

PRESS RELEASE

ALARMING METHYLMERCURY LEVELS IN SHARK MEAT SOLD IN EUROPE, NEW STUDY REVEALS

15 October 2025, *Germany and Switzerland* – **For the first time, fifty-one samples of shark meat were analysed for methylmercury by ocean not-for-profits ElasmOcean and Stop Finning Deutschland. Gallifrey Foundation contributed with Swiss samples. Nearly two-thirds were found to have high to alarming levels – four times above safe limits for some samples, thus posing a serious threat to public health. Methylmercury is listed by the [World Health Organization](#) as one of the most poisonous neurotoxins.**

A German ISO-certified laboratory (*nota: they have required anonymity*) analysed 44 samples of blue shark (*Carcharhinus glaucus*, also known as *Prionace glauca*) and seven of tope shark (*Galeorhinus galeus*) meat, bought in various supermarkets and restaurants in Switzerland, Germany, France, the UK, and Spain. Levels of methylmercury that were found ranged from 0,22 mg/kg to 4,40 mg/kg. Twelve samples are deemed highly preoccupying (0,72 mg/kg to 0,92 mg/kg), while 17 show alarming rates (1 mg/kg to 4,40 mg/kg), exceeding the WHO and [EU](#) maximum authorised level in shark species (1mg/kg).

“We analysed blue and tope shark samples for this study since they are a globally targeted species for their fins - a luxury dish in Asia - and for their meat, consumed in many countries including Europe. It is particularly true for blue sharks because they are the [most heavily fished shark in the world](#), partially due to their long migration patterns. And, as long-lived predators, they bioaccumulate methylmercury”, explains **Friederike Kremer-Obrock, Chair of ElasmOcean.**

Methylmercury is no ordinary pollutant. Scientists in many studies describe it as a potent, long-lasting toxin that accumulates in the body and attacks the nervous system. Its effects can be devastating: impaired memory, loss of coordination, and in the most vulnerable – developing foetuses – irreversible brain damage. It can even be lethal.

“The level tolerated by WHO equates to a weekly fish intake of 319 gr. for a 70-kg adult and 137 gr. for a pregnant woman. Consuming shark meat, or other contaminated fish such as tuna, once or twice a week already exceeds this level, and thus could have dire impacts on your health. An incisive question is: knowing how highly toxic this meat is, how is it not regulated more strictly? This shows loopholes in the protection of consumers. Governments must address this public health issue. And why not, follow Austria’s bold move in banning all shark products in 2024”, urges **Laurianne Trimoulla, Communications and Project Manager of the Gallifrey Foundation.**

Methylmercury stays several months in the human body, meaning that the consumption of contaminated foods results in an escalating degree of contamination. Therefore, people should drastically reduce their fish intake to preserve their health, and that of the ocean, ultimately.

270,000 sharks are killed daily. With one-fifth of the global shark and ray meat trade (2.2 billion EUR), the European Union is a major player. Spain is Europe’s #1 exporter of shark meat. Stakeholders in the fishing industry claim shark meat is [healthy](#), but this claim is unscientific and contradicts the recommendations of studies and of renowned institutions, such as WHO.

“The European long-standing ‘niche’ traditional shark meat market is way too small to absorb the large quantities landed today. To get rid of those, shark is often sold under misleading names, leaving buyers unaware of what they are eating – and with it, ingesting a dangerous neurotoxin. Methylmercury enters the food chain via phytoplankton, with each link increasing its accumulation – sharks being at the top of it, as apex predators. Their high levels of methylmercury often exceed the safety limits set by the EU. Ultimately, it ends up on our plates – because who knows what ‘Huss’ or ‘Schillerlocke’ actually is? And that shark is often found in fish & chips?”, says **Dr. Julian Münster, Marine biologist and Vice-Chair of Stop Finning Deutschland.**

Acción Océanos, ElasmOcean, Gallifrey Foundation, Shark Guardian, Stop Finning Deutschland, Sustainable Ocean Alliance Spain provided all 51 analysed samples. Their fishing areas include The Azores, Bay of Biscay, North Atlantic, Central Atlantic and East Atlantic.

The report will be made available as open source on the coordinating organisations’ respective websites.

###

A [press kit](#) with many resources (incl. video b-roll, unbranded edits of the videos) is available for your perusal.

