Fitosanitarios, Seguridad Alimentaria y Remolacha Azucarera

J. López Colmenarejo

El pasado 29 de Enero, tuvo lugar en el Palacio de Congresos de Valladolid, un Symposium sobre el cultivo de Remolacha azucarera en el que estuvo presente AGRICULTURA.

Este Symposium, que fue el escenario elegido para la presentación oficial de la compañía Bayer CropScience en el sector de la remolacha azucarera, contó con una numerosa afluencia de colectivos relacionados con el mismo, procedentes de España y Portugal: agricultores, cooperativas, representantes de la industria, de la Administración, prescriptores, distribuidores, etc. Todos ellos compartieron estas interesantes jornadas.

Las primeras ponencias trataron sobre aspectos relacionados con la seguridad de los aplicadores de productos fitosanitarios, así como de la seguridad al consumir alimentos tratados con los mencionados productos. En estas mismas páginas recogemos algunos de los términos, procedimientos y restricciones utilizados en el control de residuos de fitosanitarios en remolacha.

Como conclusión final, los ponentes destacaron que, si se siguen las normas reflejadas en las etiquetas de los productos que se utilizan, tanto las personas que emplean los fitosanitarios, como los consumidores finales de los alimentos tratados, tienen absolutas garantías de seguridad.

A continuación, José Antonio Esteban Baselga, Director Gerente de AIMCRA, realizó una ponencia en la que esbozó los Retos del Futuro del Sector Remolachero Azucarero en España. Se valoraron muy positivamente los avances realizados en los últimos años por el sector: disminución de insumos (agua, abonado), mejora de las semillas y de la protección de cultivo y aumento espectacular del rendimiento de azúcar por hectárea. Entre los principales retos de futuro se mencionaron la mejora en las técnicas de laboreo, semillas, riego, fertilización, así como de la protección de cultivo y del medio ambiente.

Bayer CropScience presentó sus últimos avances en materia de investigación e innovación relacionadas con este cultivo de la remolacha azucarera: nuevos productos lanzados al mercado, nuevas formulaciones que mejoran la eficacia y la selectividad al cultivo y al medio ambiente, nuevas herramientas técnicas, innovaciones en la protección de la semilla, divulgación de conocimientos (programas de tratamientos de post emergencia precoz...), defensa de materias activas incluidas en el Anejo I (Etofumesato, Fenmedifam y Desmedifam), etc.

Todo esto, con el objetivo de poner a disposición de los agricultores, productos con marcas que ofrecen las máximas garantías de calidad, eficacia y seguridad.



DEFINICIONES Y CONCEPTOS PRÁCTICOS

¿Qué se entiende por residuo de plaguicida?

Según el Codex Alimentarius (FAO/OMS), es "toda sustancia presente en un producto alimenticio destinado al hombre o a los animales como consecuencia de la utilización de un plaguicida".

¿Qué es la Buena Práctica Agrícola crítica?

Es aquella que determina el uso de las cantidades de producto máximas necesarias para lograr un control adecuado bajo las peores circunstancias.

¿Cómo se identifica la Ingesta Diaria Admisible ?

Tomando el nivel sin efecto adverso más restrictivo encontrado en los estudios de toxicidad a largo plazo, realizados en animales (estudios crónicos, de reproducción y otros) y aplicando un factor de seguridad.

La IDA representa "ningún efecto adverso", y no debe ser superado por el conjunto de los residuos que, vía dieta, puedan llegarnos de todos los frentes posibles.

Por lo tanto, si la IMDT es menor que la IDA, el riesgo para el consumidor es aceptable puesto que nunca se supera el umbral de peligrosidad, aunque estuviéramos todos los días ingiriendo todos esos vegetales tratados con el mismo fitosanitario, situación muy improbable.

Pasos a seguir para estimar las cantidades de residuos de un plaguicida

1. Realizar ensayos de campo para crear los residuos con la BPA crítica
2. Realizar muestreos de aquellas partes consumibles del vegetal cuya concentración de residuos interesa conocer
3. Disponer de método(s) adecuados
4. Analizar el material muestreado y expresar convenientemente las concentraciones de residuos hallados

Todo este proceso está sujeto al cumplimiento de las llamadas Buenas Prácticas de Laboratorio.

Evaluación del riesgo para el consumidor

Componente de la cesta de la compra	Consumo medio diario g/persona	LMR en mg/kg	IMDT de residuos en mg/kg p.c. día
Frutales pepita	51.3	1.0	0.000855
Melocotón	12.5	0.5	0.000104
Uva	19.4	5.0	0.001617
Uva (vino)	97.6	5.0	0.008133
Melón	18.3	0.5	0.000153
Pepino	9.0	0.2	0.000030
Calabacin	3.5	0.2	0.000012
Resto de alimentos	1555.5	0.02	0.000518
SUMA	1669.5		0.011423

Bayer CropScience

GLOSARIO DE TÉRMINOS

LMR: Límite Máximo de Residuos
IDMT: Ingestión Diaria Máxima Teórica
BPA: Buena Práctica Agrícola
IDA: Ingesta Diaria Admisible
LOD: Límite oficial de determinación
LOQ: Límite oficial de cuantificación



