

Este acuerdo huele mal:

El TTIP amenaza la calidad del pollo en la UE

Abril 2016

Resumen

La ciudadanía europea está muy preocupada por las consecuencias que el TTIP, el acuerdo comercial que negocian Estados Unidos y Europa, puede tener para la alimentación. Aunque algunas voces afirmen que esta preocupación es exagerada¹ lo cierto es que la Comisión Europea está presionando mucho para que se permita el uso de ciertos tratamientos hasta ahora prohibidos en el sector ganadero de la UE. Dado que el enfoque de la seguridad alimentaria es radicalmente diferente en la UE que en EEUU ni el sector agrario, ni la ciudadanía, ni el medio ambiente tienen nada que ganar con el uso de tratamientos químicos para la limpieza de la carne.

EEUU y UE: diferentes estándares sanitarios para la carne de pollo.

El enfoque para establecer los estándares de seguridad alimentaria es muy diferente en EEUU y en la UE. La seguridad alimentaria en la UE está basada en la precaución, por ello se restringe el uso de antibióticos y promotores de crecimiento en la ganadería. En la UE hay también estándares más elevados en cuanto a bienestar animal.² Las normas de seguridad se aplican también a la comida importada, lo que implica que muchos exportadores de EEUU – que no cumplen las normas europeas – no tienen acceso al Mercado de la UE. Entre otros productos que actualmente no están presentes en los mercados europeos encontramos el vacuno criado con hormonas promotoras de crecimiento, carne procedente de cerdos alimentados con un promotor de “eficacia nutricional” y pollo lavado con productos químicos antimicrobianos.³

Para prevenir que la comida se contamine con bacterias como la Salmonella o Campylobacter la UE asume un enfoque integrado conocido como “de la finca al plato”. El objetivo es que los animales no padezcan enfermedades en ningún momento y minimizar los potenciales daños al medio ambiente a lo largo de la cadena de producción^{4,5} Cuando se sacrifican los pollos, la canal solo se puede lavar con agua para eliminar la contaminación superficial, cualquier otra sustancia debe estar expresamente autorizada.⁶ Este enfoque

¹ <http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/chlorine-chicken-hormone-beef-european-fears-over-american-frankenfood-imports-9906889.html>

² <http://www.ciwf.org.uk/media/6305116/ttip-a-recipe-for-disaster-booklet-dec-2014.pdf>

³ https://ustr.gov/sites/default/files/FINAL-2014-SPS-Report-Compiled_0.pdf pp43-55

⁴ <http://www.beuc.eu/blog/what-is-wrong-with-chlorinated-chicken/>

⁵ Página de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria sobre Salmonella:

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/salmonella.htm>; EC Regulation 854/2004 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0083:0127:EN:PDE>; and EC Regulation 853/2004 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:EN:PDF>

⁶ EC Regulation 853/2004 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:EN:PDF>

evita posibles impactos en la salud humana y el medio ambiente⁷ y evita que se disimulen malas prácticas higiénicas en las granjas. El enfoque en Estados Unidos es radicalmente diferente ya que solo pone el foco en el producto final y por ello se permite el uso de desinfecciones químicas como el agua clorada para lavar las carcasas de pollo.⁸

La Comisión Europea ya ha intentado permitir la desinfección química de la carne.

La prohibición en la UE de la desinfección química de la carne se hizo efectiva en 1997, desde entonces solo está permitido el uso de agua para eliminar la contaminación superficial de productos animales. Esta condición implica que no se permite tampoco la importación de carne de pollo de Estados Unidos tratada con desinfectantes químicos.⁹ Como cabía esperar Estados Unidos ha estado desde entonces presionando para que la UE cambie sus estándares de seguridad alimentaria. En 2008 la Comisión europea solicitó a los gobiernos nacionales que autorizasen cuatro sustancias para la desinfección de la carne. La solicitud fue denegada por una clara mayoría de ministerios de agricultura de Europa en base a una larga lista de preocupaciones en torno a los impactos en la seguridad alimentaria europea (ver cuadro 2).^{10,11} Los ministerios de agricultura se refirieron explícitamente al enfoque “de la finca al plato”, el posible impacto ambiental y la preocupación de que se desarrollen resistencias antimicrobianas en el sector ganadero.

