

INFORME ANUAL UE DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS DE 2016

27 de julio de 2018

En 2016, y como cada año, los Estados Miembros de la Unión europea junto con Noruega e Islandia llevaron a cabo planes específicos de vigilancia y control de residuos de plaguicidas en los alimentos para verificar el cumplimiento de los límites establecidos en la legislación alimentaria, concretamente en el Reglamento (UE) Nº 396/2005, y de este modo asegurar la comercialización de alimentos seguros para los consumidores europeos.

Los planes de vigilancia y control mencionados incluyen por un lado, el plan nacional programado por cada país, y por otro lado el programa coordinado común para toda la UE, lo que permite realizar un análisis detallado de la situación y evaluar tendencias. En total en 2016 se tomaron **más de 84.000** muestras de alimentos, incluyendo productos de origen vegetal, productos de origen animal, alimentos importados, de producción ecológica y alimentos infantiles, que fueron analizados para 791 pesticidas diferentes.

Sobre la base de los resultados analíticos proporcionados por los Estados miembros (en nuestro caso, las Comunidades Autónomas así como la Subdirección General de Sanidad Exterior del MSCBS), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado su informe correspondiente al año 2016, en el que se confirma la tendencia observada durante los últimos años; **los consumidores europeos continúan comiendo en su gran mayoría alimentos libres de residuos de plaguicidas o que contienen niveles de residuos dentro de los límites legales**. Los resultados confirman un alto grado de cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) fijados en la legislación, con un 96.2 % de los alimentos analizados dentro de dichos límites máximos. Además, el 50.7 % de las muestras analizadas estaban libres de residuos cuantificables (niveles de residuos por debajo del límite de cuantificación - LOQ-), mientras que el 45.5% de las muestras analizadas contenían residuos cuantificados, pero no excedían los límites máximos de residuos (LMR).

De entre todos las cifras mencionadas en el documento merece la pena destacar que son los alimentos infantiles (89.8%), los procedentes de agricultura ecológica (83.1%) y los alimentos de origen animal (83%) aquellos que se encontraron con mayor frecuencia libres de residuos cuantificables. Como ha ocurrido en años anteriores, en 2016 también los alimentos importados presentaron una mayor incidencia en la superación de los límites máximos de residuos (4.7%) en comparación a los producidos en la UE (1.2%).

En el año 2016, en comparación con 2015, el número de muestras analizadas para residuos de plaguicidas ha aumentado ligeramente y en lo que respecta a la tasa de superación de LMR global se observa un aumento significativo. En el año anterior (2015), el 97.2% de las muestras estaban dentro de los límites legales y el 53.3% libres de residuos cuantificables. Esta diferencia en la tasa de excedencia del LMR se atribuye principalmente al hallazgo de residuos de clorato, un compuesto que fue incluido por primera vez en 2016 en la recopilación de datos de residuos de plaguicidas.

La EFSA realiza una evaluación de la exposición a dichos residuos por los consumidores europeos a través de la dieta a corto plazo (toxicidad aguda) para las combinaciones de plaguicidas / productos alimenticios cubiertas por el Programa coordinado de la Unión. Con los modelos determinísticos actualmente utilizados para este propósito, se detectan superaciones de la dosis de referencia aguda para una serie de combinaciones de alimentos / plaguicidas. EFSA también realiza una evaluación de la exposición de los consumidores a largo plazo (toxicidad crónica) y emite recomendaciones para mejorar el control en los alimentos en el futuro.

Para interpretar correctamente los resultados se debe tener en cuenta que la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos, incluso en algunos casos en los que se llegan a superar los límites máximos de residuos, no implica necesariamente un problema de seguridad alimentaria. Esto es debido al especial proceso de fijación de LMR en la UE, no pudiendo ser éstos considerados como límites toxicológicos.

EFSA concluye que la posibilidad de que los consumidores europeos hayan podido sufrir consecuencias perjudiciales para su salud debido a este riesgo químico es baja, pero para un número limitado de muestras (en concreto un 1.0%) la probabilidad de haber sufrido efectos agudos no podía ser completamente descartada, siempre y cuando esos alimentos con residuos en concentraciones ilegales hubieran sido ingeridos en grandes cantidades. En lo que respecta al riesgo a largo plazo, por primera vez los cálculos tuvieron en cuenta los resultados de todos los tipos de productos alimenticios que están cubiertos por el modelo utilizado para la evaluación del riesgo del consumidor y no solamente aquellos cubiertos ese año por el programa coordinado europeo, a este respecto EFSA concluye que de acuerdo con el conocimiento científico actual, la exposición a plaguicidas cubiertos por el programa coordinado UE 2016, es poco probable que representara un riesgo para la salud de los consumidores.

La Autoridad Europea así como los Estados miembros seguimos trabajando en el desarrollo científico de una metodología de evaluación aplicable en aquellos casos en los que se encuentran residuos de más de una sustancia activa diferente (evaluación de riesgo acumulativo). En las muestras tomadas en 2016 se han detectado múltiples residuos en un 30.1% de las muestras. EFSA pretende finalizar antes diciembre de 2018 la descripción de la metodología de evaluación de exposición probabilística que incluye la implementación práctica en dos grupos de evaluación acumulativa (CAG) a nivel de la UE: en la tiroides (metodología crónica) y en el sistema nervioso (metodología aguda).

Resultados en España

En el caso particular de España, y dentro del marco de este programa en el que no se reflejan datos de producción primaria, sino únicamente de control en mercado y en frontera, en 2016 se analizaron un total de 2.299 muestras, la gran mayoría frutas y hortalizas (64.8%) pero también alimentos de origen animal (14.9%), cereales (1.4 %), alimentos infantiles (4.7%), y alimentos procesados (13.8%).

De los resultados obtenidos se desprende que el **98.1 % de las muestras tomadas en España durante ese año respetaron el LMR establecido por la legislación alimentaria**, teniendo en cuenta la incertidumbre analítica, tal y como marcan las guías europeas. De las 43 muestras que incumplían los LMR permitidos, 25 eran de producción nacional y 18 importadas. En el informe de EFSA se pueden consultar las medidas adoptadas por las autoridades competentes (sanciones, retirada del mercado, información al sistema de alerta...etc) encaminadas a mantener un alto status de seguridad alimentaria en el país.

Es importante destacar que en 2016 el 100% de las muestras se analizaron en laboratorios acreditados, tal y como marca la legislación alimentaria europea, siendo este uno de los objetivos prioritarios de este programa. Hasta 25 laboratorios españoles han participado en este plan de muestreo nacional.

Para conocer más sobre este programa se recomienda visite la siguiente dirección Web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/control_oficial/resultados_control_plaguicidas_2016.pdf

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

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5348>