

La Contaminazione Alimentare: Presenza di OGM in alimenti commercializzati in Piemonte Rapporto Attività – Anno 2004

La **sicurezza** e la **certificazione** di qualità degli **alimenti** rappresentano da sempre argomenti di grande interesse sia per le **industrie alimentari** che per il **consumatore**. L'industria ha investito infatti molte risorse per **mostrare** come gli alimenti prodotti siano di **elevata qualità** e possano essere quindi immessi con **tranquillità sul mercato**. In modo analogo, il **consumatore** ha sempre richiesto **validazioni** sulla **qualità** e sulla **sicurezza degli alimenti** in modo da essere **tutelato** e poter utilizzare **senza correre rischi le risorse alimentari disponibili**.

A partire dagli anni '80 il progressivo sviluppo della **biologia molecolare** ha permesso di approntare numerosi protocolli per la **manipolazione genetica** sia di **piante** che di **animali**. Tale sviluppo ha offerto nuove opportunità al settore alimentare in termini di incremento e miglioramento qualitativo della produzione. Accanto alla possibilità di **innalzare lo standard qualitativo, le biotecnologie** hanno fornito inoltre la possibilità di ottenere **piante ed animali con resistenza a patogeni e a condizioni ambientali avverse**, tali da favorire l'incremento della produzione alimentare anche in quelle nazioni in cui essa ha incontrato gravi ostacoli.

Le opportunità offerte dall'applicazione delle **biotecnologie** si pongono quindi come strumenti chiave volti all'incremento della produzione alimentare, necessaria per far fronte ad una popolazione mondiale in continuo accrescimento.

Dal **1992**, anno di comparsa del **primo prodotto transgenico** in commercio, numerose **piante ed animali** sono stati **geneticamente manipolati ed utilizzati** per la **produzione alimentare**. In particolare sono state modificate numerose varietà vegetali in cui la pianta geneticamente manipolata ha acquisito la **resistenza a parassiti, pesticidi** o è stata **migliorata** dal punto di vista **organolettico, nutrizionale** o facilitandone la **conservazione**.

Questi risultati sono stati conseguiti mediante l'introduzione nel **genoma** della pianta di **geni specifici** provenienti da altre **piante** o addirittura da **organismi** estremamente lontani dal **punto di vista evolutivo** in quanto isolati da **batteri** o da **animali**.

Per tutelare ed informare il consumatore è quindi **fondamentale** fornire certificazioni che attestino, **non solamente la qualità dei prodotti alimentari contenenti o derivanti da organismi geneticamente modificati**, ma anche la **loro sicurezza**. Nonostante la diffidenza del consumatore, numerosi prodotti transgenici sono già presenti sul mercato italiano. Per la tutela del consumatore è fondamentale quindi, in primo luogo, definire **norme chiare per un'etichettatura corretta** dei prodotti tale da permettere al consumatore di orientarsi verso un

prodotto "**tradizionale**" o verso un cibo **transgenico**. Numerose aziende italiane stanno a tale scopo lanciando linee di prodotti marcati non solamente come "**non contenenti organismi geneticamente modificati**", ma anche come "**non derivanti da manipolazioni genetiche**".

In questo quadro di salvaguardia dei diritti dei consumatori il piano della **Regione Piemonte** per il **Controllo Ufficiale degli Alimenti** (ex DPR 14/7/95) per l'anno **2004**, riguardo agli **OGM**, prevedeva il prelievo, da parte dei **SIAN** delle diverse **ASL** di **258 campioni** così ripartiti:

farine di mais alla produzione	90
Farine di mais alla distribuzione, non di produzione regionale	57
Farine di soia	9
Budini alla soia	6
Prodotti da forno o di pasticceria contenenti soia o mais	34
Gelati o preparati per gelati contenenti soia o mais	11
Bevande a base di soia	10
Fiocchi di mais o derivati	9
Mais dolce per insalate	10
Alimenti per lattanti o bambini con mais o soia	9
Altri prodotti trasformati con mais o soia	13
Totale	258

Si tratta di un numero di campioni previsto inferiore a quello del **2003**, a causa degli impegni del personale dei **SIAN** in attività di vigilanza ed ispezione in previsione delle prossime olimpiadi.

