

Il divieto di coltivare alcuni OGM danneggia l'ambiente



Roberto Defez

Istituto di Genetica e Biofisica del CNR, Napoli

Sviluppo sost-edibile

Roma, 9 ottobre 2013

I consorzi agrari di palazzo Rospigliosi confessano: l'80% dei mangimi è geneticamente modificato

Ogm, la Coldiretti razzola male

Fa la guerra al transgenico, ma produce e vende mangimi ogm

DI ALBERTO GRIMELLI
E LUIGI CHIARELLO

Dei 14 milioni di tonnellate di mangimi che vengono prodotti in Italia ogni anno, più di 10 milioni contengono organismi geneticamente modificati. Il dato emerge da un'inchiesta di *ItaliaOggi* che ha interpellato i maggiori produttori nazionali. I mangimi tradizionali contengono infatti ogm e hanno una quota di mercato che oscilla: - dall'80%, secondo **EmilCap** e **Calv Alimenta**, marchi rispettivamente dei **Consorzi agrari di Parma, Piacenza, Reggio Emilia e Bologna/Modena** e del **lombardo-veneto** (Verona, Vicenza, Mantova e Brescia), - al 90% e più, secondo **Assalzo**, associazione che raggruppa le maggiori aziende del settore.

Ma se le aziende mangimistiche, spesso dipinte come alferi di un modello agricolo di tipo industriale e intensivo, non propugnano una agricoltura libera da ogm, diverso è il caso dei consorzi agrari. Tutti quelli citati, infatti, aderiscono alla **Consorzi agrari d'Italia spa**, società consortile per azioni fondata il 16 ottobre scorso in occasione del **Forum Coldiretti di Cernobbio** e braccio operativo di palazzo Rospigliosi nella più ampia strategia di costituzione della filiera agricola tutta italiana libera da transgenico. A conti fatti, da un lato Coldiretti fa la guerra agli ogm, dall'altro produce mangimi a elevato contenuto ogm e li commercializza. «La nostra linea no-ogm è destinata solo a poche realtà», ci dice **Paolo Gerini**, responsabile formulati mangimistici di **Calv Alimenta**, «per quelle aziende che

servono le **Coop** e per qualche piccolo caseificio che vuole differenziarsi. Prevediamo di ridurre la produzione della linea no-ogm. La grande distribuzione, salvo qualche rara eccezione, non la richiede. Alla **Tesco** inglese, per esempio, non interessa l'ogm free e **Beretta** (l'azienda di salumi, ndr) si sta adeguando». Anche per **EmilCap** la linea no-ogm rappresenta una nicchia di mercato, senza grandi prospettive di crescita. Solo nei disciplinari di produzione del Trentino Alto Adige è previsto l'utilizzo esclusivo di mangimi no-ogm. Altri territori, dopo averci provato, sono tornati sui propri passi perché il formaggio ottenuto da animali allevati con mangimi no-ogm non spuntano prezzi di mercato superiori a quelli tradizionali. Anche nei mangimi delle linee no-ogm non è comunque escludibile una contaminazione accidentale, non superiore allo 0,9%, così come previsto dai regolamenti comunitari (Cen. 1829/2003 e 1830/2003. e in alcuni casi le ditte mangimistiche preferiscono segnalare la presenza di ogm per evitare problematiche legali e penali. «È sempre più frequente che nel mais, come del resto anche nella farina di soia», afferma **Giulio Gavino Usai**, responsabile dell'area economica di **Assalzo**, «possa riscontrarsi la presenza accidentale di tracce di questa materia prima geneticamente modificata, determinata da contaminazioni che possono avvenire nelle varie fasi di stoccaggio, trasporto o lavorazione di questa materia prima. A causa di questa eventualità, che di fatto non può essere evitata, sull'etichetta del mangime viene a volte indicata, a titolo cautelativo e nel rispetto delle normative comunitarie, la possibile presenza di mais ogm, che tuttavia rappresenta quantità irrisorie sul prodotto etichettato». Creare linee no-ogm significa dedicare una linea di produzione interamente a questa categoria di prodotto, con particolari attenzioni e procedure, con costi più elevati che vanno a incidere significativamente sul prodotto finale. Tutto questo senza considerare l'investimento richiesto alla ditta mangimistica per coprire una nic-