Es importante destacar que hasta ahora han sido los estados miembros de la UE quienes han defendido las medidas de seguridad alimentaria y el enfoque europeo. La Comisión Europea ha querido en varias ocasiones dar un empujón a las desinfecciones químicas: en 2008 las sustancias para el pollo (incluyendo los lavados con dióxido de cloro y peroxiácidos); en 2013 el lavado de carne de vacuno con ácido láctico, y ahora un nuevo intento de autorizar peroxiácidos para el lavado de pollos. Las negociaciones entre EEUU y la UE para alcanzar un acuerdo trasatlántico de comercio e inversión (TTIP por sus siglas en inglés) ya están teniendo una gran influencia en el debate sobre la seguridad alimentaria en Europa, aunque las negociaciones son relativamente recientes.¹² Por ejemplo, después de una solicitud oficial de EEUU, finalmente en 2013 la UE ha reformado la legislación para permitir el uso de ácido láctico en la limpieza de canales de vacuno¹³ aunque pueda enmascarar niveles de higiene cada vez menores.

En respuesta a la creciente preocupación en torno a los impactos que el tratado de libre comercio puede tener en el sector agroalimentario, la Comisaria Europea de Comercio Cecilia Malmström ha declarado que las negociaciones comerciales no se usarán para permitir carne con hormonas, alimentos transgénicos o pollos lavados con cloro en Europa.¹⁴

⁷ <http://www.beuc.eu/blog/what-is-wrong-with-chlorinated-chicken/>

⁸ ‘Pathogen Reducing Treatments’ (PRTs) include chlorine dioxide, acidified sodium chlorite, trisodium phosphate and peroxyacids. https://ustr.gov/sites/default/files/FINAL-2014-SPS-Report-Compiled_0.pdf p47

⁹ EU regulation 853/2004 says that only water to remove surface contamination from animal products is allowed and any another substance needs to specifically been approved by the EU, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:EN:PDF>

¹⁰ Council of Europe Decision rejecting the proposal from the Commission for a Council Regulation implementing Regulation No 853/2004, 16163/08, 9 December 2008, <http://register.consilium.europa.eu/doc/srv?l=EN&f=ST%2016163%202008%20INIT>

¹¹ WTO Dispute DS389 https://www.wto.org/english/tratop_e/dispu_e/cases_e/ds389_e.htm

¹² Statement by President Barroso on the EU-US trade agreement, on the occasion of the G8, 17 June 2013, http://europa.eu/rapid/press-release_SPEECH-13-544_en.htm

¹³ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:034:0001:0003:EN:PDF>

¹⁴ <http://www.theguardian.com/business/2014/dec/08/transatlantic-trade-partnership-ttip-dividing-europe-cecilia-malmstroem-washington-debut>

Pese a estas declaraciones públicas, la Comisión Europea sigue avanzando para aprobar la limpieza de pollos con ácido¹⁵ Recientemente la Comisión Europea dio los primeros pasos para autorizar el ácido peroxiacético aunque por el momento ha pospuesto la decisión.

Cuadro 1: Qué quiere la industria de EEUU

La industria de la carne de pollo en EEUU y sus lobbies – entre ellos el Consejo Nacional del Pollo y la empresa de sopas Campbell’s – están detrás de esta agenda¹⁶ El Consejo Nacional del Pollo se quejaba de que los exportadores de pollo estadounidenses han sido “excluidos injustamente del mercado europeo por barreras no arancelarias injustificables”¹⁷ y añadieron “el TTIP solo sería útil para nosotros si el resultado de la negociación es la eliminación de estas barreras sanitarias que ha impuesto Europa desde hace casi 18 años”¹⁸

La gran empresa de la alimentación Campbell’s se dirigió a las autoridades de comercio de Estados Unidos diciendo que “Campbell no puede actualmente exportar su innovadora línea de carne de pollo a países de la UE debido a una serie de barreras al comercio. Concretamente la moratoria europea a los productos de pollo estadounidenses procesados con Tratamientos de Reducción de Patógenos impide a Campbell exportar estos productos”¹⁹

El TTIP pone una alfombra roja a las autoridades de Estados Unidos y el agronegocio para lograr sus objetivos. La industria del pollo en Estados Unidos ha dejado claro que no apoyará el tratado a menos que favorezca el acceso de sus productos al mercado europeo.²⁰

