

El panga, un pescado cuestionado, amplía su presencia comercial

Las importaciones de productos pesqueros asiáticos crecen, sin que las Administraciones asuman la necesidad de realizar controles higiénico-sanitarios y de etiquetado y trazabilidad más rigurosos

ESCRIBE JORGE GARCÍA

La creciente presencia en los mercados comunitarios de pescado procedente de terceros países plantea la urgente necesidad, desde el punto de vista del sector pesquero español, de que las distintas Administraciones extremen los controles higiénico-sanitarios y también el cumplimiento de las exigencias de etiquetado y trazabilidad comunitarias, para que la competencia comercial con respecto a las especies que capturan los pescadores europeos se desarrolle en igualdad de condiciones y oportunidades.

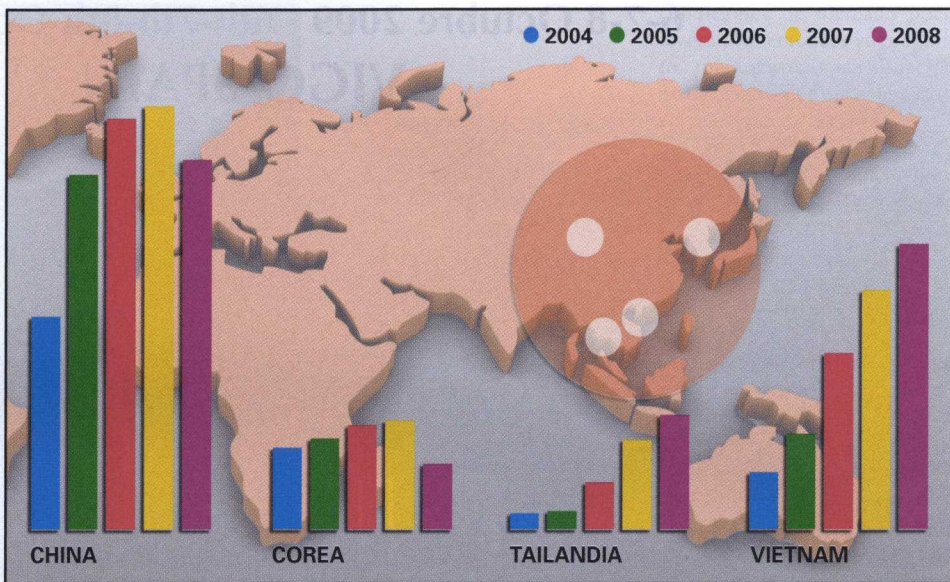
Como es sabido, más del 60% del pescado que se consume en la Unión Europea es importado y el pronóstico es que ese porcentaje crecerá en los próximos años, en función de la fuerte y sostenida demanda que plantean los consumidores, con independencia de bajadas coyunturales.

Los números expresan con claridad la tendencia de las importaciones de productos pesqueros. Con datos de la Agencia Tributaria española, técnicos de la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo han realizado un seguimiento estadístico de la evolución de las importaciones procedentes de China, Corea, Tailandia y Vietnam (ver gráficos).

Uno de los aspectos más relevantes de dicho seguimiento es que el conjunto de las importaciones asiáticas de pescado a los mercados españoles crecieron, desde 2004 a 2007, de 71.000 toneladas a 168.000 toneladas y que en 2008, con respecto a 2007, se produjo un ligero descenso hasta las 162.000 toneladas.

Otros aspecto reseñable es que el único de esos cuatro países que no registró ningún retroceso en sus exportaciones de pescado a España fue Vietnam, cuya progresión en el periodo estudiado es realmente llamativa: en 2004 ese país introdujo en los mercados comunitarios y a través de España unas 11.000 toneladas de pescado. En 2008 los productos pesqueros de esa procedencia totalizaron 55.000 toneladas. La práctica totalidad

El seguimiento estadístico de las importaciones españolas de pescado procedente de países asiáticos, revela una tendencia prácticamente constante al crecimiento. (Datos de la Agencia Tributaria, elaboración ARVI).



IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS

Especies del capítulo 03 - Cantidades en toneladas

	2004	2005	2006	2007	2008
China	41.524	69.204	80.143	82.618	72.103
Corea	15.902	17.744	20.375	21.300	12.748
Tailandia	3.039	3.489	9.156	17.547	22.307
Vietnam	11.166	18.624	34.304	46.621	55.588
TOTAL	71.631	109.062	143.978	168.086	162.746

Análisis científicos independientes revelan deficiencias sanitarias en el panga

de ese pescado es panga, una especie cultivada en aguas del delta del Mekong y cuyas condiciones higiénico y sanitarias han sido cuestionadas y del que España es uno de los principales consumidores europeos.

Competencia desleal

En medios pesqueros, tanto de la industria extractiva como de la transformadora y de la acuicultura, se considera que la cre-

Las exportaciones de panga vietnamita se han multiplicado en los últimos años

ciente e imparable presencia de distintas presentaciones comerciales de panga en los puntos de venta al público de España constituye una forma de competencia desleal para el pescado comunitario.

En este sentido hay que recordar que controles científicos realizados a mediados del año pasado por los laboratorios de la patronal conservera española ANFACO-CECOPESCA, con

Las Administraciones se muestran renuentes a mejorar los controles

sede en Vigo, han revelado la presencia de agentes patógenos (listeria y cólera), en muestras comerciales de esa especie. Dichos controles fueron solicitados en su momento en el marco de una investigación periodística, que realizó el matutino "El Correo Gallego".

Por esas mismas fechas, también el Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC analizó la "Calidad higiénico-sanitaria



y nutricional del filete de pangasio descongelado". Entre otros aspectos, ese estudio reveló graves deficiencias en el etiquetado de las muestras recogidas. Por ejemplo, en ninguno de los envases estaba correctamente identificada la especie utilizada o directamente se omitía ese dato. También se observó que en algunos casos la procedencia de ese pescado se atribuía a la pesca extractiva, cuando en realidad es producido por la acuicultura de agua dulce. Aunque estos extremos se consideran hechos probados, la promoción del pangasio como sustitutivo de la merluza o el gallo, entre otras especies, no solamente es habitual sino también creciente por parte de la gran distribución.

Una especie cuestionada

Ricardo Pérez Martín, el investigador del IIM-CSIC que dirigió la elaboración del informe mencionado, comentó a **PESCA INTERNACIONAL** que en un contexto de creciente demanda por parte de los consumidores de productos de alimentación saludables, la incorporación del pangasio a la dieta resulta un contrasentido porque, además de los negativos factores señalados, sus propiedades nutricionales son muy pobres comparadas con el pescado salvaje, en particular si se consideran las especies capturadas por las flotas comunitarias.

Aunque las distintas Administraciones se han mostrado poco dispuestas a reconocer la necesidad de extremar los controles de las condiciones higiénico y sanitarias de las importaciones de productos pesqueros procedentes de terceros países, hay que recordar una investigación del periódico gallego mencionado y las denuncias de varias organizaciones pesqueras, entre ellas ARVI, relacionadas con el pangasio que originaron una serie de iniciativas políticas en el Parlamento Europeo y también en el de Galicia.

El entonces eurodiputado **Daniel Varela** (PP), dirigió varias preguntas a la Comisión que finalmente pusieron en evidencia la necesidad de un mayor rigor

Aunque las presentaciones comerciales de los filetes de pangasio son atractivas, sus propiedades nutricionales son escasas.

Análisis y recomendaciones de los científicos

Los investigadores del Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC recomiendan que el etiquetado de ese tipo de producto (analizaron muestras comerciales de pangasio en filetes descongelados), "debe ser mejor controlada". Se menciona también que en ninguna de las muestras recogidas aparecía

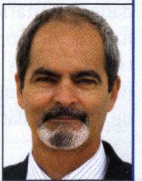
lores tan altos de los recuentos de microorganismos totales, cercanos al límite admisible por la legislación". Atribuyen esta circunstancia al hecho de que el periodo de caducidad de los productos estudiados, envasados por las propias grandes superficies, es muy breve para evitar problemas que se



correctamente identificada la especie. Los investigadores advierten que no consideran representativos los resultados por el número de muestras analizadas, pero señalan que "sorprende que un producto descongelado, como es el caso, aparezcan va-

podrían producir a raíz de fluctuaciones de temperatura. Dadas la forma y las localizaciones de la producción del pangasio, se cree muy conveniente realizar análisis de posibles contaminantes de manera aleatoria en las partidas importadas. ⚓

