

OGM

di fatto sono qui

Le nostre analisi sui prodotti non li hanno trovati. Ma, in Italia, gli Ogm sono presenti nella catena alimentare, perché sono contenuti nei mangimi.



La tecnologia del Dna ricombinante, quella che serve per creare gli Ogm, viene utilizzata senza clamore da molti anni, per esempio in medicina, per mettere a punto nuovi farmaci sempre più efficaci. L'opinione pubblica accetta senza riserve queste innovazioni, ma esprime molte remore di fronte alle stesse innovazioni nel settore agro-alimentare. Gli europei non le gradiscono affatto: secondo l'ultima indagine Eurobarometro (2010), il 54% dei cittadini Ue e il 59% degli italiani non vogliono Ogm nel piatto. Inoltre, ben il 63% degli italiani non li ritiene sicuri per la salute. Paure che non sempre hanno un fondamento scientifico: gli alimenti transgenici sono un argomento su cui si fa spesso cattiva informazione, a partire dalle immagini su fantomatiche fragole-pesce o pomodori-embrioni che viaggiano in rete. Le multinazionali che li hanno studiati e brevettati, inoltre, non hanno fatto della trasparenza il loro punto di forza e questo ha contribuito a creare un clima di scetticismo e timore. Ma, a onor del vero, essendo passati ormai più di dieci anni dalla nascita dei primi Ogm, molti dubbi sono stati fugati.

Molti studi dicono che sono sicuri

Partiamo dalla valutazione sulla sicurezza delle piante geneticamente modificate. La preoccupazione che possano fare male

>>

LA NOSTRA INCHIESTA

L'inchiesta è stata svolta in quattro Paesi europei. In Italia abbiamo acquistato e portato in laboratorio 98 prodotti per verificare se, pur nel silenzio dell'etichetta, la soia o il mais presenti nella lista degli ingredienti erano geneticamente modificati.

IL METODO

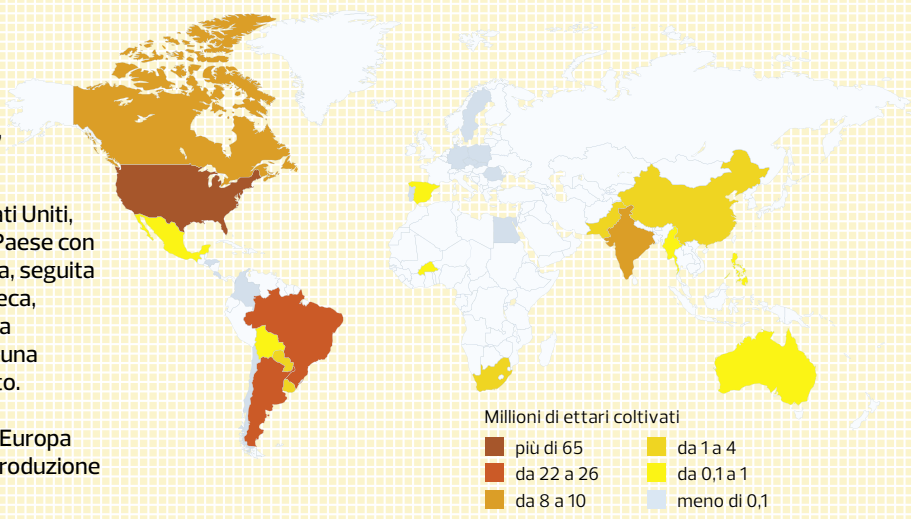
L'analisi per rintracciare l'eventuale presenza di Ogm si basa sulla amplificazione del Dna. Non sempre però è possibile portare a buon fine l'analisi, perché il processo produttivo può cancellare o denaturare il Dna, rendendolo di fatto non rintracciabile. Nessun prodotto è risultato positivo alla ricerca: ciò significa che o non conteneva Ogm o non è stato possibile rintracciarlo per le difficoltà metodologiche dell'analisi.

