



(c)\_Pixabay\_Lichtsammler

# FOOD SAFETY

FROM THE STABLE AND FIELD TO THE PLATE

DALLA STALLA AL CAMPO AL PIATTO  
Film & moduli di lavoro

2021-1-AT01-KA210-VET-000034561



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Tuttavia, i punti di vista e le opinioni espressi sono esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili di ciò.

(c) Pixabay\_Garten\_gg



# PREMESSA

Il presente materiale è composto dal cortometraggio didattico „Schnitzeljagd“ e da 33 moduli di lavoro incentrati sul tema „maiale“ sorti nell'ambito del progetto Erasmus+ „Nahrungsmittelsicherheit - von Stall und Feld auf den Teller“ (”Sicurezza alimentare - dalla stalla al campo al piatto” - progetto no. 2021-1-AT01-KA210-VET-000034561). A questo progetto hanno partecipato istituzioni educative austriache e italiane che operano negli ambiti di tutela e cura degli animali, e dell'alimentazione: il Centro di formazione professionale „Emma Hellenstainer“ per gastronomia e culinaria di Bressanone (partner nel progetto), la Tierpflegeschule del Fondo per la promozione della formazione sulla cura degli animali presso la Vetmeduni di Vienna (partner del progetto) e l'associazione viennese "Tierschutz macht Schule" (direzione del progetto).

L'obiettivo era di sviluppare materiale di giovani per giovani, che supporti insegnanti e discenti a meglio comprendere il complesso tema della sicurezza alimentare. Da un lavoro collaborativo tra alunni e alunne, pedagoghi e pedagoghe, e personale esperto sono sorti un cortometraggio illustrativo e una varietà di testi informativi ed esercizi che non hanno pretesa di completezza. I presenti materiali, pensati per lavori di gruppo, si presentano eterogenei nello stilo, lingue e livello di difficoltà.

Sono orientati principalmente ad alunne ed alunni così come ad apprendisti di diversi indirizzi come cura degli animali, cucina, macelleria.

Prioprio questi gruppi professionali hanno una grande responsabilità riguardo a questioni come la gestione e la custodia degli animali, la produzione sostenibile di alimenti e gli aspetti sanitari a questa correlati. Questo materiale ha lo scopo di aiutare i giovani durante la loro formazione a comprendere il quadro generale “dalla stalla al piatto” e le diverse opzioni nel loro contesto professionale (prodotti regionali e loro preparazione, allevamento di animali ecologico e orientato ai bisogni, accorciamento dei tragitti di trasporto, coltivazione e lavorazione dei prodotti vegetali e molto altro), esprimono le proprie opinioni, portano l'attenzione sulle problematiche e sviluppano suggerimenti e visioni per il futuro.

Il tema della sicurezza alimentare può ad esempio essere messo in correlazione con gli obiettivi per uno sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs). In tal senso il materiale si presta bene a tutte le altre forme di scuola e formazioni che si pongono l'obiettivo di sensibilizzare alunne ed alunni, come anche tirocinanti, a partire dai 14 anni di età.



**Emma Hellenstainer**  
Berufsbildungszentrum  
Gastronomie und Kulinarik



Ministero federale degli affari sociali, della sanità,  
dell'assistenza e della tutela dei consumatori

 **Bundesministerium**  
Soziales, Gesundheit, Pflege  
und Konsumentenschutz

# ***Istruzioni per l'uso di questi materiali***

Cari insegnanti ed educatori, siccome i pacchetti di lavoro che avete davanti sono stati adattati al film educativo, iniziate a guardare il cortometraggio "Schnitzeljagd" con i vostri alunni. Potete trovarlo sul sito web di "Tierschutz macht Schule" e sulla piattaforma dei risultati del progetto Erasmus. Il cortometraggio è in lingua tedesca ed autoesplicativo e può essere utilizzato indipendentemente dal materiale che lo accompagna. È possibile utilizzare la raccolta di materiali per lavorare su vari argomenti come l'etica, il comportamento dei consumatori, l'allevamento di suini, le esigenze dei suini, ecc. I materiali possono essere utilizzati anche nelle lezioni di lingua (inglese e tedesco).

Nelle due pagine successive troverete una panoramica con gli argomenti e i momenti in cui vengono trattati nel film. Accanto a ciascuno di essi sono elencati i moduli di lavoro che corrispondono tematicamente alle sezioni del film e il numero di pagina corrispondente in cui si trovano i rispettivi fogli di lavoro in questa raccolta di materiali.

I singoli pacchetti di lavoro sono costituiti da un testo informativo (sfondo grigio) e da un compito corrispondente (pagine colorate) oppure da uno o più compiti. Tanti fogli di lavoro contengono spazi da poter essere compilati direttamente, ma per i testi con risposte più lunghe è consigliabile utilizzare fogli di scrittura aggiuntivi. Le soluzioni per i diversi compiti si trovano nella sezione delle soluzioni in fondo alla raccolta di materiali.



## ***Link importanti***

[Erasmus Projekt Results Platform](#)  
[Tierschutz macht Schule](#)

## **Griglia: sezione film - moduli di lavoro**

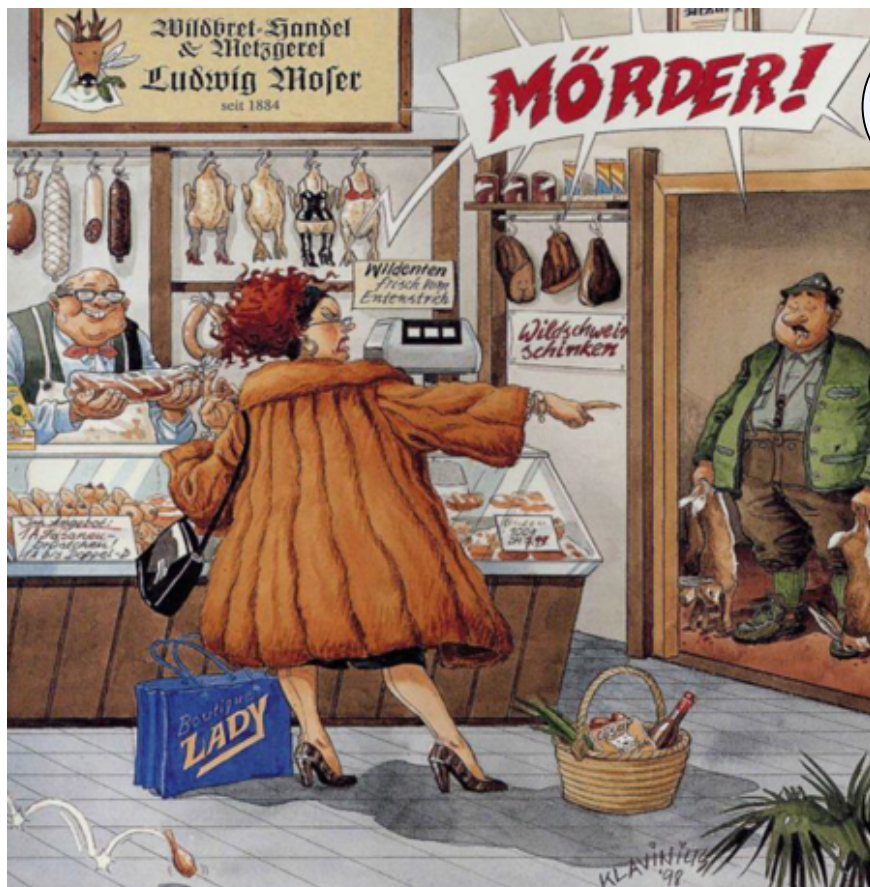
<b>Film cronologia (mm:ss)</b>	<b>Argomento</b>	<b>Moduli di lavoro</b>	<b>Pagina</b>
00:20	Appetito per la carne di maiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relazione ambivalente tra uomo e animali</li> </ul>	6
da 00:50	Maiali contro cani: Il valore della vita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Differenze e similitudini tra uomo e animali</li> <li>• Relazione tra uomo e animali</li> <li>• Il ruolo degli animali nella società odierna</li> <li>• Introduzione all'etica 1 &amp; 2</li> <li>• Etica animale</li> </ul>	7 8 9 70 76
da 01:30 a 02:40	Vita di maiale convenzionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allevamenti suini in Austria</li> <li>• Allevamenti di suini da ingrasso convenzionali</li> <li>• Allevamenti suini Bio</li> </ul>	10 12 66
da 02:40 a 04:45	convenzionale: Supporto per casse, Inseminazione, È come ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problematiche etiche sugli animali</li> </ul>	14
05:50	„Che maiale!“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Che maiale!“</li> </ul>	17
da 06:35	Maiali, Carne, Elaborazione, Consumatori, Esportazione, Industria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporto dei suini</li> <li>• Produzione di carne</li> <li>• Qualità della carne - Carne di qualità</li> <li>• Il maiale e il suo utilizzo/valorizzazione nell'industria</li> <li>• Lo sapevi che...?</li> </ul>	20 23 27 30 32
da 09:30	Speck altoatesino: Origine, Importazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marchio ombrello e marchio qualità "Alto Adige/Südtirol"</li> </ul>	34

## **Griglia: sezione film - moduli di lavoro**

da 10:00	Cachet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etichette, contrassegni e marchi di qualità</li> <li>• Greenwashing</li> </ul>	38 39
da 10:20	Benessere degli animali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento - un esempio: le scrofe costruiscono un „nido“ per il parto</li> <li>• Bisogni di spazio e tempo dei suini per alimentarsi</li> <li>• Antiche razze da allevamento- l'esempio della razza suina „Mangalica“</li> <li>• Animal welfare</li> </ul>	42 45 47 52
11:30	„Solo una cotoletta ogni due settimane“: Comportamento del consumatore /Costo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione e carne</li> <li>• Questionario: Alimentazione, consumo, comportamento negli acquisti</li> </ul>	60 61
da 13:40	Agricoltura biologica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allevamenti suini Bio</li> </ul>	66
da 13:40	Dimostrazione degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiti per il calcolo delle superfici di stalla per l'ingrasso dei suini nell'allevamento convenzionale rispetto all'agricoltura biologica</li> </ul>	67
da 16:50	Quali decisioni prendiamo e perché?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione all'etica 1</li> <li>• Introduzione all'etica 2</li> <li>• Etica animale</li> </ul>	70 74 76

# Relazione ambivalente tra uomo e animali

LAVORATE IN PICCOLI GRUPPI (TRE PERSONE) E FATE UN'OSSERVAZIONE DI IMMAGINI



So Frau Doktor, bitte schön Frau Doktor ~ Ihr Rehstück!

(Foto: „Streckenlegung“ von Haralds Klavinus)

Registrate le vostre osservazioni su cartoncini e appuntatele sulla bacheca. (Potete anche utilizzare uno strumento digitale, ad esempio menti o simili). Cosa notate? Quali pensieri vi vengono in mente? Presentate i risultati in plenaria e discuteteli.



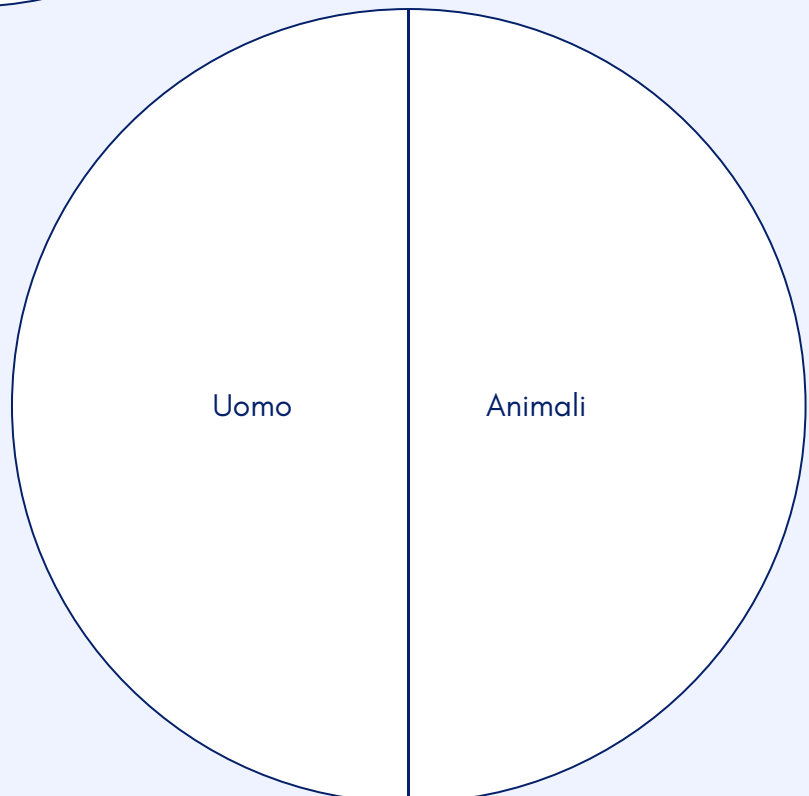
## Link all'immagine

<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRpxJSU5Q05HOJR09j6nA+M+n3zgoe6JISdrw&usqp=CAU>

# ***Differenze e similitudini tra uomo e animali***

COMPITO:

SCRIVI NEI RISPETTIVI CAMPI LE DIFFERENZE E LE SIMILITUDINI TRA UOMO E ANIMALI!



# Relazione tra uomo e animali

STABILITE LE DIVERSE RELAZIONI TRA UOMINI E ANIMALI E FORNITE ALCUNI ESEMPI PER OGNI CASO! INDICATE DUE O TRE ANIMALI E L'INTERESSE CHE LE PERSONE HANNO PER QUESTI ANIMALI. UTILIZZATE L'ESEMPIO FORNITO COME GUIDA!

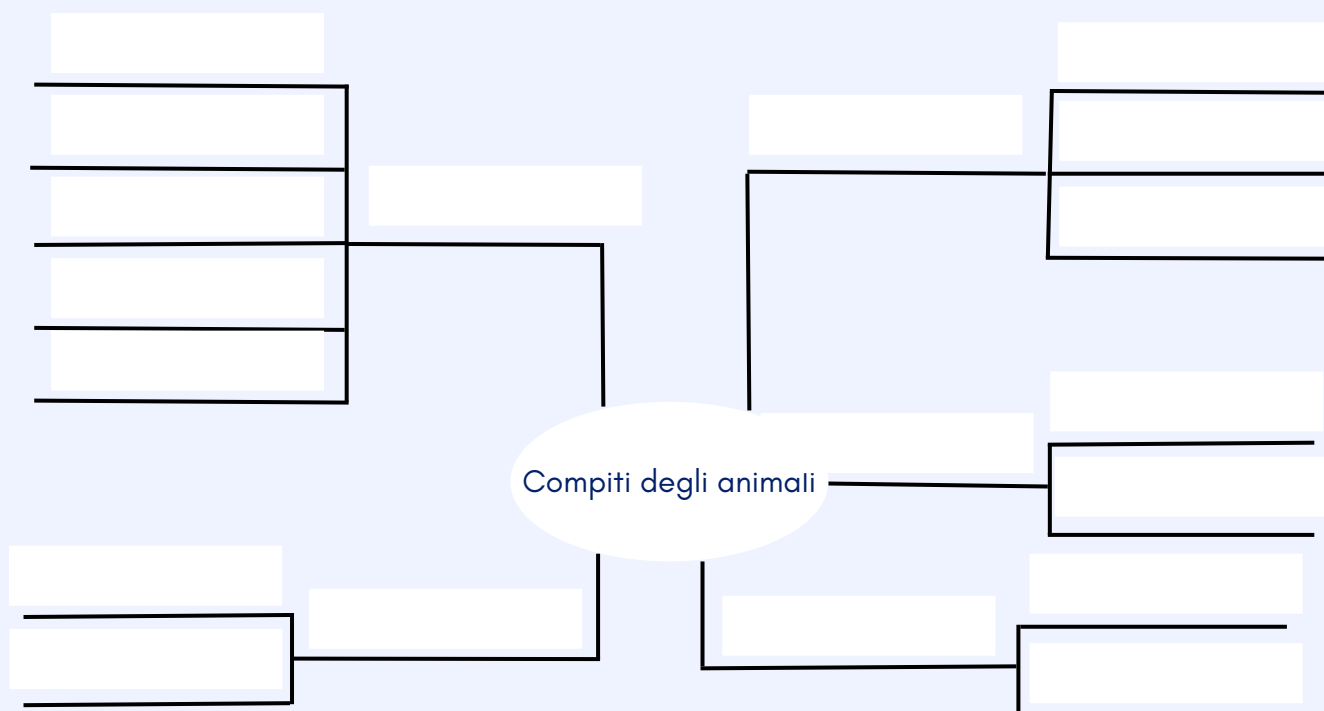




# Il ruolo degli animali nella società odierna

RIORDINA I SEGUENTI CONCETTI (CONCETTI PRINCIPALI E SOTTOCONCETTI)!

