

FACTSHEET PANGASIUS

versie mei 2016

OVER DEZE FACTSHEET

Pangasius (ook wel bekend als “panga”) is een populaire vis in de Nederlandse schappen: in 2014 was het de één na best verkochte vis voor thuisconsumptie (13). Dit vanwege zijn neutrale smaak en aantrekkelijke prijs, die door vele consumenten in een variëteit aan gerechten wordt gebruikt. Lees in dit document meer over de pangasius, over zijn herkomst, de kweekmethode, duurzaamheid, feiten en mythes.



Pangasius. Bron: Nederlands Visbureau.

PANGASIUS

Pangasius is een meervalsoort behorende tot de familie van de reuzemeervallen (*Pangasiidae*). Deze familie kent zo'n 21 soorten waarvan de *Pangasius hypophthalmus* verreweg het meest voorkomt in de internationale handel. Pangasius is een migrerende vissoort en komt voor in zowel zoet- als brakwater. Het verspreidingsgebied bevindt zich in de tropische riviergebieden van Azië o.a. Indonesië, en de Mekongdelta in Vietnam. Deze vis kan een maximale lengte van ca. 1,30m bereiken (1).

Hij legt in zijn natuurlijke habitat grote afstanden af tussen de gebieden waar het kuitschieten plaatsvindt en de meer stroomafwaarts gelegen opgroeigebieden. Pangasius voedt zich met algen, planten, zooplankton en insecten. Grotere exemplaren zijn omnivoor maar eten in het wild vooral



Vereniging van Importeurs van Visproducten

schaaldieren en vis. De periode van het kuitschieten vindt plaats tussen mei en juni, gekoppeld aan de start van het regenseizoen. Tijdens het droge seizoen zoekt deze vis toevlucht in beschutte gebieden (2). Pangasius is aangepast om te overleven in zuurstofarm water.

KWEEKVIS

De pangasius die in Nederland op de markt voorkomt is uitsluitend afkomstig uit kweek. De kweek van pangasius vindt voor het belangrijkste deel plaats in de Mekong Delta in Vietnam en in mindere mate onder andere in Laos, Cambodja, China, Indonesie en Thailand. Op dit moment produceert Vietnam vrijwel alle pangasius voor de Nederlandse markt (zie kaart). Alleen bedrijven die voldoen aan de Europese eisen kunnen exporteren naar de EU.



