

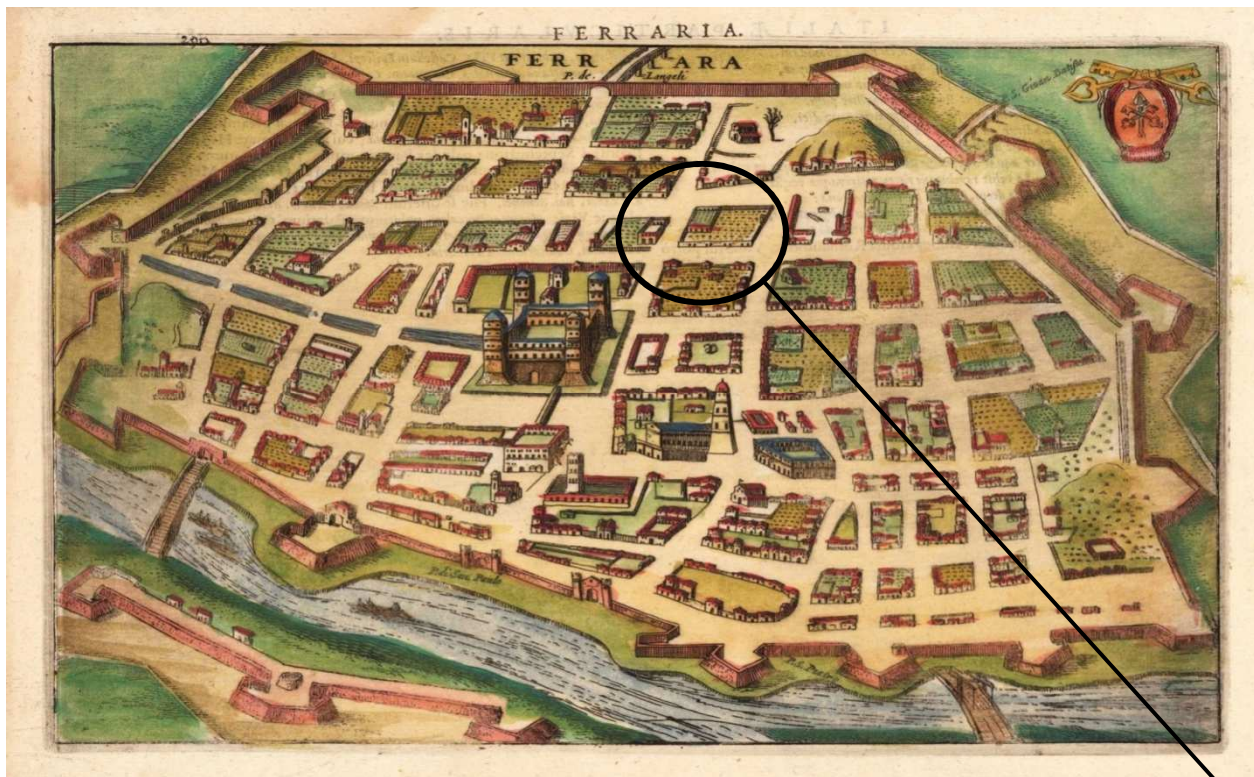
Progetto Concittadini R.E.R.

"Food security"

*La sicurezza alimentare sul Territorio Emiliano
Romagnolo.*



Liceo Classico Ludovico Ariosto, classe V° Q Ferrara a. sc.
2015/16



Antiche aree casamentive
ed ortive
su cui ora sorge il Liceo Ariosto.

Le normative regionali sulla food security

Le prime norme sulla sicurezza alimentare vennero emanate a partire dagli
anni '60.

Grazie ad esse aumentò radicalmente il controllo sulla **condizione igienico-sanitaria** dei prodotti finiti messi in commercio.

Con il passare dei decenni, però, grande attenzione è stata riservata a tutti i passaggi della produzione: dalle **materie prime** alla **distribuzione**.



Con la realizzazione del **Mercato Unico Europeo** (operativo dal 1° gennaio 1993), uno *spazio in cui persone, merci, servizi e capitali possono circolare liberamente all'interno del territorio europeo*, si comprende l'importanza di una **normativa europea armonizzata**.

Lo Stato italiano, che recepisce quindi le norme europee, delega i controlli sugli alimenti alle **Regioni**.





La normativa che regola la sicurezza alimentare è stata ridisegnata attraverso la **General Food Law** (2002), che responsabilizza tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore (ristorazione compresa).

