

## Grupo de trabajo 3: Cuestiones sanitarias y de control de la UE, normas relativas a los consumidores

### Acta

Jueves, 30 de marzo de 2023 (09:00 – 12:45 CET)

NH Bruselas EU Berlaymont

Interpretación en EN, ES, FR

#### Bienvenida del presidente, Benoît Thomassen

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación del presidente.

**Aprobación del borrador de orden del día y del acta de la última reunión (27.01.23):** aprobado

#### Puntos de acción de la última reunión

- **Situación de la decisión adoptada en la última reunión – información**
- **Bienestar animal:**
  - Se seguirá vigilando la evolución de la revisión de la legislación de la UE.
    - En curso
- **Seguridad alimentaria:**
  - Se alentará a los miembros a ponerse en contacto directamente con el consultor para entrevistas bilaterales en el contexto del estudio sobre los riesgos y las vulnerabilidades de la cadena de suministro alimentario de la UE.
    - En la reunión se animó a los miembros a hacerlo
- **Materiales en contacto con alimentos:**
  - Se seguirá vigilando la evolución de la revisión de la legislación de la UE.
    - En curso
- **Marco del Sistema Alimentario Sostenible:**
  - Antes de la próxima reunión, el Secretariado distribuirá un cuestionario a los miembros sobre las opciones de política preferidas
  - En el marco del borrador de orden del día de la próxima reunión, se programará el intercambio de opiniones entre los miembros sobre las respuestas
    - Cuestionario del Secretariado: 28 de febrero – 13 de marzo de 2023
    - Punto del orden del día programado
- **Ruegos y preguntas:**



- En el borrador de orden del día de la próxima reunión, se programarán temas sobre arsénico, metales pesados e imitaciones vegetales.
- El Secretariado se pondrá en contacto con el Secretariado del LDAC sobre la minería en fondos marinos
  - Programados puntos del orden del día sobre el arsénico y las imitaciones vegetales
  - Tema bajo la competencia de LDAC – Grupo de enfoque en curso en LDAC – Sugerencia de un párrafo sobre los impactos en la salud / exposición a metales pesados

### Hacia un sector de las algas de la UE fuerte y sostenible

- **Presentación de la comunicación por el representante de la Comisión (MARE A2)**

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación.

El presidente recordó que, el 15 de noviembre de 2022, la Comisión publicó la comunicación «Hacia un sector de las algas de la UE fuerte y sostenible», en la que se identificaban 23 acciones destinadas a (1) mejorar el marco de gobernanza y la legislación, (2) mejorar el entorno empresarial, (3) cerrar las brechas de conocimiento, investigación, tecnología e innovación, y (4) aumentar la conciencia social y la aceptación en el mercado de las algas y los productos a base de algas en la UE.

Lorenzo Paliotta (DG MARE) destacó que las algas pueden contribuir a muchos objetivos, gracias a los compuestos bioquímicos y propiedades, incluida la descarbonización, cero contaminación, la circularidad, la preservación y restauración de la biodiversidad, la protección de los ecosistemas y el desarrollo de servicios ambientales. La biomasa de algas puede tener muchas aplicaciones comerciales, incluida la industria alimentaria, la alimentación animal, los productos farmacéuticos, los envases de base biológica, los biocombustibles, los bioestimulantes vegetales, entre otros. Cuando se cultivan en el mar, las algas pueden reducir la eutrofización del agua y la acidificación del océano. El último informe de la Comisión sobre la bioeconomía destaca las algas como el sector más prometedor de la bioeconomía azul.

Según el Informe de Bioeconomía Azul de 2022, publicado por EUMOFA, el cultivo y la cosecha de algas marinas tiene un potencial significativo para varios sectores, al tiempo que contribuye a la lucha contra el cambio climático, la introducción de nuevos productos y la creación de nuevos empleos. El informe también destaca las algas marinas como un carbono azul y el cultivo de algas marinas como un motor para las economías regionales. La principal conclusión fue que todavía se necesitaban avances significativos, ya que el cultivo de algas marinas todavía era a pequeña escala en la UE. El marco regulatorio para la concesión de licencias y permisos de algas marinas no está coordinado e involucra a muchos actores regulatorios a nivel nacional y local.

El Sr. Paliotta llamó la atención sobre la producción mundial de algas. La producción ha ido creciendo en el último siglo, pero Europa no está representada entre los principales países productores. A pesar de la cuota marginal en el mercado mundial de algas marinas, dadas las perspectivas favorables del mercado, la UE puede desarrollar una industria de algas fuerte. La demanda de la UE de productos de algas está creciendo. Los mercados de chlorella y espirulina se están acelerando. La población



vegana y vegetariana está creciendo en Europa, además de que los consumidores son cada vez más conscientes de la salud y el clima. Por lo tanto, se espera que la demanda de algas continúe creciendo. La UE es uno de los principales importadores mundiales de productos de algas marinas.

El Sr. Paliotta proporcionó una visión general de las iniciativas existentes para apoyar el sector de las algas, incluidas las convocatorias de financiación, los mecanismos de apoyo a las empresas, conocimiento y sensibilización sobre los océanos, y diferentes estudios para apoyar el Pacto Verde Europeo. En el contexto de la Iniciativa de Algas de la UE, la Comisión identificó problemas, objetivos y ámbitos de acción. Se proponen 23 acciones agrupadas en cuatro prioridades. Los cuatro ámbitos de acción son: 1) la mejora del marco de gobernanza y la legislación, 2) apoyar la mejora del entorno empresarial, 3) cerrar las brechas de conocimiento, datos, tecnología e innovación, y 4) aumentar la conciencia social y la aceptación. El representante de la Comisión recordó que la Iniciativa de Algas de la UE se anunció el 15 de noviembre de 2022 y proporcionó ejemplos de acciones relacionadas con el mercado.

