

Wojna kurczakowa efektem Brexitu

26 lipca 2017

Wielka Brytania po wyjściu z Unii Europejskiej nie będzie musiała martwić się o standardy żywnościowe obowiązujące w Unii. Spowoduje to otwarcie się na amerykańskie tanie kurczaki myte chlorem.

Na stołach brytyjskich pojawi się niskiej jakości jedzenie, a rewolucyjne zmiany dotkną brytyjskich i europejskich farmerów. Bogate firmy z zza oceanu staną się jeszcze bogatsze kosztem rodzimej gospodarki rolnej w Wielkiej Brytanii i w Polsce. Nikt tego nie zatrzyma, bo świadomość konsumencka w Brytanii stoi na bardzo niskim poziomie. Amerykańskie korporacje przejmą rynek mięsny nawet bez potrzeby odwoływania się do umowy o wolnym handlu TTIP. Brytyjczycy sami łykną amerykańskie kurczaki.

Brzmi nieprawdopodobnie? Są już pierwsze oznaki ignorowania głosów obywateli. Media, które przestrzegają przed niekorzystnymi zmianami w żywieniu są wyśmiewane. To co jedzą Amerykanie jest zakazane w wielu częściach świata: modyfikowane genetycznie warzywa, wołowina na hormonach, chlorowane kurczaki. W Ameryce stosowany jest w wypiekach azodikarbonamid, który wywołuje astmę. W Unii i UK jest on zakazany. W paszy dla kurczaków w USA wykryto ślady arsenu. Setki pestycydów i rakotwórczych trucizn jest w USA dozwolonych.

Minister brytyjskiego handlu Liam Fox zignorował obawy osób, które są za pozostaniem w Unii Europejskiej, twierdząc, że są ważniejsze sprawy, niż problem bezpieczeństwa amerykańskich kurczaków. Stwierdził, że sprawa kurczaków to „drobnostka” i potępił „kurczakową obsesję” Brytyjczyków. Fox stwierdził także, że media brytyjskie mają obsesję na tle chlorowanych

kurczaków. Brytyjscy dziennikarze w Waszyngtonie, w trosce o zdrowie nigdy nie spożywają amerykańskich kurczaków.

Unia Europejska zakazuje sprowadzania amerykańskich kurczaków z uwagi na to, że mycie ich w chlorze obniża jakość jedzenia. Mycie chlorem nazywają prostym zabiegiem mającym uzdatniać brudne mięso. Przeciwnicy chwalą proces chemiczny, który redukuje możliwość zakażenia salmonellą z 14 do 2%. Mówią także, że aby wystąpiło niebezpieczeństwo, Brytyjczycy musieli by spożywać 3 kurczaki myte w chlorze dziennie przez dłuższy okres czasu. Spożywanie mniejszych ilości nie jest już niebezpieczne. Eksperci uważają, że ryzyko zarażaniem salmonellą wzrośnie z uwagi na to, że farmerzy nie będą stosowali zabezpieczeń mających wykluczyć salmonellę we wcześniejszych etapach, tylko wszystko będzie pływać w salmonelli, aż do umycia chlorem – co zamiast wyeliminować zatrucia przyczyni się do ich wzrostu.

Przedstawiciel Premier Theresy May nie zaprzecza, że do importu dojdzie. Importowanie tańszych kurczaków przyczyni się do nacisku na rodzime farmy, aby obniżyły koszty produkcji. To z kolei może powodować wdrażanie podobnych, niezdrowych metod produkcji. Standardy amerykańskiej hodowli, a właściwie ich brak, były ukazane wiele lat temu w dokumentalnym filmie „This is America”. Film ten obnaża okrucieństwo trzymanych całe życie w klatkach kurczaków.

Minister środowiska Michael Gove domaga się, aby standardy zdrowia zostały zachowane po wyjściu z EU. Jeżeli Wielka Brytania wprowadzi do obrotu myte chlorem kurczaki, nie będą musiały one być w jakiś specjalny sposób oznaczone, ponieważ „mycie” jest częścią procesu przetwórczego.

Amerykanie zawarli w tym roku nową umowę o współpracy. Chińczycy dopuścili import wołowiny na rynek chiński. Import mięsa wołowego ze Stanów był zakazany w Chinach w 2003 roku z uwagi na zagrożenie chorobą „wściekłych krów” panującą wtedy w Waszyngtonie. W wyniku nowej umowy Chińczycy będą mogli

eksportować na rynek amerykański swoje gotowane kurczaki. Od 16 marca 2017 Chiny wysyłają swoje kurczaki do Stanów. Kurczaki są jednym z głównych produktów żywnościowych eksportowanych do Wielkiej Brytanii. W 2012 roku sprzedaż produktów rolno-spożywczych do Wielkiej Brytanii wzrósł do 1,2 mld EUR.

Źródło: Brytol.com