GLI OGM IN CIFRE

Su scala globale, le piante transgeniche più coltivate sono soia, colza, mais e cotone. In Europa c'è anche una patata non commestibile, destinata alla produzione di carta.

I cinque Paesi che producono più Ogm sono Stati Uniti, Brasile, Argentina, India e Canada. In Europa, il Paese con la maggiore produzione transgenica è la Spagna, seguita da Germania, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia, Romania e Svezia. L'Europa, però, ha autorizzato la coltivazione soltanto di mais e di una varietà di patata. In Italia coltivare Ogm è vietato.

Si stima che circa il 90% degli Ogm importati in Europa siano utilizzati nei mangimi per animali e nella produzione di olio e amidi.



INTERVISTA: SCOPERTE UTILI RESTANO BLOCCATE NEI LABORATORI



Dario Bressanini

Docente di chimica presso l'Università dell'Insubria, Varese

Nel suo libro "Ogm tra leggende e realtà" dice che non bisogna temere gli Ogm.

La maggior parte delle persone non li vuole perché non li conosce. C'è molto sospetto perché non si sa esattamente cosa sono e che vantaggi possono dare. Eppure, in tutta la nostra catena alimentare, tranne che nel prodotto finale, gli Ogm ci sono già, perché sono usatissimi nei mangimi per animali. Un'ipocrisia che non fa bene a nessuno. Molte convinzioni sugli Ogm sono prive di fondamento scientifico.

Sono pericolosi per la salute?

L'Ogm non è pericoloso in quanto tale. Bisogna vedere di volta in volta quale gene viene introdotto. Bisogna analizzare il prodotto, non bocciare a priori il metodo che viene utilizzato per farlo. Per commercializzare un Ogm bisogna

chiedere l'autorizzazione, che viene rilasciata solo dopo che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha analizzato sia i test tossicologici forniti dalle industrie, sia la letteratura scientifica indipendente. Proprio come si fa, per esempio, per i farmaci. Grazie a queste procedure, alcuni Ogm sono stati bloccati, perché potevano essere, per esempio, potenzialmente allergenici. Quelli approvati, allo stato attuale delle conoscenze, sono sicuri.

Gli Ogm danno vantaggi per i consumatori?

Alcuni sì, altri no. Quelli senza un valore aggiunto per il consumatore sono quelli resistenti agli erbicidi (soia), che convengono più che altro ai coltivatori. Gli Ogm resistenti agli insetti, invece, danno vantaggi anche ai consumatori, perché richiedono un uso minore di sostanze chimiche per la loro coltivazione. Inoltre, nel caso del mais, è dimostrato come quello Ogm contenga meno micotossine, sostanze potenzialmente cancerogene.

A questo proposito: si dice che questa caratteristica degli Ogm alla lunga provocherebbe fenomeni di resistenza.

Il fenomeno della resistenza è insito nell'evoluzione naturale ed è presente sia per gli Ogm sia per le coltivazioni convenzionali e biologiche.

Altri criticano l'aspetto etico, perché gli Ogm sono brevettati e i contadini devono pagare le royalties.

Perché prendersela solo contro le multinazionali che brevettano gli Ogm? Anche altre sementi sono brevettate o

protette. Anche il grano kamut, che tanto piace agli amanti del cibo naturale.

Cosa pensa dei governi che li bloccano?

