

# EL PANGA, UN PESCADO BAJO SOSPECHA

La inquietud existente en organizaciones pesqueras y de consumidores acerca de la situación sanitaria de las importaciones de panga procedentes de países asiáticos a España se demostró consistente. En julio pasado se hicieron públicos los análisis realizados por el laboratorio pesquero de la patronal conservera española ANFACO-CECOPESCA. En mayo se difundieron los realizados por el Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC de Vigo. Sus resultados, comentados en este informe, ponen en evidencia que es necesario extremar los controles, ya que se han detectado agentes patógenos y microorganismos, lo que no se corresponde con las exigencias sanitarias comunitarias para esos productos. Las administraciones sanitarias se han movilizado y se han recogido muestras de ese pescado en comercios vigueses. Por otra parte, una investigación periodística ha revelado la trascendencia que para la salud humana tiene el consumo de panga y médicos e investigadores hacen severas recomendaciones en ese sentido. El origen de los problemas del panga, están en su forma de producción y manipulación.

*Escribe Jorge García / Fotografías: worldofpangasius.com (SEAFOODFROMVIETNAM)*

Una publicación de una cadena de hipermercados recomendaba al público, hace unos dos años, el consumo de panga (*Pangasius hypophthalmus*), en un artículo en el que se destacaba sus cualidades culinarias, se informaba que su presentación comercial es en filetes, sin piel ni espinas y que se trataba de un pescado blanco de sabor suave. Acerca de su condición de producto saludable, se señalaba solo que su contenido graso es bajo, igual que su aporte de calorías. En realidad el artículo, además de recomendar las propiedades gastronómicas de un nuevo producto pesquero, anunciaba el agresivo desembarco en las grandes superficies de distribución de España de un pescado importado y con efectos

sustitutivos, respecto a los que tradicionalmente consumen los españoles. Aunque esa especie se ha introducido también en otros mercados comunitarios, Francia entre ellos, se considera que España es uno de los principales consumidores de panga de la UE y, fuera del ámbito comunitario, Rusia es otro de los grandes importadores.

Actualmente, el panga es un pescado con una presencia muy extendida en las pescaderías de los hipermercados y de grandes, medianos y pequeños supermercados de las principales ciudades españolas. Su precio de venta al público en España oscila entre los siete y diez euros. En Francia es habitual pagar hasta doce euros el kilogramos de ese pescado.

No obstante, en mayo pasado un informe

## THE STRIPED CATFISH, A SPECIES UNDER SUSPICION

Concern amongst consumer and fisheries organisations about the sanitary situation regarding imports of striped catfish from Asian countries into Spain has been shown to be founded. Last July, analysis undertaken by the fisheries laboratory of the Spanish Fish Canners Association, ANFACO-CECOPESCA and by scientist from the CSIC Marine Research Institute in Vigo became of public concern. The results, which will be discussed in this report, clearly show that it is necessary to tighten controls as microorganisms and pathogens, incompatible with Community sanitary requirements for these products, have been detected. The sanitary Administrations have taken steps and samples of this fish have been collected in Vigo fishmongers. On the other hand, journalistic investigations have shown the importance for human health of the consumption of striped catfish and that doctors and researchers have made serious recommendations about this matter. The reason behind the problems with the catfish is the way it is produced and handled.

Some two years ago a supermarket publication recommended that consumers buy the striped catfish (*Pangus hypophthalmus*) in an article where they highlighted its culinary qualities and talked about its commercial presentation with no skin or bones and that it was a mild flavoured white fish. The only mention of its nutritional qualities was that it was low in fat and calories. In fact the article, as well as recommending the gastronomic qualities of a new fish product, announced an aggressive landing in the major Spanish retail outlets of an imported fish product in substitution of those traditionally consumed. Although this species has been introduced into other Community markets, for example France, it is believed that Spain is the major consumer of catfish within the EU and outside the Community zone Russia is another major importer. At present catfish is widely distributed through the fishmongers stand in major retail outlets and in large, medium and small sized supermarkets in the main cities of Spain. The retail price in Spain varies between seven and ten Euros per kilo. In France it is common to pay up to twelve Euros per kilo for this fish.

However, last May a report on the catfish called for by all the organisations within the Vigo Fishing Boat Owners Cooperative (ARVI), undertaken by the Senior Scientific Research Council (CSIC), revealed that "it was surprising for a thawed product such as this, that such high levels of total



Jorge García

microorganisms were found". This study recommended that "given the manner and location of catfish production, it is considered that random analysis for possible contaminants should be carried out on

sobre el panga solicitado por todas las organizaciones asociadas a la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (ARVI), al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), reveló que "sorprende que, en un producto descongelado como es el caso, aparezcan valores tan altos en los recuentos de microorganismos totales".

