

Otro ejemplo de subordinación y ocultación gubernamental.

Ha informado de ello recientemente Rafael Méndez [1] y ha sido reconocido por varios portavoces ministeriales del gobierno Zapatero. Se ha hablado del asunto en algunos medios.

El Gobierno, diversos gobiernos del Reino borbónico español, han ocultado durante más de siete años un estudio sobre la toxicidad en el pescado. ¡Siete años! Un dictamen “confidencial” de 2003 halló niveles excesivos de mercurio en el emperador y otras especies.

Medio Ambiente, sí el ministerio dirigido por Rosa Aguilar, la ex alcaldesa de Córdoba, la ex esperanza blanca de la izquierda española renovadora y moderna, que ha recibido el marrón pero que no había dicho ni pío hasta la fecha, ha alegado que era un texto interno. ¡Interno! ¡Qué risa tía Felisa, qué deshonor doña Leonor! “Le llaman democracia y no lo es”. Efectivamente.

RM recuerda que “tiburones como el pez espada, el marrajo o la tintorera tenían altos niveles de mercurio”, no es una sorpresa. Un informe 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”. El informe fue calificado como confidencial por el último gobierno Aznar y todos –“todos” es todos- los Ejecutivos desde entonces, gobiernos Zapatero sin excepción, se han negado a hacerlo público.

La organización ecologista Oceana, Xavier Pastor es su director, tras un litigio de más de tres años, ha conseguido finalmente que la Audiencia Nacional le permita acceso al texto. ¡Y aún dicen que los ecologistas se mueven en la quimera de lo insustancial, lo marginal y lo que sólo interesa a las clases medias inquietas!

Algunos datos del informe del IEO concluido el 5 de diciembre de 2003 sobre la presencia de arsénico y metales pesados en pescados y mariscos de interés comercial, en 90 especies, con muestras de alta mar y de la pescadería, de todo lo que se come en España, desde el salmón a la rosada, desde el mejillón a la sepia. Quedó fuera, señala RM, 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” (luego comento algo sobre este máximo de mercurio). Son los análisis de marrajo (del cazón), del pez espada (el emperador) y de la tintorera. Los resultados incluidos en el anexo: 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 también en mercurio y el 79% excedían el límite de cadmio; en la tintorera, el número de muestras con concentración superior a la permitida era del 50%.

RM informa que la Ley de Acceso a la Información Ambiental, de 2006, obliga a que todos los documentos de Medio Ambiente sean públicos. Fue establecido en el Convenio Internacional de Aarhus. El ministerio se negó a informar, son así de chulos, y Oceana recurrió a la Audiencia Nacional. En diciembre de 2009 obtuvo un fallo favorable.

Aún así, etapa PSOE, el departamento decidió enviar, un año después, un informe mutilado. ¿Por qué? Porque siguen siendo así de guapos y elegantes. En marzo de 2011, tras la nueva queja pública de Oceana, el ministerio de doña Rosa Aguilar remitió el informe sin mutilaciones. Finalmente, el 14 de abril, el día de la II República, con el informe ya en manos de Oceana, no antes, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, redactó una recomendación que apenas trascendió a la opinión pública: los niños menores de tres años y las mujeres embarazadas no deberían comer ni atún rojo ni pez espada, tiburón o lucio.

Ecologistas en Acción llevan años alertando del problema del mercurio en nuestra alimentación. Se ha pedido a Medio Ambientes, sin éxito hasta la fecha, que prohíba el uso de células de mercurio en las plantas químicas que producen cloro. Es una de los medios que hacen que el metal llegue a la cadena trófica de los grandes peces.

¿Reacción del Gobierno “socialista” y “obrero”? Pactó con los fabricantes extender la vida de estas instalaciones, ha recordado RM. ¡Como se lo cuento! Es el principio de realidad que esgrimió el presidente del gobierno, en su más profundo ocaso neoliberal, en el último “debate” sobre el “estado” de la nación.