Come si può notare la ripartizione dei campioni ha privilegiato il prelievo di prodotti **monoseme**, soprattutto **farine di mais**, sui territori afferenti alle **ASL** in cui sono presenti strutture atte a **produrre e/o trasformare** prevalentemente **cereali**, in particolare mulini.

Rispetto all'anno precedente **non è stato** previsto il campionamento di ortaggi (pomodori e patate) in quanto tali determinazioni avevano evidenziato l'assoluta assenza di OGM .

In sintesi i campioni sono stati così ripartiti:

- **185 prodotti monoseme (72% del totale)**
- **73 prodotti trasformati complessi, comprendenti soia o mais come ingredienti, (28% del totale), inclusi anche prodotti per bambini (creme e minestrine con mais o soia).**

In pratica i prelievi effettivamente pervenuti sono stati **289** e sono stati così suddivisi, a seconda se si tratta di campioni comprendenti mais o soia:

MAIS

Creme di cereali per bambini	7
Farine di mais	152
Biscotti al mais	20
Snack al mais	13
Mais dolce per insalate	10
Corn-flakes	13
Totale	222

SOIA

Dolci e dessert	6
Biscotti alla soia	5
Lecitina granulata	5
Bevande alla soia	12
Farine di soia	6
Preparati vari a base di soia	24
Alimenti per bambini alla soia	2
Totale	60

VARIE

Riso	1
Pomodori	3
Patate	1
Controlli qualità	4
SINAL	1
Non pertinenti	4
Totale	14

I campioni comprendenti **mais** sono pertanto il **74%** del totale, quelli con la **soia** il **21%** e le **varie** il **5%**.

Come si vede i prelievi privilegiano la **soia** ed il **mais** in considerazione del loro **maggiore interesse** dal punto di vista **legislativo** e della **maggiore probabilità** di un riscontro di positività tra di essi.

Infatti il notevole incremento annuo delle superfici coltivate a **soia** o **mais OGM** sul Pianeta comporta il rischio di una loro **diffusa ed incontrollata presenza** nelle **partite scambiate** con il commercio internazionale. Per quanto riguarda il **mais** esiste anche il **rischio di contaminazione, casuale e non voluta**, delle sementi all'origine.

I risultati analitici hanno evidenziato la presenza di **7 campioni** di **soia** contenenti **OGM** pur al di sotto del limite di legge dello 0,9% e **5 di mais** (mais Bt176 presente al di sotto del limite dello 0,9%).

I campioni non regolamentari sono state 6 per il mais, ed 1 per la soia.

La presenza di **soia** OGM è stata rilevata a carico di un campione di **burgher** da **agricoltura biologica**. Si tratta di una contaminazione **di scarsa entità** (poco al di sopra della soglia di rivelabilità del metodo) e **verosimilmente casuale**, ma la normativa non consente nessun livello di contaminazione da OGM nei **prodotti** da **agricoltura biologica** (**art.6 del Regolamento CEE/UE n. 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991** relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari).

Le **6 presenze** non regolamentari di **mais** (3,3% di tutti i campioni di mais e 4,6% delle farine) sono **tutte** dovute a contaminazione di **farine di granturco** da parte di **varietà di mais non consentite dal DPCM 4 agosto 2000 (c.d. Decreto Amato) (mais Bt11, MON810, T25 e MON809)**. Si tratta di varietà autorizzate dalla **UE** con la procedura della notifica e della sostanziale equivalenza, **ma non ammesse in Italia** in base al citato decreto. Anche in questo caso si tratta di contaminazioni casuali (verosimilmente delle sementi all'origine) e di scarsa entità, ma per le quali il decreto non ammetteva alcuna tolleranza. Sono state dichiarate non regolamentari in quanto individuate prima del 18-4-04. **Dopo tale data la circolare del Ministero della Salute DGVA-IV/22232 P/I.4.c.c.s., del 16 luglio 2004**, comunicava che tale **DPCM** non è più da ritenersi in vigore in quanto superato dalla normativa comunitaria e, precisamente, dai regolamenti **CE 1829/2003** e **CE 1830/2003**. Quindi ai campioni successivi, in cui è stata ritrovata una contaminazione da parte di tali varietà (**2 campioni in tutto**), si è applicata la soglia di tolleranza dello 0,9% in caso di assenza di etichettatura.