




Educazione  
all'alimentazione nel  
mondo globale delle società  
Transnazionali

2D  
A.S. 2014/2015



## *Sommario*

Abstract.....	2
Le etichette.....	3
Cos'è un'etichetta e a cosa serve?.....	3
Citazioni Obbligatorie.....	3
Le sigle.....	4
L'olio di palma.....	5
Cos'è?.....	5
I diversi tipi di olio di palma.....	5
Deforestazione e alimenti.....	6
Cause climatiche:.....	6
Biodiversità:.....	7
Sitografia.....	8

# **Abstract**

Che relazione esiste tra oranghi, tigri, biscotti e deforestazione?

Apparentemente nulla: in realtà c'è **un filo rosso nascosto tra alcune delle specie simbolo del nostro pianeta e i 'simboli' della nostra alimentazione quotidiana**, come merendine, biscotti snack, crackers e gelati. E' l'olio di palma', un ingrediente contenuto nella quasi totalità dei prodotti da forno confezionati e praticamente sconosciuto a tutti perché indicato genericamente come 'olio (o grasso) vegetale, ma il più usato al mondo con un consumo che cresce anno dopo anno.

# Le etichette

## Cos'è un'etichetta e a cosa serve?

L'etichetta è la carta d'identità di un prodotto e serve per informare il consumatore sulle reali caratteristiche del prodotto, al fine di orientarne al meglio la scelta commerciale. I requisiti da garantire tramite l'etichetta alimentare sono:

- Chiarezza;
- Leggibilità e facilità di lettura;
- Indelebilità.



Secondo questi criteri, il produttore è tenuto a citare con attenzione soprattutto le seguenti specifiche:

- Marca;
- Denominazione;
- Peso sgocciolato (privo delle porzioni non eduli come, ad esempio, il liquido di governo);
- Quantità netta (priva di tara).

## Citazioni Obbligatorie

Secondo la normativa europea alcune citazioni sono obbligatorie nelle etichette alimentari:

- ✓ Denominazione di vendita=nome del prodotto come previsto dalla legge. Un prodotto, infatti, può avere nomi commerciali di fantasia, ma è necessario che l'etichetta specifichi la denominazione di vendita;
- ✓ Elenco degli ingredienti=non obbligatorio per i prodotti costituiti da un solo ingrediente, a condizione che la denominazione di vendita coincida con il nome dell'ingrediente, ovvero consenta di riconoscerne l'effettiva natura;
- ✓ Quando leggiamo l'elenco degli ingredienti dobbiamo tener presente che:

Nutrition Facts			
Serving Size 2 tbsp. (37g)			
Servings about 10			
Amount Per Serving			
Calories 200		Calories from Fat 100	
% Daily Value*			
Total Fat 11g		17%	
Saturated Fat 3.5g		18%	
Trans Fat 0g			
Cholesterol 0mg		0%	
Sodium 15mg		1%	
Total Carbohydrate 22g		7%	
Dietary Fiber 1g		6%	
Sugars 21g			
Protein 3g			
Vitamin A 0%		•	Vitamin C 0%
Calcium 4%		•	Iron 4%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.			
	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Ingredienti fondamentali in un'etichetta nutrizionale			
Protein 4	Carbohydrate 4	+	Protein 4

- gli ingredienti sono indicati con il loro nome specifico e l'elenco deve essere preceduto da una dicitura con la parola "ingrediente";
- devono essere indicati i componenti dei cosiddetti "ingredienti composti", cioè costituiti da almeno due ingredienti;
- l'acqua aggiunta è indicata nell'elenco in funzione del suo peso nel prodotto finito. Questa può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5% del prodotto finito.
- ✓ Valore energetico= Kcal. La chilocaloria rappresenta la quantità di calore necessaria per portare la temperatura di 1 Kg di acqua distillata da 14,5°C a 15,5°C;
- ✓ Quantità, origine e data di scadenza in etichetta occorre dichiarare la percentuale dell'ingrediente caratterizzante ossia determinante per le caratteristiche del prodotto. La data di scadenza è la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato. Va indicata con la dicitura: "da consumarsi entro.." seguita dalla data stessa. L'indicazione della scadenza non è prevista per: i prodotti ortofrutticoli freschi, i vini in genere, le bevande analcoliche, aceti, sale da cucina, zuccheri solidi, gomme da masticare, gelati monodose, prodotti di panetteria e pasticceria;
- ✓ Modalità di conservazione e di utilizzo il prodotto, se conservato bene, può essere consumato anche dopo la data impressa sulla confezione, ma il commerciante ne deve informare l'acquirente. L'indicazione è composta in quest'ordine: giorno, mese e anno. Può essere espresso:
  - con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi, va indicato con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro";
  - con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi, va indicato con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro la fine...";
  - con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi, va indicato con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro la fine".

