

# ORDINE DEI CHIMICI DI ROMA

interregionale  
LAZIO-UMBRIA-ABRUZZO-MOLISE



Newsletter N.07 – 20 Novembre 2013

## Nuova sala corsi

Stiamo allestendo la nuova sala corsi dell'Ordine dei Chimici di Roma - LUAM.



Cogliendo una favorevole opportunità il Consiglio Direttivo dell'Ordine ha deliberato la locazione dell'unità immobiliare ubicata al piano superiore e comunicante internamente con l'attuale sede dell'Ordine, per realizzare un'ampia sala Corsi.

Il Presidente  
Fabrizio Martinelli

## Proposta Formativa

Nel corso dell'ultima riunione di Consiglio, è stata deliberata l'organizzazione dei seguenti

corsi formativi abilitanti.

1. Corso RSPP – Modulo A: riservato a coloro che intendono intraprendere l'attività nell'ambito della Sicurezza sul Lavoro
2. Corso RSPP – Modulo C: finalizzato all'assunzione del ruolo di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
3. Corso per Auditor di sistemi di gestione aziendale secondo la norma UNI EN ISO 9001
4. Corso per Auditor di sistemi di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001
5. Corso per Safety Auditor per sistemi di gestione secondo la norma OHSAS 18001
6. Seminario sul tema delle bonifiche ambientali e sulla regolamentazione delle Terre e Rocce da scavo

È inoltre prevista l'organizzazione di una giornata divulgativa gratuita sul tema "L'attività del Chimico Professionista" incentrata sull'attività del Chimico di Porto e dell'Esperto in Brevetti nazionali ed internazionali.

**Alla luce di quanto sopra si richiede di comunicare alla segreteria dell'Ordine le Vostre preferenze al fine di dare priorità ai corsi di maggior interesse.**

**Si richiede altresì di segnalare ogni altra esigenza formativa.**

### Incontri con gli iscritti

Risultano ampio successo tra i partecipanti gli incontri formativi sul tema della Riforma degli Ordinamenti Professionali, entrata ormai in vigore a pieno regime.

Tuttavia non posso fare a meno di evidenziare che a fronte delle numerose di richieste di informazioni che quotidianamente pervengono alla segreteria dell'Ordine in merito agli obblighi derivanti dal citato D.Lgs. 138/2012 meno del 10 % degli attuali iscritti hanno usufruito di tale opportunità!

**Ricordo altresì che la partecipazione agli stessi permette l'ottenimento dei 3 CFP/annui riservati per argomenti deontologici ed ordinistici, il cui mancato conseguimento entro il 31 Dicembre 2014 comporterà l'inevitabile sospensione dall'Albo.**

Il prossimo incontro organizzato appositamente per gli iscritti di Abruzzo e Molise, ma comunque aperto a chiunque, si svolgerà **Sabato 30 Novembre** con inizio alle ore 10:00 presso la Sala Convegni della Galeno R.P. S.r.l. ad Ortona, in Zona Industriale Contrada Tamarete.

Per eventuali ulteriori informazioni legate all'ubicazione della location, contattare il numero 085 9032500

Al termine dell'incontro il Presidente ed i Consiglieri presenti saranno lieti di partecipare ad un pranzo conviviale con i colleghi Chimici.

Costo € 40,00 con prenotazione obbligatoria entro Venerdì 29 Novembre.

## Seminario sull'Incertezza di misura

**Sono ancora aperte le iscrizioni** per la giornata formativa che si terrà il **29 novembre 2013** dalle ore 9:00 alle ore 18:00, finalizzata all'apprendimento degli **strumenti utili alla stima dell'incertezza di misura di metodi chimici e microbiologici**.

L'incertezza, necessaria per tutti i laboratori che sono o vogliono diventare accreditati Accredia, è anche importante ai fini del confronto dei risultati con altri laboratori (sia pubblici che privati), oltre che per comprendere al meglio le prove effettuate dalle autorità competenti.

