

RICERCA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) IN FARINE DI MAIS

Introduzione e obiettivi della campagna

Nella presente campagna, 9 campioni di mais prelevati da aziende molitorie e negozi ticinesi sono stati sottoposti all'analisi quantitativa delle contaminazioni con mais transgenico (OGM) con lo scopo di verificare il grado di contaminazione di questo tipo di derrata utilizzata per preparare uno dei piatti più tipici alle nostre latitudini: la polenta.

Dal 1992, anno di comparsa del primo prodotto transgenico in commercio (pomodoro FlavrSavr® della Calgene), numerose piante ed animali sono stati geneticamente manipolati ed utilizzati per la produzione alimentare. Negli anni novanta il legislatore è stato quindi confrontato con le esigenze dell'agricoltura e dell'industria alimentare da una parte, e con quelle dei consumatori dall'altra. Se da una parte le nuove varietà transgeniche hanno suscitato enorme interesse commerciale, promettendo di abbassare i costi di produzione e, secondo le compagnie produttrici, di diminuire la quantità di sostanze chimiche usate in agricoltura, dall'altra il consumatore europeo ha espresso il suo scetticismo nei confronti degli alimenti prodotti con queste varietà. Allo stato attuale i cardini della legislazione in materia di organismi transgenici, in vigore in Svizzera, si basano sul divieto di coltivazione su campo, sulla messa in commercio previa autorizzazione federale e sulla dichiarazione di derrate alimentari il cui contenuto OGM supera lo 0.9 per cento in massa. Attualmente, in Svizzera sono autorizzate all'impiego una linea di soia, tre linee di mais, due vitamine e due fermenti per la coagulazione enzimatica del latte in casearia. Per altri prodotti sono state inoltrate domande di autorizzazione, attualmente in fase di valutazione. Una lista completa dei prodotti OGM con una richiesta pendente presso l'UFSP è scaricabile dal sito <http://www.baq.admin.ch>.

L'Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate del 23 novembre 2005, entrata in vigore il 1° gennaio 2006, disciplina:

- la procedura di autorizzazione concernente i prodotti OGM;
- la speciale caratterizzazione e la pubblicità dei prodotti OGM;
- l'obbligo di documentare i prodotti OGM;
- la separazione del flusso delle merci per prodotti che sono o che contengono OGM.

Ai sensi dell'Ordinanza, i prodotti OGM sono derrate alimentari, additivi o sostanze ausiliarie di lavorazione che:

- sono organismi geneticamente modificati (OGM);
- contengono OGM;
- sono ottenuti da OGM;
- risultano da incroci di diversi OGM o da incroci tra OGM e altri organismi.

Sono considerati organismi geneticamente modificati (OGM) gli animali, le piante ed i microorganismi modificati con tecnologia genetica, il cui materiale genetico è stato modificato in vitro in modo non possibile in condizioni naturali con incrocio o con ricombinazione naturale.

Parametri analitici determinati

Organismi geneticamente modificati: su 9 campioni di farina di mais (*Zea mais*) sono state ricercate tracce di mais transgenico mediante tecniche di biologia molecolare (PCR quantitativa con 35S Promotor, NOS Terminator e Bt 176). Le analisi sono state effettuate dal Laboratorio cantonale di Brunnen (SZ) con il quale esiste una collaborazione nel settore analitico.

Risultati e conclusioni

Per andare incontro ad una richiesta specifica dell'Associazione dei Consumatori della Svizzera Italiana e dell'Unione Contadini Ticinesi (espressa in una recente lettera alla Direzione del Dipartimento della sanità e della socialità) nella tabella seguente viene chiaramente specificato, se del caso, l'origine ticinese dei prodotti. Questa caratterizzazione è ancor più importante nel mais di produzione ticinese, poiché la nostra legislazione agricola cantonale esclude l'uso di OGM.

Designazione campione	Origine mais	Prelevato presso	Analisi OGM
Semola nostrana farina gialla per polenta	Ticino	Azienda molitoria	negativa (<0.1%)
Mais precotto	Ticino	Azienda molitoria	negativa (<0.1%)
Mais macinato	Ticino	Azienda molitoria	negativa (<0.1%)
Mais macinato Bio	Ticino	Azienda molitoria	negativa (<0.1%)
Polenta Dorata	Argentina	Azienda molitoria	positiva (0.2% Bt176)
Polenta Nostrana	Argentina	Azienda molitoria	positiva (0.1% Bt176)
Polenta Bramata	Argentina	Azienda molitoria	positiva (0.4% Bt176)
Polenta Fraina	Argentina	Azienda molitoria	negativa (<0.1%)
Semola di mais Bramata Bio	Svizzera	Negozi	negativa (<0.1%)

Nella presente campagna, in 3 dei 9 campioni, tutti provenienti dall'Argentina, sono state rilevate tracce di organismi geneticamente modificati (Mais Bt 176, SYNGENTA). I valori riscontrati sono comunque inferiori al valore di 0.9% oltre il quale la legge prevede una dichiarazione sull'etichetta. **Tutti i campioni risultano quindi conformi alla legislazione in materia. Va inoltre qui sottolineato che in tutti i campioni di produzione locale non è stata rilevata alcuna contaminazione con prodotti OGM.**

In una campagna analoga svolta nel 2004, in 4 su 10 campioni erano state rilevate tracce di organismi geneticamente modificati nei limiti della conformità; pure in quel caso si trattava di mais proveniente dall'Argentina.

Laboratorio cantonale – Bellinzona, 15 gennaio 2007