

La direzione qualità del colosso distributivo: seguiamo politiche basate su disciplinari

La gdo libera da ogm? Tutte balle

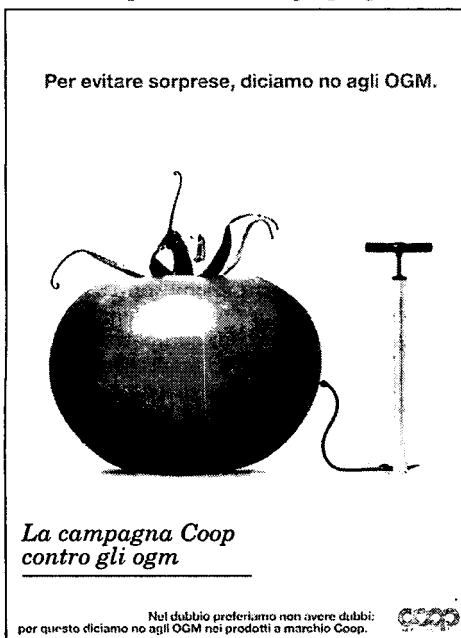
Coop Italia: il transgenico free è una invenzione dei giornalisti

DI ALBERTO GRIMELLI

Per i prodotti delle filiere agroalimentari non esiste l'ogm free nella Grande distribuzione organizzata. A confermarcelo è **Claudio Mazzini**, direzione qualità di **Coop Italia**, che puntualizza «l'ogm free è un'invenzione dei media, oggi si può legittimamente parlare solo di no ogm, ovvero di prodotti agricoli e agroalimentari con una contaminazione accidentale non superiore allo 0,9%, come prescritto dall'Unione europea». Ogm free e No ogm, due espressioni solo apparentemente uguali. Infatti, per ogm free, si intende l'assenza anche solo di tracce di organismi geneticamente modificati, che quindi devono essere sotto la soglia di rilevabilità strumentale dello 0,1%. Per No ogm, invece, si intende una filiera controllata che non ammette l'uso di materie prime transgeniche ma che prevede la possibilità di contaminazioni accidentali nella misura massima dello 0,9%. Coop Italia è una delle realtà commerciali maggiormente sensibili alla questione degli ogm. Dal febbraio 1997, insieme ad altre cooperative di consumatori europee, ha inviato un documento alla Commissione europea con la richiesta di esercitare la massima cautela prima dell'immissione nell'ambiente degli ogm, e di re-

golare la segregazione e l'etichettatura dei prodotti biotecnologici. Inoltre, Coop Italia ha dichiarato l'anno scorso, di fronte alle Commissioni agricoltura di Camera e Senato, di «non impiegare ogm nella produzione dei propri pro-

«sono previsti più di 2000 controlli operati direttamente da Coop, se includiamo poi i controlli che chiediamo, a cascata, su allevamenti e mangimifici stimo, per difetto, che si giunga a 8500 analisi per la ricerca di ogm». Il sistema di



Per evitare sorprese, diciamo no agli OGM.

La campagna Coop
contro gli ogm

Nel dubbio preferiamo non avere dubbi:
per questo diciamo no agli OGM nei prodotti a marchio Coop.

dotti a marchio». L'aggressiva campagna pubblicitaria che ne è seguita è stata affiancata da un robusto sistema di controlli e verifiche basate su linee guida e capitolati tecnici vincolanti per essere fornitore di prodotti a marchio Coop. «Solo per l'anno 2010 e solo per il settore zootecnico», dice a *Italia Oggi* Claudio Mazzini,

controllo è imponente, con un investimento dichiarato da Coop di 10 milioni di euro, ma ammette comunque lo 0,9% di contaminazione accidentale. «Considerando i volumi di vendita della Grande distribuzione», afferma Mazzini, «è improbabile, per non dire impossibile, reperire sul mercato quantità sufficienti di prodotti agricoli, zootecnici in particolare, che possano garantire una filiera ogm free». A essere controllati, secondo i dati Coop, nel 2009 sono stati controllati 19 milioni di capi avicoli, 40 mila suini, 165 mila bovini italiani, 37 mila bovini irlandesi, 110 mila vitelli italiani e 30 mila vitelli olandesi, oltre a 2300 tonnellate di pesce d'allevamento. Ma esistono vere filiere ogm free? A risponderci nuovamente Claudio Mazzini: «Per i prodotti industriali, come ad esempio i succhi di frutta, e per il biologico i capitolati prevedono il limite di rilevabilità dello 0,1% per gli ogm. Questo nonostante, per il settore organico, la legislazione europea preveda, dall'anno scorso, che il limite di contaminazione accidentale sia dello 0,9%».