chia di mercato. Considerando la competizione internazionale e l'attuale congiuntura economica tutti i fornitori di mangimi concordano: senza ogm non esisterebbe la zootecnia nazionale. Infatti dipendiamo fortemente dall'importazione di materie prime. Il 25-30% del mais utilizzato nei mangimi proviene dall'estero, principalmente da **Ungheria e Romania**. Per la soia l'Italia produce solo il 5-7% del proprio fabbisogno, il resto deve essere importato da **Argentina e Brasile** che ormai coltivano quasi esclusivamente soia transgenica. In questo caso è necessario distinguere tra farine di estrazione, che provengono quasi esclusivamente dall'estero, e soia integrale che può anche essere di produzione nazionale come quella conferita dai soci del Consorzio del lombardo veneto. Se le linee no-ogm rappresentano una nicchia ancor più sono quelle ogm free, ovvero senza alcuna contaminazione con materiale transgenico. Un problema particolarmente sentito dagli allevatori biologici che faticano a trovare sul mercato mangime ogm free ma che, secondo il regolamento comunitario sul biologico Ce 834/2007, potrebbero tecnicamente utilizzare mangime no ogm, quindi con una contaminazione accidentale non superiore allo 0,9%, purché siano in grado di dimostrare all'autorità competente, ovvero il ministero della salute, che tale contaminazione era tecnicamente inevitabile e accidentale. L'ampia discrezionalità così lasciata dalle norme agli ispettori e organismi di controllo sta spingendo gli allevatori bio verso altre strade. Sono in corso, da alcuni anni, diverse sperimentazioni che prevedono la sostituzione della soia con altre leguminose, come favino, pisello

proteico e lupino.

--- © Riproduzione riservata ---



**Gli Ogm li vende chi li combatte
Ecco le fatture che lo dimostrano**

Alice Realini e Paolo Frettoli su Formaggi e Consumi
Settembre 2013

*La sua opposizioni contro gli Ogm sono chiare.
Eppure Fidenato porta prove inconfutabili che il
Consorzio agrario del Friuli Venezia Giulia, gestito
da Coldiretti, vende mangimi gm. Non c'è una
contraddizione?*

No. Un conto è vendere mangimi, altra cosa è vendere sementi che possono essere piantate e quindi contaminare i campi vicini.

Personalmente, comunque, sono contrario agli Ogm anche nell'alimentazione del bestiame.

Coldiretti vende mangimi OGM

Il presidente di Coldiretti Friuli Venezia Giulia, Dario Ermacora, critica le iniziative di Giorgio Fidenato, confermando la propria opposizione agli Ogm. E sulle fatture del Consorzio agrario, che provano la vendita di prodotti geneticamente modificati, afferma: “Diverso commercializzare mangimi e piantare semi”



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI
DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR V

Roma, - 9 SET. 2013

All' Avv. Vincenzo Cappellini
Via dei Mille, 7
45100 ROVIGO

vincenzocappellini@libero.it

DG DISR - DISR 05 - PROT. USCITA N. 0017525 DEL 09/09/2013

Oggetto: OGM (organismi geneticamente modificati)

Si fa riferimento alla sue lettere del 5 giugno e del 26 giugno 2013 con le quali è stata fortemente criticata la scelta dell'On. Ministro di prendere provvedimenti urgenti nei confronti degli organismi geneticamente modificati.

Al riguardo, si precisa che le azioni sinora intraprese dal Governo riguardano esclusivamente la coltivazione del mais MON810 e non il suo utilizzo come alimento e mangime.

Nei confronti del mais MON810 permangono ancora forti dubbi e perplessità a causa dell'inattualità del relativo processo autorizzatorio e del mancato rinnovo definitivo, a livello europeo, dell'autorizzazione risalente al 1998. Tali dubbi sono condivisi, tra l'altro, non solo dalle Regioni, enti locali e associazioni dei consumatori ma anche da altri Stati Membri che, in passato, hanno largamente coltivato varietà di mais MON810.

