

Il caso

Giro di vite delle nuove linee guida federali
Vietati anche antibiotici, compost, raggi X
Un settore in grande crescita anche in Italia

UN DURO COLPO PER I PRODUTTORI DI CIBO BIOTECH: LE NUOVE LINEE GUIDA AMERICANE LI ESCLUDONO DAL MERCATO DEL BIOLOGICO

Se biologico ha da essere, che biologico sia. Ma fino in fondo, senza compromessi di alcun genere. In questo senso si muove la proposta di linee guida - le prime a livello federale - per l'individuazione e l'etichettatura dei prodotti alimentari biologici elaborata, dopo un travaglio durato tre anni e segnato da qualcosa come 300.000 pareri che hanno smantellato e in un certo senso capovolto l'impianto originario del documento, dal dipartimento per l'Agricoltura degli Stati Uniti. Una proposta accolta con soddisfazione dai consumatori, con altrettanta soddisfazione ma anche con qualche preoccupazione - per i costi supplementari che la sua applicazione potrebbe comportare - dagli agricoltori, con aperto disappunto dalla lobby dei produttori di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati.

Cercando di mettere fine a una giungla di norme locali e dei singoli Stati - per cui un succo d'arancia, poniamo, legittimamente etichettato come "biologico" in California può essere fuorilegge nel Maine - il dipartimento per l'Agricoltura ha stabilito che non potranno fregiarsi del marchio di "organico" gli alimenti contenenti organismi geneticamente modificati o irradiati, né quelli per la cui coltivazione (o allevamento, nel caso di animali) siano stati utilizzati antibiotici o altri farmaci, fertilizzanti chimici o compost derivante da rifiuti solidi urbani. Le linee guida che dovrebbero entrare in vigore entro la fine dell'anno - stabiliscono poi una rigida graduatoria delle etichettature: potranno definirsi "100% biologico" solo i prodotti contenenti unicamente ingredienti ottenuti secondo i processi codificati come organici dalle linee guida; se questi prodotti ne contengono "solo" il 95% (esclusi acqua e sale), allora si chiameranno semplicemente "biologici"; tra il 50 e il 95% potranno usare in etichetta la dicitura "fatto con (nomi degli ingredienti) biologici". Al di sotto del 50% potranno solo segnalare la natura biologica di alcuni dei componenti all'interno della lista degli ingredienti.

Il documento del dipartimento per l'Agricoltura rappresenta un duro colpo per i produttori di Ogm, che fino all'ultimo si sono battuti per evitare di essere tagliati fuori da un business sempre più promettente, con un tasso di crescita che negli Stati Uniti procede da un decennio al ritmo del 20% all'anno e ha raggiunto un fatturato annuo di 6 miliardi di dollari, pari

INFO

"Spazzini" Usa sull'Everest

L'Everest è diventato un deposito di rifiuti. Pulire la vetta della famosa montagna, cosparsa di bombole usate e lattine aperte, sarà l'insolita missione di una spedizione Usa che il mese prossimo si recerà in Himalaya. «Togliere le tende abbandonate, le bombole d'ossigeno usate, le lattine di combustibile, le tonnellate di spazzatura che deturpano la parte alta dell'Everest», spiega Bob Hoffman, il capo degli otto scalatori. Dalla conquista dell'Everest nel 1953, centinaia di persone hanno scalato la montagna, lasciando una quantità incredibile di rifiuti. «Spesso gli scalatori nascondono i rifiuti sotto pile di sassi», spiega Hoffman, ma lo spostamento dei ghiacci porta la spazzatura alla superficie.

Usa, battaglia sul cibo biologico Ogm esclusi dai campi "organici"

PIETRO STRAMBA-BADIALE



a 12.000 miliardi di lire. Un trend comparabile con quello italiano, che tra il 1993 e il '98 (ultimo dato disponibile) ha visto più che decuplicare il numero delle aziende "biologiche", da 4.189 a 43.698, di pari passo con l'aumento dell'estensione dei terreni convertiti alle produzioni bio, passati a loro volta da 70.674 a 788.070 ettari, pari al 5,34% dell'intera superficie agricola utilizzata nazionale. Un settore che se sta conoscendo un suo relativo boom sul mercato interno (sono ormai 918 i punti vendita specializzati, un terzo dei quali concentrato in Lombardia, Piemonte e Veneto, mentre sono 130, praticamente tutti al Nord, i reparti ortofrutta bio dei supermercati

"normali") può soprattutto contare sull'exportazione del 60% dei suoi prodotti.

