



PROPOSTA SUGLI OGM

Blair vuole una commissione scientifica internazionale

Una commissione scientifica dedicata allo studio «di rischi e benefici» dei cibi transgenici, dotata di un mandato internazionale: è questa la proposta che il premier britannico Tony Blair avanzerà durante il summit del G8 in programma da venerdì a domenica prossimi a Okinawa. Pur non entrando nel merito del dibattito a livello europeo sul tema dei prodotti geneticamente modificati, Campbell ha espresso l'auspicio a nome del governo britannico che la discussione in materia «avenga razionalmente, sulla base di un genuino approccio scientifico» e che durante la riunione a Okinawa del G8 si registrino progressi in questo senso. Il governo Blair - «consapevole delle grandi differenze tra i vari paesi sul tema degli ogm», ha aggiunto il portavoce - pro-

Mercato dei bovini in Gran Bretagna; in basso, un medico della sezione virologica dell'ospedale veterinario impegnato in una autopsia durante le ricerche mediche per individuare l'eventuale presenza della malattia nell'animale

porrà durante il summit l'istituzione di un «panel scientifico internazionale» che studi «rischi e benefici» dei prodotti transgenici dando indicazioni «utili ai legislatori». Nel frattempo gli scienziati che in Gran Bretagna monitorano le sperimentazioni sull'Ogm hanno espresso oggi «grande preoccupazione» per i ripetuti attacchi ai laboratori da parte di gruppi ecologisti. Domenica scorsa alcuni ambientalisti sono stati arrestati a Over Compton, nella contea del Dorset (Inghilterra Meridionale), dopo essersi introdotti all'interno di una fattoria dove sono in corso ricerche sul mais transgenico in un progetto appoggiato dal governo di Londra. Sono una cinquantina, in Gran Bretagna, le aziende agricole che partecipano al programma governativo legato allo sviluppo delle biotecnologie in agricoltura. Stamani, il professore Chris Pollock - che sovrintende a questi esperimenti - ha affermato che «è troppo presto per valutare i danni arrecati al mais durante l'attacco di domenica». Pollock ha però sottolineato che «il gran numero di danni agli esperimenti in corso rischiano di minare l'intero progetto».

È allarme «mucca pazza» Inghilterra, torna la paura Migliaia di persone forse infette. Casi in aumento del 30%

PAOLO SOLDINI

ROMA Nuovo allarme «mucca pazza» in Gran Bretagna. Secondo uno studio commissionato dal governo di Londra a un gruppo di esperti, nei prossimi anni i casi di morte per il morbo di Creutzfeldt-Jacob (cjd), la malattia che ormai è accertato essere in connessione diretta con l'encefalopatia spongiforme (bse) diffusa tra i bovini, potrebbero essere, nel Regno Unito, sull'ordine delle migliaia. La malattia, infatti, cresce a un ritmo che oscilla tra il 20 e il 30% annuo e gli effetti, considerati anche i tempi estremamente lunghi di incubazione, tenderanno a distribuirsi su un arco di molti anni. Potrebbero essere già migliaia le persone infette che, senza saperlo, portano nel proprio organismo il virus micidiale, contro cui non è stato sperimentato, finora, alcun rimedio.

L'ingrato compito di rendere pubblici, in una intervista alla Bbc, gli allarmanti esiti dello studio è toccato al professor Peter Smith, l'epidemiologo responsabile della Speac, il Comitato consultivo per l'encefalopatia spongiforme cui il governo aveva affidato l'incarico di approfondire la questione. Le prossime vittime del cjd, ha detto il prof. Smith, si dovrebbero registrare già nelle prossime settimane e andranno ad aggiungersi ai dodici morti già registrati quest'anno. Inoltre, ha aggiunto il professore, «dalle due alle quattro persone, oltre a quelle cui la malattia è stata già diagnosticata, moriranno per la sindrome Creutzfeldt-Jacob nei prossimi mesi». E si tratta - ha ag-

giunto lo studioso - «di una tendenza statistica significativa, niente affatto casuale».