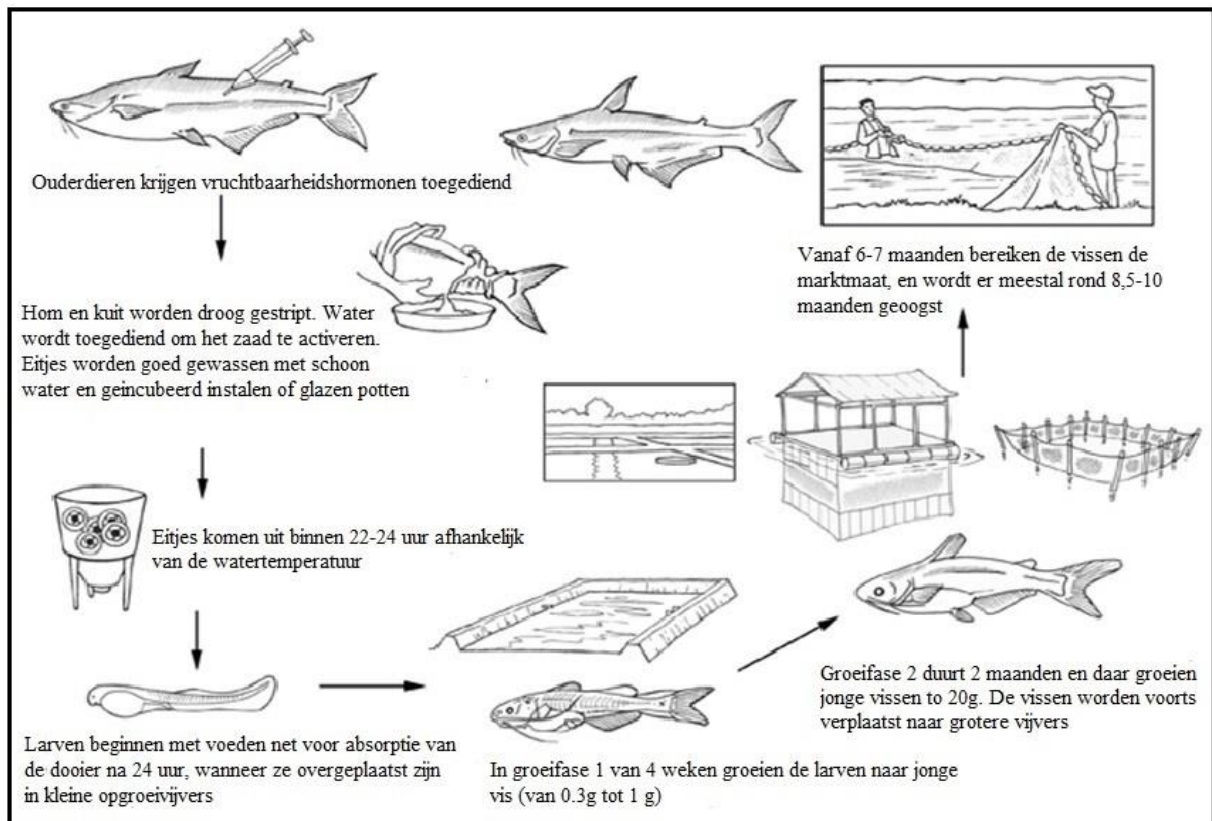
Vietnam exporteert pangasius naar meer dan 80 landen. De EU, en daarbinnen Nederland, is een van de belangrijkste importeurs. De EU importeert 18 % van de Vietnamese pangasius export (10).

PANGASIUS PRODUCTIEPROCES

De pangasiuskweek is een aquacultuurvorm die zich zeer snel heeft ontwikkeld. Vietnam verwerkt jaarlijks zo'n 889 duizend ton (12). De sterke groei werd gedreven door de stijgende marktvraag. Onderstaande schema geeft het kweekproces van de pangasius weer.



Vereniging van Importeurs van Visproducten



Schema kweekproces. Bron: FAO

In de Mekong Delta in Vietnam komen inmiddels alle eieren en larven uit een hatchery (broederij). Ook de moederdieren worden gereproduceerd in de hatchery. Ouderdieren worden overigens niet voor consumptie gebruikt.

In het eerste stadium worden de larven in bassins gehouden. Na vier weken worden de jonge vissen overgeplaatst naar vijvers. De pangasius is een vorm van intensieve aquacultuur. Gedurende de kweek wordt er gevoerd met speciaal voor de pangasius geproduceerd visvoerder. De vis wordt twee keer per dag gevoerd. Ze krijgen een dieet van voornamelijk plantaardig voedsel. Pangasius heeft relatief weinig voer nodig om te groeien: er is slechts 1600 gram voer nodig om uit te groeien tot een vis van 1 kilo. De voedsel-conversie verhouding van Pangasius is daarmee zeer gunstig.



Deze foto geeft weer hoe de vissen worden gevoerd. Bron: FAO



PANGASIUS EN CIJFERS

Kweekvijver oppervlakte 2015	Importvolumes 2014 (t)	Importwaarde NL 2015 (USD)	Exportwaarde 2014 (USD)
4.729 ha	50.000	51.340.950	1.768.156.840

De meeste pangasius voor de Europese markt worden als diepvries filets geïmporteerd. Pangasius behoort tot de best verkochte vissoorten in Nederland. Pangasius wordt zowel diepgevroren als ontdooid verkocht.

