predate pentru cei mici de Radu Crăciunescu și Cristian Hariton, cele de artă de Oana Pică, cursurile de teatru și artă dramatică sunt susținute de Maria Damian Pascal, în timp ce Viorela Filip îi inițiază pe copii în primele lecții de canto. Totodată, micuții cu probleme – ADHD, ușor retard etc – sunt ajutați de specialiștii în dezvoltare personală – Adrian Trică și în logopedie – Elena Suzana Ghimici.

Tot în cadrul instituției publice poate fi vizitat și un muzeu al tradiției populare, unde puteți admira obiecte ce țin de tradițiile de botez, de nuntă, obiecte de gospodărie, de preparare a hranei etc, toate din zona Dobrogei.

Începând cu ediția de anul viitor, spune custodele Centrului pentru Tineret „Ion Creangă” din Tuzla, o parte a activităților Școlii de Vară se vor muta pe plajă. În plus, în



scurt timp, va fi lansată revista Asociației „Stratonis”, în paginile căreia vor apărea atât specialiștii voluntari implicați în Proiectul Școala de Vară, cât și poveștile micuților care, anul acesta, i-au urmat cursurile.

---

## **Distracții în aer liber și relaxare din partea CJC pentru copiii îngrijiți de stat**

9 august 2016 18:57

În perioada vacanței de vară, cu sprijinul conducerii Consiliului Județean Constanța, copiii aflați în grija Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Constanța vor avea parte de un program de jocuri în aer liber, plimbări și distracții.

Astfel, în urma demersurilor făcute de către Președintele Consiliului Județean Constanța, Horia Marius Țuțuianu, copiii aflați în centrele de plasament au beneficiat de intrare gratuită la spectacolele Circului Globus. Acest parteneriat a început în urmă cu doua săptămâni și va continua până când toți copiii se vor bucura de aceste spectacole.

„Copiii din centrele de plasament trebuie să beneficieze de o dezvoltare normală, trebuie să aibă acces în egală măsură la educație și la o viață decentă. Este datoria noastră să avem grijă ca ei să nu simtă lipsa unei familii “.

Președintele Consiliului Județean Constanța, Horia Marius Țuțuianu, a mai declarat că acesta este un prim pas și că

asemenea parteneriate vor fi încheiate și cu alte instituții:

“În primul rând vom merge la instituțiile aflate în subordinea consiliului, și aici mă refer la muzee, biblioteci și teatre. De asemenea, ne dorim să atragem în aceste demersuri și alți parteneri care să susțină inițiativa noastră de a asigura copiilor defavorizați bazele unei educații solide.”

---

## **Trei bărbați care pluteau în derivă cu o barcă pe Marea Neagră, salvați de polițiștii de frontieră**

9 august 2016 18:57

Polițiștii de frontieră din cadrul Gărzii de Coastă au intervenit pentru salvarea a trei cetățeni români, care se aflau pe o barcă ce plutea în derivă pe Marea Neagră. În data de 04.08.2016, ora 18.00, s-a primit o informare de la operatorul 112, că o ambarcațiune de mici dimensiuni plutește în derivă la aproximativ 2 mile marine, pe direcția localității Eforie Nord.

Imediat, polițiștii de frontieră au intervenit cu ambarcațiunea de pe nava MAI 0201 din cadrul G.N. Constanța și au identificat o barcă de agrement, de mici dimensiuni, în care se aflau trei persoane de sex masculin.

Bărbații au declarat că li s-a defectat motorul bărcii și nu puteau să ajungă la mal, fapt pentru care ambarcațiunea cu cei

trei bărbați a fost remorcată de polițiștii de frontieră până în portul Belona – Eforie Nord, aceștia ajungând în siguranță la mal.