El Sr. Paliotta explicó que, con el fin de apoyar la iniciativa, en febrero de 2022, la Comisión estableció el Foro EU4Algae. El foro incluye alrededor de 700 miembros en siete grupos de trabajo, que ayudarán en la implementación de las acciones de la iniciativa, al tiempo que promoverán la innovación y el acceso al mercado en el sector de las algas. Los miembros del foro provienen de toda Europa, además de algunos miembros de otras partes del mundo. El representante de la Comisión llamó la atención sobre la financiación de proyectos piloto, en el marco de la aplicación de la acción 9, para apoyar la reorientación de las carreras de los pescadores hacia la agricultura oceánica regenerativa.

El Sr. Paliotta informó de que existe un compromiso con otras instituciones institucionales. El Parlamento Europeo está preparando una propuesta de resolución y el Comité Económico y Social Europeo está elaborando un dictamen al respecto. La retroalimentación había sido positiva. En cuanto a los próximos pasos, el representante de la Comisión informó de que la Comisión estaba coordinando la ejecución de las 23 acciones con los Estados miembros, la industria y otras partes interesadas pertinentes. Para aumentar la conciencia y la comunicación, la primera Cumbre de Concienciación sobre Algas de la UE se llevará a cabo del 5 al 7 de octubre de 2023 en París. El objetivo del evento sería inspirar a las autoridades públicas.

- **Intercambio de opiniones**

Guus Pastoor (Visfederatie) comentó que la iniciativa era una manera positiva de encontrar nuevas formas de proporcionar alimentos y piensos en el mercado. En los Países Bajos se estaban llevando a cabo varias iniciativas conexas. El Sr. Pastoor se preguntó cómo se puede garantizar que esta producción se dedique a reducir los límites medioambientales existentes. Según algunas presentaciones científicas, la capacidad de carga de muchas zonas marinas era limitada, lo que significaba que la extracción de algas interferiría con otra biomasa. Por lo tanto, quería saber si la Comisión tenía información sobre la capacidad máxima, por cuenca, para la producción de algas, respetando al mismo tiempo la sostenibilidad.

Lorenzo Paliotta (DG MARE) respondió que la Comisión quería garantizar que la sostenibilidad se tuviera debidamente en cuenta en la promoción del sector de las algas. La Comisión lanzó un



llamamiento sobre la agricultura regenerativa. Se iniciaría un nuevo estudio sobre el apoyo a una industria sostenible de algas, que proporcionaría más información sobre la capacidad de las diversas cuencas marinas.

Maris Stulgis (DG MARE) afirmó que la Comisión compartió las mismas dudas que el Sr. Pastoor, motivo por el que se puso en marcha el estudio mencionado por el Sr. Paliotta. El estudio abarcaría la disponibilidad de nutrientes, los posibles impactos ambientales y la disponibilidad teórica del espacio marítimo. Según un estudio sobre algas y clima, hay alrededor de 100.000 kilómetros cuadrados de tierra no adecuada para la agricultura, que podría usarse para el cultivo de algas en tierra. Esto podría producir más de 100 millones de toneladas de biomasa de algas.

Bruno Guillaumie (APEM) destacó que, durante los últimos 30 años, se han realizado esfuerzos para combinar el cultivo de mariscos y el cultivo de algas. Siguen existiendo problemas con los Estados miembros. En virtud de la Directiva sobre ordenación del espacio marino, no había medidas obligatorias. Los operadores de negocios necesitan seguridad jurídica antes de invertir. El Sr. Guillaumie añade que no ve ningún valor añadido en su participación en el foro. La iniciativa fue positiva, pero se necesitaban cifras más claras sobre las zonas dedicadas al cultivo de algas, al tiempo que se tenía en cuenta la voluntad política necesaria. Destacó que también había que tener en cuenta el impacto climático.

Maris Stulgis (DG MARE) reconoció que las preocupaciones del Sr. Guillaumie son válidas. El sector de las algas era en gran medida un nicho en el mercado de la UE. Había problemas conocidos. El sector de la acuicultura es competencia de los Estados miembros, lo que significa que cada Estado miembro decide sobre la asignación de licencias para la agricultura y sobre la asignación del espacio marítimo. La Comisión se propuso trabajar junto con las autoridades nacionales de acuicultura para inspirar cambios en la legislación y el enfoque, de modo que se reconozca el valor potencial del sector de las algas. La Comisión creó el Mecanismo de Asistencia a la Acuicultura y el Mecanismo de Asistencia a la Planificación Espacial Marina, que, en colaboración con las partes interesadas pertinentes y las autoridades nacionales, ayudaría a coordinar la asignación de espacio.

Javier Ojeda (FEAP) expresó su satisfacción por los esfuerzos realizados para desarrollar la industria de las algas. El Sr. Ojeda subrayó la importancia del comercio internacional en el contexto de la producción de algas. Los esfuerzos de la Comisión para impulsar la producción de algas son notables, por lo que los resultados en las dimensiones económica y social deberían estar disponibles pronto. Los indicadores clave de rendimiento en los indicadores de algas deberían proporcionar una idea de si las acciones de la Comisión estaban cumpliendo los objetivos. El Sr. Ojeda deseó saber cuándo informará la Comisión sobre los resultados de los indicadores clave de rendimiento de la producción de algas en la UE.