Nelle Università del mondo sono pronti centinaia di Ogm che possono essere utili per l'agricoltura locale, ma l'opposizione dell'opinione pubblica e l'enorme costo per poterli trasformare in prodotti fanno sì che restino confinati nei laboratori. Ed è per questo che ora gli Ogm sono solo quelli messi a punto dalle multinazionali, che fanno solo le cose che interessano a loro. Il problema ancora una volta, non è la tecnologia, ma la possibilità di usarla per migliorare le cose. In India, per esempio, hanno messo a punto una melanzana che non ha bisogno di pesticidi per essere coltivata, ma il governo l'ha bloccata dietro pressione del movimento no Ogm. In Italia, il professor Sansavini dell'Università di Bologna ha messo a punto una mela golden che resiste al parassita responsabile della ticchiolatura, che infesta i nostri frutteti. Lo ha fatto aggiungendole un gene di una mela selvatica, non di uno scorpione! Ma poiché la tecnica è quella dell'ingegneria genetica è considerato un Ogm e come tale è stato bloccato. Un vero peccato: le mele italiane, anche quelle bio, subiscono decine di trattamenti chimici per combattere questo parassita. Questa innovazione renderebbe la coltivazione più sostenibile. Il risultato di tale cecità è il blocco della ricerca, la fuga di cervelli e l'impossibilità di usare la tecnica transgenica per migliorare le condizioni della nostra agricoltura locale, lasciandola al solo appannaggio delle multinazionali.

» alla salute, per esempio che possano provocare allergie, indurre resistenza agli antibiotici in microrganismi pericolosi per l'uomo, o avere altri effetti imprevedibili, è ancora molto in voga, sebbene ci siano ormai parecchi studi, tra cui ricerche indipendenti (svincolate dagli interessi economici delle multinazionali che li producono), che dimostrano come gli Ogm autorizzati siano da questo punto di vista sostanzialmente equivalenti alle piante convenzionali. Certo, la scienza come tale non fornisce garanzie assolute, ma allo stato attuale delle conoscenze possiamo rassicurare i consumatori su questo aspetto. Senza contare che le piante Ogm, prima di ricevere l'autorizzazione alla coltivazione e alla commercializzazione, devono superare un elevato numero di test di sicurezza. In Europa, i test tossicologici sono stati condotti per tutti i prodotti geneticamente modificati approvati per la commercializzazione e l'uso alimentare. Tutti i prodotti autorizzati sono monitorati

(almeno tre anni negli Stati Uniti, per tutta la durata dell'autorizzazione nell'Unione europea) allo scopo di riscontrare eventuali effetti indesiderati sulla salute o sull'ambiente a lungo termine.

Regole severe

Gli Ogm sono regolati da norme che non hanno eguali in campo alimentare, si può dire che sono più controllati di qualunque altro prodotto. Tutte le valutazioni sono fatte prima della loro immissione sul mercato dall'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

Ma allora va tutto bene?

Il dibattito resta aperto soprattutto sugli aspetti etici e sociali degli Ogm attualmente presenti sul mercato. Si tratta, però, di una discussione che prescinde dalla tecnica di modificazione genetica, ma riguarda essenzialmente il monopolio dei semi Ogm da parte di poche multinazionali americane, che li hanno

brevettati in tutto il mondo. Per fare una valutazione corretta è quindi importante spostare l'attenzione dalla tecnica (cioè l'utilizzo dell'ingegneria genetica per modificare il Dna) al prodotto finale e analizzare i pro e i contro di ogni singolo Ogm. Solo procedendo in questo modo si possono tutelare i consumatori e le loro esigenze (il tale Ogm dà qualche vantaggio? È sano?), mantenendo aperta la porta della ricerca, fondamentale per il progresso e il miglioramento della nostra qualità di vita. Siamo convinti dell'importanza della ricerca pubblica, l'unica che può davvero studiare innovazioni utili e vantaggiose per tutti e soprattutto rispondere ai bisogni delle agricolture locali. Inoltre è fondamentale che le colture convenzionali non vengano contaminate da quelle modificate, per permettere a chi vuole restare "ogm free" la possibilità di farlo. Purtroppo, la questione della coesistenza non è stata molto ben gestita dalle autorità europee,

SE OLTRE LO 0,9% DEVONO ESSERE INDICATI IN ETICHETTA

Nella Ue tutti i prodotti che contengono più dello 0,9% di Ogm devono dichiararne la presenza in etichetta. La regola vale anche per gli alimenti, come l'olio, in cui l'Ogm non può più essere identificato nel prodotto finale. Abbiamo verificato il rispetto della legge in quattro Paesi.



