

## El panga y sus posibles riesgos

**Carrefour deja de comercializar panga en España como "medida preventiva". No hay ningún riesgo por consumir este pescado.**

La compañía Carrefour ha anunciado que dejará de vender panga en los supermercados e hipermercados españoles, después de que tomara la misma decisión hace unos días en sus centros comerciales de Francia y Bélgica. La cadena de distribución ha comentado que la retirada de este pescado se debe a una "medida preventiva".

Según informa El País, la decisión fue tomada por "motivos medioambientales" y la retirada de este alimento se alinea con las pautas marcadas por otras empresas del grupo Carrefour. El anuncio ha creado confusión en España, aunque no es la primera vez que el panga es objeto de una polémica similar.

¿Qué es el panga?

El panga es el nombre genérico con el que se denomina a dos especies de peces diferentes, *Pangasius hypophthalmus* (tra) y *Pangasius bocourti* (basa). El primer pescado presenta más calidad y es el que se cultiva de forma mayoritaria, mientras que el segundo cuenta con peor calidad y sus filetes son más finos. De acuerdo con la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética, el panga es un pescado blanco de aspecto y calidad nutricional similar a otros como la merluza, el bacalao, el mero o la perca.

La tonalidad del filete puede ser un buen indicativo de su calidad: si es blanco, la especie se ha cultivado en condiciones óptimas; mientras que si es amarillo o rojo, el pez ha crecido en bajas condiciones de oxígeno o se ha utilizado una mala técnica de sacrificio, respectivamente. En ningún caso, según la SANCD, el color modifica la calidad nutricional de este alimento. De acuerdo a la legislación española, solo se puede etiquetar como panga ejemplares de *Pangasius hypophthalmus*, por lo que debemos poner atención a características como su tonalidad o grosor.

¿Por qué se consume tanto?

Esta especie de pescado es muy barata. La bolsa de un kilogramo de panga que se vendía en Carrefour oscilaba entre los tres y cuatro euros, un coste muy económico, lo que le ha convertido en un pez muy popular. Los precios a los que se vende han llevado a los pescadores europeos a protestar, como se puede ver en esta carta, debido a que consideran que su comercialización es "competencia desleal". El desconocimiento sobre las condiciones de cultivo también generó polémica en la Asociación Empresarial de Acuicultura de España.

Sin embargo, su popularidad en nuestro país no solo se debe a cuestiones meramente económicas. El panga, al contrario que otras especies, se prepara en filetes de forma muy sencilla, por lo que su envasado y comercialización son procesos relativamente fáciles. Por otro lado, los filetes de panga apenas tienen espinas, lo que ayuda a su preparación y consumo diario, especialmente en el caso de los niños pequeños.

¿Cuándo saltó la alerta?

La decisión tomada por la multinacional responde a una medida de carácter preventivo. Como explicaba el Dr. Miguel Ángel Lurueña en su blog Gominolas de petróleo, el panga vive habitualmente en ríos y lagos de países del sudeste asiático, como Vietnam y Tailandia. El 90% de la producción de este pescado se realiza en Vietnam, donde se produce de manera intensiva mediante el engorde de los ejemplares a base de harina de pescado, soja, mandioca y vitaminas. La densidad de peces en estas granjas de acuicultura es tan elevada que muchas de estas aguas están contaminadas por el excesivo consumo de oxígeno y la acumulación de excrementos, según Lurueña.

Pour des raisons écologiques, #Carrefour décide d'arrêter la vente de pangasius #food #environnement #Retail <https://t.co/jUIRgQ20nL>

— Carrefour BE news (@Carrefour\_bnews) 23 de enero de 2017

Además, de acuerdo al periodista Antonio Villarreal en El Español, los procesos de descontaminación del pescado en Vietnam no son demasiado eficaces. De esta manera, el problema es que el panga puede contener más bacterias de las que debería y, en casos extremos, provocar problemas como diarreas y trastornos gastrointestinales. Sin embargo, el consumo de panga es seguro y la retirada de Carrefour se debe solo a problemas medioambientales. Como explica Javier Jiménez en Xataka, la producción intensiva de este pez ha generado una crisis ecológica en el sudeste asiático, reconocida también por la FAO.

¿Cómo saber si hay un riesgo?

Pese a la polémica generada en torno al panga y la prohibición de Carrefour, la Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (AECOSAN) ha reiterado en anteriores ocasiones que los productos importados que se comercializan en nuestro país son inspeccionados por las autoridades sanitarias. Los exámenes se realizan en los puestos fronterizos e incluyen análisis de laboratorio, de forma que si sospecha o determina la presencia de sustancias peligrosas, no se venderán dichos alimentos. Además, las Comunidades Autónomas realizan inspecciones cuando el pescado ya están en los hipermercados y supermercados.

El panga ha sido objeto de polémica por la posibilidad de que contenga mercurio, un tóxico presente en muchos pescados, como el tiburón, la caballa o el pez espada. La AECOSAN ya indicó en el pasado que los niveles que pueden encontrarse son normales y entran dentro del rango seguro. Por otro lado, con respecto a la presencia de residuos de trifluralina, las autoridades europeas señalan que su uso está prohibido en el viejo continente. Debido al origen asiático del panga, los especialistas tranquilizan a los consumidores explicando que su hipotético consumo no es un problema. "No tiene efectos tóxicos preocupantes a corto plazo por su ingesta", aseguran, ya que se podría encontrar en cantidades muy pequeñas.

¿Existe realmente un riesgo?

La retirada del panga por parte de Carrefour no significa que el consumo de este pescado sea

peligroso. Como reiteran las autoridades sanitarias, la comercialización de este pez es supervisada tanto en los puestos fronterizos como en los hipermercados y supermercados. El panga es motivo de polémica de forma recurrente, como demuestra otra nota informativa del Gobierno de Canarias del pasado septiembre. En ella, la administración aseguraba que "la alarma surgida por el consumo de panga no está justificada".

La Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética también señalaba tiempo atrás que, pese a las noticias sobre la supuesta nocividad, no existe ningún peligro. "Los niveles detectados en las muestras analizadas en nuestro país no constituyen riesgo para la salud", explicaba la entidad. En otras palabras, el panga puede presentar algunos contaminantes, como otros tipos de pescado, pero en cualquier caso los niveles no son preocupantes. Lurueña recomendaba que su ingesta no superara, en el caso de los adultos, el ejemplar semanal, y en el caso de los niños, no deben consumirlo más de una vez cada quince días. Su baja proporción en grasas y colesterol es un aspecto positivo de este alimento; sin embargo, el hecho de que tenga tan pocas proteínas obliga a alternarlo con otras especies de pescado.

El presente comunicado fue publicado primero en [hipertextual.com](http://hipertextual.com)

#### **Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Nutrición](#) [Telecomunicaciones](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Innovación Tecnológica](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>