Maris Stulgis (DG MARE) respondió que, en 2026/2027, se realizaría una evaluación de la Iniciativa de Algas. Habrá que tener en cuenta los indicadores clave de rendimiento. El valor añadido del sector es creado por la industria, mientras que el papel de la Comisión era apoyar a la industria. El Sr. Stulgis ejemplificó que, según las autoridades irlandesas, se espera que el sector crezca un 30 % anual en Irlanda.



Javier Ojeda (FEAP) comentó que las previsiones de los Estados miembros no siempre cumplían los objetivos. La Comisión debería desarrollar las expectativas con cautela. Deben tenerse en cuenta los retos que plantea el desarrollo de alimentos en las costas de la UE. Ya había ejemplos entre los productores de mariscos y peces de escama de acuicultura. Por lo tanto, los indicadores clave de rendimiento serían esenciales para demostrar si la iniciativa arrojó resultados entre los productores primarios.

Patrick Murphy (IS&WFPO) hizo hincapié en la complejidad de la legislación de los Estados miembros. Era necesaria la colaboración con los Estados miembros. El Sr. Murphy subrayó la importancia de la comercialización, ya que era la única manera de tener un futuro viable para el sector. Debe haber aguas limpias y trabajadores calificados.

Maris Stulgis (DG MARE) ejemplificó que las autoridades irlandesas tienen una estrategia para desarrollar el sector. La Comisión esperaba con interés las estrategias de los Estados miembros. Uno de los objetivos de la iniciativa era crear un conjunto de instrumentos de concesión de licencias que ofreciera una visión general del procedimiento de concesión de licencias, el calendario y las prácticas de asignación en los diferentes Estados miembros.

Patrick Murphy (IS&WFPO) argumentó que la clasificación de la industria era un punto esencial. Las estructuras podrían proporcionar protección a la biodiversidad marina. Hubo un impacto positivo en el medio ambiente, por ejemplo, al prevenir la erosión de las bahías. Estos efectos positivos deben reconocerse en la concesión de licencias.

Maris Stulgis (DG MARE) expresó su acuerdo con el Sr. Murphy.

- **Pasos a seguir**

El presidente expresó su apoyo a la elaboración de un dictamen sobre la cuestión. El presidente preguntó al Sr. Stulgis sobre los temas que convendría abordar, en particular en el contexto de la conciencia social.

Maris Stulgis (DG MARE) respondió que serían bienvenidas ideas y soluciones prácticas. También podrían considerarse mecanismos de apoyo a las empresas. Hubo deficiencias de datos y conocimiento en el sector de las algas, incluidas las cantidades exactas de algas producidas en Europa.

El presidente propuso que el Secretariado preparara un cuestionario para los miembros, a fin de recabar información para la elaboración de un dictamen.

Emiel Brouckaert (AEOP) hizo hincapié en que el cuestionario debería centrarse en los aspectos del mercado, en lugar de en la producción y la planificación espacial marina.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) sugirió coordinar con el Consejo Consultivo de Acuicultura, con el fin de considerar también los aspectos de producción.



El secretario general se comprometió a ponerse en contacto con el Secretariado del Consejo Consultivo de Acuicultura para conocer el estado de su trabajo sobre el tema, además de la posible colaboración.

### Cuestiones higiénicas y sanitarias

- **Intercambio de puntos de vista sobre la futura legislación relativa al contenido máximo de arsénico inorgánico en determinados productos alimenticios con Veerle Vanheusden, SANTE E2**
- **Pasos a seguir**

El presidente informó de que, debido a la inesperada indisponibilidad de la Sra. Vanheusden, el punto del orden del día se aplazará para la próxima sesión.

### Imitaciones vegetales de productos de la pesca y la acuicultura

- **Presentación de estudio de caso sobre problemas de etiquetado en el mercado por Luis García, Conxemar**

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación.

Luis García (Conxemar) pidió el desarrollo de una legislación específica para los productos de imitación a base de plantas. La barrera entre la competencia leal y la competencia desleal puede ser difícil de definir. Se trataba de informar al consumidor, pero también de captar la atención de los consumidores. La denominación de los productos desempeñó un papel clave para atraer la atención de los consumidores. Todos los productos alimenticios estaban regulados por el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria a los consumidores, mientras que también se aplicaban normas específicas a los productos de la pesca y la acuicultura, como el Reglamento 1379/2013 sobre la Organización Común de Mercados.

El Sr. García explicó que las principales conclusiones se descubrieron en diferentes países de la UE. Las empresas veganas utilizan marcas comerciales y denominaciones comerciales relacionadas con el sector de la pesca y la acuicultura, o el nombre de las especies escrito de una manera morfológicamente modificada. El número de referencias disponibles en el mercado ha aumentado y se espera que crezca en un futuro próximo. Hay afirmaciones de etiquetado y referencias pictóricas que se refieren al mar o a los peces. También hay mensajes que pueden percibirse como particularmente perjudiciales para la imagen del sector pesquero. Estos casos de prácticas de etiquetado poco claras podrían confundir a los consumidores.

El Sr. García ha dado ejemplos de productos en España, los Países Bajos, Polonia, Alemania, la República Checa, Finlandia, Suecia, Bélgica y Hungría. Estos incluyen el uso de designaciones comerciales con modificaciones morfológicas, declaraciones de propiedades saludables asociadas con productos pesqueros, uso de imágenes relacionadas con peces o mar, declaraciones alusivas al sector pesquero, entre otros. A pesar de que estos productos están compuestos por ingredientes vegetales, como la soja, su publicidad no los destaca.