Déjenme añadir algunos pasos complementarios de una entrevista inédita a Eduard Rodríguez Farré, primer capítulo de un libro de próxima aparición sobre Fukushima, negacionistas del SIDA, medicinas naturales, bombillas de largas duración y otros asuntos [2]:

El mercurio, por definición, comenta ERF, “es un elemento altamente tóxico, sobre todo cuando se vierte al medio y se transforma en mercurio orgánico, especialmente en metilmercurio. Este es uno de los graves problemas ambientales que tenemos en la actualidad. Es el mercurio que históricamente se ha utilizado en minería, en la cuenca del Amazonas por ejemplo; el que se ha utilizado en las papeleras, en el mar Báltico, en muchas industrias del Mediterráneo. En España conocemos bien el problema por Flix. Esta planta electroquímica de Tarragona utiliza grandes cantidades de mercurio. Hace algo más de cinco años hizo un vertido en el Ebro, en Navidad, que curiosa y perversamente ocultó a la Generalidad de Cataluña”.

La diferencia entre mercurio inorgánico y orgánico: “El mercurio inorgánico, el mercurio como elemento, es el que se utiliza generalmente, pero antes, hace muchos años, se había utilizado de forma orgánica. Cuando el mercurio inorgánico llega al medio acuático, a través de un proceso muy complejo que empieza en los sistemas tróficos más elementales, fundamentalmente en bacterias reductoras y en otros microorganismos, se transforma en mercurio orgánico”.

¿Qué es entonces el mercurio orgánico? “Al metal, al mercurio, se le incluye una cadena alifática, usualmente un metilo o, en ciertos casos, un etilo. Lo efectúa el microorganismo correspondiente. Este metilmercurio, a través de las cadenas tróficas, se concentra, se biomagnifica, sobre todo en los peces que están en la parte superior de la cadena, en el atún, en el tiburón, en el pez espada por ejemplo, que no olvidemos son carnívoros. De este modo, el mercurio, el orgánico, se acumula en la carne de estos animales en cantidades toxicológicamente significativas”.

Actualmente, en el Mediterráneo, señalaba ERF en 2009, “el atún, el pez espada, por poner sólo dos ejemplos entre muchos posibles, presentan cantidades muy importantes de metilmercurio por los vertidos en el mar, ya históricos, a través del Ródano y el Ebro. En toda la cuenca Norte del Mediterráneo occidental, la que va desde Italia, y sigue por el Ródano y el Ebro, existen cantidades importantes de metilmercurio”.

Una de las mejores ilustraciones de todo ello: la entrada de los atunes para la migración anual. “Entran por Gibraltar, van a Sicilia, suben por la costa italiana, bajan por la costa española y

salen otra vez hacia el Atlántico. Este atún que al entrar en el Mediterráneo lleva una determinada cantidad de metilmercurio, cuando sale, digámoslo aproximadamente y calculando a la baja, lleva cuatro veces más”.

Puede hoy afirmarse que no hay actualmente zona del planeta en la que no haya metilmercurio. “Desde la revolución industrial, desde el siglo XIX, se ha diseminado. El mar Báltico, por ejemplo, está ultracontaminado de metilmercurio. No se pueden comer muchos especies de ese mar. Lo mismo ocurre en zonas tropicales, en el Amazonas por ejemplo, debido al uso del mercurio por los garimpeiros, por los buscadores de oro”.

¿Cuáles son los efectos negativos más importantes del mercurio orgánico? “El mercurio inorgánico, el clásico, puede tener sin duda efectos negativos, pero sólo a través de la inhalación del vapor de mercurio porque el elemento no se absorbe prácticamente por vía digestiva”. El mercurio en forma metálica, el que hemos llamado mercurio inorgánico, se absorbe muy parcialmente por el tubo digestivo, menos del 5%. “Las sales mercuriales se usaban clásicamente en medicina para tratar la sífilis y daban graves problemas. No se sabía, eso sí, si era peor el remedio que la enfermedad. Producían afecciones renales por ejemplo. Eran los calomelanos, el cloruro mercurioso. Se utilizaron hasta principios del siglo XX; a partir de entonces se introdujeron los arsenicales. La sífilis era una pandemia de intensidad severa. Se ha llegado a sostener que Mozart pudo haber muerto por un exceso de tratamiento mercurial en la sífilis que contrajo”.

