

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

### Borrador de acta

Jueves, 20 de septiembre de 2023 (09:00 – 12:30 CET)

Copa Cogeca, Rue de Trèves 61, 1040 Bruselas

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 (08.06.23):** aprobado

#### Puntos de acción de la última reunión

- **Situación de los puntos de acción de la última reunión - información**
- Justificación de alegaciones ecológicas:
  - Antes de la próxima reunión, el presidente y el Secretariado compararán el dictamen anterior con la propuesta legislativa de la Comisión y posiblemente prepararán un cuestionario para recopilar información para nuevos dictámenes
    - Cuestionario distribuido: 30 de agosto – 8 de septiembre 2023
    - Borrador de dictamen distribuido antes de la reunión
- Cuestiones higiénicas y sanitarias (arsénico inorgánico):
  - Continuar monitoreando los desarrollos, mientras se espera la recopilación y el envío de datos por parte de las organizaciones profesionales relevantes a la DG SANTE
    - En curso
- Cuestiones higiénicas y sanitarias (endurecimiento):
  - Esperar una respuesta de la Comisión a la carta de AIPCE-CEP
    - Actualización programada en el borrador del orden del día
- Iniciativa de la UE sobre las algas:
  - El borrador de dictamen acordado se presentará al Comité Ejecutivo para su examen y posible aprobación
    - Aprobado por el Comité Ejecutivo el 9 de junio de 2023
    - Respuesta de la DG MARE el 11 de julio de 2023



- Proteína basada en células de animales acuáticos:
  - Se reprogramará el punto del orden del día para la próxima reunión
    - Reprogramado para la presente reunión

### Campaña “Taste the Ocean”

- **Presentación del lanzamiento de la tercera temporada por parte de representantes de la Comisión**

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

Charlotte Gugenheim y Alessandra Portis (DG MARE) presentaron la tercera temporada de la campaña “Taste of the Ocean”. Los representantes de la Comisión explicaron que los objetivos de la campaña son: (1) alentar a los consumidores de la UE a comprar y disfrutar de pescados y marisco sostenibles; (2) ayudar a los consumidores a tomar decisiones alimentarias informadas; (3) inspirar a las personas a adoptar un enfoque ecológico de los pescados y marisco, con la ayuda de chefs locales; y (4) mostrar quién está detrás de nuestra comida. Los representantes explicaron además que nueve chefs están participando en la campaña. La idea es tener un chef, una receta, un pescado y un productor. La tercera temporada de la campaña cuenta con chefs de Austria, Alemania, Hungría, Letonia, Luxemburgo, Malta, Polonia, Eslovaquia y Eslovenia. La campaña se refiere a los peces silvestres y de cultivo. La campaña también se centra en los productores, incluso a través de los activos de las redes sociales con información sobre el productor y el pescado. El material de la campaña consta de nueve recetas de videos, una campaña en las redes sociales, un sitio web, perfiles de pescadores y productores de acuicultura, y la implementación en nueve Estados miembros, con el apoyo de las representaciones y personas influyentes de la Comisión, con contenido para todos los países. A continuación, los representantes de la Comisión proyectaron el vídeo de una de las recetas de trucha de arroyo (con zanahoria, velouté, *crumble* de avellanas). Añadieron que la campaña se lanzó el 18 de septiembre y finalizará el 15 de octubre. En cuanto a la colaboración, los representantes solicitaron apoyar la campaña #TasteTheOcean en las redes sociales.

- **Intercambio de opiniones**

Benoît Thomassen (FEAP) preguntó a los representantes de la Comisión sobre la disponibilidad de idiomas para la campaña.

Alessandra Portis (DG MARE) respondió que los materiales de la campaña están disponibles en inglés y en los idiomas de todos los Estados miembros involucrados.

Patrick Murphy (IS&WFPO) preguntó cuál era el público objetivo de la campaña argumentando que las recetas no eran fáciles. Además, se debe considerar la sostenibilidad.



María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) coincidió con el Sr. Murphy en que las recetas deberían ser más sencillas. Los consumidores perciben a los productores de pescado como difíciles de comprar, mantener y cocinar. La Sra. Álvarez defendió que la campaña debe poner en valor a las personas que están detrás de los productos, como los pescadores, los acuicultores y los comerciantes, ya que los chefs ya tienen un importante prestigio social. Además, pidió información sobre la campaña del presupuesto.

Roberto Alonso (ANFACO-CECOPECA) también solicitó información sobre el presupuesto y los recursos de la campaña, incluido el uso de campañas de televisión, la presencia en las redes sociales y las prioridades del mercado, expresando dudas de que la Comisión tenga suficientes recursos y presupuesto. El Sr. Alonso aportó los ejemplos de campañas en España que cuestan entre 300.000 y 400.000 €. Argumentó que la campaña debería estar más dirigida a las perspectivas de salud y dieta, al tiempo que evoca emociones de los consumidores. Los chefs dan prestigio a las campañas, pero no son la solución. Dio el ejemplo del claro mensaje de Noruega sobre sus productos, al tiempo que alentó a los servicios de la Comisión a continuar realizando campañas promocionales.

Alessandra Portis (DG MARE) explicó que el público objetivo es el consumidor general, incluidos los jóvenes profesionales y las familias. Los chefs y los *influencers* reducen el aspecto institucional de la campaña, a la vez que permiten un acercamiento más específico a cada Estado Miembro. En la primera temporada de la campaña, los chefs con estrellas Michelin utilizaron recetas demasiado complejas. En las temporadas más recientes, la Comisión seleccionó a otros chefs, conocidos por la televisión, los libros y las redes sociales. En el caso de la receta del vídeo, la receta no tardó mucho y el tratamiento del pescado fue sencillo. También hubo una preocupación con las imágenes visualmente atractivas para las redes sociales. En cuanto a la sostenibilidad, la Comisión se centró en la sostenibilidad de los productos.

Patrick Murphy (IS&WFPO) enfatizó que el público objetivo deberían ser los niños y que las recetas deberían ser más simples.

