



La Ceapa pide al gobierno que prohíba el uso del panga y tilapia en los comedores escolares

01-02-2017

La Ceapa ha registrado oficialmente una carta dirigida al Ministro de Educación y a la Ministra de Sanidad en la que se les 'exige' que prohíban el uso del panga, la tilapia y otros pescados similares en todos los comedores escolares españoles, "en defensa del derecho a una alimentación sana y saludable de los menores".

El pasado miércoles 1 de febrero la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres del Alumnado (Ceapa) remitió oficialmente una carta al Ministro de Educación, **Íñigo Méndez de Vigo**, y a la Ministra de Sanidad, **Dolors Montserrat**, para 'exigir' que se prohíba el uso del panga, tilapia y otros pescados parecidos en los menús escolares.

La confederación ha expresado de forma reiterada su disconformidad con el uso de estos pescados en los comedores escolares pero es ahora el momento elegido para presentar la carta oficialmente porque considera que se ha incrementado de forma exponencial la preocupación social por el consumo de estas especies, tras la emisión de reportajes televisivos y difusión de informaciones tanto en medios escritos como en radio, centrados en el sistema de producción de estas especies y que ponen en duda su calidad.

Según se deja constancia en la carta *"la emisión de diferentes noticias, tanto en prensa como en radio y televisión, así como reportajes específicos sobre ello, vienen dando la razón a las entidades que habíamos mostrado nuestra preocupación por su utilización, como ocurre en el caso de las asociaciones de padres y madres, sus federaciones y Ceapa, ya que en las declaraciones de nuestro movimiento asociativo se ha expresado de forma reiterada nuestra disconformidad con el uso de estos pescados en los comedores escolares"*.

La Ceapa aprovecha además un momento en el que algunas multinacionales de la alimentación han anunciado que dejan de vender algunos de estos pescados, *"emitiendo, eso sí, comunicados en el sentido de que venden sus existencias hasta agotarlas porque no existe peligro con ellas. Sin duda, es una salida necesaria para estas empresas de cara a no encontrarse con graves pérdidas por no poder vender dichas existencias, lo que ocurriría si anunciaran que dejan de vender estos productos por cuestiones ligadas con su calidad"*.

La carta acaba esgrimiendo que *“sea como fuere, es evidente que una decisio?n como la tomada por las multinacionales de la alimentacio?n no es algo habitual y tiene, sin duda, muchas ma?s razones que las esgrimidas. Y, aunque sea imprescindible, segu?n nuestro parecer, que se deje de vender en las superficies de alimentacio?n, no es menos cierto que en los comedores escolares se utilizan alimentos que no pasan por dichos establecimientos y, por tanto, no queda garantizado que dejen de usarse en ellos. Por todo lo anterior, en defensa del derecho a una alimentacio?n sana y saludable de los menores, les comunicamos que exigimos que se prohi?ba, de forma urgente, el uso en los comedores escolares de toda Espan?a del pangá, la tilapia y cualquier otro pescado similar en cuanto al modo de produccio?n empleado con estos”*.

Protagonista de noticias por la contaminación de las aguas donde se cría

Tal como explicaba en un artículo recientemente publicado, nuestro colaborador **Ángel Caracuel**, la contaminación de las aguas, con productos agroquímicos, en algunos países donde se producen estos pescados (Vietnam), ha ocasionado la aparición de multitud de noticias sobre la posible nocividad del pangá para la salud, por contener trazas de agentes químicos. Sin embargo, los niveles detectados en las muestras analizadas en nuestro país demuestran que no constituyen riesgo para la salud, según los criterios de seguridad de la Reglamentación Europea. Las informaciones sucesivas referentes a la inocuidad del pangá, procedentes de Ministerio de Sanidad, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, no justifican excluirlo de los menús de instituciones. Cualquier alimento que tiene autorización comunitaria y que llega al mercado, ha pasado todos los controles higiénico-sanitarios y no debe suponer peligro su consumo.

Para estar más tranquilos hay que recordar que cuando en un producto español, europeo o de terceros países se detecta una desviación en los límites microbiológicos, físico-químicos o de plaguicidas, se produce una alerta sanitaria (RASFF) que consiste en la localización de todos los lotes del producto en cuestión, su inmovilización y su destrucción (en caso necesario).

En otros tipos de pescados como, tiburón, caella, cazón, marrajo, pez espada o atún rojo, se han detectado la presencia ocasional de contaminantes, y aunque su consumo ocasional no presenta riesgos, la AECOSAN recomienda limitar la cantidad y la frecuencia de consumo en niños en edad escolar, a una ración pequeña a la semana. Del mismo modo que recomienda no comer frecuentemente las cabezas de las gambas y otros crustáceos.

El impacto medioambiental del pangá

Otra de las razones por las que el pangá es discutido se refiere a su impacto medioambiental. El pez pangá no aparece en la lista roja de Greenpeace de especies pesqueras para España, aunque sí, consideran que su impacto medioambiental es alto. El 90% del pangá procede de Vietnam, donde Greenpeace ha detectado importantes impactos sobre la biodiversidad en zonas con especial sensibilidad ecológica. Estos son algunos ejemplos:

1. **Cambio del uso del suelo.** El río Mekong en Vietnam ha ido ganando terreno a la tierra y desde 2003 hay cada vez más estanques en lo que antes era tierra firme y en terrenos antes dedicados al arroz, esto ha supuesto un cambio de vegetación. Lo que antes era agricultura ahora es acuicultura con alteración del medio ambiente y problemas de contaminación. Además se está afectando a la morfología del río, ya que se han construido numerosas barreras artificiales que impiden que el caudal fluya naturalmente.
2. **Deforestación**, ya que algunas de las zonas de manglares han sido destruidas para construir los estanques para la producción de la pangá (problema similar al cultivo de langostinos de acuicultura en camaronerías en zonas de manglar deforestadas, tanto en Asia como en América latina y África).
3. **Contaminación** por la producción en jaulas y estanques, debido al uso de químicos y medicamentos que son vertidos al río. Hay una frecuente renovación del agua, con la contaminación de nitrógeno y fósforo asociada a las zonas cercanas. Estos vertidos llevan sólidos en suspensión que hacen que la producción intensiva a gran escala sea más impactante que la que se desarrolla a pequeña escala. Como es una zona que permanece seis meses al año inundada, hay vertidos al mar de alimentos que sobran y un derroche de agua.
4. **Elaboración de piensos.** Se ha pasado de una producción a pequeña escala para el consumo local a otra producción industrial para la exportación y por tanto hay una gran demanda de materia prima para la elaboración de los piensos con los que se alimenta a estos peces. Para la parte de harina de pescado se utilizan otros peces, algunos presentes en la lista roja, y se llega a emplear pescado en mal estado que se debería rechazar.

Noticias Relacionadas

- El pangá en los comedores escolares; una reflexión más allá (o acá) de la prohibición
- El pangá, un pescado ‘polémico’ pero inocuo que no constituye riesgo para la salud