---

## Evenimentele Teatrului de Vară, în săptămâna 8-14 august

9 august 2016 18:57

### 8 August – Gasca Zurli- Intamplari din lumea povestilor

„Întâmplări din lumea poveștilor” este o poveste de spre prietenie, sinceritate și fair-play, un spectacol în același stil „zurli”: interactiv, plin de energie, culoare, cântece antrenante și multă veselie. Fetiței Zurli îi place să se joace, dar când vine vorba să pună jucăriile la loc, găsește tot felul de motive și scuze. Fetița începe să caute tot felul de șiretlicuri, care să o ajute să scape de sarcina care i se pare atât de complicată. În ajutor îi cheamă pe Lupul din Scufița Roșie și pe Motanul din povestea lui Pinocchio, în speranța că aceștia îi pot da o rețetă magică prin care jucăriile să se strângă singure în coș. Ca niște prieteni adevărați, Truli, Clopoțel, Zdrănganel și Yuppi o ajută pe Fetița Zurli să înțeleagă că nu este bine să încerci să păcălești și să ascunzi adevărul. Până la urmă, ea promite, cum altfel decât cu degețelul pe năsuc, că își va pune singură ordine în lucrurile de acum înainte. Tura Vura, cea mai caraghioasă vrăjitoare din lumne, își face apariția călare sau, mai bine zis, pe lângă Vrăjimăturică și încearcă să strice petrecerea. Nu reușește decât să stârnească râsul și să

le arate copiilor cât de urât este să nu respecti regulile unui joc și să nu știi să pierzi.

Spectacolul este simplu și pe înțelesul copiilor, cântecele sunt vesele și ușor de fredonat, totul este presărat cu joculețe simple, coregrafiile îi vor ridica de pe scaun chiar și pe părinți, iar mesajele vor fi cu ușurință reținute și aplicate. Un bilet este valabil pentru o singură persoană. Toți participanții la spectacol trebuie să cumpere bilet, indiferent de vârstă

(1 bilet este valabil pentru o persoană cu vârsta cuprinsă între 0-100 ani)

### **10 August – Regal Folcloric**

Pe 10 August, pentru a doua oară în această vară, vor urca pe scena Teatrului de Vară din Jupiter cei mai îndrăgiți interpreți de muzică populară: Soții Cornelia și Lupu Rednic, alături de invitata sa Mioara Velicu. Sunteți așteptați să intrați în horă, deoarece se anunță un adevărat Regal Folcloric!

### **12 August- Un barbat si mai multe femei**

Povestea a început în urmă cu aproximativ treizeci de ani, când Magda și Claudiu s-au cunoscut pe un șantier din București, ajutând la construirea unui nou bloc din Militari, clădire care va fi mărturie a unei lungi și frumoase prietenii. S-au reîntâlnit la facultatea de teatru, amândoi debutând la Teatrul de Comedie în anii de studenție. După absolvire, s-au îndreptat spre Teatrul din Petroșani, teatru în care s-a născut pentru prima oară un spectacol ce dăinuie și astăzi, ca mărturie vie a legăturii dintre ei – Un bărbat și mai multe femei. Piesa abordează, într-o manieră comică, eternul conflict dintre bărbat și femeie, bazat pe lupta pentru supremație în relațiile de cuplu. Care sunt șansele unui bărbat timid în fața uneia sau mai multor femei, care, prin diverse forme de abordare, reușesc să-și atingă scopul?

Vă așteptăm să-i urmăriți în acest spectacol care vă va aduce zambetul pe buze și vă va face să vă întrebați: Până la urmă, cine conduce? Bărbatul sau femeia?

Distribuție: Magda Catone și Claudiu Bleonț

---

# Virgil Coman a murit! În urmă cu câteva seri era invitat la Târgul de Carte de la Mangalia

9 august 2016 18:57



Virgil Coman, șeful Serviciului Județean Constanța al Arhivelor Naționale, a decedat în această seară, în urma unui infarct. Aflat la lansarea romanului „La marginea Imperiului – Origini”, scris de Cristian Cealera, lui Virgil Coman i s-a făcut rău și a fost nevoie de intervenția medicilor de pe Ambulanță pentru a-l resuscita. Din păcate, starea sa s-a agravat repede, cadrele medicale fiind nevoite să constate decesul.

Născut în 1973, Virgil Coman a fost licențiat al Facultății de Istorie și Științe Administrative, specializarea Istorie, Universitatea „Ovidius” Constanța și doctor în Științe Umaniste, domeniul Istorie.

Virgil Coman a fost invitatul Târgului de Carte de la Mangalia, chiar în urmă cu câteva zile, la lansarea volumului „O istorie a orașului Cernavodă”, de Adrian Cârlescu și Sorin Marcel Colesniuc.

---

## **Polițiștii recomandă podul nou de la Agigea pentru evitarea aglomerației spre litoral**

9 august 2016 18:57

**INFOTRAFIC** din Inspectoratul General al Poliției Române informează că la această oră nu sunt anunțate drumuri naționale sau autostrăzi cu circulația oprită din cauza vreunui eveniment rutier, nici probleme majore privind fluența traficului pe arterele principale.