Juana María Parada Guinaldo (OR.PA.GU) argumentó que el pescado congelado no debe excluirse de la campaña, ya que es un método conservador y no afecta la sostenibilidad del producto.

Christine Absil (Good Fish) preguntó cómo se seleccionan los chefs y cómo se verifica la sostenibilidad de los productos. La Sra. Absil recordó la experiencia de su propia organización y la dificultad de trabajar con chefs, ya que el objetivo es combinar la sostenibilidad con la estacionalidad, mientras que los chefs con experiencia en marisco a veces utilizan especies en peligro de extinción en sus recetas.

Yannis Pelekanakis (FEAP) preguntó sobre los estudios de mercado realizados para la campaña, ya que los consumidores tienden a preferir recetas simples o comidas preparadas. El Sr. Pelekanakis



también preguntó cómo se integró la campaña con las campañas de promoción de la Comisión dirigidas a los productos agrícolas.

Jennifer Reeves (MSC) argumentó que los criterios de selección de las recetas son arbitrarios, engañosos e incluso pueden conducir al blanqueo ecológico. La Sra. Reeves estuvo de acuerdo con la Sra. Parada en que los productos congelados deberían estar cubiertos. Añadió que solo promueve las ecoetiquetas públicas de la UE.

Charlotte Gugenheim (DG MARE) respondió que la presentación de un vídeo con pescado fresco no significa que no se incluyan productos congelados. La selección de los chefs se llevó a cabo con la asistencia de las oficinas de representación de la Comisión en cada Estado miembro, además de la asistencia de un contratista, incluida la "verificación de antecedentes" sobre el enfoque de sostenibilidad de los chefs. Se pagó una pequeña tarifa a cada chef por su trabajo. La Comisión trató de evitar recetas que requirieran pescado caro. La atención se centró en el pescado que es sostenible. Ciertas especies pueden ser sostenibles en un Estado miembro, pero no en otro. En cuanto a la conexión con otras campañas, en el caso de los productos de la acuicultura, habrá una conexión con la campaña prevista en las directrices estratégicas para la producción acuícola de la UE, aunque las campañas serán separadas. En términos de origen, el pescado es de origen de la UE y de origen local. Como no hay una sola etiqueta de la UE, sería complejo centrarse en el uso de etiquetas.

Jennifer Reeves (MSC) destacó que la campaña promovió la etiqueta ecológica de la UE. La campaña debe utilizar etiquetas y ecoetiquetas de sostenibilidad que cubran aspectos de sostenibilidad.

Charlotte Gugenheim (DG MARE) respondió que era importante tener mensajes simples para los consumidores.

Roberto Alonso (ANFACO-CECOPESCA) solicitó información sobre el presupuesto de la campaña y volvió a enfatizar la importancia de las "emociones" a la hora de comunicar a los consumidores. El Sr. Alonso argumentó que la campaña debe incluir productos frescos, congelados y enlatados.

Charlotte Gugenheim (DG MARE) informó que el presupuesto para la tercera edición fue de 440.000 €. La campaña abarcaba todo tipo de productos pesqueros. Las "emociones" se transmitían a través de los chefs y los *influencers*. El representante de la Comisión añadió que había versiones más cortas de los vídeos disponibles para compartir en las redes sociales.

El presidente destacó que los miembros eran favorables a las campañas de sensibilización. El presidente sugirió que sería útil que los servicios de la Comisión consultaran el MAC antes de las campañas para recibir comentarios.



Yobana Bermúdez (AIPCE) reconoció la buena intención de la campaña. La Sra. Bermúdez destacó que algunos de los chefs pidieron una reducción de las importaciones, cuando la realidad era que no toda la UE tiene acceso al pescado local. Por lo tanto, era importante evitar un mensaje contradictorio que condujera a una reducción en el consumo de productos de la pesca y la acuicultura.

Roberto Alonso (ANFACO-CECOPESCA) argumentó que el MAC debería recomendar a la DG MARE aumentar el presupuesto previsto para la campaña promocional.

Alessandra Portis (DG MARE) informó que el presupuesto se replicaba para cada temporada. La campaña no sustituyó a las campañas nacionales. La Sra. Portis manifestó su interés por conocer las campañas que se están llevando a cabo a nivel nacional.

El presidente preguntó si la campaña de sensibilización se llevaría a cabo todos los años.

Alessandra Portis (DG MARE) respondió que la campaña abarcaría a todos los Estados miembros. Después, no se sabía cuándo tendría lugar la próxima temporada.

Miguel Lizaso (DG MARE) expresó su apoyo al lanzamiento de una campaña de la UE y alentó a los miembros a utilizar los materiales disponibles y brindar apoyo.

Patrick Murphy (IS&WFPO) no estuvo de acuerdo con las posibles opiniones de que los productos de la pesca de arrastre de fondo no serían sostenibles.

Jennifer Reeves (MSC) enfatizó que la campaña debe analizar los datos de cada actividad.

### Proteína basada en células de animales acuáticos

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

El secretario general recordó que se distribuyó un cuestionario del 8 al 17 de mayo de 2023. El secretario general añadió que se recibieron respuestas de ALIF, FEDEPESCA, Conxemar, FEAP, MSC, ADEPALE, OPP Burela y European Fishmeal, además de comentarios preliminares de ADEPALE.

- **Consideración del borrador de dictamen**
- **Pasos a seguir**

*El Grupo de Trabajo acordó el borrador de dictamen sobre proteínas basadas en células de animales acuáticos.*

### Justificación y comunicación de alegaciones medioambientales explícitas

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



El secretario general recordó que se distribuyó un cuestionario del 30 de agosto al 8 de septiembre de 2023. El secretario general añadió que se recibieron respuestas de European Fishmeal, Oceana, ADEPALE, FEAP, EuroCommerce, MSC y Conxemar, además de comentarios preliminares de la AEOP.