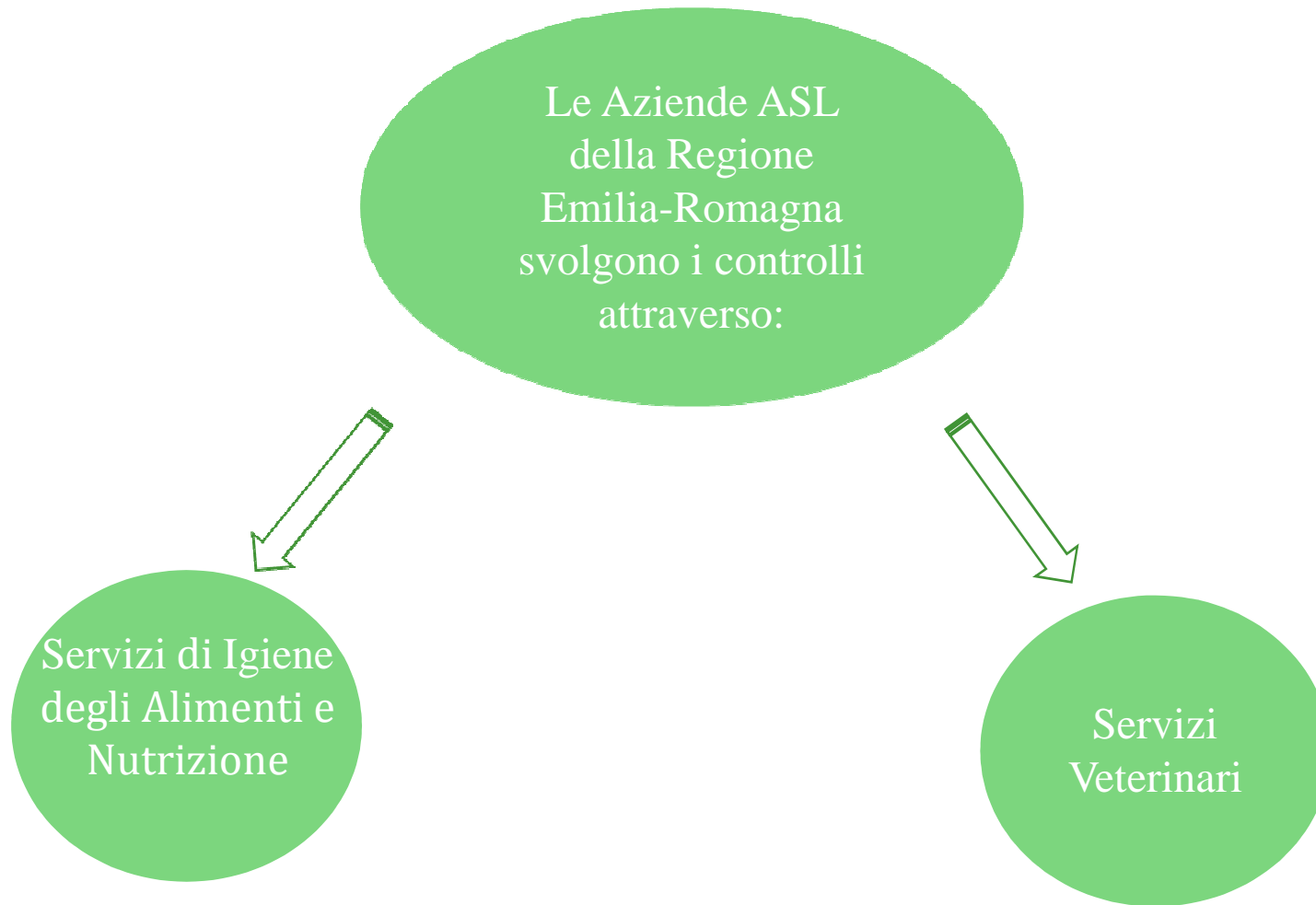
Una delle componenti più importanti di questa nuova normativa europea è il **Pacchetto Igiene**, composto da quattro testi legislativi.

I principi del Pacchetto Igiene sono i seguenti:

- ✓ L'intera filiera del prodotto deve essere **rintracciabile**
- ✓ Rispetto dei **criteri microbiologici**
- ✓ **Registrazione** e, in alcuni casi, autorizzazione, di tutti gli **operatori alimentari**.
- ✓ Rispetto dei **requisiti generali di igiene** per tutti gli operatori del settore alimentare.



L'autorità che ha il compito di compiere i controlli, in Italia, è la Regione.



I controlli ufficiali eseguiti dalle Autorità competenti devono seguire i seguenti
metodi e tecniche di controllo:

- ✓ Monitoraggio
- ✓ Sorveglianza
- ✓ Verifica
- ✓ Audit
- ✓ Ispezione
- ✓ Campionamento
- ✓ Analisi

Essi devono essere **regolari, efficaci e imparziali.**





L'UE si è sempre posta l'obiettivo di garantire la **qualità degli alimenti** prodotti sul suo territorio con lo scopo di **tutelare i consumatori** e di distinguerli in modo netto dalle imitazioni ingannevoli.

A tal proposito sono stati introdotti dei “marchi di qualità” da inserire nelle etichette che rivolgono una particolare attenzione ai metodi e al luogo di produzione.

