

◆ **L'intervento di Legambiente: «Pubblicate quella lista»**
Intanto la Fao annuncia: preoccupazioni per la salute
nel settore biotecnologico. Istituito un gruppo di lavoro

Cibi geneticamente modificati Individuate le prime truffe

Inchiesta del pm Guariniello e dei Nas testati 70 campioni di prodotti
Soprattutto a base di soia, mais e derivati: 10 sono sotto accusa

TORINO Una decina di prodotti alimentari contenenti sostanze transgeniche (Ogm) sono stati scoperti nel corso di un'indagine dei carabinieri dei Nas di Roma e del procuratore aggiunto di Torino Raffaele Guariniello. Si tratta di crostini alla soia, farina di mais e bistecche di mais, in cui è stata accertata la presenza di Dna modificato geneticamente, non dichiarato dalla casa produttrice. I responsabili di due aziende sono indagati per frode in commercio e altre violazioni, tra cui la legge 283 che vieta «l'impiego di sostanze alimentari trattate in modo da variare la loro composizione naturale». Nel frattempo, la Fao ha dichiarato che «esistono preoccupazioni» riguardo ai cibi biotecnologici per la salute umana e animale e per il rispetto ambientale ed ha annunciato di aver istituito un gruppo di lavoro per valutare i rischi. Il gruppo, composto da scienziati, consumatori, Ong e organizzazioni industriali, si riunirà per la prima volta tra breve ed ha un mandato di 4 anni. E mentre Legambiente chiede che Guariniello renda pubblici i nomi dei prodotti «incriminati», Grazia Francescato, presidente dei Verdi, plaude all'iniziativa della Fao: «Finalmente

dice - l'organismo agricolo delle Nazioni Unite prende posizione, come chiedevamo da anni».

L'inchiesta di Guariniello è cominciata lo scorso agosto, quando i militari diretti dal generale Pettinato eseguirono i primi campionamenti (finora ne sono stati fatti 31) su tutto il territorio nazionale. Sono stati presi in considerazione prodotti a base di mais, soia e derivati: si tratta di merendine, dolci, biscotti, pappe per bambini e omogeneizzati, gelati, latte, farine in vendita in negozi e supermercati. Alcuni laboratori pubblici hanno eseguito le analisi sul materiale prelevato dai Nas. Sono stati esaminati 70 campioni e 10 sono risultati positivi al Dna modificato. I prodotti in questione erano stati prelevati in Sicilia, in Lombardia, a Bolzano e ad Ancona.

I casi al vaglio di Guariniello riguarderebbero aziende del torinese. Il problema non è tanto la presunta nocività degli alimenti, anche se una delle ipotesi di lavoro è la somministrazione di alimenti dannosi, quanto ciò che è stato dichiarato da chi li ha prodotti e distribuiti. Si indaga anche sull'attività di laboratori privati che potrebbero avere svolto analisi «compiacenti». Il primo

procedimento, in cui è indagata l'azienda importatrice, riguarda una bistecca di soia prodotta in Germania: nelle etichette c'è era scritto che non si trattava di un Ogm, invece lo è. Il secondo tratta di una polenta a base di farina di mais. Anche in questo caso l'azienda ha certificato l'assenza assoluta di Ogm e ha chiamato in causa i risultati di un test svolto da un laboratorio privato. Orsanno verificate le modalità dell'esame.

L'inchiesta non è stata facile. Uno dei primi problemi che gli investigatori hanno dovuto affrontare è stata l'assenza assoluta di un metodo di lavoro per le analisi, che è stato messo a punto dal ministero della Sanità solo dopo la sollecitazione dei Nas. Inoltre, occorre districarsi tra norme che cambiano continuamente: di recente, ad esempio, è stata introdotta a livello comunitario la cosiddetta «regola del 1%», secondo cui se la percentuale di sostanza modificata non supera l'1% l'autocertificazione del produttore non è necessaria. Questa decisione, comunque, non tocca il filone di inchiesta torinese: in entrambi i casi le etichette contenevano dichiarazioni completamente false.