- **Consideración del borrador de dictamen**

El secretario general presentó el borrador de dictamen a los miembros, proporcionando una visión general de las nueve secciones del texto:

1. Antecedentes de la propuesta
2. Requisitos de justificación de las alegaciones medioambientales (artículo 3)
3. Requisitos de justificación de las alegaciones medioambientales (artículo 4) (requisitos adicionales para las alegaciones comparativas)
4. Requisitos sobre la comunicación de alegaciones medioambientales (artículo 5)
5. Disposiciones sobre etiquetas ambientales y sistemas de etiquetado
6. Verificación ex ante de alegaciones medioambientales y sistemas de etiquetado (artículos 10 y 11)
7. Pequeñas y medianas empresas (exención para microempresas y medidas especiales para PYME)
8. Cumplimiento de disposiciones
9. Recomendaciones

*El Grupo de Trabajo continuó con el examen de la sección 9 "Recomendaciones".*

Paul Thomas (AEOP) solicitó una aclaración sobre el propósito del borrador de recomendación d) sobre el refuerzo del principio de reconocimiento mutuo dentro del Mercado Único, que se basó en los comentarios de EuroCommerce.

Jennifer Reeves (MSC) también solicitó una aclaración del borrador de recomendación d).

Sofia Ghezzi (EuroCommerce) aclaró que el principio de reconocimiento mutuo se refería al artículo 10.8 de la propuesta legislativa. Este artículo ofrece a las autoridades de los Estados miembros la posibilidad de impugnar el certificado de conformidad sin más especificaciones. La Sra. Ghezzi expresó su preocupación de que la disposición permitiría muchas evaluaciones diferentes del certificado de conformidad entre diferentes autoridades. Añadió que los servicios de la Comisión eran conscientes del problema y estaban dispuestos a corregirlo mediante especificaciones adicionales sobre la posibilidad de impugnar el certificado de conformidad.

Paul Thomas (AEOP), en relación con el borrador de recomendación e) sobre disposiciones de "puerto seguro", sugirió agregar "de manera similar, crear una base de datos de información secundaria



compartida para facilitar la implementación y la justificación de las alegaciones ecológicas para las PYME sin aumentar la carga administrativa".

Pierre Commère (ADEPALE) pidió una aclaración sobre el término "disposiciones de puerto seguro".

El secretario general informó que el término proviene de EuroCommerce.

Quentin Marchais (ClientEarth) también pidió aclaraciones sobre el significado de la recomendación, ya que, si se tratara de una exención de la directiva, su organización estaría en contra.

Vanya Vulperhorst (Oceana) expresó la misma postura que el Sr. Marchais.

Paul Thomas (AEOP) explicó que, desde la perspectiva de su organización, significaría algún tipo de base de datos compartida para la metodología, pero añadió que se necesitaban más aclaraciones.

Vanya Vulperhorst (Oceana) añadió que la adición de no aumentar la carga administrativa de las PYME era algo contraintuitiva. Si las empresas usan la palabra "sostenible" en un producto, debe haber evidencia y documentación que lo respalde. Por lo tanto, su organización estaría en contra de las exenciones.

Jennifer Reeves (MSC) expresó su preocupación por el uso de datos secundarios, explicando que hay varios ejemplos en los que el uso de datos secundarios puede ser engañoso y conducir a un mayor blanqueo ecológico. La Sra. Reeves añadió que, si se utilizan datos secundarios, es necesario considerar por qué se utilizan y debe haber incentivos y requisitos para recopilar datos primarios. Explicó además que el trabajo sobre las Reglas de categoría de huella ambiental de los productos para productos pesqueros mostró que, en muchos casos, si no hay datos primarios suficientes, se pueden usar datos secundarios, pero se proporciona una puntuación más baja. Incluso entonces, los datos secundarios pueden significar que se trata de la misma especie de pez pero capturada en una zona diferente con diferentes implicaciones en términos de puntuación y sostenibilidad. Enfatizó que las alegaciones deben basarse en datos primarios y en evidencia de la actividad específica, para evitar el riesgo de blanqueo ecológico.

Paul Thomas (AEOP) explicó que, al observar el sector pesquero, puede haber muchos operadores en el lado de la producción, por lo que la recopilación de datos primarios sobre todos los buques pesqueros podría ser complicada de implementar. Por lo tanto, el Sr. Thomas argumentó que el uso de datos secundarios permitiría a las PYME utilizarlos para justificar sus alegaciones ecológicas. Añadió que entiende la pregunta sobre el seguro de calidad relacionada con los datos secundarios.

Jennifer Reeves (MSC) expresó su comprensión por la dificultad y el coste de recopilar datos primarios y propuso, como compromiso, incluir algunos requisitos e incentivos para recopilarlos.



María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA), en términos de carga administrativa, subrayó la importancia de encontrar un equilibrio para las microempresas. De lo contrario, los operadores más pequeños serían expulsados del mercado, mientras que solo las empresas más grandes permanecerían en el mercado. Las empresas más grandes han aumentado sus capacidades de financiación y gestión. Para los pequeños operadores, era bastante difícil lidiar con la carga de trabajo burocrática relacionada con los requisitos legales. Esto significaba que los operadores más pequeños no podían demostrar que eran sostenibles, mientras que el poder económico se concentraba cada vez más en grandes empresas.

Jennifer Reeves (MSC), en relación con una posible disposición de "puerto seguro", declaró que una empresa debe registrar su reclamación en el país de su registro legal. De lo contrario, existía el riesgo de "vitriear" para los Estados miembros con la implementación más débil. La Sra. Reeves añadió que, si dicha referencia se incluyera con la disposición de "puerto seguro", entonces sería aceptable.

Sofia Ghezzi (EuroCommerce) estuvo de acuerdo en la necesidad de evitar que se "vitrieara".

Quentin Marchais (ClientEarth), en relación con el borrador de recomendación g) sobre cómo evitar la duplicación de esfuerzos, pidió una aclaración sobre el significado de "segunda verificación".

