

Agricultura "convencional" versus "ecológica", según los consumidores

El uso racional de plaguicidas no representa un riesgo para el consumidor y garantiza beneficios al productor

Quizás uno de los aspectos más característicos de este fin de siglo sea la pretendida recuperación de lo "natural" en la alimentación, planteada como alternativa positiva a la agricultura y ganadería mal llamadas convencionales, sobre las que se descargan todo tipo de malos augurios, particularmente debido al uso de productos fitosanitarios y de piensos de dudosa procedencia y aún más dudosa composición.

La seguridad e higiene de los alimentos ha sido una constante preocupación de la OCU en sus análisis de alimentos. Aunque no es la materia que va a ocupar las líneas que siguen, los resultados cuando los protagonistas de esos análisis han sido la carne y sus derivados no alientan el optimismo: abuso de sustancias para el engorde ilegal, residuos indeseables de antibióticos y tranquilizantes, carnes duras y de escasa calidad, etc. Y en este ámbito, las mal llamadas "Carne de calidad" con etiquetado de "Natural", lejos de ser una solución, no hacen sino aportar confusión. Máxime si desde determinados organismos de las administraciones autonómicas se avalan determinadas "marcas" de carnes que se presentan con ese aval como si llevaran un plus de calidad cuando, en realidad, la única garantía es que han sido alimentadas dentro de la legalidad. Entendemos que la responsabilidad de la Administración es garantizar que todas las carnes cumplen ese mínimo y no sólo las de una etiqueta determinada. Otra cosa cabe decir de las iniciativas privadas que ofrecen al consumidor esa garantía en un mundo en el que el engaño está tan presente, muchas veces, desde la impunidad más lacerante.

Pero las conclusiones de nuestros trabajos en el ámbito de las frutas y verduras vienen siendo, desde siempre, mucho más tranquilizadores, al menos,

El empleo de productos fitosanitarios en la producción agrícola y de piensos de dudosa procedencia en la alimentación ganadera ha provocado una corriente social "favorable" a la denominada agricultura "ecológica" en detrimento de la "convencional". Vida Rural ha querido recabar la opinión de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) al respecto.

José María Múgica Flores. Responsable de Comunicación de la OCU.

en términos globales. Ello no quiere decir que no existan situaciones concretas que urge corregir, pero que, a veces, no son responsabilidad del productor, sino del distribuidor.

La OCU entiende que todos los productos del campo deben cumplir unos requisitos mínimos de estar exentos de cualquier tipo de residuo o contaminante en cantidades peli-

grosas, ser de buena calidad y tener un precio razonable. En ese sentido, podemos decir que exigimos que todos ellos sean "naturales" y respetuosos con el medio ambiente. Son condiciones que, fruto de una falta de información y de un marketing intencionado, muchos consumidores sospechan, sin demasiado fundamento, que no se dan en los productos de la agricultura convencional.

Aunque luego volveremos sobre el particular, esta situación pone de manifiesto la urgencia de establecer, también en el ámbito de la agricultura, la identificación y trazabilidad de los productos. Somos conscientes de que una gestión adecuada del asunto puede hacer posible que el etiquetado de los productos del campo no implique un sobre coste adicional importante para el consumidor.

Precisamente en el etiquetado se basa, muchas veces, la pretendida superioridad de los productos "naturales", "ecológicos" o "biológicos" sobre los que se venden a granel en las cadenas de distribución habituales y en cuyo cultivo se han utilizado determinados productos fitosanitarios para evitar la presencia y propagación de determinadas plagas.

Como asociación de consumidores, debemos valorar el producto que llega al consumidor y, por supuesto, el posible impacto sobre el medio ambiente de los productos químicos utilizados en su producción. La justificación de esta utilización estaría, a nuestro juicio, en la obtención de beneficios indudables que compensen sobradamente sus posibles riesgos. Para que en la balanza pesen más los primeros que los segundos es necesario racionalizar el uso de esos productos químicos de forma que no se conviertan en agente de lo que tratan de evitar: el daño de los seres vivos y el medio ambiente.

Para conseguir ese uso racional es preciso que:

1. La aplicación de los pro-



La aplicación de fitosanitarios debe ser selectiva y estar bajo control, según la OCU.

ductos se haga de manera selectiva, exclusivamente para luchar contra los microorganismos perjudiciales específicos y **siempre que no haya otra forma de evitarlos por medios inocuos.**

2. Se forme debidamente a las personas que deben aplicarlos sobre cómo y en qué cantidad deben aplicarlos, los riesgos de su abuso y los plazos de seguridad para evitar que el producto llegue al consumidor con residuos indeseables.

3. Que se controle la producción industrial de estas sustancias; el problema no radica en la utilización de productos químicos para evitar determinados riesgos sino en su falta de control.

