

I cibi geneticamente modificati [di R. Coppi]

Il World Economic Forum di Davos e, prima ancora, quello di Seattle hanno rischiato di trasformare la globalizzazione del mercato in un grande affare per le multinazionali dell'agroalimentare; senza tener conto delle varie identità culturali .

L' apertura indiscriminata del mercato Europeo ai cibi-tecnologici, provenienti da Canada, USA e Argentina , potrebbe di fatto cambiare la nostra dieta quotidiana. Prendiamo ad esempio le fragole con l'antigelo incorporato: scienziati Americani hanno sparato all' interno del corredo genetico delle fragole un gene antigelo, isolato dal DNA di un pesce dell' Artico, così le nuove fragole modificate si potranno coltivare anche sotto la neve.

Per non parlare poi del Super-Pomodoro, che matura lentamente e non marcisce ma che ha solo l'aspetto del pomodoro. Infatti l'uso di fertilizzanti azotati fanno sparire circa la metà del profumo e del sapore nelle piante trattate ma ne aumentano il volume.

Oltre ai vegetali geneticamente modificati, stanno per essere immessi nel mercato anche gli animali.

Prendiamo ad esempio in esame le api: superproduttive e prive di pungiglione; i maialini, che hanno carne tenerissima e danno alla luce più di venti piccoli alla volta ed infine il vitello creato in Giappone primo clone di un clone già modificato. Scienziati ed ambientalisti temono che piante e batteri gm, possano contaminare le coltivazioni naturali mettendo in serio pericolo la Biodiversità stessa, ovvero l'insieme di ambienti naturali e specie viventi e vegetali che popolano il nostro pianeta.

Esempio lampante è il fenomeno dei pollini geneticamente modificati che, durante il periodo dell' impollinazione, vengono trasportati dal vento o da animali impollinando piante naturali creando così nuovi ibridi transgenici.

Non esiste a mio avviso la necessità di coltivazioni ogm, poiché non è vero che possano aumentare la produzione , o ridurre i costi; anzi la produzione rimane la stessa e quello che aumenta sono solo i costi per gli agricoltori poiché esiste la possibilità di dipendenza da parte di questi ultimi nei confronti dell' industria. Infatti i semi vengono dati solo in concessione e non sono più riproducibili (nei casi limite sono state brevettate piante che si autodistruggano.)

Per quello che riguarda la salute si e' cercato di studiare anche l'eventuale azione degli OGM all'interno dell'organismo animale. Si è sperimentato che gli OGM, utilizzati per l'alimentazione animale e contenenti geni modificati per la resistenza a certi antibiotici, ingeriti dalle cavie venivano assorbiti da batteri patogeni presenti nell' organismo rendendo inefficace una qualsiasi terapia antibatterica. Le leggi in merito agli OGM ancora non sono chiare: si dovrebbe imporre una sperimentazione degli effetti sul lungo periodo e cioè a distanza di dieci quindici anni, mentre ora gli OGM vengono creati e sperimentati per brevi periodi ed immessi sul mercato.

Tempo fa' fu presentata a Lussemburgo una moratoria , firmata da Francia ed Italia, contro l'immissione di nuovi OGM in Europa; alcuni paesi però si sono chiamati fuori e si è giunti solo ad uno stop parziale dell' immissione di nuovi OGM . Fino a quando l'Ue non si darà nuove norme (speriamo più restrittive di quelle che nel 1992 permisero l'ingresso di ben 18 varietà transgeniche) , il divieto dovrebbe essere rispettato e contestualmente si dovrebbe iniziare a studiare l'impatto degli OGM sull'ambiente e sulla salute. In Italia , per il momento, esiste solo una legge la quale stabilisce che i cibi destinati all' infanzia, per i primi 3 anni, non possono contenere OGM.

La prima delle Regioni italiane che si è schierata contro il transgenico è proprio la regione Marche, con una delibera approvata dal Consiglio Regionale nella seduta del 18/01/2000. Tale delibera si impegna a promuovere:

(art 1) tutte le azioni necessarie a prevenire i possibili rischi alla salute umana e all' ambiente derivanti dal consumo di prodotti contenenti OGM.

(art 2) ad organizzare campagne di informazione del cittadino e dell' agricoltore sui rischi possibili derivanti dall' introduzione di OGM nell' alimentazione e sull' ambiente.

