

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

### Acta

Jueves, 30 de noviembre de 2023 (09:30 – 13:00 CET)

Zoom

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 (20.09.23):** aprobado

#### Puntos de acción de la última reunión

- **Situación de los puntos de acción de la última reunión - información**
- 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
    - Cuestionario distribuido: 31 de octubre – 6 de noviembre de 2023
    - Borrador de dictamen distribuido: 21 de noviembre de 2023
- Proteína basada en células de animales acuáticos:
  - El borrador de dictamen acordado se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción
    - Dictamen adoptado el 20 de septiembre de 2023
- 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
    - Se realizaron dos reuniones informales con Oceana, EuroCommerce, ClientEarth, MSC, ADEPALE, AEOP, FEDEPESCA y APEM



- Procedimiento escrito del GT3: 14-28 noviembre 2023
  - Consideración de comentarios secundarios como ruegos y preguntas
- 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
    - Carta a la DG MARE y DG SANTE adoptada el 23 de noviembre de 2023

### Desperdicio de alimentos

- **Presentación de la propuesta de Directiva sobre objetivos a nivel de la UE para la reducción del desperdicio de alimentos por parte del representante de la Comisión**

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

El presidente recordó que, en el contexto de la Estrategia de la Granja a la Mesa, la Comisión se comprometió a adoptar una propuesta de objetivos jurídicamente vinculantes a nivel de la UE para la reducción del desperdicio de alimentos. El 30 de marzo de 2022, el MAC adoptó un dictamen sobre el tema. En julio de 2023, la Comisión publicó la propuesta de directiva. Según la propuesta, los Estados miembros deben reducir el desperdicio de alimentos, para finales de 2030, en un 10% en la transformación y la fabricación, y en un 30% (per cápita) conjuntamente en el comercio minorista y el consumo (restaurantes, servicios de alimentación y hogares).

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) agradeció al MAC los comentarios proporcionados en el momento de la publicación de la evaluación de impacto de la Comisión. La Sra. Gassin llamó la atención sobre el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3 de las Naciones Unidas: "Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita a nivel minorista y de consumo y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha", que sirve como marco para la acción de la UE, ya que los Estados miembros están plenamente comprometidos a cumplir el objetivo. En la UE y a nivel mundial, a pesar de los compromisos y las medidas adoptadas, el progreso no se sitúa al ritmo y la escala requeridos, lo que significa que el objetivo corre el riesgo de no alcanzarse en 2030.

La Sra. Gassin destacó que Champions 12.3, una coalición global de representantes públicos y privados para defender el progreso en la meta 12.3, en su reunión de septiembre de 2023, concluyó que el mundo se rezagaba en la ambición de reducir el desperdicio y las pérdidas de alimentos, ya que las empresas y los gobiernos no estaban actuando al ritmo necesario.



La Sra. Gassin describió la situación en la UE con respecto a la reducción del desperdicio de alimentos. Desde 2019, existe un seguimiento obligatorio, bajo una definición y metodología comunes, para los Estados miembros. Se realizaron dos rondas de publicación de datos por parte de EuroStat. La más reciente fue en septiembre de 2021. Los datos mostraron que los niveles de desperdicio de alimentos se mantuvieron estables, lo que significa una reducción insuficiente del desperdicio de alimentos en toda la UE. En 2021, se generaron más de 58 millones de toneladas de residuos de alimentos, con un valor de mercado estimado de 132.000 millones de euros, alrededor del 10% de los alimentos disponibles en el comercio minorista y el consumo. En la UE, al igual que en todo el mundo, el mayor punto crítico es el consumo. En la UE, el 48% del desperdicio de alimentos se genera a nivel de consumo y en los hogares. La transformación y la fabricación generaron el 21% del desperdicio de alimentos. Los restaurantes y los servicios de alimentos y la producción primaria generaron cada uno un 9%. La distribución minorista y de otro tipo de alimentos generó el 7% del desperdicio de alimentos.