El estudio recomienda que "dada la forma y el lugar de producción del panga, se cree muy conveniente realizar análisis de posibles contaminantes de manera aleatoria en las partidas que se importan". Los contenidos del informe fueron trasladados por ARVI a las autoridades autonómicas, a la Administración central y comunitaria, con el propósito

de que se extremen los controles sanitarios sobre este producto, ya que se ha extendido al consumo doméstico, de comedores escolares y hospitalarios y está introducido en la hostelería.

Uno de los mensajes que ARVI está interesado en transmitir, tanto al sector pesquero en su conjunto como a las Administra-

ciones, es que *“sobre las importaciones de panga, un producto de calidad muy inferior a nuestras capturas, se deben hacer más rigurosos los controles. Existe información contrastada acerca de que las condiciones en que se cría y luego se manipula, hasta llegar a los puntos de venta al público, están lejos de cumplir la normativa comunitaria e interna-*

*imported batches”*. The content of this report was transmitted by ARVI to the Autonomous Authorities, and the central and autonomous Administrations so that strict controls can be established on this product, seeing that its consumption has spread to the home, school and hospital catering services and is being introduced into the restaurant trade.

One of the messages that ARVI is interested in communicating to the fishing industry in general, as well as the Administrations, is that “the controls carried out on the catfish, a product that is very inferior to our fished products, should be much more severe. There is reliable evidence that the conditions under which the product is produced and then handled, until it reaches the point of consumer sale, are far from complying with Community or international regulations with regard to sanitation, health safety or hygiene”. As one ARVI director put it “of course the market is free and global, but if that means that a product banned from other markets for sanitary reasons can reach the Community consumer market, then don’t count me in ...”

The dimensions of the presence of catfish in the Spanish market can be judged from data presented by the member of parliament Belén Do Campo in the Congress of Deputies in which it is shown that imports of this fish from Asian countries have grown by 235% from 2004 to 2007. This Congresswoman questioned the Spanish Government about the safety and quality of catfish imports due to information from

different sources which all coincide in questioning the sanitary conditions of this product.

A similar initiative was presented in the Galician parliament but on this occasion the Deputy, José Manuel Balseiro, requested that the Administration guarantee correct labelling of the product according to Community laws on traceability. Balseiro pointed out that one of the fisheries sector demands is that fish imports from IUU fisheries be banned from access to Community markets as well as those that do not comply with European hygienic and sanitary requirements. He claimed that production costs and unreliable compliance with regulations allow these products unfair competition to fresh, frozen and cultivated fish products which do comply with requirements.

**DENSITY AND UNHEALTHY GROWTH**

This species is farmed mainly in China, the Mekong Delta and other Asian countries, the majority on farm ships. With regard to the sanitary measures to control the high population densities, it is worthy of note that last year the United States Food and Drug Administration (FDA) banned Chinese imports of catfish. In order for this species to be admitted to the US market, producers must certify that their products are free from unauthorized antibiotic residues (aniline green, nitrofurane, methyl violet and fluorquinolones). A documentary shown last March on the French TV channel M6 in their programme “Capital”, gave



**Densidad y cultivo pocos saludables**

El panga se cría principalmente en el Delta del Mekong, Vietnam, China y otros países asiáticos, en su mayor parte en barcos-granjas. Acerca de las prácticas sanitarias con que se controlan las altas densidades de población de las jaulas, hay que señalar que el año pasado el organismo de seguridad alimentaria de Estados Unidos, la Food and Drug Administration (Administración de Alimentación y Medicamentos, FDA), prohibió importar panga procedente de China. Para el acceso de esa especie al mercado estadounidense, los productores deben certificar que sus productos están libres de residuos de antibióticos no autorizados (verde malaquita, nitrofurano, cristal violeta y fluoroquinolona).

Un documental emitido por el programa de la televisión francesa “Capital”, de la cadena M6 y en marzo pasado, describía de manera crítica las condiciones de cultivo de esa especie. Primero se informaba que el panga no era posible criarlo en cautividad hasta que, hace algunos años, los científicos ensayaron con éxito que in-

yectando a las hembras reproductoras con hormonas obtenidas de orines deshidratados de mujeres embarazadas, se obtenían puestas viables.

Las jaulas, o cubas en las que se cría tienen una altísima densidad, lo que provoca “stress” en las poblaciones y, consecuentemente, se hacen más vulnerables a las enfermedades. Por lo tanto, la utilización de antibióticos más que habitual, se torna imprescindible. La estrategia para lograr un engorde más rápido es alimentarlos con piensos cuyos componentes son harina de pescado, soja (no se aclara si transgénica), mandioca vietnamita y vitaminas.

