



Novembre 2015

Consigli a proposito delle disposizioni per la etichettatura dettagliata

1 Panoramica delle disposizioni per l'etichettatura dei singoli prodotti OGM

Prodotto	Esempio	Etichettatura	Osservazioni
organismo	fagioli di soia	fagioli di soia (geneticamente modificati)	nell'elenco degli ingredienti o nella denominazione specifica, nel caso in cui non vi sia un elenco degli ingredienti
prodotto lavorato, anche raffinato oppure chimicamente modificato	farina di mais olio di soia maltodestrina, (ottenuta da amido di mais)	farina di mais (geneticamente modificato) olio di soia (geneticamente modificata) maltodestrina (ottenuta da mais geneticamente modificato)	nell'elenco degli ingredienti o nella denominazione specifica, nel caso in cui non vi sia un elenco degli ingredienti
organismo o prodotto lavorato quale ingrediente	lecitina di soia in cioccolato (emulgatore)	lecitina di soia (geneticamente modificata) oppure lecitina (ottenuta da soia geneticamente modificata)	nell'elenco degli ingredienti
sostanza ausiliaria per la lavorazione	olio di soia come prodotto di sformatura caglio (labfermento)	olio di soia (geneticamente modificato) ma: nessuna etichettatura	sostanze ausiliarie per la lavorazione, vendute in quanto tali, devono essere caratterizzate se non sono ottenute mediante fermentatori (vedi più sotto)
microrganismo in una derrata alimentare	yogurt, acidificato con lattobacilli geneticamente modificati	ottenuto da microrganismi geneticamente modificati	esempio fittizio!
derrata alimentare prodotta con l'aiuto di una sostanza ausiliaria per la lavorazione ottenuta da OGM	formaggio prodotto con latte cagliato da caglio ottenuto da OGM e/o proveniente da vacche	nessuna etichettatura	la materia prima, ossia il latte, proviene da un animale non geneticamente modificato.

e/o sostanza ausiliaria agricola ottenuta da OGM	foraggiate con alimenti per animali OGM		Il formaggio è ottenuto con prodotti OGM, ma non derivato da essi
prodotto ottenuto mediante fermentatori	vitamina B2 (riboflavina) caglio per la produzione di formaggio, ottenuto da microorganismi	nessuna etichettatura	Condizioni: - prodotto partendo da <i>microorganismi</i> geneticamente modificati; - prodotto in un sistema chiuso (fermentatore); - separato dall'organismo e purificato.
tracce non intenzionali	tracce di mais geneticamente modificato in mais tradizionale (ad es. nel semolino di granturco)	nessuna etichettatura	solo fino allo 0,9 per cento di un ingrediente prova dell'adozione di provvedimenti volti a prevenire mescolamenti.

L'obbligo di etichettatura si estende anche ai prodotti raffinati e chimicamente modificati che non sono più distinguibili da un prodotto tradizionale e nei quali la modificazione genetica non è più verificabile. Olio di soia raffinato, ma pure lo sciroppo di glucosio-fruttosio, fabbricato a partire da amidi di mais mediante trasformazione enzimatica, sono pertanto da caratterizzare se ottenuti da OGM. Inoltre, una modificazione chimica (ad es. amido di mais ceroso modificato) non può essere scambiata con una modificazione genetica.

Il testo dell'etichetta è prestabilito. In conformità alla versione italiana del Regolamento specifico della Comunità europea (CE) n. 1829/2003, si accetta la definizione univoca «geneticamente modificato» (nella versione tedesca del Regolamento troviamo per contro le due espressioni «gentechnisch verändert» e «genetisch verändert»). È autorizzata pure la menzione «ottenuto da ...», per quanto concerne i prodotti importati, al fine di evitare un ostacolo al commercio. Non si può derogare al testo prestabilito per l'etichettatura. Questa normativa previene l'uso di denominazioni di tenore analogo ma ingannevoli.

La collocazione dell'indicazione sull'etichetta è prescritta: per i prodotti con un unico ingrediente, l'indicazione è collocata accanto alla denominazione specifica del prodotto; per i prodotti composti, nell'elenco degli ingredienti. Il corpo del carattere dell'indicazione non può essere più piccolo di quello della denominazione specifica o dell'elenco degli ingredienti.

L'obbligo di informare i consumatori non si limita soltanto ai prodotti imballati ma riguarda anche i prodotti venduti sfusi. Occorre segnalare in tal caso, per scritto, l'eventuale modificazione genetica del prodotto. Ciò vale per la vendita di pasti nei ristoranti e nelle mense nonché negli ospedali. L'indicazione va apposta nella forma più adeguata, ad esempio nel menu.

