

INFORME SOBRE EL PEIX PANGA

Introducció

El peix panga (*Pangasius hypophthalmus*) que es consumeix al nostre país procedeix principalment del Sud-est d'Àsia, majoritàriament de Vietnam. La seva importació a la Unió Europea ha crescut a un ritme d'un 60% anual, des de l'any 2004.

Es tracta d'un peix que es ven filetejat, sense pell i sense espines. La seva carn és similar a la del llenguado, però més consistent i de sabor més aguditzat. Atesa la seva palatabilitat i facilitat de preparació és un peix que es serveix molt en menjadors col·lectius.

Garanties sanitàries en la importació del peix panga

El panga, com qualsevol altre peix importat, prové de països i establiments autoritzats per la Unió Europea, i es sotmès a controls en els punts d'inspecció fronterers per tal de verificar que compleix la normativa vigent i es garanteix que no suposa cap perill per a la salut pública.

D'acord amb la Directiva 97/78, els controls als què es sotmet el peix panga poden ser, controls documentals i controls d'identitat, o bé controls documentals, d'identitat i físics (amb o sense anàlisi laboratorial). No es permet la importació de partides que no superen els controls sanitaris. Tots els rebutjos són comunicats al Sistema d'Alerta Ràpida per Aliments i Pinsos (RSAFF) i tots els inspectors sanitaris de tots els serveis d'inspecció fronterers (PIFs) estan informats tant dels rebutjos com de les alertes sanitàries.

En el cas de detectar una partida procedent d'un establiment implicat en una alerta sanitària, o en cas de sospita d'incompliment, les partides se sotmeten a un control físic exhaustiu, amb anàlisi i immobilització fins a la recepció de resultats laboratorials. Al nostre país aquests controls els realitzen funcionaris del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, en els punts d'inspecció fronterers (PIFs).

Per a més informació, sobre els requeriments sanitaris i els controls que s'apliquen en els productes alimentaris importats, podeu consultar la pàgina web del Ministerio de Sanidad, Igualdad y Política Social⁽¹⁾, que és l'organisme competent per realitzar els controls sanitaris de productes alimentaris procedents de països tercers.

Qüestionaments de la salubritat del panga i actuacions derivades de l'administració

Des de l'any 2008, s'han formulat diverses preguntes al Parlament Europeu interessant-se per aquest tema: "Importacions de peix panga contaminat" (E-5524/08 ⁽²⁾, de David Hammerstein), "Investigació d'importacions de panga" (P-7045/08 ⁽³⁾, de Daniel Varela Suanzes-Carpegna), "Pangasius vietnamita" (E-0633/10 ⁽⁴⁾, de Struan Stevenson) i al novembre de 2010 "Importacions de peix panga" (E-9955/10 ⁽⁵⁾, d'Oriol Junqueras Vies).

Arran d'una sèrie de publicacions, en premsa, posant en dubte les garanties sanitàries del panga, el 30 de gener de 2009, l'antic Ministerio de Sanidad y Consumo va publicar una nota ⁽⁶⁾ en la seva pàgina web informant que no s'havia detectat, en panga, presència de perills que suposessin un risc per a la salut.

El 28 d'octubre de 2009, la Comissió de Sanitat, Política Social i Consum del Congrés de Diputats va aprovar una Proposició no de Llei ⁽⁸⁾ relativa al control sanitari del peix panga, que instava al Govern Central a reforçar les actuacions sanitàries dins del marc dels controls establerts a la Directiva 97/78/CE del Consell, per la què s'estableixen els principis relatius als controls veterinaris dels productes que s'introdueixen a la Comunitat procedents de països tercers. Arran d'aquesta Proposició no de Llei, la Subdirecció General de Sanidad Exterior va establir al febrer de 2010 el "Programa de Control de Panga", que va finalitzar al mes de desembre. Els paràmetres investigats van incloure els següents criteris:

- 1) **Microbiològics:** *Vibrio cholerae*. En un principi s'analitzava també *Salmonella*. La investigació d'aquest paràmetre es va anul·lar arran de la publicació del RD 135/2010, que deroga disposicions relatives als criteris microbiològics de productes alimentaris, entre ells, els que es troben a l'Ordre 2 d'agost de 1991 (*Salmonella spp*).
- 2) **Residus:**
Antibiòtics: B-lactàmics, macròlids, quinolones, sulfamides i tetraciclins, en total 39 determinacions (àcid oxolínic, amoxicilina, ampicilina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacilina, danofloxacina, dicloxacilina, enrofloxacina, eritromicina, espiramicina, flumequina, josamicina, marbofloxacina, norfloxacina, oxacilina, oxitetraciclina, Penicilina G o bencilpenicilina, penicilina V o fenoximetilpenicilina, sarafloxacina, sulfaclopiridacina, sulfadiacina, sulfadimetoxina, sulfadoxina, sulfameracina, sulfametacina, sulfametizol, sulfametoxazol, sulfametoxipiridacina, sulfamonometoxina, sulfapiridina, sulfaquinoxalina, sulfatiazol, sulfisoxazol, tetraciclina, tilosina i trimetoprim).
Cloramfenicol.
Metabolits de nitrofurans: AHD, AMOZ, AOZ, SEM.
Colorants zoosanitaris: leucomalaquita, verd brillant, verd malaquita i violeta de genciana.

