

COSA SI RISCHIA CON IL TTIP



OGM Negli USA circa il 70% dei cibi contiene ingredienti Ogm. Non esistono soglie minime e massime né obbligo di etichettatura. In Europa invece gli Ogm autorizzati vanno indicati in etichetta se sopra lo 0,9% degli ingredienti. Nel caso di Ogm non autorizzati, ma oggetto di valutazione positiva da parte dell'Efsa, l'obbligo di etichettatura scatta

prima (0,5%). Gli Ogm non autorizzati né oggetto di positiva valutazione sono invece interdetti. La libera semina infine è vietata.

PESTICIDI Gli OGM sviluppano resistenze ai fitofarmaci e per questo hanno portato un aumento massiccio dell'uso dei pesticidi, nei confronti dei quali la legislazione Usa è molto più blanda dei regolamenti Ue.



CLORO NEL POLLO La carne di pollo e tacchino negli Usa è regolarmente trattata con il cloro prima di essere messa in vendita, un procedimento messo al bando dall'Ue dal 1997.

ORMONI E HAMBURGER Più del 90% del manzo Usa contiene ormoni e promotori della crescita considerati cancerogeni e sottoposti a forti restrizioni in Europa dal 1988. In particolare quello utilizzato per gonfiare la carne di suino e bovino, vietato in 160 paesi, Ue inclusa.



INTERFERENTI ENDOCRINI La Ue ha fissato livelli massimi di contaminazione da interferenti endocrini - sostanze chimiche note per la loro capacità di alterare il sistema ormonale umano - a un livello che blocca il 40% delle esportazioni di generi alimentari Usa verso l'Europa. Con il Trattato il via libera incondizionato sarebbe inevitabile.

PRINCIPIO DI PRECAUZIONE Negli Usa un cibo, una sostanza o un trattamento sono messi al bando solo in presenza di prove scientifiche. In Europa vige il principio di precauzione: se esistono ragionevoli dubbi, l'impiego o l'immissione in commercio può essere bloccato. Gli Usa mirano a scardinare questo principio per ottenere il "lasciapassare" commerciale nella Ue.