## Le sigle

Nelle etichette sono presenti varie sigle come ad esempio:

- ✓ DOP = Denominazione di Origine Protetta
- ✓ DOC = Denominazione di Origine Controllata
- ✓ IGP = Indicazione Geografica Protetta



- ✓ PRA = Possibile Reazione Allergica
- ✓ OGM = Organismi Geneticamente Modificati

## *L'olio di palma*

### Cos'è?

L'olio di palma ha caratteristiche che lo rendono apparentemente indispensabile per le industrie dolciarie poiché possiede un'ampia versatilità tecnologica e proprietà uniche che influiscono sulla struttura, aspetto, gusto e tempo di conservazione di molti prodotti. L'olio di palma viene utilizzato poiché ha un sapore neutro e per il suo elevato tenore di acidi grassi saturi (caratteristica che ha in comune con altri prodotti alimentari come il burro), che gli consente di non irrancidire. Grazie alle sue proprietà fisiche (durezza, consistenza e plasticità), conferisce ad un'ampia gamma di alimenti una consistenza molto apprezzata (cremosa o croccantezza a seconda dei casi). Per taluni prodotti non esiste ancora un'alternativa vegetale a quest'olio senza che ne risultino profondamente modificate le caratteristiche dell'alimento. Nonostante gli aspetti positivi, l'olio di palma è un olio saturo e pertanto nocivo sia alla salute dell'uomo, che all'ambiente. Oltre ai prodotti alimentari, l'olio di palma viene consumato nei prodotti della casa come, ad esempio, saponi, detersivi, alimenti per animali e biocombustibili.

L'olio di palma viene utilizzato per la produzione e la conservazione di molti alimenti soprattutto quelli confezionati e viene utilizzato in moltissimi ristoranti e friggitorie. L'olio di palma conta ben 884 Kcal per 100 ml e contiene grassi saturi (47%). Il restante 53% sono acidi grassi mono-e poli-insaturi protettivi. Una ricerca, effettuata nei distributori di alimenti della nostra scuola, risulta che su 22 prodotti sei non contengono olio di palma. Gli oli di palma e di palmisto sono ingredienti alimentari molto comuni nelle regioni di produzione.

Il grande uso dell'olio di palma nell'industria alimentare commerciale del resto del mondo si spiega col suo basso costo, che lo rende uno degli oli vegetali o alimentari più economici sul mercato.

### I diversi tipi di olio di palma

- ✓ OLIO DI PALMA GREZZO: estratto dai frutti della pianta di cui conserva la pigmentazione rossa. Si presenta solido a temperatura ambiente essendo ricco di acidi grassi saturi;
- ✓ OLIO DI PALMISTO: deriva dai semi del frutto delle palme da olio. Ha le stesse caratteristiche dell'olio di palma grezzo, tranne per il colore che è bianco come il burro;
- ✓ OLIO DI PALMA RAFFINATO: è la variante più utilizzata dalle friggitorie. Si ottiene con un processo tecnologico che lo rende allo stato fluido ed è giallo come un olio di semi

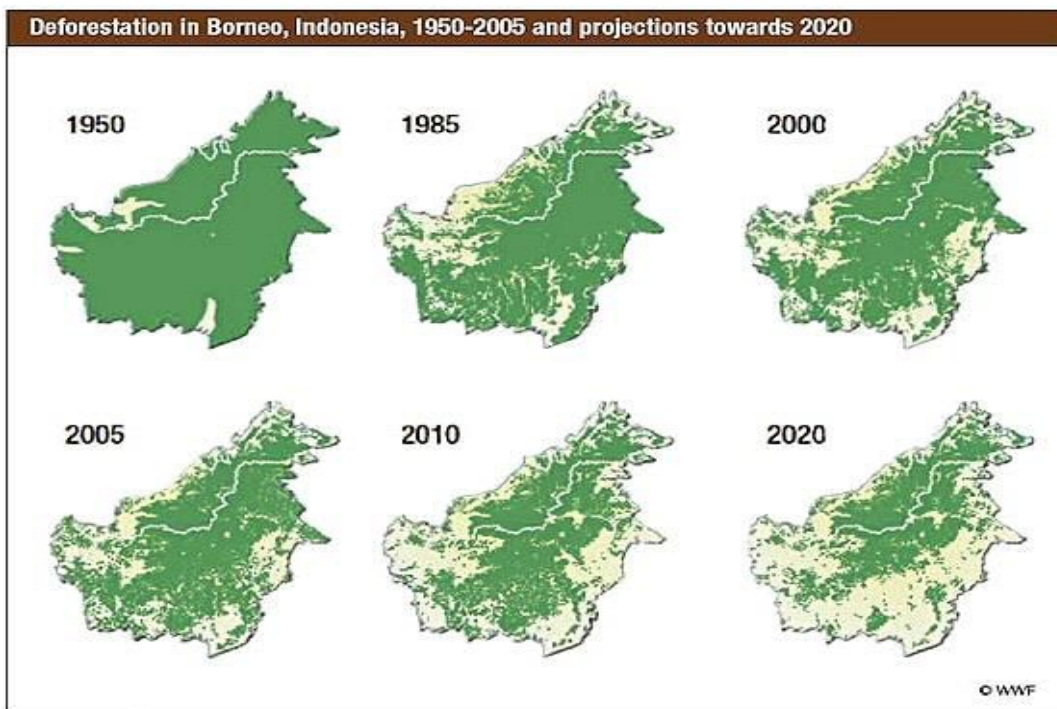


Frutto dal quale si ricava  
l'olio di palma

normale. Nella raffinazione perde la componente di antiossidanti oltre al suo profumo che ricorda quello delle violette.