L'informe elaborat per la Subdirecció General de Sanitat Exterior, a partir dels resultats obtinguts en el programa de control del panga, s'ha fet arribar al Congrés de Diputats, que el publicarà. De moment no disposem de cap dada.

També cal remarcar que els serveis d'inspecció dels PIFs nacionals cada any apliquen el "*Programa coordinado de controles de Sanidad Exterior*". En el programa corresponent a l'any 2010 es va incloure la investigació de colorants en les partides de productes de l'aqüicultura (entre els que destaca, pel seu volum d'importació, el peix panga).

A primers d'any el Parlament de Catalunya va fer arribar al Gabinet de la Consellera un informe elaborat per l'OCU sobre els "*Contaminants en filets de peix*". En aquest estudi l'OCU comunicava que havia analitzat 23 mostres de filets de peix panga i de perca i que hi havia detectat restes de pesticides i traces de mercuri. Malgrat que tots els nivells de residus de contaminants detectats estaven dins dels límits legalment establerts i no suposaven cap risc immediat per a la salut, l'OCU recomanava no consumir aquestes espècies de peixos en excés.

Arran d'aquesta informació publicada per l'OCU, l'Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición va elaborar, al mes de març de 2010, una nota, en la què assegura que el consum de panga no presenta cap perill per a la salut de la població.

Al nostre territori, com a conseqüència de les diverses consultes rebudes sobre la qualitat sanitària del panga, aquest aliment es va incloure en el Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya. Els paràmetres que es van investigar durant l'any 2009 van ser: plom (10 anàlisis), cadmi (10 anàlisis), mercuri (10 anàlisis) i microbiologia (45 anàlisis).

En les anàlisis programades corresponents a l'any 2010 es van contemplar els següents paràmetres químics: plom (10 anàlisis), cadmi (10 anàlisis), mercuri (10 anàlisis) i microbiològics: Aerobis mesòfils a 31° C ± 1° C (10 anàlisis), Enterobacteriàcies (10 anàlisis), Salmonella (10 anàlisis), Vibrio cholerae (10 anàlisis) i Vibrio parahaemolyticus (10 anàlisis). L'APS va analitzar un total de 18 mostres de filets congelats de panga, 8 mostres es van destinar a la investigació de contaminants químics i les altres 10 a paràmetres microbiològics. Els resultats dels contaminants químics que hem rebut, a dia d'avui, són els següents:

	Plom	Límit Pb	Cadmi	Mercuri
Mostra 1	<0,033 mg/Kg		<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg
Mostra 2	<0,033 mg/Kg		<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg
Mostra 3	<0,033 mg/Kg		<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg
Mostra 4	0,067 – 0,043 mg/kg	0,30 mg/kg	<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg
Mostra 5	<0,033 mg/Kg		<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg
Mostra 6	<0,033 mg/Kg		<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg
Mostra 7	0,041-0,027 mg/kg	0,30 mg/kg	<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg
Mostra 8	<0,033 mg/Kg		<0,008 mg/kg	<0,013 mg/kg

Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona
Tel. 93 551 35 16
Fax 93 551 75 05
<http://www.gencat.cat/salut>

Pel que fa als paràmetres microbiològics cal destacar que tots els resultats han estat conformes amb la normativa alimentària vigent.

Per altra banda, l'ASPB ha analitzat mostres de filets de peix panga descongelat, en les que ha investigat residus de plaguicides, PCBs, plom, cadmi, mercuri, arsènic, metilmercuri, BFRs, policloronaftalens, cloranfenicol, metabolits de nitrofurans, colorants zosanitaris, colorants alimentaris (E-129, E-124, E-128, E-110, E-110, E-122, E-123 i E-127) i microbiologia. Els resultats que ens han avançat, corresponents a dues mostres, són favorables.

Conclusió

Les dades disponibles de tots aquests controls indiquen que la presència de perills en aquest tipus de peix no és diferent a la de la resta de productes de la pesca sotmesos a vigilància i controls alimentaris.

Pàgines webs relacionades amb l'informe

⁽¹⁾<http://www.msc.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/controlesSanitarios/procedControl/home.htm>

⁽²⁾<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=WQ&reference=E-2008-5524&language=ES>

⁽³⁾<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=WQ&reference=P-2008-7045&language=ES>

⁽⁴⁾<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+WQ+E-2010-0633+0+DOC+XML+V0//ES&language=ES>

⁽⁵⁾<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+WQ+E-2010-9955+0+DOC+XML+V0//ES&language=ES>

⁽⁶⁾<http://www.msps.es/gabinetePrensa/notaPrensa/desarrolloNotaPrensa.jsp?id=1397>

⁽⁷⁾http://www.senado.es/legis9/publicaciones/html/maestro/index_D_285.html

⁽⁸⁾<http://www.aesan.msc.es/SIACWEB/pregunta.do?reqCode=retrieve&bean.id=201>