La opinión del experto



JAVIER OJEDA
Gerente
APROMAR

La Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (APROMAR), reconocida desde 1986 como Organización de Productores (OPP30), atribuyó la creciente difusión de pangasio en España a "la caída que ha experimentado el consumo de pescado en general y también el menor gasto en productos de alimentación. Aunque el pangasio es un pescado de mala calidad, su bajo precio es, en las circunstancias mencionadas, determinante tanto para consumidores particulares como institucionales". El juicio pertenece a **Javier Ojeda**, gerente de esa organización, quien en declaraciones a **PESCA INTERNACIONAL** también se mostró partidario de que se apliquen "los superexigentes controles y requisitos que tienen que superar los productos de la acuicultura española en materia higienico-sanitarias a las importaciones pesqueras procedentes de terceros países". ⚓

en los controles. En Galicia y en la anterior legislatura, fue el propio portavoz del grupo parlamentario del PPdeG, el diputado autonómico **Alberto Núñez Feijóo**, hoy presidente de la Xunta, quien preguntó al ejecutivo y de manera crítica, sobre la presencia habitual de panga en la dieta de comedores escolares y de otras instituciones.

La Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos (APROMAR), la Unión de Consumidores de Galicia y otras organizaciones similares de otras comunidades españolas y la patronal pesquera española CEPESCA, también se han manifestado de manera crítica sobre la presencia, en los puntos de venta al público y principalmente en las grandes superficies, de un pescado considerado bajo sospecha. No obstante la difusión comercial de esa especie en España, cuyo acceso a Estados Unidos, por ejemplo, ha sido prohibido por las autoridades sanitarias de ese país, ha crecido como lo demuestran las cifras de importaciones de productos pesqueros de países asiáticos. ↴

Rosa Quintana quiere sustituir el panga en los menús escolares

El diputado Daniel Varela Suanze-Carpegna propone regular la exhibición comercial de los productos pesqueros

A fines del pasado mes de mayo la titular de la Consellería del Mar, **Rosa Quintana**, anunció que es su intención promover el consumo de pescado gallego en los comedores escolares, para sustituir al panga, una especie de cultivo fluvial. **Quintana** explicó que su propósito está guiado por el lema "Sin excluir a nadie, pero apostando por nuestros productos pesqueros".

Desde la propia Consellería y a demanda de los medios de comunicación, se matizó el anuncio de la conselleira en el sentido de que "no se trata de prohibir el consumo de esa especie procedente del delta del río Mekong, en Vietnam, sino apostar por el pescado capturado por la flota gallega, cuyas características alimentarias y sanitarias son superiores".

No obstante, **Quintana** recordó que las condiciones del sanita-



A la izquierda, Rosa Quintana, conselleira de Mar del nuevo Gobierno de Galicia. A su lado, Daniel Varela Suanze-Carpegna, diputado autonómico del PPdeG.

rias y de seguridad alimentaria de la producción y manipulación del panga están duramente cuestionadas por organizaciones pesqueras y de consumidores españolas.

Hay que señalar que el bajo precio de esa especie en los puntos de venta al público constituye uno de los más poderosos argumentos para la difusión comercial

que alcanza ese pescado.

El anuncio de Quintana ha sido recibido con satisfacción en medios pesqueros, ya que se valora como un síntoma claro de una nueva sensibilidad por parte de la Administración autonómica, respecto a la competencia que supone para las capturas de nuestra flota una especie cuyas presentaciones comerciales

com

pesca2.com
pescastocks.com

verticalia
servicios integrales de internet

y precio son atractivos para los consumidores domésticos e institucionales, pero que sus condiciones higiénicas y sanitarias, además de sus propiedades nutricionales, son inferiores tanto a las del pescado salvaje como a las del que produce la acuicultura española.