María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) agradeció al Sr. García la clara presentación. La Sra. Álvarez sostuvo que es importante que participen todas las DG pertinentes de la Comisión. Se estaba facilitando información a los consumidores de manera engañosa con el fin de penalizar los productos de la pesca y la acuicultura.

Nicolás Fernández Muñoz (OPP72) subrayó que, a pesar de la existencia de diferentes DG, solo había una Comisión. El tema deben abordarlo todas las DG pertinentes. La Comisión y los Estados miembros no deben permitir el fraude en el mercado. El objetivo de estos productos era engañar al consumidor. Existió una falta de responsabilidad de Comisión y los Estados miembros de actuar.

Christine Absil (Good Fish) se preguntó si se habían realizado investigaciones sobre la percepción del consumidor, con el fin de determinar si los consumidores estaban siendo engañados para que pensaran que se trataba de productos pesqueros.

El presidente declaró que las preocupaciones expresadas por la Sra. Absil deben reflejarse en las recomendaciones del borrador de dictamen sobre el tema. Se necesitaban datos al respecto.

Nicolás Fernández Muñoz (OPP72) argumentó que iba más allá de la percepción del consumidor. La atención debe centrarse en la intención fraudulenta. No sería realista pedir la opinión de millones de consumidores. Aunque solo unos pocos se sintieran engañados, seguía siendo relevante. Estas intenciones fraudulentas tuvieron un impacto en las empresas de toda la cadena de suministro de la pesca y la acuicultura. El Sr. Fernández argumentó además que, aunque la percepción del consumidor era importante, también era necesario considerar los impactos en el sector.

El presidente subrayó que su sugerencia era incluir datos sobre la percepción de los consumidores en las recomendaciones, sin centrarse únicamente en ese aspecto. Para actuar, la Comisión también solicitará datos. El presidente puso de manifiesto que, en el contexto del sector del caviar, también se habían planteado cuestiones de etiquetado. En este caso, la respuesta de la Comisión había sido que la legislación era clara y que, en caso de fraude, los operadores tenían que recurrir a los tribunales.

Guus Pastoor (Visfederatie) declaró que había problemas similares en otros sectores, por ejemplo en el sector lácteo. El Sr. Pastoor afirmó que el camino a seguir no está claro. En primer lugar, se debía determinar si la legislación vigente era suficientemente clara. En segundo lugar, en muchos casos sería necesario acudir a los tribunales para demostrar que existen prácticas engañosas. Se debe considerar la evolución en curso en otros sectores. También hubo iniciativas en el Parlamento Europeo. Podrían ser necesarias quejas a las autoridades nacionales. Añadió que, teniendo en cuenta los diferentes idiomas nacionales, no sería fácil entrevistar a los consumidores sobre su percepción.

Carlos Ruiz (ANFACO-CECOPECA) destacó que la DG AGRI había reaccionado ante casos de productos de “pollo vegano”. La administración española también había comentado el caso. La DG AGRI tuvo en cuenta la existencia de una Organización Común de Mercados para los productos cárnicos. Por lo tanto, la DG MARE también debería tener en cuenta el enfoque de la DG AGRI.



Miguel Lizaso (DG MARE) expresó su apoyo al enfoque del MAC en un asunto tan complejo. Las prácticas descritas no constituyen exactamente fraude, lo que significa que es difícil reaccionar ante ellas. Era necesario seguir reflexionando sobre estos acontecimientos. En los sectores de la carne y los productos lácteos, ha habido diferentes intentos de reaccionar. Debían examinarse las legislaciones nacionales sobre prácticas engañosas y fraude. Había varios factores en juego, como las definiciones legales y las intenciones. La DG MARE está tratando de sensibilizar sobre los posibles problemas relacionados con estos acontecimientos. La DG MARE se puso en contacto con la DG SANTE para desarrollar un enfoque común. En el pasado, el Reglamento relativo a la información alimentaria a los consumidores era suficiente, pero potencialmente ese ya no era el caso.

Luis García (Conxemar) argumentó que el uso de ciertas denominaciones y el suministro de información parcial podrían ser ilegales, lo que significaba que se necesitarían casos judiciales. En otros casos, las prácticas no serían ilegales, pero la Comisión debería actuar debido a la falta de un marco legislativo aplicable, a fin de evitar ambigüedades. El Sr. García afirmó no conocer los estudios sobre los consumidores, pero que hay un número cada vez mayor de campañas publicitarias, especialmente dirigidas a los consumidores más jóvenes, centradas en estos aspectos. El etiquetado de los productos de origen vegetal debe reflejar su composición, en particular el origen de sus proteínas.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) recordó que, en Alemania, el gobierno adoptó un documento de orientación, previa consulta con los consumidores y operadores. Los productos presentados en la presentación del Sr. García respetaron las directrices mencionadas. Para determinar si una práctica es engañosa, la única manera apropiada sería acudir a los tribunales. Se necesitarían acciones judiciales en los distintos Estados miembros para cada producto. El Sr. Keller declaró que no se oponía a la adopción de un dictamen a la Comisión Europea, pero que no se esperaban muchos resultados.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) declaró que los casos judiciales contra productos individuales requerirían demasiado tiempo. El desarrollo de la legislación nacional también iría en detrimento de la existencia de un marco común en el mercado de la UE. Se necesitan soluciones a escala de la UE. La Sra. Álvarez expresó también sus dudas sobre los aspectos nutricionales de estos productos, que podrían dar lugar a confusión entre los consumidores. Pidió que se estableciera un marco general aplicable en todos los Estados Miembros. Había motivos para revisar la legislación vigente o para crear una nueva legislación específica para estos productos.