I marchi più utilizzati e conosciuti sono: **DOP** (*Denominazione d'Origine Protetta*), **IGP** (*Indicazione Geografica Protetta*) e **STG** (*Specialità Tradizionale Garantita*)





- **Oli e grassi vegetali** → Bisogna precisare la natura specifica degli oli e grassi vegetali impiegati (es. palma, cocco, soia, colza).
- **Allergeni** → Gli ingredienti allergenici devono venire graficamente evidenziati rispetto agli altri, nell'apposita lista. Bisogna evidenziare la parola chiave, es. “latte”, e non l'intera dicitura. E ripetere la citazione, pur senza replicare l'evidenza grafica, laddove lo stesso allergene sia presente in diversi ingredienti o altre matrici.
- **Acqua** → e ingredienti volatili aggiunti. Devono sempre essere indicati sulle etichette di carni e preparati di carni, prodotti ittici non processati e molluschi bivalvi vivi. Su tali prodotti, quando essi abbiano la parvenza di fetta, filetto o porzione – e, in accordo con gli Stati membri (tra cui, salsicce e würstel) – deve riportarsi la dicitura “con acqua aggiunta”, accanto alla denominazione di vendita, quando essa raggiunga o superi il 5%.



L'Unione Europea stabilisce i seguenti requisiti per l'etichettatura dei prodotti:

- **Altezza dei caratteri** → Le informazioni obbligatorie in etichetta devono avere un'altezza di almeno 1,2 mm, riferita alla “x” minuscola. Per le etichette la cui superficie sia inferiore a 80 cm², la “x” può avere un'altezza minima di 0,9mm.
- **Data di scadenza** → L'indicazione “da consumarsi entro” è obbligatoria su ogni singolo preimballo. A partire dal giorno successivo alla scadenza, i prodotti sono considerati a rischio, a prescindere da ogni sua effettiva e concreta valutazione.
La data di scadenza si applica solo ai prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico.



L'Unione Europea stabilisce i seguenti requisiti per l'etichettatura dei prodotti:

- **Altezza dei caratteri** → Le informazioni obbligatorie in etichetta devono avere un'altezza di almeno 1,2 mm, riferita alla “x” minuscola. Per le etichette la cui superficie sia inferiore a 80 cm², la “x” può avere un'altezza minima di 0,9mm.
- **Data di scadenza** → L'indicazione “da consumarsi entro” è obbligatoria su ogni singolo preimballo. A partire dal giorno successivo alla scadenza, i prodotti sono considerati a rischio, a prescindere da ogni sua effettiva e concreta valutazione.
La data di scadenza si applica solo ai prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

L'etichetta alimentare ha come scopo quello di **tutelare il consumatore** sia da un punto di vista della **salute** che da un punto di vista **economico**.

Essa dà la possibilità di confrontare i prodotti in commercio e a compiere **acquisti consapevoli**.



Avendo lo scopo di **informare**, l'etichetta deve rispettare obbligatoriamente alcuni **requisiti fondamentali**:

- **Chiarezza**
- **Leggibilità** (tipografia e dimensioni) e Facilità di lettura (grafica)
- **Indelebilità**

CARATTERI ORGANOLETTICI:
Limpida, inodore,
insapore ed inodore.

ESAME CHIMICO E CHIMICO-FISICO:
Residuo fisso a 180°C (mg/l) 177,07
Conducibilità elettrica specifica
a 20°C (µS/cm) 283,8
pH a 20°C 7,46
Anidride carbonica
libera alla sorgente (mg/l) 9,97

**SOSTANZE DISCIOLTE mg/l
espresso in ioni**

Calcio Ca ⁺⁺	57,13
Sodio Na ⁺	4,66
Magnesio Mg ⁺⁺	3,48
Potassio K ⁺	0,54
Stronzio Sr ⁺⁺	0,25
Bicarbonati HCO ₃ ⁻	178,40
Solfati SO ₄	8,27
Cloruri Cl ⁻	7,90
Nitrati NO ₃	1,41
Fluoruri F ⁻	0,11
Silice SiO ₂	5,37

MICROBIOLOGICAMENTE PURA.
Camerino, 11 in Maggio 2004

DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE E DIPARTIMENTO DI SCIENZE
AGRONOMICHE E SANITARIE AMBIENTALI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO.
Autorizzazione con decreto del Ministero della Sanità n° 3953 del 03.08.1979
D.D.G.R. n° 9233 del 15.11.2000 e D.D.G.R. n° 7819 del 22.09.2004
Rocchetta S.p.A. Guido Talino (PG) - Distrib. Co.Ge.Di. International S.p.A.

800-018113

1,5L

8 009245 001010

PUBBLICITA' INGANNEVOLE



*Pubblicità
ingannevole*



Induce in errore le persone fisiche
alle quali è rivolta

COME RICONOSCERLA

- Quando vediamo una pubblicità è bene fare attenzione non solo allo slogan, ma anche all'intero corpo del **messaggio**. *Il segreto* sta nel leggere anche le scritte più piccole che, molto spesso, contengono informazioni utili circa le condizioni economiche d'acquisto
- Se una pubblicità contiene l'indicazione del **prezzo** del prodotto è buona norma verificare che questo sia comprensivo di tutti gli oneri e le spese accessorie. Lo stesso vale in caso di **pagamenti rateizzati**, in cui è opportuno controllare tutte le condizioni specifiche del finanziamento.