La silenziosa invasione del geneticamente modificato

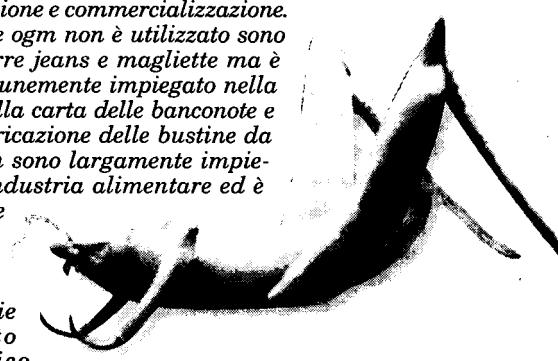
Vestiamo ogm, utilizziamo carta ogm, laviamo grazie a ogm, persino beviamo ogm. Fin dal 1988, quando una ditta danese brevettò il primo enzima, usato ancor oggi in detersivi e detergenti, e ottenuto grazie a un batterio geneticamente modificato e utilizzato nei detersivi e nei detergenti, l'utilizzo della tecnica trasgenica non ha conosciuto più confini. Dalla patata Amplora, la cui coltivazione è stata autorizzata recentemente anche nell'Unione europea, si ricava amilopectina pura, comunemente utilizzata nell'industria per rendere i filati più forti, la carta più lucida e per rendere l'intonaco più aderente alle pareti. Ormai in India il cotone ogm Bt è coltivato su oltre 3,8 milioni di ettari e questa materia prima viene largamente esportata anche in Europa da quando, nel 2008, è stata autorizzata la sua importazione, trasformazione e commercializzazione. Tale cotone ogm non è utilizzato solo per produrre jeans e magliette ma è anche comunemente impiegato nella miscela della carta delle banconote e nella fabbricazione delle bustine da tè. Gli ogm sono largamente impiegati nell'industria alimentare ed è possibile bere vino statunitense ottenuto grazie al lievito transgenico

ML01 dell'azienda canadese Lallemand. Molte proteine utilizzate nell'industria alimentare sono ottenute grazie a microrganismi geneticamente modificati. È il caso della chimosina, comunemente utilizzata per produrre formaggi, che, anziché essere estratta dallo stomaco dei vitellini, viene prodotta in laboratorio grazie a un fungo ogm. Non solo agroindustria, anche altri settori manifatturieri si stanno interessando al transgenico. Non è escluso, per esempio, che dalla Cina possa giungere nel nostro paese del vero pioppo italiano ma transgenico. Grazie al know how del biotecnologo Francesco Sala dell'Università di Milano, in Mongolia sta na-

scendo un distretto arboricolo che servirà alla produzione di legno destinato a costruire mobili e bacchette cinesi da tavola. Migliaia di ettari di pioppo nostrano «populus nigra I 124», ma geneticamente modificato, che grazie alla tecnologia biotech sono più resistenti agli insetti e assicurano una produttività maggiore del 20% rispetto alla varietà tradizionale. Nel settore delle agrobioenergie l'utilizzo di ogm è ancora allo stato embrionale ma le ricerche si susseguono a ritmo continuo. Dalle alghe geneticamente modificate, studiate dall'Università della California, per produrre idrogeno e biodiesel, all'utilizzo di organismi geneticamente modificati capaci di ricavare energia dagli scarti industriali e agricoli, ricerche condotte dalla Teesside University, fino al tabacco transgenico con foglie molto ricche d'olio. Proprio il tabacco si sta prendendo una rivincita grazie alle tecniche transgeniche. L'Università della Florida ha messo a punto un vaccino con-

tro malaria e colera a partire da tabacco ogm. Non solo, un laboratorio di biotecnologie danese ha messo a punto una pianta di tabacco geneticamente modificata che riesce a segnalare le mine nascoste nel terreno.