Esempio: Taglialegna Buoi  
Cani poliziotto



- Animale domestico
- Medicinali
- Prodotti di origine animale
- Hobby e intrattenimento
- Zoo
- Tessile
- Cani guida
- Pesca
- Cibo
- Pelle
- Circo
- Cosmetici
- Amico/Compagno
- Test sugli animali
- Latte
- Equitazione
- Carne
- Pelliccia
- Caccia

# Allevamenti suini in Austria

In Austria vivono circa 2,79 milioni di suini<sup>1</sup>. Ogni anno vengono macellati circa 5,12 milioni di suini<sup>1</sup>, il che si traduce in un consumo medio di circa 34 chilogrammi di carne suina per austriaco all'anno<sup>2</sup>. Il 97% della carne proviene da allevamenti convenzionali<sup>1</sup>.

In questo contesto, sono consentiti i seguenti prodotti:

- Castrazione dei suinetti senza anestesia
- Pavimenti a doghe piene
- Taglio della coda (gli animali non devono avere più di sette giorni).
- Una superficie di circa un metro quadrato per ogni suino adulto di peso superiore a 110 kg<sup>3</sup>

Poiché i pavimenti a doghe piene causano grandi sofferenze agli animali, entro il 2040 saranno vietati almeno i recinti a doghe piene non strutturati. Per le nuove stalle, questo vale già dal 2023 (4).

Secondo la 1<sup>o</sup> ordinanza sull'allevamento degli animali, si applicano le seguenti regole e divieti:

- I recinti devono essere abbastanza grandi da permettere a tutti gli animali di sdraiarsi contemporaneamente.
- Deve essere garantita una ventilazione sufficiente senza esporre gli animali a correnti d'aria sgradevoli.
- Gli animali non devono essere esposti a rumori continui o improvvisi. Il livello di rumore non deve superare gli 85 dBA.
- Per i suini è vietata la legatura.
- I box devono avere almeno una finestra o una superficie trasparente attraverso la quale possa entrare la luce del giorno e devono rappresentare almeno il 3% della superficie del box.
- Gli animali devono avere accesso all'acqua fresca in ogni momento e alle opportunità di lavoro (almeno due materiali che possono masticare, esaminare e spostare, come la paglia).
- Devono essere nutriti adeguatamente almeno una volta al giorno.
- Le scrofe possono essere tenute in box individuali per un massimo di dieci giorni durante il periodo di inseminazione.
- Dieci giorni durante il periodo di inseminazione. Hanno a disposizione uno spazio di appena 65 per 190 centimetri.
- Cinque giorni prima del parto e durante l'allattamento, le scrofe possono essere alloggiare separatamente dagli altri suini in casse da parto. Queste devono avere una dimensione minima di quattro metri quadrati, di cui un terzo del pavimento deve essere chiuso. Le scrofe possono essere tenute in un recinto da parto (detto anche recinto a cassa) per tutto il periodo del parto e dell'allattamento. A partire dall'1.1.2033, le casse da parto devono avere una superficie minima di 5,5 metri quadrati. Le scrofe possono essere tenute nel recinto da parto per un massimo di 6 giorni.
- Nel periodo precedente e successivo alla deposizione, fino al trasferimento nelle casse da parto (5 giorni prima del parto previsto), le scrofe devono essere tenute in gruppo.



## Fonti

1 [Grüner Bericht 2022 \(gruenerbericht.at\)](https://www.gruenerbericht.at)

2 Konsum von Schweinefleisch | Land schafft Leben

3 [RIS - 1. Tierhaltungsverordnung - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 20.07.2023 \(bka.gv.at\)](https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820)

4 [www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820](https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820)

## Testo a buchi: Allevamenti suini in Austria

LEGGI IL TESTO E RIEMPI GLI SPAZI VUOTI CON LE PAROLE SOTTOSTANTI

In Austria vivono circa (1) \_\_\_\_\_ suini, dei quali 280000 di allevamento. Annualmente vengono macellati circa (2) \_\_\_\_\_ suini. Ogni austriaco e austriaca consuma in media (3) \_\_\_\_\_ di carne suina. Il 97% della carne proviene da allevamenti (4) \_\_\_\_\_. Questo, per gli animali significa, tra le altre cose: (5) \_\_\_\_\_ e (6) \_\_\_\_\_.

Dal momento che (7) \_\_\_\_\_ provoca grandi sofferenze agli animali, queste dovranno essere bandite entro il 2040. Per le stalle nuove questo vale già dal 2023. La

(8) \_\_\_\_\_ prescrive, tra le altre cose, anche: (9) \_\_\_\_\_, (10) \_\_\_\_\_, (11) \_\_\_\_\_.

Le scrofe possono essere tenute in (12) \_\_\_\_\_ per un massimo di dieci giorni durante il periodo di inseminazione. Devono avere inoltre a disposizione spazio di 65x190 centimetri. 5 giorni prima del parto, così come durante l'allattamento, le scrofe possono essere tenute in (13) \_\_\_\_\_. Sono prescritti solo con una dimensione minima di quattro metri quadrati. Tuttavia, un terzo del pavimento deve essere chiuso.



### Elenco delle parole

Box individuali - 34 kg - Pavimenti a doghe piene (2 volte) - convenzionale - 2,79 milioni - 5,12 milioni - 1° ordinanza sull'allevamento animale - recinti per i suinetti - castrazione senza anestesia - sufficiente aerazione - assenza di rumori persistenti - legatura vietata

# ***Allevamenti di suini da ingrasso convenzionali***

Nella prima ordinanza austriaca sulla zootecnia (che regola l'allevamento degli animali da allevamento), i suini da ingrasso sono definiti come suini dall'età di dieci settimane fino alla macellazione. In Austria, il 97% di tutti i suini allevati è allevato in modo convenzionale (il 3% è allevato in modo biologico), il che significa che la maggior parte di essi è allevata su pavimenti di cemento completamente a doghe. Non hanno lettiere né accesso all'esterno. Lo spazio minimo che deve avere un suino da ingrasso allevato in modo convenzionale è regolato in base al peso. Un suino da ingrasso di 20 chilogrammi ha a disposizione 0,2 metri quadrati, un suino di 110 chilogrammi 0,8 metri quadrati. Quando i suini sono allevati su pavimenti a doghe, la larghezza massima delle doghe è fissata a 18 millimetri e la larghezza minima della pedata a 80 millimetri. Anche le dimensioni minime delle postazioni di alimentazione sono regolamentate: da dodici a 33 centimetri, a seconda del peso. I suini da ingrasso maschi vengono castrati senza anestesia, ma è obbligatorio l'uso di antidolorifici. La mozzatura di routine della coda per prevenire i morsi della coda non è consentita, ma è comunque spesso praticata.

Gli allevamenti che agganciano le code dei suini da ingrasso devono, in consultazione con il veterinario, attuare misure adeguate (opportunità di lavoro, spazio disponibile, eventi rilevanti per il benessere degli animali) per consentire di tenere i suini con le code intatte. Devono tenere un registro di queste misure e dei casi di morsicatura della coda e delle orecchie. Se si allevano più di 200 suini da ingrasso, un veterinario deve valutare e documentare le condizioni di stabulazione due volte l'anno.

## **Fonti**

<https://www.landschafttleben.at/lebensmittel/schwein>

<https://www.ris.bka.gv.at>

[/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820](https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820)

[https://www.tierschutzkonform.at/nutztiere/handbuecher-checklisten/?fwp\\_tierarten=schweine&ssung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820](https://www.tierschutzkonform.at/nutztiere/handbuecher-checklisten/?fwp_tierarten=schweine&ssung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820)



# Testo a buchi: Allevamenti di suini da ingrasso convenzionali

LEGGI IL TESTO E RIEMPI GLI SPAZI VUOTI CON LE PAROLE SOTTOSTANTI

Le modalità di allevamento dei suini da ingrasso in Austria sono disciplinate dal (1) \_\_\_\_\_ .

Un maiale è considerato da ingrasso a partire dall'età di

(2) \_\_\_\_\_. La maggior parte dei suini in Austria è allevata in modo (3) \_\_\_\_\_ e una piccola parte è allevata in modo (4) \_\_\_\_\_ .

Lo spazio a disposizione di un suino da ingrasso allevato in modo convenzionale e la larghezza delle postazioni di alimentazione sono regolati in base al (5) \_\_\_\_\_. Anche la larghezza delle doghe e la superficie calpestabile nei allevamenti su

(6) \_\_\_\_\_ sono regolamentate.

I suini da ingrasso maschi vengono castrati senza (7) \_\_\_\_\_, ma gli (8) \_\_\_\_\_ sono obbligatori. Nel caso di suini da ingrasso con la coda mozzata, è necessario registrare le

(9) \_\_\_\_\_,

(10) \_\_\_\_\_ e gli

(11) \_\_\_\_\_. Se si allevano

più di 200 suini da ingrasso, un veterinario deve valutare le condizioni di allevamento (12) \_\_\_\_\_ l'anno.

## Elenco delle parole

biologico - dieci settimane - 1° regolamento sulla salute degli animali - peso - pavimenti a doghe - anestesia - antidolorifici - due volte - opportunità di impiego - disponibilità di spazio - convenzionale - eventi di benessere animale



# ***Problematiche etiche sugli animali<sup>1</sup>***

Le principali questioni di etica animale riguardano diversi settori → **L'allevamento di animali da reddito, l'uccisione di animali, i test sugli animali in campo cosmetico, medico e militare, l'allevamento di animali in casa e negli zoo.**

## **Allevamenti animali**

L'allevamento intensivo, praticato per motivi di massimizzazione del **profitto**, è **particolarmente problematico** (tuttavia, anche nelle piccole aziende agricole l'allevamento è spesso discutibile).

Gli animali allevati in questo modo vengono spesso osservati:

- Danni alla salute
- Disturbi comportamentali come alta aggressività (es. Mordersi la coda)

Problematici sono anche:

- La mancanza di un allevamento rispettoso degli animali
- La mancanza di un'alimentazione rispettosa degli animali
- Prodotti medici, che a volte vengono utilizzati senza necessità medica (gli antibiotici vengono aggiunti al mangime come misura preventiva).

## **Il problema fondamentale degli allevamenti intensivi:**

Gli **animali** sono intesi principalmente come una **merce** il cui **valore** diventa evidente solo nel **prodotto finale**. Ciò significa che gli animali sono nell'interesse dell'uomo. Gli animali degli allevamenti intensivi sono solitamente considerati **preziosi come merci, ma il loro valore intrinseco è negato**, non hanno "valore in sé".

## **Cosa dovrebbe tenere in conto il consumatore:**

La maggior parte delle forme di allevamento e di trasporto degli animali spesso non rappresenta l'atteggiamento rispettoso della società industriale nei confronti degli animali. I consumatori possono contrastare questa situazione riducendo in qualche modo il consumo di carne e acquistando prodotti provenienti da allevamenti rispettosi degli animali.



## **Fonti**

<sup>1</sup>Vgl. Vorlesung Martin M. Lintner, PTH Brixen 2018.

# ***Problematiche etiche sugli animali<sup>1</sup>***

## **Requisiti etici degli animali e principi di base:**

- Il valore intrinseco degli animali deve essere percepito.
- È necessario un allevamento e un'alimentazione adeguati alla specie, vale a dire che l'uomo deve mostrarsi responsabile nei confronti del bisogno di protezione degli animali.
- Occorre evitare sofferenze inutili
- L'argomento ecologico deve essere preso in considerazione → Il punto è che chi consuma carne consuma fondamentalmente più energia di chi integra più alimenti vegetali nella propria dieta. Motivo di ciò → Per la produzione di carne, è necessario somministrare molto cibo vegetale, che fondamentalmente anche gli esseri umani potrebbero consumare. In altre parole, molte più persone potrebbero essere nutrite da ciò che l'animale mangia e beve piuttosto che da un solo animale come fonte di cibo.
- L'allevamento intensivo di animali produce CO<sub>2</sub> in quantità così elevate da avere un impatto sull'effetto serra.
- Sarebbe meglio per la salute umana consumare meno carne. Questo potrebbe anche contrastare l'allevamento intensivo.

## **Differenza fra valore, valore intrinseco e dignità**

**Valore strumentale** → è determinato da qualcosa. Ad esempio, il computer ha un valore.

**Dignità** → è la capacità di autodeterminazione morale ed è comunemente riservata agli esseri umani.

**Valore intrinseco** → Dare a ogni essere un valore intrinseco significa non vederlo solo come un mezzo: Il valore di questo essere non dipende solo dal suo valore di utilità.

## **Fonti**

<sup>1</sup>Vgl. Vorlesung Martin M. Lintner, PTH Brixen 2018.



## ***Compito: Lavoro sugli allevamenti animali***

LEGGI ATTENTAMENTE IL TESTO E RISPONDI INDIVIDUALMENTE ALLE DOMANDE SCRITTE.

- 1) Cosa si può osservare spesso negli animali allevati come bestiame negli allevamenti intensivi?
  
- 2) Perché l'allevamento intensivo, praticato per ragioni di massimizzazione del profitto, è problematico?
  
- 3) Qual è il problema fondamentale dell'allevamento intensivo?
  
- 4) Cosa deve considerare il consumatore?
  
- 5) Elencare almeno 4 esigenze etiche degli animali e i principi fondamentali!



# **“Che maiale!”**

## ***Un tour contemplativo, allegro e culinario sul maiale nel passato e nel presente***

**(di Armin Mairhofer, cuoco)**

Il maiale domestico, derivato dal cinghiale, accompagna fedelmente l'uomo da circa 12.000 anni ed è quindi uno degli animali domestici più antichi in assoluto. Facile da allevare, modesto e versatile fornitore di cibo e onnivoro, ha garantito la sopravvivenza di quasi tutta la razza umana, non solo in tempi di necessità e di guerra.

Da un lato, è un protagonista importante e popolare dei nostri menu in tutta Europa, in Germania, Francia, Spagna, Austria e Italia. Tuttavia, nella cucina della monarchia austro-ungarica ha uno status piuttosto materno, segno che l'antica e antica cucina viennese si basava effettivamente sulla carne di manzo e di vitello. Tuttavia, i 31.000 allevamenti di suini austriaci, che rappresentano solo il 2% del volume di produzione totale dell'UE, hanno un mercato relativamente gestibile da rifornire con 3 milioni di suini.

D'altra parte, la carne di maiale in questo Paese, sotto forma di speck altoatesino, plasma l'immagine culinaria del nostro Paese e, come prosciutto allo speck, viene venduta sui banchi non meno di 6 milioni di volte all'anno, un'enormità.

La situazione è simile in Germania, dove le costine e gli stinchi di maiale, il succoso arrosto di maiale dal collo o il famoso arrosto in crosta bavarese dai quarti posteriori degli animali, così come il maialino da latte svevo-haellese e le salsicce di tutti i tipi sono molto popolari e consumati in grandi quantità.

Un'ampia varietà di prosciutti crudi, cotti e affumicati gode di grande popolarità in tutta Europa.

In primis il prosciutto crudo di Parma, il Pata Negra spagnolo da maiale Duroc alimentato a ghianda, il famoso San Daniele e il "prosciutto di Sauris" prodotto in un'isola linguistica austro-tedesca nella regione Friuli-Venezia Giulia e quindi tipicamente leggermente affumicato, così come la coppa ricavata dal collo, la Njeguska Prsuta del Montenegro, stagionata e leggermente affumicata all'aria fresca di montagna e di mare, il Guanciale, il salame ungherese e il famoso "Lardo di Colonata", una pancetta bianca ottenuta dall'antica razza "Cinta Senese", conservata con sale ed erbe aromatiche in nobili casse di marmo di Carrara, un nobile mito epicureo.