Comecio libre pero justo

Si el nuevo poder ejecutivo de Galicia ha anunciado que tomará la iniciativa de sustituir el panga en los comedores escolares

Las exigencias de la UE en sanidad son altas y repercuten en los precios

por pescados capturados por la flota gallega, representantes del Partido Popular de Galicia en el Parlamento Autonómico también preparan iniciativas similares, respecto a dicha especie.

Es el caso del diputado **Daniel Varela Suanzez-Carpegna**, quien está familiarizado con el problema ya que posee abundante y pormenorizada información sobre dicha especie, la mayor parte

de ella recogida durante su etapa como eurodiputado.

En declaraciones a **PESCA INTERNACIONAL**, **Varela Suanzez-Carpegna** dijo: "Creo que una cosa es el libre comercio, el derecho a importar y exportar libremente, y otra muy distinta que con el comercio internacional se produzca competencia desleal entre productos que tienen que competir en un mismo mercado".

El ahora diputado autonómico señaló que "en la UE las exigen-

La oferta comercial de pescado debe clasificarse para informar al consumidor

cias técnico-sanitarias, medioambientales y sociales son muy altas y los precios resultan de los costes de esas exigencias, de manera que la entrada de productos foráneos tiene que cumplir los mismos requisitos, porque de lo contrario se estaría planteando competencia desleal. Es lo que los anglosajones denominan, en una traducción libre, "Comercio libre sí, pero Comercio justo".

Una de las propuestas de **Varela Suanzez-Carpegna**, cuando ocupaba un asiento de eurodiputado, está en vías de concretarse: "La Comisión Europea ha respondido y por escrito que hará inspecciones en Asia y habrá que esperar el resultado de esas inspecciones", comentó a **PESCA INTERNACIONAL**, respecto a algunas de las demandas que planteó al ejecutivo comunitario el año pasado, respecto a las condiciones de cultivo del panga.

La Comisión Europea investigará las condiciones del cultivo de peces en Asia

Informar al consumidor

Otra de las iniciativas del diputado del PPdeG que más interés ha despertado en medios pesqueros es la relativa a la exhibición comercial de los productos pesqueros en los puntos de venta al público.

Para **Varela Suanzez-Carpegna**, "los mostradores deben distinguir claramente el origen de los productos, si se trata de pescado capturado o cultivado, si procede de río, lago o mar, si es fresco, congelado o descongelado...".

La propuesta está dirigida a que los consumidores "puedan elegir con absoluta libertad y con el máximo de información. No se puede inducir a ventas con información escasa o engañosa: sería un fraude al consumidor". En esta materia el diputado no duda en afirmar que la oferta de productos pesqueros "necesita de mayor regulación y control", una idea que comparten otros expertos del sector, para quienes crear una cultura de consumo de pescado no solo es necesario, sino que resulta imprescindible, para defender el pescado comunitario, cuya calidad está comprobada y controlada.

El PP demandará más controles a las importaciones

Durante un encuentro con directivos de cofradías de pescadores de Galicia en la localidad pontevedresa de Cambados que se produjo en mayo pasado, el presidente del Partido Popular, **Mariano Rajoy**, anunció que está dispuesto a "dar la batalla" para que el Estado optimice los controles sobre las importaciones pesqueras.

El PP asumió la necesidad de que aquellos productos que accedan a los mercados comunitarios "cuenten con las mismas garantías de calidad" exigibles a las capturas españolas, para que la competencia que suponen esas importaciones se plantee en igualdad de condiciones.

Rajoy se reunió con directivos pesqueros gallegos acompañado por la eurodiputada **Carmen Fraga**, que aspira a ser reelegida y ocupar un escaño en la próxima legislatura del Parlamento Europeo.

CEPESCA aboga por OPPs con más presupuesto

La Confederación Española de Pesca ha planteado a las autoridades pesqueras españolas que es necesario que la Organización Común de Mercados apoye un fortalecimiento de las organizaciones de productores (OPP), y las dote con un presupuesto superior al actual, para que puedan desarrollar su cometido con eficacia.