## Deforestazione e alimenti

La deforestazione è l'azione di rimozione di una parte di area boschiva causata per effetto di un fattore naturale o causata dall'uomo per scopi commerciali e urbanistici. L'industria dell'olio di palma è la maggiore responsabile della deforestazione nel sud-est asiatico, in particolare Malesia ed Indonesia. Questi due paesi producono circa l'87% dell'olio di palma utilizzato nel mondo. Questo grasso è causa della distruzione di molti ambienti di foresta e con il ritmo attuale, entro il 2020, le foreste indonesiane saranno completamente distrutte. L'Indonesia tra il 2000 e il 2013 ha più che triplicato l'estensione delle coltivazioni di palma da olio, continuando a devastare il secondo patrimonio di foreste tropicali del pianeta.



Tra il 2000 ed il 2012 l'Indonesia ha perso 6,02 milioni di ettari di foresta tropicale (60.000 chilometri quadrati), un'area grande all'incirca come la superficie dell'intera Irlanda. E nel 2012 la deforestazione ha colpito ben 840 mila ettari contro i 460 mila del Brasile. Anche in Africa la palma da olio inizia ad espandersi nelle regioni forestali, minacciando importanti ecosistemi; questo è il caso per esempio della [Costa d'Avorio](#), dell'[Uganda](#) e del Cameroun.

Le foreste torbiere indonesiane immagazzinano una quantità di carbonio che supera di un terzo quella trattenuta nell'atmosfera a livello globale. In Indonesia, l'espansione delle piantagioni di palma da olio nelle foreste torbiere viene praticata drenando il terreno con un reticolo di canali. I canali vengono inizialmente impiegati per il trasporto dei tronchi di valore commerciale rimossi dalla foresta e, successivamente, vengono svuotati per far defluire l'acqua e prosciugare il terreno. Malgrado questa pratica sia vietata, la

biomassa residua viene normalmente rimossa con il fuoco immettendo nell'atmosfera enormi quantità di CO<sub>2</sub>.

### Cause climatiche:

Le torbiere giocano un ruolo di primaria importanza nella regolazione del clima. Si stima che negli ultimi 10.000 anni le torbiere abbiano assorbito 1,2 milioni di Gt (Gt: Miliardi di tonnellate) di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) determinando il raffreddamento del pianeta. Allo stato attuale sono, dunque, il più grande deposito di carbonio esistente al mondo assorbendo il doppio di tutta la biomassa presente nelle foreste.

### Biodiversità:

Una piantagione di palma da olio ha perso per sempre tutti suoi valori di biodiversità, mentre l'impiego di pesticidi e fertilizzanti mette a rischio anche le aree circostanti. Specie ad alto rischio, tra cui l'orang-utan, la tigre di Sumatra ed il rinoceronte sono direttamente minacciati dall'espansione delle piantagioni. Pochi luoghi al mondo sono in grado di eguagliare in varietà, volume e importanza la ricca biodiversità delle foreste indonesiane. Nell'isola della Nuova Guinea, la seconda nel mondo, si trovano i più ampi tratti di foresta primaria di tutta la regione asiatica. Oranghi, elefanti, tigri, rinoceronti, oltre 1.500 specie di uccelli e migliaia di specie vegetali, sono tutti parte di questo miracolo naturale dell'Indonesia. L'isola della Nuova Guinea da sola ospita 17.000 specie di piante, 233 mammiferi, 650 tipi di uccelli e 275 specie di rettili. La metà dei mammiferi identificati in quest'isola non si trova in nessun'altra regione e si tratta solo degli animali fino ad oggi identificati, mentre vengono scoperte di volta in volta nuove specie. Un'area che non ha mai visto la presenza dell'uomo, ricca di animali ancora sconosciuti. Proprio di recente un'equipe di ricerca nel Borneo ha scoperto un nuovo mammifero simile ad un lemure.

Queste scoperte confermano quanto sia vitale proteggere da un'ulteriore distruzione l'incomparabile biodiversità di queste foreste.



# **Sitografia**

<http://www.infoaut.org/index.php/blog/varie/item/7788-mars-kraft-e-nestl%C3%A8-sfruttano-donne-e-bambini>  
<http://www.ogigia.com/2010/03/18/5278/>  
<http://it.wikipedia.org/wiki/Nestl%C3%A9>  
<http://www.my-personaltrainer.it/ETICHETTE-ALIMENTARI.htm>  
<http://www.leziosa.com/tracciabilita.htm>