



ve? Két hamburgi újságíró (Michael Höft és Christian Jentzsch) A pangasius hazugság (Die Pangasius-Lüge) című dokumentumfilmjét az interneten bárki megtekintheti. Hogy a „szokásos” pánikkeltésről és tömeghisztériáról vagy a szomorú valóságról van e benne szó, illetve, hogy e hal fogyasztása tényleg káros lehet e egészségünkre? — ennek próbáltam utánajárni.

A vietnámi cápaharcsa — ahogy mi nevezzük—, a harcsafélék családjába tartozik és Délkelet-Ázsiából, pontosabban a vietnámi Mekong-delta partvidékéről származik. A latin nevéen elhíresült hal (Pangasius hypophthalmus) eredeti természetes élőhelyén felnőtt korára 130 centisre és 40 kilósra is megnőhet, ám ebből a fajtából szinte biztosan nem kerül tányérunkba, csak a tenyésztett példányokból, amik körülbelül 1,5 kilósak és 40-50 centisek. Ezek szépen filézett, hófehér, bőr és szálkamentes húsa, kedvező ára kétségkívül csábító. Így gondolhatják ezt sokan mások is, hisz a délkelet-ázsiai ország 2010-ben 1,5 millió tonna pangasiuszt exportált — kivitelük 10 év alatt a hetvenszeresére növekedett! Mivel a pangasius az Egyesült Államokban 2003-ban tiltólistára került, a vietnámiak azonnal catfish néven kezdték exportálni ugyanide. Azután 2007-ben a WWF, vagyis a Természetvédelmi Világalap is bojkottálta, így az új csapásirány Közép-Európa lett. Néhány éve még mi sem tudtuk, hogy létezik ilyen hal, ma már a balatoni hekszsütők egy része is ezt árulja, mert olcsóbb, mint a csacsihal. Hangzatos nevének köszönhetően előszeretettel készítik éttermeink is, bár az igazsághoz tartozik, hogy egy bizonyos nívó felett már be nem engedik a konyhába.

A bevezetőben említett film minden kozmetikázás nélkül mutatja be, hogy Mekong-delta partvidékén folyó tenyésztés minden képzeletet felülmúl. Az itteni halgazdaságok, hogy bírják a világpiaci megrendelések iramát, hormonokkal fokozzák a halak termékenységet, ellenálló képességüket pedig antibiotikumokkal tartják fenn, nehogy elpusztuljanak a fertőzött vízben; köztudomású ugyanis, hogy a Mekong Földünk egyik legszennyezettebb folyója. A partján élő szegény családok ebbe mossák ruháikat, edényeiket, sőt, ebbe végzik kis és nagydolgukat is; a környező üzemek ide ürítik szennyvizeiket, szemetüket; s ebben a környezetben alakították ki a pangasius mesterséges tenyészhelyét.

(Megjegyzem, minden tenyésztett hal esetében, pontosabban mindenhol, ahol nagy tömegben tartanak állatokat, fenáll az antibiotikus kezelés lehetősége, hisz enélkül akár egyetlen egyed is megfertőzhetné az összes többi.) A halak a takarmányozástól négyszer olyan gyorsan fejlődnek, mint természetes körülmények között, így nőhetett a haltermelés robbanásszerűen, hogy kielégítse a növekvő igényeket. Az etetéshez használt haltáp nagy részben haltetemből illetve a filézés után maradt csontokból készült halliszt, vagyis halszemét. Ehhez adnak némi helyi rizst, szóját, vitamint, antibiotikumot. És ha hinni lehet a híreknek, feldolgozás előtt foszfáttal is megetetik az uszonyosokat, ugyanis ez megköti a vizet, így akár húszszázalékos súlynövekedés is elérhetnek a hal fagyasztáskor. A gomba módra szaporodó állomány teljesen felborítja környezetét, a Mekong folyó torkolatának természeti egyensúlyát. Mára számos szervezet hirdett bojkottot a „szennyezett” húsú és hatalmas ökológiai lábnyomot produkáló, erőltetetten tenyésztett pangasius ellen; a WWF külön munkacsoportot hozott létre a probléma orvoslására. Ám a bojkott alig hatja meg a vietnami átlagfizetés mintegy négyszeresét kereső helyi halászokat, és egyelőre az európai halfilé árának kb. feléért halhoz jutó vásárlók sem láznak ellene, így a pangasius él, mint hal a vízben.

A német riporterek által készített, elrettentő videó körbejárta a világot, mely után felvetődik a kérdés, valóságosak-e a veszélyes mikroorganizmusokkal való fertőzöttségről, nehézfémekkel, antibiotikumokkal, egyéb szerves vegyületekkel való szennyezettségről szóló hírek? A film alapján megjelent cikkek 25 olyan vegyületet is megemlítenek, amik felhalmozódhatnak a hal húzában, és egészségünkre ártalmasak lehetnek. De vajon miért nem vizsgálta be akkor senki az EU-n kívülről érkező halat, hogy teljesen eloszlassa a kételyeket. Tudomásom szerint Magyarországon először a SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. kérésére egy független vizsgálólaboratórium, a Wessling Hungary Kft. vizsgálta be a vietnámi cápaharcsát. Három nehézfémre: higanyra, kadmiumra, ólomra, illetve poliklórozott bifenilekre (PCB-kre) kértek vizsgálatot, ezek az elemek, illetve vegyületek ugyanis nemcsak mérgezőek, hanem bizonyos szennyezések indikátoraként is működnek; ha az állatokat nem kielégítő technológiával tartják, szennyezett takarmánnyal táplálják, várható, hogy húzuk a megengedettnél több nehézfémet, vagy más anyagot fog tartalmazni. A vizsgálatok során nem volt kimutatható egyik nemkívánatos anyag sem, más

szóval mennyiségük az egészségügyi határérték alatti érték volt. Az esetleges antibiotikum maradványok mennyiségéről, illetve a hal húsának egyéb mikrobiológiai jellemzőiről nem készült vizsgálat.

A jelenlegi uniós szabályok szerint csak a harmadik országokból származó halak származási helyét kell a csomagoláson feltüntetni, ha az EU-n belülről érkezik az áru, akkor elég az EU megjelölés. Azt azonban sem az uniós, sem az unión kívüli halaknál nem kell megjelölni, hogy tenyésztett, vagy vadvízi halról van-e szó, legalább is jelenleg, bár Brüsszel fontolgatja a megjelölés bevezetését.

Nem gondolom, hogy az EU piacára behozott termékek, így a pangasius nagy mennyiségben tartalmazhatnának olyan vegyületeket, amik károsak lehetnének egészségünkre, különösen nem úgy, hogy csak néhanapján kerülnek asztalunkra. Nincsenek illúzióim affelől, hogy hasonlóan kiábrándító filmet lehetne forgatni Földünk számos helyén például csirke- vagy disznónevelésekben is.

A film többszöri megnézése után sem gondolom, hogy „megmérgezném” a családom, ha éppen pangasiust tennék elénk. Hogy mégsem teszem, annak más oka van: hihetetlenül sokféle honi halunk van, melyek tenyésztése magas, kultúrált fokon történik, ráadásul ezek megvételével bár egyáltalán nem haragszom rájuk, de mégsem a vietnámi gazdaságot támogatom, hanem a magyart. Sok kicsi pedig sokra megy...