Il taglio imperiale a fibra finissima, che non viene utilizzato per la produzione di pancetta, fornisce un'eccellente carne di cotoletta e il pezzo più tenero dell'animale, il filetto soddisfa il palato di tutti i buongustai in Svizzera quando viene servito come medaglione in una vellutata e gustosissima salsa di spugnole. Allo stesso modo, la "Costoletta alla milanese", una succosa cotoletta tagliata a un dito di spessore dalla lonza di maiale e ricoperta da una fitta impanatura croccante, vero e proprio predecessore della Schnitzel viennese, famosa in tutto il mondo, è una specialità che ancora oggi è difficile da battere in termini di raffinatezza e caparbietà.

In ogni caso, vengono utilizzate quasi tutte le parti dell'animale, come la rete di maiale ottenuta dalla pelle della pancia che, con la sua consistenza vaporosa, riveste ogni raffinata crepinetta, o anche la vescica di maiale, che ha permesso a un piatto preparato in essa di diventare l'immortale biglietto da visita del grande pioniere della cucina francese Paul Bocuse. Lo strutto di maiale viene utilizzato anche per raffinare l'impasto di varie focacce, come la piadina o la tigella, e un po' di macinato di maiale aggiunge sapore e carattere a un sugo alla bolognese.

Nello spirito della sostenibilità, vengono prodotti e utilizzati in modo olistico i seguenti prodotti: la coscia di maiale nota in Germania come Eisbein, etimologicamente derivata dall'osso dello stinco di maiale un tempo usato per il pattinaggio, e il piedino di maiale noto in Italia come cotechino e zampone, ripieno di ogni tipo di carne di maiale e tradizionalmente servito con le lenticchie a cavallo dell'anno, non solo simboleggia la felicità e la prosperità in questo Paese, ma è stato definito, nella mia interpretazione con ostriche alla viennese, spinaci selvatici e mirtilli rossi marinati, dalla rinomata guida gastronomica Gault Millau come un calcio negli stinchi che non si dimentica facilmente, e come caleidoscopio di sapori è stato premiato con 4 su 5 toques.

Nella cucina partenopea, le orecchie di maiale e la trippa bollite come "Trippa, Nervetti e Frattaglie di maiale", raffinate con olio d'oliva e succo di limone, sono ancora molto popolari come cibo di strada nei vicoli di Napoli. Allo stesso modo, nell'Italia meridionale, soprattutto durante la stagione prenatalizia e della tradizionale macellazione del maiale, con il sangue di maiale e il cioccolato si prepara un dolce universalmente noto come "sanguinaccio".

Nella cucina casalinga tradizionale altoatesina sono molto apprezzati i Hirnpofesen (parti del cervello cucinato) e soprattutto il Surfleisch e il Selchkarree prodotti nel periodo del Törggele, così come le salsicce di casa e i sanguinacci, conosciuti in Francia con il nome di boudin noir, l'andouillette ricavata dalle interiora del maiale o la sua controparte calabrese, la "Nduja", o ancora le Pottsuse tedesche e le Verhackerte austriache, che sono prelibatezze ricercate dai buongustai.

Grazie al moderno processo di cottura a bassa temperatura, anche la pancia di maiale, altrimenti considerata il terzo taglio, ha trovato spazio nelle cucine stellate di tutto il mondo con la sua consistenza morbida come il burro e croccante.

Del resto, oltre alla preparazione dei gustosissimi ciccioli e grammel, il grasso o flomen veniva usato anticamente a scopo terapeutico per i raffreddori: si faceva un corpetto con due strati di carta velina spalmata di grasso di maiale e forata più volte con un ago, lo si stendeva sul petto per tutta la notte e oggi è sopravvissuto solo come ricordo d'infanzia di un tempo semplice ma spensierato.

In Piemonte, i maiali forniscono servizi preziosi per trovare gli ambiti e nobili tartufi che crescono sottoterra.  
tartufi.

Inoltre, la pelle e le ossa del maiale sono utilizzate per produrre cuoio, gelatina e colla, e le setole sono usate per fare spazzole.

Infine, per essere un maiale, non bisogna essere un maiale.

## ***Compito: “Che maiale!”***

RISPONDI INDIVIDUALMENTE ALLE SEGUENTI DOMANDE:

- Descrivete l'allevamento dei maiali nella storia dell'umanità, le diverse culture e paesi e il rispettivo valore culinario. Che cosa corrisponde legittimamente a un'alimentazione sostenibile e che cosa è solo lusso?
- Invece di due volte a settimana, dovremmo consumare carne di maiale e i suoi derivati solo una volta ogni due settimane. Quali prodotti diversi utilizzereste a tale scopo e in quali quantità?
- Pensate a come potreste suddividere e ottimizzare il vostro consumo di carne nel corso di un anno, in modo che alla fine abbiate utilizzato un animale nel modo più olistico possibile.

# Trasporto dei suini

Prima che i suini vengano caricati su un veicolo per il trasporto, gli animali devono soddisfare i seguenti criteri. Devono essere in grado di muoversi senza dolore o assistenza. Animali feriti, malati, fortemente gravidi o nella prima settimana dopo il parto non sono idonei al trasporto. Il/la conducente deve essere in possesso di un certificato di idoneità che autorizzi al trasporto di animali. Il conducente deve sempre portare con sé i documenti di trasporto degli animali e il certificato di idoneità.

## Criteri del mezzo di trasporto:

- Viene garantita una sufficiente fornitura di aria fresca
- Viene garantita una fornitura di luce sufficiente
- Facile da pulire e disinfettare
- Contrassegnato come trasporto di animali
- Protezione da condizioni atmosferiche estreme
- Superfici del pavimento antiscivolo
- Spazio adeguato alla specie animale

## Gestione dei capi:

È vietato,

- colpire o prendere a calci gli animali
- utilizzare strumenti con estremità appuntite
- esercitare pressione sulle parti sensibili del corpo
- Tirare gli animali per le orecchie, le zampe o la coda

## Durata del trasporto:

- In caso di trasporto su territorio nazionale o all'estero verso uno stato confinante membro dell'Unione Europea, possono essere utilizzati mezzi di trasporto stradale per i quali sono consentite semplificazioni ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1/2005. se è garantito che la destinazione finale possa essere raggiunta in un massimo di dieci ore.
- Requisiti internazionali
  1. Trasporto a breve distanza = fino a 65 km e massimo otto ore compreso carico e scarico
  2. Trasporto a lunga distanza = più di 8 ore e massimo 24 ore (l'acqua deve essere **sempre disponibile!**)



## **Fonti**

- Tierschutz macht Schule; Nutztiere <https://www.tierschutzmachtschule.at/>
- Tiertransportvorschriften Österreich <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20005398>

# ***Transport of pigs***

Before pigs are loaded into a vehicle for transport, the following criteria must apply to the animals. They must be able to move without pain or assistance. Injured, sick, heavily pregnant, or animals one week after giving birth are not eligible for transport.

The driver must have a certificate of competency authorizing him or her to transport animals. The driver must at all times carry the animal's transport documents and certificate of competence.

## Criteria of the transport vehicle:

- Sufficient fresh air supply guaranteed
- Sufficient light supply guaranteed
- Easy to clean and disinfect
- Marked as animal transport
- Protection against extreme weather conditions
- Non-slip floor surfaces
- Space appropriate for the type of animal

## Handling the animals:

The following acts are forbidden:

- hitting or kicking the animals
- to use prods with pointed ends
- to exert pressure on sensitive parts of the body
- pulling animals by their ears, legs or tails.

## Duration of transport:

- In the case of transport within the country or from the country to a neighbouring Member State of the European Union, means of road transport for which facilitations are permitted in accordance with Article 18 (4) of Regulation (EC) No. 1/2005 may be used if it is ensured that the last destination can be reached in a maximum of ten hours.
- International transport
  - 1.Short-distance transports = up to 65 km und max. eight hours including loading and unloading
  - 2.Long-distance transports = more than 8 hours and max. 24 hours (water must be **available at all times!**)



## **Sources**

- Tierschutz macht Schule; Nutztiere <https://www.tierschutzmachtschule.at/>
- Tiertransportvorschriften Österreich <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20005398>

# Suchsel: Transport of pigs

FIND THE HIDDEN WORDS IN THE PUZZLE

E	C	N	E	T	E	P	M	O	C	F	O	E	T	A	C	I	F	I	T	R	E	C	O	O
A	S	V	N	M	C	?	O	W	H	S	B	F	U	T	E	Y	J	H	D	A	O	Y	U	F
V	M	N	J	P	Q	L	U	V	P	G	P	U	P	R	K	I	V	A	A	M	M	M	N	E
N	C	T	S	P	L	O	N	G	Y	G	T	Q	I	O	P	U	J	Z	O	X	R	I	F	M
D	T	I	J	T	T	N	C	H	P	L	L	K	V	P	T	N	O	V	I	Y	K	N	T	H
U	H	T	L	H	G	G	P	C	U	J	J	W	T	S	S	Z	U	U	F	T	W	N	V	E
I	X	C	O	C	I	D	U	C	R	Z	X	J	E	N	T	A	Y	Z	M	N	N	E	O	E
K	X	Y	S	P	P	I	I	B	X	R	P	B	Y	A	N	Y	S	V	Z	I	E	R	V	I
R	F	L	S	C	G	S	D	L	Q	O	I	Y	M	R	E	D	R	U	O	A	J	A	D	N
D	G	O	R	N	N	T	S	I	U	O	G	Z	F	T	M	A	N	Y	R	Y	P	S	Q	U
S	I	C	Z	L	I	A	H	A	H	T	D	B	E	F	U	U	R	N	H	U	S	R	B	R
U	O	K	S	N	N	N	P	D	D	M	L	I	S	O	C	W	U	E	I	C	R	V	J	M
R	O	U	S	G	E	C	N	D	I	E	R	U	Z	N	O	J	U	B	F	W	N	F	K	T
D	R	K	B	S	T	E	A	K	G	X	V	N	H	O	D	P	I	L	T	H	V	A	C	Y
B	J	W	T	Z	T	T	N	E	C	E	D	D	S	I	T	U	K	H	V	Q	J	O	W	A
O	I	Q	O	J	A	R	Q	E	P	A	B	V	Q	T	R	F	E	E	R	L	B	D	F	X
N	Q	R	S	A	F	A	D	S	C	P	F	T	E	A	O	E	H	I	K	N	Z	L	E	V
Q	D	G	U	A	A	N	O	L	F	U	G	E	H	R	P	C	X	B	B	I	U	Z	F	I
C	A	J	Y	M	T	S	C	A	F	Y	L	P	P	U	S	R	I	A	H	S	E	R	F	I
P	I	Z	S	W	W	P	R	K	G	E	A	X	D	D	N	C	W	F	H	O	X	I	N	F
O	A	H	N	I	N	O	A	R	V	V	O	V	C	R	A	H	P	Q	U	E	F	B	R	O
O	H	O	I	L	H	R	W	S	X	O	G	I	X	C	R	W	R	K	C	D	H	I	E	D
E	A	X	S	C	Q	T	K	Z	M	R	S	H	S	D	T	L	O	C	U	S	S	L	H	R
H	T	R	O	P	S	N	A	R	T	E	C	N	A	T	S	I	D	T	R	O	H	S	?	?
R	F	G	W	F	F	A	E	K	E	U	X	M	I	D	M	W	S	E	T	C	X	Y	S	Z

**These words are hidden:**

TRANSPORT DOCUMENTS - LONG DISTANCE TRANSPORT  
 FATTENING PIG - PRODS - FRESH AIR SUPPLY  
 CERTIFICATE OF COMPETENCE - SHORT DISTANCE TRANSPORT  
 DURATION OF TRANSPORT



# ***Produzione di carne***

Con il termine “produzione di carne” si intende la macellazione in senso stretto. La macellazione è l'uccisione di un animale a scopo di produzione alimentare mediante prelievo di sangue dopo che è stato stordito. Gli animali vengono macellati per il consumo umano fin dalla preistoria. Tuttavia, la percezione della macellazione da parte della società è cambiata in modo significativo. Poiché la carne è sempre stata molto apprezzata da molti popoli, la macellazione è stata a lungo celebrata come qualcosa di speciale. Oggigiorno i macelli sono in gran parte scomparsi dalla vita pubblica e il processo di macellazione viene ignorato dalla maggior parte delle persone.

## **Macellazione**

La macellazione è una fase molto critica della produzione di carne, poiché gli animali da allevamento sono creature sensibili come noi umani.

Pertanto, si dovrebbe macellare in modo:

- rispettoso
- veloce
- sicuro.

## **Anestesia**

Gli animali vengono abbattuti solo dopo un efficace stordimento secondo le seguenti procedure e i requisiti specifici relativi all'uso di tali procedure. La mancanza di percezione e di insensibilità deve durare fino alla morte dell'animale. Per le procedure che non comportano la morte immediata (di seguito: "anestesia semplice"), una procedura fatale, come ad es. il sanguinamento indotto.

### Dardo:

Quando viene sparato un dardo, un percussore distrugge il cervello e l'animale rimane stordito da una grave commozione cerebrale, sovrappressione nella camera cerebrale e distruzione di singole parti del cervello. Il cervelletto rimane inalterato, consentendo alla circolazione sanguigna e all'attività cardiaca di continuare.

Critiche: punto del colpo, separazione dal gregge.

### Elettrostordimento:

Viene utilizzato principalmente per stordire maiali e pecore. La corrente scorre attraverso il cervello e dirige tutti gli impulsi elettrici in un'unica direzione. Ciò provoca un'immediata perdita di coscienza, accompagnata da un attacco epilettico. L'effetto anestetico svanisce dopo soli 30 secondi. Durante l'incoscienza deve avvenire il drenaggio del sangue, altrimenti l'animale si sveglia di nuovo. A seconda della specie animale vengono prescritte diverse intensità di corrente minime.

Critiche: punto di stordimento, separazione dalla mandria.

### Monossido di carbonio:

A causa degli elevati costi di acquisto e del grande impegno tecnico, questo tipo di stordimento viene effettuato solo in macelli molto grandi. Di solito solo i maiali vengono storditi con l'anidride carbonica. Attraverso una "carrucola" gli animali entrano in una fossa piena di anidride carbonica (ca. 80% di grado di saturazione). A seconda della durata e della concentrazione in questo ambiente gassoso, l'incoscienza dura da uno a due minuti, il che significa che il sangue deve essere prelevato entro questo periodo di tempo.

Critiche: Periodo di tempo fino allo stato di incoscienza, attacco iniziale simile al soffocamento, nessun controllo/monitoraggio possibile degli animali durante lo stordimento perché non visibili.

Completamento: Attualmente esistono diversi studi scientifici sullo stordimento dei suini da macello con elio e i primi studi dimostrano che gli animali subiscono meno stress rispetto alla CO<sub>2</sub> e non mostrano reazioni avverse.

### **Dissanguamento**

Il prelievo del sangue deve iniziare immediatamente dopo lo stordimento riuscito, in modo che gli animali da macello non sentano più alcun dolore. Il massimo grado di sanguinamento si ottiene con l'animale impiccato, poiché un taglio o una ferita sanguinante adeguati fanno sì che il sangue fuoriesca dalle arterie coronarie a causa della pressione. L'emorragia fa sì che gli animali vengano uccisi immediatamente. Con la corretta apertura delle due arterie carotidi, l'afflusso di sangue al cervello viene interrotto. Dopo un breve periodo, durante l'anestesia, a causa della mancanza di apporto di ossigeno nel cervello, si verifica il coma, la cosiddetta morte cerebrale.

Il sanguinamento viene effettuato tramite:

- fendente al petto
- fendente alla gola
- taglio della gola

Quanto più accuratamente e completamente la carcassa di un animale viene dissanguata e quanto più igienico viene eseguito il processo di dissanguamento, tanto maggiore sarà la qualità e la durata di conservazione della carne.



## **Buone pratiche - Good Practices**

### Macellazione in prossimità del maso

La macellazione vicino al maso è regolata fin nei minimi dettagli dalla legge altoatesina. Con un'unità di macellazione mobile, l'animale al pascolo viene stordito dopo essere stato fissato con una pistola a proiettile captivo e trascinato su un carro con un dispositivo per il dissanguamento in posizione inclinata. Entro due ore l'animale deve essere portato al macello, dove si svolgono tutte le fasi successive del lavoro. Di conseguenza, l'animale è ampiamente protetto dallo "stress da macellazione".

Fino ad oggi questa descrizione si applica principalmente alla macellazione dei bovini, ma si sta lavorando intensamente anche su un'applicazione per i suini. Secondo la circolare n° 6 del 26 maggio 2017 del Servizio veterinario statale (Alto Adige) i suini possono essere macellati. La procedura è già in fase di sperimentazione in Germania e Austria.