LE TIPOLOGIE

- *Pubblicità redazionale*: nasconde il messaggio pubblicitario
- *Product placement*: inserisce un marchio o un prodotto all'interno di uno spettacolo di intrattenimento
- *Pubblicità subliminale*: stimola bisogni secondari per indurre all'atto d'acquisto
- *Pubblicità comparativa*: distorce la vera percezione che il consumatore ha del prodotto pubblicizzato

ANTI-TRUST

L'insieme di regole e azioni di vigilanza volto a impedire strategie delle imprese, che possano condurre a posizioni di monopolio.

NO:

- accordi a danno dei consumatori
- impedimento all'ingresso sul mercato di imprese concorrenti
- distorsione della libera concorrenza sui prezzi, sulla qualità dei prodotti, sulle innovazioni tecnologiche .



I TRE PARADOSSI GLOBALI DEL CIBO

MORIRE PER FAME O PER OBESITÀ?

795
milioni
di persone
soffrono
la fame



2,1
miliardi
di persone
sono obese
o in sovrappeso



NUTRIRE PERSONE, ANIMALI O AUTO?

il 47%

della produzione
mondiale di cereali
è destinato
all'alimentazione
umana



il 40%

è destinato
all'alimentazione
animale e alla produzione
di biocarburanti



SPRECCARE CIBO O NUTRIRE CHI HA FAME?

1,3 miliardi
di tonnellate
di cibo sono
spreccate
ogni anno
nel mondo



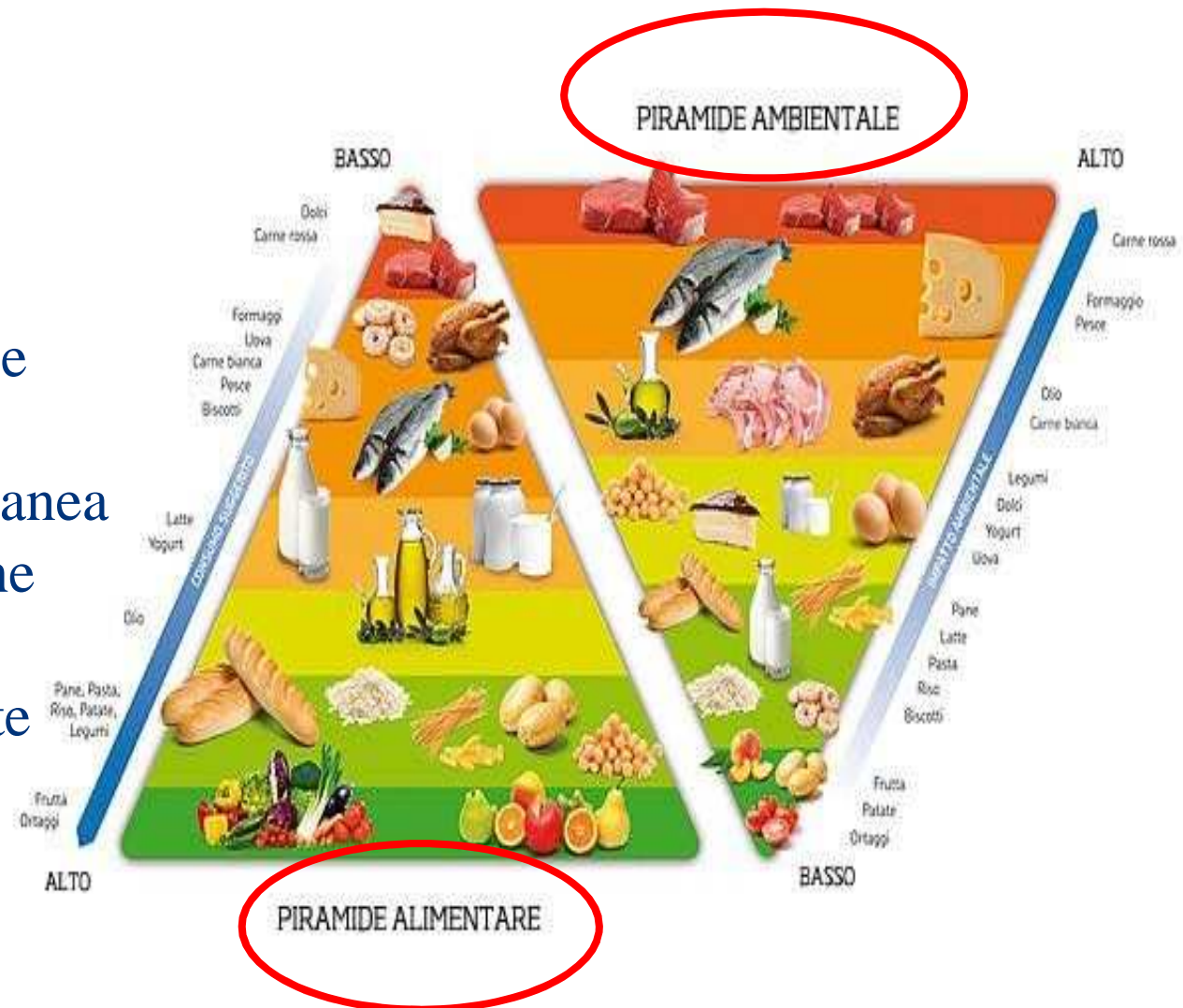
4 volte

il fabbisogno di cibo
per nutrire i **795**
milioni di persone
che soffrono la fame



