



SESIÓN PLENARIA

6.- Interpelación N.º 86, relativa a posicionamiento acerca del consumo de panga en los comedores escolares, presentada por el Grupo Parlamentario Mixto. [9L/4100-0086]

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Pasamos ahora sí al punto sexto del orden del día.

Sr. Secretario Primero.

EL SR. BOLADO DONIS: Interpelación N.º 86, relativa a posicionamiento acerca del consumo de panga en los comedores escolares, presentada por el Grupo Parlamentario Mixto.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sr. Secretario.

Turno de exposición. Tiene la palabra en nombre del Grupo Parlamentario Mixto Ciudadanos, D. Rubén Gómez.

EL SR. GÓMEZ GONZÁLEZ: Muchas gracias Sra. Presidenta.

Señorías, a ver cómo superamos esto ahora, lo vamos a intentar.

En el caudaloso tramo final del río Mekong, en Vietnam, se cría de forma industrial el panga. Río nacido en las cumbres de la Cordillera del Himalaya, que fluye a lo largo de 4.500 kilómetros por China, Birmania, Laos, Tailandia, Camboya y finalmente Vietnam.

Ahí en el Mekong, nacen, se reproducen y mueren millones de pangas a lo largo del año, que tras su manufacturado y un viaje de 10.000 kilómetros llegan a las cocinas de miles de españoles todos los días.

El panga es un pescado blanco de agua dulce que en su fase adulta generalmente llega a medir 1,40 centímetros de longitud y pesar en torno a 44 kilos.

Este pescado siempre ha suscitado importantes dudas en lo que a su consumo se refiere y diferentes instituciones han emitido informes cuestionando su consumo, limitándolo en muchos casos e incluso en alguno de esos informes se sugiere la supresión de su consumo.

Como muestra de estas críticas, me referiré a dos instituciones de reconocido prestigio en este ámbito; aunque como digo son muchos los organismos que se han pronunciado en esta materia.

Por un lado, la Organización de Consumidores y Usuarios, en un texto elaborado en relación con el panga, afirma que en cuatro muestras de las veintitrés analizadas se encontró un herbicida: la trifluorarina, que ha sido prohibido en Europa.

También se detecta mercurio, metal pesado, en nueve de 29 muestras de panga. Aunque la cantidad no supera el límite legal, sí alcanza la mitad de esta cifra. Ahora bien, como señala la OCU: se debe tener en cuenta que estos pescados se sirven en comedores escolares y los niños pueden llegar a comerlos varias veces por semana, por lo que la ingesta de mercurio puede llegar a ser significativa.

Finalmente, la OCU emite unas recomendaciones y afirma: que la panga no debe ser consumida nunca más de una vez por semana como máximo. Si bien es cierto que este pescado ha vuelto a saltar a la palestra recientemente por un reportaje emitido en televisión, la OMS, Organización Mundial de la Salud, en el año 2012 ya comunicaba que llevaba años vigilando la panga, ya que procede del río que he mencionado antes: el Mekong, y las aguas de este río, generan importantes inquietudes para la Organización Mundial de la Salud, por el alto contenido de arsénico entre otras cosas.

Además, en sus aguas se han detectado restos de herbicidas, mercurios y listerinas monositogénes -que complicada de decir la palabra- una de las bacterias alimentarias más agresivas que pueden provocar abortos y partos prematuros en los embarazos de quienes consuman este pescado contaminado.

No solo eso, sino que empresas tan importantes en nuestro país como Carrefour han retirado este pescado de su stock. Y en un comunicado al respecto señalaban: que dadas las dudas que existen sobre el adverso impacto de las granjas de panga en el medio ambiente, hemos decidido dejar de vender este pescado y ya se han suspendido todos los pedidos.



La cadena de origen francés explicó que mientras la calidad del panga puesto a la venta era impecable había dudas sobre los mecanismos de control de las granjas donde se cultivan, la mayoría localizadas en Vietnam, para evitar que los residuos contaminen sus aguas. No solo Carrefour, además más de 2.000 colegios ya han eliminado este pescado de sus menús escolares.

Y como ven, Señorías, son muchas las razones que hacen plantearse si procede o no consumir este pescado. Es cierto que no se ha llegado a la prohibición a su consumo por las autoridades sanitarias, pero desde Ciudadanos entendemos que es necesario fomentar el consumo de otros pescados más nutritivos y saludables; más aún cuando somos tierra de pescadores y nuestras aguas nos ofrecen una variedad de pescados de gran calidad nutritiva.

Por todo lo anterior vemos necesario que desde la Consejería de Educación se fomente el consumo de la pesca de proximidad, mucho más nutritiva y saludable, en los comedores escolares de nuestra Región.