El secretario general respondió que, según su entendimiento, cuando un comerciante quiere hacer una reclamación, debe solicitar esta verificación para probarlo. Por lo tanto, si alguien ya demostró la alegación, otras personas podrían usar la misma alegación sin volver a pasar por el proceso.

Jennifer Reeves (MSC) explicó que la recomendación g) se basó en los aportes de su organización, pero estuvo de acuerdo en que se necesita una aclaración adicional sobre el hecho de que existen procedimientos y acuerdos de licencia, de lo contrario no será lo suficientemente prescriptiva.

Quentin Marchais (ClientEarth) estuvo de acuerdo con la Sra. Reeves en que se deberían añadir más detalles.

Patrick Murphy (IS&WFPO), en relación con el borrador de recomendación h) sobre el fortalecimiento de las disposiciones sobre esquemas ambientales, no estuvo de acuerdo con el uso del término "mejora continua" y con el carácter obligatorio de la mejora. El Sr. Murphy pidió aclaraciones sobre el significado de la expresión mencionada.

Jennifer Reeves (MSC) aclaró que el propósito era evitar estándares obsoletos y que los estándares estuvieran al día con los últimos avances científicos y tecnológicos.

Patrick Murphy (IS&WFPO) pidió reemplazar la palabra "mejora" por "revisión".





Paul Thomas (AEOP) sugirió agregar una nueva recomendación que diga "garantizar que el certificado de conformidad sea ampliamente conocido por los consumidores europeos para limitar el posible abuso de las microempresas que no están sujetas a la directiva". El Sr. Thomas destacó que las microempresas no están cubiertas por la directiva y podrían hacer alegaciones ecológicas sin tener que justificarlas. Por lo tanto, la diferencia entre un producto procedente de una microempresa y un producto procedente de otra empresa, por ejemplo una multinacional, sería el certificado de conformidad. Por lo tanto, era importante comunicar sobre el certificado de conformidad.

Jennifer Reeves (MSC) estuvo de acuerdo con el punto, pero no estaba segura de cómo se regularía y supervisaría, lo que generaría riesgos. La Sra. Reeves argumentó que sería injusto que las embarcaciones pequeñas pudieran hacer alegaciones sin verificación, lo que podría llevar a los minoristas a hacer alegaciones por múltiples embarcaciones pequeñas sin verificaciones.

Bruno Guillaumie (APEM) estuvo de acuerdo con el comentario, pero añadió que el problema es el etiquetado. El Sr. Guillaumie sugirió incluir la entidad certificadora en la etiqueta ("certificado por") y las microempresas que no pasaron por esta certificación no podrán incluirla en la etiqueta. Concluyó que entonces se diferenciarían los dos productos y se informaría a los consumidores al respecto.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) destacó que microempresas significa empresas con menos de diez empleados. La Sra. Álvarez argumentó que debe existir un equilibrio entre evitar los riesgos mencionados y los volúmenes cubiertos. En el caso de las pequeñas pescaderías tradicionales, la mayoría de los operadores facturaban menos de 300.000 € al año. En un momento dado, las empresas muy pequeñas no podrán demostrar su buen hacer, ya que sería demasiado caro y oneroso.

Vanya Vulperhorst (Oceana) solicitó tener una discusión sobre el alcance de la directiva. La Sra. Vulperhorst explicó que el objetivo de la directiva es que no existan alegaciones que no estén respaldadas por pruebas. Por lo tanto, cuestionó la exclusión de las microempresas y las PYME del ámbito de aplicación. Añadió que Oceana estaría a favor de un ámbito más amplio. De lo contrario, seguiría habiendo alegaciones engañosas presentes en el mercado.

El secretario general propuso reflejar, en el texto principal del borrador de dictamen, la diferencia de opiniones de los miembros con respecto al alcance de la directiva.

Jennifer Reeves (MSC) acordó destacar en el dictamen el riesgo de exclusión de las microempresas y PYME del ámbito de aplicación. La Sra. Reeves sugirió la adición de un sistema de método de verificación, financiación y apoyo más simple para las microempresas, en lugar de una exclusión del ámbito de aplicación que podría socavar el propósito de la directiva.



Quentin Marchais (ClientEarth) expresó su acuerdo con el Sr. Vulperhorst sobre el alcance.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) recordó que las empresas que introdujeron la certificación de sostenibilidad en el mercado no eran microempresas. En su opinión, ello podría explicar por qué la Comisión creía que había un mayor riesgo con las empresas más grandes.

Sofía Ghezzi (EuroCommerce) recordó que las microempresas están excluidas del ámbito de aplicación, pero no las PYME. La Sra. Ghezzi hizo hincapié en la importante y costosa carga que el proceso de verificación representa para las microempresas. Todavía habría verificaciones por parte de las autoridades nacionales para evitar el blanqueo ecológico. Por lo tanto, EuroCommerce apoyó la exención para las microempresas.

Paul Thomas (AEOP) propuso una nueva recomendación que decía "facilitar el uso de información secundaria cuando las alegaciones deban justificarse por grandes conjuntos de proveedores, como es el caso de la pesca y la acuicultura". El Sr. Thomas explicó que la necesidad de monitorear y medir los datos primarios podría ser compleja y costosa. Se ofreció a desarrollar una mejor redacción para la recomendación sugerida con la ayuda de la Sra. Reeves.

Quentin Marchais (ClientEarth), en relación con el borrador de recomendación m) sobre la mejora de las disposiciones sobre la aplicación, pidió el uso de una palabra más neutral para reemplazar "mejorar", ya que podría no haber acuerdo en que la transición debería reducirse o aumentarse.

El secretario general explicó que el propósito sería que la Comisión, los Estados miembros y el Parlamento cambien el texto de la propuesta para que esté más en línea con los puntos de vista del MAC sobre la aplicación, los plazos, etc., que el MAC cree que son mejoras al texto.

Quentin Marchais (ClientEarth) declaró que sería preferible llegar a un acuerdo sobre el texto principal antes de acordar la recomendación m).