Pertanto il Governo, ritenendo inammissibile qualsiasi situazione di incertezza soprattutto nel caso di OGM destinati alla coltivazione, ha emanato il Decreto Interministeriale 12 luglio 2013 che vieta la coltivazione del mais MON810 sul territorio italiano.

Al riguardo, si sottolinea che il provvedimento non riguarda i numerosi eventi transgenici, inseriti in diverse specie vegetali (soia, colza, cotone e barbabietola da zucchero), che sono autorizzati, a livello europeo, ad essere immessi in commercio come alimenti e mangimi. Difatti, qualsiasi intervento di limitazione nei confronti di tali prodotti, in particolare dei mangimi, comprometterebbe il funzionamento dell'intera filiera agro-alimentare dato che, per garantire l'approvvigionamento sul territorio comunitario di queste materie prime, sono indispensabili le importazioni anche da quei Paesi Terzi che impiegano colture geneticamente modificate nelle loro produzioni primarie.

D'altra parte, preme precisare che, in occasione della votazione della mozione unica al Senato lo scorso maggio, tutte le forze politiche hanno sottolineato col loro voto quanto sia necessario potenziare la ricerca in agricoltura, perché è indiscutibile essa possa contribuire significativamente alla crescita di un settore che già si dimostra vitale e dinamico.

Infine, questo Ministero ha riaperto il dialogo con le Regioni per la definizione di un quadro normativo che consenta di affrontare in modo strutturale e definitivo il problema della coesistenza tra le colture tradizionali, biologiche e geneticamente modificate.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Giuseppe Cacopardi

Scat

Feed composition



Lotto **807050303** Da consumarsi preferibilmente entro il: 15 Marzo 2008

6

RF0300 CEREAL "MAIS"

B

MANGIME COMPLEMENTARE PER BOVINI A BASE DI CEREALI.

Mangime conforme al Regolamento del Consorzio "Grana Padano Tipico".

Mangime conforme anche al Regolamento del Consorzio "Parmigiano Reggiano".

Componenti: Farina di Granturco - Farina di Frumento tenero - Farina di Orzo - Tritello di Frumento tenero - Farina di estrazione di Soia tostata e Farina di Granturco (prodotti da semi geneticamente modificati)

Analisi chimica sul T.Q.:

Umidità	13,00 %
Proteina Grezza	10,00 %
Grassi G (Estr. Ac)	2,50 %
Fibra Grezza	4,50 %
Ceneri Grezze	3,00 %
P.O.L.S.	3,50 %
P.O.L.N.	7,50 %

Integrazione per kg.:

(E1) Ferro(Ferro Solf.Monidr.)	0,1 mg	(E8) Selenio(selenito sodio)	0,002 mg	(E6) Zinco(Chelato con Aminoacidi Idrato)	0,4 mg
(E4) Rame(Rame Solf.Pentaidr.)	0,05 mg	Zolfo	1 mg	(E5) Manganese(Chelato con Aminoacidi Idrato)	0,1 mg
(E2) Iodio(Ioduro Potassio)	0,005 mg	(E3) Ferro(Chelato con Aminoacidi Idrato)	6,03 mg	(E7) Cobalto(Chelato con Aminoacidi Idrato)	0,001 mg
(E6) Zinco(Zinco Solf.Monidr.)	0,5 mg	(C6) Rame(Chelato con aminoacidi Idrato)	0,02 mg		
(E5) Manganese(Manganese Solf.Monidr.)	0,2 mg				
(E3) Cobalto(Cobalto carbonato)	0,002 mg				

Contiene inoltre per kg.:

(E484) aciloleato di glicerina-poliidrossilenglicole 400 mg

Istruzioni per l'uso:

Somministrare il mangime CEREAL "MAIS" alle vacche in lattazione, in quantità relative alla produzione giornaliera ed in funzione del tipo di razionamento applicato, corrispondente comunque ad una quantità non oltre il 30% della sostanza secca ingerita, unitamente ai foraggi aziendali. Il mangime CEREAL "MAIS" è stato formulato rispettando fedelmente il Regolamento del Consorzio "Grana Padano Tipico". E' stato formulato rispettando fedelmente anche le direttive dello Statuto del Consorzio per la fabbricazione del Formaggio Tipico "Parmigiano-Reggiano". Il Servizio Tecnico COMAZOO è comunque sempre a Vostra completa disposizione.



