

INFORMACIÓN SOBRE EL CONSUMO DE PANGA

Dadas las informaciones publicadas por varias fuentes a cerca del consumo de panga (pescado de agua dulce procedente de Asia), Federación Española de Hostelería se remite a la información publicada por AECOSAN al respecto, a través de un extracto de dicha información, con el objetivo de facilitar información al respecto al sector.

En lo referente a la importación de alimentos en general y, por tanto, de panga es importante saber que:

- Los pescados importados que se comercializan en España, son controlados convenientemente por las autoridades sanitarias de los puestos de inspección fronterizos
- Estos controles:
 - Incluyen controles físicos, realizando análisis de laboratorio
 - Si detectan sustancias prohibidas o no autorizadas, además de rechazar inmediatamente el producto, intensifican los controles de las siguientes expediciones de la misma procedencia, pudiendo tomar medidas de rechazo o salvaguardia.
 - Difunden rápidamente entre todos los Estados Miembros y la propia UE (a través del Sistema de Alerta Rápida para alimentos y piensos) informaciones al respecto que se puedan generar.
 - En caso necesario, la UE puede adoptar medidas de salvaguardia, incluso con nuevas inspecciones sobre el terreno y en última instancia se pueden prohibir las importaciones.
- Además de estos controles las Comunidades Autónomas pueden realizar a través de sus Consejerías de Sanidad, pueden realizar controles cuando el producto está ya en los canales de comercialización en España.
- Todos los alimentos comercializados en España, deben cumplir los mismos requisitos de Salud Pública independientemente de su procedencia, dentro o fuera de la UE.
- Antes de llegar a la UE, el control en alimentos importados se inicia a través de inspecciones lideradas por la Comisión Europea, en las que se examinan numerosos aspectos como la legislación del tercer país sobre esta materia, organización de sus controles, etc...
- Aquellos países interesados en importación de productos de origen animal a la UE, como la carne o el pescado, deben cumplir con especiales requisitos previos como la existencia y buen funcionamiento de un plan propio de detección de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. La Dirección General de Análisis y Auditorías Sanitarias y Alimentarias de la Comisión Europea realiza inspecciones in situ para comprobar estas condiciones y el buen funcionamiento del sistema de control en origen.

Se puede consultar la información completa en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/panga.htm