### Macellazione al pascolo

I termini macellazione in prossimità dell'azienda agricola e macellazione al pascolo sono spesso usati in modo intercambiabile. In Alto Adige, tuttavia, la macellazione al pascolo non è ancora consentita di routine perché l'animale viene stordito o ucciso con un proiettile libero. La macellazione al pascolo è attualmente consentita in Baviera e Svizzera.



## **Fonti**

<https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/animal-welfare-slaughter>  
[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei\\_schlachtung](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei_schlachtung)  
<https://www.tierschutzbund.de/information/hintergrund/landwirtschaft/schlachten/>  
<https://www.fleischglueck.de/magazin/weideschuss/>  
Eine Schlachtung mit Achtung | Pur Südtirol® (pursuedtirol.com)

## ***Compito: Produzione di carne***

RICERCA, RIFLETTI E RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1.) Le macellazioni rituali fanno ripetutamente notizia. Cosa sono le macellazioni rituali e sono consentite? Regolamento sulla ricerca (CE) n. 1099/2009, articolo 2, articolo 4

2.) A molte persone piace ignorare il fatto che mangiare carne significa togliere la vita a un animale. Come cambierebbero il comportamento di acquisto e le abitudini alimentari se le persone potessero assistere al processo di macellazione?

3.) La macellazione degli animali è sempre complicata. Perché macellare non è la stessa cosa che uccidere? Uccide un contadino quando coltiva il campo e coltiva la terra, animali o "semplici" esseri viventi. Ricerca e discuti nel gruppo.



***Fai le tue ricerche qui ...***

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:DE:PDF>

## **Compito: Qualità della carne - carne di qualità**

1. RISPONDI ALLE DOMANDE INDIVIDUALMENTE!

Cosa significa per te „qualità“ in generale?

Che differenza c'è fra „qualità della carne“ e „carne di qualità“!

Stai mangiando una bistecca al ristorante. Cosa contraddistingue una carne di alta qualità?

2. SCAMBIA IL LAVORO CON UN/A PARTNER. RICONTRI DELLE DIFFERENZE?  
CI SONO STATE DELLE DIFFICOLTÀ?

3. DISCUTETE NELLA CLASSE, PER QUALE MOTIVO LA “QUALITÀ” È  
UN CONCETTO COSÌ DIFFICILMENTE DEFINIBILE?

# Qualità della carne - carne di qualità

Il concetto di "qualità" ha due significati principali della lingua quotidiana:

- Qualità è definibile come una **caratteristica**. La qualità è uguale per ogni osservatore, può essere descritta con precisione. La qualità della carne, ad esempio, può essere descritta dalle proprietà e dalle caratteristiche oggettivamente accertabili della carne, i cosiddetti fattori di qualità.
- Nel linguaggio comune, la qualità è associata a una valutazione positiva. In questo caso, qualità significa bontà. Il termine "carne di qualità" significa carne molto buona. Si tratta di una valutazione **personale** che non può essere misurata oggettivamente.

Le proprietà e le **caratteristiche oggettivamente accertabili** della carne comprendono:

- proprietà sensoriali (odore, sapore, aspetto, colore, spalmabilità, essiccazione, marmorizzazione, succosità, ...)
- proprietà nutrizionali (ingredienti, valore gustativo, valore salutistico, ...)
- proprietà tecnologiche (possibili usi, resistenza al taglio, resa, ...)
- caratteristiche igieniche (microrganismi, pulizia durante la lavorazione, ...)

In effetti, la qualità della carne è influenzata dai seguenti fattori:

- Età: più è vecchia, più la carne è soda e dura.
- Razza: le razze da carne producono una carne tenera con un'ampia massa muscolare.
- Allevamento: il maggior movimento degli animali al pascolo tende a produrre strutture muscolari più solide rispetto all'ingrasso al chiuso.
- Alimentazione: i mangimi concentrati producono una formazione muscolare più rapida e maggiore rispetto ai mangimi a base di erba o fieno. Nell'ultimo periodo dell'ingrasso non si devono utilizzare in nessun caso foraggi verdi, scarti di frutta e residui di alimenti pressati, farine di pesce, scarti di cucina, insilati verdi e simili. Questi mangimi possono compromettere la qualità della carne e del grasso (ingiallimento, fanghiglia, acquosità, alterazioni dell'odore e del sapore, ecc.)
- Macellazione: trasporto breve e delicato, macellazione rapida e indolore, igiene estrema con successivo raffreddamento rapido riducono il carico di germi.
- Frollatura: a seconda dell'uso, fino a tre settimane, permette di ottenere una carne più tenera e aromatica.
- Taglio: sezioni muscolari uniformi consentono tempi di cottura uniformi, tenerezza uniforme.



## Fonti

Latz N.: Fleischerei heute in Lernfeldern, 4. Auflage, Dr. Felix Büchner - Handwerk und Technik, Hamburg 2015

# **Qualità della carne - carne di qualità**

Purtroppo, le esigenze dei clienti in termini di qualità della carne (soggettive) non sempre coincidono con i fattori che influenzano la qualità della carne (oggettivi). I consumatori desiderano soprattutto una carne fresca e magra, tenera e succosa. Allo stesso tempo, gli animali devono poter godere di una buona vita, con ampi spazi all'aperto (esercizio fisico), con un'alimentazione adeguata alla specie (estensiva, cioè lenta), di conseguenza gli animali invecchiano fino alla macellazione e sono quindi più sodi o più duri da mordere.

Sarebbe facile se gli animali ben tenuti avessero prestazioni migliori in tutte le caratteristiche sensoriali. Purtroppo non è così. A causa dei numerosi fattori che influenzano la qualità della carne, la valutazione oggettiva è sempre un compromesso di approcci diversi.

## **Marchi di carne e progetti Bio**

Nei programmi per la carne di marca, i produttori di carne si sottopongono volontariamente a determinati requisiti. L'obiettivo di questi programmi è differenziarsi dalla concorrenza e aumentare i ricavi delle vendite.

Le caratteristiche principali della carne con marchio sono:

- Designazione legalmente protetta
- Qualità costante
- Buon riconoscimento da parte dei consumatori

Le diciture "Bio" e "Öko" sono denominazioni di prodotto protette e possono essere utilizzate solo se la produzione o la fabbricazione del prodotto è controllata da un organismo di controllo biologico autorizzato in conformità alla legislazione dell'UE.



Marchio nazionale austriaco per aziende agricole biodinamiche.

EU label Lindenblatt, which must in any case be on all packaged organic products!



Etichetta UE della "Foglia", che deve comunque essere presente su tutti i prodotti biologici confezionati!



Il sigillo biologico in Germania, in quanto marchio registrato, può essere utilizzato insieme al logo biologico dell'UE per l'etichettatura degli alimenti biologici.

Non è possibile fare affermazioni scientifiche generalmente valide sulla migliore qualità della carne rispetto a quella convenzionale.

# ***Il maiale e il suo utilizzo/valorizzazione nell'industria***

<b>Cosa si usa</b>	<b>Cosa succede</b>
80 % dell'animale	... edibile.
Testa, zampe e coda	... vengono esportati in Cina (Prelibatezze).
Cotenna e ossa	... sono utilizzati nell'industria. Ad esempio, come gelatina per dolci o per la produzione di medicinali (capsule, sostituti del sangue e pillole).

Se non si riesce a trovare un acquirente, queste parti vengono inviate alle fabbriche di riciclaggio. Si tratta di sottoprodotti animali che non possono più essere mangiati. Questi sono a loro volta suddivisi in tre categorie: Categoria 1, 2 e 3.

Categoria 3: La maggior parte delle parti non vendute viene trasformata in farina proteica e grasso animale. Grasso animale > mangime per animali, Farina proteica > mangime per animali - non più consentita per gli animali da allevamento dopo la crisi della BSE!

Categoria 2: Suini che muoiono quando sono ancora nella stalla. Per questi prodotti vale lo stesso discorso fatto per la categoria 3, ma non è consentito somministrarli agli animali. Questi prodotti vengono trasformati in fertilizzanti e biodiesel per camion e automobili.

Categoria 1: Queste sono le parti più pericolose. Si tratta di maiali che sono entrati in contatto con sostanze vietate come la diossina. Queste parti devono essere incenerite.

## **Elementi di origine suina**

... Gli elementi di origine suina sono spesso presenti anche dove non ce li aspettiamo.

- Filtri per sigarette: l'emoglobina, una proteina del sangue di maiale, filtra le sostanze nocive.
- Pane: gli aminoacidi del maiale rendono l'impasto più morbido.
- Dentifricio: sotto forma di glicerina ricavata da grassi animali.
- Integratori alimentari: anche gli integratori alimentari possono contenere carne di maiale. Molti produttori nascondono questo fatto dietro il nome criptico di Porcine.

## **Fonti**

Animation: Wie ein Schwein komplett verwertet wird - DER SPIEGEL



# Compito: Il maiale e il suo utilizzo/valorizzazione nell'industria

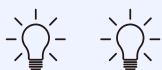
## ESERCIZI CREATIVI SU TRE LIVELLI

### • Livello 1



- 1.1 Cosa sai della valorizzazione del maiale?
- 1.2 Quali sono le parti che vengono vendute in Cina?
- 1.3 A cosa servono le cotenne e le ossa?
- 1.4 Quali parti del maiale troviamo nei nostri supermercati?
- 1.5 Quali maiali non devono essere utilizzati in nessun caso e che fine fanno?

### • Livello 2



- 2.1 Elencare i vantaggi e gli svantaggi dell'uso industriale delle parti di maiale.
- 2.2 Perché esistono diverse categorie di parti di animali?

### • Livello 3



- 3.1 L'industria è molto più avanti dei macellai e dei piccoli allevatori e lavora l'animale al 100%, quindi lavora anche in modo sostenibile, cosa pensi si possa migliorare? Scrivete un saggio di 120-160 parole.

Buon lavoro e buon divertimento!

### Obiettivi e competenze

- La distinzione tra industria e artigianato
- Il trattamento rispettoso della carne
- Ingredienti di origine suina non solo negli alimenti

### **Istruzioni generali sugli esercizi**

- Lavora in modo da non disturbare nessuno e da non essere disturbati da un telefono cellulare o da musica ad alto volume. Questo aiuta l'apprendimento.
- I compiti che devono essere completati per iscritto sono etichettati con un'intestazione adeguata e contrassegnati in modo da poter individuare in seguito le informazioni (data, titolo del supporto, pagina).



# ***Il maiale e il suo utilizzo/valorizzazione nell'industria***

## **Lo sapevi che...?**

Solo circa la metà dell'animale macellato viene utilizzata per il consumo di carne. Soprattutto in Europa, solo alcune parti vengono utilizzate come cibo per l'uomo.

L'altra metà dell'animale ucciso è costituita dai cosiddetti "sottoprodotti". In passato, le persone cercavano di mangiarne il più possibile e il resto veniva utilizzato per altri scopi. Ancora oggi, si trova molto "animale" in tutti i tipi di prodotti.

Spesso non sono più etichettati come ciò che erano una volta nel corpo dell'animale. Ad esempio, molte persone si strofinano il viso con creme idratanti a base di grasso di maiale e di tanto in tanto fanno uno spuntino con qualche gelatina a base di materiale cartilagineo, senza saperlo. Ma l'esercizio che segue mostra perché possiamo entrare in contatto con componenti animali più spesso di quanto pensiamo:

### COLLEGA LE PARTI DELL'ANIMALE CON I SOTTOPRODOTTI!

Setole

Intestino

Intestino

Cartilagine e ossa (gelatina)

Grasso, Cartilagine, ossa, pelle (collagene)

Unghioni

Cuore

Tendini, carne, interiora

Acidi grassi

Sangue suino

Residui vari della macellazione

Occhi, cervello

Ossa e cotenna

Cibo per animali

Spazzole

Ammorbidente

"Extrawurst"

Produzione di vino

Filtri per sigarette

Shampoo per capelli

Pelle per Würstel

Orsetti gommosi

Creme per la pelle, trucchi e rossetto

Parti sostitutive per cuore umano

Scope

Corde per strumenti musicali



### ***Soluzione***

Puoi trovare la soluzione nella parte della soluzione.



# ***Il maiale e il suo utilizzo/valorizzazione nell'industria***

## **Alternative**

Nella rubrica „Lo sapevi che...” si tratta di sottoprodotti della macellazione.

I prodotti di origine animale sono utilizzati in quasi tutti gli ambiti della nostra vita. Spesso non ne siamo nemmeno consapevoli: ad esempio, gli ingredienti dell'ammorbidente non sono elencati come scarti di macellazione, ma come tensioattivi cationici, e la parola "lardo" si trova raramente sulle bottiglie degli shampoo per capelli.

Osserva da vicino!



<https://de.vecteezy.com/vektorkunst/1370010-hande-halten-leere-protestschilder>

Grazie all'impegno di molte persone attente, è sempre più evidente quanto materiale di origine animale si nasconda nella nostra vita quotidiana.

PUNTO DI RACCOLTA! DISCUTI CON IL TUO GRUPPO SU COME SCOPRIRE CHE QUALCOSA È STATO PRODOTTO SENZA L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE

- Sulla c\_\_\_\_\_e è scritto:  
"S\_\_a i\_\_\_\_\_i di o\_\_\_\_\_e a\_\_\_\_\_e."
- Un prodotto è v\_\_\_\_\_o.
- L'ammorbidente è privo di t\_\_\_\_\_i.
- Il make-up è stato prodotto senza i\_\_\_\_\_i a\_\_\_\_\_i e senza t\_\_t  
sugli a\_\_\_\_\_i.
- \_\_\_\_\_ (risposta propria)
- \_\_\_\_\_ (risposta propria)



## ***Consumo di prodotti di origine animale?***

A differenza degli scarti di macellazione, gli alimenti di origine animale come la carne, le uova, il latte - e talvolta i latticini - devono essere etichettati con informazioni su come è vissuto l'animale. Nel capitolo "Etichette" troverete una guida alla giungla dei marchi di qualità!

# ***Il marchio ombrello e marchio qualità “Alto Adige/Südtirol”***

"Qualità Alto Adige/Qualität Südtirol" è un marchio di qualità, cioè si applica a beni e servizi molto diversi tra loro e indica che un prodotto ha un **alto livello di qualità**.

Quando si parla di cibo, troviamo questo segno solo sui prodotti che provengono o vengono lavorati in Alto Adige.

Inoltre, solo prodotti con marchio IGP, DOP e DOC possono avere anche la dicitura "Südtirol".



Questo marchio di qualità comunica e garantisce ai **consumatori** l'origine altoatesina e segue **criteri di produzione molto rigidi**. Per garantire che questi criteri siano soddisfatti, i prodotti vengono controllati regolarmente da organismi di controllo indipendenti.

## **Chi può utilizzare il marchio?**

Il marchio di qualità altoatesino può essere utilizzato per prodotti alimentari, artigianali e di servizio che abbiano uno standard elevato e rispettino le regole del disciplinare (<https://www.qualita-altoadige.com/it/downloads.html>). I produttori ricevono regolari visite di ispezione durante la produzione e la lavorazione.

## **Carne dell'Alto Adige**

Dal 2010 la carne bovina altoatesina può portare il marchio di qualità altoatesino, sottoposta a criteri di allevamento e macellazione molto rigidi. Questa possibilità esiste per la carne di maiale dal 2014.