Press contacts:

- ElasmOcean (Germany): Friederike Kremer-Obrock, kontakt@elasmoocean.org, +49 171 81 777 55
- Gallifrey Foundation (Switzerland): Laurianne Trimoulla, laurianne@gallifrey.foundation, +41 79 860 08 45
- Stop Finning Deutschland: Dr. Julian Münster, julian.muenster@stop-finning.com, +49 176 62 839 297

About ElasmOcean – [ElasmOcean e.V.](#) was founded in 2019 by experienced marine conservationists and shark experts. The association promotes scientific projects and educates people about marine conservation. ElasmOcean works together with schools, leisure facilities, companies, cities and municipalities, scientific institutes and associations.

About the Gallifrey Foundation — The [Gallifrey Foundation](#) is a Geneva-based marine conservation not-for-profit. It focuses on upstream systemic change for positive impact by addressing several topics such as, but not limited to, shark protection, deep seabed mining, plastic pollution and chemicals, overfishing, ocean litigation & ocean rights, whaling, gender equality in ocean and climate change issues.

About Stop Finning Deutschland — Founded in 2014, [Stop Finning Deutschland e.V.](#) is a not-for-profit marine conservation organisation dedicated to protecting sharks, rays and chimeras. The organisation’s work centres on educating policymakers and the public, collaborating with scientists, and funding small research projects across the globe. As part of the European Citizens’ Initiative “Stop Finning – Stop the Trade”, the NGO is campaigning for a ban on the trade of loose shark fins in the EU.

DES TAUX ALARMANTS DE MÉTHYLMERCURE DANS DE LA VIANDE DE REQUIN VENDUE EN EUROPE RÉVÉLÉS PAR UNE NOUVELLE ÉTUDE

15 octobre 2025, Suisse et Allemagne – Pour la première fois, cinquante et un échantillons de viande de requin ont été analysés pour détecter la présence de méthylmercure par les organisations environnementales ElasmOcean et Stop Finning Deutschland. La Fondation Gallifrey a fourni des échantillons pour la Suisse. Près des deux tiers présentent des niveaux alarmants, voire bien supérieurs aux niveaux de sécurité, jusqu'à quatre fois pour certains échantillons, ce qui constitue une menace sérieuse pour la santé publique. Le méthylmercure est répertorié par l'[Organisation mondiale de la santé](#) comme l'une des neurotoxines les plus dangereuses.

Un laboratoire allemand certifié ISO (*nota: qui a requis l'anonymat*) a analysé 44 échantillons de viande de requin bleu (*Carcharhinus glaucus*, aussi appelé *Prionace glauca*) et sept échantillons de viande de requin-hâ (*Galeorhinus galeus*), achetés dans divers supermarchés et restaurants en Suisse, en Allemagne, en France, au Royaume-Uni, et en Espagne. Les niveaux de méthylmercure détectés varient entre 0,22 mg/kg et 4,40 mg/kg. Douze échantillons sont jugés très préoccupants (0,72 mg/kg à 0,92 mg/kg), tandis que 17 présentent des taux alarmants (1 mg/kg à 4,40 mg/kg), dépassant la limite maximale autorisée par l'OMS et l'[UE](#) pour les espèces de requins (1 mg/kg).

“Nous avons analysé des échantillons de requin peau bleue et de requin-hâ pour cette étude, car ce sont des espèces ciblées dans le monde entier pour leurs ailerons, un mets de luxe en Asie, et pour leur viande, consommée dans de nombreux pays, y compris en Europe. Cela est particulièrement vrai pour les requins peau bleue, car [ils sont les plus pêchés au monde](#), en partie en raison de leurs longs schémas migratoires. Et en tant que prédateurs à longue durée de vie, ils bioaccumulent du méthylmercure”, explique **Friederike Kremer-Obrock, Présidente d’ElasmOcean.**

Le méthylmercure n'est pas un polluant ordinaire. Dans de nombreuses études, les scientifiques le décrivent comme une toxine puissante et persistante qui s'accumule dans l'organisme et attaque le système nerveux. Ses effets peuvent être dévastateurs: troubles de la mémoire, perte de coordination et, chez les plus vulnérables (les fœtus en développement), lésions cérébrales irréversibles. Il peut même être mortel.

