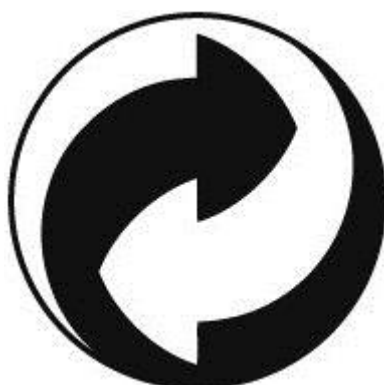


Residus alimentaris



El punt verd que figura als envasos i embalatges vol dir que paga una taxa destinada a la gestió dels envasos (contenedor groc) d'Ecoembes, però ni identifica el material que està fet l'envàs (per facilitar el reciclatge) ni garanteix que sigui reciclat.

Per aconseguir que un envàs sigui reutilitzat cal que estigui dins d'un circuit del Sistema de Dipòsit, devolució i Retorn (SDDR).



La lletra e es fa servir per verificar, a la Unió Europea, junt a la xifra del mateix, ja sigui en pes (g, de grams) o volum (ml, o L).

Mapa Verd
Sarrià més sostenible

www.mapaverd.casaorlandai.cat

Additius alimentaris

Substàncies que s'afegeixen intencionadament a les begudes i als aliments



Hi ha additius sintètics, minerals, animals i additius naturals d'origen vegetal. Tots són al mateix sistema d'identificació. Hi ha additius d'origen animal incompatibles amb una dieta vegetariana però ningú no n'informa la respecte.

Categories d'additius pel seu ús en la indústria alimentària:

Acidulants. Incrementen l'acidesa d'un aliment o li confereixen un sabor àcid.

Antioxidants. Perllonguen la vida útil dels aliments protegint-los del deteriorament causat per l'oxidació, o els canvis de color.

Colorants. Proporcionen, reforcen o varien el color dels aliments.

Conservants. Allarguen la vida dels productes alimentosos protegint-los del deteriorament causat per microorganismes.

Edulcorants. Donen sabor als productes alimentosos.

Emulgents i estabilitzadors. Ajuden a donar i mantenir la textura i la consistència desitjada en aliments elaborats a partir de la barreja d'ingredients que normalment no es barrejarien, com, per exemple, el greix i l'aigua. La lecitina, per exemple, és un emulgent.

Espessidors. Augmenten la viscositat d'un aliment.

Gasos d'envasat. Gasos inerts diferents de l'aire, introduïts en un envàs abans, durant o després de col·locar-hi un producte alimentari, per tal de perllongar la seva conservació.

Potenciadors del gust. Realcen el sabor i/o l'aroma que té un aliment.

Antiaglomerants. Eviten, per exemple, que els productes en pols s'endureixin i/o facin grumolls.

Aromatitzants. Proporcionen aroma.

Codis E (*E numbers*) La indústria alimentària només pot utilitzar els additius aprovats per les autoritats corresponents, després d'haver passat controls sanitaris. Aquests controls verifiquen que les dosis autoritzades no tenen cap efecte perjudicial.

Els additius tenen un numèric que comença, a la Unió Europea, amb la lletra E seguida d'un nombre amb tres o quatre xifres. La primera xifra fa referència al tipus d'additiu.

1: Colorants.

2: Conservants.

3: Antioxidants.

4: Estabilitzadors.

5 i 6: Potenciadors del gust.

7: relacionats amb els antibiòtics.

9: Edulcorants.

Mapa Verd
Sarrià més sostenible

www.mapaverd.casaorlandai.cat

Càrrega tòxica

Presència de **substàncies tòxiques** als aliments, procedents del seu **conreu**, la **reproducció i creixement** dels productes animals, els **tractaments durant i després de la seva recol·lecció** o escorxament, com fungicides o substàncies de maquillatge.

La seva migració al cos humà i la seva bioacumulació esdevé la **càrrega tòxica personal**.

Plaguicides

Relacionats amb el **control dels vegetals** (biocides fitosanitaris).

Relacionats amb les **explotacions ramaderes**.

Destinats a **tractaments de productes**, maquinaria o dispositius de la indústria agroalimentària.

Segons la seva acció específica poden considerar-se:

Insecticides, Acaricides, Fungicides, Desinfectants i bactericides, Herbicides, Fitoreguladors, Rodenticides, Específics per llavors, Protectors de la fusta, fibres i derivats, Plaguicides específics i variis



Comerç just

El **comerç just** és una forma alternativa de comerç que té com a objectiu canviar les relacions comercials entre els països rics del Nord (els consumidors) i els països empobrits del Sud (els productors). La xarxa de comerç just està formada per associacions, cooperatives, empreses, artesans... i es basa en les normes següents:



Assegurar als treballadors un salari digne.

No acceptar mà d'obra infantil.

Igualtat entre homes i dones.

Afavorir projectes de desenvolupament en benefici de la comunitat.

Ser respectuosos amb l'entorn ambiental.

No privilegiar els cultius d'exportació en perjudici dels cultius de consum local necessaris per a la població.

Estructures democràtiques.

Preu

Es denomina preu al pagament o recompensa assignada a l'obtenció d'un bé o servei o, en general a una mercaderia qualsevol.

