

Pollo alla varechina, dopo il sì della Commissione lo stop del Comitato Ue

La Commissione ha iniziato il procedimento legislativo per autorizzare il trattamento delle carcasse di pollo con antimicrobici e per revocare “de facto” il divieto alle importazioni dagli USA, ma subito è arrivato lo stop dal Comitato europeo per la catena alimentare e animale.

Il Collegio dei Commissari aveva adottato due proposte di regolamento, una, volta ad autorizzare l'impiego di sostanze antimicrobiche per il trattamento (pulizia) delle carcasse di pollo, l'altra riguardante la modifica delle norme di commercializzazione della carne di pollo.

Con riferimento al primo dei due testi summenzionati, la proposta di regolamento è stata adottata sulla base del regolamento 853/2004, art. 3 che stabilisce norme in materia di igiene, per gli alimenti di origine animale. Tale regolamento, infatti, riconosce la possibilità di autorizzare nell'UE, previa approvazione, altre sostanze, oltre all'acqua potabile, per “eliminare la contaminazione superficiale dei prodotti di origine animale”.

Più nel dettaglio, la proposta di regolamento ha ad oggetto l'autorizzazione di quattro sostanze a base di ipoclorito di sodio (biossido di cloro, cloruro di sodio acidificato, fosfato trisodico e perossiacidi) vincolandone tuttavia l'utilizzo al rispetto di una serie di condizioni specifiche. Tali condizioni prevedono che le sostanze in questione dovranno essere utilizzate separatamente, (non in modo combinato tra loro) e sull'intera carcassa (non sui singoli tagli di carne). A seguito del trattamento, le carcasse di pollo dovranno essere risciacquate con acqua potabile.

Inoltre, è previsto un sistema di etichettatura “trattato con sostanze antimicrobiche” oppure “decontaminata attraverso prodotti chimici” che gli operatori commerciali dovranno apporre sulle confezioni, al fine di informare i consumatori circa l'utilizzo, nella fase di produzione, di sostanze antimicrobiche.

Ulteriori condizioni, riguardano la gestione delle acque di scarico per la protezione dell'ambiente e la raccolta di dati sull'impatto ambientale di tali prodotti e su una possibile resistenza agli antimicrobici a medio ed a lungo termine. Le informazioni raccolte serviranno in occasione del riesame delle condizioni stabilite per l'utilizzo di sostanze antimicrobiche, previsto dopo due anni dall'entrata in vigore del regolamento. In quella occasione la Commissione potrà, se lo ritiene necessario, proporre modifiche.

La seconda proposta di regolamento, adottata dalla Commissione, riguarda la modifica delle norme che disciplinano le definizioni e la commercializzazione della carne di pollame (regolamento del Consiglio 1234/2007). Sulla base delle disposizioni vigenti, per l'adozione della proposta è necessario un voto favorevole a maggioranza qualificata del Consiglio dei Ministri sentito il parere del Parlamento europeo.

Ma il Comitato europeo per la catena alimentare e animale, formato dagli esperti dei 27 Stati membri, ha contestato la scelta di aprire al pollo al cloro.

Una decisione accolta con soddisfazione da Coldiretti, anche perché le precauzioni stabilite dalla Commissione Ue 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.