“Le niveau toléré par l'OMS équivaut à une consommation hebdomadaire de poisson de 319 g pour un adulte de 70 kg et de 137 g pour une femme enceinte. Consommer de la viande de requin ou d'autres poissons contaminés tels que le thon une ou deux fois par semaine dépasse déjà ce niveau et peut avoir des conséquences désastreuses sur la santé. Une question pertinente se pose: sachant à quel point cette viande est toxique, pourquoi n'est-elle pas soumise à une réglementation plus stricte? Cela montre les énormes lacunes dans la protection des consommateurs. Les gouvernements doivent agir. Et pourquoi pas, suivre l'exemple audacieux de l'Autriche qui a interdit tous les produits dérivés du requins en 2024”, alerte **Laurianne Trimoulla, Responsable communication et projets de la Fondation Gallifrey.**

Le méthylmercure reste plusieurs mois dans le corps humain, ce qui signifie que la consommation d'aliments contaminés entraîne une augmentation du degré de contamination. Par conséquent, les gens devraient réduire considérablement leur consommation de poisson afin de préserver leur santé et, à terme, celle de l'océan.

270 000 requins sont tués chaque jour. Avec un cinquième du commerce mondial de viande de requin et de raie (2,2 milliards EUR), l'UE en est un acteur majeur. L'Espagne est le premier exportateur européen de viande de requin. L'industrie de la pêche assure que la viande de requin est [saine](#), mais cette affirmation est non scientifique et contredit les recommandations d'études et institutions reconnues comme l'OMS.

“Le marché européen traditionnel de la viande de requin, qui est depuis longtemps un marché de niche, est bien trop petit pour absorber les grandes quantités débarquées aujourd'hui. Pour s'en débarrasser, le requin est souvent vendu sous des noms trompeurs, laissant les acheteurs dans l'ignorance de ce qu'ils mangent et les exposant ainsi à l'ingestion d'une neurotoxine dangereuse. Le méthylmercure pénètre dans la chaîne alimentaire via le phytoplancton, chaque maillon augmentant son accumulation – les requins se trouvant au sommet de celle-ci, en tant que superprédateurs. Leurs niveaux élevés de méthylmercure dépassent souvent les limites de sécurité fixées par l'UE. Au final, il se retrouve dans nos assiettes, car qui sait ce que sont réellement le « chien de mer » ou le « Schillerlocke »? Et que le fish & chips contient du requin?», souligne le **Dr. Julian Münster, Biologiste marin et Vice-président de Stop Finning Deutschland.**

Acción Océanos, ElasmOcean, Fondation Gallifrey, Shark Educational Institute, Shark Guardian, Stop Finning Deutschland, Sustainable Ocean Alliance Spain ont fourni les 51 échantillons analysés. Leurs zones de pêche comprennent les Açores, le golfe de Gascogne, l'Atlantique Nord, l'Atlantique Centre et l'Atlantique Est.

Le rapport sera mis à disposition en open source sur les sites web des organisations coordinatrices.

###

Un [dossier de presse](#) avec de nombreuses ressources est à votre disposition.

Contacts presse

- ElasmOcean (Allemagne) : Friederike Kremer-Obrock, friederike.kremer-obrock@elasmOcean.org, +49 171 81 777 55
- Fondation Gallifrey (Suisse) : Laurianne Trimoulla, laurianne@gallifrey.foundation, +41 79 860 08 45
- Stop Finning Deutschland : Dr. Julian Münster, julian.muenster@stop-finning.com, +49 176 62 839 297

À propos d'ElasmOcean – [ElasmOcean e.V.](#) a été fondée en 2019 par des défenseurs expérimentés de la conservation marine et des experts en requins. L'association promeut des projets scientifiques et sensibilise le public à la conservation marine. ElasmOcean collabore avec des écoles, des centres de loisirs, des entreprises, des villes et des municipalités, des instituts scientifiques et des associations.

À propos de la Fondation Gallifrey — La [Fondation Gallifrey](#) est une organisation à but non lucratif de protection de l'océan basée à Genève. Elle se concentre sur les changements systémiques en amont afin d'avoir un impact positif en abordant plusieurs thèmes, notamment la protection des requins, l'exploitation minière des grands fonds marins, la pollution plastique et chimique, la surpêche, les litiges et les droits liés aux océans, la chasse à la baleine, l'égalité des sexes dans les questions océaniques et le changement climatique.