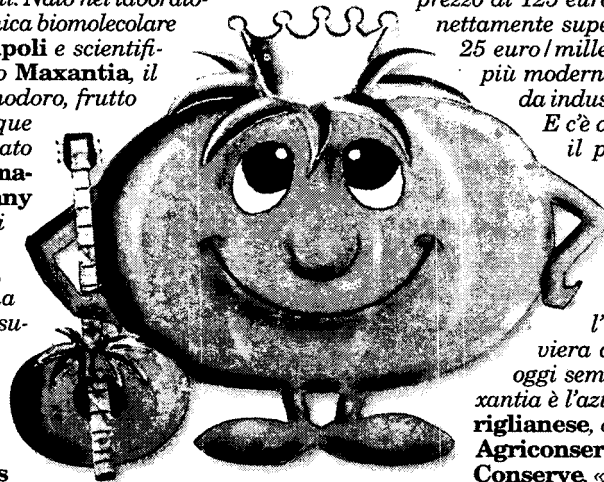
Alberto Grimelli



Il superpomodoro buono per una super nicchia

Il superpomodoro? Una varietà di super nicchia più che da mass market. È quanto risulta a ItaliaOggi, che ha cercato di capire - interpellando i diretti interessati - quali potenzialità reali abbia questa cultivar alla ribalta sui media negli ultimi dieci giorni. È un pomodoro da industria o da consumo fresco in Italia? Come detto, dalle informazioni raccolte, l'impressione è che si tratti di una varietà destinata a pochi eletti. Nato nei laboratori dell'Istituto di chimica biomolecolare (Icb) del Cnr di Napoli e scientificamente denominato **Maxantia**, il cosiddetto superpomodoro, frutto dell'incrocio di cinque varietà di black tomato californiano della **Tomato Growers Company** con una linea pura di **San Marzano della Faraone-Mennella**, presenta dei plus, ma anche dei minus. «Il super pomodoro», spiega **Rocco De Prisco**, padre di questo cultivar insieme alle colleghe del Cnr **Barbara Nicolaus** e **Pina Tommonaro**, «si

fa apprezzare per il gusto e risulta particolarmente adatto per la produzione di salsa, ha dimostrato uniformità dell'attività antiossidante totale superiore ad altre varietà normalmente in commercio nelle coltivazioni sperimentali portate avanti nell'ultimo triennio, ha una resa soddisfacente: 80-90 tons/ha e una buona resistenza alla virosi del pomodoro». De



Prisco non ha problemi ad ammettere che il superpomodoro ha buccia sottile, che rende consigliabile la raccolta manuale, per di più in cassette da non più di 15-20 kg, invece di quella meccanica, molto più economica e oggi largamente impiegata da chi coltiva pomodoro da industria in Italia.

Altro minus è che le sementi di Maxantia sono oggi proposte dal sementiere Faraone-Mennella al prezzo di 125 euro/mille semi, un costo nettamente superiore rispetto ai circa 25 euro/mille semi delle migliori e più moderne varietà di pomodoro da industria oggi in commercio.

E c'è da aspettarsi che anche il prezzo al consumo di una passata realizzata con superpomodoro sarà più che doppio rispetto alla media del mercato. A quanto risulta a ItaliaOggi, l'unica azienda conserviera ad aver acquistato ad oggi sementi di pomodoro Maxantia è l'azienda agricola **La Mariglianese**, che lavora per conto di **Agriconserve Rega e Strianese Conserve**. «Ad agosto prossimo lavoreremo il primo raccolto dei 3 ettari di coltura a superpomodoro», anticipa **Tullio Rega**, titolare della **Strianese Conserve**, «e lo trasformeremo in passata, che contiamo di commercializzare con il marchio superpomodoro al prezzo di 1 euro alla bottiglia da 500 ml, contro i 60 cent di una bottiglia di passata tradizionale da 750 ml».

Luisa Contri

San Marzano al lodo Cirielli

Più tutela degli interessi, sia economici che d'immagine, dei produttori di pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop. È quanto sollecitato al Mipaaf dal deputato **Edmondo Cirielli** (Pdl), tramite l'interrogazione a risposta scritta n. 4-06497 presentata l'11 marzo scorso alla Camera. Quale misura, in concreto, potrebbe garantire questa maggior tutela Cirielli, che è anche presidente della provincia di Salerno, non lo specifica. Nella sua interrogazione si limita a portare all'attenzione del ministero il malcontento da parte del Consorzio di tutela del pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, che avrebbe avanzato dubbi di legittimità in ordine all'utilizzo della dicitura «San Marzano» da parte di aziende private operanti al di fuori dell'ambito territoriale di riferimento del Consorzio. Sta ora al Mipaaf la prossima mossa; il dicastero conferma che i funzionari stanno lavorando alla risposta.

Luisa Contri