L'incubo del cjd è rispolso in Gran Bretagna la settimana scorsa, quando le autorità sanitarie hanno annunciato che da un anno sono in corso accertamenti nella zona di Queenborough, nella contea del Leicestershire, dopo quattro morti sospette avvenute nel corso del 1998 e attribuibili, secondo gli esperti a un nuovo ceppo del morbo, individuato da qualche anno. Proprio questa variante del virus nel Regno Unito ha già colpito 76 persone, di cui almeno 70 sono già morte. La sindrome di Creutzfeldt-

Jacob, come si sa, provoca una degenerazione irreversibile dei tessuti cerebrali, con conseguenze devastanti sulle capacità mentali e motorie delle persone che ne vengono colpite e per le quali, purtroppo, non c'è scampo.

Qualche giorno fa il dottor Robert Willis, responsabile di un centro governativo di ricerca sul morbo, ha fornito dati ancora più allarmanti chiamando in causa gli omogeneizzati e gli hamburger di modesta qualità che venivano serviti nelle mense scolastiche negli anni Ottanta. Questi cibi, confezionati senza le precauzioni che sarebbero state adottate soltanto in seguito, sono con ogni probabilità una delle cause principali di diffu-



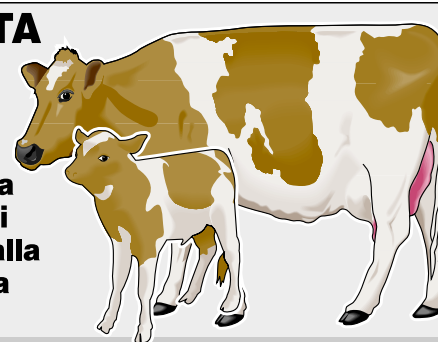
Ansa

sione della malattia. Mentre appare ormai accertato oltre ogni ragionevole dubbio che il cjd è una variante umana della bse, risulta infatti statisticamente sempre più probabile che l'aumento esponenziale dei casi registrati negli ultimi anni sia legato prevalentemente, se non esclusivamente, proprio al consumo di carne proveniente da animali infetti. Solo pochi giorni fa, la morte di una donna che era vegetariana da vent'anni ha mostrato in modo drammaticamente clamoroso come gli effetti fatali della sindrome possano manife-

starsi anche dopo molto tempo. È questo l'elemento che induce più al pessimismo. Il nuovo allarme che si è diffuso oltre la Manica rischia ora di rinfocolare le polemiche anche sul continente. Risale a solo pochi mesi fa la vertenza che ha opposto la Francia alla Gran Bretagna, ma anche alle istituzioni comunitarie, per la scelta di Parigi di mantenere l'embargo sulle carni bovine inglesi anche dopo che la Commissione Ue ne aveva decretato la fine. È molto probabile che nelle prossime settimane i contrasti riesplodano.

L'ETICHETTA EUROPEA

Da settembre su ogni etichetta inizia la storia di ogni "fettina" dalla stalla alla tavola



I consumatori potranno già ottenere informazioni per identificare l'animale e lo stato membro dove è avvenuta la macellazione. Per la carne macinata sarà d'obbligo riportare il codice relativo allo stabilimento di preparazione della carne, il numero di riconoscimento dell'animale e il luogo di macellazione



I consumatori potranno sapere il paese Ue o extra-Ue di nascita dell'animale e lo stato o gli stati in cui è stato ingrassato. Per la carne macinata, si potrà conoscere l'origine dell'animale: il paese di nascita, dove è stato allevato e gli eventuali passaggi prima di essere stato abbattuto