Totuși, având în vedere că începe weekend-ul, este posibil ca în a doua parte a zilei, pe mai multe drumuri importante din țară, în special DN1 București – Brașov și Autostrada A2 București – Constanța, valorile de trafic să crească.

Dacă în drumul către stațiunile montane de pe Valea Prahovei vor apărea probleme de fluență între Ploiești și Brașov, pe sensul de urcare, sfătuim conducătorii auto să aibă în vedere și ruta alternativă DN1A Ploiești – Vălenii de Munte – Cheia – Săcele – Brașov.

În ceea ce privește călătoria către litoral, facem câteva precizări. La această oră, traficul pe Autostrada Soarelui se desfășoară în condiții normale. Este posibil însă ca, după ora

14.00, circulația pe sensul către Constanța să se intensifice. Ținând cont și de experiența zilelor de week-end ale săptămânilor trecute, în care au avut loc numeroase evenimente rutiere produse pe fondul neatenției conducătorilor auto și a neadaptării vitezei la condițiile de drum (cele mai frecvente cauze pe această arteră rutieră), recomandăm șoferilor să manifeste prudență sporită la volan, să se asigure corespunzător la efectuarea manevrei de schimbare a benzii de circulație și să mărească distanța de siguranță în mers.

Polițiștii rutieri care patrulează pe autostrăzi au constatat că zilnic, mulți conducători auto opresc nejustificat pe banda de urgență, creând astfel situații periculoase. Din acest motiv, amintim că o prirea nejustificată sau circulația pe banda de urgență a autostrăzilor se sancționează cu trei puncte de penalizare și cu amenda prevăzută în clasa a II-a de sancțiuni (4 sau 5 puncte-amendă).

Important de reținut este și faptul că podul nou din zona localității constănțene Agigea (peste Canalul Dunăre – Marea Neagră) este deschis și poate fi folosit fără probleme de automobiliștii care intenționează să se deplaseze către stațiunile din sudul Constanței. Pe podul vechi (care este mai cunoscut și mai utilizat de către automobiliști) se execută lucrări de reabilitare și la sfârșit de săptămână se formează frecvent aglomerație.

Precizăm că în vederea monitorizării traficului rutier și pentru asigurarea fluenței acestuia, un elicopter al Inspectoratului General de Aviație al M.A.I. va survola Autostrada A2 București – Constanța în acest sfârșit de săptămână.

---

# Cursuri de prim-ajutor pentru cetățeni, organizate de SMURD pe litoral

9 august 2016 18:57

Caravana SMURD „Fii pregătit!” va ajunge pe litoral în perioada 6 – 11 august, în intervalul orar 10:00-18:00 și va fi amplasată în zonele cele mai frecventate de turiștii aflați la malul mării.

Pe data de 6 și 7 august, Caravana va fi în Piațeta Perla, din stațiunea Mamaia unde, timp de două zile, personalul Inspectoratului pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța va organiza cursuri de pregătire a populației pentru acordarea de prim ajutor în situații de urgență.

În zilele de 8 și 9 august, Caravana va ajunge pe plaja dintre stațiunile Saturn și Venus, iar pe 10 și 11 august, va fi la Mangalia, în portul turistic.

Cursurile oferite vor include și prezentarea principalelor dezastre naturale care pot afecta România – cutremure, inundații, incendii – cât și modul în care populația se poate pregăti pentru a le face față.

Centrul mobil are o sală de școlarizare cu o capacitate de 40 de persoane și este dotat cu echipamente medicale și de prim ajutor, dispozitive portabile, inclusiv simulatoare, ce permit instruirea eficientă a participanților.

Cei care doresc să participe la cursurile organizate în Caravana SMURD „Fii pregătit!” se pot înscrie pe pagina de internet a Fundației pentru SMURD –



<http://fundatiapentrusmurd.ro/centrul-mobil-de-instruire-smurd/>.

Caravana SMURD „Fii pregătit!” este un proiect al Fundației pentru SMURD, derulat cu susținerea Departamentului pentru Situații de Urgență și finanțat cu sprijinul Fundației Vodafone România.

---

## **Ajutoare alimentare de la Uniunea Europeană pentru persoanele defavorizate**

9 august 2016 18:57

În perioada 08 – 18 August 2016 se vor redistribui ajutoarele POAD 2015.

