

# Cuidado con las denominaciones del pescado



**Mero** *Epinephelus marginatus* (familia Serranidae).

**CADA VEZ SON MÁS FRECUENTES DETERMINADOS CASOS DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA CARACTERIZADOS POR UN CUADRO CLÍNICO DE INCONTINENCIA ANAL CON EMISIÓN DE SUSTANCIA OLEOSA DE COLOR ANARANJADO. AFORTUNADAMENTE, LOS EPISODIOS NO SUELEN REVESTIR MAYOR GRAVEDAD Y REMITEN ESPONTÁNEAMENTE. TODOS ESTOS CASOS APARECIERON EN PERSONAS QUE DECLARARON HABER COMIDO "MERO", POR LO QUE LA CAUSA DE LA INTOXICACIÓN RESULTÓ SER EL ALTO CONTENIDO GRASO (PARTICULARMENTE EL DE ÉSTER CEROSO) DE ALGUNAS ESPECIES DE PECES COMERCIALIZADAS COMO "MERO".**

**E**l Centro Nacional de Epidemiología tiene como objetivo el conocimiento epidemiológico de los problemas y situaciones del binomio salud-enfermedad con el fin de mejorar el nivel de salud de la población mediante la vigilancia de la salud pública, estudio de la conducta de las enfermedades (transmisibles y no transmisibles), la cuantificación de su impacto y el seguimiento de su evolución, así como la investigación de factores que comprometen la salud, y la formación de expertos en epidemiología y salud pública. Entre sus funciones se encuentra la vigilancia epidemiológica y gestión de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, así como la edición y difusión del Boletín Epidemiológico Semanal.

**CUADRO EPIDEMIOLÓGICO.** El pasado mes de marzo de 2007, el Servicio de Vigilancia en Salud Pública de Aragón informó al Centro Nacional de Epidemiología de que, durante el período comprendido desde mayo de 2006, había detectado seis brotes de ámbito familiar (con un total de quince afectados) de una enfermedad caracterizada por síntomas de incontinencia y evacuación anal de una sustancia oleosa de color anaranjado. Los cuadros clínicos fueron autolimitados y sin revestir gravedad.

En la encuesta epidemiológica efectuada a los afectados se encontró una posible relación con el consumo de pescado denominado "mero". Todos los expuestos consumieron pescado adquirido como "mero" antes de la aparición de los casos. En una familia en la que hubo un miembro que no lo tomó, éste no desarrolló síntomas. En otra familia, uno de los pacientes presentó dos episodios de diarrea oleosa separados en el tiempo, coincidiendo en las dos oca-

siones con el consumo previo de "mero". Además, los servicios de seguridad alimentaria realizaron visitas de inspección a los establecimientos donde se había adquirido el "mero", encontrando que el pescado que se vendía como tal en realidad era escolar negro *Lepidocibium flavobrunneum*. El pescado se vendía como fresco y fileteado, pero procedía de partidas congeladas.

La investigación realizada permitió concluir que se trataba de una intoxicación alimentaria causada por consumo de pescado de la especie escolar negro *Lepidocibium flavobrunneum*. Todos los casos estuvieron relacionados con el consumo de pescado comprado en la misma cadena de supermercados como "mero". La especie implicada y su composición grasa coincide con otros brotes descritos en la literatura.

**UNA INTOXICACIÓN RARA.** Los servicios epidemiológicos han constatado muy pocos casos de esta leve intoxicación, que quizás se produzca más frecuentemente. Las posibles explicaciones de la baja notificación pueden ser varias. Principalmente, al ser episodios autolimitados y sin gravedad, es posible que la mayor parte de ellos pasen desapercibidos para los servicios asistenciales o que no sean notificados a vigilancia epidemiológica.

Las notificaciones de brotes alimentarios por esta causa son prácticamente inexistentes en Europa hasta el momento. En España se tiene conocimiento de problemas similares en años anteriores en Andalucía, Canarias y Castilla-La Mancha. Sin embargo, dada la cada vez mayor extensión del comercio de distintas especies de pescado, puede aumentar la frecuencia de estos casos.

En el año 2000, la Comunidad de Andalucía notificó al Centro Nacional de Epidemiología un brote con tres casos de una enfermedad cuyos principales síntomas fueron calambres abdominales y diarrea con heces anaranjadas. Todos los afectados habían consumido un pescado vendido como "mero". Posteriormente, en el año 2005, la Comunidad de Castilla-La Mancha notificó también un brote con otros tres casos, causados por ingestión de pescado considerado como "mero", pero identificado en el laboratorio como escolar o escolar clavo *Ruvettus pretiosus*. Todos los casos presentaron dolor abdominal y heces de color anaranjado.

