

Dal 19 aprile diventa obbligatoria l'etichettatura con l'indicazione del contenuto degli OGM su circa 30mila prodotti alimentari e sui mangimi, qualora la concentrazione sia superiore allo 0,9%.



Pochi sanno però che- come sostiene **Primo Mastrantoni**, segretario dell'Aduc (Associazione degli utenti e dei consumatori) - da o

ltre vent'anni

ci nutriamo quotidianamente con

pasta geneticamente mutata

proveniente da una varietà di grano duro, il

Creso

, ottenuto presso il

Centro di studi nucleari della Casaccia

(Roma).

Il grano duro Creso è stato ottenuto da un incrocio tra una **varietà messicana**, la **Cymmit**, e una

italiana

, la

Cappelli

, la quale è stata precedentemente sottoposta a

bombardamento con raggi X

: insomma Cymmit più il mutante di Cappelli Cp B144.

Ovviamente il nostro piatto di pastasciutta non emette radiazioni, ma l'informazione che la pasta che compriamo è fatta di grano duro Creso

non è scritta

su nessuna confezione, obbligo che invece scatta per i prodotti che contengono OGM (organismi geneticamente modificati) in quantità superiore allo 0,9%.

Si può discettare sulla **differenza** tra **organismi geneticamente modificati o mutati**: si tratta in ogni caso di cambiamenti nella struttura del DNA dell'organismo preso in considerazione.

Che il **consumatore sia informato** è diritto inalienabile e, proprio perché tale, dovrebbe coinvolgere tutti i prodotti che hanno visto modificare la propria originaria struttura genetica.