PROSCIUTTO
Consorzio di Parma
«In quello nostro non c'è diossina»

PARMA Stretto riserbo sull'indagine che ha portato alla scoperta di un traffico di prosciutti belgi alla diossina, venduti da un commerciante parmense incaricato della loro termodistribuzione. I Nas di Parma, che hanno arrestato l'uomo, non hanno voluto parlare, e il pm che ha coordinato l'indagine, Giorgio Grandinetti, si è limitato a dire che l'attività investigativa prosegue. Una precisazione viene dal Consorzio del prosciutto di Parma, che ha diffuso un comunicato per ribadire che il prosciutto con il marchio ducale «è assolutamente estraneo al fatto» e deriva esclusivamente da maiali italiani. Il commerciante accusato della frode non è un produttore o stagionatore di prosciutti, ma è un mediatore di Langhirano che aveva ricevuto l'incarico di conferire i prosciutti belgi contaminati al magazzino di stoccaggio «La Mamiense» prima del trasferimento all'inceneritore di Parma. Ma l'uomo, insieme a due complici, avrebbe distrutto 3.100 prosciutti crudi, reimmettendoli in commercio con un marchio italiano.

PARMIGIANO
De Castro avverte:
Il Parmesan tedesco non è un rischio

BOLOGNA Tutti armati contro il «Parmesan», il formaggio tedesco surrogato del Parmigiano-Reggiano che minaccia storia e tradizioni del formaggio più famoso del mondo chiedendo l'iscrizione nel «Codex Alimentarius». Il Gruppo Granterre-Unigrana, numero uno del Parmigiano Reggiano, si dichiara fortemente indignato per quanto rischia di avvenire a Bruxelles. Ma almeno per i prossimi due anni, l'aggressione europea del «Parmesan» non ci sarà. A smorzare gli echi di guerra è stato il ministro delle Politiche agricole Paolo De Castro ricordando che la denominazione «dop» del formaggio italiano è praticamente blindata e che Parmesan è solamente un termine che indica in altra lingua la parola Parmigiano. Il ministro chiarisce in particolare, «come ha più volte ribadito la Commissione europea», che il termine Parmesan non costituisce una denominazione distinta della denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano» ma solo la traduzione di ispirazione francofona del medesimo formaggio.

GELATO
Confartigianato
«Marchio Ue per quello artigianale»

ROMA I cibi e dolci tipici del «made in Italy» mettono in campo le armi per difendersi dall'attacco dei «mostri alimentari» che calano dall'Europa. L'ultimo prodotto in ordine di tempo che potrebbe essere messo a rischio dai surrogati industriali è il gelato artigianale italiano, conosciuto e copiato in tutto il mondo, per cui infatti è stato chiesto il marchio europeo. Lorende nota la Confartigianato che ha promosso una campagna per proteggere i prodotti italiani artigianali doc. «Per il gelato tradizionale italiano - ha detto Francesco Giacomini, segretario generale della Confartigianato - abbiamo presentato all'Unione Europea una richiesta di attestazione di specificità del prodotto, basata su un disciplinare che codifica il processo tradizionale di produzione e l'utilizzo di ingredienti selezionati». Il gelato tradizionale italiano infatti è prodotto con ingredienti codificati nel tempo. La crema deve contenere soltanto latte fresco, uova e zucchero, mentre quello di frutta deve essere prodotto con latte fresco, uova e non meno del 30% di frutta fresca.

CIOCCOLATO
L'Italia chiederà
la sigla «doc»
1000 ovetti dai Verdi

ROMA Per il cioccolato doc si combatte da Roma a Bruxelles, dove martedì, rispondendo a un'interrogazione di Pasqualina napoletano, il commissario Fischer ha dichiarato che, su richiesta di Stati membri, è possibile ottenere per il cioccolato prodotto senza aggiunte di materie grasse vegetali diverse dal burro di cacao la denominazione comunitaria di Specialità tradizionale garantita ed il corrispettivo marchio comunitario. Ora napoletano si augura che il governo italiano si affretti a presentare la domanda. A Roma, intanto, i Verdi hanno offerto mille ovetti di cioccolato vero e una forma di parmigiano doc ai cittadini per chiedere regole chiare sulla sicurezza alimentare. «Consumatore avvisato, mezzo salvato», era lo slogan della manifestazione, in cui si distribuiva anche un vademecum per aiutare i consumatori a conoscere i segreti nascosti nelle etichette dei cibi. «La nostra campagna centrata sulla sicurezza alimentare è stata un grande successo», ha detto il presidente dei Verdi, Grazia Francescato. In tutta Italia la gente si è dimostrata preoccupata per i continui attacchi alla genuinità dei cibi. Dal cioccolato al parmigiano, dagli ingredienti geneticamente modificati alle etichette poco trasparenti, sono tante, ha osservato, «le minacce che arrivano sulle nostre tavole ed è quindi giunto il momento di non rincorrere più gli eventi decisi dall'Unione europea per metterci una pezza, ma intervenire preventivamente». Per questo, Francescato chiederà presto un incontro con il presidente della Commissione europea, Romano Prodi. L'Italia, ha sottolineato Francescato, «è insieme alla Francia, il Paese che ha più interesse a difendere il proprio patrimonio gastronomico e l'agricoltura sana e quindi occorre mettere insieme le forze per cambiare la situazione». «Nelle Regioni in cui vincerà la nostra coalizione - ha poi detto il deputato verde Paolo Cento - uno dei primi punti del programma sarà la moratoria della sperimentazione agricola degli organismi geneticamente modificati».