Beneficiarii vor ridica ajutoarele alimentare de la CANTINA SOCIALĂ, str. Negru Vodă, în intervalul orar 9.00 – 16.00 după următoarea planificare:

<b>LITERA</b>	<b>PLANIFICAREA RIDICARE AJUTOARE</b>
<b>A – B – C</b>	<b>LUNI 08.08.2016</b>

D – E – F – G – H – I – J – K/L	MARȚI 09.08.2016
M – N – O – P	MIERCURI 10.08.2016
R – S – T- U – V – W – Z	JOI 11.08.2016
TOATE LITERELE	VINERI 12.08.2016 16.08. – 18.08. 2016

Fiecare beneficiar va primi 1 (una) cutie.

Pentru ridicarea alimentelor, persoanele trebuie să prezinte cartea de identitate în original și documente care să ateste calitatea de beneficiar conform art. 3 alin 1, lit. a – h din H.G nr. 799/2014 (cupon pensie sau certificat medical de handicap, etc.).

---

## Evenimentele AU(GUST) de distracție în stațiunea Mamaia și Constanța

9 august 2016 18:57

Intrăm în ultima luna a verii dar calendarul de evenimente al

**acestui sezon estival continuă să ofere surprize de proporție în materie de evenimente și activități pentru turiști.**

Obișnuiți ca, pe timpul verii, weekendul să fie în fiecare zi, turiștii sunt așteptați să își identifice evenimentele și activitățile potrivite, atât pentru familii cu copii, cât și pentru iubitorii de distracție și viață de noapte.

Luna august vine cu și mai multe surprize, astfel încât, la finalul sezonului, să vorbim despre o vară record de turiști și vânzări pe litoralul românesc.

Cultură, modă, sport, concerte, festivaluri, expoziții, istorie, teatru, nume celebre și artiști români sau internaționali, sunt ingrediente care nu au lipsit de pe lista evenimentelor de care ne-am bucurat și de care urmează să ne bucurăm în stațiunea Mamaia, Satul de Vacanță și Constanța.

Seria concertelor și evenimentelor culturale continuă în Constanța și în stațiunea Mamaia.

În această seară participăm la cea mai stralucitoare gală din Mamaia, **Gală Mamaia Music Awards**, începând cu oră 20:30, la Piațeta Perla, unde, pe covorul roșu vor urca nume din industria muzicală românească precum Paula Seling, Adrian Enache, Marcel Pavel și mulți alții. Evenimentul face parte din **calendarul de evenimente Mamaia Style**, iar, pentru al doilea an consecutiv, Asociația Litoral – Delta Dunării devine partener oficial în promovarea și susținerea acestui eveniment, din taxa de promovare a agenților economici din Mamaia și Satul de Vacanță.

Un eveniment care deasemenea face parte din calendarul Asociației Litoral – Delta Dunării este și **“0 Vară de Poveste”**, seria de petreceri și evenimente pentru cei mici, dar și pentru părinți, care fie se pot alătura paradei personajelor de poveste din Piațeta Casino, începând cu oră 19:00, fie pot fi spectatorii unor numere de magie, pictură pe față și concerte în Satul de Vacanță, începând cu ora 18:00.

Piațeta Cazino găzduiește, până pe 4 septembrie, în fiecare weekend, începând cu ora 20:00, "Festivalul Verii", sub conceptul "Carusel COOLtural", cu piese de teatru și momente muzicale, pe scena căruia au urcat deja foarte multe nume celebre, interpreți de muzică și actori.

**Piața Ovidiu** vă invită la al treilea weekend de **SummerKiss Live Concerts**, cu o lista de artiști ai momentului, cu cele mai ascultate, difuzate și fredonate piese, sâmbătă începând cu ora 20:00.

Rămânem în zona concertelor și distracției și nu avem cum să nu menționăm cele mai cool petreceri din cluburile din Mamaia, pe plajă sau pe piscină, care, weekend de weekend, au umplut serile și au adus publicului nume celebre din industria muzicală românească și internațională.

Printre atracțiile estivale rămân plimbările cu **telegondola** sau cu **autobuzul etajat**, o bălăceală de neuitat în parcul acvatic **Aqua Magic**, dar și o vizită la **Delfinariul din Constanța**, care mâine, 5 august, vă invită, începând cu ora 10:00, la **Ziua Delfinului**, cu un program interactiv atât pentru cei mici, cât și pentru adulți.