Il corso sarà strutturato in due sezioni: nella prima verranno descritti i metodi che si possono utilizzare per il calcolo dell'incertezza, come questa va espressa sul Rapporto di Prova e cosa gli ispettori Accredia si aspettano in sede di verifica.

Nella seconda verranno mostrati degli esempi pratici dei metodi descritti al mattino.

È ammessa la partecipazione, previa registrazione, per massimo cinquanta iscritti con le seguenti modalità:

€ 120,00 per gli Iscritti all'Albo dei Chimici di Roma - LUAM

€ 140,00 per gli Iscritti ad altri Ordini Territoriali dei Chimici

€ 160,00 per non iscritti all'Albo dei Chimici

Sono state già assegnate le partecipazioni **a titolo gratuito per i 5 giovani neo iscritti all'Albo<sup>1</sup>** che ne hanno fatto richiesta

L'Incontro si terrà presso la nuova sala Convegni dell'Ordine, in via delle Quattro Fontane n. 16 – Primo piano

**Il corso consentirà il riconoscimento di 8 CFP a favore dei soli Chimici.**

---

<sup>1</sup> Per giovani neo iscritti si intende colleghi con meno di 3 anni di iscrizione ed età inferiore a 30 anni

## APPROFONDIMENTI

### Etichettatura alimentare, arriva il semaforo inglese

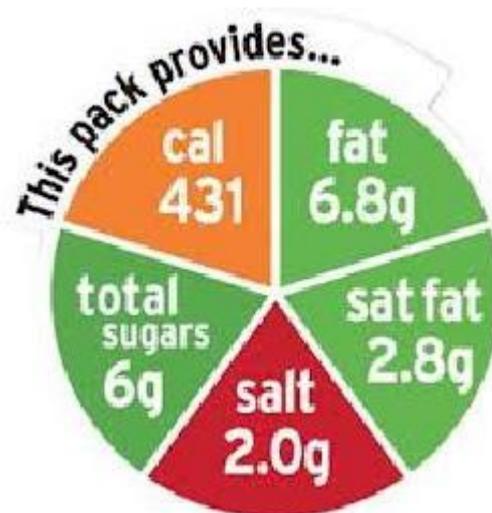
Nel Regno Unito è stato sviluppato ed applicato un sistema di informazione al consumatore che sfrutta le regole del semaforo: rispetto a valori di riferimento giornalieri di macronutrienti l'alimento si può fregiare del verde nel caso di apporto congruo di quel nutriente, altrimenti un giallo "attenzione" o un "rosso" bocciatura. Il sistema, che cerca di mettere un freno alla obesità in crescita in Inghilterra negli ultimi anni (1 inglese su 4 è obeso, e nell'Unione Europea sono nelle posizioni di testa per percentuale di popolazione in sovrappeso), non riesce nel suo intento, da una parte perché è un sistema fortemente voluto dalle grandi catene di distribuzione, che quindi privilegia alimenti pronti al consumo, "progettati" per essere all'interno del semaforo, e poi perché si innesta su un sistema, quello inglese, in cui la cultura del cibo è ancora tutta da costruire.

Infatti, se la dieta mediterranea, motivo di vanto dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo e cardine della cultura italiana, è stata elevata a modello di alimentazione equilibrata tra i paesi europei e d'oltre oceano è per gli inconfutabili riscontri positivi sulla salute cardiovascolare e sulla riduzione dell'insorgenza delle patologie tumorali.

Alla base della piramide alimentare mediterranea sono posti i cereali ed i legumi, fonti di carboidrati complessi, accompagnati dalle 5 porzioni giornaliere di frutta e verdura di stagione, ricche di fibre, vitamine e sali minerali. A seguito nella piramide sono inseriti il pesce per i suoi acidi grassi polinsaturi, specialmente  $\omega$ -3 e  $\omega$ -6, e la carne bianca per l'apporto di proteine nobili. Un posto privilegiato è poi occupato dall'olio di oliva, come principale fonte di grassi quotidiani, per l'elevato contenuto di acidi grassi monoinsaturi e antiossidanti.

