



SALVIAMO IL PARMIGIANO DAGLI OGM

AMIAMO IL PARMIGIANO-REGGIANO. E LO VOGLIAMO SENZA OGM



www.parmigiaNOgm.it

Parmigiano e Ogm

Amiamo il **Parmigiano-Reggiano** e ci piace gustarlo in ogni occasione. Ci piacciono gli otto secoli di storia che ha alle spalle. Ci piace l'idea del Consorzio, con centinaia di caseifici dedicati e migliaia di allevatori che ogni giorno producono e consegnano il latte per fare il Parmigiano. Ci piace per l'assenza di additivi. E, ovviamente, ci piace perché è buono!



Le mucche del Consorzio del Parmigiano-Reggiano mangiano ogni giorno soia Ogm della Monsanto. Aiutaci a salvare il Parmigiano. Scrivi al Consorzio! www.parmigiaNOgm.it

C'è un problema però. Il Parmigiano-Reggiano si fa con il latte. E il latte viene dalle mucche. Ma le mucche del Consorzio del Parmigiano-Reggiano mangiano ogni giorno **soia Ogm della Monsanto**. Gli organismi geneticamente modificati contaminano, in questo modo, la filiera di produzione e, dai laboratori della Monsanto, arrivano spediti sulle nostre tavole.

Il Parmigiano-Reggiano, uno dei prodotti italiani più apprezzati al mondo - sicuramente uno dei prodotti più imitati - viene fatto utilizzando **Ogm nella filiera produttiva!**

Il problema dei mangimi

La stragrande maggioranza degli Ogm che arriva in Italia finisce nei mangimi animali. E contamina anche alcuni prodotti della nostra tradizione che ci sono cari, come il Parmigiano-Reggiano. La soia Ogm della Monsanto - modificata per sopportare massicce dosi di erbicida - si insinua nelle stalle italiane, contaminando alcuni dei più rinomati prodotti a Denominazione di Origine Protetta. È una

www.parmigiaNOgm.it

Visita il nostro sito e scrivi al Consorzio Parmigiano-Reggiano.

GREENPEACE

situazione molto grave: sempre più spesso i prodotti italiani di qualità vengono copiati - i vari Parmesan, Regianito e Parmesan sono solo un esempio. Per resistere su un mercato così aggressivo servono qualità e sicurezza senza ombre.

Mentre sono sempre di più i prodotti e i produttori italiani che escludono l'uso di Ogm in tutti i passaggi della produzione - sia negli ingredienti che nei mangimi animali - il Consorzio del Parmigiano-Reggiano non prende posizione contro gli Ogm: **il disciplinare di produzione** non esclude, infatti, l'impiego di mangimi contenenti Ogm. Sul nostro sito puoi trovare le prove dell'impiego di soia geneticamente modificata nei mangimi dei bovini da latte.

Le alternative esistono

Già oggi, tutta la **produzione biologica** del Parmigiano e alcuni produttori più attenti, garantiscono e certificano l'esclusione di Ogm da tutto il ciclo produttivo, ma il Consorzio tiene la testa sotto la sabbia.

Le alternative ci sono. E sono concrete.

La soia certificata **non-Ogm** è disponibile sul mercato in grandi quantità: a sufficienza per tutta la produzione del Parmigiano-Reggiano, e non solo. Si tratta solo di scegliere. Tra le finalità del Consorzio vi è quella di "perfezionare e migliorare la qualità del Par-

migiano-Reggiano per salvaguardarne tipicità e caratteristiche peculiari". Facciamolo sul serio.

Ci serve il tuo aiuto

Tu puoi fare molto per convincere il Consorzio a non usare Ogm e rivedere il disciplinare di produzione. Visita il nostro sito e **scrivi al Consorzio** per dire che vuoi un Parmigiano-Reggiano sicuro e garantito. Senza Ogm!

www.parmigiaNOgm.it



Per salvare il Parmigiano-Reggiano abbiamo bisogno del tuo aiuto! Visita il sito www.parmigiaNOgm.it e **scrivi al Consorzio** per chiedere di modificare il disciplinare di produzione ed eliminare dalla filiera produttiva gli Ogm.

www.parmigiaNOgm.it

Visita il nostro sito e scrivi al Consorzio Parmigiano-Reggiano.

Stampato da Greenpeace Italia, Piazza dell'Enciclopedia Italiana, 50 - 00186 - Roma
Stampato su carta riciclata con alta percentuale di fibre post-consumo e sbiancata senza cloro

GREENPEACE