LA DOPPIA PIRAMIDE: UN MODELLO DI RIFERIMENTO

- Gli alimenti alla base della piramide della Dieta Mediterranea sono anche quelli che hanno un minor impatto sull'ambiente



TRE PARADOSSI → TRE OBIETTIVI DA SCONFIGGERE



**SCONFIGGERE LA FAME E
FERMARE L'AUMENTO
DELL'OBESITA'**

**Accesso
al cibo per
tutti e Stili
di Vita
Sani**



**PROMUOVERE
L'AGRICOLTURA
SOSTENIBILE**

**Limitare al
5% colture
agricole
per
zuccheri**



**RIDURRE LO SPRECO
ALIMENTARE**

**Riduzi
one
del
50%
entro il 2030**

I dati 2015 confermano un leggero calo dei livelli di sovrappeso e obesità infantile

Dal 2008 a oggi sono diminuiti i bambini di 8-9 anni in **sovrappeso** o **obesi**. Permangono, tuttavia, livelli che pongono l'Italia ai primi posti in **Europa**.

In particolare, finora, i dati del 2015 mostrano:

i bambini in sovrappeso sono il 20,9%

i bambini obesi sono il 9,8%

le prevalenze più alte si registrano nelle Regioni del sud e del centro.

Per quanto riguarda le abitudini alimentari, che possono favorire un aumento di peso, specie se concomitanti, dai dati 2014 emerge che:

l'8% dei bambini **salta** la prima colazione

il 31% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine)

il 52% fa una merenda di metà mattina troppo abbondante

il 25% dei genitori dichiara che i propri figli **non consumano** quotidianamente **frutta e/o verdura**

il 41% dei genitori dichiara che i propri figli assumono abitualmente **bevande zuccherate e/o gassate**. Si registra però una diminuzione.

Appaiono invariati gli aspetti relativi al **movimento** e alla **sedentarietà**.

Nel 2014, infatti:

il 18% pratica sport per non più di un'ora a settimana

il 42% ha nella propria camera la TV

il 35% guarda la TV e/o gioca con i videogiochi più di 2 ore al giorno

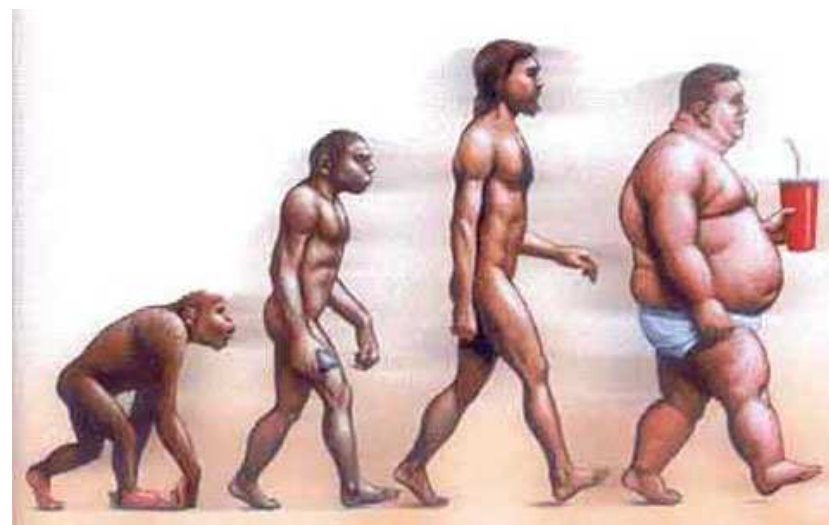
1 bambino su 4 si reca a scuola a piedi o in bicicletta



Per contrastare l'aumento delle malattie cardiovascolari e quelle legate all'obesità, causate da una cattiva alimentazione, si promuovono *controlli e metodi sostenibili* di lavorazione dei prodotti.



Ogni alimento deve pertanto essere di *qualità* per garantire un elevato stato di benessere degli individui.





Zita Zanardi, studiosa presso l'Istituto Beni Culturali Emilia-Romagna e autrice del testo "Agricoltura e Alimentazione in Emilia-Romagna", Antologia di antichi testi. Ed: Artestampa.

Lunedì 1 Febbraio 2016, la Dott.ssa Zanardi ha esposto alla nostra classe le prime normative, risalenti al Medioevo, sulla realizzazione di prodotti alimentari e sulla tutela della loro salubrità.

Alcuni documenti possono essere consultati presso la Biblioteca "Ariostea" di Ferrara e in molti archivi bolognesi.

Venerdì 11 dicembre 2015 alle ore 9.15 nell’Atrio Bassani del Liceo Classico “L.Ariosto”, si è tenuto l’ appuntamento del progetto “Dietro l’angolo di Palazzo da Castello-Prosperi-Sacratì”, intitolato “*La Porcheide*”.