De laatste drie jaar schommelen de pangasius importvolumes (diepvries filet) van Nederland zo rond de 50.000 ton per jaar (10). Dit komt neer op een importwaarde van ongeveer €45 miljoen per jaar (4). De Nederlandse import van pangasius heeft tussen 2000 en 2010 een enorme groei doorgemaakt, maar is daarna jaarlijks gedaald. Tussen 2010 en 2014 daalde het geïmporteerde volume met 34% terwijl de waarde met 33% terugliep. Er zijn verschillende oorzaken. Pangasius concurreert op de wereldmarkt met andere vissoorten. De stijgende kosten van productie in Vietnam (o.a. voeder) is een tweede belangrijke factor. Tenslotte is er in verschillende Europese landen sprake van negatieve beeldvorming (4).

Op het moment zijn er meer dan 90 verwerkingsfabrieken voor pangasius op industriële schaal, waarvan 50-60 erkend zijn voor de export naar de EU (11). Dit komt neer op een kweekareaal van 4.729 hectaren in de Mekong Delta in 2015 (12) en een exportwaarde van 1,77 miljard USD voor Vietnam in 2014 (11).

PANGASIUS EN DUURZAAMHEID

Wereldwijd is de kweek van vis de laatste jaren sterk toegenomen. Vooral in Azië en Zuid-Amerika is dit een groeiende activiteit die een belangrijke economische impuls geeft aan vaak minder ontwikkelde regio's. Om te garanderen dat de viskweek op verantwoorde wijze gebeurt, zijn er aquacultuurstandaarden ontwikkeld. De meest bekende standaarden voor de kweek van pangasius zijn GlobalG.A.P., Aquaculture Stewardship Council (ASC) en Best Aquaculture Practices (B.A.P.). Deze standaarden zijn de norm geworden voor veel importeurs die kweekvis kopen. Zij stimuleren en ondersteunen de producenten om verantwoord te kweken.

GLOBALG.A.P.



GlobalG.A.P. (zie www.globalgap.org) is een zogeheten business-to-business standaard voor landbouw en aquacultuur. GLOBALG.A.P. (G.A.P. staat voor 'Good Agricultural Practice') is geen logo dragend keurmerk en het is aan een product lang niet altijd te zien voor de consument.



Vereniging van Importeurs van Visproducten

AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC)



Aquaculture Stewardship Council (A.S.C.) (zie <http://www.asc-aqua.org/>) is een internationaal keurmerk gesticht door het Wereld Natuurfonds samen met IDH (Initiatief Duurzame Handel). Het ASC keurmerk heeft een zichtbaar logo voor de consument op de producten.

BEST AQUACULTURE PRACTICES (B.A.P.)



Best Aquaculture Practices (B.A.P.) (zie <http://bap.gaalliance.org/>) is een internationaal keurmerk ontwikkeld door de Global Aquaculture Alliance. Het B.A.P. keurmerk heeft een zichtbaar logo voor de consument op de producten. Het keurmerk wordt veelal gevraagd voor de Amerikaanse markt.

MAATSCHAPPELIJKE DISCUSSIE: MYTHEN & FEITEN

Mede door de sterke groei van de kweek is discussie ontstaan over de ecologische duurzaamheid van de pangasiuskweek en over de voedselveiligheid van de vis. Bovengenoemde standaarden stellen eisen aan de kweek ten aanzien van onderstaande kritiekpunten.

“DE OPKOMST VAN KWEKLOCATIES EN VERWERKINGSFABRIEKEN GAAN TEN KOSTE VAN DE NATUURLIJKE HABITAT”

Alle drie de standaarden stellen eisen ten aanzien van de ecologische positionering van de kweeklocaties. De standaarden zijn geformuleerd in overleg van de kritische maatschappelijke organisaties. Pangasius wordt niet gekweekt in ecologisch gevoelige gebieden, maar in toegewezen landbouw gebieden.

“HET VERVUILDE AFVALWATER VAN DE PANGASIUS KWEKLOCATIES KOMT DIRECT IN DE RIVIER TERECHT EN HEEFT NEGATIEVE GEVOLGEN VOOR FLORA EN FAUNA”

De kweek van pangasius vindt plaats in vijvers en niet direct in de rivier. De gecertificeerde kwekerijen hebben systemen om watervervuiling (mest- en voederresten) te verwijderen alvorens het terug de rivier in wordt geleid. Voor de bezonken mest- en voederresten worden andere bestemmingen gevonden.