También hay que considerar que los ejemplares adultos suelen medir aproximadamente un metro, por lo que es fácil suponer las condiciones de vida que soportan esos individuos, a raíz de las altas densidades de población de los barcos-granjas. Las fuentes consultadas coinciden en señalar que no hay ninguna otra especie de cultivo que soporte tal presión habitacional y todo ello para obtener altos rendimientos. ↴

a highly critical view of the breeding conditions of this specie. Initially it was said that it was impossible to breed catfish in captivity until, some years ago, scientists succeeded in obtaining viable spawnings by injecting the females with hormones obtained from the dehydrated urine of pregnant women.

The cages or tanks in which they are bred have high population densities which cause stress and consequently make them more vulnerable to disease. Therefore the use of antibiotics, rather than being an option, becomes a necessity. The strategy used for rapid fattening is based on feed made up from fish meal, soy bean (we don't know if it's transgenic or

not), yucca and vitamins. It should be born in mind that the adult specimens measure around one meter in length which makes it easy to imagine the living conditions that these individuals have to endure given the population density in the farm ships. Reliable sources have told us that there are no other species of farmed fish that have to endure such high population densities, all in order to obtain the highest possible yields.

#### HARSH WORKING CONDITIONS ON FARM SHIPS

With regard to working conditions on the farm ships in the Mekong Delta, the documentary shows how the catfish are harvested by fishermen who get inside the

*cional en materia de sanidad, seguridad e higiene". Coloquialmente, un directivo de esa organización planteaba que "naturalmente que el mercado es libre y global, pero si eso hace permisible que llegue a los consumidores comunitarios un producto cuyo acceso a otros mercados está prohibido por razones sanitarias, yo no me apunto..."*

La dimensión de la presencia de panga en el mercado español se puede inferir de

cuestionar las condiciones sanitarias de ese producto.

Una iniciativa similar presentó en el Parlamento de Galicia el diputado **José Manuel Balseiro** (PP), pero en esta oportunidad dirigida también a que la Administración garantice su correcto etiquetado, de acuerdo con las normas comunitarias de trazabilidad. Balseiro recordó que una de las demandas del sector pesquero es que no

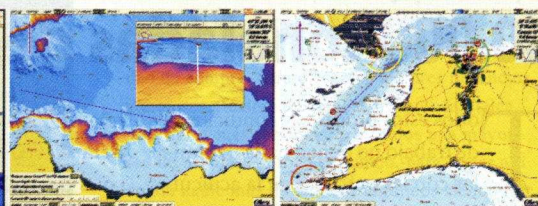
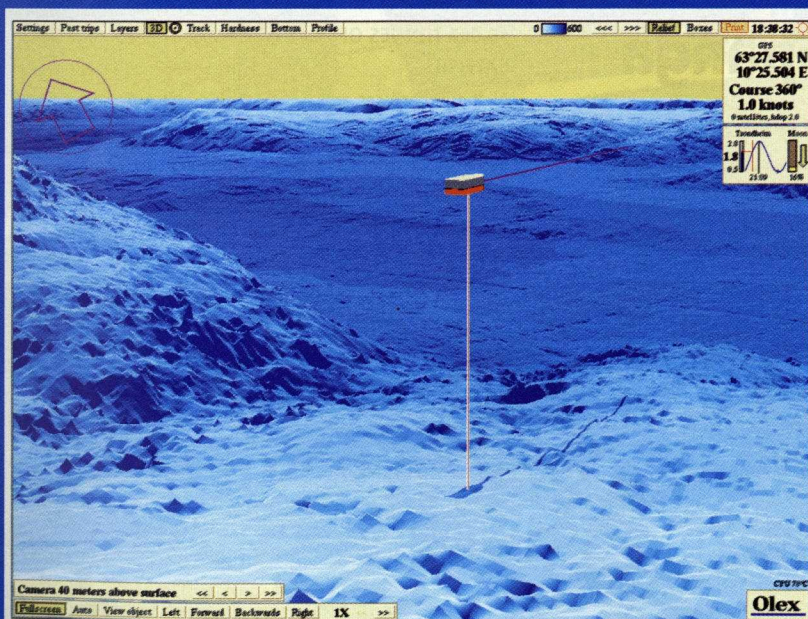
## Las importaciones de panga a España no satisfacen las exigencias comunitarias