Con cui l’associazione “Arch’è” ha voluto far conoscere alla città e agli studenti la storia del prestigioso Palazzo e delle sue pertinenze, ma soprattutto quella degli uomini che vi hanno vissuto o operato.

All’incontro hanno partecipato il dirigente scolastico *Mara Salvi*, coordinato dalla presidente di Arch’è *Silvana Onofri* e da *Silvia Accordi*, della redazione di Sport Comuni.

Sono intervenuti anche *Gianna Negrini* Coordinatore dell’Accademia Italiana di Cucina per l’Emilia Romagna e lo chef e ristoratore, *Bruno Serato*.

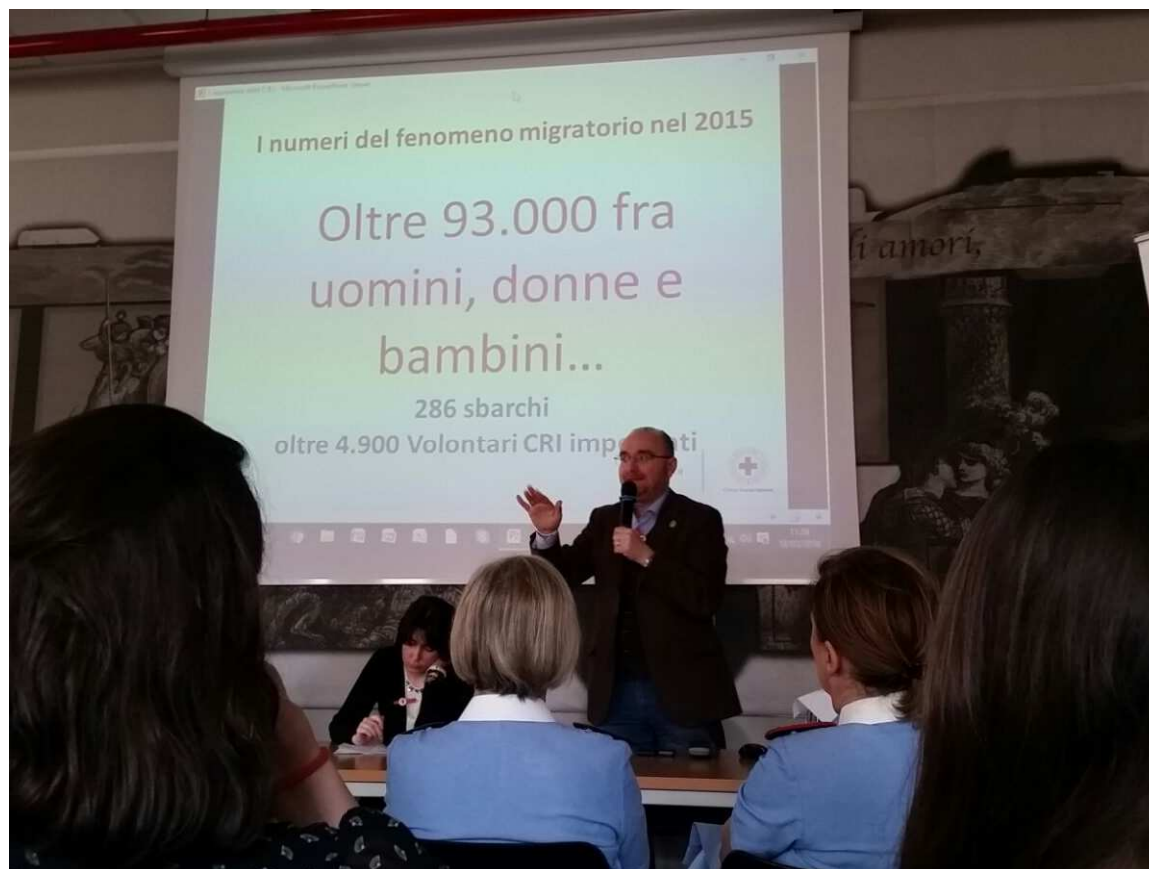


“The Power Of Pasta”



Bruno Serato è uno chef italo americano. Nel 2005 ha creato il “*Caterina’s Club*”, una fondazione che quotidianamente serve oltre 700 pasti caldi gratis per sfamare i bambini che si trovano in condizione di indigenza.

The Power Of Pasta è un progetto che coinvolge vari istituti scolastici della provincia di Ferrara, quali punti di raccolta pasta. I prodotti ottenuti verranno raccolti da associazioni e organizzazioni benefiche territoriali e devoluti in beneficenza.



18/2/2016 Incontro con il Presidente Croce Rossa Reg. SICILIA. La situazione sanitaria dei migranti in arrivo dal mare.



La Costituzione che nutre

L'art.32 (comma 1) “tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo, e garantisce cure gratuite agli indigenti”.

Il diritto alla salute oltre ad essere un diritto fondamentale è anche diritto umano.

Presupposto ineludibile della salute di ogni persona e' l'alimentazione.