Miguel Lizaso (DG MARE) agradeció la presentación y las intervenciones del Sr. García. En cuanto al camino a seguir, hubo casos en los que, sobre la base de la legislación nacional, los operadores deberían reaccionar jurídicamente. A nivel de la UE, era necesario tener en cuenta las percepciones y previsiones del MAC para abordar los problemas actuales y futuros. Era necesario concienciarse sobre estas cuestiones.

El presidente convino en que, en la actualidad, los operadores podían actuar mediante procedimientos judiciales basados en la legislación nacional vigente. En el futuro, debería haber cambios en la legislación a nivel de la UE.



- **Examen del borrador de dictamen propuesto por Conxemar**

El secretario general proporcionó una visión general del borrador de dictamen sobre “la mejora de la legislación en materia de etiquetado para las imitaciones de productos de la pesca y la acuicultura a base de plantas”. El secretario general hizo hincapié en que la expresión "prácticas de etiquetado poco claras" se utilizó para evitar discusiones jurídicas sobre si estas prácticas son "engañosas" o "fraudulentas" en el contexto del Reglamento de Información Alimentaria a los Consumidores.

Pierre Commère (ADEPALE), en relación con la recomendación b), sugiere que se haga referencia también a “información precisa a los consumidores que evite todo engaño”, en lugar de simplemente a una “igualdad de condiciones”.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA), en relación con el último punto de la recomendación e), sugirió referirse a la “percepción del consumidor”.

Guus Pastoor (Visfederatie) sostuvo que, dado que la cuestión principal era el etiquetado, el último punto de la recomendación e) debería ser la “comprensión y percepción del consumidor”, suprimiendo el “interés”.

El presidente dijo que el objetivo principal de la recomendación era recomendar a la Comisión Europea que encargara estudios. El presidente se preguntó si sería pertinente incluir una recomendación más explícita contra el uso de denominaciones relacionadas con el pescado por los productos de origen vegetal. En caso de opiniones divergentes, todas ellas podrían reflejarse en el texto.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) expresó su apoyo a un posicionamiento claro por parte del MAC. Los consumidores deben ser capaces de tomar decisiones basadas en información precisa.

El secretario general recordó que el dictamen de 22 de julio de 2021 sobre el etiquetado de productos pesqueros vegetarianos y veganos incluía un anexo con diferentes soluciones de etiquetado basadas en las opiniones de varios miembros.

El presidente sugirió que se repita el mencionado anexo en el nuevo borrador de dictamen.

Luis García (Conxemar) destacó que varios productos de origen vegetal incluían declaraciones ambientales y de sostenibilidad. Estas afirmaciones dan la percepción de que los productos no basados en plantas no son ambientalmente sostenibles. La Comisión debería regular este mensaje para que se base en datos reales.

El presidente sugirió que se incluyera una referencia al dictamen sobre la fundamentación de las reclamaciones verdes.

*El Grupo de Trabajo acordó el borrador de dictamen, en su forma enmendada, sobre "la mejora de la legislación en materia de etiquetado para las imitaciones de productos de la pesca y la acuicultura a base de plantas".*



- **Pasos a seguir**

El presidente propuso que se presente el borrador de dictamen acordado, en su forma enmendada, al Comité Ejecutivo para su examen y posible aprobación.

### Mariscos cultivados ("cultivados en laboratorio" / "a base de células")

- **Presentación sobre los desarrollos en curso por Elena Walden, Good Food Institute**

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación.

El presidente recordó que, en ocasiones anteriores, los miembros habían planteado el tema de los mariscos cultivados. Además, en el marco del programa Horizonte, se ha lanzado una convocatoria de proyectos para reunir conocimientos sobre carne cultivada y marisco cultivado. También hubo varios estudios disponibles sobre el tema.

Elena Walden (Good Food Institute) hizo una presentación sobre el marisco cultivado, comenzando con una descripción general de su organización, una organización internacional sin fines de lucro centrada en proteínas alternativas, seguida de una descripción general de la ciencia, la industria y el ecosistema regulatorio para el marisco cultivado. La Sra. Walden explicó que el "marisco cultivado" es marisco que se cultiva directamente de células, en lugar de capturar o cultivar pescado y otros mariscos. Bajo esta técnica de producción, el producto es el mismo que el marisco convencional hasta el nivel molecular. Esta técnica también se denomina a menudo "cultivo celular" y "mariscos a base de células". A veces, también se conoce como "cultivado en laboratorio", pero, a medida que aumente la actividad, estará menos relacionado con los laboratorios.

La Sra. Walden ofreció una descripción general del proceso de cultivo de marisco. Se coloca una pequeña muestra de células en un cultivador con la adición de ingredientes para que las células se multipliquen. Al final del proceso, se obtiene un marisco que es el mismo que el convencional. El proceso es esencialmente el mismo para todas las especies, independientemente de ser carne o marisco. Continuó con una descripción general de la industria de marisco cultivado. Hasta 2019, el objetivo ha sido probar el concepto. La industria de marisco cultivado estaba ligeramente menos desarrollada que la industria de carne cultivada. La industria de marisco cultivado está entre la escala piloto y la escala de demostración. La ampliación estaba en marcha, como lo demuestran los recientes anuncios de nuevas instalaciones e inversiones. También se han anunciado asociaciones entre operadores de productos del mar convencionales y cultivados. Alrededor de 31 empresas estaban operando a nivel mundial dentro del ecosistema de marisco cultivado. Había focos en diferentes especies.