un dato presentado por la parlamentaria Belén Do Campo (PP), en el Congreso de los Diputados, en el que se mencionaba que las importaciones procedentes de países asiáticos de ese pescado crecieron desde 2004 y hasta 2007 en un 235%. La diputada interpelaba al Gobierno español acerca de la seguridad y la calidad de las importaciones de panga, a raíz de informaciones de distintas fuentes, pero coincidentes en

tengan acceso a los mercados comunitarios las importaciones de pescado procedentes de pesca IUU y las que no cumplan con las exigencias europeas higiénico y sanitarias. Argumentó, en este aspecto, que el coste de producción y el falible cumplimiento de las normas, permite a esos productos plantear una competencia desleal tanto al pescado fresco, congelado y de cultivo, que en, esos casos, sí cumplen los requisitos exigidos. ⚓

# Cartografíe el fondo marino con Olex

El mejor sistema de cartografiado en 3D para navegación y mapeado del fondo marino



- Revolucionario sistema de mapeado y presentación 3D del lecho marino
- Utiliza las mejores cartas vectorizadas disponibles en el mercado
- Manejo intuitivo de las funciones de plotter; para todo tipo de modalidades pesqueras
- Ampliación gradual, extremadamente rápida
- Puede conectarse a una amplia gama de instrumentos y sensores de a bordo
- Usado, en todo el mundo, por más de 3000 profesionales de la pesca

# Olex

desvela los secretos de la naturaleza

#### Distribuidores Olex:

**Simrad Spain S.L.**  
Tel +34 966 810 149  
[comercial@simrad.com](mailto:comercial@simrad.com)

**Navico Marine Electronics S.L.**  
Tel +34 902 350 750  
[olex@navico.es](mailto:olex@navico.es)



### Trabajo penoso en barcos granjas

Acerca de las condiciones de trabajo en los criaderos del Delta del Mekong, el documental francés muestra como el panga es recolectado por pescadores, que se introducen en las jaulas y lo sacan en cestas a la superficie. Un barco de bodega anegable traslada a la factoría los pangas. Una docena de personas extraen aproximadamente en una noche unas 100 toneladas de pescado, por lo que perciben unos 13 euros. Cada cesta pesa unos 50 kilogramos y los buzos se sumergen solamente con un tubo de goma en la boca, sin

ningún otro tipo de protección, en cubas de más de siete metros de profundidad. Por otra parte, en las factorías el trabajo está exclusivamente realizado por mujeres, ya que muestran más habilidad en la manipulación. Es habitual que su salario dependa del rendimiento y su función es cortar y filetear el pescado. Una operaria muy buena tiene una cadencia de un filete cada 90 segundos. Para alcanzar un salario de 55 euros al mes, es uno de los ejemplos del documental francés, deben producir un mínimo de 600 filetes al día. ↓

## 40.000 toneladas de panga

Todos estos procesos y condiciones de trabajo no tienen nada de similar con las prácticas de la acuicultura sostenible que se hace, por ejemplo en Galicia, tanto de peces marinos, como de continentales y de moluscos. De hecho una fuente sólida, la Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (APROMAR), difundió un comunicado en julio pasado en el que, entre otras cosas, afirmaba que *“vemos con preocupación la creciente comercialización de panga en el mercado español, muchas veces bajo fraude a los consumidores en la identificación de la especie, especialmente a través del canal HORECA, donde se ofrece como solla, platija o lenguadina”*.

Javier Ojeda, gerente de APROMAR, declaró que *“el panga no se conocía hace tres*

*años en España y hoy se comercializan cerca de 40.000 toneladas anuales, sin embargo es un pescado que no contiene en cantidades significativas aceites Omega 3, ni*



cages and bring the fish to the surface in baskets. A vessel with a submersible hold transfers the catfish to the factory where a dozen workers unload about 100 tonnes in one night for a total of around 13 Euros. Each basket weighs about 50Kgs and the fishermen dive down with noting but a rubber tube in their mouths, no other kind of protection, into the cages which can measure over seven meters in depth.

