

No rotundo al ácido bórico

MARTA SAN MIGUEL

La definitiva sustitución del ácido bórico por otro elemento químico para la conservación de los crustáceos ha quedado establecida de un modo rotundo tras las conversaciones mantenidas ayer entre el director general de Sanidad y Consumo y una representación de armadores de diversos puertos de Andalucía, que llegaron a Madrid en protesta por la adopción de esta medida y el deficiente resultado que, a su juicio, produce el bisulfito utilizado durante los últimos días.

Asimismo se ha llegado a un acuerdo para que la Administración aporte una serie de ayudas a los armadores, en la investigación de nuevas técnicas de conservación del pescado; según los representantes de los mismos, el bisulfito recomendado por la Dirección General de la Salud Pública y el Instituto Español de Toxicología, ennegrece el marisco después de varios días de permanencia y le da un color algo amarillento que a la vista puede resultar desagradable.

Los diez representantes que acudieron, en calidad de portavoces, a hablar con los miembros de la Administración, sostuvieron posteriormente una entrevista de carácter protocolario con el ministro de Sanidad y Consumo, Ernest Lluch, quien les aseguró el apoyo del Gobierno en encontrar nuevas fórmulas para la conservación de la pesca y mariscos.

El ambiente existente ayer por la mañana durante las conversaciones en el Ministerio de Sanidad era muy tenso; el centenar de armadores que aguardaban la salida de la comisión de compañeros mantenían una actitud de rechazo y crispación ante la Administración: «Dicen que en Europa está prohibido el uso de ácido bórico, pero allí tienen los cadáveres muy cerca y no les hace falta su utilización. Nosotros, para que la pesca sea rentable, tenemos que permanecer en el mar doce o catorce días, y el viaje de regreso se cubre en cuarenta y ocho horas. Si no utilizáramos algún conservante, todo se perdería. No es que estemos en contra de la supresión del ácido bórico, pero que nos digan qué sustitutivo emplear de modo adecuado, porque el bisulfito no vale para nada.» Así se expresaban algunos de los armadores que permanecieron a las puertas del Ministerio.

Otros ponían de relieve que «en cuarenta años que hemos estado usando este conservante nunca ha pasado nada, no se ha muerto nadie. ¿A qué viene ahora suprimirlo de ese modo radical, si además también se echa al jamón, las sardinas o el queso, y a estos productos no se les ha prohibido?»

La situación, que afecta principalmente a unos 140 barcos pesqueros que faenan en zonas próximas a Marruecos, ha llegado a provocar algunas actitudes extremas en Cádiz donde de una carga que había sido embarcada recientemente por las autoridades sanitarias de la Junta de Andalucía han desaparecido mis-



El titular de Agricultura, Pesca y Alimentación, Carlos Romero (izquierda), mantuvo ayer tarde una reunión en la sede de su Ministerio con una representación de armadores, exportadores y marineros andaluces, en la que se expuso la situación creada en el sector

- El Gobierno ayudará a encontrar otro medio de conservación del pescado
- "El bisulfito ennegrece y amarillea el marisco", según los armadores
- El polémico producto no se utiliza en los países del Mercado Común

teriosamente 28 cajas de mariscos tratados con ácido bórico, pertenecientes a José Pereira y Compañía, que llegaron a Huelva en el buque «San José II». En unas declaraciones al «Diario de Cádiz», el armador José Pereira reconoció que, en efecto, un número indeterminado de marisco fue entregado a la tripulación del pesquero en concepto de provecho, y aseguró que lo había hecho antes de la llegada de las autoridades sanitarias, afirmaciones que no han satisfecho a las autoridades competentes, puesto que se está llevando a cabo una investigación del asunto.

POSTURAS MAS FLEXIBLES

La comisión de representantes de los armadores permaneció en el Ministerio desde las once y media de la

mañana hasta las doce. Al finalizar la reunión, sus posturas estaban mucho más flexibles. «Hemos comprendido que el ácido bórico es un elemento contra la salud pública y debe prohibirse —dijo Francisco Bayón, portavoz de la comisión—. Vamos a fletar cuatro barcos para hacer nuevas pruebas con otros componentes químicos, y recibiremos ayuda de la Administración. Ahora nuestra satisfacción no puede ser muy grande, porque aún seguimos con el mismo problema, desde que entrara en vigor la prohibición el pasado uno de abril.»

Entre tanto, un 70 por 100 de la flota onubense, que suele faenar en Marruecos, se halla amarrada, como señal de protesta ante la medida adoptada.

La prohibición del ácido bórico en la conservación de

crustáceos fue decretada ya en 1965 por la Dirección General de Sanidad; pero no se llevó a efecto hasta el pasado 31 de marzo, por motivos de «estructura de la flota, condicionamientos socioeconómicos y carencia de sustitutivos adecuados», según justificaron los responsables de la Administración en aquellos momentos.

De este modo, la Dirección General de Salud Pública se dispuso, a partir de 1977, a erradicar el ácido bórico de las prácticas de conservación de la melanosia —ennegrecimiento de la pesca—, y tanto este organismo como el Instituto Español de Toxicología corroboraron la inconveniencia de su uso, que se ve reforzado por el empleo indiscriminado del aditivo, ya que al aplicarse, tanto en la cadena de producción como de comercialización el consumidor puede ingerir porcentajes de este elemento químico, altamente peligroso. Esta circunstancia, junto con el hecho de que prácticamente no se utiliza en los países del Mercado Común, ha influido de manera decisiva en la aplicación estricta de la medida por parte de la Administración, que permitirá utilizar como agentes antimelanosicos el ácido benzoico, el bisulfito en sus diversas variedades, el ácido ascórbico y el éfta sódico; todos ellos, en dosis máximas específicamente señaladas.

Efectos del ácido bórico

Síntomas de toxicidad sistemática:
Eritemas en la piel (granitos), irritación gastrointestinal con náuseas, dolor de cabeza, debilidad, daños en hígado y riñón, colapso circulatorio, delirio y convulsiones.

Parece ser que es teratogénico, es decir, que al igual que otras drogas, impide el desarrollo normal de tejidos y órganos en los fetos.

Es un antifúngico y bacteriostático muy usado en lociones desinfectantes en concentraciones del 2 al 10 por 100. La dosis letal es alrededor de 0,3 gramos por kilogramo de peso.

No existen contraindicaciones conocidas de los bisulfitos quizá por falta de investigación de los mismos. Se utiliza en la elaboración de vinos como esterilizante.