

El Panga, ¿culpable o inocente?

Debido a las noticias aparecidas en distintos medios de comunicación sobre el consumo de Panga, se es consciente de la alarma social generada. Sin la intención de comenzar una cruzada a favor de este pescado, sino en pro de la verdad, a continuación se responde a las afirmaciones vendidas como ciertas y que no reflejan la realidad sobre este producto que **no presenta ningún riesgo para el consumidor** (<https://goo.gl/kmb3IN>).

1. El Panga destaca por su baja proporción en grasa y colesterol. Contiene ácidos grasos poliinsaturados, omega 3, proteínas, tiene un sabor suave, buena textura y ausencia de espinas. Este pescado presenta una composición similar a la de otras especies de pescado blanco marinas o de agua dulce.

Por lo tanto, **NO es cierto que el Panga no sea nutritivo.**

2. El Panga es omnívoro, no un superpredador, y su posición en la pirámide alimenticia es muy baja. A causa de la contaminación industrial y medioambiental, no es difícil encontrar mercurio en productos de la pesca ya que este metal es absorbido por el primer eslabón de la cadena trófica, las algas. A partir de ahí va progresando y aumentando su concentración. En el caso del Panga, sólo en casos aislados se ha encontrado presencia de mercurio, y ni siquiera alcanza la mitad de los niveles permitidos. Un estudio elaborado por investigadores de la Universidad de Granada, determinó que era una de las especies más seguras para el consumo (<https://goo.gl/qX49VC>).

Por lo tanto, **NO es cierto que el Panga contiene altos niveles de mercurio.**

3. En el Panga nunca se han hallado sustancias que superen los límites legales, jamás ha habido un caso de intoxicación por su consumo, ni ha sido objeto de una alerta sanitaria (RASFF). Existen numerosas organizaciones que trabajan para controlar los niveles de contaminación en los alimentos. La **IFS Food** y la **BRC**, establecen normas y certifican a los proveedores como productos seguros y de alta calidad (<https://goo.gl/sRN9EG>).

Por lo tanto, **NO es cierto que el Panga esté contaminado.**

4. Los fabricantes que producen Panga para su exportación, cumplen con las exigencias sanitarias demandadas por la Unión Europea, certificando que se cumplen los requisitos indispensables.

Por lo tanto, **NO es cierto que el Panga que se exporta se críe en jaulas bajo casas flotantes que se alimentan con piensos caseros.**

5. La Unión Europea autoriza la actividad de las piscifactorías de Panga, exigiendo como requisito indispensable que se presenten informes sobre el impacto medioambiental, llevando a cabo inspecciones rutinarias para comprobar que la actividad no afecta al entorno. La **ASC (Aquaculture Stewardship Council)** centra su actividad en la sostenibilidad ambiental mediante mecanismos eficientes ante la responsabilidad social (www.asc-aqua.org).

Por lo tanto, **NO es cierto que la cría de Panga sea irresponsable con el medioambiente.**

Desde Vietnam se están obteniendo resultados positivos con el desarrollo del proyecto **SUPA (Sustainable Pangasius Supply Chain)**, que destina sus recursos a mejorar la información sobre el procesado, desarrollar nuevos productos y promover una mejora de la imagen de la especie.

En todo momento se puede garantizar que desde el origen hasta su consumo es un producto que está debidamente controlado y certificado por todos los eslabones de la cadena de producción, es seguro y no entraña riesgo alguno su consumo.