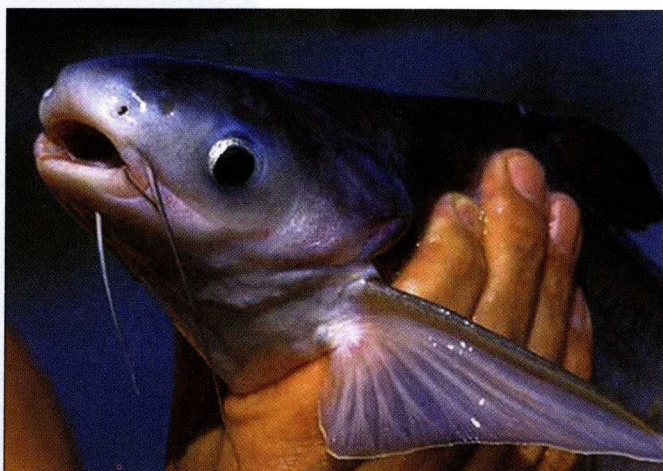
In the factories the handling is carried out exclusively by women as they are considered to be more agile. It is standard procedure that salaries depend on production and their job is to cut and fillet the fish. A good worker can have a production rate of one fillet every 90 seconds. In order to reach a salary of 55 Euros per month, an example from the French documentary, a minimum of 600 fillets per day must be produced.

### 40,000 TONNES OF CATFISH

All these processes and working conditions have no comparison with the sustainable aquaculture that is carried out, for

example in Galicia, in marine fish, inland waters or molluscs. In fact a reliable source, the Spanish Marine Cultivation Producers Business Association (APROMAR), issued a communication last July in which, amongst other things, they stated *“we are concerned by the ever increasing marketing of catfish in the Spanish market, often under fraudulent conditions for the consumer with regard to identification of species, above all in the HORECA chain where it is offered as flounder, plaice or dab”*. Javier Ojeda, General Manager of APROMAR stated that *“catfish was unknown in Spain three years ago yet nowadays nearly 40,000 tonnes are being marketed, however it is a fish which contains insignificant amounts of Omega 3 and other essential nutrients which are found in fish from aquaculture and fishing traditionally sold in Spain. Moreover, while the Spanish aquaculture fish production has to go through tight quality and food safety controls, we do not have sufficient information in order to*

assure that these controls are likewise applied to catfish filets imported from Asia. Unrest among fisheries and political circles due to the increasing broadcasting of information, questioning the hygienic and health qualities of catfish and the production methods used, has reached the European Parliament. Last June, the Spanish Euro deputy Daniel Varela Suanez-Carpegna, asked the EU Fisheries Commission what their criteria were on the controls being carried out by the EU of catfish imports from Asia as well as the results of these controls. Varela Suanez-Carpegna wants to know if banned substances or contaminants have been detected in these imports and if this is



affirmative can they specify which products and country of origin are involved. The Member of Parliament, who confirmed the data included in this report, pointed out that Asian catfish imports have increased at a rate of 60% from 2004 to 2007.

*otros nutrientes esenciales presentes en los pescados tradicionalmente comercializados en España, tanto de acuicultura como de captura. Además, mientras que las producciones de cultivo de peces en España tienen que cumplir con altas exigencias de calidad y seguridad alimentaria, no contamos con información suficiente para asegurar que estos controles se realizan en los filetes de*

*panga que se importan desde Asia”.*

La inquietud que ha despertado en medios pesqueros y políticos, la creciente difusión de informaciones que cuestionan la calidad higiénico y sanitaria del panga y su forma de producción, ha llegado al Parlamento Europeo. En junio pasado el eurodiputado español **Daniel Varela** (PP), requirió a la Comisión de Pesca de la Unión Europea conocer su criterio acerca de los controles que están siendo llevados a cabo por la UE sobre las importaciones de filetes de panga procedentes de Asia. También solicitó información acerca de qué resultados se han obtenido de ellos. **Varela** quiere saber si se han detectado la presencia de sustancias prohibidas o contaminantes en las importaciones y, en caso afirmativo, si pueden especificarse los productos en cuestión y sus países de origen. El parlamentario, que confirmó los datos que incluye este informe, advirtió de que en el ámbito comunitario las importaciones de filetes de pescado asiático han crecido

**Mientras estabas en la mar...**



**...Provimar cambió de nombre a EMS Ship Supply**

**No somos la misma compañía. ¡Somos mejores!**

Provimar forma ahora parte del grupo EMS Ship Supply, el más importante suministrador de buques del mundo. Tenemos una mayor capacidad de compra, para ofreceros mejores productos y mejores precios; tenemos una mejor logística, para daros más servicios; y tenemos una mayor red de oficinas en todo el mundo, para llegar allí donde nadie más llega. Pero seguimos siendo la misma gente dedicada en cada puerto a solucionar vuestras necesidades día a día. Provimar cambia de nombre a EMS Ship Supply, pero todo se mantiene.... mejor.