Un settore, insomma, che nel mondo industrializzato sta uscendo da una nicchia fino a qualche tempo molto ristretta ed elitaria e sta conquistando fette crescenti di un mercato fatto di consumatori più attenti a ciò che acquistano e che mangiano. Ed è proprio intorno a questo crescente mercato che si sta sviluppando negli Stati Uniti (ma non solo) una battaglia feroce e senza esclusione di colpi. «Le nuove regole - protesta Val Giddings, della Biotechnology Industry Organization di Washington - negheranno agli agricoltori biologici i benefici derivanti dalle

più recenti varietà geneticamente modificate, per cui ne risulteranno danneggiati. Gli alimenti derivati da prodotti biotecnologici sono stati sottoposti a più analisi di sicurezza di qualsiasi altro cibo nella storia dell'umanità, e sono dimostrabilmente come minimo altrettanto sicuri, e in alcuni casi più sicuri degli alimenti tradizionali».

Giddings, ovviamente, parla pro domo sua. Ma su un punto almeno ha ragione, avverte Christine Bruhn, direttrice del Center for Consumer Research della University of California-Davis: una conoscenza superficiale delle nuove regole può indurre i consumatori meno avvertiti a credere che i prodotti biologici siano, per il solo fatto

di essere "naturali", più sani e più nutrienti di quelli tradizionali o degli Ogm. E questo non è necessariamente sempre e comunque vero. Così come, almeno per ora e almeno in Italia, se da un lato la certificazione attesta la qualità biologica degli alimenti venduti come tali, non è detto che i prodotti alimentari realizzati da diversi piccoli e piccolissimi produttori non siano comunque altrettanto biologici di quelli con tutti i timbri in regola. Ma non bisogna dimenticare che l'alimento "biologico", proprio per le sue peculiari caratteristiche produttive, necessita di un controllo maggiore, rispetto al prodotto tradizionale, sul piano igienico-sanitario.

Nuove norme molto severe per gli alimenti biologici "made in Usa": saranno proibiti organismi geneticamente modificati o irraggiati, antibiotici, fertilizzanti chimici e compost

Rifiuti

Comieco, boom nel recupero di imballaggi

È "boom" per la raccolta differenziata degli imballaggi di carta nei Comuni, passata da 500.000 tonnellate nel 1996 a 1.300.000 lo scorso anno. Il dato ha provocato un effetto benefico sulla bilancia commerciale: le importazioni di carta da macero sono scese, nello stesso periodo, da oltre 1 milione di tonnellate a 700.000, mentre le esportazioni sono salite da 34.000 a 107.000 tonnellate. Questi i risultati presentati dal Comieco, il Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base di cellulosa che raggruppa oltre 3.300 imprese che complessivamente rappresentano il 92 per cento degli oltre 12.000 miliardi di lire di fatturato annuo dell'intero settore.

Alla portata del Comieco è dunque l'obiettivo del recupero, entro il 2001, del 50 per cento del totale degli imballaggi di carta immessi sul mercato: per il 2000, a fronte di 4.185 milioni di tonnellate di imballaggi a base di cellulosa immessi sul mercato, si stima che il riciclo possa arrivare a 1.790 milioni di tonnellate (pari a circa il 43 per cento), con un incremento di oltre il 20 per cento rispetto al 1998. Sommando al riciclo le varie forme di recupero, la percentuale di recupero totale dovrebbe raggiungere il 46 per cento. Se questi risultati saranno raggiunti, l'Italia dovrebbe quindi centrare l'obiettivo del 50 per cento di recupero al 2001.

«Il Comieco - afferma il presidente del Consorzio, Paolo Culicchi - intende portare a termine nel modo più efficace gli obiettivi fissati dalla normativa nazionale, come confermano anche i positivi risultati raggiunti fino a oggi». Per proseguire su questa strada - aggiunge Culicchi -, il Consorzio «sta attuando una serie di iniziative i cui punti qualificanti vedono un impegno forte volto a potenziare la raccolta nei Comuni, utilizzando le risorse provenienti dai circa 100 miliardi di lire del contributo ambientale del Conai (il Consorzio nazionale imballaggi costituito in base al decreto Ronchi sui rifiuti, ndr), a promuovere strategie di ottimizzazione degli imballaggi, ad accrescere il riciclaggio di imballaggi provenienti dai "grandi utilizzatori", in particolare grande distribuzione e industrie, a superare il deficit di recupero nelle regioni meridionali».

Punto d'arrivo del Consorzio, spiega Culicchi, è «il raggiungimento di un equilibrio e dell'autosufficienza nel prossimo futuro rispetto alle importazioni dall'estero di macero, sostituendo circa l'80 per cento dell'importato con quello raccolto internamente».

