

Aspetti legali in tema di etichettatura negli alimenti zootecnici con riferimento agli ogm

Prof. Avv. Giuseppe Durazzo
durazzo@durazzo.net

Il quadro regolamentare ha come base il Reg. CE 1829/2003 che si applica (art. 15)

- a) agli OGM destinati all'alimentazione degli animali;
- b) ai mangimi che contengono o sono costituiti da OGM;
- c) ai mangimi prodotti a partire da OGM.

Etichettatura

L'utilizzatore dei prodotti con ogm o ottenuti da ogm é sottoposto ad obblighi di etichettatura (art.25)

a) per quelli che contengono l'ogm o provengono dall'ogm, la denominazione "[nome dell'organismo] geneticamente modificato" appare tra parentesi immediatamente dopo la denominazione specifica del mangime in questione.

- In alternativa tale denominazione può apparire in una nota in calce all'elenco dei mangimi.

- Le dimensioni dei caratteri di stampa di tale denominazione devono essere almeno le stesse di quelli dell'elenco dei mangimi;

b) per quelli prodotti a partire da ogm, la denominazione "prodotto da [nome dell'organismo] geneticamente modificato" appare tra parentesi immediatamente dopo la denominazione specifica del mangime.

- In alternativa tale denominazione può apparire in una nota in calce all'elenco dei mangimi.

- Le dimensioni dei caratteri di stampa di tale denominazione devono essere almeno le stesse di quelli dell'elenco dei mangimi;

c) come indicato nell'autorizzazione, è menzionata qualsiasi caratteristica del mangime di cui all'art. 15, paragr. 1, come quelle indicate qui di seguito, che risulti essere differente dalla corrispondente versione tradizionale:

i) composizione,

ii) proprietà nutrizionali,

iii) uso previsto,

iv) implicazioni per la salute di certe specie o categorie di animali;

d) come indicato nell'autorizzazione, deve essere menzionata qualsiasi caratteristica o proprietà per le quali un mangime possa dar luogo a preoccupazioni di ordine etico o religioso.

Malgrado gli sforzi di alcuni operatori per non utilizzare alimenti e mangimi geneticamente modificati, -*ricosce lo stesso Reg. CE 1829/2003*- tracce minime di tale materiale possono trovarsi negli alimenti e mangimi tradizionali per via della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile nel corso della produzione delle sementi, della coltivazione, del raccolto, del trasporto o della lavorazione

Eccezioni all'obbligo di etichettatura per presenza dell'ogm.

L'obbligo di etichettatura non si applica ai mangimi che contengono materiali che **contengono**, sono costituiti o sono prodotti a partire da OGM presenti in una proporzione non superiore allo 0,9 % (o dello 0,5%, ex art. 47 del Reg. CE 1829/2003, in caso di presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole)

per mangime e per ciascun mangime di cui esso è composto, purché tale presenza sia:

- accidentale o
- tecnicamente inevitabile.

Per stabilire se la presenza di tale materiale sia accidentale o tecnicamente inevitabile, gli operatori devono essere in grado di dimostrare alle autorità competenti di aver preso tutte le misure appropriate per evitarne la presenza.

L'obbligo del produttore di dimostrare l'accidentalità e/o l'inevitabilità tecnica

Al fine di stabilire se la presenza del suddetto materiale sia accidentale o tecnicamente inevitabile, gli operatori devono essere in grado di dimostrare alle autorità competenti di aver adottato i provvedimenti necessari al fine di evitare la presenza di alimenti o mangimi geneticamente modificati.

Tentativi di definizione

Presenza accidentale: presenza contraria all'intenzione della parte

Presenza tecnicamente inevitabile: presenza che si caratterizza per essere ineliminabile con normali procedure tecnicamente accettabili, sebbene possa essere nota alla parte.

Criteria per il riferimento della soglia di non obbligatorietà d'etichettatura.

Se è pacifico che il limite di tolleranza è quello dello 0,9 % (o dello 0,5%, ex art. 47 del Reg. CE 1829/2003, in caso di presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole) per mangime e per ciascun mangime di cui esso è composto, più complesso è determinare se sia applicabile e come, il valore dello 0,9% nel caso in cui il l'ogm non sia riferibile all'ingrediente/componente utilizzato, ma ad una presenza - accidentale o tecnologicamente inevitabile- legata al trascinamento da parte dell'ingrediente/componente.

La definizione di mangime

«Mangime» (o "alimento per animali"), -secondo l'art. 3, punto n. 4 del Reg. CE 178/2002- é qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

Il valore dello 0,9% non é riferibile che al mangime, non prevedendo la norma un riferimento numerico per una sostanza diversa (ad esempio un contaminante/un indesiderato).

