

El 64% de los bebés nace con más mercurio en sangre del deseable

El mercurio del pescado pasa a través de la madre a los bebés. Un estudio español, realizado entre mayo de 2004 y agosto de 2008 y publicado en una revista científica el pasado abril, analizando el nivel de mercurio en el cordón umbilical de 1.883 partos en Valencia, Barcelona, Asturias y Guipúzcoa, detectó que en un 64% de los casos había niveles de mercurio por encima del nivel que la **Agencia de Protección Ambiental de EE.UU. considera seguro.**

FUENTE | [El País Digital](#)

04/07/2011

El dato no es lo más relevante, porque no hay un estándar internacional y si se toman referencias de otras agencias sería menor, pero el estudio alerta sobre el consumo de emperador o atún rojo durante el embarazo. Aún así, Ferrán Ballester, epidemiólogo y uno de los directores del estudio, sentencia: "Comer pescado en el embarazo es sano".

El mercurio, un neurotóxico que aparece en el pescado debido a la contaminación química de los océanos, es desde hace años una preocupación de los científicos. El grupo de Infancia y Medio Ambiente, con investigadores de distintos grupos y universidades de todo el país comenzó en 2004 el más ambicioso informe en España sobre la exposición de los fetos a distintos tóxicos, como PCBs, plaguicidas, contaminantes del aire de las ciudades y metales pesados (entre ellos, mercurio).

Durante años reclutaron en cuatro provincias a 2.505 embarazadas voluntarias. De ellas consiguieron analizar la sangre del cordón de 1.883 casos, una muestra enorme. El informe concluye que el 64% de los niños habían estado expuestos a través de la madre a niveles superiores a 5,8 microgramos de metilmercurio por litro de sangre, el nivel que la Agencia de Protección Ambiental de EE.UU. considera admisible. Por regiones, en Asturias lo superaba el 75,6%; en Sabadell el 49,1%; en Valencia el 68,4%, y en Guipúzcoa el 64,7%. Sin embargo, Ballester matiza: "No hay un nivel internacionalmente admitido. La **OMS** acepta una concentración mayor y si se toma esa referencia el porcentaje de bebés sería menor".

En cualquier caso, más allá de la cifra, el estudio relaciona la exposición al metal con la ingesta de pescado de la madre, con niveles ligeramente superiores en Asturias y Valencia, donde se consume más pescado.

"El principal contribuyente a los niveles de metilmercurio en sangre de cordón fue la ingesta materna de pescado graso", concluye el texto, publicado en febrero en la revista científica **Environment International**. Ballester insiste en que no pretenden crear alarma: "Comer pescado durante el embarazo es sano. Tiene omega 3, yodo, fósforo, y proteínas. Basta con evitar grandes peces que acumulan mercurio, como el pez espada o el atún rojo. Pero aún así, si se come algo no pasa nada. Hay factores mucho más graves, como fumar".

Los investigadores, de 12 centros distintos de España -incluido el **Instituto de**

Salud Carlos III del **Ministerio de Sanidad**- concluyen que lo ideal sería reducir la contaminación por mercurio, como pidió el **Programa de Naciones Unidas del Medio Ambiente** en 2009.

La ONG ecologista Oceana, que destapó la existencia de un informe confidencial del Gobierno sobre la contaminación por mercurio, ha pedido que "se elimine urgentemente" un tipo de tecnología "obsoleta" que utiliza mercurio en la fabricación de cloro. Según la ONG, "en España existen ocho plantas que continúan utilizando esta tecnología" y tienen permiso para seguir hasta 2020 tras una prórroga del plazo inicial para cambiar de tecnología.

Ecologistas en Acción y Comisiones Obreras están también entre las organizaciones que más han alertado sobre el riesgo del uso del mercurio.

Mientras, la decisión de la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria** de recomendar a embarazadas y niños pequeños que no coman pescados como el atún rojo y el pez espada sigue generando polémica. El Grupo Balfegó, de los mayores productores de atún rojo del mundo, con granjas en Tarragona, ha pedido a Sanidad que excluya el atún rojo de la lista negra. Balfegó argumenta que el informe que el Ejecutivo se negó a entregar a Oceana no encontró niveles peligrosos de mercurio en atún rojo aunque sí en pez espada, marrajo y tintorera, cuyos resultados aparecen bajo el sello de confidencial.

Autor: Rafael Méndez