

Un estudi del CSIC conclou quins són els peixos més segurs pels seus baixos nivells de mercuri

- Sardina, seitó, goràs, orada i calamar són algunes de les espècies que compleixen els límits marcats per la UE
- El treball elaborat per científics de l'IDAEA-CSIC analitza la concentració de mercuri en peixos i mariscos de consum habitual de la mar Mediterrània



L'estudi se centra en més de 1.300 exemplars de 58 espècies de peix i marisc de consum humà. Font: Pixabay

Madrid / Barcelona, 10 d'octubre de 2022. Un equip de l'[Institut de Diagnòstic Ambiental i Estudis de l'Aigua \(IDAEA\)](#) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha analitzat la concentració de mercuri de 58 espècies de peix i marisc de consum humà a la venda en mercats locals d'Espanya, Itàlia i França. De totes elles, els exemplars de 13 espècies sempre presentaven concentracions de mercuri per sota de les recomanades com a segures per la Unió Europea (UE). Entre elles es troben la sardina, seitó, goràs, orada i el calamar.

“Consumir aquestes espècies minimitza la nostra ingesta de mercuri, que és el preu a pagar en menjar peix. A més, aquests peixos tenen una bona quantitat d'àcids grassos insaturats, que són més beneficiosos des d'un punt de vista nutricional”, aclareix **Joan**

O. Grimalt, investigador de l'IDAEA-CSIC i autor principal de l'estudi, [publicat en la revista *Environmental Pollution*](#).

El mercuri és un element tòxic que danya els ronyons, pulmons i el sistema cardiovascular i nerviós, sobretot de dones embarassades i població infantil. A causa de les seves propietats fisicoquímiques, el mercuri pot transportar-se a llargues distàncies i dipositar-se en ecosistemes aquàtics, on és absorbit per peixos i altres organismes. La majoria del mercuri que és ingerit per la població humana prové, precisament, del consum de peix i marisc.

L'estudi se centra en més de 1.300 exemplars de 58 espècies de peix i marisc de consum humà que es trobaven a la venda en mercats d'Espanya (Menorca, Mallorca, Eivissa, Alacant, Ametlla de Mar i L'Ampolla), Itàlia (Gènova, Civitavecchia, L'Alguer) i França (Marsella). Unes altres de les espècies més segures són la llúcera, gerret, raor, moll de roca, serrà, corball de roca, salpa i llampuga.

“Segons aquests resultats, les autoritats sanitàries haurien de prestar especial atenció a les espècies de peix i marisc amb els nivells de mercuri més elevats i fer les recomanacions sanitàries preventives adequades, especialment per a les dones embarassades i els nens”, conclou **Grimalt**.

Marco Capodiferro, Esther Marco, Joan O. Grimalt. **Wild fish and seafood species in the western Mediterranean Sea with low safe mercury concentrations.** *Environmental Pollution*. DOI: [10.1016/j.envpol.2022.120274](https://doi.org/10.1016/j.envpol.2022.120274)

Alicia Arroyo / IDAEA-CSIC Comunicació