

Etichettatura, quando è consentita la dicitura "OGM Free"?

Quali sono le condizioni da rispettare per porre sull'etichetta di un prodotto alimentare la dicitura "OGM Free"?

Risponde **Daniele Campo**
Avvocato

Il quadro normativo concernente gli organismi geneticamente modificati (OGM) d'interesse per l'industria alimentare è essenzialmente articolato in tre provvedimenti:

- direttiva 18/2001/CE, concernente la deliberata immissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (con abrogazione della precedente, di pari oggetto, 90/220/CEE);
- regolamento CE 1829/2003, circa gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati (in abrogazione dei regolamenti CE 1139/98, 49/2000, 50/2000 e modifica del regolamento CE 258/97);
- regolamento CE 1830/2003, relativo a tracciabilità ed etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti destinati all'alimentazione umana e animale ottenuti da organismi geneticamente modificati (a modifica della direttiva 18/2001/CE).

A norma di legge, tutti i prodotti alimentari che contengono ingredienti geneticamente modificati devono essere dotati di etichetta. Le norme fissano due soglie di tolleranza: 0,9% per gli OGM autorizzati e 0,5% per gli OGM non autorizzati, ma oggetto di positiva valutazione.

Nessuna norma, invece, prevede la categoria – pur presente sul mercato – dei prodotti "OGM Free" e "Non OGM".

In assenza di previsioni specifiche, si deve fare riferimento ai principi generali di etichettatura dei prodotti alimentari.

L'utilizzo di *claim* o altre indicazioni specifiche dell'assenza di OGM è un *quid pluris* non previsto

in alcun modo dalla legge, che costituisce, quindi, un'informazione che potremmo definire pubblicitaria, la quale impegna, secondo i principi di non ingannevolezza del consumatore, a non deludere le aspettative del consumatore.

La dir. 2000/13/CE e il d.lgs. 181/2003 dispongono che l'etichettatura deve essere tale da "non indurre in errore l'acquirente, specialmente sug-

gerendogli che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche".

È bene accennare alla differenza tra OGM Free e Non OGM:

- *OGM Free*: concetto assoluto, impostato sulla non contaminazione di territorio, agro, ecosistema, rapportato a filiera, prodotto, processo e, soprattutto, sementi;
- *Non OGM*: concetto relativo, impostato su procedure, particolarmente indicato per filiera, prodotto, processo.

Pertanto, si definisce OGM Free una filiera e/o un prodotto e/o un processo che non contenga OGM in assoluto. Si può definire, invece, Non OGM una filiera e/o un prodotto e/o un processo che non contengano OGM entro le soglie di tolleranza di cui alla normativa comunitaria.

A questo punto, è possibile provare a dare una soluzione al problema rappresentato, tenendo presente tre ipotesi:

- prodotti inevitabilmente OGM Free o Non OGM. In questo caso, la correttezza di indicazioni su prodotti che non potrebbero essere altrimenti, poiché non esistono corrispondenti versioni OGM, appare dubbia;
- prodotti ipoteticamente OGM Free. L'uso della dicitura – secondo le indicazioni della CIAA (l'associazione europea delle industrie alimentari) – appare ammesso nelle sole ipotesi di filiere alimentari interamente segregate, escludendosi l'applicazione di alcuna soglia di tolleranza;
- prodotti ipoteticamente Non OGM. L'uso della dicitura è ammesso solo se il prodotto non

supera le soglie di tolleranza. L'uso dell'etichetta OGM Free, in questa ultima ipotesi, appare assolutamente vietata, potendo configurare gli estremi del reato di frode in commercio ovvero della pubblicità ingannevole.