*Join the wave*

**EMS Ship Supply**

[www.ems-shipsupply.com](http://www.ems-shipsupply.com)

Vigo - [supply.vigo@ems-asa.com](mailto:supply.vigo@ems-asa.com)  
La Coruña - [supply.coruna@ems-asa.com](mailto:supply.coruna@ems-asa.com)  
Huelva - [supply.huelva@ems-asa.com](mailto:supply.huelva@ems-asa.com)

Las Palmas - [supply.laspalmasgc@ems-asa.com](mailto:supply.laspalmasgc@ems-asa.com)  
Montevideo - [supply.montevideo@ems-asa.com](mailto:supply.montevideo@ems-asa.com)  
... y 55 oficinas más en 17 países!



**EITZEN GROUP**  
Est. 1883



a un ritmo del 60% de 2004 a 2007. Un negocio de 40.000 toneladas anuales, a un precio de venta al público de entre siete y diez euros y actualmente con cuota en el consumo, está siendo defendido con estrategias de mercado similares a la de otros productos pesqueros de calidad, procedencia y garantías sanitarias comprobadas. Aunque las alarmas sobre las condiciones de sanidad hayan saltado a la opinión pública en España en julio pasado, el pangasius tiene una porción en la tarta de los 40 kilogramos de pescado que consumen como media los españoles. En el caso de que les

interese conservar esa cuota, la industria y los distribuidores del pangasius deberán orientar sus esfuerzos a introducir profundas reformas en los métodos de producción, hasta alcanzar los niveles que se le exigen al pescado comunitario. Mientras tanto, los análisis científicos, las iniciativas en el Parlamento de Galicia, en el Congreso de los Diputados, en el Parlamento Europeo, de las distintas Administraciones, de las organizaciones pesqueras de productores, entre ellas ARVI, y la investigación periodística ponen bajo sospecha su condición de producto apto para el consumo humano. ↴

## Agentes patógenos en muestras de pangasius

“El Correo Gallego” investigó el estado sanitario de muestras de pangasius y el laboratorio de ANFACO-CECOPECA detectó listeria y cólera

“El Correo Gallego” informó con un titular en la primera página de su edición del pasado 12 de julio, que ANFACO-CECOPECA había detectado *Listeria monocytogenes* y cólera (*Vibrio cholerae*), en muestras de pangasius compradas en Vigo. La periodista Maite Gimeno, delegada en Vigo de ese periódico, y a raíz de los insistentes mensajes de organizaciones pesqueras y de consumidores sobre la situación sanitaria del pangasius, envió muestras compradas en seis comercios al laboratorio de ANFACO, la patronal conservera española. Los análisis revelaron

la presencia de agentes patógenos, en las muestras congeladas y descongeladas. Los informes fueron remitidos por el periódico a la Consellería de Sanidade. La investigación de Gimeno movilizó a los organismos de sanidad autonómico y central que, en días posteriores, recogieron muestras de pangasius para analizarlas. La Unión de Consumidores de Galicia (UCGAL), y varias organizaciones, entre ellas ARVI, CEPECA y APROMAR, vieron en las informaciones publicadas por el “El Correo Gallego”, la confirmación de sus temores. Algunas de las iniciativas parla-

as a product fit for human consumption.

### PATHOLOGICAL AGENTS IN CATFISH SAMPLES

The “El Correo Gallego” newspaper investigated the sanitary conditions of catfish fillets and the ANFACO-CECOPECA laboratory detected both listeria and cholera. The “Correo Gallego” headlined in their edition of the 12th of June that ANFACO-CECOPECA, the Spanish Fish Canners Industry Body, had detected *Listeria monocytogenes* and cholera (*Vibrio cholerae*) in catfish samples purchased in Vigo. The journalist Maite Gimeno, Vigo delegate for this newspaper, following up insistent messages from fisheries and consumer organisations about the sanitary conditions of catfish, sent samples purchased in six Vigo retail outlets to the ANFACO laboratory. Analysis revealed the presence of pathogens in the frozen and later thawed samples. The reports were forwarded by the journalist to the Health Ministry.

Gimeno’s investigations prompted the local and state health organisations to themselves analyse samples of catfish. The Galician Consumers Union and several other organisations, amongst them ARVI, CEPECA and APROMAR saw in the reports by the “Correo Gallego” confirmation of their fears. Some of the Parliamentary initiatives, described in other

A 40,000 tonne annual business which at between seven and ten Euros per kilo and at present with a significant market share, is being defended using market strategies equal to other quality fish products of proven origin and sanitary guarantees. Although the alarm was raised last June in Spanish public opinion about the sanitary conditions, catfish enjoys a slice of the 40 kilo per capita Spanish fish consumption tart. If the catfish industry and the distributors wish to maintain their quota, they must concentrate their efforts on bringing about profound changes in production methods to reach those demanded of Community fish. Meanwhile, scientific analysis, Parliamentary initiatives in Galicia, Congress of Deputies, European Parliament, different Administrations, fisheries producers and organisations, amongst them ARVI and journalistic investigations are all questioning catfish

sections of this report, were prompted by these investigations. The main contents of the article published by the "Correo Gallego" are summarised as follows:

12th of June. Apart from the presence of listeria and cholera, the information mentioned the applicable Community criteria on food microbiology for products entering our markets. The Community regulations state that microorganisms "should not be present in sufficient quantity to cause an unacceptable risk to human health". The Experts consulted by the newspaper coincided in recommending that raw or lightly cooked catfish should not be consumed but rather it should be well cooked,

although they were of the opinion that "no fish should be allowed onto the market in these conditions". The Galician Government Health Ministry joined in these recommendations by saying that catfish should be poached or fried at high temperatures. Other information put out warnings on the consumption of catfish by pregnant women.

13th of June: Miguel Lopez of the Galician Consumers Union stated in the newspaper "the rights of consumers to buy pathogen and infection free food". José Antonio Suarez Llanos, Assistant General Manager of the Vigo Fishing Boat Owners Cooperative (ARVI), suggested "the urgent setting up of a European

mentarias, resumidas en otros artículos de este informe, fueron originadas por esa investigación. Los principales contenidos de lo publicado por "El Correo Gallego", se resumen a continuación.

**12 de julio.** Además de la presencia de listeria y cólera, la información citaba los criterios comunitarios que en materia de microbiología de los alimentos son aplicables a los productos que acceden a nuestros mer-

Gobierno gallego, por su parte, se sumó a la recomendación de hervir y freír el panga a altas temperaturas. Otras informaciones estaban dedicadas a prevenir acerca de los riesgos de consumo de panga por embarazadas.

**13 de julio.** Miguel López, de UCGAL, en declaraciones al diario, apeló "al derecho de los consumidores a comprar alimentos sin patógenos ni agentes infecciosos". José

## Ningún pescado debería estar en el mercado en las condiciones en las que se comercializa el panga

cados. La advertencia comunitaria es que no deben contener microorganismos "en cantidad aceptable que supongan un riesgo inaceptable para la salud humana". Los expertos consultados por el diario, coincidían en recomendar no consumir panga crudo o poco hecho, sino "bien cocinado", pero también era común la opinión de que "ningún pescado debería estar en el mercado en esas condiciones". La Consellería de Sanidade del

Antonio Suárez-Llanos, gerente adjunto de la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (ARVI), planteó que "urge que se monte la red de alerta europea para impedir las importaciones de panga vietnamita". Javier Ojeda, gerente de la Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (APROMAR), solicitó que "se abra una investigación sobre las condiciones de producción de panga y de



**Cómo innovar en Acuicultura y no poner cara de pez...**

¡¡enREDate en PESCAPLUS!!

**CRECEMOS PARA ESTAR MÁS CERCA DE TI**

Pesc@plus es la Oficina de Promoción y Dinamización de Proyectos de I+D+i del sector pesquero y acuícola. Te ofrecemos información, apoyo y asesoramiento gratuito a través de una red de oficinas, agentes tecnológicos y el portal [www.pescaplus.es](http://www.pescaplus.es)

**SERVICIO SUBVENCIONADO 100%**

**1-** Diagnóstico Pescaplus. **2-** Identificación de ayudas. **3-** Solicitud de ayudas.

Entra ya e infórmate.

**innovaMOR**  
Instituto Tecnológico de Innovación y Transferencia de Tecnología  
del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

**902 104 580 • [www.pescaplus.es](http://www.pescaplus.es)**

**pesc@plus**  
Oficina para la promoción y dinamización de proyectos de innovación tecnológica  
GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE PESCA, AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO



# SERVICIO DE PREVENCIÓN MANCOMUNADO DE LAS EMPRESAS ARMADORAS Y NAVIERAS DEL SECTOR MARÍTIMO Y PESQUERO SPM - Coapre



## PREVENCIÓN VS SEGURIDAD

LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA MAR  
ES GARANTE DE LA SEGURIDAD MARÍTIMA



### CARTA DE SERVICIOS INTEGRADOS:

#### ● Servicio de Prevención

- Plan de prevención de riesgos laborales, evaluación de los riesgos y planificación de las actividades preventivas.
- Formación e información.
- Investigación de accidentes de trabajo.
- Acciones de sensibilización social en materia preventiva.

#### ● Servicio de Coordinación

- Coordinación de actividades empresariales en obras y reparaciones de los buques a flote en puerto y/o en astillero.