Paul Thomas (AEOP) sugirió una nueva recomendación que decía "garantizar la implementación equitativa de la directiva en toda la UE, pero también en las cadenas de suministro internacionales para garantizar la igualdad de condiciones", más una recomendación que decía "aclarar el estado de los productos importados dentro de la cadena de valor y la conexión entre la legislación del país de origen y la de la UE, en particular con respecto a la posibilidad de hacer alegaciones medioambientales que superen los estándares del país de origen pero que estén por debajo de los de la UE". El Sr. Thomas argumentó que se necesitaba más información sobre cómo se aplicaría la directiva al suministro internacional.



Pierre Commère (ADEPALE) argumentó que había una falta de coherencia entre el final del tercer párrafo del borrador de texto, que enfatiza la dificultad de implementación para los productos importados, y el quinto párrafo que expresa satisfacción de que las mismas reglas se apliquen a terceros países. El Sr. Commère sugirió considerar el texto principal antes de aprobar estas recomendaciones.

Jennifer Reeves (MSC) comentó que la propuesta legislativa formaba parte del paquete sobre sostenibilidad corporativa y diligencia debida que se aplicaría a toda la cadena de suministro.

Paul Thomas (AEOP) sugirió incluir una referencia al paquete legislativo.

*El Grupo de Trabajo procedió a examinar el texto principal.*

Jennifer Reeves (MSC), en relación con la sección 2 "Requisitos sobre la justificación de las alegaciones medioambientales (Artículo 3)", preguntó si EuroCommerce cree que la metodología se describe en el reconocimiento mutuo.

Sofia Ghezzi (EuroCommerce) explicó que se refería al reconocimiento mutuo del certificado de conformidad.

Jennifer Reeves (MSC) sugirió dividir las frases, lo que significa que habría una frase en la metodología y otra en el certificado de conformidad.

El secretario general recordó que EuroCommerce ya había proporcionado una explicación sobre la disposición de "puerto seguro".

Vanya Vulperhorst (Oceana) sugirió la adición de una nota al pie sobre la definición de "puerto seguro", además de tiempo adicional para considerar el asunto.

El secretario general expresó su acuerdo con la Sra. Vulperhorst, añadiendo que consultaría con EuroCommerce sobre el texto de la nota a pie de página.

Sofia Ghezzi (EuroCommerce) aclaró que el artículo 10.8 de la directiva propuesta se refiere al certificado de conformidad y al reconocimiento mutuo, mientras que el "puerto seguro" sería un nuevo artículo que otorgaría la presunción de conformidad. En su opinión, si hay un acuerdo con los legisladores de la UE y que hay un acto delegado específico, entonces no hay necesidad de pasar por un largo proceso de verificación ex ante.

Quentin Marchais (ClientEarth) también sugirió más tiempo para reflexionar sobre eso.



Paul Thomas (AEOP) sugirió celebrar una reunión específica sobre los detalles del borrador del dictamen con los miembros interesados.

El secretario general apoyó la sugerencia del Sr. Thomas, añadiendo que organizará una reunión informal con los miembros que expresen más interés en el texto. El texto se distribuiría formalmente nuevamente en noviembre de 2023 para que todos los miembros lo consideraran.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) solicitó que la reunión informal se llevara a cabo en línea.

Jennifer Reeves (MSC) expresó su preocupación por la reducción del impacto del dictamen, si hubiera un retraso hasta noviembre, ya que la consideración de la propuesta por parte de los legisladores ya se encontraba en una etapa avanzada.

El secretario general explicó que sería difícil avanzar más rápido, ya que había varias divergencias entre los miembros sobre el contenido del texto.

Paul Thomas (AEOP) preguntó si el borrador del dictamen podría presentarse para su aprobación por el Comité Ejecutivo a través de un procedimiento escrito antes de las reuniones de noviembre.

El secretario general propuso convocar una reunión informal con los miembros interesados y, posteriormente, someter el borrador de dictamen a un procedimiento escrito para su consideración y aprobación. Si hubiera un número significativo de reacciones, entonces se podría programar una discusión para la reunión de noviembre de 2023.

Vanya Vulperhorst (Oceana), sobre la referencia a "particularmente para pequeñas empresas" sugirió ser más precisa en el texto, ya que su organización no estaría de acuerdo con una exención para las PYME.

Pierre Commère (ADEPALE) informó que tendría que verificar internamente esa referencia.

Quentin Marchais (ClientEarth), en relación con la subsección 2.1 "evidencia científica reconocida y conocimiento técnico de vanguardia", sugirió eliminar la última parte de la frase.

Sofia Ghezzi (EuroCommerce) declaró que, en principio, no se opondría a la solicitud del Sr. Marchais, pero añadió que lo comprobaría internamente.

Vanya Vulperhorst (Oceana), en relación con la subsección 2.2 "demostración de la importancia de los impactos, los aspectos y el rendimiento", explicó que, en su opinión, el propósito de la directiva no era crear valor añadido para un producto, sino garantizar que haya pruebas de la sostenibilidad



del producto. La Sra. Vulperhorst reconoció que habría costes adicionales. Sugirió reformular la última frase del primer párrafo o eliminarla.

Jennifer Reeves (MSC) explicó que la frase mencionada se refería al proceso de "evaluación del ciclo de vida" y destacó que era un coste adicional. La Sra. Reeves añadió que existen otras metodologías para fundamentar una afirmación sin pasar por una "evaluación del ciclo de vida". Explicó que la Comisión parecía estar promoviendo el enfoque de "evaluación del ciclo de vida" para todo, mientras que no siempre era la metodología más apropiada, como se vio durante el trabajo del MAC sobre las Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos.

John Lynch (ISEFPO) comentó que demostrar el cumplimiento de cualquier directiva representa costes adicionales para los productores. El Sr. Lynch añadió que no siempre conduce a beneficios para el productor y acordó mantener la frase tal como está.