El problema quedó olvidado. Se eliminó el uso del mercurio, pero luego ha aparecido un problema mayor. “Exacto, un nuevo problema que es propio de la sociedad industrial y que apareció con lo que se llamó la enfermedad de Minamata [...] Ocurrió en los años cincuenta, en la época en que yo estudiaba Medicina aquí, en la Universidad de Barcelona. Se dijo que era un virus nuevo. Durante mucho tiempo no se sabía qué pasaba en la bahía de Minamata, en Japón. Entre los pobladores de esta bahía, donde se comía pescado básicamente, empezó a aparecer una enfermedad que daba pie a graves problemas neurológicos, a la constricción del campo visual, a un deterioro mental muy acentuado, e incluso a la muerte. Aunque nunca se ha llegado a conocer el número exacto, entre ochenta y cien mil personas quedaron afectadas”.

Una arista interesante e inesperada que vale la pena señalar: “Aunque una mujer, una persona adulta, no tuviera ninguna alteración, si había estado expuesta durante el embarazo, sus hijos sí que tenían alteraciones, sobre todo de evolución cognitiva”. Es la segunda parte de la historia. “Se estableció claramente que había un problema neurológico que apuntaba al desarrollo del sistema nervioso central en el feto. Prácticamente no existían otras alteraciones. Todo esto llevó a estudios experimentales porque se pudo establecer la relación entre la dosis,

la cantidad ingerida, y la severidad de la afección. Aquí también existen unos trabajos muy interesantes. Las mujeres acostumbraban en aquella época a llevar el cabello muy largo. Si se les cortaba, como el caballo crece a un ritmo bien conocido, podía medirse en unos pocos centímetros en qué momento se contaminó o intoxicó la persona afectada, aunque se hiciera mucho tiempo después de la ingesta del pan de la que hemos hablado”.

¿Por qué el cabello? Porque el mercurio tiene una especial afinidad por el cabello humano, donde permanece acumulado tras una exposición. “En mujeres que tenían el cabello hasta la cintura, podías ir cortándolo a trocitos y podías ir así midiendo la cantidad de metilmercurio que había en cada zona”. Con ello se conseguía establecer muy claramente “la época en que se consumió el metilmercurio, la severidad de la afección y la cantidad ingerida porque, repito, el metilmercurio se acumula mucho en el cabello humano. De hecho es un sistema de detección que todavía se utiliza. Si uno ha estado expuesto al metilmercurio la cantidad de esta sustancia que allí permanece es un buen indicador. Es más concreto verlo en sangre pero, fundamentalmente, el cabello es el depósito”.

El metilmercurio, por otra parte, “tiene una característica importante y es que se acumula en el organismo durante años; no lo excretamos prácticamente. El que se elimina por la bilis, se reabsorbe en gran parte de nuevo y se elimina muy poco por las heces y la orina”. Al no eliminarse, va acumulándose en el organismo. Con especial afinidad por el cerebro. “Prácticamente, entre un 10 y un 20% del metilmercurio que podamos ingerir, se acumula en el cerebro que representa el 1,5-2% de nuestro peso aunque consume el 20% de toda nuestra energía. Todo esto llevó a una serie prolongada de estudios. En los años noventa, hubo un epidemiólogo danés, Philippe Grandjean, que estableció un análisis de lo que se llama la cohorte de las Feroe. Razonó del modo siguiente: si en Iraq pasó esto entre mujeres que no tenían ninguna afectación, también puede ocurrir que el consumo de metilmercurio a través del pescado, que no afecta a las personas adultas, puede estar afectando a los fetos, lo que implicaría que no hay una clínica neurológica observada pero sí déficits de inteligencia, cognitivos y sensoriales”.