La base del potere economico, culturale e politico risiede nel cibo, non equiparabile alle altre merci, ma come fattore culturale.



DIRITTO AL CIBO

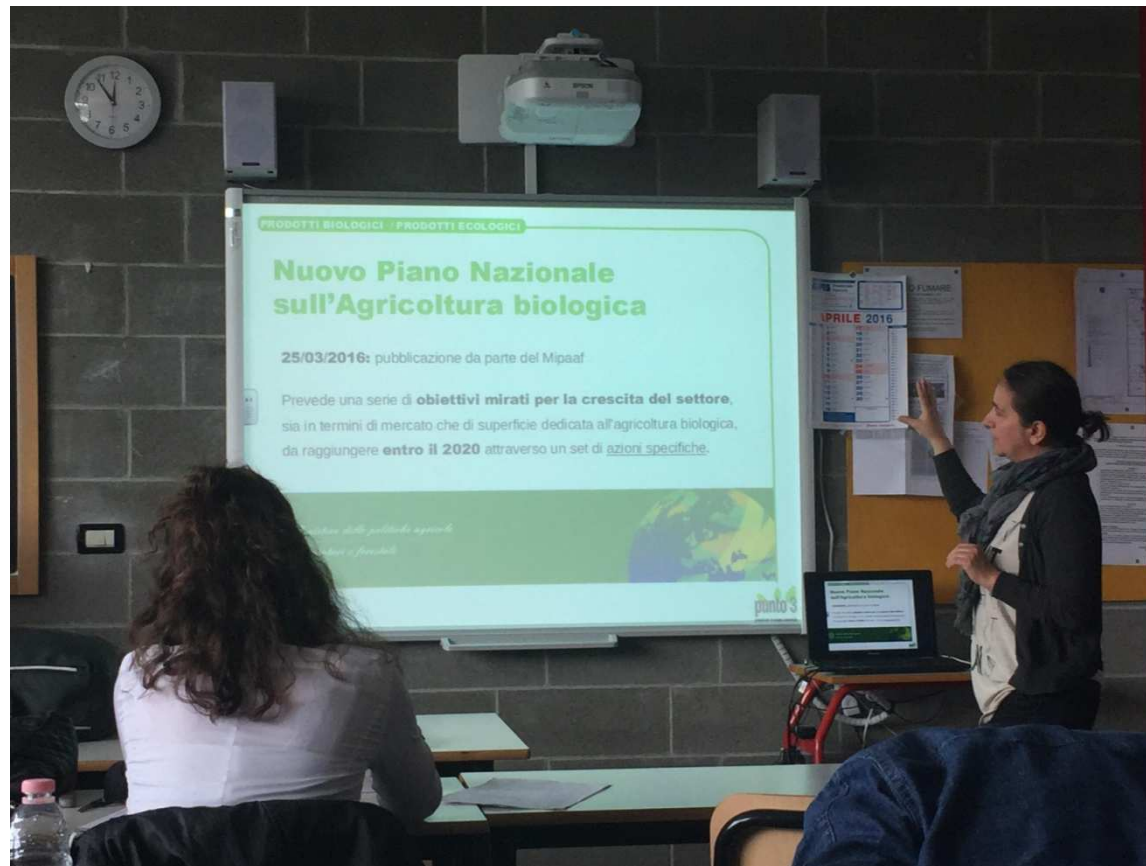
- Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948):
- Art. 25
- “Ogni individuo ha il diritto ad un tenore di vita sufficiente a garantire il benessere proprio e della sua famiglia, con particolare riguardo all’ALIMENTAZIONE, al vestiario, all’abitazione, alle CURE MEDICHE.”

“ COSA VEDO DALL’EUROPA? ”



Incontro tra la classe V°Q del liceo Ariosto e gli esponenti del movimento federalista europeo. I ragazzi hanno esposto i loro pareri in merito ai vantaggi economici, sociali e politici dell'appartenere all'unione europea. Il dibattito che ne è risultato ha mostrato fiducia, ma anche desiderio di confronto e di chiarezza.

Ferrara, 4 aprile 2016



SALUTE E PRODOTTI BIOLOGICI

Gaia Lembo incontra gli studenti su questo importante tema dando informazioni riguardanti la **salute** delle **persone** e dell'**ambiente**. Si approfondiscono le questioni **economiche** e quelle che attengono allo stile di vita ed ai consumi (compresi l'uso di **detersivi** e **cosmetici**).

18/4/16

Regolamento CE 834/2007

Tutti i prodotti per esibire il marchio europeo devono avere **almeno il 95%** degli ingredienti da agricoltura. Ogni prodotto biologico deve averlo, altrimenti non è tale.