**Muzeul de Istorie Națională și Arheologie Constanța** va aștepta toată luna august să vizitați exponatul Basorelief Mithriatic descoperit la Constanța.

De asemenea, vor fi organizate numeroase evenimente pentru a sărbători **Ziua Marinei Române**, în perioada 4-15 august. Vineri, 5 august, orele 19:00 – 20:30, turistii sunt așteptați la **concertul susținut de Muzica Militară a Fortelor Navale în Stațiunea Mamaia, Piațeta Perla**, iar sâmbata, 6 august, între orele 09:00 – 19:00, avem **Ziua Porturilor Deschise în Portul Militar și la Muzeul Marinei din Constanța**.

Dacă v-am convins că vara cele mai frumoase evenimente se întâmplă în Stațiunea Mamaia, încă aveți timp să vă pregătiți bagajele pentru un sejur de excepție pe litoralul românesc.

---

# Atenție părinți! Înghețata cu arome artificiale favorizează apariția sindromului ADHD la copii!

9 august 2016 18:57

**Studiul privind calitatea sortimentelor de înghețată cu arome, precum și a celor cu fructe/suc de fructe face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!".** Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor alimentare astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. *Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse alimentare bogate în zahăr și a unor aditivi alimentari care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.*

**Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat, în vederea realizării unui studiu privind calitatea înghețatei cu arome și a celei cu fructe/suc de fructe, 64 de sortimente de înghețată (39 înghețate cu arome și 25 înghețate cu fructe/suc de fructe), cu arome diferite (lime, căpșune, pepene roșu, cocos, banană, tiramisu, ciocolată, fructe de pădure, vanilie, rom, frișcă, mentă, cola, iaurt, kiwi și pepene galben) și cu conținut de suc de fructe (lămâie, ananas, fructe de pădure, căpșune, vișine, fructe tropicale, pepene roșu, pepene galben, ananas, cocos, cireșe și mango). Au fost analizate sortimente de înghețată fabricate/distribuite de către: **Alpin 57 Lux (Sebeș-Alba), Nestle România, Macromex (București), Unilever****

**România, România Hypermarche, Kubo Ice Cream Company (Piatra Neamț), Betty Ice (Suceava), Haagen Dazs (Germania), Maresi FoodBroker (Arad), Kaufland, Carrefour, G7 (Italia) și Corte Diletto Ltd (Bulgaria).**

Studiul a fost realizat de către o echipă de experți din cadrul APC, coordonată de conf. univ. dr. Costel Stanciu.

La realizarea studiului s-au avut în vedere următoarele **obiective:**

- 1. Îmbunătățirea nivelului de informare al consumatorului de înghețată cu arome sau suc de fructe prin furnizarea de informații rezultate în urma analizei acestor tipuri de produse.*
- 2. Identificarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs în vederea prezentării unor puncte de vedere privind calitatea acestora.*
- 3. Identificarea aditivilor alimentari din produsele analizate și prezentarea posibilelor efecte ale acestora asupra sănătății consumatorului de înghețată industrială.*
- 4. Prezentarea unor sugestii de consum.*

La nivelul consumatorilor, trebuie să existe o **distincție netă între înghețata făcută în casa și înghețata industrială. Prima se face din materii prime proaspete**, iar comparativ cu cea industrială prezintă următoarele caracteristici: este produsă de același furnizor, prezintă un conținut mai redus de grăsimi (6...10% față de 8...12% în cazul celei industriale), are mai puțin aer în compoziție (max. 35%, adică mai puțin de jumătate față de cea industrială). Ingredientele specifice înghețatei făcute în casa sunt, în ordine: laptele (min. 60%), zaharurile (14-24%) și smântâna (5...20%), eventual lapte praf – pentru echilibrarea conținutului proteic și a structurii, ouă, adaosuri diverse (cacao, semințe ș.a.) cu rol important în asigurarea echilibrului lichid-solid.

Înghețata industrială este produsă cu multe luni înainte de consum și este preparată din lapte praf, concentrate și sucuri de fructe și numeroși aditivi. În timpul răcirii se introduce în compoziție mult aer (până la 100...130% din volumul propriu), conferindu-se astfel compoziției moliciune și lejeritate. Pentru că se distribuie la distanțe mari, este nevoie de lanțuri frigorifice complexe și eficiente.