Vereniging van Importeurs van Visproducten

Onderzoekers in Wageningen en Vietnam hebben de mate van watervervuiling in de Mekong Delta gerelateerd aan de pangasiusproductie onderzocht. Hierbij zijn de hoeveelheden van een aantal vervuilende stoffen onderzocht (BOD, COD, TSS, stikstof en fosfor) bij de productie van 1 ton pangasiusfilet. Daarbij is te zien dat 90% van de totale emissies uit de kweek afkomstig is van het afvalwater. Opgeschaalde resultaten tonen verder aan dat de totale vervuilende bijdrage van de kweek minder dan 1% van de stikstof, fosfor en TSS lading in de Mekong Delta bedraagt. Daarmee wordt geconcludeerd dat de pangakweek een relatief lage bijdrage heeft aan de watervervuiling van de Mekong Delta (6).

“DE CO₂-VOETAFDRIJK (CARBON FOOTPRINT) VAN PANGASIUS IS VEEL HOGER DAN BIJVOORBEELD DIE VAN VERSE KIP, DOOR DE HOGE TRANSPORTAFSTANDEN.”

Een recente studie aan de Universiteit van Gent heeft de productiecyclus geanalyseerd van de voorverpakte pangasius uit de supermarkt. Daarbij werd zowel de kweek, verwerking, (zee) transport en verdere verwerking in de EU in de analyse meegenomen. Volgens de bevindingen creëert pangasius de helft van de CO₂-voetafdruk vergeleken met verse kip die in de EU geproduceerd wordt, ondanks de grote transportafstanden uit Vietnam (5).

“HET GEBRUIK VAN VISMEEL EN VISOLIE VOOR HET VISVOEDER IS ONVERANTWOORD GEBRUIK VAN NATUURLIJKE HULPBRONNEN”

Om pangasius te kweken is zeer weinig vismeel en visolie nodig. Er zit gemiddeld maximaal 8% vismeel en 0,2% visolie in het voer (14). Het voeder bestaat dan ook voornamelijk uit plantaardige componenten.

De pangasius standaarden schrijven voor dat gebruik van vismeel en visolie afkomstig moet zijn uit niet-bedreigde visserijbestanden.

“RESIDUEN VAN CHEMICALIEN EN ANTIBIOTICA ZIJN NADELING VOOR DE MENSELIJKE GEZONDHEID”

Pangasius wordt door de Vietnamese overheid bij export naar het buitenland gemonitord op residuen. Ook bij binnenkomst in de EU wordt hierop gecontroleerd, zowel door de overheid als het bedrijfsleven.

WAT ZEGT DE TOXICOLOOG?

Prof. Tinka Murk, voormalig hoogleraar Ecotoxicologie aan Wageningen Universiteit, heeft naar aanleiding van de negatieve mediaaandacht rondom de pangasius onderzoek gedaan naar de toxicologische gevaren van de vis (8). Haar conclusies deelt zij in onderstaande filmfragment:

<http://ipasta.businessnews.nl/medias/er8s1dpa0a>

TRIFLURALIN

Volgens de mediaberichtgeving zouden in pangasius sporen van trifluralin aangetroffen zijn, een bestrijdingsmiddel die de kans op kanker en de ziekte van Parkinson vergroot. De vraag moet zijn of



Vereniging van Importeurs van Visproducten

deze stof ook in concentraties wordt aangetroffen die een wezenlijk gevaar voor de consument vormen. Wageningen Universiteit heeft dit bij pangasius onderzocht.

De conclusie is dat de vermeende stoffen ofwel nooit in pangasius zijn aangetroffen, of in concentraties die vele malen lager zijn dan de wettelijk vastgestelde norm.

“Voor trifluralin heb ik uitgerekend (uitgaande van een volwassen persoon van 70kg) dat je 167kg pangasius per dag kan eten, en dan nog steeds niet boven de veilige waarde van trifluralin uitkomt” (Prof. Murk over trifluralin).