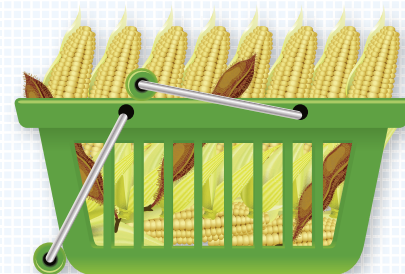
CARNE, LATTE UOVA

La maggior parte degli Ogm importati in Europa sono utilizzati nei mangimi per animali. L'informazione, obbligatoria sulle confezioni di mangimi, non arriva però al consumatore. Non è, infatti, obbligatorio indicare l'utilizzo di Ogm per l'alimentazione degli animali sull'etichetta dei derivati, come carne, latte e uova. Alcuni produttori e catene di supermercati (nella foto l'esempio è Coop), garantiscono l'assenza di Ogm nella filiera della loro carne. L'informazione è, però, esclusivamente volontaria.



BIOLOGICO

Per quanto riguarda gli alimenti biologici, il regolamento vieta l'uso di Ogm. Ma la soglia di tolleranza dello 0,9% vale anche in questo caso, perché non si può escludere del tutto una contaminazione accidentale. La dicitura "i nostri prodotti non contengono Ogm a norma di legge", quindi, è ridondante e non aggiunge nulla, per esempio, rispetto a un altro prodotto bio che non fa menzione dell'argomento.



Italia 0

ITALIA BATTE SPAGNA 0 A 7

Abbiamo portato in laboratorio più di 400 prodotti a base di soia e mais acquistati in quattro Paesi europei: Italia, Belgio, Spagna e Portogallo per verificare la presenza di Ogm. In Belgio, in Portogallo e nei 98 prodotti italiani gli Ogm non sono mai stati trovati. In Spagna, invece, li abbiamo trovati in 7 prodotti su 100. Il Paese iberico, inoltre, è l'unico in cui sono stati trovati durante gli acquisti alcuni prodotti dichiaratamente Ogm, la cui presenza era indicata in etichetta, secondo quanto stabilito dalla legge. La soglia massima, definita come "presenza accidentale o tecnicamente

che lasciano a ogni stato membro la facoltà di prendere decisioni diverse.

Eppure, anche in questo caso, basterebbe basarsi sugli studi scientifici, che sono in grado di dire con una certa dose di sicurezza i margini di spazio necessari per evitare la contaminazione (margini che variano da pianta a pianta).

Progresso e garanzie

Siamo favorevoli al progresso tecnologico, ma chiediamo che i prodotti Ogm diano reali benefici per i consumatori, cosa che attualmente non avviene per tutti gli Ogm autorizzati: per questo, vogliamo che riparta la ricerca pubblica in Europa e non solo quella delle multinazionali americane. Solo così, la tecnologia genetica sarà al servizio dei cittadini. Ma sosteniamo anche la libertà di scelta di chi, per proprie convinzioni, non vuole gli Ogm nel piatto. Questo vuol dire tracciabilità, massima trasparenza in etichetta e controlli rigorosi. ●



Spagna 7

inevitabile", sotto la quale non c'è obbligo di etichettatura è dello 0,9%.

Questa soglia si riferisce a ogni singolo ingrediente usato nel prodotto e non al totale degli ingredienti.

Questo significa, per esempio, che se la lecitina di soia contenuta in un biscotto deriva da Ogm per più dello 0,9%, dovrà essere indicato, anche se la lecitina è soltanto una piccolissima parte della composizione.

Questa soglia si applica comunque solo se i produttori dimostrano di aver adottato tutte le misure possibili per evitare la contaminazione.