Estados Unidos presiona los estándares de la UE

En 2009 las autoridades de Estados Unidos comenzaron un litigio en el seno de la Organización Mundial de Comercio (OMC) en respuesta a la negativa de los gobiernos europeos a autorizar la desinfección química de la carne. El gobierno de EEUU argumentó que la decisión de la UE contradecía varios capítulos de la OMC (por ejemplo los relativos a las normas sanitarias y fitosanitarias incluidas en el acuerdo de agricultura).²¹

¹⁵ EFSA opinion on the evaluation of the safety and efficacy of peroxyacetic acid solutions for reduction of pathogens on poultry carcasses and meat, 13 June 2014, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3599.pdf>

¹⁶ US-EU Poultry Dispute on the use of Pathogen Reduction Treatments (PRTs), Congressional Research Service, January 2015, <http://fas.org/sgp/crs/misc/R40199.pdf> (footnotes 22 and 24). Also

<http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/32592/us-chicken-farmers-call-for-access-to-international-markets>

¹⁷ [http://www.nationalchickencouncil.org/wp-content/uploads/2013/10/Bill-Roenigk-T-TIP-Hearing-of-the-Finance-Committee-U-S-Senate-](http://www.nationalchickencouncil.org/wp-content/uploads/2013/10/Bill-Roenigk-T-TIP-Hearing-of-the-Finance-Committee-U-S-Senate-3.pdf?utm_source=WhatCounts+Publicaster+Edition&utm_medium=email&utm_campaign=NCC%E2%80%99s+Roenigk+Expresses+Concerns+about+US-EU+Trade+Deal&utm_content=in+testimony+delivered+today)

[3.pdf?utm_source=WhatCounts+Publicaster+Edition&utm_medium=email&utm_campaign=NCC%E2%80%99s+Roenigk+Expresses+Concerns+about+US-EU+Trade+Deal&utm_content=in+testimony+delivered+today](http://www.nationalchickencouncil.org/wp-content/uploads/2013/10/Bill-Roenigk-T-TIP-Hearing-of-the-Finance-Committee-U-S-Senate-3.pdf?utm_source=WhatCounts+Publicaster+Edition&utm_medium=email&utm_campaign=NCC%E2%80%99s+Roenigk+Expresses+Concerns+about+US-EU+Trade+Deal&utm_content=in+testimony+delivered+today)

¹⁸ <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/32592/us-chicken-farmers-call-for-access-to-international-markets>

¹⁹ Campbell Soup Company - TTIP Submission, 10 May 2013, <http://www.regulations.gov/#!documentDetail:D=USTR-2013-0019-0134>

²⁰ US-EU Poultry Dispute on the use of Pathogen Reduction Treatments (PRTs), Congressional Research Service, January 2015, <http://fas.org/sgp/crs/misc/R40199.pdf>

²¹ In the view of the United States the EC measures appear to be inconsistent with the EC's WTO obligations, including, but not limited to, the following: SPS Agreement Articles 2.2, 5, and 8, and Annex C(1); GATT 1994 Articles X:1 and XI:1; Agriculture Agreement Article 4.2; and TBT Agreement Article 2. According to the United States, the EC measures also appear to nullify or impair the benefits accruing to the United States directly or indirectly under the cited agreements. DS389,

https://www.wto.org/english/tratop_e/dispu_e/cases_e/ds389_e.htm <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/297.pdf>

Tabla 2: ¿Para qué sirven las desinfecciones de carne de pollo? ¿Son seguras?

En 2008 el consejo de Europa rechazó la propuesta de la Comisión Europea para permitir los lavados antimicrobianos en la carne de pollo.²² Citaron el principio de precaución y la incertidumbre científica, además de preocupaciones concretas en torno a los siguientes asuntos:

- La posibilidad de enmascarar con los lavados malas prácticas de higiene en las granjas²³
- Contaminación del agua incluyendo compuestos fosforados
- La formación de compuestos clorados carcinogénicos
- Salud de las personas trabajadoras de las plantas de tratamiento de aguas.
- Dudas sobre si realmente la limpieza es efectiva
- Preocupación por la creciente Resistencia a antibióticos. Desde 2008 la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria no ha podido responder a las preguntas en torno a la falta de datos sobre el desarrollo de resistencias a antibióticos

También resulta preocupante la seguridad de los trabajadores de los mataderos, teniendo en cuenta algunos informes de EEUU.^{24,25}

Un informe de 2011 de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria sobre la bacteria *Campylobacter* confirmaba que las buenas prácticas en la granja son el camino más efectivo para proteger al público de la presencia de patógenos en la comida²⁶

