

¿CÓMO SE CONTROLAN?

Cada año todos los países de la UE llevan a cabo un Programa de Vigilancia y Control de Residuos de Plaguicidas en los Alimentos, establecido reglamentariamente y de obligado cumplimiento con un doble objetivo:

- ▶ Evaluar el grado de exposición de los consumidores a los residuos, y
- ▶ Comprobar que los alimentos en el mercado cumplen con los LMR

En España, las Comunidades Autónomas se encargan de planificar el control oficial de residuos de plaguicidas en los alimentos en base al riesgo. Cuentan con el apoyo de AESAN en la orientación, coordinación, validación y envío de los resultados de los controles efectuados por los inspectores de sanidad a la Comisión Europea y EFSA.

RESULTADOS DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL

Anualmente se analizan en la UE más de 80.000 muestras para la detección de residuos de productos fitosanitarios, confirmándose un elevado nivel de cumplimiento de los Límites Máximos. El número de muestras analizadas mantiene una tendencia leve pero progresiva al alza, aumentando un 4% en los últimos tres años (2015-17) al igual que el número de sustancias analizadas que ha pasado de 774 a 801.

Un rasgo constante de los resultados de este programa de control es el elevado grado de conformidad con los LMR, situándose siempre por encima del 95%.

En España se analizan al año más de 2.500 muestras, de origen nacional, europeo y de terceros países. El nivel de incumplimiento del límite máximo legal se mantiene por debajo del 2%.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/programa_control_residuos.htm

PRÓXIMOS TRABAJOS

Las autoridades europeas (EFSA y Comisión Europea), junto con los Estados miembros de la UE, trabajamos en el desarrollo de una metodología que permita evaluar los posibles efectos acumulativos de la presencia simultánea de residuos de varias sustancias en los alimentos y sus posibles efectos nocivos para la salud de los consumidores.



El principal reto de cara al futuro es avanzar en la seguridad del uso de plaguicidas para la salud y el medio ambiente, no solo con el trabajo continuo de revisión de sustancias y sus LMR a la luz de nuevos conocimientos científicos, sino también fomentando cada vez más el uso sostenible de los productos fitosanitarios en la agricultura.

Reglamento (CE) Nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal

Real Decreto 971/2014 por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitarios

Base de datos UE

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/pesticides>

Para más información visita el siguiente enlace:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/residuos_productos_fitosanitarios.htm



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL



RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS

¿CUÁNTO SABES?

¿Sabías que una bacteria puede ser un plaguicida? ¿Qué es un producto fitosanitario? ¿Su uso es seguro para los consumidores? ¿Se controlan los residuos de plaguicidas en los alimentos?

#aesan
#plaguicidascuantosabes



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL



¿QUÉ SON Y PARA QUÉ SE UTILIZAN?

En la agricultura se utilizan diferentes herramientas para proteger la salud de las plantas, como la rotación de cultivos, la utilización de variedades resistentes a plagas o enfermedades, y también los **productos fitosanitarios (pp. ff.)**, que son compuestos que tienen alguna de las siguientes funciones sobre los vegetales: protegerlos de organismos nocivos (antes o después de la cosecha); influir en sus procesos vitales; mejorar su conservación y destruir o prevenir el crecimiento no deseado de vegetales o partes de los mismos. Las sustancias activas que contienen los pp. ff. pueden ser compuestos sintetizados químicamente, extractos de plantas o microorganismos. Son esenciales para la producción de alimentos. Incluso en la agricultura ecológica se permite una gama limitada de ellos.

Las **SUSTANCIAS ACTIVAS** son los ingredientes de un producto fitosanitario responsables de su función, y los **RESIDUOS** son las sustancias que pueden quedar en los alimentos tras el empleo del producto fitosanitario sobre los cultivos, y por lo tanto, incorporarse a la cadena alimentaria.



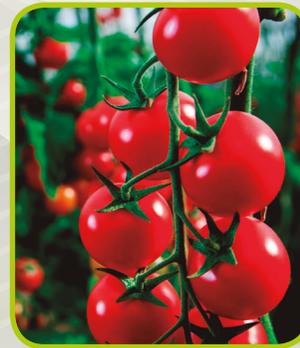
PLAGUICIDAS (Pesticides, en inglés) y **PRODUCTOS FITOSANITARIOS** (pp. ff.)

Aunque se usan ambos nombres, no son sinónimos. "Plaguicida" es un término más amplio pues abarca tanto a los "productos fitosanitarios" como a otros compuestos que se utilizan con fines no agrícolas.

¿CÓMO SE AUTORIZAN?

La aprobación del uso de las sustancias activas se lleva a cabo a nivel de la Unión Europea, de ahí que todos los países de la UE puedan emplear las mismas materias activas. En cambio, la autorización de los productos fitosanitarios y sus condiciones de uso se realiza a nivel nacional.

En España hasta 4 Ministerios diferentes intervienen en el procedimiento de autorización, incluyendo el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que dicta la autorización final, y el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (D.G. de Salud Pública, Calidad e Innovación y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición [AESAN]). Ésta última se encarga de la evaluación de la exposición de los consumidores a los residuos de productos fitosanitarios.



La Unión Europea cuenta con una amplia y estricta regulación del uso de plaguicidas. No pueden autorizarse sustancias activas a menos que se haya probado científicamente que:

- ▶ No producen efectos perjudiciales en los consumidores, los agricultores ni terceros,
- ▶ No provocan efectos inaceptables en el medio ambiente, y
- ▶ Son suficientemente eficaces

Para dar cumplimiento a estas premisas, el responsable de la sustancia activa debe presentar ante la Autoridad

Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) un expediente completo incluyendo un amplio conjunto de datos que, tras su evaluación científica, respalden su empleo seguro.



En los últimos 25 años se ha realizado una revisión exhaustiva de todas las sustancias utilizadas en Europa, reduciéndose el número de sustancias activas aprobadas en más del 50%. De más de 1.300 sustancias activas estudiadas, a día de hoy hay menos de 500 autorizadas y, entre ellas, alrededor del 25% son microorganismos, feromonas de insectos y extractos de plantas.

La herramienta empleada para garantizar la seguridad de los consumidores es el establecimiento con carácter obligatorio de un **Límite Máximo de Residuos (LMR)**. Un LMR es la cantidad máxima de residuos que se permite legalmente en los alimentos (tanto en el interior como en la superficie) resultado de la aplicación de un plaguicida conforme a las buenas prácticas agrícolas, y cuyo respeto es aval de seguridad para la población, incluidos los grupos vulnerables.

Desde hace más de 50 años en la UE se han fijado más de medio millón de límites, todos ellos de obligado cumplimiento por todos los Estados miembros. Un alimento que cumple el LMR europeo es un alimento seguro para el consumidor.



Los **LÍMITES MÁXIMOS de RESIDUOS** son límites **SEGUROS** pero, a diferencia de otros límites legales, no son límites toxicológicos ya que no representan la cantidad máxima de una sustancia activa a partir de la cual no se pueden descartar efectos perjudiciales para la salud de los consumidores. Cuentan con un margen de seguridad.