La Sra. Walden describió el proceso regulatorio para el marisco cultivado en la UE. Se aplicará el Reglamento sobre nuevos alimentos o el Reglamento sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, pero su organización espera que sea principalmente el primero, ya que no se requiere modificación genética para cultivar células. El proceso implica una evaluación completa de la seguridad alimentaria por parte de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria de las propiedades nutricionales y toxicológicas del producto. Se espera que el plazo total esperado desde la solicitud



hasta la decisión de aprobación sea de 18 meses a 36 meses. La Comisión aún no ha recibido ninguna solicitud de los operadores de alimentos cultivados.

La Sra. Walden expuso sus puntos de vista sobre el papel del marisco cultivado en relación con el marisco convencional. Su organización no ve que los alimentos alternativos compitan con el sector pesquero. A nivel mundial, se prevé que la demanda de productos del mar aumente significativamente debido al aumento de la población y los cambios socioeconómicos. Las capturas silvestres se han estancado desde 1990. Hay dudas de que el crecimiento de la producción acuícola pueda mantenerse al día con el exceso de demanda. El marisco alternativo sería una forma de satisfacer parte del exceso de demanda, sin aumentar la presión sobre las poblaciones de peces silvestres. La producción de marisco cultivado podría dirigirse sistemáticamente a especies cuyas poblaciones sean más volátiles, donde se prevea la mayor demanda de los consumidores y que no puedan cultivarse con la misma facilidad. La producción de marisco cultivado también podría dirigirse de manera *ad hoc* para adaptarse a los rápidos cambios en el tipo de especie para responder a fluctuaciones en las poblaciones silvestres. Si se gestiona correctamente, podría ayudar a garantizar la estabilidad a largo plazo y a proteger las poblaciones silvestres.

La Sra. Walden subrayó que el marisco cultivado se encuentra todavía en las primeras etapas, pero que, dado el ritmo del desarrollo mundial en este ámbito, no se trata en última instancia de si esta industria llegará a Europa, sino de cuándo lo hará. Los beneficios potenciales del marisco cultivado incluyen ayudar a proteger las poblaciones silvestres para garantizar la estabilidad y sostenibilidad a largo plazo. Las ONG, la industria, pero sobre todo los responsables políticos deberían pensar ahora en cómo cosechar los beneficios de la llegada de este sector a Europa.

- **Intercambio de opiniones**

Javier Ojeda (FEAP), sobre la perspectiva a largo plazo y la sostenibilidad, advirtió que, dado el tamaño reducido de la industria de cultivo de alimentos, era difícil predecir el impacto total, particularmente en términos de ingredientes y huella de carbono. En ocasiones anteriores, había expectativas de alejarse de los alimentos convencionales, pero estos experimentos no tuvieron los resultados deseados. El Sr. Ojeda destacó que los consumidores comían pescado debido a los ácidos grasos omega 3. En el caso de los mariscos cultivados, habría que añadir el omega 3, que tendría que proceder de fuentes convencionales o artificiales.

Elena Walden (Good Food Institute) respondió que, a medida que la industria se expande, su organización estaba teniendo en cuenta los problemas a largo plazo, incluso a través de la puesta en marcha de evaluaciones del ciclo de vida de la carne cultivada. Según la información disponible, las previsiones son muy positivas, siempre que se utilicen energías renovables. En cuanto a las expectativas sobre el omega 3, la Sra. Walden reconoció que los limitados estudios de consumo sobre las expectativas del marisco cultivado ponían de relieve la importancia del omega 3. Uno de los principales desafíos para el cultivo de marisco sería ampliar las fuentes de omega 3 de fuentes no animales. Se prestó especial atención a la investigación y el desarrollo en esta materia. Entre los operadores, había confianza en que la ampliación sería posible con el tiempo.



Yobana Bermúdez (AIPCE) quiso saber más sobre los factores de crecimiento del marisco cultivado. La Sra. Bermúdez preguntó sobre las fuentes de omega 3 y otros nutrientes. Los nutrientes añadidos no se absorbían por el cuerpo de la misma manera. También se preguntó si estos productos se venderían junto con los convencionales o como reemplazo.

Elena Walden (Good Food Institute) respondió que había una investigación significativa en curso sobre fuentes alternativas de omega 3, incluso a través de fuentes vegetales y algas cultivadas. Había técnicas de fermentación para hacer que las células produjeran omega 3. La ampliación de las técnicas es un reto que el sector está abordando. En cuanto a los factores de crecimiento necesarios para la producción de marisco cultivado, se trata de componentes básicos como aminoácidos y azúcares simples como la glucosa, que pueden obtenerse de diversas fuentes, como residuos agrícolas o flujos secundarios. En términos de absorción, las células lo absorben todo lo más similar posible al interior de un cuerpo animal. Por lo tanto, el contenido nutricional y la absorción deben ser bastante similares a los productos convencionales. La Sra. Walden ejemplificó que algunos productos de carne cultivada habían sido aprobados en Singapur, lo que incluyó un análisis nutricional que concluyó que los productos cultivados eran nutricionalmente comparables a los convencionales.

Patrick Murphy (IS&WFPO), en relación con el nombre “marisco cultivado”, destacó que, en la producción acuícola, se utilizó el término “cultivo” en la producción de mejillones. Por lo tanto, podría haber problemas en términos de etiquetado y comercialización.

