

EFSA publica el Informe Anual de Residuos de Plaguicidas en Alimentos de 2009

FUENTE: AESAN

www.aesan.es

FECHA: 11/11/2011

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado esta semana el informe anual sobre residuos de plaguicidas resultado del análisis de más de 67.000 muestras llevadas a cabo por los diferentes Estados Miembros de la UE y dos países de la EFTA en base a los programas europeos y nacionales de control oficial del 2009, a la vez que realiza una evaluación de la exposición a dichos residuos de los consumidores europeos a través de la dieta.

Este informe revela que la tendencia hacia un mayor cumplimiento de la legislación sobre residuos de productos fitosanitarios en los alimentos sigue imparable, de forma que, **un 97.4 % de las muestras analizadas cumplieron dichos estándares de seguridad alimentaria** (frente, por ejemplo, al 96,5% de 2008).

Por otro lado, la Autoridad ha realizado una evaluación de la exposición a los riesgos derivados de la presencia de estos residuos en las muestras detectadas positivas, y concluye que en todos los casos se puede descartar la existencia de riesgos a largo plazo por este consumo, y que el riesgo de consecuencias a corto plazo para la salud es muy poco probable.

Este año el informe cuenta con algunas peculiaridades entre las que destaca ser el primero que se realiza tras la armonización total de los Límites Máximos de Residuos (LMR) en la UE; permitir una comparación directa con los datos del 2006, en los alimentos de origen vegetal del programa coordinado, al haberse analizado los mismos alimentos; ser el resultado del envío de datos de los Estados Miembros en un nuevo formato más completo; el incluir a los alimentos de origen animal; y por último, incluir unas recomendaciones de la Autoridad para mejorar en la tarea de asegurar la alimentación de los consumidores europeos.

Resultados a nivel UE

Algunos de los datos más significativos que se muestran en el estudio son los siguientes:

- Se analizaron en busca de residuos de plaguicidas más de 67.000 muestras de aproximadamente 300 tipos de alimentos diferentes.
- Los métodos analíticos usados por los laboratorios de los Estados Miembros permiten la detección de más de 834 plaguicidas diferentes.
- Sólo el 1.2% de las muestras analizadas no cumplían con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas permitidos para los productos

alimenticios en la UE. Esto supone una notable mejoría tras el 2.2% del año anterior.

- Un 61.4% de las muestras analizadas no presentaban ningún residuo de plaguicidas.
- La detección de cantidades superiores al LMR se presentó en mayor proporción en las muestras procedentes de alimentos importados de terceros países (6.9%) que en las muestras de la UE (1.5%), a pesar de que un 74% de las muestras analizadas son de origen europeo.
- De entre las 1.888 muestras de alimentos para bebés analizadas, sólo en 15 de ellas (0,8%) se excedían los límites legales. La legislación europea es muy restrictiva en esta área y no permite, de forma general, más de 0,01 mg/kg de ningún residuo de plaguicida.
- El porcentaje más bajo de superación de los límites legales fue en los alimentos de origen animal (0,3%)
- En productos ecológicos los LMRs se sobrepasaban con menor frecuencia que en las de producción convencional (p.e. 0,4%- de las muestras en frutas ecológicas frente al 2.7 % en el caso de las de producción convencional). Sin embargo, en la UE no hay LMRs específicos para los productos ecológicos aplicándose los mismos que para el resto.

Resultados en España

En el caso particular de España, en el marco de este programa se analizaron en el año 2009 un total de 1568 muestras, la gran mayoría con carácter programado.

El 98.7% de las muestras tomadas en España cumplen el LMR fijado, y por lo tanto son seguras para el consumidor. Este porcentaje es superior al que se da en la Unión Europea, por lo que España presenta mejores resultados.

De las 145 muestras de alimentos procesados se encontraron residuos en un 13 % pero ninguna superó el LMR y de las 143 muestras de alimentos infantiles el 100% resultaron conformes, sin detectarse ningún residuo en las mismas.

Esta información puede consultarse en:

http://www.aesan.msps.es/AESAN/docs/docs/control_oficial/planes_nacionales_especificos/Resultado_2009_plaguicidas.pdf

Evaluación de riesgo de los resultados obtenidos

La Unidad de Revisión de la Evaluación de Riesgos de Plaguicidas de EFSA, que ha preparado el informe por tercer año, destaca que la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos, incluso en algunos casos en lo que se llega a superar los LMRs, no implica necesariamente un peligro para la seguridad alimentaria. Esto es debido al especial proceso de fijación de LMR en la UE, no pudiendo ser considerados los LMRs como Límites toxicológicos.

Para evaluar el riesgo de los consumidores, EFSA ha estimado una exposición crónica a plaguicidas (a largo plazo) en los alimentos más importantes que constituyen la dieta de los europeos y una exposición aguda (a corto plazo) para los diez tipos de productos que fueron monitorizados en 2009 como parte del programa coordinado de la UE. En ambos casos, EFSA ha seguido un enfoque conservador para la estimación de la exposición, es decir, el enfoque del peor caso posible, teniendo en cuenta a grupos vulnerables de la población como niños, vegetarianos... etc.

Para más información puede consultarse el informe completo de la EFSA en la siguiente dirección de Internet:

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/111108.htm>