Per il semaforo, almeno all'apparenza, tutto questo è "superfluo" perché i salutari prodotti cardine della nostra alimentazione sono stati bollati di rosso dal Regno Unito per i loro elevati livelli di grassi, zucchero e sale: vero, se si prendono in considerazione i singoli alimenti (olio di oliva, frutta, formaggi) senza contestualizzarli all'interno di una dieta variegata e bilanciata; falsissimo se consideriamo la nobiltà dei macronutrienti degli alimenti presi in causa e l'apporto di micronutrienti fondamentali che essi forniscono come il calcio dei latticini e le vitamine della frutta. Con una visione a 360 gradi dei pro e contro, il semaforo inglese non direziona correttamente il consumatore nella scelta di alimenti ma sicuramente lo condiziona. Come si vede dalle tabelle, il sistema inglese prevede dei valori soglia per grassi, grassi saturi, zuccheri e sale, ben definiti per il "verde" (basso) e per il "giallo" (medio) sia per gli alimenti solidi che per gli alimenti liquidi mentre, per il "rosso" (alto) ovvero il colore che dovrebbe fuorviare l'acquisto di un prodotto, è previsto un valore limite diverso a seconda che si esprima il valore su 100g oppure sulla porzione. Questo apparente dettaglio è in realtà il modo per "regalare" alle aziende di produzione di determinati prodotti, il colore giallo al posto del rosso per alimenti la cui porzione è di poco superiore ai 100g (per esempio 110g). Per porzioni pari a 120g la modalità di espressione è indifferente mentre, per porzioni di alimenti densi e ad alto contenuto di zuccheri, grassi saturi e sale, diventa più vantaggioso esprimere i valori per 100g.

Con questo sistema risultano "bocciati" prodotti quali l'olio di oliva, il parmigiano reggiano, la mozzarella di latte vaccino, il prosciutto di Parma mentre sono "promossi" prodotti pronti molto diffusi nella GDO anglosassone con inevitabili ripercussioni sul mercato europeo. La Commissione Europea ha promesso che vigilerà affinché lo schema inglese non impedisca il commercio tra Stati dell'Unione invitando le autorità del Regno Unito a seguire lo sviluppo dell'uso di tale schema sul mercato.



	Basso	Medio	Alto
Codice colore	Verde	Giallo	Rosso
Grassi	≤3.0g/100g	>3.0g ma ≤ 17.5g/100g	>17.5g/100g oppure

			>21g/porzione
<b>Grassi Saturi</b>	≤ 1.5g/100g	>1.5g ma ≤ 5.0g/100g	>5.0g/100g <u>oppure</u> >6g/porzione
<b>Zuccheri</b>	≤ 5g/100g	>5.0g ma ≤22.5g/100g	>22.5g/100g <u>oppure</u> >27g/porzione
<b>Sale</b>	≤ 0.3g/100g	>0.3g ma ≤1.5g/100g	>1.5g/100g <u>oppure</u> >1.8g/porzione

Tabella per i solidi

	Basso	Medio	Alto
Codice colore	Verde	Giallo	Rosso
<b>Grassi</b>	≤1.5g/100g	>1.5g ma ≤ 8.5g/100g	>8.75g/100g <u>oppure</u> >10.5g/porzione
<b>Grassi Saturi</b>	≤ 0.75g/100g	>.075g ma ≤ 2.5g/100g	>2.5g/100g <u>oppure</u> >3g/porzione
<b>Zuccheri</b>	≤ 2.5g/100g	>2.5.g ma ≤11.25g/100g	>11.25g/100g <u>oppure</u> >13.5g/porzione
<b>Sale</b>	≤ 0.3g/100g	>0.3g ma ≤0.75g/100g	>0.75g/100g <u>oppure</u> >0.9g/porzione

Tabella per i liquidi

Dr.ssa Daniela Maurizi

Ricevi questa comunicazione perché sei un utente registrato al sito [www.chimiciroma.it](http://www.chimiciroma.it).  
Se non vuoi più ricevere questa newsletter invia un'email a [segreteria@chimiciroma.it](mailto:segreteria@chimiciroma.it).