DECISIONE UE

A settembre arriva la «carta d'identità» della carne bovina

ROMA Nel bel mezzo di tante polemiche tra «mucca pazza» e cibi trans-genici, finalmente da Bruxelles una notizia per la quale i consumatori non potranno che rallegrarsi. A partire dal prossimo settembre sulle confezioni di carne bovina dovranno comparire etichette dalle quali risulterà la provenienza del pezzo, la «nazionalità» (se così si può dire) dell'animale e il luogo in cui è stato macellato. Nel caso di carne macinata, che com'è noto è quella

più «sospetta», l'etichetta dovrà essere ancora più esauriente, precisando quando e dove la fettina s'è trasformata in hamburger. E non sarà che l'inizio: l'etichetta, infatti, diventerà via via sempre più precisa, finché, nel 2002, arriverà a farci conoscere anche il luogo in cui il bovino da cui proviene la carne è nato e lo stato, o gli stati, in cui è stato allevato e fatto ingrassare. Particolare essenziale, quest'ultimo, visto i gravi inconvenienti che si sono ma-

nifestati negli ultimi anni in materia di mangimi animali.

La decisione è stata presa l'altra notte a Bruxelles dai ministri Ue dell'Agricoltura che hanno recepito all'unanimità una proposizione che era stata votata dal Parlamento europeo. Come hanno chiarito il presidente di turno del consiglio, il francese Jean Glavany, e diversi ministri (per l'Italia Alfonso Pecorella Scario) con la loro decisione i responsabili agricoli dei Quindici hanno inteso raccogliere la sfida lanciata dal presidente della Commissione Ue Romano Prodi per riconquistare la fiducia dei consumatori europei scossa dalle numerose crisi che hanno riguardato l'alimentazione negli ultimi tempi: da «mucca pazza» ai mangimi alla diossina.

La sfida non riguarda soltanto la carne. La Commissione, ieri, ha fatto sapere che intende proporre forme di etichettature che equivalgano a una sorta di «carta d'identità» per tutti gli alimenti. La proposta, lanciata dal commissario responsabile della sanità e della protezione dei consumatori David Byrne proprio, e probabilmente non per caso, mentre infuriavano le polemiche sui cibi trans-genici, rappresenta il cambiamento più radicale proposto da Bruxelles in questa materia negli ultimi 25 anni. Si tratterebbe, infatti, in quattro proposte di regolamenti, relativamente semplici, le 17 direttive che attualmente disciplinano, in modo incompleto e alquanto caotico, le informazioni che i produttori sono obbligati a fornire ai consumatori.

La novità più grossa riguarderebbe le responsabilità: con la ricostruzione puntuale della «storia» degli alimenti, ogni protagonista delle diverse fasi della lavorazione potrebbe essere identificato senza difficoltà e chiamato a rispondere di eventuali difetti.

P. So.

L'INTERVENTO

L'OBIETTIVO È LA QUALITÀ, MA I DIVIETI NON LA GARANTISCONO

ROBERTO RUBINO *

le questioni che meritano maggiore attenzione.

L'etichetta. Un consumatore non può conoscere tutta la scienza dell'alimentazione, ma può e deve sentirsi tutelato da un'etichetta che indichi, in maniera chiara, leggibile ed esauriente tutti gli ingredienti contenuti nell'alimento che si appresta ad acquistare. Se l'etichetta è completa, lo Stato può limitarsi solo a garantire la salubrità degli ingredienti, senza entrare nel merito, cioè nei processi di produzione, nell'origine della materia prima, ecc. E questo non riguarda solo la questione degli OGM, bensì tutti i prodotti agro-alimentari. Fino a quando sull'etichetta di un formaggio c'è scritto «latte, caglio e sale», non avremo dato al consumatore alcuna informazione utile per orientarsi. In una situazione del genere appare giusto e scontato

che lo Stato vigili ed intervenga non solo sugli ingredienti ma anche sul processo. Ma il rischio è che in questo modo si faccia, di volta in volta, gli interessi della lobby di turno e che si arrivi a proibire o ad autorizzare a prescindere dall'interesse dei consumatori.