Este control es particularmente importante en el caso de las sustancias nuevas. La aplicación del principio de prudencia se revela aquí como innegociable. Ninguna sustancia debe poder utilizarse si no es autorizada previamente. No se trata de que «todo lo que no está prohibido, está permitido». La seguridad del consumidor exige que la lectura de este principio sea: «todo lo que no está expresamente autorizado, está prohibido». Y, cuando hablamos de necesidad de autorización de las sustancias que se puedan utilizar,



Los productos procedentes de la agricultura "convencional" no tienen por qué presentar residuos nocivos.

estamos pidiendo que se establezcan para cada una de ellas los límites máximos y el control efectivo en el campo y en la distribución, con el fin de garantizar que se cumplen estos límites.

Ciertamente, es necesario formar al consumidor para que conozca algunas de las precauciones elementales para minimizar el riesgo de la posible presencia de algún residuo tóxico sobre una fruta o una verdura (lavado o frotamiento de la piel de una fruta, lavado o descargado de las hojas exteriores de un verdura, etc.). Pero no menos necesario

es formar al agricultor para que respete escrupulosamente el plazo de seguridad en la utilización de los productos fitosanitarios.

Una vez planteadas las líneas básicas de nuestra postura sobre la utilización de productos fitosanitarios, habría que plantearse si la realidad permite ser optimistas o si, como sucede en el ámbito de la ganadería, se apuntan problemas que indican la existencia de un preocupante descontrol.

Análisis de residuos de plaguicidas en frutas y verduras

Desde hace tiempo, nuestras revistas de análisis comparativos vienen realizando estudios sobre la presencia de plaguicidas en las frutas y las verduras. Las conclusiones han sido, hasta el presente, bastante tranquilizadoras, excepción hecha de nuestro último análisis de naranjas vendidas lejos de las zonas de producción, al que luego me referiré.

En ningún caso las cantidades de residuos encontradas en esos análisis implicaban el menor riesgo para la salud de los consumidores. Cito algunos ejemplos:

- En 1991, un estudio realizado sobre tomates de huerto y de invernadero detectó la



ALTA TECNOLOGIA
EN SEMILLAS DE:

REMOLACHA
AZUCARERA

MAIZ

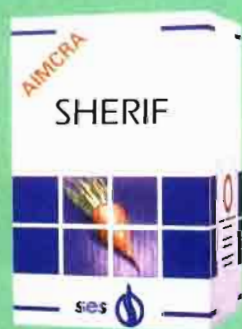
GIRASOL

OFICINA COMERCIAL
SAICOSA
Pº de la Castellana, nº 123
28046 MADRID
Tel.: 91 556 12 69
FAX: 91 556 58 85
E-mail: saicosa@wanadoo.es

DELEGACION VALLADOLID:
Tel/Fax: 983.29 58 82

DELEGACION CORDOBA:
Tel/Fax: 957 48 83 47

TOLERANTES A RIZOMANÍA



BASSANO (700)

TROPEA (700)

FUNO (700)

SESBON (500)

ORDAS (400)

SUCSES (350)



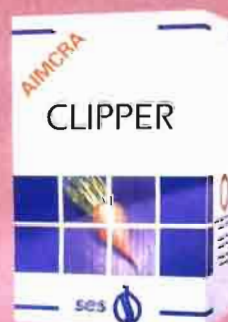
TURBO (antijopo)

PILAR (antijopo)

TONALE

KANGURO

VARIETADES CONVENCIONALES



presencia de 9 de las 83 sustancias rastreadas en algunas muestras, pero en cantidades muy bajas y lejanas de los límites problemáticos.

- En 1993, se sometieron a análisis acelgas, espinacas, lechugas, patatas y tomates, rastreando la presencia de nitratos (procedentes principalmente de fertilizantes, pero también de algunos herbicidas); ni siquiera las espinacas (tenidas como plantas "acumuladoras de nitratos") tenían cantidades dignas de ser consideradas desde el punto de vista de la salud.

- En 1999, el control se dirigió a las naranjas vendidas fuera de sus zonas de producción; se buscaron plaguicidas de campo y fungicidas post-cosecha; de los 43 plaguicidas buscados sólo se detectaron cantidades mínimas e insignificantes de 7 de ellos en el 1,5% de las muestras. Pero en el caso de los fungicidas el panorama fue bien distinto: el 33% de las muestras contenían dosis excesivas (por encima del máximo permitido) de imazalil, cuyo uso guarda relación con la pretensión de alargar injustificadamente la vida útil del fruto. Si la norma es en este caso suficiente, no entendemos por qué es tan sencillo eludir los sistemas de control.

También a la polémica "convencional" versus "ecológica" le hemos prestado atención. En 1997, abordamos un estudio comparativo de frutas y verduras "normales" y "ecológicas": acelgas, lechugas, patatas, repollos, tomates, kiwis, mandarinas, manzanas y naranjas. Sólo dos muestras presentaron residuos en dosis indeseables, susceptibles de empezar a producir efectos en la salud del consumidor: nitratos en una muestra de lechugas y un fungicida (captán), en una de naranjas, en ambos casos etiquetadas como "ecológicas".