## ***Requirement for meat***

[www.qualitaetsuedtirol.com/media/fef7d72f-4c40-4fa2-bc0b-0825b4ed8909/qz-sued-pflichtenheft-fleisch-dekret-21152-2018.pdf](http://www.qualitaetsuedtirol.com/media/fef7d72f-4c40-4fa2-bc0b-0825b4ed8909/qz-sued-pflichtenheft-fleisch-dekret-21152-2018.pdf)



# ***Il marchio ombrello e marchio qualità “Alto Adige/Südtirol”***

## **Quali sono i principali criteri di qualità?**

- Gli animali sono nati e cresciuti e macellati in Alto Adige
- Gli animali sono nutriti con fieno del maso o mangimi naturali, senza OGM, antibiotici e ormoni
- L'allevamento è attento al benessere dei capi
- Il trasporto al macello può durare al massimo 4 ore
- La macellazione è rapida
- I produttori sono sottoposti a controlli regolari

## **Il marchio di qualità garantisce quindi per i prodotti**

- l'origine altoatesina dei prodotti
- l'utilizzo di metodi di produzione tradizionali
- che la qualità è superiore a quella dei prodotti standard
- che i produttori sono regolarmente controllati
- il rispetto delle caratteristiche del territorio
- che i percorsi di produzione siano brevi

## **Quali prodotti sono promossi?**

Il marchio altoatesino attualmente promuove e tutela 15 gruppi di prodotti, garantendo elevati standard di qualità e provenienza:

- Birra
- Carne
- Erbe e spezie
- Frutta secca
- Grappa
- Latte e latticini
- Miele
- Pane e strudel di mele
- Piccoli frutti e frutta a nocciolo
- Succo di mela
- Aceto di mele
- Uova
- Verdure e patate
- Mele

## **Fonti**

<https://www.qualita-altoadige.com/it/downloads.html>



# Compito: Il marchio ombrello e marchio qualità "Alto Adige/Südtirol"

SCEGLI UN LIVELLO, FAI RICERCHE E RISOLVI I COMPITI

• Livello 1 

1.1 Leggi il seguente testo.  
Rispondi con Vero o Falso.

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1. „Il marchio "Alto Adige" è un marchio ombrello.                  | V | F |
| 2.Si applica solo a prodotti agroalimentari.                        | V | F |
| 3.Solo prodotti IGP, DOP o DOC possono avere il marchio Alto Adige. | V | F |
| 4.criteri di produzione sono molto rigidi.                          | V | F |
| 5.Il marchio promuove e protegge 10 gruppi di prodotti.             | V | F |
| 6.Il marchio per la Carne suina esiste dal 2020.                    | V | F |

1.2. Riscrivi le tre fasi false.

-----

-----

-----

1.3. Riassumi in 50-80 parole la spiegazione sul marchio di qualità Alto Adige.  
Disegna la mappa mentale (mind map) degli argomenti principali.



### **Alla fine del modulo sarete in grado di:**

- spiegare cosa rappresenta il marchio ombrello e marchio di qualità dell'Alto Adige.
- distinguere i prodotti di marca da altri.
- parlare dei vantaggi e degli svantaggi dell'utilizzo di prodotti di marca.

# Compito: Il marchio ombrello e marchio qualità “Alto Adige/Südtirol”

SCEGLI UN LIVELLO, FAI RICERCHE E RISOLVI I COMPITI

- Livello 2  

2.1. Quali sono secondo te i vantaggi e quali possono essere gli svantaggi di utilizzare prodotti con marchio di qualità? Discuti con i tuoi compagni.

Pro	Contro

2.2 Scrivi poi qui sotto il tuo pensiero con i concetti trovati in circa 100 parole.

- Livello 3   

3.1. 1.Cerca informazioni su aziende che lavorano con il marchio di qualità Alto Adige. Spiega a quali controlli sono sottoposte e quali criteri devono seguire.



**Alla fine del modulo sarete in grado di:**

- spiegare cosa rappresenta il marchio ombrello e marchio di qualità dell'Alto Adige.
- distinguere i prodotti di marca da altri.
- parlare dei vantaggi e degli svantaggi dell'utilizzo di prodotti di marca.

# Etichette, contrassegni e marchi di qualità

## CONSEGNE SUL CONTRASSEGNO DI ALIMENTI SU TRE LIVELLI

### • Livello 1

- 1) Secondo il Regolamento UE n. 1169/2011 (Regolamento sulle informazioni sugli alimenti), quali informazioni devono essere riportate sulle confezioni degli alimenti? Elencale.
- 2) Qual è la differenza tra la data di scadenza (BBD) e la data di utilizzo? Spiegalo sinteticamente.
- 3) Quando un prodotto può fregiarsi del "logo biologico UE"?
- 4) Cosa garantiscono ai consumatori i termini "Denominazione di Origine Protetta - DOP" e "Indicazione Geografica Protetta - IGP"?

### • Livello 2

Svolgi una ricerca su almeno quattro diversi marchi che forniscono indicazioni per l'acquisto di carne fresca e confrontali (in forma di tabella). Quale di questi marchi ti convince di più o ti ispira fiducia?

### • Livello 3

Alcuni consumatori criticano il fatto che "nello Speck Alto Adige IGP (Indicazione Geografica Protetta) non c'è quasi più Alto Adige". Cosa c'è di vero in questa affermazione? Svolgi una ricerca e scopri. Riassumi le informazioni più importanti ed esprimi la tua opinione personale in merito con argomenti motivati.

### **Link per la ricerca:**

- [EUR-Lex - 32011R1169 - EN - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)
- [Mindesthaltbarkeitsdatum \(MHD\) ist nicht gleich Verbrauchsdatum | Verbraucherzentrale.de](#)
- [Bio-Kennzeichnung von Lebensmitteln - KVG \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)
- [Geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben \(bml.gv.at\)](#)



# Greenwashing

## Cos'è il Greenwashing?

Diffusione mirata di disinformazione con l'obiettivo di mantenere o creare un'immagine sostenibile/ecologica.

Una strategia in cui le aziende si presentano come più rispettose dell'ambiente di quanto non lo siano in realtà.

## Esempi:

- Un noto negozio di abbigliamento pubblicizza materiali riciclati o cotone biologico. In realtà, questo vale solo per lo 0,6% del contenuto di fibre o per l'1% dell'assortimento > à Immagini/Simboli fuorvianti, mancanza di vincoli legali.
- Il calcestruzzo per l'edilizia è dichiarato ecologico.
- L'associazione birraia austriaca „Braunion“ ha pubblicizzato il suo marchio di birra "Gösser" come neutrale dal punto di vista delle emissioni di CO<sub>2</sub>.

## Marchio verde - perché è fuorviante?

Spesso possiedono sigilli che trasmettono un falso rispetto per l'ambiente; termini come "sostenibilità" o "regionale" non sono né definiti con precisione né protetti.

## Pubblicità chiara?

Evidenziare caratteristiche evidenti o già prescritte dalla legge, come ad esempio la lacca per capelli: pubblicizza l'etichetta "senza CFC" anche se questa sostanza è vietata dalla legge dal 1991.

## Quando ci si può fidare di un sigillo?

Un marchio di qualità non è ancora una prova di qualità, ma solo una prova che sono stati effettuati dei test. Nel caso di marchi affidabili, gli "standard di qualità" (linee guida), i requisiti di certificazione e la frequenza delle ispezioni dovrebbero essere facilmente reperibili, ad esempio su Internet.

L'Unione per la Conservazione della Natura e della Biodiversità (NABU), ad esempio, ha sviluppato un'app con la quale è possibile fotografare i prodotti e i sigilli desiderati e vedere immediatamente cosa significa realmente il sigillo (vedi riquadro qui sotto). Controllo tramite il progetto "Seal Clarity" del governo federale (vedi riquadro qui sotto).

## Fonti

[NABU Siegel-Check - Informationen zu Logos und Label für umweltfreundliche Lebensmittel Siegelklarheit](#)



# ***Greenwashing***

## **Cosa puoi fare tu?**

- Ottenere maggiori informazioni e condividerle
- Segnalare al Centro per i consumatori le pubblicità/le pubblicità strane.
- Utilizzare i beni di consumo il più a lungo possibile
- Acquistare prodotti di seconda mano
- Acquistare prodotti durevoli
- Riparare piuttosto che sostituire
- Vivere in modo più frugale
- Non buttare via il cibo
- Evitare i prodotti usa e getta
- Separare correttamente i rifiuti
- Incoraggiare le altre persone a vivere in modo più sostenibile
- Mettere in discussione le cose - essere critici
- Non acquistare da aziende di cui è stato dimostrato il greenwashing
- Non acquistate prodotti con sigilli dubbi (usate l'app!)
- Non credere sempre a tutto - essere scettici



## **Fonti**

<https://www.quarks.de/umwelt/klimawandel/darum-ist-greenwashing-ein-problem/>  
<https://www.corpwatch.org/article/greenwash-fact-sheet>  
<https://www.geo.de/natur/nachhaltigkeit/4538-rtkl-greenwashing-greenwashing-gruenes-maentelchen-fuer-schwarze-schafe>



## ***Compito: Greenwashing***

RISOLVI I COMPITI NEL LAVORO INDIVIDUALE:

- Indicare almeno tre esempi di greenwashing nel proprio Paese.
- Citare almeno tre etichette affidabili per la maggior parte dei consumatori.
- Cosa puoi fare personalmente? Discutine con i tuoi amici!

## ***Comportamento - un esempio: le scrofe costruiscono un "nido" per il parto***

Le scrofe gravide costruiscono un "nido" per il parto. In natura, sia le scrofe selvatiche che quelle domestiche cercano un luogo adatto al parto alcuni giorni prima della nascita e poi costruiscono il nido. In questo caso seguono quasi sempre un certo schema. Di solito iniziano scavando una depressione poco profonda nel terreno. Poi il materiale morbido per la costruzione del "nido" (fieno, paglia, fibre naturali) viene ridotto in pezzi e viene formato un nido con movimenti di raschiamento.

Nella produzione di suini, le scrofe vengono separate dal gruppo alcuni giorni prima del parto e trasferite nel proprio recinto di parto. Questa separazione corrisponde in gran parte al processo naturale, anche se le scrofe nel recinto del parto sono di solito confinate anche nella cassa (chiamata recinto del parto). Questo per evitare che la scrofa madre schiacci i suinetti. Nella cassa, tuttavia, la loro libertà di movimento è fortemente limitata e viene meno la possibilità di mettere in atto i comportamenti tipici della specie.

Se il materiale per la costruzione del nido fosse disponibile in quantità sufficiente e permettesse di mettere in atto i comportamenti tipici della specie, ciò avrebbe un'influenza positiva sul benessere degli animali, sul processo di nascita e sulle cure materne: la scrofa reagirebbe meglio ai pianti dei suinetti e quindi il numero di suinetti soffocati si ridurrebbe. Una maggiore quantità di materiale per la costruzione del nido aumenterebbe anche le prestazioni di allattamento.

### Periodo di gestazione:

115 +/-3 giorni (3 mesi + 3 settimane + 3 giorni)

### Durata dell'allattamento:

28 giorni

### Svezzamento:

Separazione dei suinetti dalla scrofa madre alla fine del periodo di allattamento, quando hanno un peso di 6-8 kg.

### Svezzamento naturale in natura:

Tra l'8a e la 16a settimana

## ***Behaviour example: Sows build a farrowing nest***

Farrowing pigs build a nest. In nature, boars as well as domestic pigs search for an appropriate accommodation for giving birth a few days before they give birth. After finding such a place they begin to build a nest. While building this nest, pigs almost always follow a specific pattern. Often, they begin with digging and excavating a shallow hollow in the ground. Afterwards they gather soft material (hay, straw, other natural fibres) by ripping them out and with scraping movements they use this material to form a nest.

In pig farming sows are removed from the group before they give birth and are put in a special farrowing pen. This removal of the sow from the group is similar to the natural birthing cycle, however the sows in the farrowing pen are often additionally put into a gestation crate. This device is used to prevent accidental crushing of the piglets by their mother. In this gestation crate pig mobility is severely reduced and a species-appropriate lifestyle as well as species-appropriate husbandry is impossible.

If the pigs had enough material available for building their nest, and therefore being species-appropriate, the results would have a positive impact on animal welfare, the birthing process and maternal care – the sow would react better to her piglets' cries and the number of crushed piglets would be reduced. Furthermore, more nest building material would increase a sow's nursing output.

### Gestation period:

115 +/-3 days (3 months + 3 weeks + 3 days)

### Nursing period:

28 days

### Weaning:

Separation of the piglet and the mother sow at the end of the nursing period, once the piglets reach 6-8 kg.

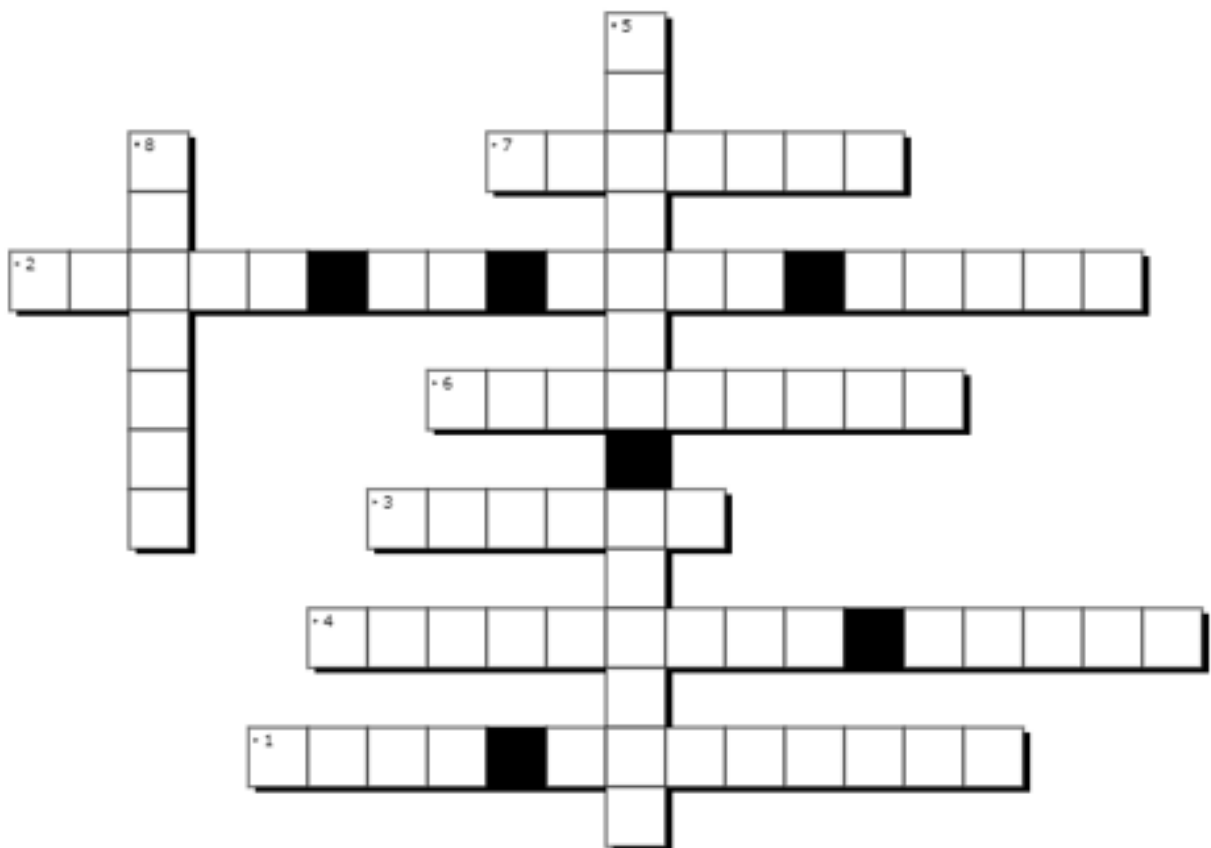
### Natural weaning period in undomesticated pigs:

between week 8 to week 16

## ***Crossword: Sows build a farrowing nest***

WRITE THE TERMS YOU ARE LOOKING FOR IN THE APPROPRIATE BOXES

1. Pregnant sows engage in.....
2. Before giving birth pigs search for a suitable .....
3. Through digging and excavating they form a .....in the ground.
4. To give birth fattening sows are placed into a .....
5. What does more nest building material increase in sows?
6. What takes roughly 115 days?
7. What takes 28 days?
8. What happens to piglets between their 8th and 16th week?



Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

## ***Bisogni di spazio e tempo dei suini per alimentarsi***

Nel caso dei suini da ingrasso, l'obiettivo principale è quello di ottenere un'elevata performance di ingrasso e quindi si presta meno attenzione alle loro esigenze comportamentali. I suini devono innanzitutto utilizzare il mangime offerto nel modo più efficiente possibile, con il minor consumo di mangime possibile. L'importante aspetto del foraggiamento è oggetto di troppa poca attenzione. Il foraggiamento è un'attività importante per gli animali. Se manca questa possibilità, i suini da ingrasso sono sottoutilizzati e possono sviluppare disturbi comportamentali.

In natura, sia i maiali selvatici che quelli domestici trascorrono gran parte della giornata a cercare e assumere cibo. Ma a seconda della tecnica di alimentazione, i maiali nella stalla possono mangiare solo per pochi minuti al giorno e non devono cercare il mangime perché di solito viene offerto nella mangiatoia. Grazie alla macinatura fine del mangime, inoltre, non devono quasi masticare.

