

---

## Las alarmas orgánicas que no cesan

Francisco García Olmedo  
19 abril, 2016

En febrero de este año, los Centros para el Control y Prevención de las Enfermedades de Estados Unidos declararon como superado el incidente de contaminación por una cepa patógena de la bacteria *Escherichia coli* que afectó a restaurantes de la cadena Chipotle, franquicia especializada en comida ecológica mexicana muy extendida en Estados Unidos, Canadá y el Reino Unido. En realidad, se produjeron dos incidentes: uno que afectó a cincuenta y cinco individuos en once Estados, con veintiuna hospitalizaciones, y otro que involucró a sólo cinco individuos en tres Estados, con una hospitalización. No ha sido posible identificar el ingrediente responsable de la contaminación. En el curso de estos incidentes, Chipotle llegó a cerrar cuarenta y tres establecimientos.

La franquicia llevaba meses siendo investigada por la frecuencia con que sufría incidentes de este tipo, hasta nueve en el último año, que han involucrado como agentes causales a las bacterias *Escherichia coli* y *Salmonella* y a un *norovirus*. Las ventas descendieron un 30%, ya se han iniciado nueve demandas judiciales y parece que otras están en camino. El caso de la cadena Chipotle no es un caso aislado, ya que no hay más que consultar *Food Safety News* y otras fuentes especializadas para constatar la gran frecuencia con que se han de retirar del mercado los productos ecológicos, especialmente los contaminados con *Salmonella*, que son más frecuentes, aunque menos peligrosos,

que los contaminados con cepas potencialmente letales de *Escherichia coli*.

Hemos venido siguiendo estos casos, que en ocasiones han sido catastróficos.

En un estudio realizado en la Universidad de Minnesota, publicado en 2004, se examinó la presencia de coliformes fecales en muestras de frutas y verduras de explotaciones ecológicas y convencionales, detectándose dichos microorganismos en el 9,7% de las del primer tipo y en un 1,6% de las del segundo. El producto más contaminado por *Escherichia coli* y sus parientes fue la lechuga ecológica (22%). La mayor presencia de coliformes en los productos ecológicos se debe al uso de estiércol fresco, cuyo uso es permitido por la complaciente normativa, al estipular únicamente que el estiércol sea «preferentemente compostado». El estiércol de todas las vacas, ecológicas o no, tiene microorganismos fecales, incluida la cepa letal de *Escherichia coli* O157:H7, si se usa antes del año, y en la agricultura ecológica se usa hasta fresco de tres días y casi siempre antes del año. La probabilidad de infección por la mencionada cepa patógena es ocho veces mayor a través de los productos ecológicos que de los convencionales. En 1997 fue responsable de veintiuna muertes en Lancashire y en 2006 protagonizó un incidente, mediado por espinacas ecológicas producidas en California, que afectó a unas doscientas personas y causó tres muertes y varios fallos renales irreversibles.

A principios de 2007, la Government Accountability Office de Estados Unidos lanzó una alarma de alto riesgo en relación con las tres muertes ocurridas en el otoño precedente, junto a más de quinientas personas afectadas, identificando como agentes causantes a las ya mencionadas espinacas contaminadas por *Escherichia coli* y a lechugas igualmente contaminadas que probablemente infectaron con la misma bacteria a decenas de clientes de los restaurantes Taco Bell y Taco John's. El peligro no se restringe a productos vegetales, ya que, por ejemplo, en diversos países ha sido detectada la presencia de dioxinas, compuestos tóxicos que tienden a acumularse superficialmente en el suelo, y de las enterobacterias patógenas *Salmonella spp.* y *Campylobacter spp.* en pollos o huevos ecológicos.

El incidente más grave de este tipo se produjo en Europa, en 2011. Más de cuatro mil personas, de las que más de setecientas han sufrido fallo renal agudo y al menos cuarenta y nueve fallecieron a causa de la contaminación de unos brotes germinados por una cepa patógena de *Escherichia coli*. Después de varios palos de ciego, acabó identificándose como vectores de la infección a una mezcla de brotes germinados producida por una granja de cultivo ecológico situada en Bienenbüttel, en la Baja Sajonia al sur de Hamburgo. Varias empleadas de esta empresa contrajeron la enfermedad y los productos se distribuyeron a diversos restaurantes, entre cuyos clientes se registró un alto número de enfermos. Acabó sabiéndose que las semillas de alholva o fenogreco que se germinaron procedían de Egipto vía Italia, un ejemplo más de la laxa y complaciente reglamentación europea de la agricultura ecológica, que para este aspecto concreto estipula que las semillas sean *preferentemente ecológicas*, aunque igual de preferentemente se usan semillas de cualquier procedencia, ya que apenas se produce semilla ecológica, y en la práctica se renuncia a controlarlas. Los brotes germinados llevan consumiéndose en Oriente durante más de tres mil años y han acabado poniéndose de moda en Occidente entre unos consumidores, muchos de ellos ortoréxicos, que les atribuyen unas propiedades mágicas o fantásticas que en realidad no poseen.

Otra contaminación biológica frecuente asociada a los productos ecológicos es la presencia de toxinas producidas por hongos: aflatoxinas, fumonisinas, zearalona y deoxivalenol. La menor eficacia de los métodos de control antifúngico aplicados en la agricultura ecológica permite un mayor desarrollo de hongos en los productos ecológicos que, sin que produzca síntomas visibles, puede dar lugar a la producción de micotoxinas con toxicidad hepática y promotoras de tumores en animales de experimentación. En la red europea de alertas alimenticias pueden constatarse hasta media docena de entradas mensuales a este respecto, una incidencia que, en proporción, es diez veces mayor que en los productos convencionales, en los que a su vez es mayor que en los productos transgénicos.

Cuando conviene a la agricultura ecológica, no todo es orgánico y natural, ya que, entre otros productos inorgánicos, se permiten siete elementos traza, siete encalantes, dos inoculantes para el suelo, diecisiete abonos complejos, seis abonos potásicos y cinco abonos fosfatados. Además, en la agricultura ecológica se aceptan hasta catorce fungicidas y ocho insecticidas naturales, una lista que incluye compuestos como la rotenona, que puede causar la enfermedad de Parkinson, los piretroides, para los que, según la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos, existe evidencia que sugiere su posible carcinogenicidad, las sales de cobre, que son hepatotóxicas y tóxicas para las lombrices, y las sales potásicas de los ácidos grasos (jabones blandos), que son adversas para los peces y la vida acuática.