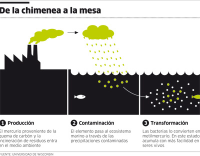
**Más de la mitad de los españoles nace con demasiado mercurio**



Un estudio con dos millares de recién nacidos desvela que el 64% de ellos está sometido a niveles excesivos de este neurotóxico, consumido con el pescado

Más de la mitad de los niños españoles nace con niveles de mercurio en sangre por encima de los límites admisibles, según apunta el estudio más ambicioso realizado hasta la fecha en nuestro país. El trabajo ha analizado la sangre del cordón umbilical de casi dos millares de mujeres de Valencia, Sabadell, Asturias y Guipúzcoa.

El 64% de los bebés estaba expuesto a concentraciones de metilmercurio, la forma más tóxica del metal, superiores a 5,8 microgramos por litro de sangre, el umbral considerado seguro por la Agencia de Protección Ambiental de EEUU. Este compuesto, cuya presencia se relaciona con el consumo de pescado, es neurotóxico y aumenta el riesgo de sufrir problemas de desarrollo motor, dificultades en el habla y daños en el sistema nervioso. El mercurio acaba en los océanos procedente, sobre todo, de la quema de carbón en las centrales térmicas y de los vertidos de la industria del cloro.

**Más que tras el 11-S**

El estudio, coordinado por el Consorcio de Investigación Biomédica de Epidemiología y Salud Pública, asegura que las concentraciones detectadas en los niños duplican a las de las personas que vivían alrededor de la Zona Cero tras los atentados del 11 de septiembre de 2001 en Nueva York.

Sin embargo, los autores hacen un llamamiento a la calma, ya que de momento no han observado que los niveles de mercurio se "asocien a efectos graves de inmediato en los niños", según explica el médico Ferran Ballester, del Centro Superior de Investigación en Salud Pública, en Valencia. En el 10% de los casos, los recién nacidos estaban expuestos a concentraciones superiores a 22 microgramos por litro de sangre, casi cuatro veces por encima de los límites. Tampoco en estos casos se han observado problemas todavía.

Los científicos han enviado los resultados a los ministerios de Sanidad y Medio Ambiente. Para Ballester, "la postura más inteligente sería que las mujeres embarazadas evitaran consumir las especies con mayor contenido de mercurio, como ocurre en España con el pez espada o emperador". Para la población adulta, no representa ningún problema.

En un estudio previo, centrado en Valencia y realizado con 250 bebés entre 2005 y 2006, los investigadores hallaron concentraciones altas de mercurio en el 75% de los casos. A partir de estos datos, el Gobierno valenciano incluyó recomendaciones de consumo de pescado en una guía para embarazadas. Ballester sugiere a las mujeres encinta que eviten el pez espada "teniendo en cuenta que comerlo un día no es pecado mortal" y que sigan comiendo pescado varias veces por semana por los nutrientes que aportan al feto, como los ácidos grasos omega 3.

El atún fresco presenta niveles intermedios de mercurio, mientras que el pescado azul de pequeño tamaño, como la sardina y la caballa, y el pescado blanco acumulan en su carne poco mercurio. En la sepia y el calamar, las concentraciones del metal pesado son muy bajas.

El 21 de abril de 2008, la Comisión Europea envió una nota informativa a todos los estados miembros para pedir a "las mujeres que puedan estar embarazadas, las mujeres que estén embarazadas o las mujeres lactantes" que redujeran a una pequeña ración, menor de 100 gramos, su consumo semanal de grandes peces depredadores, como el pez espada, los tiburones y el lucio. "Si comen esta ración, no deberían comer ningún otro pescado durante ese periodo. Tampoco deberían comer atún más de dos veces por semana", añadía la nota. Finalmente, la Comisión recordaba a los padres que la recomendación también es aplicable a los niños pequeños.

El pez espada, que puede alcanzar 500 kilogramos y vivir hasta 15 años, es la especie que más mercurio acumula en su carne, porque se encuentra al final de la cadena alimentaria: se come a otros peces que a su vez almacenan tóxico. Los tiburones también son problemáticos. En España, los habituales en los mercados son el cazón, que se consume en adobo en Andalucía, y la tintorera, que se vende como rodajas de pescado congelado.

El estudio, llevado a cabo entre 2004 y 2008, se publica ahora en la revista Environment International. Participaron 1.883 mujeres embarazadas, con una media de unos 30 años. En su mayoría, un 92%, eran españolas. Las poblaciones más afectadas son las de Asturias, con el 75% de los recién nacidos con niveles de mercurio excesivo, Valencia, con el 68,4%, y Guipúzcoa, con el 64,7%. Los niños de Sabadell, con el 49%, son los que presentaron la sangre más limpia.

**"Cerremos las térmicas"**

Ballester cree que "la situación no debe de ser muy distinta" en el resto de España, pero "para saberlo a ciencia cierta, habría que hacer un estudio representativo de toda la población española". La principal autora del trabajo, la médica Rosa Ramón, de la Dirección General de Salud Pública de Valencia, subraya que es "el estudio más amplio de exposición prenatal" realizado hasta la fecha en España.

La investigadora cree que "los resultados tienen que provocar una reflexión, pero sin alarmar a todo el mundo". En su opinión, "existen indicios de que estos datos se pueden extrapolar al resto de España, porque el consumo de pescado es similar".

El científico del CSIC Eduard Rodríguez Farré, ajeno a esta investigación, no lo duda: "Este es el primer estudio serio que se hace en España y, en principio, los datos son extrapolables a todo el país". Rodríguez Farré, miembro del Comité Científico de la UE sobre Riesgos Emergentes para la Salud Pública, critica la falta de información. "En algunos restaurantes de EEUU, hay carteles que avisan a las embarazadas. En España, no hay nada parecido", señala.

Hace un par de semanas, Ecologistas en Acción alertó de que, en los pescados, la presencia de mercurio sigue siendo el culpable casi único de que se iluminen las luces rojas en los sistemas de alerta alimentaria de la UE. Según denunció la ONG, en 2010 se presentaron 77 notificaciones por exceso de mercurio en pescado en toda la UE. 44 muestras procedían de España.

En los casos más extremos, según la ONG, se alcanzaron 4,06 miligramos por kilogramo en filetes de emperador procedentes de España. La UE sólo permite 0,5 mg/kg en el pescado, salvo en las especies más problemáticas, como el pez espada, donde levanta la mano y concede un miligramo por kilo.

Ecologistas en Acción cree que "la situación es más grave porque los límites permitidos por la UE de mercurio en pescado no protegen suficientemente la salud", al no tener en cuenta las características corporales de los consumidores. Para el portavoz de la ONG Francisco Ramos, el exceso de mercurio en los bebés demuestra que algo falla.

A su juicio, "la solución es cerrar las centrales de carbón y sustituirlas por fuentes de energía renovable". Según el registro europeo de sustancias contaminantes, en 2008 se emitieron a la atmósfera unas 36,5 toneladas de mercurio. La mitad salió de centrales térmicas.

Fuente: [Publico.es](http://www.publico.es/ciencias/358724/mas-de-la-mitad-de-los-espanoles-nace-con-demasiado-mercurio)