

لماذا يُحظر بيع البيض الأمريكي في الأسواق الأوروبية، والعكس؟

على الرغم من الإنتاج الوفير للبيض في أمريكا، إلا أن البيض الأمريكي محظورٌ من البيع في أسواق المملكة المتحدة خاصةً وأوروبا بشكل عام، والعكس صحيح! أي أن أمريكا لا تستورد البيض من الأسواق الأوروبية! إن كنت تتساءل عن السبب، تابع القراءة..

السبب في حظر بيع البيض الأمريكي في الأسواق الأوروبية، والعكس!



يتعلق الأمر كله بلوائح حماية المستهلك التي تُقرّها كل دولة أو حكومة على المنتجات داخل أراضيها. بالنسبة للبيض، فالمزارعون يعملون على حماية المستهلك من خطر التسمم بالسالمونيلا.

في الثقافة الأمريكية، هناك قولٌ شائعٌ أن الدجاج قذر، وبالتالي فإن البيض الذي يضعه مليءً بالبكتيريا، ما يُوجب غسله قبل بيعه للمستهلك. مع ذلك، فإن غسل البيض مسبقاً سيُفسد الغلاف الواقي حول البيض، ما يفتح الباب أمام البكتيريا لتتسرب إلى داخله. وعندما يفسد الغلاف الطبيعي من عملية الغسيل، يتوجب حفظ البيض في ثلاجات مبرّدة في الموائئ ورشه بالزيت لمنع البكتيريا من الدخول.

لا يُعتبر غسل البيض ممارسة شائعة في البلدان الأخرى. لا تهتم الدول الأوروبية بغسل البيض الذي تنتجه قبل وصوله للمستهلك لأن عدم غسله يترك الطبقة الواقية كما هي فوقه، ما يجعله آمناً للاستهلاك في درجة حرارة الغرفة.

أما بالنسبة لبيع البيض الأمريكي في الأسواق الأوروبية، فمن المستحيل أن يتم هذا الأمر بسبب مخالفة لوائح السلامة التي وضعها الاتحاد الأوروبي. بحسب تلك القوانين، سيكون من غير الآمن بيع البيض الأمريكي في أوروبا لأن قوانين التسويق في الاتحاد الأوروبي تنص على أنه لا يمكن غسل البيض بأي شكل من الأشكال قبل وضعه على أرفف السوبر ماركت.

وضع الاتحاد الأوروبي هذا القانون لأن تنظيف البيض أو غسله سيُتلف غلاف البيضة الخارجي، وهو حاجز طبيعي فعّال يمنع دخول البكتيريا وميكروبات أخرى إلى البيضة، ما قد يُعرّض المستهلك إلى الخطر، خاصةً إن لم تكن ظروف التخزين اللاحقة مثالية.

في أوروبا، يتم تحصين الدجاج ضد السالمونيلا، لذلك ليست هناك مخاوف من خطر التسمم بالسالمونيلا على قشرة البيض ولا حاجة لغسله. بالإضافة إلى ذلك، لا يتم الاحتفاظ بالبيض في ثلاجات في أجزاء أخرى من العالم بسبب التكلفة.

نفس الأمر ينطبق في السوق الأمريكي. فاللوائح التي وضعتها منظمة الغذاء والدواء الأمريكية تنص على ضرورة غسل البيض قبل تسويقه ووصوله للمستهلك لحمايته من السالمونيلا، إذ أن الدجاج الأمريكي غير محصّن ضد الميكروبات.

لذلك، من غير المتوقع رؤية بيض إنتاج أوروبي في الأسواق الأمريكية. كلا الطريقتين تنجحان في الحفاظ على سلامة المستهلك، مع اختلاف في لوائح التطبيق في كل منطقة.

المصدر