N.B. : COMAZOO è iscritta nell'Albo dei mangimisti universalizzati con il Consorzio Tutela del "Parmigiano-Reggiano", Adesione N° "046" - del 01/01/2004.



COMAZOO S.C.A.R.L. - Cooperativa Miglioramento Agricolo Zootecnico - Via Santellone, 37 - (25018) Montichiari (BS).
 Tel. : 030 964961 - Fax. : 030 9662710 - E-mail : info@comazoo.it - www.comazoo.it - C.F. : 01161900178 - P.IVA : 00605940980 - Albo Coop. n° A136263
 Prodotto nelle Stablimenti di cui all'Autorizzazione (Reg. CE n° 1831/2003) n° 01/00222 BS - e IT 100 037 BS (R. N. G. S. L. - M. G. S. L. del 15/02/1990)





BIOTECNOLOGIE E ZOOTECCIA

scenari, potenzialità e ambiti di scelta
per le produzioni italiane di qualità

Executive Summary

Il presente studio, partendo da una ricognizione dell'attuale diffusione delle biotecnologie applicate alle colture vegetali, ha inteso quantificare la percorribilità di una scelta ogm-free per le produzioni zootecniche italiane, con particolare attenzione alle filiere delle produzioni tipiche a denominazione comunitaria (DOP e IGP).

1 LA DIFFUSIONE DELLE COLTURE GM

Nel periodo dal 1996 al 2003 l'estensione della superficie agricola investita con colture gm è aumentata, con ritmi di crescita molto elevati, da 2,8 a 67,7 milioni di ha, questo ultimo anno in difetto per i 3 milioni di ettari di soia gm coltivati in Brasile, che per il primo anno ha consentito l'impiego di varietà gm. Alcuni paesi, in particolar modo Argentina e USA, hanno adottato in maniera diffusa le biotecnologie, applicate prevalentemente a soia e mais (circa l'84% della superficie totale investita con colture gm).

Nel 2001, anno rispetto al quale sono state compiute le valutazioni relative al presente lavoro, dei circa 177 milioni di tonn. di soia prodotta a livello mondiale si stima che 83 - pari al 46,8% - siano di tipo gm; di tale valore il 67,6% è prodotto negli USA, il 31,9% in Argentina e lo 0,5% in Canada. Pertanto a fronte della significativa crescita della superfici registratasi negli anni successivi è lecito attendersi anche una simmetrica espansione della produzione. Particolare attenzione riveste il caso del Brasile, secondo produttore mondiale di soia, che solo recentemente ha preso una posizione ufficiale a favore dell'opzione biotec, anche se diverse fonti hanno rilevato la presenza di coltivazioni gm in tale paese fin dal 1998.

La produzione mondiale di mais gm ammonta, invece, a più di 66 milioni di tonn., pari al 10,8% del totale (614 milioni tonn.). In questo caso, gli Usa ne producono il 90,6%, l'Argentina il 4,6% e gli altri paesi (tra cui Sudafrica, Messico e Spagna) il 4,8%.

Essendo soia (per lo più in panelli e farina d'estrazione) e mais due dei mangimi semplici maggiormente impiegati nell'attività d'allevamento, una valutazione dei fabbisogni e della provenienza dei flussi commerciali di tali vegetali è di fondamentale importanza al fine di definire una strategia di utilizzo delle biotecnologie nei comparti zootecnici europeo ed italiano.