Elena Walden (Good Food Institute) respondió que, a diferencia de los productos a base de plantas, desde el punto de vista de la composición, el marisco cultivado sería el mismo que el marisco convencional. La Sra. Walden declaró que su organización también se preguntaba sobre las opciones de etiquetado apropiadas, para que la fuente sea clara para el consumidor. Como ejemplo, si un consumidor es alérgico al pescado, también sería alérgico al marisco cultivado. El término "cultivado" se desarrolló en el contexto de la carne, por lo que podría ser necesario plantear una redacción alternativa para el marisco cultivado, especialmente teniendo en cuenta cómo lo entienden los consumidores en comparación con los productos de la acuicultura. También habría que tener en cuenta la traducción a diferentes lenguas nacionales de los Estados miembros de la UE.

Patrick Murphy (IS&WFPO) expresó su oposición a la designación de estos productos como “marisco”, ya que no tienen su origen en el mar.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) argumentó que el MAC debería comenzar a discutir el tema del etiquetado adecuado para los productos del mar cultivados, para que no se desarrolle una posición común demasiado tarde.

Elena Walden (Good Food Institute) respondió que era una discusión política relevante, al tiempo que enfatizó que era categóricamente diferente de los productos a base de plantas. Los consumidores deben ser informados sobre lo que están comiendo, incluyendo el hecho de que molecularmente sea lo mismo que el marisco. Los operadores de marisco cultivado no quieren engañar a los consumidores para que piensen que sus productos provienen de la producción convencional.



María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) enfatizó que el MAC debe participar en la discusión de políticas. Incluso si los productos son molecularmente iguales, los consumidores deben ser informados de que estos productos se elaboran en un laboratorio, con el fin de tomar decisiones informadas.

Elena Walden (Good Food Institute) estuvo de acuerdo en que era importante comunicar la diferencia a los consumidores.

Javier Ojeda (FEAP) afirmó que, desde un punto de vista científico, era esencialmente imposible replicar la composición nutricional de los animales. Los animales son más que la adición de elementos químicos básicos. Los peces viven varios años y se ven afectados por los cambios de temperatura, el movimiento y otros factores que afectan las propiedades de los alimentos. El Sr. Ojeda se refirió a los efectos a largo plazo, en términos de seguridad alimentaria y salud para los seres humanos, de los productos a base de células.

Elena Walden (Good Food Institute) destacó la importancia del proceso regulatorio para analizar la toxicología y los compuestos nutricionales. En los mercados disponibles, los productos cultivados son comparables a los homólogos convencionales. Su organización alienta a los responsables políticos a considerar el tema desde el principio, incluso a través de la provisión de fondos de investigación y desarrollo de acceso abierto en el sector. La financiación del sector público puede abordar las cuestiones a largo plazo. Debería existir una base de datos más transparente sobre los productos aprobados para facilitar intercambios entre reguladores. En cuanto a los aspectos nutricionales, la Sra. Walden aceptó que cumplir con las características nutricionales del marisco convencional era importante, pero, que también hay otras consideraciones en relación con la salud. Por ejemplo, los productos cultivados no enfrentaban desafíos relacionados con el mercurio o los microplásticos.

Miguel Lizaso (DG MARE) hizo hincapié en que los productos del mar cultivados tendrían un efecto en el mercado. Por lo tanto, es positivo que los miembros estén intercambiando información sobre ese aspecto. El Sr. Lizaso llamó la atención sobre un reciente artículo de prensa que informaba que Italia estaba prohibiendo los productos cultivados como forma de proteger su patrimonio. El representante de la Comisión alegó que también era necesario tener en cuenta las opiniones de los consumidores.

- **Pasos a seguir**

El presidente sugirió que se modificara el borrador de dictamen sobre la “mejora de la legislación en materia de etiquetado para las imitaciones de productos de la pesca y la acuicultura a base de plantas” para que también abarque el marisco cultivado.

El secretario general recordó que se estaba llevando a cabo una convocatoria del proyecto Horizon, que tenía como objetivo una mejor comprensión de la carne cultivada y el marisco cultivado, alentando a los miembros interesados a participar en la convocatoria. En cuanto al camino a seguir, el secretario general comentó que varios miembros llamaron la atención sobre elementos nutricionales específicos que eran específicos para la discusión de políticas sobre marisco cultivado.



Guus Pastoor (Visfederatie) argumentó que los problemas de los productos a base de plantas y el marisco cultivado eran diferentes, incluso si había una política de etiquetado para discutir. Por lo tanto, en términos de dictamen, deben seguir siendo separados.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) sugirió pedir a la Comisión que mantuviera el MAC involucrado en futuros debates, haciendo hincapié en la importancia de seguir de cerca los acontecimientos.

Patrick Murphy (IS&WFPO) declaró que era importante garantizar la identificación adecuada de los productos, evitar engañar a los consumidores, particularmente para diferenciar entre proteínas naturales y basadas en células. La proteína basada en células no debe identificarse como "marisco".

El presidente propuso que el Secretariado distribuyera un cuestionario para recabar información sobre los diferentes aspectos examinados, que podría servir de base para un borrador de dictamen.

### Marco del Sistema Alimentario Sostenible

- **Presentación de los resultados del cuestionario del Secretariado**

El secretario general recordó que se había distribuido un cuestionario sobre las opciones de política para la próxima evaluación de impacto de la Comisión sobre el Marco del Sistema Alimentario Sostenible. El secretario general proporcionó una visión general de las respuestas recibidas sobre "opciones de políticas para medidas de impulso – requisitos dentro del Marco del Sistema Alimentario Sostenible", "opciones de políticas para medidas de impulso – etiquetado de sostenibilidad" y "opciones de políticas para medidas de impulso – contratación pública sostenible". El secretario general alentó a los miembros a que compartieran sus opiniones sobre las opciones preferidas.

