

GMO: COOP position and guarantee system

Sonia Scaramagli

Coop sta per Cooperativa di Consumatori.

L'idea base della cooperazione nasce dal bisogno e dalla solidarietà: si costruisce così una risposta imprenditoriale originale che, dalle prime esperienze pionieristiche, in più di un secolo e mezzo di storia, si sviluppa fino a diventare la prima organizzazione distributiva italiana.

Il mondo COOP nel 2007 era formato da 9 grandi e 126 piccole cooperative, con 1330 punti vendita, 55.000 dipendenti e più di 6 milioni di soci.

COOP Italia, è una azienda, con circa 400 dipendenti, che funge da centrale di marketing di questo sistema. In COOP Italia si crea e controlla il prodotto a marchio.

Il numero di prodotti a marchio COOP sta crescendo sempre più, segno della fiducia del consumatore nel sistema COOP. Nel 2007 si avevano circa 2600 diversi prodotti di cui il 75% alimentari.

Tutti i prodotti COOP seguono 5 valori fondamentali: buono, conveniente, sicuro, ecologico ed etico. I tre valori evidenziati, cioè sicuro, ecologico ed etico, sono coinvolti direttamente nella scelta "OGM free" di COOP.

In generale COOP ritiene che le biotecnologie, per esempio in campo medico, siano una grande opportunità ma nel campo agroalimentare, dove le conoscenze sono ancora scarse e controverse, è necessario applicare il principio di precauzione.

Infatti l'ingegneria genetica in campo agro-alimentare deve tenere conto di diversi aspetti:

- Effetti a lungo e medio termine sulla salute umana e animale;
- Effetti sull'ambiente e la biodiversità;
- Rischio di monopoli su beni fondamentali;
- Sostenibilità delle biotecnologie da parte dei paesi del terzo mondo;
- Eticità della brevettabilità dei geni.

Questo pensiero viene supportato dall'attitudine del consumatore che è preoccupato dai possibili impatti negativi che gli OGM possono avere sulla salute e comunque non ne riesce a vedere i benefici diretti.

Nel 2007 COOP insieme ad altre 32 organizzazioni, ha portato avanti una raccolta di firme a favore di uno sviluppo di qualità dell'agricoltura libera da OGM. Al termine sono state raccolti più di 3,6 milioni di consensi. Questi dati sono stati di supporto alle scelte precauzionali fatte da COOP nel campo degli OGM.

COOP ha messo in piedi un sistema di garanzie per tutelare i propri soci/consumatori.

Se si considera sia un prodotto per l'alimentazione umana che per quella animale il sistema prevede diverse fasi:

- Analisi delle caratteristiche del prodotto;
- Analisi del rischio
- Definizione delle classi di rischio
- Progettazione di un piano della qualità
- Inizio dei piani di controllo

Nel caso di alimentazione animale i piani di audit e controllo devono essere applicati a più punti della filiera (es. mangimifici, produttori di materie prime, aziende agricole, etc).

Durante l'analisi delle caratteristiche dei prodotti viene elencato ogni singolo ingrediente presente nel prodotto, che poi verrà classificato in categorie diverse a seconda dell'analisi del rischio.

Nei prodotti umani sono state create tre categorie, 0 quando non ci sono rischi; 1 quando il prodotto non contiene ingredienti a rischio ma questi sono presenti nel sito produttivo; 2 quando il prodotto contiene prodotti a rischio.

Invece, per i mangimi, le materie prime determinano la divisione dei mangimifici in: "dedicati" cioè hanno solo prodotti certificato OGM free; "promiscui" cioè hanno anche prodotti non certificati anche se non vengono utilizzati per i mangimi di interesse.

Quali sono i limiti che vengono richiesti da COOP per la presenza di OGM nei diversi prodotti?

Nel caso dei mangimi viene richiesto il limite di legge, cioè lo 0,9%, invece del caso di alimenti umani si applica un limite più restrittivo (0,1%) di quello di legge. Questa politica, di richiedere limiti inferiori a quelli fissati per legge, non è stata pensata solo per gli OGM, anzi si è applicato agli OGM uno standard operativo già utilizzato per molti altri contaminanti. COOP invece è molto preoccupata per la discussione sui limiti da imporre alle sementi da semina, in quanto anche una bassa tolleranza di presenza OGM porterebbe nel tempo ad una perdita di controllo delle contaminazioni.

