

El uso de pesticidas, a debate

FUENTE: CONSUMASEGURIDAD

AUTOR: MARTA CHAVARRIAS

La conveniencia o no de reducir a la mitad el número de pesticidas autorizados en la UE confronta a responsables sanitarios y productores

La Unión Europea inicia un nuevo debate en materia de producción alimentaria. Mientras los responsables comunitarios apuestan por reducir el número de pesticidas autorizados en los próximos años, productores y agricultores temen que esta medida perjudique la producción y que la reducción haga más resistentes las plagas en los distintos cultivos. Por ser sustancias con capacidad para acumularse en la cadena alimentaria, especialmente en pescado, carne y productos lácteos, evaluar su verdadero impacto es prioritario, aunque no es nada fácil; si bien el uso se restringe a los cultivos, puede diseminarse a otras fuentes, como el ganado o el agua.

En 1991, el número de pesticidas que se comercializaban en la Unión Europea rondaba los 900. Ahora, apenas llegan a los 200. Una simple lectura de estas cifras lleva a la conclusión de que sobre este tema se han tomado importantes decisiones. La mayoría de ellas han ido encaminadas a reducir los posibles efectos en la salud humana por la presencia de residuos en alimentos. Ahora, Bruselas pretende prohibir las fumigaciones aéreas, fijar áreas libres de pesticidas o zonas donde sólo se permita un uso muy restringido, asegurar la protección de las aguas y reducir a la mitad el número de pesticidas en el plazo de diez años.

Un uso controvertido

La posibilidad de que el uso de pesticidas deje residuos en los alimentos es real, aseguran los expertos

Un análisis de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas inglesas) determinaba, en 2007, que de la evaluación de un total de 236 sustancias, 144 podían tener un riesgo potencial en salud. Científicos de la Universidad de Liverpool mostraban también en un estudio publicado en "Journal of Nutritional and Environmental Medicine" la posibilidad de que algunas de las sustancias utilizadas como pesticidas provocaran cáncer. Según datos de la Oficina Alimentaria de la Comisión Europea, un 3,6% de los alimentos frescos que se venden en la UE contienen más restos de pesticidas que los que permite la norma. Para las organizaciones ambientalistas, la concentración superaría, sobre todo en uvas, fresas, lechugas y tomates, el límite en un 5% de los casos.

En la "Declaración de Ljubljana", del pasado mes de abril, se ha debatido una nueva propuesta parlamentaria. En ella los productores han expresado su preocupación al considerar que podría vulnerar la producción agrícola europea. ¿En qué se fundamentan? Aseguran que con ella podría favorecerse la resistencia a las pocas sustancias permitidas y que cultivos como la vid, los árboles frutales y las verduras no tuvieran las herramientas adecuadas para evitar o retrasar el desarrollo de parásitos resistentes.

Los defensores de esta declaración apuestan por mantener una diversidad suficiente de estos productos para reducir los riesgos de resistencia. Se trata, aseguran, de una condición biológica que no se ha tenido en cuenta, y que forzará, indican los expertos, el uso de un menor número de sustancias de forma más intensiva. La Comisión de Medio Ambiente, sin embargo, continúa defendiendo reducir, en un plazo de cinco años, el uso de químicos en un 25%, y para 2017 llegar a una reducción del 50%.

Alimentos con químicos

Protegen las plantas de plagas y virus. Pero, ¿también protegen los alimentos, o son más bien una amenaza? Los autores de un estudio realizado por la Food and Drug Administration estadounidense (FDA) elaborado en 2005 encontraron restos de pesticidas en un 91% de manzanas analizadas y contabilizaron 36 tipos distintos de tóxicos. Una de las mayores complicaciones para fijar límites de ingesta seguros es la diversidad entre dietas de distintos países y las distintas maneras de usar los químicos.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el mal uso de pesticidas puede fácilmente dejar secuelas en los alimentos. De hecho, afirma, ciertos tipos de plaguicidas como los organofosforados tienen capacidad para acumularse. La lucha por controlar los insectos, las malas hierbas o las enfermedades en cultivos debe hacerse extensible a los alimentos, ya que de ello depende que los consumidores tengan acceso a alimentos seguros.

TAMBIÉN EN VINOS



(Imagen: [Peter Forster](#))

Los vinos que se producen de forma intensiva presentan restos de hasta 24 pesticidas que pueden repercutir en la salud. Así concluye un estudio realizado por el grupo ecologista Red de Acción sobre los Pesticidas (PAN, en sus siglas inglesas). De los pesticidas hallados, 16 están clasificados como sustancias cancerígenas, mutagénicas o tóxicas para el organismo. Aunque, insisten desde esta organización, algunos de los otros pesticidas, no clasificados como nocivos, sí que lo son.

El trabajo, presentado recientemente en Bruselas, se ha realizado sobre una muestra de 34 botellas de vinos que incluyen elaboraciones procedentes de Francia, Alemania, Austria, Italia, Portugal, Sudáfrica, Australia, Chile. Asimismo, en el mismo estudio se ha incluido un informe sobre seis vinos elaborados de forma biológica. Entre los vinos de cultivo convencional, el pesticida más común ha sido pirimetanil, un fungicida considerado como posible cancerígeno en EE.UU. pero no en la Unión Europea (UE), todavía.

La procimidona, el residuo considerado más peligroso por los expertos, apareció entre 11 de los 34 vinos analizados. Los expertos añaden, asimismo, que tres de los vinos examinados que contenían sustancias nocivas tienen un coste en el mercado de más de 200 euros. Y aunque los resultados fueron mejores en los caldos obtenidos a partir de cultivos biológicos, el responsable de estudio, Elliott Cannell, señala que este tipo de productos representa sólo un 8% de la producción total, y que la solución pasa por hacer más limpia la producción y endurecer la legislación sobre el uso de pesticidas en el cultivo de la vid. De hecho, existe un vacío y tolerancia legal con los vinos, ya que pueden llegar a contener más de 5.800 veces los límites legales impuestos al agua del grifo.