(art 3) che gli OGM non debbano essere somministrati nelle attività di ristorazione collettiva e quindi nelle mense scolastiche, negli Ospedali e nei luoghi di cura.

I cibi biologici [da Altroconsumo]

In periodi di Mucca Pazza, di polli alla diossina, di utilizzo dei fanghi di scarico degli impianti di depurazione nell'alimentazione animale e di prodotti geneticamente modificati posti in commercio senza la regolare etichettatura (da Aprile un nuovo regolamento della UE fissa il limite del 1% di materiale ogm al di sopra del quale è obbligatorio riportare nelle etichette la dicitura: "può contenere prodotti geneticamente modificati"), il consumatore Europeo sta aprendo gli occhi di fronte a questo processo di artificializzazione dei prodotti alimentari e dei metodi di produzione dei cibi che quotidianamente ingurgita, indirizzando la sua scelta verso prodotti "sicuri": i cibi biologici considerati da molti più sani e soprattutto più rispettosi verso la natura. Per una maggiore informazione del consumatore, andiamo a vedere cosa si nasconde sotto il termine "biologico".

I prodotti biologici sono ottenuti mediante l'uso di tecniche che escludono l'uso di sostanze chimiche, come fertilizzanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi. Vengono usati invece dei rimedi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie come: macerati od estratti naturali da piante. Per arricchire il terreno si usano fertilizzanti di origine organica come: letame o residui di colture precedenti. E questo contribuisce a mantenere una buona fertilità del terreno negli anni, a favorire l'attività dei microrganismi del suolo ed a impedire l'inquinamento delle falde con elementi facilmente lisciviabili come i nitrati.

Per combattere gli insetti nocivi, si cercano di usare o insetticidi vegetali, (è anche molto improbabile trovare questi residui, ad esempio sul vino o sulla frutta, infatti le molecole naturali hanno un vantaggio su quelle create dall'uomo, vengono riconosciute e distrutte dagli enzimi che la stessa natura ha messo appunto) o l'introduzione di insetti pronubi che favoriscono l'impollinazione o di trappole sessuali per insetti maschi.

A fianco dei prodotti biologici esistono altri prodotti ottenuti mediante lotta integrata. Questa è una tecnica mista dove al minor impiego di pesticidi e fertilizzanti chimici, si affiancano delle

tecniche usate per l' agricoltura biologica. In questo caso il prodotto finale non è da iscriversi come biologico ma è un primo passo per un agricoltura che rispetti maggiormente l' ambiente.

Oggi in commercio ci sono 3 possibili modi per etichettare i prodotti "biologici", ed è bene che il consumatore controlli bene l'etichettatura.

Con la dizione "Da Agricoltura biologica" , si fa riferimento a prodotti ad ingrediente unico come: frutta , verdura o biscotti, dove almeno il 95% degli ingredienti sia ottenuto con metodi biologici e l'altro 5% sia ottenuto con agricoltura tradizionale.

Con la dizione "In conversione all' Agricoltura biologica", si identificano quei prodotti che contengono un solo ingrediente coltivato da almeno 12 mesi secondo le norme della agricoltura biologica.

Con la dizione "Ingredienti di origine biologica" si fa riferimento ad una certa percentuale di prodotto (non inferiore al 70%) ottenuto con agricoltura biologica ed il restante 30% deve rientrare nei prodotti accertati dal Ministero.

L'unione Europea per tutelare i consumatori da truffe e raggiri e per garantire condizioni di concorrenza leale tra i produttori, ha istituito un sistema di controllo e garanzia, riconoscibile con una specifica etichettatura (bollino di certificazione al biologico), che assicura la corretta conduzione biologica delle aziende e di trasformazione, sottoponendole a periodiche visite, ispezioni e controlli di laboratorio non preannunciati.

Tra non molto entrerà in vigore la certificazione biologica anche per la carne ed i suoi derivati.

Dovranno, tra le altre cose, essere obbligatoriamente indicati la lista dei mangimi utilizzati, dei farmaci somministrati , dei metodi di allevamento , di trasporto e di macellazione. La norma prevede anche l'utilizzo di medicinali fitoterapici ed omeopatici, limitando il più possibile l'uso di antibiotici, poiché è stato accertato che l'accumulo di queste sostanze nella organismo umano, favorisce la comparsa di allergie e la resistenza a questi farmaci.

[da *Altroconsumo* n° 25- *Il resto del Carlino*- *bionet-AIAB* -*Slow*]

