

El País. 01/07/2011

El Gobierno ocultó siete años un estudio de los tóxicos en el pescado

La justicia destapa el dictamen confidencial de 2003 que halló niveles excesivos de mercurio en el emperador - Medio Ambiente alega que era un texto interno

RAFAEL MÉNDEZ - Madrid - 01/07/2011

Que tiburones como el pez espada, el marrajo o la tintorera tenían altos niveles de mercurio no es una sorpresa. Un informe oficial de diciembre de 2003, elaborado por [el Instituto Español de Oceanografía \(IEO\)](#), halló una concentración muy superior a la permitida en muestras de las tres especies recogidas en el Atlántico y el Índico. Sin embargo, el informe fue calificado como confidencial y todos los Ejecutivos desde entonces se han negado a hacerlo público. [La organización ecologista Oceana](#), tras un litigio de más de tres años, ha logrado que la Audiencia Nacional le diera acceso al texto. Medio Ambiente sostiene que el informe era considerado interno.

El 5 de diciembre de 2003, el IEO dio por concluido su gran estudio de arsénico y metales pesados en pescados y mariscos de interés comercial. El informe consta de tres tomos en los que analiza la contaminación en 90 especies. Los observadores del IEO tomaron cientos de muestras, en alta mar y en la pescadería, de todo lo que se come en España. Sus 321 páginas analizan la contaminación de todas las especies posibles, desde el salmón a la rosada, desde el mejillón a la sepia.

Sin embargo, fuera quedó un anexo etiquetado como confidencial, en el que se recogían niveles más alarmantes de mercurio, muy por encima del máximo de un miligramo de mercurio por cada kilo de peso húmedo de pescado. Se trata de los análisis de marrajo (que se vende como cazón), pez espada (emperador) y tintorera. En ocasiones, y de forma fraudulenta, se pueden vender unos por otros en las pescaderías.

El resultado no dejaba dudas. El 62,5% de las 128 muestras de marrajo superaba el nivel máximo permitido de mercurio. El 54,2% de las muestras de pez espada estaban por encima del límite legal en mercurio y el 79% excedían el límite de cadmio. En la tintorera, el número de muestras con concentración superior a la permitida baja hasta el 50%.

Los niveles de metales en atún rojo, en cambio, son mucho menores, ya que solo cuatro muestras superaron el límite.

En 2006, Oceana tuvo conocimiento de la existencia del dictamen y lo pidió a Medio Ambiente, según recuerda Xavier Pastor, director de la organización ecologista. "No nos lo querían dar porque era alarmante y así se ha visto. La contaminación por metales pesados en grandes pelágicos es un tema serio, pero temían el impacto que podría tener sobre el sector pesquero si se hacía público", explica Pastor.

La [Ley de Acceso a la Información Ambiental](#), de 2006, obliga a que todos los documentos de Medio Ambiente sean públicos, como estableció el Convenio Internacional de Aarhus.

Sin embargo, el ministerio se negó y Oceana recurrió a la Audiencia Nacional. En diciembre de 2009 obtuvo un fallo favorable pero aún así el departamento decidió enviar, un año después, un informe mutilado. En marzo pasado, tras la queja pública de Oceana, el ministerio le remitió el informe.

El 14 de abril, con el informe en manos de la ONG, [la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#), del Ministerio de Sanidad, redactó la recomendación de que los niños menores de tres años y las embarazadas no comieran ni atún rojo ni pez espada, tiburón o lucio.

Una portavoz del departamento que dirige Rosa Aguilar explicó ayer que durante todos estos años, el ministerio consideró que se trataba "de un dictamen interno para ser remitido a la Comisión Europea" para que decidiera.

En organizaciones ambientalistas como [Ecologistas en Acción](#) llevan años alertando del problema del mercurio. Pastor pide a Medio Ambiente que prohíba el uso de células de mercurio en las plantas químicas que producen cloro, una de las formas por las que el metal llega a la cadena trófica de los grandes peces, y critica que el Gobierno pactara con los fabricantes extender la vida de estas instalaciones.

Además, Pastor explica que en EE UU grandes cadenas de supermercados como Walmart han suscrito acuerdos con Oceana para que en sus pescaderías figure en un gran letrero la recomendación de que los niños no consuman estos productos: "Esperamos lo mismo en España".

Recomendaciones

- **La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)** recomienda a las embarazadas y en periodo de lactancia, y a los menores de tres años que eviten consumir pez espada, tiburón, atún rojo y lucio. Para niños de 3 a 12 años aconseja limitar a 50 gramos a la semana, o a 100 gramos en dos semanas, su consumo.
- **La Comisión Europea** recomendó en 2008 a las embarazadas o en periodo de lactancia que no consumieran más de una porción de menos de 100 gramos a la semana de grandes pescados predadores, como el pez espada, el tiburón y el lucio.
- **En Estados Unidos**, la autoridad alimentaria (FDA) y la agencia medioambiental recomiendan a embarazadas y niños de corta edad que no coman tiburón, pez espada o blanquillo. Para el atún claro de lata, y otros pescados como el salmón, aconsejan no más de dos ingestas a la semana. En el caso del atún blanco, afirman que contiene mayores niveles de mercurio que el atún claro de lata, por lo que aconsejan no más de una ingesta a la semana.