NORVEGIA

Fallito il piano antitraffico

La politica anti-auto del governo norvegese si è risolta in un fallimento. Nonostante i 100 milioni di corone (circa 25 miliardi di lire) investiti per promuovere l'uso dei mezzi pubblici, nelle cinque città campione - Tromsø, Bergen, Fredrikstad, Kristiansand e una parte di Oslo - scelte nel 1995 come "città dell'ambiente" il traffico privato non solo non è diminuito ma è addirittura aumentato. A Fredrikstad solo un abitante su 20 viaggia sui mezzi pubblici, e a Bergen gli utenti del trasporto pubblico sono cinque volte meno di quelli che usano la propria auto. Il fallimento è stato riconosciuto anche dal responsabile del progetto al ministero dell'Ambiente, Kjell Spigseth.

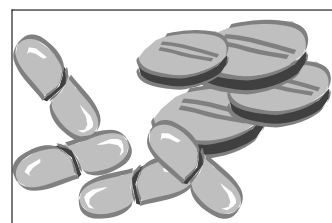
PILLOLE BIOTECH

Piccoli cloni crescono, il tofu diventa transgenico

ANNA MELDOLESI

TOFU OGM CONTRO SNACK "CLASSICI"

La battaglia ai cibi di Frankenstein prosegue su scala globale. Friends of the Earth ha interpellato 21 grandi produttori europei di cibi e bevande, e la scorsa settimana ha dichiarato con soddisfazione che almeno 16 bandiscono gli ingredienti transgenici. Negli Usa la situazione è più sfumata, ma le prese di posizione delle varie ditte agroalimentari vengono accolte comunque con tifoserie da stadio. Gli ambientalisti festeggiano la Frito-Lay, una casa produttrice di snack



che ha deciso di dire no al transgenico. Mentre gli attivisti pro-biotech applaudono gli alimenti per vegetariani della Lumen Foods, che con grande sorpresa generale ha deciso di schierarsi dalla parte dei prodotti geneticamente modificati e di ospitare sul

suo sito una raccolta di articoli scientifici sulla loro sicurezza per consumatori e ambiente. Accade così che i salutisti americani perdano il sonno tormentati dal dubbio: cosa farà peggio, il tofu ingegnerizzato oppure le merendine industriali con i geni in regola?

GIAPPONE, IL CLONE AL RISTORANTE

Lo spettro della clonazione si aggira nel paese del Sol Levante. Dopo lo scandalo degli esperimenti di Setsuo Iwasaki che ha fuso cellule umane del sangue con ovuli di mucca, il governo giapponese sta correndo ai ripari. In cantiere c'è una legge che prevede da 3 a 7 anni di prigione per chi clona embrioni umani a scopi riproduttivi e per chi crea ibridi uomo-animale (anche se per studiare la leucemia come Iwasaki). Consentite, anche se sotto strettissimo controllo, le ricerche di clonazione terapeutica, che mirano alla produzione di tessuti da trapianto confezionati su misura per ogni pa-

ziente. La politica giapponese invece è alquanto liberale in materia di clonazione animale: quando lo scorso anno si è scoperto che tagli di bovini clonati erano stati messi in vendita senza le opportune etichette, il governo ha fatto di tutto per proteggere un business che potrebbe consentire alla carne giapponese di competere con quella d'importazione. Ha distribuito ufficialmente le bi-stecche biotech in un ristorante di Tokio e per un giorno sul menù è comparso il vitello alla Dolly. Stando ai resoconti della stampa locale, pare che i consumatori abbiano gradito.

LA DATA DI SCADENZA? È SCRITTA NEI GENI

Avete presente i telomeri, vale a dire le estremità dei cromosomi che a ogni divisione cellulare si accorciano facendo suonare i rintocchi dell'invecchiamento cellulare? La proposta è quella di modificarli in modo da fissare un arco di vita prestabilito per i bovini, una sorta di "expiration date" che

scocchi quando hanno raggiunto le dimensioni commerciali. Poi si potrebbe prelevare una cellula dall'animale con data di scadenza incorporata nel patrimonio genetico, clonarla per produrre una batteria di embrioni fotocopia e farli sviluppare negli uteri di mamme-mucche surrogate. Il risultato sarà una mandria perfettamente sincronizzata, capace di spirare improvvisamente sulla soglia del macello in modo del tutto in-cruento. L'idea, terribile è vero, ha fatto la sua comparsa la scorsa settimana in Daedalus, la fanta-rubrica della rivista scientifica "Nature". Vittima designata (anche se mai citata) della caustica penna di David Jones è la Geron, che dopo l'accordo firmato con Ian Wilmut può contare sia sui brevetti per la clonazione sia su quelli della telomerasi. A dire il vero i ricercatori della compagnia americana puntano a utilizzarli nel promettente settore di ricerca delle cellule staminali, ma vista l'atmosfera di sospetto che circonda il campo, qualcuno potrebbe aver già suonato il campanello d'allarme...