Essendo il mangime il prodotto che intenzionalmente viene impiegato per essere destinato alla nutrizione, il valore dello 0,9% si riferisce alla presenza non desiderata dell'ogm nel mangime.

La norma non specifica se la presenza indesiderata dell'ogm nel prodotto tradizionale debba essere riferita, ad esempio, a soia su soia, mais su mais, colza su colza.

Pertanto sono due le possibili interpretazioni:

- a) anche se non viene specificato nelle norme di settore, il valore dello 0,9% va riferito ad esempio, alla soia sulla soia, cioè al valore dell'ogm con riferimento alla versione tradizionale di quel vegetale,
- b) il valore dello 0,9% va riferito a qualunque tipo di presenza accidentale/tecnicamente inevitabile.

L'ipotesi di cui al punto a) introduce una doppia restrizione:

-il limite soglia (lo 0,9%),

-l'esclusiva applicabilità di quello al rapporto tra prodotto nella sua versione tradizionale e quella ogm.

Dal punto di vista legale, ritenere che il valore soglia ai fini dell'etichettatura sia riferibile al corrispondente prodotto tradizione (caso a) di cui sopra) non corrisponde a quanto previsto dalla norma e sembra rispondere ad un problema diverso dalla semplice accidentalità ed inevitabilità tecnica che sono gli unici criteri previsti dal Legislatore

Il legislatore, nel fissare il valore soglia ai fini dell'esclusione dal mero obbligo dell'etichettatura, impone un limite numerico assoluto al criterio generale della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile dell'ogm.

Per conseguire tale obiettivo –si legge infatti al 24° considerando del Reg. CE 1829/2003- occorrerebbe stabilire una soglia in ordine alla presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato negli alimenti e nei mangimi sia quando la commercializzazione di siffatto materiale è autorizzata nella Comunità sia quando tale presenza è tollerata a norma del presente regolamento

Il valore soglia ai fini dell'etichettatura pare essere riferibile inequivocabilmente agli ogm «presenti in una proporzione non superiore allo 0,9 % per mangime e per ciascun mangime di cui esso è composto» a prescindere dal tipo e dal numero degli ogm presenti nel mangime, come da altri fattori quali potrebbero essere –in ipotesi non più fondate di quella di cui alla lettera a)- la fase della filiera in cui é avvenuta l'accidentale od inevitabile aggiunta dell'ogm, l'applicabilità soltanto alla fase produttiva agricola, o soltanto a quella della trasformazione/elaborazione industriale del mangime, soltanto al prodotto con una certa origine territoriale, ecc...

Osservazione n. 1

Osservo che bisogna fare attenzione a non confondere la questione del metodo d'analisi (che individua la percentuale dell'ogm in base al rapporto tra coppie di dna modificate rispetto a quelle totali) con il dato numerico dello 0,9% che fissa un valore soglia di presenza dell'ogm accidentalmente presente nell'ingrediente/mangime impiegato.

Osservazione n. 2

L'interpretazione di cui alla lettera a) porterebbe alla conclusione che una presenza indesiderata di un ingrediente con ogm, portante una quantità assoluta ridotta di ogm, verrebbe sanzionato, mentre una quantità in assoluto maggiore di ogm presente nell'ingrediente (escluso il «contaminante») sarebbe invece lecito !

Insomma, il rischio é di pensare che un prodotto sia ogm al 100% soltanto perché l'analisi ha verificato che la quota parte del contaminante accidentale dell'ingrediente ha quella caratteristica. Ma quel 100% di presenza accidentale, puo' corrispondere ad uno 0,5% assoluto sull'ingrediente...

Osservazione n. 3

Ovviamente la disciplina dell'etichettatura dei prodotti con riferimento alla presenza degli ogm necessita della conoscenza dell'ogm.

E non tutti gli ogm sono noti e riconoscibili dai laboratori di controllo...

Modalita' di etichettatura dei mangimi che non contengono intenzionalmente ogm, ad esempio di soia e mais.

L'etichettatura dei mangimi che non contengono intenzionalmente ogm (quali soia e mais modificati) segue la regola generale degli alimenti.

«Non-ogm», «ogm-free»

Possiamo ricordare che furono stabilite, con Circolare 9 aprile 2003, n.1 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (in tema di etichettatura delle carni), le condizioni d'uso delle dizioni «non-ogm» ed «ogm-free» con riferimento all'informazione del consumatore sull'alimentazione zootecnica. A prescindere dalle condizioni d'uso di quelle definizioni (che debbono essere previste nell'ambito di un disciplinare approvato nel quadro dell'art. 12 del decreto ministeriale 30 agosto 2000), esse contengono un principio che ci sembra aver portata generale

OGM-FREE: concetto "assoluto", impostato sulla non contaminazione di territorio-agroecosistema, rapportato a filiera, prodotto, processo e, soprattutto, sementi.