ANTIBIOTICA

Viskwekers gebruiken soms antibiotica om zieke vissen te genezen. Het preventief gebruik van antibiotica is niet toegestaan. FAO, WHO en alle certificerende instanties (GlobalG.A.P., ASC, BAP) proberen het antibioticagebruik terug te dringen tot minimale proporties. In alle genoemde standaarden zijn hiervoor voorwaarden opgenomen die gecontroleerd worden.

Het bureau risicobeoordeling van de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) heeft onderzoek uitgevoerd naar de aanwezigheid van chemische contaminanten in kweekvis en visvoer en naar het voorkomen van resistentie tegen antibiotica in van kweekvis geïsoleerde micro-organismen. De conclusie van het onderzoek was dat het eten van kweekvis geen specifieke gezondheidsrisico's veroorzaakt (15). Voor residuen van antibiotica in vis geldt strikte regelgeving. Producten worden zowel door de NVWA als het bedrijfsleven gecontroleerd (16).

Prof. Murk over antibiotica in pangasius:

“Wat sowieso opviel in de studie was dat heel recent eigenlijk zo goed als geen stoffen meer werden aangetroffen. Recent zie je nog wat antibiotica, dat is verboden in Europa en vis wordt daarom van de markt gehaald als het geïmporteerd wordt. Zelfs die antibiotica, als je doorrekent hoeveel vis je had kunnen eten om nog aan de veilige kant te zijn, zit je op hoeveelheden die je helemaal niet eet elke dag, zelfs niet elke week. Eigenlijk is er nooit echt iets aan de hand geweest”.

“PANGASIUS WORDT VOLGESPOTEN MET WATER OM ZO HET PRODUCT GOEDKOPER TE MAKEN.”

De Europese regelgeving stelt dat wanneer er meer dan 5% water is toegevoegd aan vlees of visproducten, dit vermeld moet worden in de benaming van het levensmiddel. Toegevoegd water is water toegevoegd in de vis. Toegevoegd water is iets anders dan water om de vis, dit is namelijk de glaceerlaag.

Voor meer informatie over toegevoegd water, zie onze factsheet toegevoegd water: http://visfederatie.nl/upload/15%20008%20Factsheet%20toegevoegd%20water_1.pdf



Vereniging van Importeurs van Visproducten

BRONNEN

- (1) Wikipedia: <https://en.wikipedia.org/wiki/Pangasius>
- (2) FAO website: http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Pangasius_hypophthalmus/en
- (3) WWF panga factsheet: http://awsassets.panda.org/downloads/farmed_pangasius_factsheet.pdf
- (4) Beukers, R. Visgroothandel en verwerkende industrie (2015) LEI rapport.
- (5) Nhu et al. (2015) Resource consumption assessment of Pangasius fillet products from Vietnamese aquaculture to European retailers. *Journal of Cleaner Production*
- (6) PhamThi Anh Carolien Kroeze Simon R Bush Arthur P J Mol. (2010) Water pollution by Pangasius production in the Mekong Delta, Vietnam: causes and options for control
- (7) Dương Minh Trí <https://qualasaexpertise.wordpress.com/2010/12/02/truth-behind-propaganda-campaign-against-vietnamese-pangasius-fish-by-mr-d%C6%B0%C6%A1ng-minh-tr%E1%BB%8B-seafood-consultant-in-vietnam/>
- (8) Albertinka J. Murk, Narangerel Davaasuren, Ivonne M.C.M. Rietjens, Simon R. Bush. Perceived versus real toxicological safety of pangasius catfish
- (9) www.anovaseafood.com
- (10) Statistieken Vietnam
- (11) VASEP cijfers 2014; 2015
- (12) Cijfers Vietnam ministerie Landbouw
- (13) GFK, 2015. Trends thuisconsumptievis, schaal-&schelpdieren, jaar 2014
- (14) FAO website: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/affris/docs/striped/Striped-t7.pdf
- (15) NVWA, Bureau Risicobeoordeling, 2009. Advies van de directeur bureau Risicobeoordeling aan de minister van LNV en de minister van de VWS. VWA/BuR/2009/13186
- (16) Voedingscentrum. <http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/antibiotica.aspx>

