

L'agroalimentare, campo di battaglia commerciale tra gli Stati Uniti e l'Unione europea

L'agroalimentare sta diventando un campo di battaglia commerciale tra gli Stati Uniti e l'Unione europea, con l'avvio dei negoziati sull'accordo di libero scambio. Il quadro della situazione viene dipinto da un articolo sull'autorevole quotidiano francese Le Monde.

Dopo anni di stallo, i negoziati in vista di un accordo di libero scambio tra gli Stati Uniti e l'Unione Europea ritorneranno sotto i riflettori venerdì 14 giugno. I Ventisette devono decidere se accordare, o no, un mandato alla Commissione europea per negoziare l'accordo con gli americani [cosa che poi hanno fatto, approvando un mandato negoziale per la Commissione europea che esclude gli audiovisivi]. Mentre Parigi si dichiara pronta a usare il diritto di veto se i servizi audiovisivi non vengono automaticamente esclusi dai negoziati, un altro settore, altrettanto "culturale", rende tese le relazioni commerciali tra i due blocchi da decine di anni:

l'agroalimentare.

Gli Ogm sono al centro del dibattito. Il dossier è esplosivo, dal momento che gli Stati Uniti si sono rivolti più volte all'Organizzazione mondiale del commercio (WTO) in materia, in particolare contro la moratoria di sette paesi europei – tra cui la Francia – sulla coltivazione del mais MON820 della Monsanto nel 2011.

L'intensiva attività di lobbying delle multinazionali, ma anche di Washington, preoccupa i difensori dell'ambiente su entrambe le due coste dell'Atlantico. Ultimo esempio in ordine di tempo, un emendamento fatto discretamente scivolare in una legge di bilancio per l'agricoltura negli Stati Uniti, a inizio aprile, che permette la coltivazione di sementi anche quando la loro omologazione è oggetto di cause giudiziarie. Da parte loro, i Ventisette continuano a resistere. A fine febbraio, hanno imposto studi sulla tossicità di 90 giorni, per ogni richiesta di importazione e di commercializzazione di Ogm destinati all'alimentazione umana o animale. (...)

Secondo il ministero americano dell'Agricoltura, l'88% del mais e il 94% della soia – la coltivazione del grano Ogm non è autorizzata – coltivati negli Stati Uniti nel 2012 erano Ogm, prodotti dai principali attori del mercato: gli americani Monsanto, Dupont e Dow Chemical, la tedesca Bayer e la svizzera Syngenta.

È stata invece seppellita l'ascia della "guerra degli ormoni". Le ostilità furono aperte dall'Unione europea nel 1988, quando vietò, adducendo motivazioni sanitarie, le importazioni di carne bovina proveniente da animali ai quali erano stati somministrati ormoni per la crescita. La risposta fu tardiva, ma implacabile: gli Stati Uniti e il Canada, con l'avallo del WTO, imposero nel 1999 sanzioni doganali su numerosi prodotti europei, quali scalogno, cioccolato, roquefort, mostarda e tartufi, ma anche su pane tostato, succhi di frutta, confetture e minestre... Sanzioni che vennero soppresse solo nel 2011. Nel marzo 2012, l'Unione europea ha giocato la sua carta: aumentar le importazioni di carni bovine di alta qualità a 25.000 tonnellate - "0,36% del totale del mercato delle carni bovine nell'UE", secondo la commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento europeo - in cambio della possibilità di mantenere il divieto sulla carne bovina trattata con ormoni.

Riappare poi lo spettro del pollo al cloro. I polli "al cloro o alla candeggina" fanno parte delle

europea in materia, gli Stati Uniti – secondo paese esportatore di carne di pollame nel mondo – hanno presentato una denuncia contro l'Unione europea al WTO nell'ottobre 2009 per ottenere l'autorizzazione alla commercializzazione del pollame, vietata da dieci anni, disinfettato con soluzioni contenenti cloro, sul mercato europeo. La sentenza non è ancora stata pubblicata, e per una buona ragione: il pollo al cloro è un casus belli non solo tra i due blocchi commerciali, ma anche in seno all'Unione europea. Nel maggio 2008, la Commissione europea aveva proposto di cancellare il divieto e contemporaneamente di permettere la pratica dello "sbiancamento" anche in Europa. Immediatamente, la maggior parte dei ministri dell'agricoltura europei sono saliti in trincea per poi votare massicciamente contro la revoca dell'embargo, che è ancora in vigore. I prodotti usati per la decontaminazione delle carni sono oggetto di dibattito. Vietato fino a febbraio, l'acido lattico, utilizzato negli Stati Uniti, è ora stato approvato dalla Commissione europea per ridurre la contaminazione microbiologica delle carcasse bovine di animali europei e per quelli importati dall'America.

Altro capitolo è quello delle regole sulle denominazioni dei vini. Gli Stati Uniti, primi consumatori e quarti produttori di vini al mondo, vogliono anch'essi la loro parte del nettare, e auspicano che i loro vini venduti nell'Unione europea abbiano la possibilità di indicare sull'etichetta denominazioni tradizionali come "chateau" o "grand cru".

Per questo criticano, in un rapporto del rappresentante americano al commercio estero, il fatto che i produttori non europei, per poterlo fare, debbano aver ottenuto il benestare delle autorità comunitarie... le quali intendono allungare ulteriormente la lista di questi termini tradizionali "protetti". L'Unione europea è il primo mercato per i vini californiani al di fuori degli Stati Uniti (485 milioni di dollari nel 2012, +1,7%), secondo il Wine Institute.

Un simbolo di queste tensioni concernenti il vino è stata la mini-polemica accesi per il pranzo in occasione dell'investitura di Barack Obama al suo secondo mandato presidenziale. Per accompagnare il dolce è stato servito un "Korbel Natural, Special Inaugural Cuve'e Champagne, California", suscitando l'ira dei produttori francesi.

E infine, c'è la questione del foie gras vietato in California. Questo contenzioso, che riguarda essenzialmente i rapporti della Francia con gli USA, è forse il più dibattuto e commentato. La legge è stata approvata nel 2004 in California, su iniziativa di associazioni e politici – tra cui il governatore dell'epoca, Arnold Schwarzenegger – che paragonarono l'ingozzamento a una tortura. (...) La produzione e la vendita di qualsiasi prodotto proveniente da un animale ingozzato è quindi vietata in California dal 1° luglio 2012 in nome del benessere animale. Anche se le esportazioni francesi di questo prodotto verso gli Stati Uniti si sono rivelate quasi nulle nel 2011 a causa delle barriere doganali e dei vincoli sanitari, (...) Gli amanti californiani del foie gras hanno tentato, senza successo, a settembre, di far invalidare il divieto. Da parte sua, la Francia ha escluso un eventuale ricorso all'Ocm e conta di condurre "una battaglia di convincimento politico, economico e culturale", secondo le parole del ministro francese delegato all'Agroalimentare, Guillaume Garot. [Anna Villechenon, quotidiano – a cura di agra press (g)]