

Dall'Ue via libera al pollo statunitense alla varechina

E' grave la decisione della Commissione Europea di impegnarsi a proporre entro giugno un cambio nella legislazione comunitaria per permettere sia l'importazione che la produzione nei paesi membri di carne di pollo "lavata con varechina". E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare le dichiarazioni congiunte formulate 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.

Il pressing esercitato degli Stati Uniti sembra dunque aver avuto 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.

Il via libera al pollo al cloro sul mercato comunitario preoccupa per i rischi per la salute, per l'ambiente e la fiducia dei consumatori con perplessità sollevate da alcuni componenti dell'esecutivo comunitario quali i Commissari Dimas (ambiente), Fisher Boel (agricoltura) e Vassilious (salute) e importanti Stati Membri come Germania, Francia, Italia, Spagna, Portogallo, Belgio, Austria, Grecia, Finlandia, Lettonia, Romania, Lussemburgo, Irlanda, Ungheria e Cipro

Il divieto imposto dall'Unione Europea è stato stabilito dal 1997 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), mentre nell'UE è stabilito che per tale trattamento, si debba utilizzare acqua potabile. Nello specifico sono i prodotti usati negli USA (biossido di cloro, cloruro di sodio acidificato, fosfato trisodico e per ossiacidi) a sollevare 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.

Secondo indiscrezioni già il prossimo 28 maggio la Commissione europea dovrebbe presentare un testo che autorizza per due anni la ripresa delle importazioni di pollame dagli Usa, pur con una etichettatura specifica e l'aggiunta di diverse precauzioni come quella di risciacquare con acqua i polli disinfettati.

L'accordo tra le due sponde dell'atlantico è una sconfitta per l'Europa che è leader mondiale nelle garanzie di qualità alimentare ed ha la responsabilità di garantire la trasparenza e la sicurezza soprattutto in un settore come quello alimentare determinante per la salute dei cittadini come hanno dimostrato i recenti allarmi.

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 complessiva di 1,13 milioni di tonnellate di carne ampiamente superiore ai consumi interni e un fatturato complessivo di 3,5 miliardi di euro, circa il 6,5 percento del valore dell'intera agricoltura italiana.