SAPORI A RISCHIO
CIOCCOLATO: l'Ue consente di aggiungere nella produzione il 5% di grassi vegetali non provenienti da cacao o senza particolare denominazione. Si permette così di commercializzare prodotti di qualità inferiore con lo stesso nome.
MIELE: secondo una proposta di direttiva Ue potrebbe essere commercializzabile un tipo di preparazione del miele mediante aggiunta di zucchero (saccarosio). Non definisce standard di qualità né di denominazione per il miele prodotto con metodologie tradizionali.
OLIO D'OLIVA: secondo una direttiva Ue secondo la denominazione di origine può riferirsi anche solo alla zona dove avviene la spremitura delle olive. La legge italiana prevede invece che la denominazione di origine territoriale deve far riferimento alla zona in cui sono realizzate tutte le fasi.
OGM (Organismi Geneticamente Modificati): i regolamenti Ue impongono ai produttori di alimenti di indicare nell'etichetta se i loro prodotti contengono OGM. Ma lo stesso obbligo non è previsto per i fornitori delle materie prime.
HACCP (Controllo dei rischi di un prodotto): con la direttiva Ue vengono introdotte procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti particolarmente onerose e complicate.

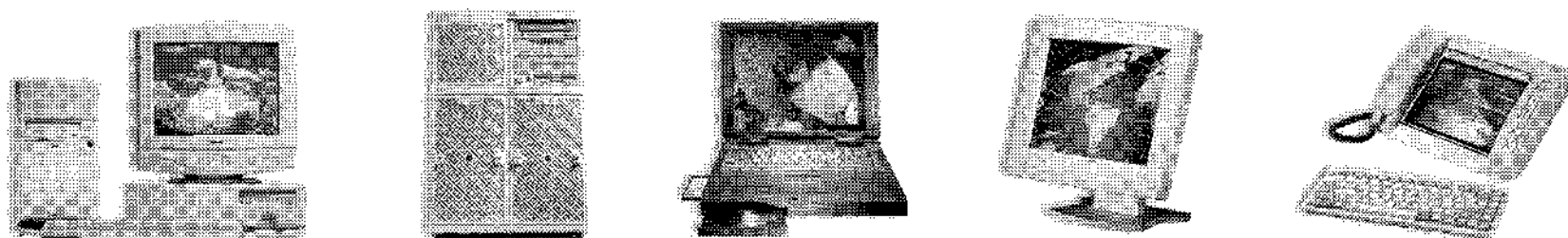


Questo è il nostro software.

L'attenzione verso il cliente è per noi un valore distintivo. La competenza, la cortesia e la disponibilità dei nostri operatori del Call Center e del Customer Service garantiscono il successo della nostra produzione di hardware, assicurando un servizio di assistenza pre-vendita e post-vendita puntuale, qualificato e di eccellente qualità. Garantire la soddisfazione del cliente è per noi l'obiettivo principale: lo realizziamo grazie ad un efficiente servizio di primo intervento e ad un Numero Verde che consente di fornire informazioni, anche di tipo commerciale, creando, con il cliente, un rapporto attivo. Possiamo offrire ai nostri clienti la migliore assistenza possibile: l'Help Desk internet ed il Call Center, supportati da un team specializzato e da partners qualificati presenti su tutto il territorio nazionale, sono interamente dedicati ad interventi di pre e post-vendita e sono in grado di soddisfare, in tempo reale, le richieste della clientela più esigente. Gli operatori del Customer Care e del Call Center sono il nostro software, dedicato al cliente a garanzia di prodotti e soluzioni applicative in continuità con la grande tradizione ed esperienza Olivetti.

Assistenza in Linea 0125 6362630
www.ics-olivetti.com

Questo è il nostro hardware.



ICS
olivetti
 International Communication Systems
 Passione e tecnologia

Numero Verde
800-915570

FINMEK GROUP

ICS Olivetti è un marchio registrato di ICS Olivetti S.p.A. - Via S. Maria 10 - 00187 Roma