Por otra parte, existen antecedentes, descritos en la literatura científica, de cuadros diarreicos con heces similares a las descritas en estos episodios, acompañados de otros síntomas locales y generales como calambres abdominales, cefalea, náuseas y ocasionalmente

**Denominaciones comerciales admitidas en el territorio español según la Resolución de 27 de febrero de 2007, de la Secretaría General de Pesca Marítima, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España (BOE número 70, de 22 de marzo de 2007).**

Nombre comercial	Nombre científico	Andalucía	Asturias	Baleares	Canarias	Cataluña	Valencia	Galicia
Mero	<i>Epinephelus marginatus</i>		Meru	Anfos	Mero Mero moreno		Anfós	Mero oscuro
Escolar	<i>Ruvettus pretiosus</i>	Escolar clavo			Escolar Escolar rasposo	Llima		Cochinilla
Escolar negro	<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>			Escolar negro Escolar chino				

vómitos, en relación con el consumo de pescado con alto contenido de éster ceroso. Dentro de estos peces se pueden citar dos especies de la familia *Gempylidae* (el escolar negro o escolar chino *Lepidocybium flavobrunneum*, y el escolar clavo, escolar rasposo, llima o cochinilla *Ruvettus pretiosus*) y una especie de la familia *Centrolophidae* (el romerillo *Centrolophus niger*).

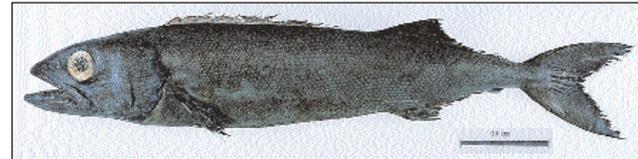
**¿DE LA MAR EL MERO?** “De la mar el mero, y de la tierra el carnero” dice el antiguo refrán, aunque ahora también habría que aplicar aquel otro que reza “No es oro todo lo que reluce”. El auténtico mero *Epinephelus marginatus* es difícil de capturar en cantidades suficientes para ser tan abundante (y barato) en el mercado como aparentemente llega a ser hoy en día. No hay más que fijarse en los precios para desengañarse. Algunos precios útiles para comparar, encontrados a día de hoy en un supermercado, fueron: merluza de pincho 81,95 €/kg, mero al corte 45,95 €/kg, filete de mero 19,95 €/kg, filete de perca 8,95 €/kg. El bajo precio del “filete de mero” puede ser suficientemente indicativo de que no se trata de verdadero mero.

Resulta pues evidente que especies biológica y culinariamente muy distintas están sustituyendo en el mercado y en las cartas de los restaurantes al verdadero mero. Así, el romerillo *Centrolophus niger* es presuntamente uno de los pescados que con más frecuencia se vende fileteado, desprovisto de piel y espinas, como “mero”. El escolar *Ruvettus pretiosus* y el escolar negro *Lepidocybium flavobrunneum* también se suelen vender fileteados, sin piel y sin espinas, como “mero”.

La familia *Serranidae* incluye a los verdaderos meros, entre los que existe una considerable variedad de formas y hábitos. Esta gran familia de peces de arrecife está representada por 68 géneros y casi 450 especies que se encuentran en aguas marinas tropicales y templadas de todo el mundo. La mayoría de las especies tienen tres espinas en el opérculo, y el margen posterior del preopérculo es casi siempre serrado o tienen espinas pequeñas. La maxila queda totalmente expuesta cuando está cerrada la boca, siendo ésta grande y con más de una fila de dientes en las mandíbulas. Las escamas son pequeñas y por lo general ásperas o secundariamente lisas.

Los meros y sus parientes forman uno de los mayores grupos de peces depredadores que se encuentran en los litorales rocosos. Se alimentan de una amplia variedad de peces e invertebrados (frecuentemente crustáceos). La mayor parte de las especies vive en o cerca del fondo. Las de mayor tamaño tienen carne de

**Escolar o escolar clavo**  
***Ruvettus pretiosus***  
**(familia *Gempylidae*).**



muy buena calidad y con frecuencia se venden en los mercados.

Por su parte, la familia *Gempylidae*, que incluye a los escolares, contiene 17 géneros y 24 especies, que viven en áreas marinas tropicales y subtropicales de todo el mundo. Los escolares tienen cuerpos fusiformes o muy alargados, bocas grandes con dientes fuertes y una mandíbula inferior prominente. Son peces depredadores oceánicos de natación rápida, que suelen encontrarse en aguas profundas durante el día y suben cerca de la superficie durante la noche.

**SE DEBEN CUMPLIR LAS LEYES.** Según el Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión Europea se ha demostrado “que los productos de la pesca pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, pueden tener efectos adversos gastrointestinales si se consumen en determinadas condiciones”. Por eso, este Reglamento, de obligado cumplimiento en España, establece que “los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada, y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común”.

En el caso de Aragón se pudo comprobar que estas especificaciones no se cumplían, por lo que como consecuencia de las inspecciones realizadas se ordenó la retirada de la venta del pescado mientras no se comercialice de acuerdo a la normativa vigente.

Por otra parte, hay que recordar que existen denominaciones comerciales oficialmente admitidas en el territorio español por la Secretaría General de Pesca Marítima, de forma que “en cuanto a la denominación comercial de un producto pesquero, se reconocerá en todo el territorio nacional el nombre comercial considerado como denominación oficial, complementado, en su caso, por las diferentes acepciones de los nombres comerciales que constan en el Listado y que han sido reconocidos por las Comunidades Autónomas”. ■

#### INFORMACIÓN EN LA RED

El Centro Nacional de Epidemiología informa de sus actividades en [www.isciii.es/htdocs/centros/epidemiologia/epidemiologia\\_presentacion.jsp](http://www.isciii.es/htdocs/centros/epidemiologia/epidemiologia_presentacion.jsp).

FishBase, [www.fishbase.org](http://www.fishbase.org), es un sistema de información en línea sobre la biología de los peces.