Estas situaciones llevaron a establecer unos límites muy bajos en la ingesta máxima de metilmercurio. “En Estados Unidos, por ejemplo, se inició una polémica que duró cuatro o cinco años. Finalmente, la Academia de Ciencias publicó un informe, ya clásico, en 2002 o 2003, afirmando que el trabajo que había que tener en cuenta era el estudio danés de las islas Feroe. La EPA, la Agencia de Protección Ambiental de los EEUU, estableció unos límites muy bajos de consumo de metilmercurio: 0,1 microgramos por kilo de peso al día. Para imaginarnos lo que representa esta cantidad, un microgramo es un millonésima de gramo. Por consiguiente, estamos hablando de una diezmillonésima de gramo por kilo de peso nuestro. Una lata de atún oceánico que tiene mucho menos metilmercurio que el atún del Mediterráneo, me estoy refiriendo a una lata de atún del Pacífico o el Atlántico, contiene la dosis semanal de

metilmercurio”.

Todo esto es un problema muy reciente. “Con toda esta historia llegamos al siglo XXI. Estas nuevas normas son más restrictivas que las de la OMS. La OMS todavía sigue considerando 0,3–0,4 microgramos por kilo de peso pero en Estados Unidos se establecieron como decía límites menores. Yo mismo tengo una foto muy bonita de California, que en estas cosas siempre son muy avanzados, en la que se ve cómo en los restaurantes, al lado del letrero de no fumar o de que fumar daña gravemente a la salud, hay otro que dice “Se advierte a las mujeres embarazadas o que tienen intención de quedarse embarazadas que no consuman atún o que no consuman pez espada u otro tipo de peces”.

Todos estos son fenómenos nuevos, distintos de los conocidos y asociados históricamente al mercurio inorgánico, como los originados, por ejemplo, por los vapores de mercurio, señala ERF. “Recuerda los graves problemas del Sombrerero Loco de *Alicia en el País de las maravillas* . Los problemas del metilmercurio, que es el problema realmente importante en el momento actual porque nos afecta a todos, porque no hay persona que no tenga metilmercurio en su cuerpo”.

Otro punto de interés. En un estudio muy reciente que se está haciendo en Valencia [ERF habla en 2009], el 70% de las placentas de los nacimientos -creo que han estudiado ya entre 300 y 400, nosotros tenemos algunas aquí, en el Instituto del CSIC de Barcelona- superan las cantidades máximas admisibles de metilmercurio. No olvidemos que España es un gran consumidor de pescado... Está, pues, este estudio de Valencia y me parece que hay otro, no recuerdo dónde, no está acabado todavía, que también está dando resultados en la misma línea que te indicaba. Es muy probable que ocurra así en toda España.

El trabajo de investigación valenciano es un estudio dirigido por el doctor Ferran Ballester. “Hay un número muy importante de placentas que superan las cantidades máximas admisibles. Esto implicará con toda probabilidad que estos niños van a tener unos déficits determinados, no muy graves si se quiere, pero sí que van a tener unos déficits neurológicos por esta cantidad de metilmercurio que se ha detectado”.

Hasta aquí algunos pasos de la conversación con el gran científico franco-catalán internacionalista, nacido en el campo de Argelès-sur-Mer, Eduard Rodríguez Farré.

La llaman seguridad alimentaria y no lo es

Escrito por Salvador López Arnal / Rebelión
Martes, 12 de Julio de 2011 05:52

¿Le llaman salud pública? ¿Le llaman seguridad alimentaria? ¿Hablamos de un Ministerio del Medio ambiente dirigidos por sólidos políticos de izquierda? ¿Es un gobierno que pone bridas a los desmanes de empresarios y amiguetes? Por favor, ¡nos sabemos todos los cuentos! ¡Los hemos oído todos! ¡Todos!

Notas:

[1] http://www.elpais.com/articulo/sociedad/Gobierno/oculto/anos/estudio/toxicos/pescado/elpepusoc/20110701elpepisoc_3/Tes

[2] Eduard Rodríguez Farré y Salvador López Arnal, *La ciencia en el ágora*, Barcelona, El Viejo Topo (en prensa).