À propos de Stop Finning Deutschland — Fondée en 2014, [Stop Finning Deutschland e.V.](#) est une organisation à but non lucratif dédiée à la protection des requins, des raies et des chimères. Son travail consiste principalement à sensibiliser les décideurs politiques et le grand public, à collaborer avec des scientifiques et à financer de petits projets de recherche à travers le monde. Dans le cadre de l'initiative citoyenne européenne « Stop Finning – Stop the Trade », elle milite pour l'interdiction du commerce des ailerons de requins en vrac dans l'Union européenne.

ALARMIERENDE METHYLQUECKSILBER-WERTE IN FISCH – STUDIE FINDET STARK BELASTETES HAIFLEISCH AUF DEM EUROPÄISCHEN MARKT

15. Oktober 2025, *Deutschland und Schweiz* – Die gemeinnützigen Meeresschutzorganisationen ElasmOcean und Stop Finning Deutschland haben 51 Proben Haifischfleisch auf Methylquecksilber untersucht. Die Gallifrey Foundation steuerte Proben aus der Schweiz bei. Fast *zwei Drittel* der Proben wiesen hohe bis alarmierende Werte auf, einige überschritten sogar das Vierfache der zulässigen Grenzwerte. Dies stellt eine ernsthafte Gefahr für die Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern dar. Methylquecksilber wird von der [Weltgesundheitsorganisation](#) als eines der giftigsten Neurotoxine eingestuft.

Ein deutsches, ISO-zertifiziertes Labor (*Anmerkung: Das Labor hat um Anonymität gebeten.*) analysierte 44 Proben Blauhai (*Carcharhinus glaucus*, ehemals *Prionace glauca*) sowie sieben Proben Hundshai (*Galeorhinus galeus*), die in verschiedenen Supermärkten und Restaurants in der Schweiz, Deutschland, Frankreich, Großbritannien und Spanien erworben wurden. Die gefundenen Methylquecksilberwerte lagen zwischen 0,22 mg/kg und 4,40 mg/kg. Zwölf Proben wurden als sehr besorgniserregend eingestuft (0,72 mg/kg bis 0,92 mg/kg) und 17 Proben wiesen alarmierende Werte auf (1 mg/kg bis 4,40 mg/kg). Damit wurden die von der WHO und der [EU](#) festgelegten Höchstwerte für Haifischarten (1 mg/kg) teils deutlich überschritten.

"Wir haben für diese Studie Proben von Blau- und Hundshaien analysiert, da diese weltweit wegen ihrer Flossen und ihres Fleisches gefangen werden. Während die Flossen vor allem in Asien als Delikatesse gelten, wird das Fleisch in vielen Ländern, einschließlich Europa, verzehrt. Dies gilt insbesondere für Blauhaie, die aufgrund ihrer langen Wanderwege und weiten Verbreitung die [am stärksten befischten Haie der Welt](#) sind. Als langlebige Prädatoren reichern sie Methylquecksilber in ihrem Körper an", erklärt **Friederike Kremer-Obrock, Vorsitzende von ElasmOcean.**

Methylquecksilber ist kein gewöhnlicher Schadstoff. Wissenschaftler*innen beschreiben es in zahlreichen Studien als starkes, langlebiges Gift, das sich im Körper anreichert und das Nervensystem angreift. Die Auswirkungen können verheerend sein: Gedächtnisstörungen, Koordinationsverlust und bei den am stärksten Gefährdeten – sich entwickelnden Föten – irreversible Hirnschäden. Es kann sogar tödlich sein.