A pesar de su anterior preocupación por los riesgos de los lavados antimicrobianos, la EFSA publicó una evaluación mucho más positiva de un método de desinfección en 2014.²⁷ El informe resuelve la falta de pruebas sobre si la desinfección funcionará o no recomendando estudios posteriores y las preocupaciones sobre resistencia antimicrobiana se las quita de un plumazo refiriéndose a la documentación entregada por el “solicitante” - el Ministerio der Agricultura de EEUU.²⁸ En este segundo informe de la EFSA solo se reconoce como un problema la posible contaminación²⁹

²² Council of Europe Decision rejecting the proposal from the Commission for a Council Regulation implementing Regulation No 853/2004, 16163/08, 9 December 2008, <http://register.consilium.europa.eu/doc/srv?l=EN&f=ST%2016163%202008%20INIT>

²³ This has also been the subject of investigation in the US, where progressively higher doses of chemical rinses are being applied: http://www.washingtonpost.com/politics/usda-reviews-whether-bacteria-killing-chemicals-are-masking-salmonella/2013/08/02/da88238e-eefe-11e2-a1f9-ea873b7e0424_story.html?hpid=z3

²⁴ http://www.wsbtv.com/news/news/chicken-plant-workers-say-chemicals-sprayed-carcas/nfg73/#_federated=1

²⁵ <http://www.wsbtv.com/news/news/chicken-plant-workers-say-chemicals-sprayed-carcas/nfg73/>

²⁶ European Food Safety Authority 2011 Scientific Opinion on “*Campylobacter* in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain” quoted in http://www.beuc.org/publications/beuc-x-2014-030_ipa_beuc_position_paper_ttip_food.pdf

²⁷ See footnote 14

²⁸ European Food Safety Authority scientific opinion on the evaluation of the safety and efficacy of peroxyacetic acid solutions for reduction of pathogens on poultry carcasses and meat, 13 June 2014, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3599.pdf>

²⁹ http://www.beuc.org/publications/beuc-x-2014-052_cpe_beuc_position_paper-use_of_peroxyacetic_acid_on_poultry_carcases_and_meat.pdf

Por qué el TTIP supone múltiples amenazas para los estándares de seguridad alimentaria de la UE

Tel tratado comercial entre EEUU y la UE amenaza de varias maneras el enfoque de la finca al plato de la UE y puede implicar que se autoricen más tratamientos antimicrobianos, incluida el agua clorada.

La última amenaza del TTIP “o lo tomas o lo dejas”

Es altamente probable que la presión de las autoridades de Estados Unidos y del sector del pollo conduzcan a una reducción en paralelo de los estándares de seguridad del sector alimentario, incluso antes del que el TTIP esté finalizado. Podría ser – de manera explícita o a puerta cerrada – una de las condiciones de EEUU para firmar el acuerdo.

No es pura especulación: ya lo ha mencionado el Comisario de Agricultura de la UE Paul Hogan³⁰ La reciente autorización del ácido láctico para lavar canales de vacuno y el comienzo del primer tratamiento antimicrobiano para pollos mencionado arriba, indican que las autorizaciones “por la puerta de atrás” de sustancias polémicas ya está teniendo lugar.

El camino de la desregulación

La “convergencia regulatoria” es uno de los principales objetivos del TTIP. Puede ser una herramienta para reducir estándares y regulaciones que resultan costosas para un interlocutor comercial. El caso del “pollo clorado” es un buen ejemplo dado que los dos estándares de seguridad alimentaria aplicados son tan diferentes. Por el momento no hay nada que indique que en EEUU vayan a dejar de usar las desinfecciones químicas. En cambio se está poniendo mucha presión sobre la UE para que flexibilice sus estándares. Mediante el llamado “reconocimiento mutuo”, la UE y EEUU reconocerían como equivalente el sistema regulatorio del otro aunque sea sustancialmente diferente, basándose en que supuestamente consiguen los mismos objetivos. En este caso se consideraría la desinfección final del pollo en EEUU tan Buena como el enfoque europeo “de la finca al plato”, de manera que no se podría impedir la entrada de pollo estadounidense a la UE (salvo que quedase excluido de manera explícita en el texto del TTIP)

Un nuevo foro permanente donde desafiar los estándares elevados³¹

La Comisión Europea ha propuesto un Nuevo “Consejo de Cooperación Reguladora” para promover la compatibilidad entre los sistemas regulatorios de EEUU y la UE. Esto obligaría a la UE a justificar cualquier futura regulación ante EEUU y proporcionaría una nueva vía para que la industria ejerza su influencia. Este Consejo supondría un foro Nuevo y permanente en el que desafiar los estándares de la UE, actuales y futuros.