> Mancanza di occupazione (frustrazione, noia, disturbi comportamentali, rosicchiamento di orecchie e coda dei conspecifici) = lesioni frequenti.

> "Contrafreeloading" = i maiali preferiscono cercare il loro cibo piuttosto che riceverlo nella mangiatoia, il che dimostra quanto sia importante per i maiali l'occupazione del cibo.

Tipico della specie sarebbe la ricerca del cibo, che difficilmente o per nulla può essere fatto negli attuali sistemi di stabulazione.

I suini amano mangiare sempre allo stesso orario, per questo motivo è necessario offrire un numero sufficiente di posti di alimentazione per ridurre al minimo le liti quando l'alimentazione è razionata.

Sarebbe meglio se i mangimi fossero disponibili in luoghi e/o orari diversi. Ciò consentirebbe ai suini di seguire il loro naturale comportamento esplorativo, di comporre da soli la loro razione e di adattarla alle loro esigenze.



### **Fonti**

<https://ktn.lko.at/nestbauverhalten-von-sauen-im-fokus+2400+3360293>

<https://www.landundforst.de/landwirtschaft/tier/ratgeber-neue-vorgaben-fuetterung-schweinen-565706>

<https://www.wiesenschwein.ch/>

# **Testo a buchi: Bisogni di spazio e tempo dei suini per alimentarsi**

LEGGI IL TESTO E RIEMPI GLI SPAZI VUOTI CON LE PAROLE SOTTOSTANTI

Con i suini da ingrasso, l'attenzione è rivolta a un (1) \_\_\_\_\_.

Con un (2) \_\_\_\_\_ il più basso possibile, gli animali devono utilizzarne il più possibile. La ricerca del cibo è una delle (3) \_\_\_\_\_ più importanti per i suini. Senza di essa, spesso diventano (4) \_\_\_\_\_ e mostrano (5) \_\_\_\_\_ . I suini preferiscono lavorare per procurarsi il cibo e ricercarlo (6) = \_\_\_\_\_. Tipico per la specie sarebbe (7) \_\_\_\_\_ per il cibo (difficilmente possibile nelle stalle di oggi). È essenziale disporre di sufficienti \_\_\_\_\_ per ridurre al minimo le (8) \_\_\_\_\_ per ridurre al minimo le (9) \_\_\_\_\_ con un'alimentazione razionata. La cosa migliore sarebbe avere mangimi (10) \_\_\_\_\_ in (11) \_\_\_\_\_ diversi per assecondare il loro (12) \_\_\_\_\_ .

## **Elenco di parole**

rovistare - consumo di mangime- disturbi comportamentali - elevato rendimento - comportamento esplorativo naturale - mangiatoie - diversi - attività - liti - luoghi - frustrati - Contrafreeloding



# ***Antiche razze da allevamento - l'esempio della razza suina "Mangalica"***

## **Dall'inseminazione allo svezzamento**

### Informazioni generali

Il maiale Mangalica è un'antica razza suina ungherese caratterizzata da un mantello a setole fitte e ricce. Con il 65-70% di grasso sul peso totale, è uno dei suini più grassi al mondo. La carne è rossa con strisce bianche. Grazie al grasso intramuscolare, presenta un elevato contenuto di acidi grassi omega-3. Il maiale Mangalica è molto docile. Se tenuto bene, può diventare molto fiducioso e ama essere accarezzato. Il Mangalica ama anche vivere nelle foreste.

### Allevamento

I Mangalica sono sempre più allevati nel Burgenland. Vengono allevati in ampi spazirecintati in stalle aperte. Poiché il verro non è molto aggressivo, scrofa, verro e prole possono essere tenuti insieme. I maiali Mangalica sono animali molto robusti e resistenti, quindi sono più facili da allevare rispetto ad altre razze. I bagni di fango per sguazzare sono essenziali per loro. Inoltre, è necessario fornire un numero sufficiente di posti per dormire. Amano foraggiare e scavare per procurarsi il cibo. Come mangime sono vietati i cereali geneticamente modificati e non devono essere aggiunti antibiotici, coloranti e coadiuvanti dell'ingrasso.

### Riproduzione

L'accoppiamento avviene in modo naturale e non tramite inseminazione artificiale. L'accoppiamento del Mangalica avviene per la prima volta quando ha circa un anno di età e pesa 100 chilogrammi. Il periodo medio di gestazione è di tre mesi, tre settimane e tre giorni (115 giorni). La Mangalica partorisce cucciolate relativamente piccole di circa sei-otto suinetti. L'obiettivo è quello di partorire due volte all'anno (gennaio/febbraio e luglio/agosto). I suinetti vengono allattati per otto-dieci settimane e raggiungono un peso di sei-otto chilogrammi.

### **Fonti**

<https://www.biohof-hubicek.at/das-mangaliza-schwein/>  
[https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitza\\_schweine.html](https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitza_schweine.html)



# ***Antiche razze da allevamento - l'esempio della razza suina "Mangalica"***

## Ingrasso e macellazione

Dopo un anno e mezzo o due, raggiungono il peso finale di ingrasso di 150-200 chilogrammi. Al momento della macellazione, i suini necessitano di una prova di origine.

## Utilizzo

Le condizioni di alimentazione e di allevamento influiscono sulla marezzatura della carne. La carne viene trasformata in pancetta e salsicce, in maialini da latte e, nella gastronomia di alto livello, in piatti deliziosi. Le setole vengono utilizzate come decorazioni per i cappelli o come pennelli da barba.

Curiosità: i Mangalica hanno il più alto numero di cellule olfattive di tutti i mammiferi, molto più dei cani!



## **Fonti**

<https://www.biohof-hubicek.at/das-mangaliza-schwein/>  
<https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitzschweine.html>



# ***Old livestock breeds - the Mangalitza-pig***

## **From insemination to porker**

### General

The Mangalitza pig is an old Hungarian pig breed, characterized by its dense and curly bristle coat. It is one of the fattest types of pigs in the world with 65 to 70 percent fat by total weight. The meat is red with white streaks. Due to intramuscular fat, it has high levels of omega-3 fatty acids. The Mangalitza pig is very docile. If kept well, it can become very trusting and it enjoys being petted. Mangalitzas also like to live in forests.

### Husbandry

Mangalitza pigs are bred in Burgenland. They are kept on large paddocks in open stables. Since the boar is not very aggressive, sow, boar and offspring can be kept together. Mangalitza pigs are very robust and hardy animals, so easier to keep than some other breeds. Mud baths for wallowing are essential for them. In addition, you need to provide adequate sleeping space. They love to forage and burrow for food. Genetically modified grains are prohibited as feed; antibiotics, dyes, and fattening aids may not be added to the feed.

### Reproduction

Mating occurs naturally and not by artificial insemination. Mangalitzas have their first mating when they are about one year old and weigh 100 kilograms. The average gestation period is three months, three weeks and three days (115 days). The Mangalitza gives birth to comparatively small litters of about six to eight piglets. The aim is to farrow twice a year (January/February and July/August). The piglets are suckled for eight to ten weeks and reach a weight of six to eight kilograms by then.



### **Sources**

<https://www.biohof-hubicek.at/das-mangaliza-schwein/>  
[https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitza\\_schweine.html](https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitza_schweine.html)

# ***Old livestock breeds - the Mangalitza-pig***

## Fattening and slaughter

After one and a half to two years, they reach their final fattening weight of 150 to 200 kilograms. At slaughter, the pigs require proof of origin.

## Utilization

Feeding and housing conditions affect the marbling of the meat. The meat is processed into bacon and sausages, suckling pigs and, in high-end gastronomy, into delicious dishes. The bristles are used as hat decorations or made into shaving brushes.

Fun Fact: Mangalitzas have the highest number of olfactory cells of all mammals - much more than the dog!



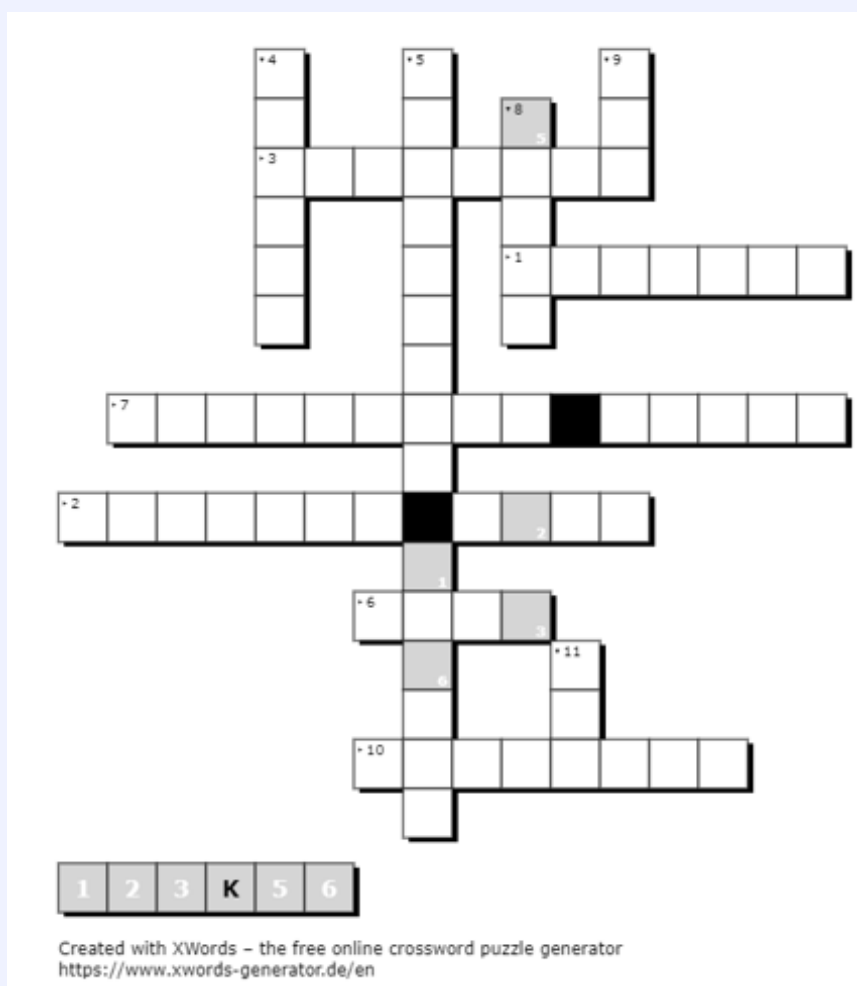
## ***Sources***

<https://www.biohof-hubicek.at/das-mangaliza-schwein/>  
[https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitza\\_schweine.html](https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitza_schweine.html)

## Crossword puzzle: The Mangalitza pig

WRITE THE TERMS YOU ARE LOOKING FOR IN THE APPROPRIATE BOXES

1. From which country does the Mangalitza originally come?
2. What distinguishes the Mangalitza?
3. Mangalitza pigs can become very ...
4. What happens after one year and a weight of 100 kg?
5. 115 days is the ...?
6. The aim is for two farrowings per ...?
7. Mangalitzas have the highest number of ... of all mammals.
8. They can have up to ... piglets.
9. They prefer to ... themselves after their food.
10. How are boars, piglets and sows kept?
11. 65-70% of the Mangalitza pig is made up of the ....



### Soluzione

Puoi trovare la soluzione nella parte della soluzione.



# ***Animal welfare***

WATCH THE FOLLOWING VIDEO (SEE LINK): WHAT IS ANIMAL WELFARE? THEN DO THE TASKS BELOW.

Summarise the meaning of animal welfare in four or five sentences.

Objectives:

- A) I know the seven most essential welfare needs of animals and can talk about them.
- B) I can adapt these welfare needs to any other animal.
- C) I can reflect about my relationship to animals and what I can do to improve animals' lives on this planet.



## ***Link***

<https://www.youtube.com/watch?v=r1-sd9JUoIE>

# ***Animal welfare***

BRAINSTORM

What do you think animals need to live a decent life?

Animal welfare



# ***Animal welfare***

TRANSLATE THE FOLLOWING PHRASES INTO ENGLISH

<b>Italiano</b>	<b>English</b>
Sviluppare disturbi comportamentali	
esplorare l'ambiente attraverso gli organi sensoriali	
ricevere ed elaborare stimoli appropriati	
avere un accesso adeguato all'acqua	
Fornire riposo e ritiro per la digestione dopo l'alimentazione	
essere in grado di defecare e urinare in modo adeguato alla specie	
essere in grado di prendersi cura l'uno dell'altro	
Chiarire le gerarchie e saperle vivere	
porta ad azioni oziose o ad atti sessuali con oggetti sostitutivi	

# ***Animal welfare***

READ THE FOLLOWING ESSENTIAL WELFARE NEEDS OF AN ANIMAL ...

Each animal should have enough free space to move spontaneously and naturally without hurting itself and without developing behavioural disorders.

An important basic need is personal hygiene. The animals must be given the opportunity to groom each other (cattle, cats, dogs ...) or alone (pigs, chickens ...).

Animals need their own kind to feel comfortable and to have the opportunity to live and clarify hierarchies. Being alone or isolated is an enormous stress factor for most group animals.

Animals should have the right type of home, including shelter, enough space, and something comfortable to rest or hide.

Animals explore their environment through their sensory organs. Humans must make sure that the animals can receive and process appropriate stimuli.

For feeding, not only the place and the regularity are important, but also that the food is species-appropriate and that the animals have adequate access to water. It is also important that the animals are offered rest and retreat possibilities for digestion after feeding. The animals must also be able to defecate and urinate in a manner appropriate to their species.

Reproduction is also one of the basic needs of animals. Nevertheless, many domestic and farm animals are excluded from it, either because they are castrated or artificially inseminated. This often leads to idle acts or sexual activities on substitute objects.

# Animal welfare

... AND FILL IN THE COLUMN. USE KEYWORDS ONLY.

welfare needs	Descriptions
	A sustainable place to live
	Feeding
	Social behaviour
	Breeding and rearing
	Orientation
	Movement
	Personal hygiene



## Source

Martin M. Lintner OSM: Vorlesung „Vertiefung – Sozialethik Sommersemester 2019“, PTH Brixen.



# Animal welfare

DO SOME RESEARCH AND FIND OUT WHAT THE ESSENTIAL NEEDS OF THE FOLLOWING ANIMALS ARE:

	Cat 	Calf 	Free choice
A sustainable place to live			
Feeding			
Social behaviour			
Breeding and rearing			
Orientation			
Movement			
Personal hygiene			



## Source of pictures

Cat: Cocoparisienne Anna/Pixabay [Katze Tier Katze-Porträt](#) - Kostenloses Foto auf Pixabay - Pixabay (22.08.2023)

Calf: Indigoblues38: [Kalb Flasche Gefüttert](#) - Kostenloses Foto auf Pixabay - Pixabay (22.08.2023)

# ***Animal welfare***

WORK IN PAIRS

Choose one animal and find out what it needs to live a decent life. Create a mind-map in colour. Present it to the class.



# ***Animal welfare***

WORK IN SMALL GROUPS OF THREE:

Reflect about your relationship to animals. What can you do to improve animals' lives on this planet?



PRESENT YOUR IDEAS TO OTHER GROUPS



# **Compito: Alimentazione e carne**

## **Cibo sano e genuino: quanta carne lo è?**

CONSEGNA (RICERCA ONLINE) SU ALIMENTAZIONE SANA E GENUINA SU TRE LIVELLI

- 1. Livello 

1. Ricerca: cosa si intende con „**Alimentazione genuina**“?
2. **Quanto spesso** (alla settimana) e in quale quantità è consigliata la **Carne e prodotti a base di carne** (es. anche macinato, volatili, insaccati, prosciutto)? Tu segui queste indicazioni?
3. **Personalmente** ti alimenti in modo genuino? Spiega!
4. Ricerca: Quali indicazioni dà l'**OMS** riguardo il consumo di **carne rossa**?
5. **Ricerca due piatti completi vegetariani che ti piacciono e o che vorresti preparare.**

- 2. Livello 

1. Ricerca: Quali **cinque Paesi** sono considerati **i più sani** dal „Bloomberg Global Health Index“? Quali fattori vengono considerati tra gli altri?
2. Ricerca: Qual è il **consumo medio pro capite di carne** nel mondo? Qual è il consumo medio pro capite nei seguenti Paesi: Germania, Italia, Austria, Nigeria, India, USA, Australia. Quali conclusioni puoi trarre da questi dati?

