

La Commissione Europea dà l'ok al pollo alla varechina dagli Usa

Occorre impegnarsi per evitare che questa preoccupante novità arrivi sul mercato comunitario senza che imprese e consumatori ne sentano il bisogno. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare la proposta della Commissione europea di riaprire, a determinate condizioni, le frontiere dell'Unione Europea alla carne bianca di pollame americana disinfettata al cloro, che dal 1997 e' al bando in Europa.

Il via libera della Commissione al "pollo alla varechina" fa seguito agli accordi raggiunti al termine del secondo incontro del Consiglio Economico Transatlantico (Tec) tra Unione Europea e Stati Uniti, nel quale la Commissione si è impegnata a trovare una soluzione su questo punto con gli Stati Membri ed il Parlamento Europeo prima del prossimo incontro del Tec previsto nell'autunno 2008. La proposta dovrà essere ora sottoposta all'esame del Comitato europeo per la catena alimentare e animale che riunisce i rappresentanti dei 27 Stati membri per trasferirla eventualmente al Consiglio Agricoltura e al Parlamento Europeo.

La proposta della Commissione prevede una durata di due anni con l'apertura delle frontiere europee condizionata: all'uso di una sola sostanza chimica a base di cloro, tra le quattro utilizzate comunemente per disinfettare le carni, proibendo così l'uso di cocktail di sostanze; al lavaggio con acqua potabile; all'uso di etichette in cui si espliciti che il prodotto e' stato decontaminato con il cloro; e alla fornitura di dati da parte delle autorità americane sulla possibile resistenza agli antibiotici che questi trattamenti potrebbero provocare.

Una serie di precauzioni che non risolvono le perplessità sui rischi per l'ambiente e la salute 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.

Il pressing esercitato dagli Stati Uniti sembra dunque aver avuto per ora successo con le ragioni dei consumatori che sono state sopraffatte dagli interessi della diplomazia per la necessità di rafforzare i rapporti tra Stati Uniti ed Europa in un momento di difficoltà economica internazionale.

Una scelta inaccettabile se si considera che nel corso dell'ultimo Consiglio dei ministri dell'agricoltura sono state espresse preoccupazioni in merito all'utilizzo di sostanze antimicrobiche per la decontaminazione della carne di pollo, su iniziativa francese condivisa e sostenuta da altre 21 delegazioni: Italia, Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Olanda, Estonia, Finlandia, Germania, Grecia, Ungheria, Irlanda, Lettonia, Lussemburgo, Portogallo, Romania, Spagna e Svezia.

L'Italia, che è autosufficiente nella produzione di polli non ha alcun interesse a promuovere sistemi di lavorazione che riducono le garanzie in un settore che ha già pesantemente sperimentato gli effetti delle emergenze sanitarie, con la crisi dell'influenza aviaria. L'Italia è più che autosufficiente nei consumi grazie a 6000 allevamenti, 173 macelli, 517 imprese di prima e seconda lavorazione che danno complessivamente lavoro a 180mila addetti per una produzione

fatturato complessivo di 3,5 miliardi di euro, circa il 6,5 per cento del valore dell'intera agricoltura italiana.