„Der von der WHO tolerierte Wert entspricht einem wöchentlichen Fischkonsum von 319 g für einen 70 Kg schweren Erwachsenen und 137 g für eine schwangere Frau. Der Verzehr von Haifleisch oder anderen mit Quecksilber belasteten Fischen, wie Thunfisch, ein- bis zweimal pro Woche, überschreitet diesen Wert bereits und kann somit schwerwiegende Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Eine wichtige Frage lautet daher: Warum wird dieses Fleisch, obwohl bekannt ist, wie hochgiftig es ist, nicht strenger reguliert? Dies zeigt enorme Lücken im Verbraucherschutz auf. Die staatlichen Behörden müssen sich mit diesem Problem der öffentlichen Gesundheit befassen. Und warum nicht dem mutigen Schritt Österreichs folgen, alle Haiprodukte im Jahr 2024 zu verbieten?“, warnt **Laurianne Trimoulla, Kommunikations- und Projektmanagerin der Gallifrey Foundation.**

Methylquecksilber verbleibt mehrere Monate im menschlichen Körper. Das bedeutet, dass der Verzehr kontaminierter Lebensmittel zu einer zunehmenden Vergiftung führt. Eine drastische Reduzierung des Fischkonsums hat somit nicht nur positive Effekte auf die Ozeane, sondern ist entscheidend für die Gesundheit.

270.000 Haie werden täglich getötet. Mit einem Fünftel des globalen Handels von Hai- und Rochenfleisch im Wert von geschätzt 2,2 Milliarden Euro ist die Europäische Union ein wichtiger Akteur. Spanien ist Europas größter Exporteur von Haifleisch. Vertreter der Fischereiindustrie suggerieren, dass Haifleisch [gesund](#) sei, doch diese Behauptung ist unwissenschaftlich und widerspricht den Empfehlungen von Studien sowie renommierter Institutionen wie der WHO.

*„Der traditionelle europäische Nischenmarkt für Haifleisch ist viel zu klein. Er kann die großen Mengen nicht aufnehmen, die heute angelandet werden. Um diese loszuwerden, wird Haifleisch oft unter irreführenden Namen verkauft, sodass die Käufer*innen nicht wissen, was sie eigentlich essen – und damit unwissentlich ein gefährliches Nervengift zu sich nehmen. Methylquecksilber gelangt über Phytoplankton in die Nahrungskette und reichert sich mit jedem Glied weiter an – Haie als Spitzenprädatoren stehen an der Spitze dieser Kette. Ihr Methylquecksilbergehalt überschreitet oft die von der EU festgelegten Grenzwerte. Letztendlich landet es auf unseren Tellern, denn wer weiß schon, was sich hinter den Namen „Huss“ oder „Schillerlocke“ verbirgt? Oder dass Hai oft in Fish & Chips zu finden ist?“, sagt **Dr. Julian Münster, Meeresbiologe und stellvertretender Vorsitzender von Stop Finning Deutschland.***

Acción Océanos, ElasmOcean, Gallifrey Foundation, Shark Guardian, Stop Finning Deutschland, Sustainable Ocean Alliance Spain stellten die 51 analysierten Proben zur Verfügung. Die Fanggebiete, aus denen die Proben stammen, umfassen die Azoren, den Golf von Biskaya, den Nordatlantik, den Zentralatlantik und den Ostatlantik.

Der Bericht wird als Open Source auf den jeweiligen Websites der Organisationen zur Verfügung gestellt.

###

Eine umfassende [Pressemappe](#) mit Informationsmaterialien steht Ihnen zur Verfügung.

Medienkontakte:

- ElasmOcean (Deutschland): Friederike Kremer-Obrock, kontakt@elasmOcean.org, +49 171 81 777 55
- Gallifrey Foundation (Schweiz): Laurianne Trimoulla, laurianne@gallifrey.foundation, +41 79 860 08 45
- Stop Finning Deutschland: Dr. Julian Münster, julian.muenster@stop-finning.com, +49 176 62 839 297

Über ElasmOcean – [ElasmOcean e.V.](#) wurde 2019 von erfahrenen Meeresschützern und Haiexperten gegründet. Der Verein fördert wissenschaftliche Projekte und bildet Menschen zum Thema Meeresschutz aus. Hierbei arbeitet ElasmOcean mit Schulen, Freizeiteinrichtungen, Firmen, Städten und Gemeinden, wissenschaftlichen Instituten und Verbänden zusammen.