- 3. Livello 

1. Monitora e documenta il tuo consumo di carne settimanale con un **diario dell'alimentazione**. **Evidenzia in verde** tutti i pasti dove la carne è assente e tutti quelli nei quali la carne è presente in **rosso**. Fornisci infine un breve giudizio (in forma di testo).



### **Link per la ricerca:**

- [Healthy diet \(who.int\)](https://www.who.int/healthy-diet)
- [Healthiest Countries 2023 \(worldpopulationreview.com\)](https://www.worldpopulationreview.com/healthiest-countries-2023)

# **QUESTIONARIO:**

## **Alimentazione, consumo, comportamento negli acquisti**

INFORMAZIONI PERSONALI:

### **1. In quale genere ti identifichi?**

- maschile
- femminile
- altro
- preferisco non rispondere

### **2. Quanti anni hai?**

- 15-17 anni
- 18-20 anni
- >20 anni

DOMANDE SUL TEMA DELLA CONSAPEVOLEZZA E DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE:

### **3. Ritieni un'alimentazione sana importante?**

- Sì
- No
- In parte

### **4. Una dieta sana è accessibile?**

- Sì
- No
- In parte

### **5. Quali sono le tue abitudini alimentari?**

- vegetariano
- onnivorio
- vegano/vegetariano
- flexitariano (vegetariano e talvolta carne)

### **6. Quante volte mangi al giorno?**

- 1-2 volte
- 2-3 volte
- 3-4 volte
- Più spesso
- In modo irregolare

**7. Quanto spesso mangi carne in una settimana?**

- Ogni giorno
- 3-4 volte
- 1-2 volte
- Mai

**8. Quanto spesso in una settimana cucini/cucinate in famiglia cibi freschi?**

- 1 volta
- 2-3 volte
- Più di tre volte

**9. Quanto spesso consumi prodotti preparati (Conserve, surgelati, ricette preparate per microonde, preparati per forno, budini istantanei e zuppe in busta)?**

- Raramente
- Ogni tanto
- Spesso

**10. Quanto spesso rinunci ad un'alimentazione sana/bilanciata per mancanza di tempo o per pressione a causa della scuola?**

- Molto spesso
- Spesso
- Ogni tanto
- Mai

**11. Quanto spesso consumi Fast Food (Hamburger, Currywurst patate fritte, pizza, insalate pronte)?**

- Molto spesso
- Spesso
- Ogni tanto
- Raramente

**12. Segui diete regolarmente?**

- Più volte all'anno
- Raramente
- Mai

**13. Fai attenzione agli ingredienti contenuti o solo al gusto?**

- Solo al gusto
- Ingredienti
- Entrambi

**14. Com'è il tuo modo di bere durante il periodo scolastico? Bevi abbastanza?**

- Sì
- No
- Ogni tanto

**15. Cosa bevi durante la scuola?**

- Energy drinks
- Acqua
- Soft Drink
- Bevande contenenti caffeina
- Altro

**16. Ricorri a integratori (vitamine, pillole ecc.)?**

- Sì
- No
- Ogni tanto

COMPORAMENTI NELL'ACQUISTO

**17. Quali sono i tuoi comportamenti negli acquisti in teoria?**

**Compri prodotti... (più risposte possibili)**

- Economici
- Di qualità (di alta qualità, alimenti bio)
- Locali
- Internazionali
- Stagionali
- Non presto attenzione

**18. Quali sono i tuoi comportamenti negli acquisti in pratica?**

**Compri prodotti... (più risposte possibili)**

- Economici
- Di qualità (di alta qualità, alimenti bio)
- Locali
- Internazionali
- Stagionali
- Non presto attenzione

**19. Quanto spesso compri snack per rompere la fame?**

- Spesso
- Raramente
- Mai

**20. Quanti soldi spendi al mese per ristorante o cibo a domicilio?**

- Più della metà del mio budget
- Meno della metà
- Niente

**21. A cosa fai attenzione nell'acquisto di prodotti di origine animale?  
(Più risposte possibili)**

- Benessere animale
- Prodotti locali
- Prodotti economici
- Alta qualità (bio)

**22. Dove acquisti gli alimenti?**

- Catene di supermercati
- Negozi Bio
- Direttamente dal contadino
- Servizi a domicilio
- Mercato (settimanale)

**23. Quanto presti attenzione alla regionalità, stagionalità o all'allevamento?**

- Per niente
- Poco
- Nella media
- Molto



#### 24. Il Bio, per te, è importante?

- Sì
- No
- A volte

#### 25. In quali luoghi/negozi acquisti più volentieri?

- Catene di supermercati
- Mercato contadino
- Piccoli negozi alimentari
- Altro, online

#### 26. In quali luoghi/negozi acquisti più spesso?

- Catene di supermercati
- Mercato contadino
- Piccoli negozi alimentari
- Altro, online

DOMANDE SUI SOLDI: FARE UNA STIMA

#### 27. Quanto spendi alla settimana per alimenti?

- Fino a 50 €
- Fino a 75 €
- Fino a 100 €

#### 28. Quanto spendi al mese per ristorante e/o consegna a domicilio?

- Fino a 20 €
- Fino a 50 €
- Più di 50 €
- Nulla



#### **Compito**

- Riflettete: come ti sei sentito pensando alle tue abitudini? Hai notato qualcosa? Il film e le informazioni ti hanno fatto sentire obbligato a cambiare le tue abitudini in termini di alimentazione, consumo e comportamento d'acquisto?
- Discutete i risultati in piccoli gruppi.

# ***Allevamenti suini Bio***

## Alimentazione

- Foraggio biologico e, se possibile, prodotto in azienda (almeno il 20% del foraggio proviene dall'azienda o dalla regione).
- Vale per l'Austria: se acquistato, quindi solo da agricoltori biologici austriaci e da commercianti certificati Bio-Austria.
- Suinetti: almeno 40 giorni di allattamento.

## Alloevamento

- Recinti strutturati con aree funzionali
- Possibilità di riposare, occupare, rovistare, ripulirsi e rinfrescarsi
- Paglia come lettiera
- Densità di allevamento /alloggiamento in gruppo adeguata
- Scrofe gravide, e non, confinate nella stalla solo durante i periodi di alimentazione

## All'aperto

- Accesso permanente al prato, allo spazio aperto o alla zona pavimentata
- Disponibilità permanente di materiale di occupazione/rovistamento appropriata

## Recinto per il parto biologico

- Area di riposo chiusa (senza pavimento a doghe)
- Stalla senza casse
- Lettiera
- Spazio all'aperto
- Area di riposo o allattamento
- Area di alimentazione o di attività
- Area per gli escrementi

### Vantaggi del recinto per il parto biologico

- Libertà di movimento per la scrofa e il suinetto
- Possibilità di costruire il letto
- Migliore contatto tra scrofa e suinetto
- Aree funzionali
- Accesso verso l'esterno

## **Differenze tra allevamento di suini da ingrasso biologico e convenzionale**

- Più spazio
- Uso della lettiera
- Recinti strutturati con aree funzionali
- Accesso all'aperto
- Nessun pavimento completamente a doghe
- L'attenzione è rivolta a un allevamento rispettoso degli animali, alla promozione della salute e al miglior benessere possibile.

# **Compiti per il calcolo delle superfici di stalla per l'ingrasso dei suini nell'allevamento convenzionale rispetto all'agricoltura biologica**

ESEGUIRE I SEGUENTI CALCOLI PER LO SPAZIO DEL FIENILE

1.) Di quanto spazio necessitano 10 suini da ingrasso di 50 kg ciascuno nell'allevamento convenzionale e di quanto spazio necessitano gli stessi suini nell'allevamento biologico (tenendo conto anche dell'area di esercizio prescritta!)?

2.) Il contadino Max gestisce un allevamento di maiali convenzionale. Ora vuole costruire una nuova stalla. Ha a disposizione un'area di 300 m<sup>2</sup>.

Qual è il numero massimo di suini che l'allevatore può tenere se li tiene fino al raggiungimento di un peso di macellazione di 120 kg e ...

a) ... continua ad allevarli in modo convenzionale?

b) ... si converte immediatamente all'agricoltura biologica? Tenete conto anche dell'area di esercizio prescritta!



## **Ricerca**

I requisiti minimi di legge nella 1a Ordinanza sulla zootecnia della legge austriaca sul benessere degli animali possono essere trovati all'indirizzo: [RIS - 1. Tierhaltungsverordnung - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 07.07.2023 \(bka.gv.at\)](#) ... e le linee guida UE sul Bio all'indirizzo: [LexUriServ.do \(europa.eu\)](#).

## **Compiti per il calcolo delle superfici di stalla per l'ingrasso dei suini nell'allevamento convenzionale rispetto all'agricoltura biologica**

PROGETTA LE TUE ATTIVITÀ NELLA TABELLA SEGUENTE

... con Learning-App (Link vedi sotto) si può creare un compito adatto per la tabella seguente con il modello "Lavoro in gruppi". A questo scopo, i due titoli della tabella sono definiti come gruppi e i termini come elementi da assegnare ai gruppi.

Un compito analogo può essere creato anche ritagliando i titoli e i termini lungo le linee, che poi devono essere correttamente assegnati l'uno all'altro dai giocatori.

<b>ALLEVAMENTO BIOLOGICO</b>	<b>ALLEVAMENTO CONVENZIONALE</b>
Mozzamento della coda vietato	Mozzamento della coda effettuato con antidolorifici, ma senza anestesia
Accesso all'aperto libero	Nessun accesso all'aperto
Peso corporeo consentito fino a 35 kg: 0,6 m <sup>2</sup> di stalla.	Peso corporeo consentito fino a 20 kg: 0,25 m <sup>2</sup> di stalla.
Peso corporeo di 85-110 kg: 2,3 m <sup>2</sup> di spazio libero (compresa l'area esterna).	Peso corporeo di 85-110 kg: 0,8 m <sup>2</sup> di spazio libero.
	Affilatura dei denti canini dei suinetti.
Possibilità di rovistare, pulirsi, rinfrescarsi e tenersi occupati.	
Preferenza per i farmaci omeopatici.	Uso frequente di farmaci chimici di sintesi e antibiotici.
Castrazione dei suinetti maschi con trattamento del dolore e anestesia.	Castrazione dei suinetti maschi con antidolorifici ma senza anestesia.

### **Link**

[LearningApps.org](https://learningapps.org) - interaktive und multimediale Lernbausteine



# Confronto: agricoltura biologica e convenzionale

## Come vengono allevati gli animali in Austria e nell'UE?

### Definizioni

- agricoltura biologica: Il termine agricoltura biologica si riferisce alla produzione di alimenti e altri prodotti agricoli sulla base di determinati metodi di produzione che mirano a consentire una produzione rispettosa dell'ambiente e orientata a cicli materiali chiusi.
- agricoltura convenzionale: L'agricoltura convenzionale è il modo di fare agricoltura che si è evoluto dall'agricoltura tradizionale e che produce alimenti e mangimi in modo economicamente vantaggioso utilizzando i metodi di produzione raccomandati dalla scienza agraria.

### Confronto tra allevamento biologico e convenzionale. L'alimentazione come esempio

#### Alimentazione convenzionale:

- Possono essere utilizzati mangimi geneticamente modificati, ad esempio la soia.
- I mangimi possono essere trattati con pesticidi, ecc.
- Il foraggio è poco o per nulla somministrato.
- Non si possono usare pesticidi chimici di sintesi e fertilizzanti minerali facilmente solubili.

#### Alimentazione biologica:

- Non devono essere somministrate farine animali.
- Mangimi privi di OGM.
- È vietato l'uso di additivi per migliorare le prestazioni.
- Sono vietati i trattamenti ormonali per il controllo della riproduzione.
- Almeno il 95% del mangime per i suini biologici deve provenire da agricoltura biologica.
- Mangimi biologici nazionali provenienti da allevatori biologici austriaci e da commercianti certificati Bio-Austria.



### **Panoramica delle norme giuridiche in materia di allevamento:**

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820> (Stand: 05.06.2023)

## **Compito: Introduzione all'etica 1**

RISPONDI ALLE DOMANDE INDIVIDUALMENTE E DISCUTI POI CON UN'ALTRA PERSONA.

### **Cosa fai se ...**

- 1) ... trovi 50€ nel cortile della scuola?
- 2) ... trovi una borsa con 200€ e una patente alla stazione del bus?
- 3) ... un/a compagno/a di scuola palpa al tuo ragazzo/alla tua ragazza?
- 4) ... il tuo ragazzo/la tua ragazza, con il/la quale vuoi andare a casa dopo la discoteca, ha bevuto troppo e vuole comunque guidare?
- 5) ... assisti ad un caso di bullismo nella tua cerchia di amici?
- 6) ... trovi un gatto ferito sul bordo della strada?
- 7) ... catturi un topo che già rosicchiato il tuo divano?
- 8) ... al supermercato la cassiera/il cassiere ti dà del resto di troppo?

### **Anteprima**

Quali valori giocano un ruolo in questi scenari?  
Il compito si trova a pagina 73.



# Introduzione all'etica 1

## INFOBOX

### Cosa sono i valori?

"I valori sono credenze, atteggiamenti, ideali e bisogni profondamente radicati, significativi e pervasivi, che di solito sono condivisi individualmente dai membri di una società per un periodo di tempo indefinito e che riguardano per lo più l'inevitabile bene o male. Essi contribuiscono essenzialmente al carattere, all'identità e alla cultura di una persona. Attraverso i valori comprendiamo il mondo che ci circonda e ci orientiamo in base ad essi. Ci guidano anche nelle inevitabili domande e sfide che affrontiamo come esseri umani nella nostra vita, come ad esempio: Cosa vogliamo per noi stessi e cosa vogliamo per gli altri, cosa si deve fare e come ci si deve comportare?"<sup>1</sup>

DEFINITE IL TERMINE "VALORI" CON PAROLE VOSTRE IN UN BREVE TESTO CONTINUO

Il seguente video (vedi riquadro qui sotto) ti può aiutare.

### Fonti

<sup>1</sup>Definition des Begriffs „Werte“ - ethika Online-Lexikon ([ethik-unterrichten.de](http://ethik-unterrichten.de)).

### Link

Werte und Normen • Werte und Normen Beispiele • [mit Video] ([studyflix.de](http://studyflix.de))



## **Compito: Introduzione all'etica 1**

CREA UNA TABELLA ...

... e registra quali dei seguenti valori sono desiderabili per te e quali non hanno alcun ruolo nella tua vita. Aggiungi altri valori alla tabella.




### **Valori**

Libertà, felicità, amore, sicurezza, offesa, rabbia, odio, violenza, cura, carità, lealtà, empatia, fede, amicizia, famiglia, dignità, appartenenza, coraggio, successo, ordine, egoismo, piacere, vigliaccheria, pigrizia, gelosia, stupidità, invidia, avidità, onestà, costrizione, mendacità, intolleranza, arroganza



## ***Compito: Introduzione all'etica 1***

QUALI VALORI HANNO UN RUOLO NEI SEGUENTI SCENARI? FAI RIFERIMENTO ALLE  
DOMANDE DA 1 A 8 DI PAGINA 70.

<b>Valore</b>	<b>Domanda numero ...</b>
Onestà	
Responsabilità	
Cortesìa	
Rispetto	
Generosità	
Puntualità	
Empatia	
Tolleranza	
Dignità	
Disponibilità	
Rettitudine	
Riguardo	
Stima	
Fiducia	
Riguardo	
Successo	
Caparbietà	

## ***Introduzione all'etica 2***

Che cosa è buono e giusto? Si tratta di una domanda fondamentale dell'etica, in cui anche i valori hanno una grande importanza.

"L'etica deriva dalla parola greca 'ethos' e significa costume o abitudine. Si occupa quindi delle cose che facciamo abitualmente ed esamina le nostre idee su ciò che riteniamo giusto e importante. L'etica è anche una parte della filosofia e quindi si chiede perché sia così. In questo modo, gli etici vogliono capire perché un'azione è buona o cattiva. Vogliono sapere cosa è importante per tutti noi e cosa ci rende felici nella vita".<sup>1</sup>

"La domanda etica di base è: "Cosa devo fare?" o "Come mi devo comportare correttamente?". Si tratta di norme di comportamento buone e giuste e dei problemi e conflitti che nascono dai diversi interessi delle singole persone. In questo caso sono determinanti non solo le azioni delle persone, ma anche le loro intenzioni e le ragioni del loro comportamento. Ad esempio, la menzogna è generalmente vista in modo piuttosto negativo - ma se la verità ferisse o danneggiasse molto qualcuno? Spesso non è facile dire come ci si dovrebbe comportare in una situazione.

