

Arriva il salmone Ogm, allarme sulle tavole di tutto il mondo

La Food and Drug Administration (Fda), l'agenzia per la sicurezza alimentare americana, sta per approvare un salmone geneticamente modificato per essere più grande e crescere più velocemente. La società che intende produrlo, l'AquaBounty, dice che questa varietà più grande ha geni incrociati provenienti da un tipo di salmone del Pacifico e dal gene di un'anguilla. La Fda è intenzionata ad autorizzarne l'immissione in commercio in quanto i test condotti dimostrerebbero che è sicuro come qualsiasi altro pesce.

Ad ogni modo, il consumatore non avrà la possibilità di riconoscerlo in quanto probabilmente non sarà etichettato. La Fda infatti richiede l'obbligo di etichettatura solo in alcuni casi come la soia. Il mais è stato prodotto geneticamente modificato per anni e prodotti da esso derivati sono stati immessi in commercio, ma mai etichettati.

Il salmone Ogm sarebbe così il primo animale ottenuto da tecniche di bioingegneria ad essere presente sulle tavole. Il caso sta già suscitando, giustamente, numerose polemiche in quanto l'etichettatura dovrebbe essere d'obbligo visto che i consumatori hanno tutto il diritto di sapere cosa stanno mangiando. La Fda propone un'etichettatura volontaria, ma i cittadini saranno disposti a mangiare un salmone geneticamente modificato?

Da un sondaggio effettuato dalla Rutgers University Food Policy Institute e da altri istituti di ricerca americani, emerge che se un prodotto è etichettato come geneticamente modificato i consumatori sono meno disponibili ad acquistarlo. Molte sono le obiezioni all'immissione in commercio del salmone modificato, sia per le reazioni allergiche che potrebbe causare in alcune persone sia perché si teme che una volta introdotto nell'ambiente possa distruggere il salmone selvaggio, sebbene la società che intende commercializzarlo sostenga sia sterile. Tuttavia, alcuni ambientalisti sostengono che solo il 95% dei salmoni così prodotti sia davvero sterile e, quindi, il problema dell'incrocio con specie convenzionali resta.

I vantaggi per i produttori sono che possono produrre il doppio della quantità rispetto al salmone normale e venderlo ad un prezzo inferiore rispetto a quello convenzionale. Il salmone geneticamente modificato ripropone per l'ennesima volta la questione centrale se sia corretto che per mere ragioni di profitto si vada ad imporre un prodotto alimentare che i consumatori non solo mostrano di non gradire, ma che non hanno neanche la possibilità di poter identificare in mancanza di un obbligo di etichettatura. La decisione della Fda arriverà comunque a brevissimo termine.