Pertanto si definisce "free" (cioe' "libero da", "privo di") una filiera, e/o un prodotto, e/o un processo che non contenga OGM in assoluto. In termini analitici, pertanto, puo' essere definito "OGM-FREE" un prodotto nel quale il contenuto di OGM sia inferiore al limite di rilevazione strumentale, intendendo quest'ultimo come "lo stato dell'arte in tema di tecnologie di rilevazione".

NON-OGM: concetto "relativo", impostato su procedure, particolarmente indicato per filiera, prodotto, processo. Si puo' definire invece NON-OGM (cioe' "non composto da") una filiera, e/o un prodotto, e/o un processo che non contengano OGM in quanto le materie prime ed i semi-lavorati che entrano nella filiera non provengono da materiale di propagazione vegetale, e/o da animali, e/o da microrganismi con genetica GM (geneticamente modificata).

Pertanto, l'attenzione si pone dialetticamente su procedure, istruzioni operative e disciplinari che ratifichino la certezza dell'origine e, funzionalmente, la capacità di "tracciare" (tracciabilità certificata, oggi la conformità ai Reg. CE 1829 e 1830/2003) e "ripercorrere" (rintracciabilità) totalmente il percorso di tutti i componenti materiali della filiera.

In questo quadro, qualora l'operatore o l'organizzazione di etichettatura intenda fornire informazioni circa l'assenza di OGM nella alimentazione animale, dovrà attenersi nella predisposizione del disciplinare, alle linee indicate nella circolare n. 5 del 15 ottobre 2001.

In generale, occorre tener presente che l'etichettatura non deve essere tale da trarre in inganno l'acquirente quanto alle caratteristiche dell'alimento e in particolare per quanto riguarda natura, identità, qualità, composizione, modo di produzione e fabbricazione.

L'informazione negativa (non contiene ogm) puo' avere una ragione d'essere collegata alla possibilità che il mangime possa legalmente contenerne.

L'indicazione negativa, impone pero' o che si versi nella condizione prevista dalla circolare 1/2003.

In principio, anche ad un prodotto non-ogm dovrebbe applicarsi il limite generale di tolleranza (perché si tratta di presenza accidentale e/o tecnicamente inevitabile) e non di uso intenzionale, seppure in bassa dose, dell'ogm.

Non sfugge, pero', che una dizione negativa –seppure non assoluta- ponga maggiormente il problema dell'accettabilità della contaminazione.

Sanzioni (ex. art. 7, D.L.vo 70/2005).

Fatte salve le altre disposizioni del diritto comunitario e del diritto interno in materia di etichettatura dei mangimi, chiunque immette sul mercato un mangime di cui all'art. 24, paragr. 1, del regolamento 1829/2003, senza rispettare i requisiti in materia di etichettatura di cui all'art. 25 del regolamento, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro settemilaottocento ad euro quarantaseimilacinquecento.

2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica ai mangimi che contengono materiale che contiene OGM, o è costituito da OGM o è prodotto a partire da OGM presenti in proporzione non superiore allo 0,9 per cento per mangime e per ciascun mangime di cui esso è composto o in proporzione non superiore alla minor soglia eventualmente stabilita ai sensi dell'art. 24, paragr. 4, del regolamento, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile.

La disposizione di cui al comma 1 non si applica ai mangimi che contengono materiale che contiene OGM, o è costituito da OGM o è prodotto a partire da OGM presenti in proporzione non superiore allo 0,9 per cento per mangime e per ciascun mangime di cui esso è composto o in proporzione non superiore alla minor soglia eventualmente stabilita ai sensi dell'art. 24, paragr. 4, del regolamento, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile.

Sanzioni in tema di etichettatura dei mangimi ex Art. 22 L.281/63

(Sost. da ultimo da D.L. 11.1.01 n. 1)

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio o prepara per conto terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo, prodotti disciplinati dalla presente legge non rispondenti alle prescrizioni stabilite, o risultanti all'analisi non conformi alle dichiarazioni, indicazioni e denominazioni, è punito con l'ammenda da lire 3.000.000 a lire 30.000.000.
2. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque vende, pone in vendita, mette altrimenti in commercio o prepara per conto terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo, sostanze vietate è punito con l'ammenda da lire 30.000.000 a lire 120.000.000.
3. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio o prepara per conto terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo, prodotti contenenti sostanze di cui è vietato l'impiego o con dichiarazioni, indicazioni e denominazioni tali da trarre in inganno l'acquirente sulla composizione, specie e natura della merce è punito con l'ammenda da lire 50.000.000 a lire 150.000.000.

Per ogni informazione complementare:
durazzo@durazzo.net

Tel. 0033661107134

Ogni diritto riservato. Vietata la riproduzione se non previo accordo scritto dell'autore. Monaco, giugno 2006.