Gaëtane Le Breuil (European Fishmeal) enfatizó el tiempo y los costes muy significativos para que una empresa recopile información a lo largo de la cadena de valor, a pesar de que, a veces, no haya beneficios. La Sra. Le Breuil reconoció que el propósito de la directiva no es crear valor añadido para los productos, pero argumentó que, si hay costes para las empresas, debería haber un proceso de valorización de los productos. Aceptó trabajar en una nueva redacción de la frase.

Jennifer Reeves (MSC) declaró que el trasfondo de la directiva también era eliminar del mercado declaraciones amplias y generales, como "pesca sostenible". La directiva propuesta se refiere a alegaciones medioambientales explícitas para apuntar a la sostenibilidad ambiental.

Vanya Vulperhost (Oceana) expresó su acuerdo con una especificación, en la última frase, de que el texto se refería a los procesos de "evaluación del ciclo de vida".

Bruno Guillaumie (APEM) subrayó que la discusión fue sobre productores, procesadores y minoristas. Si es un minorista o un procesador el que decide fundamentar una reclamación, debe ser su responsabilidad demostrar, incluso a nivel del productor, que los ciclos son respectivos. No debería corresponder al productor hacerlo, excepto en el caso de la venta directa. El Sr. Guillaumie argumentó que los pequeños productores harían un análisis de costes/beneficios y que, si los costes superan a los beneficios, entonces no lo harían. Además, argumentó que el dictamen debería especificar que se refiere a los procesadores y minoristas.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) respondió que el comerciante estaría solicitando la certificación del productor, empujando el coste al productor.

- **Pasos a seguir**



El secretario general concluyó que se convocaría una reunión informal con los miembros más activos para analizar más a fondo los puntos pendientes. Posteriormente, el borrador del dictamen se distribuiría formalmente, a través de un procedimiento escrito, al Grupo de Trabajo para su consideración. Si hubiera acuerdo, el texto se sometería a la aprobación del Comité Ejecutivo. Si hubiera cambios significativos en el borrador del texto, se programaría una discusión para la reunión de noviembre de 2023.

### Cuestiones de higiene y sanitarias

- **Actualización sobre la actualización continua de las normas de higiene alimentaria para productos de origen animal, específicamente el endurecimiento de los filetes ahumados por Tomasz Pyjor, PSPR**

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

El presidente recordó que, en la reunión anterior, se acordó, como punto de acción, dar seguimiento al tema, por lo que el Sr. Pyjor proporcionaría una actualización.

Tomasz Pyjor (PSPR) explicó que el endurecimiento está relacionado con una modificación del Reglamento (CE) n.º 853/2004. El endurecimiento consiste en semicongelar filetes ahumados al rango de temperatura de -7 °C a -14 °C para endurecerlos antes de cortarlos. El Sr. Pyjor destacó que había habido una propuesta de enmiendas anterior, pero que, unos días antes de la reunión, se realizaron cambios y se incluyeron explícitamente los productos de la pesca procesados. Para contextualizar, destacó que, hace un tiempo, hubo otras modificaciones al Reglamento, como la adición del término “súper enfriamiento”, entre otros cambios, en base a la experiencia y nuevo dictamen científico de la EFSA. En su opinión, la inclusión de los productos pesqueros elaborados no se basaba en hechos ni en opiniones científicas, a pesar de que se trataba de un cambio importante para la industria.

El Sr. Pyjor recordó que AIPCE-CEP envió una carta a los servicios de la Comisión con varias preguntas sobre la modificación, pero, en su opinión, la respuesta a la carta no proporcionaba información suficiente para comprender el razonamiento detrás de ella y las consecuencias. Mientras tanto, el PSPR se reunió con los servicios de la Comisión sobre el tema para presentar el resultado de una prueba y los resultados científicos de un laboratorio externo, que mostraron que no hay riesgo de seguridad por el endurecimiento. El PSPR también mostró la escala del autocontrol y los resultados del RASFF. Durante el periodo de mayo de 2018 a 2023, hubo 116 notificaciones del RASFF para ahumados por *Listeria monocytogenes*. Solo dos de las notificaciones se referían a fábricas polacas que utilizan el método de endurecimiento, a pesar de que producen el 33% de todos los productos de pescado ahumado en Europa. Por lo tanto, estas fábricas tuvieron 30 veces mejores resultados



que el resto de la industria. Añadió que los servicios de la Comisión reconocieron los excelentes resultados. Como tal, el problema no parecía ser la seguridad alimentaria.

El Sr. Pyjor explicó que el propósito de la reunión con los servicios de la Comisión era discutir los resultados de las pruebas científicas, solicitar nuevamente un dictamen de la EFSA, discutir los resultados de la consulta pública, incluir al sector en el diálogo y solicitar una investigación que falta a las fábricas de transformación de salmón más grandes de la UE y del mundo ubicadas en Polonia. El mismo día de esa reunión, hubo una reunión del grupo de expertos de la Comisión que está debatiendo el tema del endurecimiento. Argumentó que hay un malentendido común de lo que son los "productos pesqueros frescos", porque muchos creen que están "refrigerado", mientras que los productos pesqueros frescos corresponden a productos pesqueros no procesados. Según él, la administración francesa reconoce que el Reglamento regula las temperaturas de los productos pesqueros transformados. La Comisión respondió al PSPR que "decir que los productos pesqueros procesados no tienen requisitos de temperatura no es correcto", lo que implicaría que los productos frescos incluyen productos procesados, lo que, en su opinión, es un argumento falso.

El Sr. Pyjor mencionó que era posible que los operadores de alimentos establecieran la temperatura interna de los productos. Llamó la atención sobre las consecuencias de la enmienda propuesta con el ejemplo del salmón ahumado. Es una afirmación común que 24h o 96h era tiempo suficiente para la gestión de los productos, pero podría haber de 7 a 8 días de almacenamiento después del ahumado y antes del corte. El almacenamiento a esa temperatura era más arriesgado que las prácticas de la industria polaca, porque la temperatura es de alrededor de 0. En Francia, se permitió el almacenamiento de productos listos después del envasado a una temperatura de -2 °C a -3 °C.