³⁰ Hogan in Irish radio RTE, 18 February 2015, <http://www.rte.ie/radio/utills/radioplayer/rteradioweb.html#!rii=9%3A20729942%3A48%3A18-02-2015%3A>

³¹ The European Commission’s initial provisions for a chapter on regulatory cooperation in TTIP http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2015/february/tradoc_153120.pdf. EU negotiating texts in TTIP can also be accessed here: <http://trade.ec.europa.eu/doclib/press/index.cfm?id=1230>

Cuadro 3: la industria del pollo de la UE apoya el enfoque “de la finca al plato”

La industria del pollo de la UE está descontenta con la postura de la UE ante las desinfecciones químicas de carne. AVEC la asociación europea de procesadores de pollo ha lamentado que autorizarse estos lavados antimicrobianos puede echar por tierra las inversiones que han realizado para tener una producción de pollo más segura;³² por su parte el Consejo Británico del Pollo ha mostrado su preocupación por la posible flexibilización de los estándares de seguridad alimentaria como parte del proceso de negociación³³

Conclusiones

La Comisión Europea y los gobiernos nacionales han declarado repetidas veces que el enfoque “de la finca al plato” de la seguridad alimentaria en la UE es inviolable y no está en juego en las negociaciones sobre el tratado comercial entre EEUU y la UE.

Sin embargo en este informe Amigos de la Tierra muestra como la Comisión Europea ha intentado varias veces autorizar la venta del llamado “pollo clorado” y otras carnes desinfectadas con “tratamientos de reducción de patógenos”. Además ha dado los primeros pasos para permitir por primera vez el uso de un tratamiento desinfectante químico (ácido peroxiacético) para la carne de pollo que es de uso común en las ganaderías industriales de EEUU.

Para Amigos de la Tierra la presión de las autoridades estadounidense y la industria ganadera de EEUU ya está comprometiendo los estándares europeos de seguridad alimentaria. En consecuencia pedimos que las negociaciones del TTIP se paren de forma inmediata. Los peligros que el tratado supone para la seguridad de nuestra comida y la protección del medio ambiente indican claramente que el TTIP es un mal acuerdo para la gente y para el planeta.

³² http://www.avec-poultry.eu/system/files/archive/new-structure/avec/Annual_Report/2014/Version%20Finale.pdf p18

³³ http://www.meatinfo.co.uk/news/fullstory.php/aid/17544/EXCLUSIVE: Poultry_sector_raise_safety_concerns_over_TTIP.html



**Amigos de
la Tierra**

Amigos de la Tierra: somos una asociación ecologista con la misión de fomentar el cambio local y global hacia una sociedad respetuosa con el medio ambiente, justa y solidaria. Destaca por el trabajo desarrollado en la construcción de una ciudadanía social y ambientalmente comprometida, en el marco de una activa participación en la federación de Amigos de la Tierra Internacional, con más de un millón de socios en 76 países de los cinco continentes.

**AMIGOS DE LA TIERRA
ESPAÑA**

Tlf: 91 306 99 00/21
tierra@tierra.org
tierra.org

**AMIGOS DE LA TIERRA
ANDALUCÍA**

andalucia@tierra.org
andalucia.tierra.org

**AMIGOS DE LA TIERRA
ARAGÓN**

Tlf: 976 274 988
aragon@tierra.org
aragon.tierra.org

**AMICS DE LA TERRA
EIVISSA**

Tlf: 971 317 486
terraeivissa@tierra.org
eivissa.tierra.org

**AMIGOS DA TERRA
GALICIA**

Tlf: 988 374 318
galicia@tierra.org
galicia.tierra.org

**AMIGOS DE LA TIERRA
LA RIOJA**

larioja@tierra.org
larioja.tierra.org

**AMIGOS DE LA TIERRA
MADRID**

madrid@tierra.org
madrid.tierra.org

**AMICS DE LA TERRA
MALLORCA**

Tlf: 971 757 939
mallorca@tierra.org
mallorca.tierra.org