Directivos de la patronal pesquera mantuvieron en mayo pasado una reunión de trabajo en la Secretaría del Mar, a la que acudieron también otras organizaciones pesqueras españolas. El objetivo era analizar, junto con representantes de la Unidad de Mercados Pesqueros de la Comisión Europea, alternativas para una futura reforma de la OCM. CEPESCA planteó que las OPPs son "una herramienta clave para la mejora de la comercialización y gestión de los mercados pesqueros", cuya capacidad se debe desarrollar. También se transmitió a la Comisión que los mecanismos de intervención, en particular los precios de referencia y de retirada, deben ser revisados y ampliados a otras especies.

"Estamos investigando si el Gobierno español subvenciona la acuicultura asiática"

Una información aparecida en la publicación "Vietnam informa" en su edición del pasado mes de abril y editada en ese país asiático, menciona en su sumario un "Apoyo español a pescadores vietnamitas". El artículo en cuestión dice que "pescadores en varias provincias litorales se beneficiarán de una valiosa ayuda a transferirá el Gobierno de España a través de las la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas (FAO)". Se afirma que tal ayuda es producto de "un proyecto sellado hoy en esta capital por el viceministro anfitrión de Agricultura y Desarrollo Rural, **Le Van Tam** y **Andrew Speedy**, representante de la FAO en Hanoi". la ayuda, calificada de "paquete asistencial", es por valor de unos 20 millones de dólares y su ámbito de aplicación incluye también Camboya, Indonesia, Filipinas, Sri Lanka y Timor del Este.

Finalmente se asegura que "el programa tiene como objetivo principal ayudar a los pescadores a aumentar el cultivo de productos acuáticos en aras de la preservación ambiental y el desarrollo sostenido".

Hasta el momento son varias las organizaciones pesqueras que han dirigido a las Administraciones preguntas para aclarar la índole de dicha ayuda, en el

caso de que la información resulte veraz.

Varela Suanzez-Carpegna, que ha presentado una batería de preguntas Parlamentarias, ha declarado que "estamos investigando la posible subvención, nada menos que del Gobierno español, a productos acuícolas asiáticos". El diputado anunció que "emprenderemos las iniciativas oportunas para aclarar este aspecto, que de confirmarse, constituiría, a nuestro juicio, un auténtico escándalo". Para el diputado la estrategia de algunos de esos países asiáticos es "primero introducirse en nuestros mercados y, una vez consolidados, radicarse aquí con sus industrias".

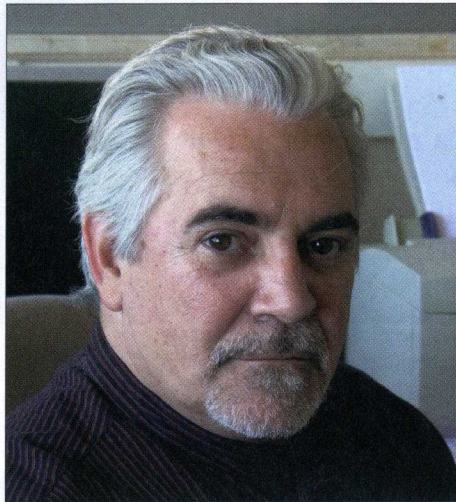


La calidad nutricional del panga es muy inferior a la del pescado salvaje

La composición de esta especie asiática de agua dulce es mucho más baja en proteínas y ácidos omega y su uso en comedores escolares y hospitalarios es desaconsejable

Ricardo Pérez Martín, profesor de investigación del Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo ha realizado para PESCA INTERNACIONAL un estudio comparativo que avala las escasas propiedades nutricionales del panga frente al pescado salvaje. Pérez Martín pertenece al Grupo de Investigación de Bioquímica de Alimentos del CSIC que ha llevado a cabo, entre otros, un proyecto de "Buenas prácticas medioambientales en la industria de la pesca para proporcionar valores añadidos y soluciones orientadas a una gestión eficaz y sostenible de los recursos pesqueros". A continuación reproducimos sus comentarios acerca de la composición del panga en comparación con otras especies pesqueras capturadas por la flota española.