- **Intercambio de puntos de vista sobre las opciones políticas para medidas de impulso, el etiquetado de sostenibilidad y la contratación pública sostenible**

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) felicitó al secretario general por el excelente trabajo en la recopilación de aportes de los miembros.

Quentin Marchais (ClientEarth) hizo hincapié en que, en relación con las opciones de política para las medidas de impulso – requisitos dentro del Marco del Sistema Alimentario Sostenible, su organización considera esencial una combinación de medidas. En términos de opciones políticas para la contratación pública, ClientEarth estaría más inclinado a favorecer los requisitos generales y específicos obligatorios, ya que el sector público debería ser ambicioso.

- **Pasos a seguir**

El secretario general recordó que, en el pasado, el MAC adoptó dos dictámenes sobre el Marco del Sistema Alimentario Sostenible. Se está elaborando la evaluación de impacto de la Comisión. Por lo tanto, a su juicio, sería más apropiado esperar a las conclusiones de la evaluación de impacto antes de redactar nuevos dictámenes.



Pierre Commère (ADEPALE) expresó su acuerdo con el secretario general, lo que significa que el Grupo de Trabajo debería esperar a la evaluación de impacto.

### Vicepresidente

- **Intercambio de opiniones para determinar la posible sugerencia del vicepresidente del Grupo de Trabajo 3**

El presidente recordó que la cuestión de los vicepresidentes de los grupos de trabajo se planteó en la última reunión del Comité Ejecutivo, señalando a la atención el artículo 4 del Reglamento 2015/242. El presidente informó de que se había recibido una expresión de interés de Paulien Prent (AIPCE-CEP), al tiempo que ofrecía a los miembros la oportunidad de expresar su interés en el puesto.

*El Grupo de Trabajo acordó sugerir la aprobación de Paulien Prent (AIPCE-CEP) como vicepresidente del Grupo de Trabajo 3 en la próxima reunión del Comité Ejecutivo.*

### Ruegos y preguntas

Ninguno.

### Resumen de puntos de acción

- Hacia un sector de las algas de la UE fuerte y sostenible:
  - El Secretariado distribuirá un cuestionario a los miembros sobre medidas para aumentar la conciencia social y la aceptación en el mercado de las algas y los productos a base de algas
  - El Secretariado se pondrá en contacto con el Secretariado del Consejo Consultivo de Acuicultura sobre su trabajo sobre el tema y una posible colaboración
- Imitaciones vegetales de productos de la pesca y la acuicultura:
  - El borrador de dictamen acordado se presentará al Comité Ejecutivo para su examen y posible aprobación
- Marisco cultivado ("cultivado en laboratorio" / "a base de células"):
  - El Secretariado distribuirá un cuestionario a los miembros sobre sus opiniones
- Marco del Sistema Alimentario Sostenible:
  - Seguimiento de la evolución legislativa, en particular de la evaluación de impacto de la Comisión
- Vicepresidente:
  - Se propondrá la aprobación de Paulien Prent (AIPCE-CEP) como vicepresidente del Grupo de Trabajo 3 al Comité Ejecutivo



## Lista de asistencia

Representante	Organización	Función
Aitana López Baquero	Spain	Observador
Alessandro Manghisi	Marine Stewardship Council (MSC)	Miembro
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Miembro
Annelie Rosell	Swedish Pelagic Federation Producer Organisation (SPFPO)	Miembro
Annie Seng	SNCE	Miembro
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Presidente
Bruno Guillaumie	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro
Carlos Ruiz	ANFACO-CECOPESCA	Miembro
Christine Absil	Good Fish	Miembro
Daniel Voces	Europêche	Miembro
Elena García Caballero	Spain	Observador
Elena Walden	Good Food Institute	Experto
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Garazi Rodríguez Valle	APROMAR	Miembro
Georg Werner	Environmental Justice Foundation (EJF)	Miembro
Guus Pastoor	Visfederatie	Miembro
Isabel Mariño Prieto	Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR)	Miembro
Javier Ojeda	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Miembro
Jens Høj Mathiesen	Danish Seafood Association	Miembro
Katarina Sipic	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Miembro
Luis García	Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR)	Miembro



Representante	Organización	Función
María Luisa Álvarez Blanco	Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)	Miembro
Marilena Papaeti	EuroCommerce	Miembro
Marine Cusa	Oceana	Miembro
Maris Stulgis	European Commission	Experto
Massimo Bellavista	Copa Cogeca	Miembro
Matthias Keller	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Miembro
Miguel Lizaso	European Commission	Experto
Nicolás Fernández Muñoz	OPP72	Miembro
Noa Fontán Pérez	ANFACO-CECOPECA	Miembro
Paolo Giuseppe Ubaldi	EuroCommerce	Miembro
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Miembro
Paul Thomas	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Pedro Luis Casado López	Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80)	Miembro
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretariado
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE)	Miembro
Pim Visser	VisNed	Miembro
Poul Jensen	Danish Seafood Association	Miembro
Quentin Marchais	ClientEarth	Miembro
Rosalie Tukker	Europêche	Miembro
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Miembro
Sergio López García	OPP Puerto de Burela	Miembro
Tintti Vitikkala	Market Advisory Council	Secretariado
Vanya Vulperhorst	Oceana	Miembro
Yobana Bermúdez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Miembro