Y es por ello que interpelamos al Consejero en este sentido. Y máxime después de haber visto hace pocas fechas en la prensa que desde la Consejería se traspasaba esta responsabilidad a cada centro individualmente; algo que entendemos que en este tipo de cuestiones quien ha de tomar el mando es la propia Consejería y no dejar al albur la decisión de cada centro de si se consumen en los comedores escolares de nuestra región este pescado o no. Que ya digo, como poco su calidad está puesta en duda.

Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sr. Diputado.

Contestación del Gobierno. Tiene la palabra D. Ramón Ruiz, Consejero de Educación, Cultura, Turismo... Cultura y Deporte -perdón- que le acabo de añadir una competencia.

EL SR. CONSEJERO (Ruiz Ruiz): Sra. Presidenta. Señores diputados. Buenas tardes.

Voy a empezar de una forma taxativa para quitarle toda preocupación. En ningún comedor escolar de educación pública en Cantabria se está utilizando el panga, actualmente. Es una afirmación de los centros educativos y de las empresas judicatarias.

Vamos a ver. Ha planteado algunas cosas. Los primeros interesados en que haya un menú saludable en los centros educativos son los directores de los centros y las familias. Entonces, el titular de prensa no quiere decir que nos desentendamos de lo que ocurre en el comedor escolar, lo que quiso decir es que una vez que se ha cumplido un acuerdo marco en el que hay unos criterios para el comedor escolar son los centros educativos los que contratan el servicio de comedor, la empresa que creen más adecuada y con unos criterios marco que dice la Consejería de Educación.

Por tanto, ya le digo: no se utiliza panga en los comedores escolares de Cantabria, en educación pública.

En segundo lugar, efectivamente ha habido organizaciones que han pedido que se prohíba el panga.

Nosotros lo que queremos es que sí tenemos un informe de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y de Nutrición que garantiza que hay controles férreos en la Unión Europea. Y que por tanto nosotros no podemos; no creo que haya nadie que pueda prohibir otra cosa que el Ministerio de Sanidad no ha prohibido.

Por lo tanto, preocupación por su bajo valor en... Correcto. Segundo, libertad a los centros, en el sentido de que hay un documento marco, para la organización de los comedores escolares, que dice entre otras cosas: que tienen que presentarse y aprobarlo en el Consejo escolar; que hay que informar a las familias, al menos con una semana antes del menú para ver su valor nutricional de todos los menús; que deben adquirirse alimentos saludables y que favorecerá la práctica de las normas para la óptima alimentación y nutrición durante toda la vida; que hay unos requisitos nutricionales en el informe.

A partir de este acuerdo marco, hay empresas que se homologan en la Consejería de Educación. Y a partir de ahí, con unos criterios que no excluyen pero que sí sirven para que los Consejos escolares tomen las decisiones más informadas, hay una serie de criterios que mejoran la calidad y la variedad de los mismos.

Hay aquí muchos de ellos, ¿no?; la utilización de qué tipo de pescado, la oferta de frutas frescas. Pero en concreto, uno de los criterios que se ponderan en los centros para coger a la empresa correspondiente es la no utilización de ciertos productos: panga, embutido, fritos no caseros, patatas chip, etc. Esto puntúa positivamente para la empresa.

Una vez que hay un acuerdo marco, que hay unas empresas homologadas y que los centros se deciden a coger las empresas; ahora le digo lo mismo que le dije al principio, no hay ahora mismo panga en ningún comedor.



Hay empresas como AMPROS y La ARTESA, que nunca lo han utilizado; nunca lo han utilizado. Hay empresas como COMBI, COORCORPAR, Gastronomía Cantábrica, o SERUNION, que vienen no utilizándola hace años. Y hay dos empresas que lo han dejado de utilizar en el presente curso.

Por tanto, vuelvo a decirle, esté tranquilo; los primeros que quieren una alimentación saludable son las familias, a través del Consejo Escolar y los equipos directivos de los centros. No hay panga en los comedores escolares de los colegios públicos de Cantabria. Y estamos trabajando; porque ya nosotros intentamos cumplir las resoluciones de este Parlamento, en la medida que nos va siendo posible y es que estamos trabajando junto a la Consejería del Sr. Oria, en el que los productos de kilómetro cero estén cada vez más presentes en los comedores escolares.

Hay empresas que ya tienen un abastecimiento muy grande sobre este tema. Y hay otras que poco a poco van entrando. Pero tranquilidad. Y lo que no podemos es, lo pida alguna organización o no, prohibir lo que la Agencia de Alimentación del Ministerio de Sanidad no ha prohibido.

Gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sr. Consejero.

Turno de réplica.

No hace uso el Sr. Diputado.