

Gran Canaria

Agricultura

Ricardo Díaz nació en Caracas, Venezuela, es hijo de emigrantes canarios y regresó a Tenerife en 1974. Doctor en Biología por la ULL y la Universidad de Siena (Italia), fue becario-posdoctoral en Stanford (EE UU) y recaló en el ITC en el año 2000.

Díaz afirma que todos los meses encuentran trazas de residuos tóxicos en las verduras procedentes de los cultivos locales, de muestras recogidas en los distintos mercadillos de la Isla, si bien matiza que no existe “un riesgo agudo” por su consumo.

Ricardo Díaz

Jefe del departamento de Análisis Ambiental

“Todos los meses analizamos verdura que supera el límite de residuos tóxicos”

M. Moreno

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

¿Cada cuánto se realizan muestreos de las verduras y hortalizas que consumimos en Canarias?

Todas las semanas hacemos entre ocho y doce muestras, dependiendo de cómo estén los mercadillos. También depende de la temporada, realizamos más muestras durante el otoño, invierno y primavera, ya que es la temporada fuerte en Gran Canaria, cuando se cultiva la fresa y los cítricos, o la campaña de la papa en enero. Ahora es cuando hay más producto local en el mercado.

¿Cómo funciona el procedimiento?

Vamos todos los fines de semana a los mercadillos del Cabildo (Vecindario, Granja de Arucas, El Pagador, Santa María de Guía y Artenara). Tenemos una chica subcontratada, que es ingeniera agrónoma, y coge las muestras de manera anónima, es decir, las compra como cualquier consumidor. Además el Cabildo nos hace llegar muestras cada día al laboratorio que analizamos.

¿Qué verduras y hortalizas son las que más se examinan?

Las muestras suelen ser de berros, calabacín, papas, naranjas, fresa, pepino y tomate. Producto local de Gran Canaria y de temporada. Este año nos hemos centrado en los cítricos, ya que esta es la isla que más produce.

El laboratorio del ITC, ¿a quién responde?

Somos el laboratorio oficial del Gobierno de Canarias y estamos reconocidos como tal en el Ministerio de Sanidad y Agricultura. Estamos especializados en residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas. Además ahora hay un plan de higiene en la producción hortifructífera que regula el uso de productos fitosanitarios en la producción local. También trabajamos para el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICA). Estos entienden que una parte importante de la calidad del producto canario es su seguridad alimentaria, que no tenga residuos. Con el ICA analizamos huertos ecológicos. Ellos nos hacen llegar muestras de huertos ecológicos y de la agricultura convencional, y consiguen las piezas cuando están en el proceso de empaquetado o en el mismo punto de venta.

¿El ITC sabe de dónde provie-



Ricardo Díaz, jefe del departamento de Análisis Ambiental del ITC, frente a la sede de la institución. | JOSÉ PÉREZ CURBELO

“Riesgo agudo para la salud no existe, pero si se consume a diario se puede convertir en algo crónico”

“El uso de productos no autorizados en los cultivos tiene una especial incidencia en Canarias”

nen los distintos elementos que analizan?

Nosotros no sabemos de dónde provienen, si son de agricultura ecológica o convencional. Este es un punto clave, ya que asegura que no haya ninguna trampa y las ana-

lizamos de manera independiente. Aunque cuando analizamos las muestras sabemos perfectamente cual viene del modelo ecológico y cual del convencional.

¿Las muestras provienen de todos los mercados?

El problema es que los mercadillos abren los fines de semana y los funcionarios del Cabildo no trabajan. Por eso la labor la realizamos desde el mismo ITC.

¿Cuántas muestras llegan a analizar?

Por ejemplo, en el proyecto Per- vema (un estudio de la seguridad alimentaria) analizamos 866 muestras. 547 de producto local y 319 de importación. En total fueron 61 productos diferentes.

¿Hay muestras que pasan el control y superan los límites establecidos?

Continuamente. Se llama violación del Límite Máximo de Residuos (LMR). En el proyecto de Per- vema, por poner datos sobre la

mesa, de los 547 productos locales hubo 40 casos que violaron el LMR, y en los productos de importación sólo seis. En total es menos del 10 % los productos que violan el LMR, que tienen un límite bajísimo, muy estricto.

¿Por qué superan el LMR?

Cuando alguna muestra tiene residuos de algún plaguicida que supera el LMR hay dos interpretaciones inmediatas. La primera es un mal uso del producto fitosanitario, es decir un abuso de él, o que no se ha respetado el plazo de seguridad, ya que cada vez que usamos un tratamiento con veneno hay estipulado un plazo de seguridad que va desde los tres a los veintidós días, dependiendo del producto. También se da el caso del uso de productos no autorizados en el cultivo, un caso con especial incidencia en Canarias.

¿Por qué se da más este caso en Canarias?

Por las características de la agri-

cultura canaria. En cualquier finca de medianías, en la que coexisten varios cultivos, y el agricultor tiene un problema de cenizas de oídio que ataca los tres cultivos, el sentido común del agricultor le traiciona. El hombre tiene un producto autorizado para la ceniza en tomates que utilizó la temporada pasada y piensa que lo puede usar ahora en su cultivo de pepinos y berenjenas. Una de las conclusiones de Per- vema fue que los agricultores necesitan más asistencia técnica y más formación.

¿La solución pasa por formar al agricultor canario?

No pretendemos que un agricultor mayor, de cincuenta años por ejemplo, esté en medio de su finca con la tablet mirando qué productos puede usar. Sino que se acostumbren a consultar, y no al que vende el producto, porque ese te lo quiere colar. En este sentido, tendría que haber más agentes de extensión agraria.

¿Que riesgo hay si consumimos productos que violan el LMR?

Honestamente, riesgo agudo no lo hay, para que haya un peligro habría que consumir productos muy concretos, con una toxicidad muy elevada, y que no estén autorizados. Pero el LMR es muy estricto. Otro caso sería la toxicidad crónica, el estar toda la vida consumiendo hortalizas con residuos fitosanitarios, o respirando el aire de los tubos de escape en la calle, o la ropa que tiene restos de policromado, o bebiendo de botella de plástico que tiene ftalatos y bisfenoles. A veces se exagera mucho con la alimentación cuando estamos expuestos a montón de casos, pero es cierto que la alimentación es la exposición más directa, ya que la consumimos directamente.

¿Qué pasa cuando un producto supera el LMR?

Se informa a Sanidad Vegetal, ICA o Salud Pública con el informe del ensayo, y ellos ya proceden. De todas formas el Cabildo de Gran Canaria realiza los estudios de manera informativa, para saber como está el mercado, y no tiene capacidad de sanción.

¿Hay algún producto que sea más conflictivo?

Los berros, sin duda. Hay casos que tienen hasta cinco violaciones. En Canarias hay una gran demanda del berro del agua, cuyo cultivo es muy delicado y no tiene productos fitosanitarios autorizados.

¿Cómo valora la situación agroalimentaria actual?

No estamos en una mala situación, pero sí es mejorable con un poco de esfuerzo, con asistencia técnica y formando mejor al agricultor.

¿Que modelo defiende usted, el ecológico o el convencional?

Soy defensor de la agricultura ecológica. El producto fitosanitario más seguro es el que no se llega a usar. El plaguicida más seguro para el consumidor es el que no se aplica. El problema está en la globalización, no podemos pretender producir de todo en todos sitios con un sistema ecológico porque la naturaleza no funciona así. De todas formas en el término medio está la virtud, se debería hacer un uso mínimo y racional.