Pérez Martín, que trabajó con datos extraídos de Aquimer "Projet Composition nutritionnelle des produits aquatiques-www.nutraqua.com", concluye que "desde el punto de vista nutricional, el panga, (especie de agua dulce que está siendo actualmente cultivada de manera intensiva en ríos del continente asiático), en comparación con especies pesqueras salvajes como el bacalao, la caballa, la sardina, el rape o la albacora, presenta contenidos similares en cuanto a los principios inmediatos (agua, proteínas, lípidos, cenizas, glúcidos) si bien, el contenido en agua es ligeramente más alto y el de proteínas ligeramente inferior". Al profundizar en cada uno de estos contenidos, "se puede afirmar que, en general, el aporte de proteínas y minerales beneficiosos para la salud, está presente en mucha menor concentración." Los beneficios que aporta la presencia regular del pescado en la dieta alimentaria son reconocidos a nivel



Pérez Martín pertenece al Grupo de Investigación de Bioquímica de Alimentos del Instituto de Investigaciones Marinas en Vigo.

mundial en la prevención de enfermedades cardio-vasculares, del síndrome metabólico y en general en la salud de los consumidores. "Una de las características fundamentales que determinan estos efectos beneficiosos es el alto contenido de ácidos poliinsaturados (PUFAs) que posee

el pescado en comparación con otros alimentos (vacuno, porcino, vegetales). "Como se observa en la tabla de abajo, el contenido de PUFAs, en particular los omega3, en las especies marinas, tanto grasas como magras anteriormente citadas, es muy superior al aportado por el panga". En concreto el contenido en EPA y DHA, los principales PUFAs omega3, "es muy inferior en el caso del panga y la relación omega-6/omega3, que se recomienda que sea igual o inferior a 2, en el caso del panga es superior a 4." Por todo ello, concluye **Pérez Martín**, "la calidad nutricional del panga es sensiblemente inferior a la mayoría de los pescados habitualmente capturados y comercializados por la flota gallega y por lo tanto no sería recomendable sustituir estas especies por panga para justificar las raciones recomendadas de consumo de pescado en comedores colectivos, tales como los de las escuelas y los hospitales, entre otros".

Composición proximal de varias especies comerciales frente al panga

	AG SATURADOS	AG MONOINSATURADOS		AG OMEGA 6		AG OMEGA 3	
		AG POLIINSATURADOS				EPA	DHA
CABALLA	3.221	4.027	3.572	375	3.089	913	1.557
SARDINA	2.469	4.324	2.563	418	2.074	604	931
BACALAO	98	64	215	25	188	52	124
LENGUADO	132	104	164	27	137	19	81
RAPE	85	64	130	17	111	18	84
ALBACORA	514	513	456	58	390	65	286
PANGA	467	438	168	139	29	2	17

boletín de SUSCRIPCIÓN SUBSCRIPTION SLIP

Si quiere recibir en su domicilio la revista "Pesca Internacional" rellene los siguientes datos:
If you wish to receive the journal "Pesca Internacional" at your address, fill in the following details:

Nombre y apellidos
Name & Surname(s)

Dirección
Address

Código Postal, población, provincia y país / Post Code, place, province & country

Profesión
Occupation

Lugar donde vio la revista
Where did you see the journal?

¿Por qué le interesa "Pesca Internacional"? / What interests you in "Pesca Internacional"?

CIF
V.A.T Reg.
Teléfono
Telephone

Envíe este boletín de suscripción a:
SEND TO:

"Sector Extractivo y Comercial Pesca Internacional S.L."
Puerto Pesquero S/N Apartado 1.078, 36200 Vigo (Pontevedra) España.
Fax: +34.986.439.218

Precio de la suscripción, incluidos gastos de envío
SUBSCRIPTION PRICE, INCLUDING P&P.

(11 números al año) (11 issues per year):
España / Spain: 52 Euros
Europa / Europe: 64 Euros
Otros continentes / OTHER CONTINENTS: 104 Euros

Ingrese el importe de esta suscripción en la cuenta nº:
PAY SUBSCRIPTION INTO ACCOUNT NUMBER:

2080 0058 12 0040021763 o envíe cheque bancario / OR BANKER'S CHECK.

corte por la línea de puntos
CUT ALONG DOTTED LINE