INTERVISTA: GLI OGM SONO UN FALLIMENTO TECNOLOGICO



Marcello Buiatti

Docente di genetica presso l'Università di Firenze

Lei è critico nei confronti degli Ogm.

Non sono contro gli Ogm in quanto tali, ma contro quelli che possono essere pericolosi e contro gli Ogm che non servono a niente, come quelli attualmente sul mercato. Tutti pensano che gli Ogm siano una tecnologia innovativa e che ce ne siano tantissimi in giro. Falso: la tecnologia è del 1981, i prodotti che sono ora sul mercato risalgono al 1987 e sono soltanto quattro piante modificate. Dal 1996 a ora non sono stati immessi sul mercato con successo altri Ogm. Anche il famoso Golden rice, il riso che doveva produrre più vitamina A, non ha avuto successo perché non era abbastanza performante. Adesso ne stanno facendo una nuova versione ma non sappiamo come sarà.

Quindi, secondo lei, gli Ogm non danno alcun vantaggio?

I quattro Ogm che sono attualmente sul mercato, cioè mais, soia, colza e cotone no. Si è visto che la produzione unitaria è la stessa di quella dei vegetali non modificati. Si può vedere sul sito dell'Usda, cioè del dipartimento dell'agricoltura americano, dove sono pubblicati i dati per il mais e per la soia. L'aumento di produzione dal 1996 al 2007 è stato costante, quindi l'introduzione degli Ogm non ha dato alcuna accelerazione. Il sito di Syngenta, che controlla il mercato degli Ogm insieme a Monsanto, pubblica a questo proposito dati falsati. Dal punto di vista della produzione, quindi, gli Ogm non hanno portato alcun miglioramento. Tantissime

imprese hanno detto che gli Ogm servono a risolvere la fame nel mondo, ma i prodotti Ogm attualmente presenti, come il cotone e la soia, non sono utili a questo scopo. Gli Ogm sono un fallimento tecnologico: chi fa questo mestiere, come me, sa che il risultato della modificazione genetica non è così prevedibile come si vorrebbe credere. Non è detto che un gene, che in un determinato essere vivente esplica una certa funzione, si comporterà allo stesso modo se inserito da un'altra parte. Questo perché le piante sono vive. Una serie di cose non sono prevedibili.

Lei ha denunciato anche i pericoli del mercato degli Ogm.

Esistono seri problemi di sperequazione e iniquità, legati non tanto agli Ogm in sé, ma alla struttura del mercato e alle multinazionali che ne detengono il controllo. Perché alla fine sono in grado di stabilire anche il prezzo del cibo nel mondo. In Argentina, la produzione di soia, tutta Ogm, è aumentata moltissimo perché le multinazionali comprano i terreni ai piccoli contadini, togliendo così le risorse all'agricoltura locale per vendere la soia ai Paesi industrializzati, che la usano per i mangimi animali. Questo fatto ha ridotto in modo significativo la loro produzione di cibo.

E in Italia?

Sono contrario all'immissione degli Ogm in questo Paese perché noi abbiamo un'agricoltura abbastanza fiorente basata sulla tipicità, sulla qualità e sulla variabilità genetica dei nostri prodotti. Inoltre i nostri terreni agricoli sono molto piccoli rispetto alle enormi distese del continente americano e anche l'eventuale vantaggio legato all'uso di Ogm, per esempio per la soia quello di poter ridurre la manodopera spargendo il diserbante con l'aereo, è vanificato dal poco spazio a disposizione. L'entrata delle multinazionali nell'agricoltura italiana la distruggerebbe: non è un caso che sia Coldiretti sia Cia, le nostre due organizzazioni dei coltivatori, sono contro l'introduzione degli Ogm.

Gli italiani credono che facciano male...

Su questo non sono in grado di rispondere con sicurezza. Purtroppo l'Autorità per la sicurezza alimentare non possiede laboratori per fare le proprie verifiche, ma si basa principalmente sui dossier delle imprese.