Über die Gallifrey Foundation – Die [Gallifrey Foundation](#) ist eine gemeinnützige Organisation mit Sitz in Genf, die sich für den Schutz der Meere einsetzt. Sie konzentriert sich auf systemische Veränderungen, um positive Auswirkungen zu erzielen, und befasst sich dabei unter anderem mit Themen wie dem Schutz von Haien, dem Abbau von Bodenschätzen in der Tiefsee, der Verschmutzung durch Plastik und Chemikalien, Überfischung, Rechtsstreitigkeiten und Rechten im Zusammenhang mit den Ozeanen, Walfang, der Gleichstellung der Geschlechter im Zusammenhang mit den Ozeanen und Fragen des Klimawandels.

Über Stop Finning Deutschland — [Stop Finning Deutschland e.V.](#) wurde 2014 gegründet und ist eine gemeinnützige Meeresschutzorganisation, die sich für den Schutz von Haien, Rochen und Chimären einsetzt. Die Arbeit der Organisation konzentriert sich auf die Aufklärung von Entscheidungsträger*innen und der Öffentlichkeit, die Zusammenarbeit mit Wissenschaftler*innen sowie die Finanzierung kleiner Forschungsprojekte auf der ganzen Welt. Als Teil der Europäischen Bürgerinitiative „Stop Finning – Stop the Trade“ setzt sich die NGO für ein Verbot des Handels mit losen Haifischflossen in der EU ein.

NUEVO ESTUDIO REVELA NIVELES ALARMANTES DE METILMERCURIO EN LA CARNE DE TIBURÓN QUE SE VENDE EN EUROPA

15 de octubre de 2025, *Alemania y Suiza* - Por primera vez, cincuenta y una muestras de carne de tiburón han sido analizadas para detectar metilmercurio por las organizaciones sin ánimo de lucro ElasmOcean y Stop Finning Deutschland. La Fundación Gallifrey contribuyó con muestras suizas. Se descubrió que casi dos tercios tenían niveles altos o alarmantemente altos, cuatro veces por encima de los límites seguros en algunas muestras, lo que supone una grave amenaza para la salud pública. El metilmercurio está incluido en la lista de la Organización Mundial de la Salud como una de las neurotoxinas más venenosas.

Un laboratorio alemán con certificación ISO (nota: han solicitado el anonimato) analizó 44 muestras de tiburón azul (*Carcharhinus glaucus*, también conocido como *Prionace glauca*) y siete de tiburón marrajo (*Galeorhinus galeus*), compradas en varios supermercados y restaurantes de Suiza, Alemania, Francia, Reino Unido y España. Los niveles de metilmercurio encontrados oscilaron entre 0,22 mg/kg y 4,40 mg/kg. Doce muestras se consideran muy preocupantes (0,72 mg/kg a 0,92 mg/kg), mientras que 17 muestran índices alarmantes (1 mg/kg a 4,40 mg/kg), superando el nivel máximo autorizado por la OMS y la UE en especies de tiburones (1 mg/kg).

“Analizamos muestras de tiburones azules y tiburones cazón para este estudio, ya que son especies muy codiciadas a nivel mundial por sus aletas —un manjar de lujo en Asia— y por su carne, que se consume en muchos países, incluida Europa. Esto es especialmente cierto en el caso de los tiburones azules, ya que son los tiburones más pescados del mundo, en parte debido a sus largos patrones migratorios. Y, como depredadores de larga vida, bioacumulan metilmercurio”, explica **Friederike Kremer- Obrock, presidenta de ElasmOcean.**

El metilmercurio no es un contaminante cualquiera. En numerosos estudios, los científicos lo describen como una toxina potente y duradera que se acumula en el organismo y ataca al sistema nervioso. Sus efectos pueden ser devastadores: deterioro de la memoria, pérdida de coordinación y, en los más vulnerables (los fetos en desarrollo), daños cerebrales irreversibles. Incluso puede ser letal.

“El nivel tolerado por la OMS equivale a un consumo semanal de pescado de 319 gramos para un adulto de 70 kg y de 137 gramos para una mujer embarazada. El consumo de carne de tiburón u otros pescados contaminados, como el atún, una o dos veces por semana ya supera este nivel y, por lo tanto, podría tener graves repercusiones en la salud. Una pregunta incisiva es: sabiendo lo altamente tóxica que es esta carne, ¿cómo es posible que no esté regulada de forma más estricta? Esto pone de manifiesto las lagunas existentes en la protección de los consumidores. Los gobiernos deben abordar esta cuestión de salud pública. Y por qué no, seguir el audaz ejemplo de Austria de prohibir todos los productos derivados del tiburón en 2024”, sugiere **Laurianne Trimoulla, responsable de comunicaciones y proyectos de la Fundación Gallifrey.**

El metilmercurio permanece varios meses en el cuerpo humano, lo que significa que el consumo de alimentos contaminados provoca un aumento progresivo del grado de contaminación. Por lo tanto, las personas deberían reducir drásticamente su consumo de pescado para preservar su salud y, en última instancia, la del océano.