Restiamo al caso del formaggio. Sulla base della logica appena esposta, la Ue ha emanato le direttive sull'igiene, imponendo regole severe ed intervenendo persino sul processo di trasformazione e sull'uso delle attrezzature. Vi è l'obbligo della pastorizzazione per chi supera una certa carica batterica, gli attrezzi di legno sono gentilmente sconsigliati. Morale della favola: la qualità dei formaggi peggiora sempre in più, senza che al consumatore venga lasciata alcuna libertà di scelta. Sogniamo invece un'etichetta

in cui, alla voce ingredienti, sia riportato: latte di vacche di razza X, alimentate su pascolo naturale e senza l'uso di alimenti OGM, coagulato con caglio di capretto, crudo, senza l'aggiunta di fermenti e stagionato in grotte naturali. In queste condizioni il consumatore può fare delle scelte ragionate e lo Stato si limita a garantire la salubrità degli ingredienti. In questo caso, però, quali molecole devono essere studiate per avere una garanzia sufficientemente ampia?

E siamo alla seconda questione: i «marcatori di qualità». Gli OGM non devono nuocere alla salute, ma le malattie sono tante, così come tante e complesse sono le interazioni ambiente-animale-uomo. Quali fattori, quali parametri, quali molecole si devono studiare per poter affermare: questo prodot-

to non fa male o è di qualità? La questione non è secondaria e non riguarda solo gli OGM.

Prendiamo il caso del latte di alta qualità. Per la legge italiana, un latte può essere definito di alta qualità se la sua carica batterica è molto bassa. Quindi, per legge, pulizia equivale a qualità: come se un latte non fosse un alimento che, come tale, deve possedere un alto valore nutritivo e dove le sue componenti nutrizionali (vitamine, antiossidanti, aminoacidi essenziali, peptoni bioattivi, oligosaccaridi) devono essere espresse al massimo. Invece basta che un latte abbia una carica batterica bassa che possa definirsi nientemeno che di «alta qualità».

E di esempi come questi se ne potrebbero fare tanti. La questione allora non è OGM sì, OGM no, bensì quale qualità

vogliamo per i nostri alimenti. E come e che cosa certifichiamo.

E siamo alla terza questione: la certificazione. È notizia di ieri che alcuni Enti territoriali si apprestano a promuovere marchi OGM-free. Anche in questo caso l'intento è ottimo, ma l'approccio è sbagliato. Che le Regioni, le Province incomincino a porsi il problema di individuare e certificare gli elementi di connessione fra un prodotto ed il territorio di origine è un fatto innovativo ed importante. Finora le denominazioni europee, DOP, IGP, AS, pur riconoscendo il legame con il territorio, di fatto certificano solo il processo. Per assurdo, un formaggio prodotto secondo le regole del disciplinare, ma in un ambiente fortemente inquinato, mettiamo nei pressi di un aeroporto, ha la stessa certificazione di qualità di quello prodotto nello stesso

territorio, ma a 2000 metri di altitudine, in un ambiente sano e nel rispetto del benessere animale.

I due formaggi saranno qualitativamente diversi, ma la denominazione sarà la stessa. Il problema quindi non è se proibire gli OGM, o gli utensili in legno in caseificio, o il latte crudo per i formaggi. Lo Stato deve certificare che gli ingredienti non facciano male e che quello che è indicato nell'etichetta corrisponda al vero.

Lasciamo ai consumatori la libertà di scelta. Le Regioni, invece, possono e devono intervenire perché il territorio, l'ambiente, entrino nella qualità dei prodotti, ne siano non solo il simbolo, ma i marcatori e gli elementi determinanti di quella che si vuole chiamare tipicità. Occorrerà ridefinire regole, strumenti, persino valori; ieri era difficile parlarne, oggi, grazie anche agli OGM, si può cominciare a porre la questione qualità in termini diversi rispetto al passato.

* Direttore dell'Istituto sperimentale di zootechnia di Potenza