Per esempio, se un buon amico vi confida un segreto, non sarebbe giusto spifferarlo. Ma cosa succede se è coinvolta anche una terza persona che forse dovrebbe saperlo? È più importante la promessa fatta all'amico? O vi sentite responsabili nei confronti dell'altra persona? Avete paura di dire qualcosa perché il vostro amico potrebbe finire nei guai o perché potrebbe arrabbiarsi con voi? Preferite starne fuori perché pensate che non sia un vostro problema?

Sono certo che state pensando che la decisione dipende dalla situazione esatta, ad esempio da cosa si tratta e da quali sarebbero le conseguenze di un comportamento o di un altro. Nelle nostre azioni, dobbiamo costantemente considerare quali conseguenze ci aspettano per noi e per gli altri coinvolti: diamo più valore alla nostra felicità o alla responsabilità verso i nostri simili e il nostro ambiente? In alcune situazioni, nessuna delle nostre opzioni di azione ci sembra 'moralmente buona' perché ognuna di esse è associata a conseguenze negative - allora ci sentiamo come in un 'dilemma' e non sappiamo cosa fare."<sup>2</sup>



### **Fonti**

<sup>1</sup> Ethik - Klexikon - das Kinderlexikon ([zum.de](http://zum.de))

<sup>2</sup> <https://www.helles-koepfchen.de/lexikon/ethik.html>

## **Compito: Introduzione all'etica 2**

LEGGI IL TESTO E CREA UNA MAPPA MENTALE

Anche il video (vedi riquadro qui sotto) può aiutarti.



### **Link**

[Ethik • Ethik Definition, ethische Themen • \[mit Video\] \(studyflix.de\)](#)

## ***Compito: Etica animale***

BRAINSTORMING ALLA LAVAGNA

Brainstorming: Cosa intendi con etica animale?

OSSERVA LE SEGUENTI 2 IMMAGINI E RIFLETTI SU COSA SIGNIFICANO LE POSIZIONI.



Gli animali sentono le emozioni come l'uomo- gioia, dolore, felicità e infelicità.  
(secondo Charles Darwin)



***Credito fotografico***

© andriano\_cz/iStock

## ***Compito: Etica animale***



Gli animali sono come delle macchine e non posseggono né sentimenti né coscienza.

(secondo René Descartes)

METTI PER ISCRITTO I TUOI PENSIERI ED ESPRIMI LA TUA OPINIONE

Quale "immagine animale" viene trasmessa?



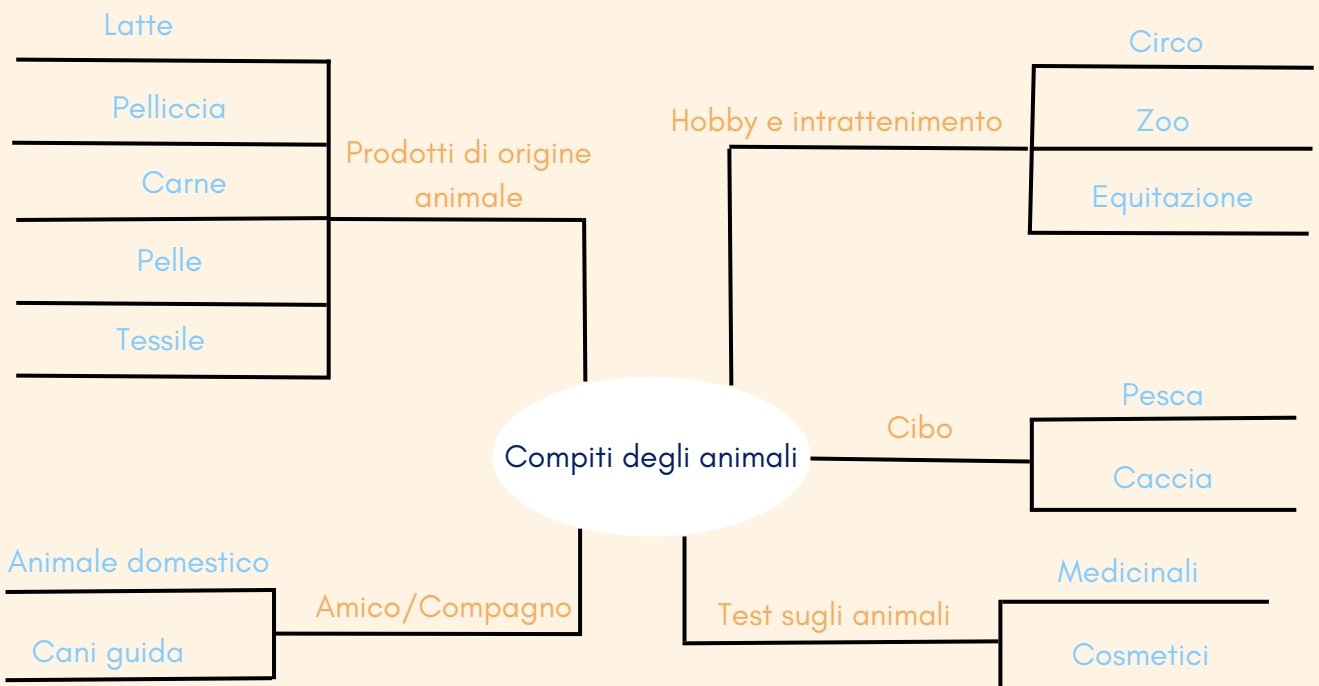
### ***Credito fotografico***

[https://cdn.pixabay.com/photo/2019/06/06/15/18/kid-4256200\\_960\\_720.jpg](https://cdn.pixabay.com/photo/2019/06/06/15/18/kid-4256200_960_720.jpg) (9. 3. 2022)

## Parte della soluzione

### **Soluzione: Il ruolo degli animali nella società odierna**

RIORDINA I SEGUENTI CONCETTI (CONCETTI PRINCIPALI E SOTTOCONCETTI)!



### **Soluzione: Allevamenti suini in Austria**

- (1) 5,12 milioni (2) 2,79 milioni (3) 34 kg (4) convenzionale  
 (5) Pavimenti a doghe piene (6) castrazione senza anestesia  
 (7) Pavimenti a doghe piene (8) Prima Ordinanza sull'allevamento animale (9) sufficiente aerazione (10) legatura vietata (11) assenza di rumori persistenti (12) Box individuali (13) recinti per i suinetti

### **Soluzione: Allevamenti di suini da ingrasso convenzionali**

- (1) Primo regolamento sulla salute degli animali (2) dieci settimane (3) convenzionale (4) biologico (5) peso (6) pavimenti a doghe (7) anestesia (8) antidolorifici (9) opportunità di impiego (10) disponibilità di spazio (11) eventi di benessere animale (12) due volte

# Parte della soluzione

## Soluzione: Suchsel Transport of pigs

E	C	N	E	T	E	P	M	O	C	F	O	E	T	A	C	I	F	I	T	R	E	C	O	O
A	S	V	N	M	C	?	O	W	H	S	B	F	U	T	E	Y	J	H	D	A	O	Y	U	F
V	M	N	J	P	Q	L	U	V	P	G	P	U	P	R	K	I	V	A	A	M	M	M	N	E
N	C	T	S	P	L	O	N	G	Y	G	T	Q	I	O	P	U	J	Z	O	X	R	I	F	M
D	T	I	J	T	T	N	C	H	P	L	L	K	V	P	T	N	O	V	I	Y	K	N	T	H
U	H	T	L	H	G	G	P	C	U	J	J	W	T	S	S	Z	U	U	F	T	W	N	V	E
I	X	C	O	C	I	D	U	C	R	Z	X	J	E	N	T	A	Y	Z	M	N	N	E	O	E
K	X	Y	S	P	P	I	I	B	X	R	P	B	Y	A	N	Y	S	V	Z	I	E	R	V	I
R	F	L	S	C	G	S	D	L	Q	O	I	Y	M	R	E	D	R	U	O	A	J	A	D	N
D	W	O	R	N	N	T	S	I	U	O	G	Z	F	T	M	A	N	Y	R	Y	P	S	Q	U
S	W	C	Z	L	I	A	H	A	H	T	D	B	E	F	U	U	R	N	H	U	S	R	B	R
U	O	K	S	N	N	N	P	D	D	M	L	I	S	O	C	W	U	E	I	C	R	V	J	M
R	O	U	S	G	E	C	N	D	I	E	R	U	Z	N	O	J	U	B	F	W	N	F	K	T
D	R	K	B	S	T	E	A	K	G	X	V	N	H	O	D	P	I	L	T	H	V	A	C	Y
B	J	W	T	Z	T	T	N	E	C	E	D	D	S	I	T	U	K	H	V	Q	J	O	W	A
O	I	Q	O	J	A	R	Q	E	P	A	B	V	Q	T	R	F	E	E	R	L	B	D	F	X
N	Q	R	S	A	F	A	D	S	C	P	F	T	E	A	O	E	H	I	K	N	Z	L	E	V
Q	D	G	U	A	A	N	O	L	F	U	G	E	H	R	P	C	X	B	B	I	U	Z	F	I
C	A	J	Y	M	T	S	C	A	F	Y	L	P	P	U	S	R	I	A	H	S	E	R	F	I
P	I	Z	S	W	W	P	R	K	G	E	A	X	D	D	N	C	W	F	H	O	X	I	N	F
O	A	H	N	I	N	O	A	R	V	V	O	V	C	R	A	H	P	Q	U	E	F	B	R	O
O	W	O	I	L	H	R	W	S	X	O	G	I	X	C	R	W	R	K	C	D	H	I	E	D
E	A	X	S	C	Q	T	K	Z	M	R	S	H	S	D	T	L	O	C	U	S	S	L	H	R
H	T	R	O	P	S	N	A	R	T	E	C	N	A	T	S	I	D	T	R	O	H	S	?	?
R	F	G	W	F	F	A	E	K	E	U	X	M	I	D	M	W	S	E	T	C	X	Y	S	Z

## Soluzione: Lo sapevi che ...



## Parte della soluzione

### **Soluzione: Collecting point**

- Sulla confezione è scritto: “Senza ingredienti di origine animale.”
- Un prodotto è vegano.
- L'ammorbidente è privo di tensioattivi.
- Il make-up è stato prodotto senza ingredienti animali e senza test sugli animali.
- \_\_\_\_\_ (own answer)
- \_\_\_\_\_ (own answer)

### **Soluzione: Il marchio ombrello e marchio qualità “Alto Adige/Südtirol”**

- 1.)  V      F
- 2.) V      F     Si applica ai prodotti alimentari, all'artigianato e ai servizi del terzo settore.
- 3.)  V      F
- 4.)  V      F
- 5.) R      F     Il marchio promuove e protegge quindici gruppi di prodotti.
- 6.) R      F     Il marchio qualità per la carne suina è in vigore dal 2014.

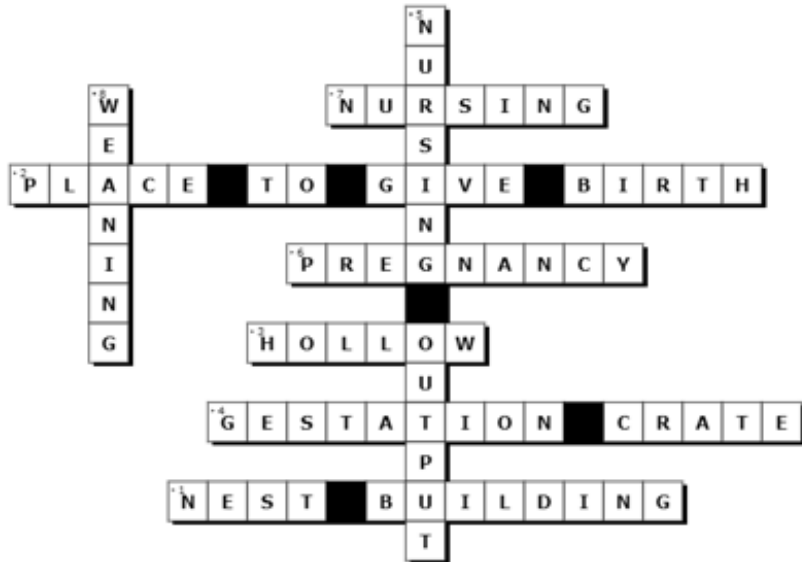
### **Soluzione: Bisogni di spazio e tempo dei suini per alimentarsi**

(1) elevato rendimento - (2) consumo di mangime - (3) attività - (4) frustrati - (5) disturbi comportamentali - (6) Contrafreeloding - (7) rovistare - (8) mangiatoie - (9) liti - (10) diversi - (11) luoghi - (12) comportamento esplorativo naturale



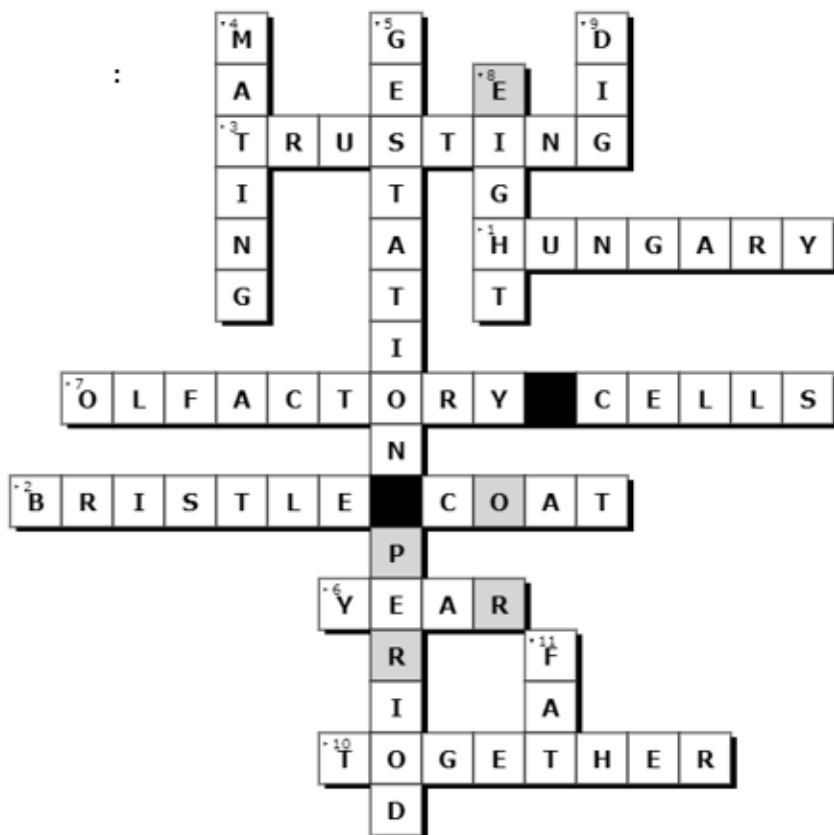
## Parte della soluzione

### Soluzione: Sows build a farrowing nest



Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

### Soluzione: Crossword Puzzle The Mangalitza-pig



Created with XWords - the free online crossword puzzle generator  
<https://www.xwords-generator.de/en>

## **Partner del progetto - contatti**



**Emma Hellenstainer**  
Berufsbildungszentrum  
Gastronomie und Kulinarik  
Centro di formazione professionale  
gastronomia e culinaria  
Zënter de formaziun profecionala  
gastronomia y culinaria

[www.hellenstainer.berufsschule.it](http://www.hellenstainer.berufsschule.it)

### **Emma Hellenstainer**

Centro di formazione professionale  
gastronomia e culinaria

Via Laghetto 9

I-39042 Bressanone

Die **Tierpflegeschule**  
an der Vetmeduni Vienna



[www.vetmeduni.ac.at/tierpflegeschule](http://www.vetmeduni.ac.at/tierpflegeschule)

### **Tierpflegeschule Vetmeduni**

Tierpflegeschule

Veterinärmedizinische Universität Wien

Veterinärplatz 1

1210 Wien



[www.tierschutzmachtschule.at](http://www.tierschutzmachtschule.at)

### **Verein "Tierschutz macht Schule"**

Maxingstraße 13b

1130 Wien