

jurisprudencia

Los productos pesqueros y los riesgos en la alimentación

Víctor Manteca Valdelande

Abogado experto en Derecho Marítimo-Pesquero

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), ha desaconsejado el consumo de atún o pez espada tanto a niños como a mujeres embarazadas y en periodo de lactancia debido al alto grado de toxicidad que vienen presentando estos productos; pero, además de que no es cierto que todo el pescado esté contaminado y por ello es preciso afianzar la certificación en el mercado de los productos pesqueros, tenemos que recordar que el mismo organismo alimentario no hace mucho recomendaba firmemente el consumo de pescado por la propiedades saludables que en cualquier caso superan al riesgo de contaminación. Por ello, habría que tener en cuenta este tipo de contradicciones que se viene repitiendo en el panorama político que vivimos con grave irresponsabilidad ante las consecuencias económicas que estas declaraciones, contradictorias e insuficientemente fundadas, tienen para los sectores afectados, pues el principio de precaución en materia alimentaria debe ser aplicado una vez realizadas las verificaciones que, razonablemente, puedan llevarse a cabo a fin de evitar daños irreparables y así lo ha señalado la propia Comisión Europea y algunas sentencias judiciales en diversos ámbitos de jurisdicción.

Está claro que uno de los aspectos fundamentales de la calidad de vida es la garantía de poder contar con alimentos seguros y en la actualidad se considera una exigencia irrenunciable en cualquier sociedad desarrollada. La seguridad alimentaria tiene aplicación en todas las fases de la cadena productiva de alimentos, desde su obtención hasta el suministro al consumi-

dor, pues cada etapa influye en el ciclo total de producción. Pero para garantizar la seguridad de un alimento (en nuestro caso producto pesquero) es preciso que se puedan identificar y localizar las diferentes fases por las que pasa desde su extracción o producción hasta el consumo final (de la granja a la mesa) mediante un instrumento que se denomina trazabilidad, por ello es muy importante avanzar en el ámbito de la identificación y certificación de los productos pesqueros españoles en el mercado como la manera más segura de ganar la confianza del mercado a través de la calidad; pero también hay que tener muy en cuenta que en materia de consumo cualquier nivel de confianza se destruye con declaraciones irresponsables y en eso los poderes públicos tienen una labor esencial de custodia y defensa para lo cual es importante la coordinación entre organismos competentes. En este caso se encuentra la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Ministerio de Sanidad y el que ahora se llama de Medio Ambiente y Medio Marino con una serie de competencias que confluyen en la materia alimentaria y que, dada la importancia de este sector que puede servir de gran empuje a la economía nacional debieran coordinarse mejor para dirigir los esfuerzos en la misma dirección evitando las insuficiencias y contradicciones que hemos visto. Para ello, tenemos un ejemplo en la Agencia de Alimentación y Medicamentos *Food and Drug Administration* (FDA) de los Estados Unidos que, con la normativa que actualmente tenemos en vigor podría servir como modelo para el diseño de una nueva administración en materia de alimentación.

El mercurio se deposita en el pescado y mariscos en forma de metil mercurio cuya identificación se conoce con las siglas Hg que es una forma tóxica que presenta este metal, y los mayores contenidos se encuentran en las especies predatoras, y como es tan grave este problema la propia Agencia de la Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) estableció hace ocho años el nivel máximo semanal de ingesta aconsejable de este elemento en algo más de un microgramo y medio, teniendo en cuenta que cada microgramo representa la milmillonésima parte de un kilo.

La ingesta de mercurio afecta a la salud sobre todo en las primeras etapas de crecimiento, por ello los grupos de mayor riesgo están representados por los niños o mujeres embarazadas y en periodo de lactancia. En consecuencia, la propia Comisión Europea recomienda a las autoridades nacionales competentes que desarrollen recomendaciones de información sobre alimentos dirigidas a proteger la salud, sugiriendo tamaños adecuados y frecuencias de consumo que aseguren la eliminación de riesgo.

La AESAN ha realizado una evaluación para establecer posibles estrategias de gestión de cara a la comercialización de los productos con contenidos superiores, en mercurio, a los que establece la normativa alimentaria y concluye que no sólo no hay margen para relajarse en este asunto, sino que se están rozando los límites aceptables de riesgo en la toxicidad y por ello la propia AESAN ha endurecido mucho sus recomendaciones; por otra parte, como la contaminación es superior en los peces más desarrollados, el sector español conservero y de la pesca parece que lleva tiempo diri-

giendo sus adquisiciones y capturas a ejemplares de menor tamaño y con menor riesgo de contaminación, con lo cual, en algún caso, podrían vulnerar la legislación pesquera y por ello las Administraciones competentes deberían tomar medidas para coordinar y modular toda esta materia y que no se vaya de las manos como pasó con la crisis del pepino; porque también en algunos tipos de hortalizas existe un grado importante de contaminación por el uso exagerado de fertilizantes en los procesos de cultivo que se fuerzan demasiado con objeto de incrementar la producción.

