

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación

EL CDC CONFIRMA BAJOS NIVELES DE MERCURIO EN LA POBLACIÓN DE EEUU



CONTENIDO:

El CDC confirma bajos niveles de mercurio en la población de EE.UU.	1
Autorizadas las clementinas de Chile	2
Publicada 4ª norma sobre bioterrorismo	3

En los EE.UU. existe una constante preocupación por los contenidos de residuos en diferentes productos alimentarios, y la prensa estadounidense se hace constante eco de las controvertidas polémicas suscitadas en muchas ocasiones por intereses muy diferentes al de la salud pública. El caso del mercurio en los productos derivados del mar, especialmente en el atún, es un ejemplo más de manipulación de la opinión pública y del poder de las organizaciones medio ambientales en los EE.UU. En los últimos años, la presencia de metilo de mercurio en ciertos pescados ha llenado titulares y páginas de revistas, creado diferentes paneles, audiencias públicas, recursos legales y normativas de etiquetado para avisar del peligro de consumir ciertos productos por la presencia de metilo de mercurio. Como continuación a esta polémica, recientemente ha salido a la luz un estudio realizado por una agencia federal, el Centro para la Prevención y Control de las Enfermedades (*Centers for Disease Control and Prevention, CDC*), en el que se asegura que los niveles de mercurio presentes en sangre de los niños y mujeres es insignificante, resaltando el escaso riesgo al que el ciudadano estadounidense está sometido por el consumo de pescado.

De acuerdo con el informe

publicado en la revista semanal "Morbilidad y Mortalidad" del 5 de noviembre, el CDC confirma que los niveles de mercurio en sangre de la población estadounidense no son alarmantes. Solo el 6% de las mujeres en edad reproductora presentaban niveles semejantes o ligeramente superiores a la dosis de referencia establecida por la Agencia de Protección Medioambiental (*Environmental Protection Agency, EPA*), que en todo caso se considera sin riesgo para la salud. No obstante, el CDC aconseja a las mujeres en edad de reproducción seguir las recomendaciones estatales y federales sobre el consumo de pescado.

El estudio, llevado a cabo durante los años 1999-2002, analizó los niveles totales y orgánicos de mercurio en sangre de más de 3.600 mujeres de 16 a 49 años y de 1.500 niños de uno a cinco años de edad, utilizando los muestreos obtenidos por el "Estudio Nacional de la Salud y Nutrición" (*National Health and Nutrition Examination Survey, NHANES*), un programa de control y seguimiento continuado del estado nutricional y de la salud de la población estadounidense, cuyos resultados son publicados cada dos años. Los análisis del CDC actualizan estimaciones anteriores de niveles en mujeres y niños de EE.UU., observándose un

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPAUSA.ORG

Mercurio (viene de pág. 1)

descenso en los cuatro últimos años. Según los recientes datos del CDC, en 1999 solo el 8% de las mujeres presentaban niveles iguales o ligeramente superiores a los admitidos por la dosis de referencia de la EPA, mientras que en 2002, este número había descendido al 6%. En cualquier caso, afirma que este colectivo no presenta ningún riesgo, ya que EPA construye su nivel de referencia de una forma muy conservadora, con un margen de seguridad diez veces superior al nivel de riesgo. Con referencia a los niños, los niveles detectados no son ni siquiera cercanos a los establecidos por EPA, por lo que no están expuestos a ningún riesgo al consumir pescado.

Como complemento, el informe del CDC enfatiza la importancia de los beneficios para la salud asociados al consumo de pescado, tales como el papel beneficioso que juegan los ácidos grasos omega-3 en el desarrollo de feto durante el embarazo. Un reciente estudio del Instituto Nacional de Salud de EE.UU. observa que las mujeres con más concentración de ácidos grasos omega-3, son menos propensas a padecer depresión post parto. Igualmente, confirma que los omegas-3 presentes en atún en conserva prolongan la gestación reduciendo el riesgo de partos prematuros. Según J.A. Nettleton, autor de un estudio sobre Salud y Ácidos Grasos Omega-3, estos ácidos grasos encontrados en el pescado tienen

un importante papel durante el periodo de lactancia y gestación. Según sus investigaciones, uno de los ácidos grasos omega-3 más abundante en las conservas de atún es el DHA (ácido desosahexaenoico), el cual aporta aproximadamente el 40% de los ácidos grasos poli insaturados contenidos en la membrana celular del cerebro y el 60% de la membrana celular de la retina. El DHA se considera esencial para el desarrollo saludable del feto y es transferido de madres a hijos en una tasa muy alta en los últimos tres meses de la gestación.

Estas noticias han sido muy bien recibida por la *US Tuna Foundation* (USTF). Según el experto en toxicología maternal y fetal, Nettleton, también miembro del *Tuna Nutricional Council*, (consejo asesor de la USTF en cuestiones de salud pública), hay pruebas claras del bajo nivel de mercurio en la población de EE.UU. Igualmente añade que existen ya evidencia de que el consumo durante la gestación de atún en conserva y otros tipos de pescado aporta importantes cantidades de ácidos grasos omega-3 necesarios para el desarrollo del feto. Por todas estas razones, la recomendación del gobierno es clara: "una dieta bien equilibrada donde se incluyen una variedad de pescado y marisco, puede aportar importantes beneficios para la salud y contribuye a un adecuado crecimiento y desarrollo de los niños".

