

Advierten de que el futuro de la producción de Almería pasa por reducir los pesticidas

M. C. C. ALMERÍA

Expertos de la Universidad de Almería que han organizado la IV Conferencia Europea sobre Pesticidas y Contaminantes en el Medio Ambiente y el X Simposio sobre Química y Pesticidas Modernos que se celebran en el Hotel Tryp de la capital, han advertido a los productores almerienses de que «el futuro de los alimentos hortofrutícolas de Almería pasa por reducir al máximo el contenido de pesticidas».

Si bien, «el número de rechazos por superar el límite máximo de residuos en la última campaña agrícola ha sido muy bajo, del 7 por ciento, similar al de otros países productores europeos», explica el investigador Amadeo R. Fernández-Alba, «las alarmas que se producen en torno a estos com-

puestos, por una indefinición de sus efectos a largo plazo, se traducen en unas consecuencias comerciales desproporcionadamente elevadas».

La apuesta por la calidad de la producción, ha defendido el investigador del grupo de trabajo 'Residuos de Plaguicidas' de la Universidad de Almería, «pasa por reducir a niveles de microgramo por kilo o, incluso, cero, el contenido de estos compuestos» a pesar de que asegura que «actualmente, el contenido de pesticidas está por debajo de los límites máximos permitidos en el 90 por ciento de los productos».

Pero, entiende el experto que «ese pequeño porcentaje es el que puede determinar el paso a la calidad de la producción», que puede lograrse usando nuevos pesticidas de muy alta degradación o que



PESTICIDAS. La investigadora, Patricia Picó. / M. C. C. M.

no dejen residuos, o a través de bioinsecticidas que «suponen unas herramientas fundamentales para conseguir tales objetivos».

Para hablar sobre la metabolización de los pesticidas en los alimentos, participó ayer en el congreso la investigadora Yolanda Picó, cuya conferencia versó sobre los análisis que pueden llevarse a cabo para analizar la ingesta de productos químicos a través de los alimentos.

Para la experta, es importante, sobre todo, «comprobar si dichos alimentos tienen metabolitos tóxicos» ya que «aunque los índices de residuos son bajos, aceptables y seguros, su consumo continuado a lo largo de la vida puede ocasionar perjuicios para la salud». No en vano, recuerda Picó, «algunos de esos residuos son cancerígenos o mutágenos» y, por tanto, «conviene tenerlos todos controlados».