Cada día se matan 270 000 tiburones. Con una quinta parte del comercio mundial de carne de tiburón y raya (2,2 mil millones de euros), la Unión Europea es uno de los principales actores. España es el primer exportador europeo de carne de tiburón. Las partes interesadas de la industria pesquera afirman que la carne de tiburón es saludable, pero esta afirmación no tiene base científica y contradice las recomendaciones de estudios e instituciones de renombre, como la OMS.

“El tradicional mercado europeo de carne de tiburón, un “nicho” que existe desde hace mucho tiempo, es demasiado pequeño para absorber las grandes cantidades que se desembarcan hoy en día. Para deshacerse de ellas, la carne de tiburón se vende a menudo con nombres engañosos, lo que hace que los compradores no sean conscientes de lo que están comiendo y, con ello, ingieran una peligrosa neurotoxina. El metilmercurio entra en la cadena alimentaria a través del fitoplancton, y cada eslabón aumenta su acumulación, situándose los tiburones en la cima de la misma, como depredadores ápice. Sus altos niveles de metilmercurio suelen superar los límites de seguridad establecidos por la UE. Finalmente, acaba en nuestros platos, porque ¿quién sabe lo que es realmente el «Huss» o el «Schillerlocke»? ¿Y ese tiburón se encuentra a menudo en el fish & chips?”, afirma el Dr. Julian Münster, biólogo marino y vicepresidente de Stop Finning Deutschland.

Acción Océanos, ElasmOcean, Gallifrey Foundation, Shark Guardian, Stop Finning Deutschland y Sustainable Ocean Alliance Spain proporcionaron las 51 muestras analizadas. Sus zonas de pesca incluyen las Azores, el golfo de Vizcaya, el Atlántico norte, el Atlántico central y el Atlántico este.

El informe estará disponible como fuente abierta en los respectivos sitios web de las organizaciones.

###

[Un dossier de prensa](#) con numerosos recursos (incluidos vídeos de archivo y ediciones sin marca de los vídeos) está a vuestra disposición.

Contactos de prensa:

- ElasmOcean (Alemania): Friederike Kremer-Obrock, kontakt@elasmOcean.org, +49 171 81 777 55
- Gallifrey Foundation (Suiza): Laurianne Trimoulla, laurianne@gallifrey.foundation, +41 79 860 08 45
- Stop Finning Deutschland: Dr. Julian Münster, julian.muenster@stop-finning.com, +49 176 62 839 297

Acerca de ElasmOcean — [ElasmOcean e.V.](#) fue fundada en 2019 por conservacionistas marinos y expertos en tiburones con amplia experiencia. La asociación promueve proyectos científicos y educa a la población sobre la conservación marina. ElasmOcean colabora con escuelas, instalaciones de ocio, empresas, ciudades y municipios, institutos científicos y asociaciones.

Acerca de la Fundación Gallifrey — La [Fundación Gallifrey](#) es una organización dedicada a la protección de los océanos fundada en Ginebra. Entre los temas que aborda se incluyen, entre otros: la contaminación por plásticos y productos químicos relacionados, la protección de los tiburones, la minería en los fondos marinos, el ecodidio, la sobrepesca y los derechos oceánicos.

Acerca de Stop Finning Deutschland — Fundada en 2014, [Stop Finning Deutschland e.V.](#) es una organización sin ánimo de lucro dedicada a la conservación marina y a la protección de tiburones, rayas y quimeras. El trabajo de la organización se centra en educar a los responsables políticos y al público, colaborar con científicos y financiar pequeños proyectos de investigación en todo el mundo. Como parte de la Iniciativa Ciudadana Europea «Stop Finning – Stop the Trade», la ONG está haciendo campaña para prohibir el comercio de aletas de tiburón sueltas en la UE.