Pentru a alege în cunoștință de cauză, consumatorul de înghețată industrială trebuie să găsească pe eticheta acestui tip de produs alimentar suficiente informații atât în privința tipului de înghețată, cât și din punct de vedere al valorii nutriționale a produsului respectiv.

Analizând cele 25 de sortimente de înghețată cu fructe/suc de fructe din punctul de vedere al corelației dintre denumirea produsului și cantitatea ingredientului care apare în denumirea acestuia s-a constatat că la înghețata cu fructe/suc de fructe, cantitatea de suc din produsele analizate variază, în medie, între 0,11% și 9,6%.

În ceea ce privește **nutrienții conținuți de fiecare tip de înghețată analizată**, facem următoarele precizări:

– toate produsele prezintă cel puțin o declarație nutrițională corespunzătoare pentru 100 grame produs finit.

– având în vedere faptul că în cele 64 de sortimente de înghețată există cantități mai mari sau mai mici de 100 de grame, majoritatea consumatorilor nu au deprinderea necesară de a calcula cantitatea de nutrienți asimiliată de organism în urma consumării cantității de înghețată din ambalajul respectiv. Totuși, la un număr redus de sortimente de înghețată, există, în tabelul aferent declarației nutriționale, valorile corespunzătoare pentru fiecare tip de nutrient din cantitatea de produs existentă în ambalaj.

În privința principalilor nutrienți, pe baza declarației nutriționale, s-a constatat că înghețatele analizate prezintă

valori mari în ceea ce privește:

– **carbohidrații** care ating la unele produse **nivelul de 38 grame din 100 grame produs**, în timp ce zahărul adăugat atinge nivelul de 34,68 grame din 100 grame produs, respectiv de trei ori mai mult decât conține 100 ml de băutură răcoritoare pe bază de cola.

– **valoarea energetică** în cazul sortimentelor de înghețata cu arome se situează între 82 kcal și 268 kcal, în timp ce la sortimentele de înghețată cu suc de fructe, aceasta ia valori între 85 kcal și 284 kcal.

## ***2. Identificarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui produs în vederea prezentării unor puncte de vedere privind calitatea acestora.***

**Ce conține înghețata?** Ingredientele regăsite în compoziția înghețatelor analizate sunt următoarele: apă, lapte praf degresat (0,1% grăsime) reconstituit, lapte condensat degresat, proteine din lapte, iaurt, zer pudră, proteine din zer, unt clarificat, frișcă, praf din gălbenuș de ou, grăsime vegetală din nucleu de cocos, ulei de cocos, ulei de palmier, ulei de rapiță, fibre de Psyllium, fibre de inulină, pesmet din grâu, sare iodată, extract de cafea, zahăr, sirop de glucoză, sirop de zahăr invertit, sirop de caramel, dextroză, lactoză, fructoză, lecitină din soia, amidon, gelatină de porc, preparate aromatizante, concentrate vegetale cu rol de colorare, sfeclă roșie, curcumină, arome și pectine.

Legislația în vigoare precizează faptul că pe o etichetă ingredientele se menționează în ordine descrescătoare din punct de vedere al cantității regăsite în alimentul respectiv, adică primul ingredient se regăsește în produsul respectiv în cantitatea cea mai mare, cel de-al doilea ingredient se regăsește într-o cantitate mai mică decât primul, ș.a.m.d.

Având în vedere acest aspect, s-a realizat o analiză din punct de vedere al primului ingredient și s-au constatat



următoarele:

- la sortimentele de înghețată cu arome, 2 din 5 produse au ca prim ingredient laptele praf degresat (0,1% grăsime) reconstituit, iar 5 din 9 produse au ca prim ingredient apa;
- la sortimentele de înghețată cu suc de fructe, 3 din 7 produse au ca prim ingredient apa și tot atâtea laptele praf degresat reconstituit.

În compoziția fiecărui tip de înghețată industrială se regăsesc în medie 24 de ingrediente, comparativ cu înghețata tradițională unde se folosesc în medie 6 ingrediente.

În concluzie, în majoritatea înghețatelor analizate predomină grăsimile exotice hidrogenate de origine vegetală și zaharurile sub diverse forme.