Malgrat que el pagament no necessàriament es faci amb diners, els preus són, generalment, referits o mesurats en unitats monetàries.

PVP, Preu de venda al públic

PPP, Preu Pel Pagès

Els compradors del producte del pagès (ja sigui al camp o després de la collita) rebenten els preus, estableixen sistemes de pagament ajornats... El preu pagat passa a ser ocultat, per evitar que es pugui saber la diferència entre el preu rebut i el preu final de venda al públic.

CCC

Els Circuit de Comercialització Curta elimina els intermediaris i els guanys pel pagès inclouen els obtinguts pels intermediaris. Sabem d'on ve i compensem al productor. Hi ha diferents formes de concretar-se com les **cistelles de temporada, mercats locals**... Proximitat, preu just, aliments frescos...

Els reclams, les ofertes

L'atractiu de "pagar menys" ha bastit una teatralització on al final es tracta de pagar el mateix per la mateixa quantitat. 2X1, El segon + barat, acumular punts, marques blanques, % gratis, tot a 100... Són reclams per promoure el consumisme.

Etiqueta

El conjunt i la totalitat de les mencions, indicacions, marques de fàbrica o comercials, dibuixos o signes relacionats d'un producte alimentari i que figuren en qualsevol envàs, document, rètol, etiqueta, faixa o collar, que acompanyen o es refereixen al productes.

Exemple d'etiqueta d'una pizza:

Etiquetatge nutricional

D'aplicació **voluntària**. Inclou:

Llistat de composició

Declaració de Nutrients. Un dels principals objectius de l'etiqueta és el subministrament d'informació als consumidors del contingut en **nutrients que són considerats d'importància nutricional**. Hi ha etiquetes amb declaracions de continguts de nutrients com, per exemple: *Font de ferro*, amb *Omega-3*, etc. Hi ha etiquetes amb **propietats comparatives** com, per exemple: *Reduït*, *Calci augmentat*, etc.

Declaració de propietats relatives a la funció dels nutrients com, per exemple: *El ferro és un factor en la formació dels glòbuls rojos*.

Informació nutricional complementària. És informació afegida que ajudarà al consumidor en la comprensió del valor nutritiu de l'aliment, però no es considerarà substitutiva a la declaració d'ingredients, sinó complementària.

Semàfor nutricional. Es fa servir per expressar la quantitat d'aliment per persona que conté l'envàs, per porció o ració. Els valors nutritius indicats solen estar reduïts en relació la ració. És dir, si un producte té 100 Calories per ració i l'envàs és de dues racions, al ingerir tot l'envàs es consumeixen 200 calories

Exemple de semàfor: un got de llet de vaca sencera, semidesnatada i desnatada representen una gran diferència en l'aportació de greixos.

Malbaratament d'aliments

2014

Any Europeu contra el Malbaratament d'Aliments

[proposat a la Comissió Europea]



*Som el que llencem,
diu el Banc d'Aliments*

Un problema és el malbaratament d'aliments i un altre és els residus que generen els embolcalls:

Què representen els residus alimentaris?

Una mala compra

Un malbaratament

Segons la FAO, un terç dels aliments produïts és malbaraten: 100 kg per persona/any, principalment als Estats Units i Europa.

Caldrà especificar qui els perd: el pagès, el distribuïdor, el comerç o el consumidor. Atenció les xifres poden ser enganyoses... sense reduir la nostra responsabilitat directa i indirecta.

Segons la Generalitat es llancen 35 kg d'aliments per persona /any a Catalunya.



**FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS**
BARCELONA

Mapa Verd
Sarrià més sostenible

www.mapaverd.casaorlandai.cat

Quilometratge alimentari

La petjada climàtica de l'obtenció dels aliments inclou **tot el cicle** de vida: el procés de producció, el seu processament, els seu consum i els residus finals i totes les emissions de diòxid de carboni (CO₂) associades als desplaçaments

Emissions segons distàncies i mitjans de transport

Vaixell 22 g de CO² per quilòmetre (km) i tona (t)

Tren 69 g de CO² per quilòmetre (km) i tona (t)

Camió 112 g de CO² per quilòmetre (km) i tona (t)

Avió 2060 g de CO² per quilòmetre (km) i tona (t)

MODEL D'AGRICULTURA. La mecanització i l'ús del sòl determinen que l'agricultura industrial convencional comporta un més gran nombre d'emissions i una més gran pèrdua de carboni del sòl. L'agricultura ecològica pot enriquir el sòl i reduir substancialment les emissions. La indústria ramadera n'és la principal responsable de les emissions totals

Producte ecològic



El model europeu d'acreditació dels productes de l'agricultura ecològica es basa en **una norma europea**, però és **una regulació concertada** entre la pagesia productora, els experts, les administracions i els consumidors, d'àmbit regional..

Regulació concertada vol dir **ni autoregulació** ni **regulació estatal** sense control. Es un sistema consultiu de producció neta.

La normativa de l'agricultura ecològica, orgànica o biològica Exclou **explícitament** els vegetals obtinguts com Organismes Genèticament Modificats.

Algunes regions, com Andalusia, les explotacions de l'agricultura ecològica poden subscriure compromisos socials de condicions laborals.