El Sr. Pyjor subrayó que el sector polaco tiene reservas con respecto a la enmienda propuesta por la Comisión. En su opinión, había conceptos erróneos sobre el procesamiento del endurecimiento. En la reunión de expertos del 7 de julio de 2023, se informó a los expertos que el endurecimiento es un proceso tecnológico que implica descongelar los productos, lo que significa elevar su temperatura a partir de -18 °C. Sin embargo, el endurecimiento es el proceso opuesto. Hay alegaciones de que 96h no se basó en datos científicos, cuando se basa en el código de buenas prácticas de la EFSA. El PSPR presentó datos sobre la seguridad del proceso y confía en ellos, pidiendo a los servicios de la Comisión que justifiquen sus enmiendas y soliciten un dictamen científico de la EFSA, que la Comisión sigue rechazando. En el caso del "súper enfriamiento" (almacenamiento y transporte de productos pesqueros de -0,5° a -2°), la Comisión solicitó un dictamen científico de la EFSA.

El Sr. Pyjor argumentó que existe la necesidad de un "amortiguador", ya que la enmienda se refiere a una industria importante y un empleo significativo. Con respecto a la temperatura, según los servicios de la Comisión, todo entre 0 °C y -18 °C debe estar dentro de las 96 horas para el corte, pero la práctica de los -2 °C y -3 °C ya existe en Francia. La industria polaca ha pedido *vacatio legis*



posponer la implementación, si se adopta la enmienda. Hizo hincapié en que la industria polaca no estaba en contra de un límite de tiempo, sino que debe justificarse y en beneficio de la seguridad alimentaria. Por lo tanto, la industria polaca pidió que el MAC dirigiera la siguiente pregunta a la Comisión Europea/DG SANTE: "¿Por qué el proceso de regulación del endurecimiento y la descongelación difiere del proceso de regulación del súper enfriamiento? Ambos crean exenciones del régimen de temperatura de 0 a -18°C".

- **Intercambio de opiniones**

Pierre Commère (ADEPALE) declaró que, a nivel de los Estados miembros, el tema estaba cerrado, ya que el grupo de expertos ya había votado sobre el asunto. 26 Estados miembros tienen la misma opinión, mientras que un Estado miembro, Polonia, tiene una opinión diferente. El texto, tal como se propuso, fue votado y seguía el proceso legislativo. El Sr. Commère explicó que la respuesta de la Comisión a la AIPCE se realizó a través de un intercambio de correos electrónicos, y reconoce que la respuesta carece de sustancia. En la redacción de la carta, AIPCE fue cautelosa para evitar promover prácticas contrarias al marco regulatorio de la UE. La Comisión simplemente respondió que, si la AIPCE está en contra de tales prácticas, debe apoyar la propuesta.

El Sr. Commère explicó que hay una cristalización completa de productos con una temperatura entre -7°C y -12°C sin alcanzar la temperatura de congelación de -18°C. Existe un debate legal sobre el asunto. La Comisión estima que estos productos se sitúan en el marco, en la misma línea que el Codex, mientras que Polonia cree que no lo están. En el caso del endurecimiento, existe un endurecimiento completo de los productos, mientras que, para el "súper enfriamiento", hay una cristalización parcial, lo que significa que los productos todavía se consideran productos casi frescos.

Jarek Zieliński (APPP) preguntó al Sr. Commère si su intervención se realizaba en nombre de AIPCE o de ADEPALE.

Pierre Commère (ADEPALE) aclaró que está hablando en nombre de ADEPALE, pero que se refiere a la respuesta de la Comisión a la carta de AIPCE, que no había sido mencionada por el Sr. Pyjor, a pesar de que ambos la habían visto.

Jarek Zieliński (APPP) argumentó que las discusiones no estaban cerradas, ya que las votaciones no habían tenido lugar, y que habría otra reunión del grupo de expertos el 3 de octubre. En su opinión, Polonia fue un denunciante en el proceso. Había tres pilares a destacar: transparencia, igualdad de condiciones y establecimiento de precedentes en el proceso legislativo de la UE. En cuanto a la transparencia, el Sr. Zieliński argumentó que la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón no podría convertirse en miembro del MAC, porque era una empresa de cabildeo, no una asociación. La opinión de una asociación reconocida, como PSPR, se estaba comparando con la opinión de una empresa de cabildeo.





El Sr. Zieliński afirmó que la enmienda sobre la súper enfriamiento incluye indicaciones muy precisas sobre la temperatura permitida (-0,5 °C y -2 °C), los procesos y los materiales, así como el dictamen científico de la EFSA. En el caso del endurecimiento, en la primera propuesta de modificación de la Comisión de diciembre de 2022, había referencias a la temperatura y descripciones, pero ninguna opinión de la EFSA. En marzo de 2023, se eliminó la referencia a las temperaturas y se añadieron procedimientos adicionales de descongelación. El proceso de descongelación correspondió al aumento de la temperatura de los productos almacenados en -18. En la propuesta, el endurecimiento y la descongelación estarían en la misma regulación, aunque se trata de procesos completamente opuestos. En el caso de la descongelación, había menos precisiones que para el endurecimiento bien conocido, por lo que cuestionó el riesgo para la seguridad alimentaria. En términos de riesgos biológicos, en comparación con las disposiciones de "súper enfriamiento", había indicaciones claras de las temperaturas y de las derogaciones, mientras que ese no era el caso de la descongelación.

A nivel de igualdad de condiciones, el Sr. Zieliński llamó la atención sobre una excepción nacional beneficiosa para la industria francesa para almacenar productos procesados, es decir, filetes de salmón ahumado, durante un tiempo ilimitado a la temperatura de -2 °C y -3 °C. La industria polaca está utilizando de -7 °C a -10 °C. Según Guía de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón, bajar la temperatura a -11°C no es congelar y sigue siendo un producto fresco. Para la industria polaca, no sería un problema etiquetar sus productos como "descongelados", después de 96 horas, como lo solicita la guía de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón. En opinión de la industria polaca, el procedimiento legislativo fue impulsado por la industria francesa debido a que fue expulsada del mercado alemán por la industria polaca, que es capaz de producir 200 millones de porciones de salmón ahumado y cortado en rodajas en frío al año. La industria polaca desea establecer que la combinación de los procedimientos de endurecimiento y corte duro desarrollados por ellos fueron un desarrollo innovador del procedimiento de endurecimiento desarrollado hace 20 años.