No obstante, la propia AESAN en una recomendación del pasado año 2010 declara que no considera que el consumo de pescado suponga un riesgo para la población toda vez que la posible ingesta de metilmercurio por consumo de pescado no supera en absoluto el nivel de seguridad que recomienda la Organización Mundial de la Salud. El pescado es en esencia necesario y una parte principal en cualquier tipo de dieta saludable, lo cual se debe a la calidad de su proteína y propia grasa que contienen aminoácidos esenciales en cantidades adecuadas a las necesidades humanas, así como un nivel muy escaso de grasas saturadas, además de la proporción necesaria de ácidos grasos Omega 3; además, como no tenemos otro alimento que contenga todos los nutrientes esenciales que precisa nuestro organismo, debemos seguir el mejor sistema de lograr un grado nutricional adecuado (*"eres lo que comes"*), que consiste en incorporar una amplia variedad de alimentos en nuestra dieta diaria y semanal. La Agencia española recomendó consumir una amplia variedad de pescados evitando consumir asiduamente las especies con niveles elevados de mercurio que limita a una ración semanal.

No obstante, también hay que tener en cuenta que la propia ciencia constata que los beneficios del consumo de pescado superan los riesgos que pueda tener este producto; además el mercurio que presentan los pescados que presentan las especies migratorias se debe a la contaminación natural del mar como resultado de fenómenos diversos y por ello hay quien opina que la presencia de mercurio en estos migradores marinos se ha mantenido estable durante mucho tiempo situándose por lo general en los umbrales tolerables que fijan las autoridades europeas y que se encuentran muy por debajo de los que podrían causar efectos negativos al consumo.

La Organización Mundial de la Salud su-

braya los beneficios del consumo de pescado que son superiores al posible riesgo por trazas de mercurio; de este modo se refiere a declaraciones de expertos que reiteran que los beneficios en salud y nutrición derivados del consumo habitual de pescado pueden asociarse con la prevención de enfermedades cardiovasculares, cáncer de próstata, trastornos inmunológicos, osteoporosis y con el término de los embarazos y posterior desarrollo saludable de lactantes y resto de población infantil. En definitiva, expertos de todo el mundo coinciden en destacar que, los beneficios que se derivan para la salud, de comer pescado y marisco, son muy superiores a los posibles riesgos asociados por los niveles existentes de mercurio.

El symposium internacional sobre interacciones selenio-mercurio concluyó que la potencial toxicidad de los pescados no puede ser evaluada con eficacia mediante análisis independientes del contenido total de mercurio o en forma de metilmercurio, sino que es preciso además tener en cuenta el contenido de selenio, elemento que podría tener un efecto de compensación al reducir significativamente la toxicidad del metilmercurio dados los efectos antagonistas del selenio.

A la vista de las últimas opiniones autorizadas sobre esta materia, procede actualizar las recomendaciones que se han realizado a los grupos de población con mayor riesgo porque la toxicidad del mercurio depende de la edad y exposición del consumidor. Hay algunos hechos que deben ser tenidos en cuenta en relación con esta situación de riesgos y las evaluaciones realizadas: en primer lugar la posibilidad de defender un aumento del contenido tolerable de Hg en pescados y mariscos y por otra la

posibilidad de contemplar algunos aspectos que pueden favorecer la disminución de la ingesta de Hg mediante la selección de los productos pesqueros.

Respecto al primero, el equilibrio entre riesgo toxicológico y beneficio nutricional de determinadas especies de pescado a la que nos hemos referido anteriormente, la elaboración de recomendaciones destinadas a definir con precisión el consumo aconsejable de determinadas especies de pescado permitiendo una elevación del contenido de seguridad, teniendo en cuenta los datos más recientes sobre contaminación en peces predadores.

Teniendo en cuenta que existen estudios de evaluación acerca de la exposición de Hg en la población que pueden demostrar que es bastante baja; exposición que se verifica mediante análisis capilares que es donde aparece la acumulación a este respecto y un sistema seguido para detectar el dopaje deportivo que se está investigando en Francia; a este respecto una investigación realizada en España hace algo más de tres años revela que en algunos casos se superaba el valor de referencia a la exposición. También hay que tener en cuenta el grado de toxicidad de las diferentes formas de Hg.

En resumen, el sector alimentario en toda su extensión, resulta un elemento clave y estratégico para el futuro inmediato y posterior de la economía nacional y por ello debería tomarse con la importancia y urgencia que precisan el tratamiento y solución de estos problemas así como a la necesidad de coordinar las autoridades competentes, tanto de salud alimenticia, como pesca y alimentación cuyos títulos fueron, erróneamente, retirados de la denominación ministerial. ■