Regolamento CE 2711/10

Definisce l'uso del nuovo logo europeo e modifica alcune norme di etichettatura

Dati 2014

Il biologico in Emilia Romagna


3009
produttori



816
preparatori



51
importatori



513
allevatori



112
apicoltori



13
acquacoltori



G. P. P.

Green

Public

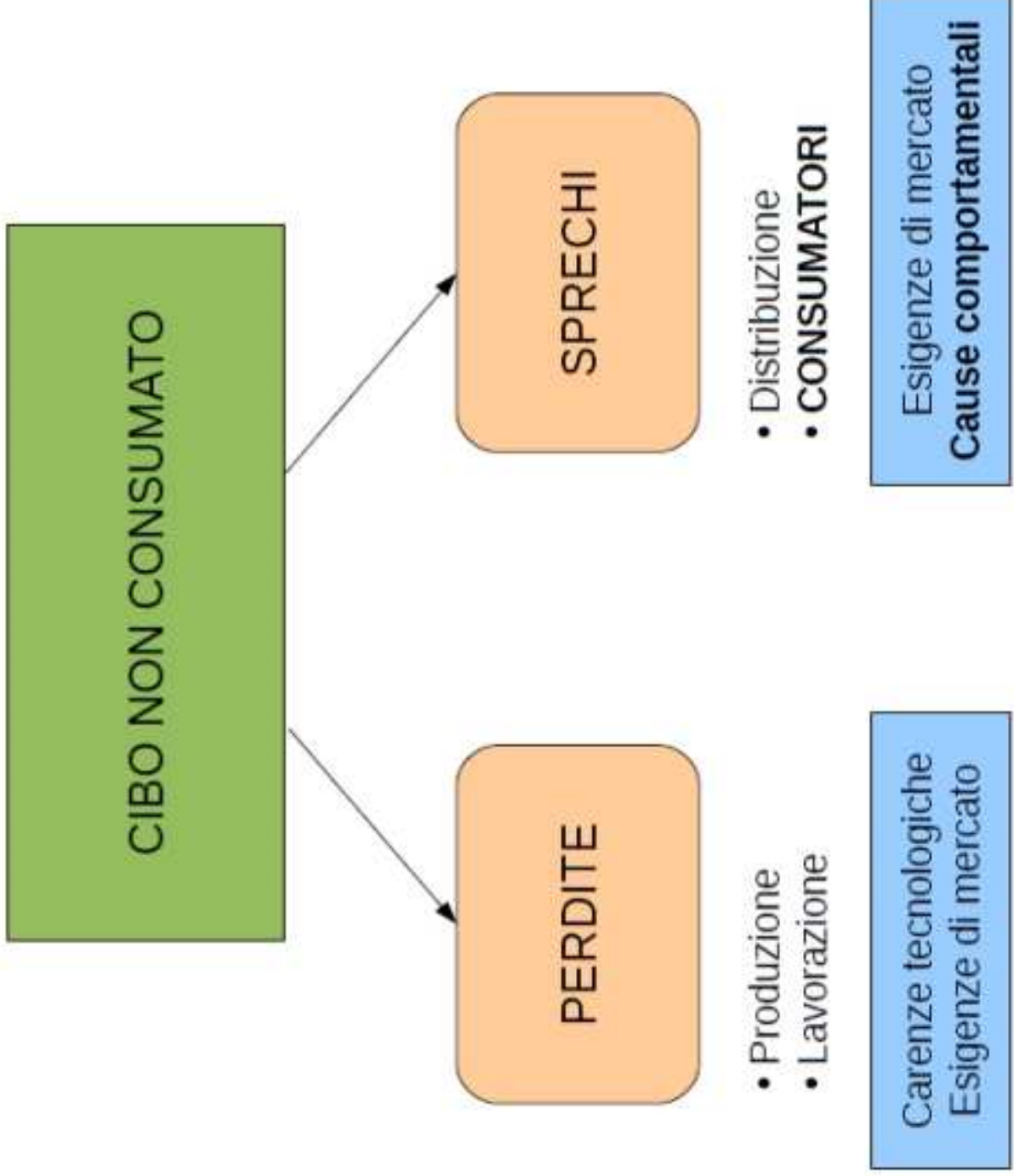
Procurement

- Acquisti **verdi** della Pubblica Amministrazione per ridurre le emissioni di co2. Anche **noi**, in E. R. abbiamo aderito a questo protocollo!!

GPP in Emilia Romagna

La Regione ha adottato già nel 2009 una propria legge per incentivare l'introduzione dei criteri di sostenibilità nei bandi delle pubbliche amministrazioni (l.r. 28/2009) ed il proprio **Piano d'azione per gli acquisti verdi** (Delibera 91/2012), nonché emanato Linee guida a beneficio degli enti locali che intendono adottare politiche di GPP.





Le conseguenze

- Non solo etiche ma anche:
- **Economiche**
- **Ambientali**
- **Sanitarie**

Il cibo sprecato in Europa produce 170 milioni di CO2 all'anno

E tanta, tanta acqua dolce

La nuova Legge approda alla CAMERA!

- Incentivi per chi DONA, es.: sconto sulla tassa dei rifiuti
- Chiarezza sulle date di scadenza:
“preferibilmente” non vuol dire da buttare!
- Recuperare i prodotti che rimangono nei campi
- Packaging intelligente antispreco
- Cittadini più consapevoli (Scuola ed Istituzioni)
ognuno potrà fare la SUA PARTE

Gravie!

- I ragazzi della 5° Q
del Liceo Ariosto