

## È arrivata l'etichetta "senza OGM", ma è fuorviante

La nuova etichetta fa la felicità di contadini e industria agroalimentare, ma secondo diversi esperti la sua veridicità spesso non può essere dimostrata.



A partire dallo scorso 1° luglio, la caratterizzazione "ottenuta senza ricorso alla tecnologia genetica" è ammessa per le derrate alimentari di origine animale in Svizzera. Essa deve essere integrata dall'indicazione che per l'alimentazione degli animali non sono state utilizzate piante foraggere geneticamente modificate né prodotti da esse derivati. Si tratta del punto di arrivo di un lungo percorso, iniziato nel 2009. In quell'anno infatti, il presidente della Federazione Svizzera dei Viticoltori Laurent Favre, cercò di far passare in Parlamento le basi legali per l'introduzione di un'etichetta analoga. Il fallimento non scoraggiò i sostenitori: nel 2014 vi fu un nuovo tentativo, di nuovo respinto dalla maggioranza dei cantoni. È stato un anno più tardi, nel 2015, che l'allora presidente dell'Unione Svizzera dei Contadini Jacques Bourgeois riuscì questa volta a far passare l'etichetta in Parlamento.

Si tratta sicuramente di una ghiotta opportunità di marketing anche per molti produttori svizzeri, che possono così vantare l'assenza (o presunta tale) di OGM nei loro prodotti a base di latte, uova o carne. Il problema è che non c'è garanzia che quanto affermato da questa etichetta corrisponda al vero. Il dottor Martin Brunner, direttore del Laboratorio cantonale di Zurigo, ha spiegato alla rivista Saldo che "se una gallina mangia della soia geneticamente modificata, non se ne trova traccia nelle uova". I controllori possono solo fidarsi della documentazione di produttori e allevatori. E sempre Saldo riporta che già nel 2014 le autorità del canton Svitto definivano "impensabile" che le autorità svizzere fossero in grado di stabilire se, per esempio, gli animali alla base della produzione di un salame italiano fossero stati nutriti con mais o soia geneticamente modificati o meno.

I nostri colleghi della Stiftung für Konsumentenschutz (SKS) sottolineano inoltre come agli animali vengano spesso dati enzimi o vitamine prodotti con l'aiuto della genetica, e questo non traspare certo dalla nuova dichiarazione. Fra i critici anche l'organizzazione Biorespect, che definisce quanto affermato dall'etichetta "semplicemente falso". Anche fra i distributori non c'è l'unanimità: mentre Coop e Lidl stanno ponderando l'introduzione della dicitura, Migros si smarca e tramite il suo portavoce Patrick Stöpfer ha affermato: "riteniamo una simile dichiarazione un possibile inganno del consumatore".



## Osservatorio delle proteine

### Quale salatino scegliere?

La menzione "ricco" o "arricchito" di proteine è in voga. Si tratta di un argomento legato alla salute o è solo un modo per distinguersi dalla concorrenza e giustificare un prezzo più elevato? In base alle norme giuridiche, una fonte di proteine deve fornire almeno il 12% dell'energia sotto questa forma e un prodotto che è indicato come "ricco di proteine" ne deve fornire almeno il 20%.



**+ PROTEINE**

**CHIEFS PROTEIN STICKS**

Contenuto di proteine  
**36g/100g**

Origine delle proteine  
**Farina di frumento, proteine: avena, piselli, girasole, grano**

Prezzo  
**fr. 2.95/100g**

**ROLAND STICKS L'ORIGINAL**

Contenuto di proteine  
**10g/100g**

Origine delle proteine  
**Farina di frumento**

Prezzo  
**fr. 1.75/100g**

**STANDARD**



Gli sticks Chiefs, a base di diverse fonti vegetali, hanno senza dubbio un contenuto più elevato di proteine rispetto agli sticks Roland confrontati sulla scheda. Entrambi questi prodotti da aperitivo sono comunque piuttosto ricchi di sale: 4,1g/100g (Roland) e 3g/100g (Chiefs). Quest'ultimo ne contiene il 27% in meno ma è comunque sempre una quantità eccessiva che colloca questo tipo di alimento tra quelli da consumarsi in rare occasioni. Meglio sostituire questi salatini con qualche cubetto di pane vecchio tostato, meno salato e molto meno caro.