

PREGUNTA ESCRITA E-0460/04
de Bart Staes (Verts/ALE)
a la Comisión

Asunto: Bélgica, líder europeo en materia de salmonelosis - la pasteurización de huevos

Según el comisario Byrne, cada año se registran 160 000 casos de salmonelosis en Europa, que resultan en unos costes sociales de unos 2 800 millones de euros y al menos 200 víctimas mortales.

El consumo de huevos infectados (también en preparados) es una de las principales causas de la salmonelosis.

Sin embargo, existe una tecnología que probablemente permita evitar tales infecciones alimenticias sin afectar al valor nutritivo ni a la cocina doméstica. La empresa flamenca "Leda Technologies" ha diseñado una herramienta profesional que esteriliza los huevos con cáscara sin afectar al valor nutritivo ni a la composición de los mismos. Dicha herramienta también puede esterilizar y cocer huevos con cáscara. Teniendo en cuenta que algo más de la mitad de los casos de salmonelosis son causados por huevos utilizados en cocinas profesionales (de grandes dimensiones), parece útil, con vistas a proteger la salud pública y a reducir los costes sociales, imponer la obligación de aplicar esta tecnología en las cocinas profesionales (de grandes dimensiones).

¿Ha adquirido la Comisión conocimiento de esta tecnología? Con vistas a proteger la salud pública y a reducir los costes sociales, ¿está la Comisión dispuesta a facilitar mediante incentivos financieros la introducción de esta tecnología en cocinas profesionales (de grandes dimensiones)? En caso afirmativo, ¿qué medidas concretas ha adoptado a tal efecto? En caso contrario, ¿cuál es el motivo?