

**Collabora con la  
campagna di  
Greenpeace  
e diventa un  
"Detective di OGM"!**



Hai scoperto un prodotto etichettato OGM nel tuo supermercato?! Per favore, informaci immediatamente. Greenpeace farà in modo che altri consumatori ottengano questa informazione immediatamente.

Come **"Detective di OGM"** puoi anche fare di più. Entra in azione e fai in modo che il tuo supermercato e l'azienda produttrice vengano a conoscenza del fatto che tu rifiuti di mangiare alimenti OGM. Utilizza il tuo potere di consumatore e partecipa insieme a centinaia di altri consumatori in attività creative e campagne di protesta, come attivista on-line, mandando lettere o agendo direttamente nei supermercati.

Per informazioni più dettagliate su come aiutarci, vai al sito [www.greenpeace.it/ogm](http://www.greenpeace.it/ogm)

La tua azione è il modo migliore per dimostrare ai produttori che i cibi OGM non hanno posto sul mercato e non hanno futuro.

### **Diventa anche tu un "Detective di OGM"**

Cosa posso fare se trovo un prodotto etichettato OGM?

Se trovi un prodotto etichettato OGM, prendi nota del nome del prodotto, del produttore, del nome e dell'indirizzo del supermercato, la data di quando hai trovato il prodotto in questione e l'ingrediente OGM che è segnalato sull'etichetta.

Informa Greenpeace! Vai al sito:  
[www.greenpeace.it/ogm/segnalazione.html](http://www.greenpeace.it/ogm/segnalazione.html)

Se possibile, fai una foto digitale del prodotto e più in particolare dell'etichetta poi carica la tua foto sul sito:  
[www.greenpeace.it/ogm/segnalazione.html](http://www.greenpeace.it/ogm/segnalazione.html)

**Appreziamo molto il tuo supporto perchè è essenziale per mantenere informati i consumatori in tutta Europa!**

**GREENPEACE**

Viale Manlio Gelsomini 28 - 00153 Roma  
Tel. 06 5729991 - Fax 06 5783531  
[info@greenpeace.it](mailto:info@greenpeace.it)

**ALIMENTI**



**GREENPEACE**

Ad oggi, nel mondo, il 98% delle colture OGM vengono coltivate negli Stati Uniti, in Canada e in Argentina. Queste piante sono state manipolate in modo tale da contenere geni provenienti da batteri o virus per renderle resistenti ad erbicidi ed insetti nocivi, con rischi imprevedibili per l'ambiente e la salute umana.

Non esistono studi scientifici che valutano adeguatamente i rischi a lungo termine degli alimenti OGM sulla salute umana. In più, una volta rilasciati nell'ambiente gli OGM non possono più essere ritirati e possono diffondersi senza controllo. Come risultato di incroci fra queste piante e le erbe infestanti, gli agricoltori del Nord America stanno già lottando contro la resistenza agli erbicidi di queste ultime. Per eliminare queste erbe super-infestanti, devono essere ora utilizzati pesticidi altamente tossici quali l'Atrazina, già proibita in Europa.

Questi tipi di incroci fra le piante mettono oltremodo a rischio gli ecosistemi locali che racchiudono la diversità genetica fondamentale delle piante. La protezione della biodiversità è la chiave per la nostra sicurezza alimentare ed è essenziale per la coltivazione di piante in grado di adattarsi ai cambiamenti climatici, alle malattie e agli infestanti.

### **Come posso identificare alimenti OGM?**

Dai cereali, alla cioccolata, ai biscotti, alle salse, ai cibi pronti fino alle margarine e agli

oli vegetali, ingredienti e additivi ottenuti da Organismi Geneticamente Modificati, quali soia e mais OGM, possono essere utilizzati in centinaia di prodotti alimentari. In Europa, dove il consumatore generalmente rifiuta gli alimenti OGM, la maggior parte della soia e del mais OGM finiscono nei mangimi animali. Questo significa che gli OGM possono infiltrarsi di nascosto nei vostri carrelli della spesa se mangiate carne, uova, o latte e suoi derivati.



Dal 18 aprile, tutte le aziende che vendono alimenti in Europa devono applicare la nuova e più restrittiva legislazione per l'etichettatura degli alimenti OGM. Ciascun ingrediente o additivo che è stato ottenuto da OGM, e presente in misura superiore allo 0,9% in un prodotto, deve essere etichettato indipendentemente dal fatto che i geni modificati possano o meno essere identificati nel prodotto finale.

Olio di soia, oli vegetali, glucosio, amido o lecitina di soia sono esempi di ingredienti presenti negli alimenti o di additivi che possono derivare da piante OGM.

In Europa, la maggior parte delle aziende alimentari garantiscono il non utilizzo di ingredienti OGM per la produzione di alimenti. In ogni caso, a metà aprile, quando le nuove norme europee sulla etichettatura diventeranno obbligatorie, potrai trovare alcuni prodotti OGM etichettati nel tuo supermercato.

Le informazioni per quanto riguarda la presenza o meno di OGM saranno riportati sulle etichette che elencano gli ingredienti del prodotto finito.

**La prossima volta che vai a fare la spesa, ricordati di controllare le etichette!**

Purtroppo, come spesso accade, nella nuova normativa c'è una grave lacuna; carne, uova, latte e suoi derivati ottenuti da animali nutriti con mangimi OGM, NON saranno etichettati. Questo è un grosso problema in quanto tre quarti di tutta la soia transgenica importata viene utilizzata per nutrire maiali, mucche e polli.



**ATTENZIONE!** La dicitura "AMIDO MODIFICATO" riguarda un trattamento chimico-fisico, senza relazione con gli OGM!