

UN ASUNTO ESPINOSO

De un asunto espinoso se trata aunque, en la práctica a nuestros protagonistas de hoy, los filetes del pescado panga procedentes de piscifactorías, nos los encontramos sin espinas, preparados, limpios y listos para su consumo en cualquier supermercado. Pero en los dos últimos años las alertas y contra alertas respecto a su consumo se han disparado. ¿Es un pescado contaminado realmente peligroso?, ¿se trata de una guerra comercial?, ¿existen datos científicos fiables?. Vamos a comentar estas interrogantes.

DATOS

El *Pangasius hypopophthalmus* es una especie de pez omnívoro de agua dulce, de la familia de los Pangásidos, comestible, que se cría por acuicultura intensiva en Vietnam, Tailandia, India y otros países. Sus principales mercados son Estados Unidos y Europa, principalmente Rusia, España y Alemania, debido a su bajo precio y al gran parecido nutricional que tiene con la merluza. En España es uno de los pescados más consumidos y somos el tercer país importador del mundo. Así, según datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, nuestras importaciones se acercan a la cifra de 50.000 toneladas anuales.

Hace 15 años se trataba de un pescado casi desconocido en occidente. Pero según cifras hechas públicas en el reciente seminario “Cultivo de panga en Vietnam: la conciliación del auge productivo con la sostenibilidad”, organizado por el Ministerio de Industria y Comercio de Vietnam en el marco de la European Seafood Exposition 2011, la producción en aquel país se ha multiplicado por 40 en la última década, desde unas 37.000 toneladas métricas hasta las casi 1.500.000 actuales. Algo semejante ha ocurrido con los ingresos por exportaciones que han pasado de 40 millones de dólares a unos 1.500 millones, distribuidos entre 136 países. La razón es su cultivo intensivo por técnicas de acuicultura.

Hasta hace poco el panga no se criaba en cautividad, siendo un pez que nacía en un sitio, vivía en otro y para reproducirse retornaba a su lugar de origen. Actualmente, en las granjas acuícolas asiáticas los pangas suelen cultivarse en cajas flotantes, dentro de charcas o ríos, sobre todo, en el delta del Mekong y aparte de la alimentación natural se usan diversos piensos para su rápido engorde. En términos cuantitativos de toneladas, en Vietnam la cifra iguala a la de la producción de arroz y, en cuanto a valor económico ocupan el tercer lugar de todas las exportaciones del país.

ALERTAS

Hace 3-4 años comenzaron a publicarse diversas sospechas respecto a las condiciones sanitarias del cultivo del panga, lo que obligó a que la Comisión Europea (CE), iniciase una investigación al respecto tras una denuncia realizada por Los Verdes sobre la presencia de patógenos peligrosos para la salud en partidas analizadas de este producto, más peligroso todavía teniendo en cuenta su alta utilización en los comedores escolares. Según el portavoz de Los Verdes, durante 2007 y 2008 se produjeron cinco alertas del Sistema de Alerta Rápida para piensos y alimentos (Rasff) de la UE relacionadas con la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en peces de la especie *pangasius* procedentes de Vietnam. El debate sobre la calidad sanitaria del pez panga llegó al Parlamento Europeo, al Congreso de los Diputados y al Parlamento de Galicia. En Europa, la

Comisión Europea confirmó que Vietnam fue objeto de hasta ocho notificaciones en el marco del sistema Rasff, durante 2007 y 2008. En Estados Unidos o Japón llegó a prohibirse la importación de panga.

En Galicia, según unos análisis realizados por el laboratorio de referencia de Anfacocopesca, se detectó "la presencia de *Listeria monocytogenes* y *Vibrio cholerae* en el pescado de acuicultura de origen vietnamita que se comercializa como panga".

A raíz de ello nos podemos encontrar en artículos y revistas multitud de afirmaciones como "Los pangas están infectados con elevados niveles de venenos y bacterias, arsénico de los residuos industriales, tóxicos industriales peligrosos, metales contaminantes, fenoles policlorados, cloratos, hexaclorobenceno, etc.". "No hay nada natural en los pangas. Son alimentados con peces muertos, restos y huesos y con residuos de harinas y granos de baja calidad", "la alimentación de los pangas está completamente fuera de toda reglamentación", "los pangas son inyectados con productos hormonales para que produzcan más huevos", "la tremenda cantidad de pangas disponibles hará que se transformen en otros alimentos, como surimis y alimentos para animales".

Recientemente, la OCU (Organización de Consumidores y Usuarios) ha recomendado no consumir panga o perca más de una vez por semana, basándose en los resultados de unos análisis sobre 23 muestras de panga (17 congeladas y 6 adquiridas como frescas) y 6 de perca en los que han encontrado restos de pesticidas en el panga y trazas de mercurio en los filetes de panga y perca. Concretamente, hallaron presencia de un herbicida, la trifluoralina, en 4 de las 23 muestras de panga. Se trata de una sustancia prohibida en Europa y, además, 9 de las 29 muestras de panga y perca analizadas presentaron restos de mercurio.

SEGURIDAD

La Comisión de Sanidad, Política Social y Consumo del Congreso español de los Diputados aprobó en su día una Proposición no de Ley relativa al control sanitario del pez panga, que se publicó en el BOCG, Congreso Diputados Serie D, Número 284, el 3 de noviembre de 2009, que dio lugar a la correspondiente información y actuación por parte del Ministerio de Sanidad y Consumo.

En relación con las alarmas, el Ministerio, en una nota de prensa, dejó aclarado que los agentes detectados en el panga importado de Vietnam no entrañan peligro para la salud humana, según la normativa europea. Asimismo, en su respuesta a la comisaria de salud de la Comisión Europea sobre los problemas detectados en Galicia el Ministerio insistía que los análisis realizados no detectan la presencia de patógenos regulados en la normativa europea y que todas las partidas habían sido analizadas a su entrada al país por los servicios de Inspección Fronteriza de la Subdirección de Sanidad Exterior del Ministerio, aparte de otras actuaciones adicionales realizadas derivadas del sistema de alertas Rasff u otras. Reconocía, eso sí, que aunque los análisis no detectaban la presencia de patógenos regulados en la normativa europea sí resultaron positivos para algunos agentes que no constituyen riesgo para la salud por lo que no figuran en los criterios de seguridad de los reglamentos europeos. En todo caso, ante la sensibilización existente respecto al tema los Servicios de Sanidad Exterior realizan, no sólo un control exhaustivo de todas las partidas importadas de panga sino otras series adicionales complementarias para detectar posibles microorganismos patógenos, medicamentos y sustancias prohibidas.

Respecto a las actuaciones ministeriales del pasado año 2010, fueron 1955 partidas de panga las que pasaron por los Puestos de Inspección Fronterizos (PIF) españoles.

Todas ellas fueron controladas y se analizaron 195 muestras con más de 1800 determinaciones, que en todos los casos dieron resultados favorables. Un tema, el del panga, al que hay que someter a una continua vigilancia