***3. Identificarea aditivilor alimentari din produsele analizate și prezentarea posibilelor efecte ale acestora asupra sănătății consumatorului de înghețată industrială.***

---

**86,63 % – rata de promovare  
la proba scrisă a Concursului  
pentru ocuparea posturilor  
didactice vacante, după  
contestății**

9 august 2016 18:57

Miercuri, 3 august 2016, au fost afișate rezultatele probei

scrise din cadrul concursului pentru ocuparea posturilor didactice vacante/rezervate din învățământul preuniversitar, după soluționarea contestațiilor.

Astfel, rata de promovare este de 86,63 % în creștere cu **2,61** față de procentul înregistrat înainte de depunerea contestațiilor. **15** candidați – respinși inițial – **au promovat** concursul.

Rezultatele finale, pe tranșe de note, după soluționarea contestațiilor, indică următoarea situație: 298 de **candidați** (51,73 %) **cu note între 7 și 10**; 201 **candidați (34,89%) cu note între 5 și 6,99** și 77 de candidați cu note sub 5,00 (13,36%).

În perioada 8-9 august a.c., vor avea loc ședințele publice de ocupare a celor 169 de posturi pentru angajare pe perioadă nedeterminată la care participă candidații care au obținut minimum nota 7 (șapte) atât la proba scrisă, cât și la proba practică/inspecția specială la clasă în profilul postului.

Pentru angajarea pe perioadă determinată (suplinire), candidații cu cel puțin nota 5 (cinci), atât la proba scrisă, cât și la proba practică/inspecția specială în profilul postului vor fi repartizați pe cele 1.462 de posturi complete și incomplete.

---

## **Punct de prim-ajutor pe plaja din Techirghiol**

9 august 2016 18:57

Pentru prevenirea situațiilor de urgență, consolidarea

climatului de securitate a cetățenilor care tranzitează stațiunile litoralului românesc și optimizarea misiunilor de răspuns, Inspectoratul pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța a operaționalizat luni, 1 august a.c., un nou punct de prim-ajutor.

Acesta este amplasat pe plaja din Techirghiol și va fi încadrat în permanență cu doi paramedici SMURD, pregătiți să răspundă urgențelor medicale ce pot apărea în rândul celor prezenți în această stațiune.

Punctul de prim-ajutor este dotat cu toate echipamentele necesare pentru acordarea prim-ajutorului medical calificat: defibrilator semi-automat, materiale sanitare și targă, precum și aer condiționat. În zona acestuia este amplasată și o ambarcațiune cu motor încadrată cu un scafandru, pentru căutarea- salvarea unor eventuale persoane aflate în pericol de înec.

Proiectul, inițiat în premieră la începutul sezonului estival, pentru Departamentul pentru Situații de Urgență și Inspectoratul General pentru Situații de Urgență, urmărește îmbunătățirea modului în care este acordată asistența medicală de urgență și creșterea gradului de securitate a cetățenilor care tranzitează stațiunile litoralului românesc.

---

## **Profesorul Mihai Covaci a încetat din viață**

9 august 2016 18:57



Profesor respectat și director al Școlii nr. 2 „Sfântul Apostol Andrei” Mangalia timp de 15 ani, Mihai Covaci s-a stins din viață.

**Dumnezeu sa-l odihnească în pace!**

---

# **Ziua Porților Deschise în Portul Militar Mangalia**

9 august 2016 18:57



PRIMĂRIA MUNICIPIULUI MANGALIA  
CONSILIUL LOCAL MANGALIA

PORTUL MILITAR MANGALIA

# 06 ZIUA

august 2016

## PORTILOR DESCHISE

**09:45-14:00** Vizitarea navelor de luptă.  
Expoziție cu tehnică militară.  
Ateliere de prezentare a bazei materiale de instrucție.  
Concurs de ambarcațiuni cu rame și vele.  
Participare interactivă la Jocurile marinărești.  
Vizitarea Muzeului Marinei filiala Mangalia.

Accesul în Portul Militar Mangalia -pe DN 39 spre Vama Veche, la ieșirea din Mangalia, vis a vis de Muzeul Marinei și Cimitirul Militar.  
Transportul vizitatorilor sa va face cu mijloacele de transport în comun puse la dispoziție de Primaria Mangalia. Deasemenea transportul se va face și cu un autobuz militar pus la dispoziție de Forțele Navale Române.

**accesul este liber**

FORȚELE NAVALE ROMÂNE

