

## Il caso del "pollo statunitense alla varechina"

Salvare l'agenda economica transatlantica e le relazioni con l'amministrazione statunitense, sembrano essere i due imperativi che hanno portato il Commissario europeo per le imprese e l'industria, Gunter Verheugen, a chiedere al Presidente della Commissione europea, José Manuel Barroso, di accelerare il processo per revocare il divieto UE di importazione di carne di pollo statunitense.

Tale divieto, imposto dall'UE, è stato stabilito a causa del metodo utilizzato negli USA per il trattamento delle carcasse di pollo con bagni di antimicrobici (prodotti a base di ipoclorito di sodio- comunemente chiamata varechina), procedura vietata nell'UE, dove è stabilito che, per tale trattamento, si debba utilizzare acqua potabile.

Nel corso di un incontro UE/USA, il consigliere del Presidente George W. Bush per le questioni economiche internazionali, Dan Prince, ha messo in rilievo l'interesse al problema da parte dello stesso presidente Bush, il quale sarebbe disposto a rimettere in discussione gli accordi stabiliti con l'agenda transatlantica se l'UE non revocasse tale divieto imposto dal 1997.

In considerazione di tale atteggiamento, il Commissario ha esortato la Commissione ad essere pronta ad agire prendendo anche in considerazione una soluzione estrema, come la possibilità di ammettere le importazioni dagli Stati Uniti di pollame trattato con antimicrobici, trattamento che in ogni caso rimarrebbe vietato in Europa..

Le richieste formulate dal commissario Verheugen hanno creato una spaccatura all'interno della Commissione stessa: i Commissari Dimas (ambiente), Fisher Boel (agricoltura) e Vassilious (salute), hanno espressamente dichiarato di essere contrari alla possibilità di revocare tale divieto.

A riguardo l'EFSA, su richiesta della Commissione, ha espresso un parere che esclude l'eventualità di rischi per la salute umana e un possibile aumento alla tolleranza di alcuni batteri o la resistenza di questi agli antibiotici o ad altri trattamenti antimicrobici.

Dal 1997 le Autorità comunitarie hanno vietato l'importazione di carne di pollo proveniente dagli Stati Uniti, a causa del trattamento con un bagno di antimicrobici, usato per la pulitura delle carcasse. Nello specifico sono i prodotti usati negli USA (biossido di cloro, cloruro di sodio acidificato, fosfato trisodico e per ossiacidi) che sollevano molte perplessità sia per quanto riguarda possibili reazioni chimiche, variazioni del gusto, effetti tossici in caso di ingestione dei residui di queste sostanze, così come il rischio di insorgenza di ceppi di batteri resistenti come conseguenza dell'uso estensivo degli antimicrobici.