Dopo i vari piani e classificazioni si passa, quindi, alla fase operativa dei controlli che avviene a diversi livelli e con piani di campionamento sia COOP che del fornitore.

Per portare avanti questi piani vengono utilizzati diversi laboratori di analisi privati che ha loro volta vengono "certificati" dal laboratorio interno di COOP ITALIA.

Questa struttura che presenta tre aree, biologia che si occupa appunto degli OGM, chimica e sensoriale ha diversi compiti tra cui quelli di supportare la direzione qualità in

materie scientifiche e di eseguire alcune analisi importanti quali, per esempio la ricerca di OGM in circa 80% dei mangimi animali controllati.

Per garantire ulteriormente il sistema, COOP ha scelto di certificare le sue filiere OGM free utilizzando anche due organizzazioni di certificazione specializzate nell'agroalimentare che a loro volta eseguono controlli e piani di campionamento.

Come si può vedere i prodotti certificati OGM free dal 2000 ad oggi sono aumentati, si era partiti con i prodotti industriali e si è proseguito con la certificazione delle filiere dei prodotti freschi, quali carni, uova, latte e formaggi.

Ma quali sono i numeri a cui deve essere applicato questo sistema di garanzie?

Questo sistema di garanzie deve essere applicato al mangime di 19 milioni/anno di capi di bestiame (tra bovini, suini, polli e tacchini) e 2300 tonnellate di pesce di allevamento.

Convertendo questi numeri nel fabbisogno stimato della sola soia si hanno 148.000 tonnellate annue di farina di soia per una superficie coltivata, secondo dati FAO, di 78.000 ettari. Questo numero poi che deve essere corretto per tenere conto delle altre filiere (es. latte e uova) e delle quantità necessarie a coprire le punte di fabbisogno, supera ampiamente i 100.000 ettari.

COOP per gestire il sistema di garanzie deve definire i contratti e protocolli tecnici con agricoltori, mangimisti, macellatori, etc., mantenendo così il controllo su tutta la filiera, e inoltre deve assorbire l'aumento del prezzo di mercato che viene riconosciuto ai vari attori della filiera per i maggiori costi di gestione subiti per mantenere coltivazioni e materie prime OGM free.

Quali sono le priorità di COOP?

Dalle nostre indagini sui consumatori, le maggiori aspettative risiedono là dove il prodotto finito mantiene una diretta relazione con le materie prime. Per questo motivo il sistema è stato via via applicato, in prima istanza alle carni, uova, latte. Successivamente sono state affrontate le trasformazioni primarie quali salumi e formaggi che sono ora in corso di completamento. In futuro COOP valuterà la possibilità di affrontare gli ingredienti di origine animale nei prodotti industriali trasformati (es. uova nella maionese), anche se in questo caso è necessario esercitare cautela. Sarà da valutare se l'onere operativo ed economico sia sostenibile. Dubitiamo infatti, che per tutti questi ingredienti sia disponibile sufficiente soia "non OGM" certificata.

Come COOP comunica al consumatore questa sua attività?

Questo sistema di garanzie per un prodotto OGM free viene comunicato al consumatore in modi diversi a secondo del tipo di prodotto che si prende in considerazione.

In tutti i prodotti di filiera (carni, uova, latte, salumi e formaggi) la comunicazione è direttamente sul prodotto.

In tutti i prodotti industriali, invece, data l'estrema variabilità degli ingredienti, ci saremmo trovati con prodotti della stessa categoria ma con diciture diverse, per es. il biscotto che contiene ingredienti derivati da mais e soia con l'etichetta "non contiene OGM" e il biscotto senza derivati di soia e mai, dove per legge non si può ovviamente scrivere "non contiene OGM", senza. Questo avrebbe creato confusione nei consumatori che si sarebbero trovati a scaffale prodotti della stessa categoria ma con "messaggi" diversi.

Considerato anche, che i prodotti con derivati di mais e soia sono circa il 10% del totale si è deciso di comunicare l'impegno "no OGM" attraverso le comunicazioni istituzionali.

Per concludere, COOP è favorevole ad introdurre per legge l'obbligo di dichiarare l'utilizzo di mangimi contenente OGM per gli animali da cui derivano i prodotti alimentari quali latte, carne, uova, etc.