La conclusión del estudio, recogida en la páginas 8 de la revista *OCU-Compra Maestra* nº 206, de octubre de 1997, es clara: «Comparados con los productos de la agricultura convencional, hemos visto que los ecológicos son más caros. Tampoco están exentos de acumular nitratos o restos de pesticidas (aunque en ningún caso en niveles preocupantes). El sabor, juzgado por medio de degustadores y medido en laboratorio, en función de la humedad, tampoco marca diferencias respecto a las frutas y verduras convencionales. Por tanto, hoy por hoy, la elección de los productos ecológicos es más una cuestión ideológica y de principios, relacionada con el medio ambiente».



Los análisis sobre seguridad e higiene de carnes no han sido satisfactorios.

Conclusiones similares se produjeron en otros estudios realizados por otras asociaciones de consumidores europeas.

- En septiembre de 1995, la revista italiana *Altroconsumo*, publicaba el artículo "*Prodotti biologici: il regno della confusione*". Se analizaron muestras de ingredientes de ensalada y de manzana normales y etiquetados como biológicos, rastreando plaguicidas y nitratos. En ningún caso se detectaron residuos en cantidades indeseables, si bien la única valoración negativa correspondió a una muestra "biológica" de lechuga, que tenía la mayor cantidad de nitratos. Las diferencias de precio resultaron ser espectaculares (superiores al 100% en la mayoría de los casos).

- En abril del mismo año, la revista belga *Test Achats Magazine* presentaba los resultados de un análisis sobre el mismo tema, recogido en el artículo "*Les produits biologiques*". Rastreó la presencia de plaguicidas y nitratos en 86 muestras normales y "biológicas" de harinas, manzanas, zanahorias y lechugas. Los únicos "positivos" a la presencia de pesticidas fueron 3 harinas, todas ellas etiquetadas como biológicas. La conclusión del artículo vienen a coincidir con la nuestra, transcrita más arriba. En esta misma revista, en junio de 1999, se publican los resultados de un análisis de ensaladas, cuya principal conclusión está en el título del artículo: "*Moins de résidus de pesticides que jadis!*" ("¡Menos residuos de pesticidas que nunca!"). Las muestras habían sido adquiridas en todo tipo de establecimientos, de "productos naturales" incluidos. Ninguna diferencia se encontró en función del tipo de agricultura de procedencia. El artículo termina: «Aunque la situación sea todavía mejorable, el consumo de frutas y verduras en general y de ensaladas en particular es altamente recomendable, sobre todo en esta época (junio). ¡Buen provecho!».

- Finalmente, la revista portuguesa *Proteste*, en septiembre de 1996 aborda el análisis de los "Alimentos biológicos", «Caros y de calidad variable», concluye. Los dos productos eliminados del análisis por su contenido en pesticidas estaban etiquetados como "biológicos" (muestras de lechuga y patata). Concluye el artículo: «La existencia de un mercado alimentario paralelo (como el biológico) es el reflejo del recelo de los consumidores hacia la agricultura convencional... Nuestros análisis demuestran que es posible obtener productos convencionales sin residuos nocivos o con dosis inofensivas de pesticidas, siempre

que el uso de (productos) químicos sea prudente bajo control».

En resumen, el uso racional de plaguicidas no tiene por qué significar un riesgo cierto para los consumidores y puede garantizar beneficios indudables para productores y consumidores. Ello no es óbice para que, en aras del respeto a la salud de los consumidores y del medio ambiente, nuestra apuesta sea por una agricultura con menor presencia de sustancias químicas. Pero sin que ello signifique demonizar un tipo de agricultura que se ha mostrado, en sus resultados, respetuosa en lo que se refiere a la llegada al mercado de productos exentos de residuos químicos en dosis indeseables.

La opción por los productos "ecológicos" o "naturales" está, como he dicho, más en el ámbito de las opciones personales que en el de las diferencias de calidad contrastable objetivamente. Lo "biológico" no debe convertirse en un valor añadido para la seguridad de los alimentos. En seguridad no hay grados; todas las frutas y verduras (convencionales, integradas o ecológicas) deben ser igualmente seguras. Otra valoración tienen los demás aspectos del problema: protección del medio ambiente, desarrollo de culturas locales, producción extensiva, etc.

Finalmente, una palabra sobre la identificación y trazabilidad del producto. Si esto es una exigencia imperiosa en el ámbito de la carne, no cabe duda de que sería necesario que la obligatoriedad de etiquetar todos los productos se extendiera también al ámbito de las frutas y las verduras. No sólo por respeto al derecho de información de los consumidores (razón suficiente), sino también por la responsabilidad de las malas prácticas y evitar que un productor deshonesto pueda echar el manto de la sospecha o el descrédito a todo un sector. ■