

## COMUNICATO STAMPA

---

Roma, 22 ottobre 2009

### **COMMERCIALIZZAZIONE CARNI DI POLLAME. CONFAGRICOLTURA PLAUDE AL RIGORE DELLA NORMATIVA EUROPEA: CONGELARE SÌ, UTILIZZARE SOSTANZE CHIMICHE NO**

Approvata la nuova normativa europea inerente le norme di commercializzazione delle carni di pollame. Confagricoltura esprime soddisfazione per il fatto che, come sollecitato, sia stata accantonata la proposta avanzata dalla Commissione tendente a legittimare l'uso, per il prodotto di origine europea, di trattamenti con sostanze chimiche per la conservazione.

Insomma, se per conservare il freddo va bene, altrettanto non si può dire per l'impiego di sostanze chimiche. Si stabilisce altresì che possono essere commercializzati come freschi soltanto i prodotti che non sono stati mai congelati o surgelati.

Il varo della nuova disciplina ha incontrato numerose resistenze in ambito europeo e soprattutto internazionale da parte dei paesi interessati al commercio in Europa di carni congelate di pollame - fa presente Confagricoltura -. Sono state comunque accolte le richieste italiane, sostenute dall'Organizzazione professionale, di prevedere per la conservazione delle carni solo il trattamento del freddo.

"La nuova normativa europea - conclude Confagricoltura - è sufficientemente rigorosa in materia di salubrità, tutela dei consumatori e della produzione qualitativa".