La metodologia applicata si è sviluppata, innanzitutto, attraverso un'identificazione preliminare delle produzioni zootecniche tipiche di rilievo e una stima dei capi coinvolti in ognuna di esse. In secondo luogo, si è definito il contenuto di soia e mais in una razione media annuale necessaria all'alimentazione dei capi. Incrociando i dati ottenuti si è proceduto al calcolo dei fabbisogni complessivi (per ciascun prodotto tipico) di soia e mais. Infine, si è compiuta una comparazione fra i fabbisogni ottenuti, le disponibilità a livello nazionale e il livello di approvvigionamento dall'estero.

Nell'ambito delle **filiera dei formaggi DOP** l'implementazione di tale metodologia ha richiesto la formulazione di alcune ipotesi. Innanzitutto, sono stati selezionati i formaggi DOP che utilizzano latte di vacca, dal momento che gli allevamenti ovicaprini, per le loro caratteristiche prevalentemente estensive, utilizzano solo in misura marginale soia e mais; tutto il latte impiegato è stato considerato di provenienza italiana, così come prescrivono i disciplinari di produzione. Per ogni produzione è stata definita una resa per capo coinvolto, con valori più elevati per quelle di maggiore rilievo, in quanto fanno riferimento a sistemi aziendali più evoluti, rispetto alle produzioni tipiche più marginali. Dividendo i quantitativi di latte destinati alla produzione di ciascun formaggio per le rese medie identificate, si ottiene una stima delle vacche coinvolte, ribattezzate "vacche equivalenti".

I fabbisogni annuali di **soia (sotto forma di pannelli) e mais per le vacche da latte equivalenti** coinvolte nelle filiere di produzione tipica sono stati calcolati rispettivamente **in 454.000 tonn. e in 977.000 tonn.** Fra le produzioni più importanti si stimano 185.000 tonn. di soia e 399.000 tonn. di mais per le vacche da latte coinvolte nella produzione di Grana Padano e 160.000 e 345.000 per quelle coinvolte nel Parmigiano Reggiano. I fabbisogni della filiera latte nel suo complesso si attestano, invece, a 912.000 tonn. per la soia e 1,965 milioni di tonn. per il mais.

Nel **caso delle carni preparate**, invece, si sono preliminarmente selezionate le sole carni preparate a base suina (in pratica tutte ad eccezione della Bresaola della Valtellina), tralasciando, inoltre, le produzioni IGP, in cui la materia prima non è necessariamente italiana (ad es. Speck dell'Alto Adige, Prosciutto di Norcia). I numeri di cosce prodotte, i suini totali e le scrofe (rimonta) coinvolti sono stati desunti da una fonte ufficiale, l'organismo di certificazione IPQ-INEQ, che fornisce i dati generali ed i valori puntuali relativi ai maggiori prosciutti DOP italiani (Parma, San Daniele, Toscano, Modena, Veneto, Culatello). Si è, quindi, ipotizzato che i capi coinvolti nella produzione dei prosciutti, dei quali si impiegano solo le 2 cosce posteriori, forniscano anche la materia prima per le altre produzioni DOP e IGP.

Con queste ipotesi i fabbisogni annuali di **soia (sotto forma di pannelli) e mais per il totale dei suini coinvolti** (animali macellati e scrofe) nelle filiere di produzione tipica sono stati stimati **rispettivamente in 640.000 tonn. e in 2,737 milioni tonn.** Tali quantitativi vanno in gran parte ai suini coinvolti nelle filiere del Prosciutto di Parma (439.000 tonn di soia e 1,876 milioni di tonn. di mais) e del Prosciutto di S. Daniele (104.000 tonn. di soia e 443.000 di mais). I fabbisogni della filiera suina nel suo complesso superano invece un milione di tonn. per la soia e 4,4 milioni di tonn. per il mais.

Se si considerano **congiuntamente i fabbisogni di soia relativi alle filiere tipiche** dei formaggi vaccini e delle carni preparate emerge **un valore di 1,093 milioni di tonn.** (circa il 27,6% del totale disponibile). La produzione interna di pannelli con soia nazionale, valutata intorno a 393.000 tonn. al lordo delle esportazioni, anche se fosse integralmente destinata alle filiere dei prodotti tipici, sarebbe in grado di soddisfare la richiesta solo per una quota