#### ● Servicio de Consultoría

- Formación
- Seguridad marítima.
- Salud laboral.

**Responsabilidad  
Civil (RC):**

**Amplia cobertura por  
daños 1,8 mill / euros**

**Cuotas de abono mancomunadas:  
de carácter social**



**COOPERATIVA DE ARMADORES  
DE PESCA DEL PUERTO DE VIGO**

S. COOP. GALLEGA

#### **SPM-Coapre**

Dirección: Edif. Cooperativa de Armadores de Vigo,  
Puerto Pesquero s/n. 356202 VIGO  
Tfno: 986 43 38 44 . Fax: 986 22 33 11  
Tfno. Emergencias: 618 738 608  
E-mail: coapre@arvi.org. Web: www.arvi.org

vigilance network in order to impede imports of Vietnamese catfish". Javier Ojeda, General Manager of the Spanish Marine Aquaculture Business Association called for an investigation into "the production conditions of catfish and their transport to Community markets". Calls for more and better controls by the Administrations were unanimous.

15th of June: The Health Ministry widened catfish sample collection to all Vigo supermarkets selling catfish. ARVI publish the analytical results produced by the Vigo Marine

Research Institute – CSIC. These results are indicated in another section of this report. The opinion of the Spanish Fisheries Confederation (CEPESCA), expressed through the General Secretary Javier Garat, is that given the sanitary conditions and the fact that it is being marketed as higher quality fish, the presence of catfish on the market could be described as "consumer fraud". Javier Ojeda, on the other hand, states that in a report that APROMAR is sending to the EU, it is shown that, amongst other things catfish has "ten times more sodium than other species". All these sources insist that controls on imports should be tightened.

17th of July: The Euro Deputy Javier Varela Suanzes-Carpegna tabled a question at the European Commission as mentioned in this report. The Member of Parliament, as well as providing data on the



sanitary conditions of catfish imports and requesting information on controls, proposed a marketing system whereby Community fleet products can be differentiated. 23rd of June: In an interview, Dr. César Martínez Vázquez, head of the internal medicine department at the Vigo General Hospital, recommended that consumers "be very cautious and cook food well in order to eliminate possible infections. This precaution is particularly important in products imported from countries where sanitary measures are not as strict as in the European Union". The researcher Ricardo Pérez Martín from the IIM-CSIC replied in an interview that "in some of the samples we analysed, no scientific name was available and in others the name was different. We then had to do DNA tests. It would be much better to strictly apply labelling regulations so that consumers know exactly what they are buying".

su llegada a los mercados comunitarios". Las exigencias de más y mejores controles por parte de las Administraciones era unánime.

**15 de julio.** Sanidade amplió la recogida de muestras de panga a todos los supermercados vigueses que comercializan esa especie. ARVI difunde los resultados de los análisis del Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC de Vigo, cuyos resultados se citan en otro lugar de este informe. La Confederación Española de Pesca (CEPESCA), opinó por medio de su secretario general, **Javier Garat**, que por sus condiciones sanitarias y por su

Europea, mencionada en este informe. El parlamentario, además de aportar datos sobre las condiciones sanitarias del panga y las importaciones y solicitar informes sobre los controles, propone un sistema de comercialización que diferencie los productos de la flota comunitaria.

**23 de julio.** En una entrevista el doctor **César Martínez Vázquez**, responsable del servicio de Medicina Interna del Complejo Hospitalario de Vigo, CHUVI, recomienda ser muy cauto y cocinar los alimentos profundamente para eliminar las posibles infecciones. Esta precaución

## *La situación sanitaria del panga originó una pregunta en el Parlamento Europeo*

comercialización, con denominaciones de pescados de calidad más alta, la presencia de panga en el mercado se puede calificar de "fraude a los consumidores". **Javier Ojeda**, por su lado, aseguró que en un estudio que APROMAR enviará a la UE se comprueba, entre otros aspectos, que el panga tiene un concentración de sodio "diez veces mayores que otras especies". Todas estas fuentes insisten en mejorar los controles a las exportaciones.

**17 de julio.** El eurodiputado **Daniel Varela** presenta la pregunta a la Comisión

debe extremarse en "productos importados de países donde las medidas sanitarias no son tan exigentes como las europeas". El investigador **Ricardo Pérez Martín**, del IIM-CSIC, responde en una entrevista que "en algunas de las muestras que analizamos no aparecía el nombre científico de la especie y en otras constaban nombres diferentes. Entonces procedimos a realizar un análisis de ADN. Lo que parece más adecuado es exigir la aplicación rigurosa de las normas de etiquetado y que el consumidor sepa qué es lo que está comprando". 