El Sr. Zieliński sugirió que el MAC invite a representantes de la DG SANTE o la DG MARE a aclarar los tres pilares mencionados y a mantener un intercambio de puntos de vista. Expresó su preocupación por el hecho de que la DG SANTE solicitó un dictamen de la EFSA por "súper enfriamiento", pero no por endurecimiento y que, de repente, el descongelamiento también se incluyó sin un dictamen de la EFSA.

El presidente destacó que ya se ha celebrado un debate sobre la cuestión, por lo que, en su opinión, no sería apropiado pedir a los representantes de la Comisión que vuelvan a opinar sobre el asunto. Sin embargo, se mostró favorable a la participación de la EFSA a través de una solicitud del MAC.

Miguel Lizaso (DG MARE) destacó que el tema en discusión era bastante complejo, involucrando a diferentes países, diferentes instituciones y diferentes asociaciones. En una ocasión anterior, se le



había pedido que planteara las preguntas de AIPCE a la DG SANTE. Siempre era bastante difícil crear exenciones a las normas generales. La DG MARE participó en el proceso, pero la decisión vendría de la DG SANTE. En su opinión, sería difícil apoyar la petición propuesta a los representantes de la Comisión de que se pronuncien sobre el asunto, ya que la DG SANTE ya respondió y se reunió con las asociaciones interesadas.

Tomasz Pyjor (PSPR), en respuesta a la intervención del Sr. Commère, argumentó que la industria polaca estaba haciendo un trabajo de alta calidad y, en lugar de ser recompensada, estaba siendo castigada. El Sr. Pyjor cuestionó la afirmación del Sr. Commère que el tema está cerrado, ya que habría una reunión de los expertos el 3 de octubre. Argumentó que había una diferencia de trato en relación con la EFSA. En su opinión, se necesitarían abogados, ya que la Comisión actuaba como "juez único". En cuanto a que Polonia sea el único Estado miembro que se opone a la enmienda legislativa, tiene la impresión de que los expertos de los demás Estados miembros no están familiarizados ni interesados en el tema. En cuanto a la cristalización parcial, añadió que no entendía el argumento del Sr. Commère, ya que el "punto de cristalización" no existe en el Derecho de la Unión, y no estaba documentado, mientras que los argumentos del PSPR estaban bien documentados.

- **Pasos a seguir**

El presidente propuso la distribución de un borrador de carta al Comité Ejecutivo dirigida a los servicios de la Comisión, que se centraría en la falta de un dictamen científico de la EFSA.

### Ruegos y preguntas

Ninguno.



## Resumen de puntos de acción

- Campaña "Taste the Ocean":
  - El Secretariado distribuirá un cuestionario a los miembros sobre las campañas de sensibilización existentes a nivel nacional, así como recopilar sugerencias para otras posibles campañas a nivel de la UE
- Proteína basada en células de animales acuáticos:
  - El borrador de dictamen acordado se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción
- Justificación y comunicación de alegaciones medioambientales explícitas:
  - El secretario general celebrará una reunión informal con los miembros más interesados para analizar más a fondo el borrador del dictamen, que será seguido por un procedimiento escrito para su consideración por el Grupo de Trabajo
  - En caso de comentarios significativos en el procedimiento escrito, se redactará un borrador de dictamen que se volverá a tomar en consideración en una futura reunión del Grupo de Trabajo
- Cuestiones de higiene y sanitarias:
  - Borrador de carta, dirigida a los servicios de la Comisión, sobre la falta de un dictamen científico de la EFSA en el contexto de la enmienda legislativa que afecta al procedimiento de endurecimiento que se presentará al Comité Ejecutivo mediante procedimiento escrito



## Lista de asistencia

Representante	Organización	Cargo
Adien Simonet	Union du Mareyage Français (UMF)	Member
Alessandra Portis	European Commission	Expert
Alexandra Philippe	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Alexandre Bonneau	Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés (SNCE)	Member
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Member
Aodh O'Donnell	Irish Fish Producers Organisation (IFPO)	Member
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Chair
Charlotte Gugenheim	European Commission	Expert
Christine Absil	Good Fish Foundation	Member
Eduardo Míguez López	Puerto de Celeiro	Member
Gaëtane Le Breuil	European Fishmeal	Member
Georg Werner	Environmental Justice Foundation (EJF)	Member
Jaroslav Zieliński	Polish Fish Producers Association (PFPA)	Member
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Member
Jennifer Reeves	Marine Stewardship Council (MSC)	Member
Jens Mathiesen	Danish Seafood Association	Member
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Member
José Basílio Otero	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores	Member
Juan Manuel Elices López	Spain	Observer
Juan Manuel Trujillo Castillo	ETF	Member
Juana Maria Parada Guinaldo	OR.PA.GU.	Member
Laure Guillevic	WWF	Member
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Member
Mariano García García	Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores (FACOPE)	Member
Miguel Lizaso	European Commission	Expert





Market Advisory Council

Representante	Organización	Cargo
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Member
Paul Thomas	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Member
Pedro Luis Casado López	Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80)	Member
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE)	Member
Quentin Marchais	ClientEarth	Member
Roberto Carlos Alonso	ANFACO-CECOPECA	Member
Rosalie Tukker	Europêche	Member
Sergio López García	OPP Burela	Member
Sofia Ghezzi	EuroCommerce	Member
Tomas Pyjor	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Member
Vanya Vulperhorst	Oceana	Member
Yannis Pelekanakis	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member
Yobana Bermúdez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Member

DRAFT