Deroghe all'obbligo di etichettatura

Mentre i prodotti vegetali, come i fagioli di soia, crescono nei campi, altri prodotti OGM sono fabbricati nei fermentatori. I fermentatori sono contenitori chiusi, posti negli stabilimenti di fabbricazione, nei quali le cellule (di regola batteri o funghi) vengono alimentate con una soluzione nutritiva, producendo la sostanza desiderata (ad es. una vitamina). Di conseguenza, sono considerati prodotti ottenuti mediante fermentatori i prodotti ottenuti da microorganismi in sistemi confinati e separati dall'organismo. Tali prodotti ottenuti mediante fermentatori sono esenti dall'obbligo di etichettatura.

Le colture di OGM in tutto il mondo e le relazioni commerciali internazionali fanno sì che oggi nessuno è più in grado di garantire l'assenza assoluta di prodotti OGM in un prodotto tradizionale. Applicando una «tolleranza zero», vale a dire estendendo l'obbligo di etichettatura a tutti i prodotti che rivelino minime tracce non intenzionali di OGM, è facile prevedere che una parte rilevante dei prodotti dovrà essere dichiarata «geneticamente modificata», benché proveniente da produzioni tradizionali e nonostante siano state adottate misure per evitare tali tracce (separazione del flusso delle merci). Di conseguenza, per l'etichettatura è stato stabilito un valore di soglia dello 0,9 per cento, al di sotto del quale i prodotti che recano tracce di OGM non dovranno essere etichettati. Per quanto concerne i prodotti composti, tale valore si riferisce ad ogni singolo ingrediente e non alla massa totale del prodotto. La norma si applica solo nel caso di tracce di OGM non intenzionali nel prodotto, e a condizione che siano stati adottati provvedimenti adeguati a prevenire mescolanze. La violazione del valore di soglia segnala pertanto una negligenza nell'utilizzazione delle merci.

2 Disposizioni per l'etichettatura di prodotti senza OGM

Prodotto	Esempio	Etichettatura	Osservazioni
rinuncia a OGM durante tutto il processo di fabbricazione	formaggio prodotto con latte cagliato senza caglio ottenuto da OGM e che proviene da vacche foraggiate con alimenti per animali, e additivi per detti alimenti, privi di OGM animali geneticamente modificati non possono essere utilizzati per la produzione di derrate alimentari	ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica	documentazione esauriente sulla rinuncia agli OGM nella produzione riferita non solo a ingredienti ma anche a mezzi di produzione (ad es. alimenti per animali, additivi di alimenti per animali) corrispondente prodotto OGM autorizzato (alimento per animali, caglio)
prodotti biologici		è permesso il riferimento alla normativa giuridica	conformemente all'ordinanza sull'agricoltura biologica si rinuncia per principio all'impiego di OGM.

"Ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica"

La normativa in materia di etichettatura deve soddisfare anche l'esigenza dei consumatori che intendono evitare, sotto qualsiasi aspetto, alimenti geneticamente modificati. L'indicazione facoltativa «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica», designata come etichettatura negativa, è però soggetta a disposizioni molto severe. Tale etichettatura non è riferita soltanto agli organismi dai quali il prodotto in questione è derivato ma all'intero processo di fabbricazione. I prodotti contrassegnati con questa etichettatura non possono essere fabbricati né «da» OGM né «con» OGM. Ciò significa, oltre all'esclusione di ingredienti ottenuti da OGM, la rinuncia all'impiego di sostanze ausiliarie per la lavorazione o di sostanze ausiliarie nella produzione agricola. L'unica eccezione - ai fini della protezione della fauna - è costituita dall'utilizzazione di medicinali veterinari ottenuti da OGM, in mancanza di alternative. La rinuncia generalizzata agli OGM deve essere dimostrata mediante una documentazione ineccepibile e l'adozione di provvedimenti volti alla prevenzione di mescolamenti. L'etichettatura summenzionata è permessa soltanto se prodotti OGM corrispondenti sono autorizzati. Pertanto una mela non può essere celebrata come un prodotto «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» perché in nessun luogo vengono prodotte mele geneticamente modificate. Anche per quanto riguarda le tracce di OGM, si applica lo stesso valore di soglia dello 0,9 per cento valido per gli altri prodotti.

Conformemente all'ordinanza sull'agricoltura biologica, nell'agricoltura biologica e nella lavorazione di prodotti biologici si rinuncia all'impiego di qualsiasi OGM. I prodotti biologici devono adempiere i requisiti che consentono l'etichettatura negativa «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica». Di conseguenza, i prodotti caratterizzati come «biologici» non possono recare nel contempo la dicitura «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica». È permesso invece apporre sull'etichetta il riferimento alle disposizioni vigenti.