ESTADOS UNIDOS AUTORIZA LA IMPORTACIÓN DE CLEMENTINAS DE CHILE

El 10.12.2004 ha sido publicado en el Federal Register por el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS en sus siglas en inglés), del Departamento de Agricultura estadounidense, la norma final que autoriza la importación a Estados Unidos de clementinas, mandarinas y tangerinas de Chile bajo ciertas condiciones. Esta norma final se publica como consecuencia de la propuesta de norma que fue publicada, a su vez, en marzo de este año y para la cual se dio un plazo de 60 días de comentarios públicos que finalizaron el 21.05.2004. La norma final entrará en vigor el 10.01.2005.

Para asegurar que ninguna plaga entra en el país a través de las importaciones de estos productos, APHIS requiere que la fruta que se importe de zonas libres de la mosca de la fruta mediterránea lo sea mediante un sistema por el cual las clementinas, mandarinas y tangerinas deben pasar por una serie de medidas de mitigación o deben ser tratadas mediante fumigación con bromuro de metilo. En concreto, para la lucha contra el ácaro *Brevipalpus chilensis*, la fruta puede ser importada sin fumigar pero debe de provenir de huertos registrados anteriormente ante el organismos de



Mercurio (viene de pág. 1)

protección de sanidad vegetal chileno, se deben de tomar muestras antes de cosecharse la fruta y pasar un test para la detección del ácaro, la fruta debe de procesarse adecuadamente después de la recolección y debe de pasar una inspección fitosanitaria. La fruta que no cumpla con dichas medidas podrá ser importada a los Estados Unidos si es sometida a un proceso de tratamiento mediante bromuro de metilo que podrá realizarse tanto en Chile como en el primer puerto de entrada en los Estados Unidos. La realización correcta de dicho tratamiento será inspeccionada por personal de APHIS.

En esta norma final también se permite la importación de clementinas, mandarinas y tangerinas originarias de zonas de producción de Chile donde la mosca del mediterráneo (*Ceratitis capitata*) existe. Para la lucha contra esta plaga se establece el requisito de cumplir con la aplicación de un tratamiento de frío.

El análisis económico realizado por el Departamento de Agricultura estadounidense estima que la cantidad de este tipo de fruta exportada por Chile a los Estados Unidos podrá llegar a ser de 1.600 toneladas y se realizará entre los meses de abril y septiembre, en los que no existen exportaciones

españolas. Así, la autorización de las exportaciones chilenas no tendrá un mayor impacto en nuestras exportaciones que, en la campaña 2003-04, llegaron a superar las 60.000 toneladas, cifra que se espera alcanzar igualmente este año.

PUBLICADA LA ÚLTIMA NORMA SOBRE BIOTERRORISMO

El *Federal Register* del 9.12.2004 publica la cuarta y última norma de desarrollo de la Ley de Bioterrorismo de 2002. Se trata de la norma de mantenimiento de registros, que obliga a todos los establecimientos que elaboran, procesan, envasan, transportan, distribuyen, decepcionan, almacenan, o importan alimentos de uso humano o animal, a mantener registros con una serie de datos acerca de sus fuentes de aprovisionamiento y los receptores inmediatos de las mercancías después de ellos. Se trata de tener la posibilidad de rastrear un alimento a lo largo de la cadena comercial en caso de un ataque terrorista.

El elemento más destacable de la norma final respecto a la propuesta inicialmente publicada es que han sido excluidas expresamente del ámbito de aplicación de esta regulación las empresas extranjeras que exportan a los EE.UU. Están no obstante incluidos los importadores y los transportistas extranjeros que transporten mercancías dentro de los EEUU. Por lo tanto, y al contrario de lo que se preveía, esta regulación no afectará a las empresas alimentarias en España.

La Ley de Salud Pública y de Prevención y Respuesta al Bioterrorismo ("*Bioterrorism Act*") se firmó el 12.06.2002 con el objetivo de mejorar la preparación en caso de ataques terroristas, en particular en ataques con agentes químicos o biológicos, regular la tenencia y uso de agentes biológicos y toxinas potencialmente peligrosos, y la protección del suministro de alimentos y medicinas. Entre las medidas que esta Ley prevé, está el requisito de que todos los establecimientos, nacionales o extranjeros, que transformen, procesen, envasen o almacenen alimentos con destino a los EE.UU. estén registrados en la FDA, que se haga una notificación previa de los envíos de estas mercancías, la ampliación de las competencias de la FDA en el movimiento interno de productos alimentarios, y el mantenimiento de registros en estas industrias.

El desarrollo de la Ley requería de cuatro normas reglamentarias: una para el registro de establecimientos, otra para la notificación previa de los envíos, la tercera sobre detención administrativa, y ésta última sobre mantenimiento de registros. Las dos primeras normas son las que afectan más a los establecimientos que exportan productos alimentarios desde España.

PUBLICADO POR LA

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON, D.C.

2375 Pennsylvania Ave., NW

Washington, D.C. 20037

Teléfono: (1) 202-728 2339

Fax: (1) 202-728 2320

Correo electrónico:

info@mapausa.org