La Sra. Gassin explicó los impactos del desperdicio de alimentos en la UE. El desperdicio de alimentos representa el 16% de las emisiones de gases de efecto invernadero del sistema alimentario de la UE. Además de los 132.000 millones de euros en valor de mercado asociado, también se ha destinado 9.000 millones de euros a la recogida y el tratamiento de residuos. Hay un gasto innecesario por parte de los consumidores, ya que un hogar de 4 personas podría ahorrar 400 euros al año. Además, hay una dimensión ética, ya que más de 37 millones de ciudadanos de la UE no pueden permitirse una comida de alta calidad cada dos días.

La Sra. Gassin enfatizó que, para lograr un progreso tangible hacia el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3, la Comisión propuso objetivos de reducción del desperdicio de alimentos legalmente vinculantes. Esto garantizaría la rendición de cuentas de los Estados miembros para desarrollar programas integrales, eficaces e integrados de reducción del desperdicio de alimentos. Antes de 2030, los Estados miembros tendrían que reducir el consumo de alimentos en un 10% en la transformación y la fabricación, y en un 30% (per cápita) en el comercio minorista, los servicios de restauración y los hogares. Los objetivos se centran en los puntos críticos. Se avanzará en los objetivos jurídicamente vinculantes. Antes de 2027, la Comisión revisaría los progresos realizados por los Estados miembros, incluida la posibilidad de adaptar los objetivos. Los primeros a cumplirlos también podrán ser recompensados.

La Sra. Gassin proporcionó una descripción general del texto legal, que consiste en una revisión de la Directiva Marco de Residuos. La propuesta legislativa fue adoptada por la Comisión el 5 de julio de 2023 y se encuentra en negociaciones interinstitucionales. En cuanto al contenido de la propuesta, las disposiciones sobre residuos alimentarios se centran en el artículo 9 bis (prevención de la generación de residuos alimentarios) y el artículo 29 bis (programas de prevención de residuos alimentarios). En virtud del artículo 9 bis, se prevén medidas para desarrollar y apoyar intervenciones



de cambio de comportamiento, para identificar y abordar las ineficiencias en el funcionamiento de la cadena de suministro de alimentos, al tiempo que se garantiza una distribución justa de los costes y beneficios de las medidas de prevención, y el apoyo a la formación y el desarrollo de habilidades, así como la facilitación del acceso a las oportunidades de financiación. Los objetivos mencionados anteriormente también se prevén en el artículo 9 bis. En virtud del artículo 29 bis, los Estados miembros deberán adaptar sus programas de prevención de residuos alimentarios y se pide a cada Estado miembro que designe a las autoridades competentes responsables de la coordinación.

La Sra. Gassin proporcionó información sobre las opiniones de los legisladores y otras instituciones. El Comité Económico y Social Europeo aprobó un dictamen el 25 de octubre de 2023 y el principal cambio sugerido es que la reducción del desperdicio de alimentos solo debe aplicarse a los residuos evitables. Hasta la fecha, el monitoreo y el objetivo en la UE cubren el desperdicio total de alimentos, incluidas las partes comestibles y no comestibles. Sería muy complejo llegar a un acuerdo con los Estados miembros sobre la fracción de alimentos comestibles. Dada la urgencia del asunto, el enfoque de la Comisión Europea se centra en la reducción del desperdicio total de alimentos. El Comité Económico y Social Europeo también hace referencia a las marcas de fechas y recomienda examinar las pérdidas de cosecha. Las pérdidas de cosecha están fuera del alcance de la Directiva Marco de Residuos. En opinión del Comité Económico y Social Europeo, sería importante considerar objetivos para la producción primaria en el futuro. En opinión de la Comisión, los objetivos para la producción primaria serían prematuros, ya que la atención debe centrarse en los puntos críticos.

El Parlamento Europeo nombró ponente a la eurodiputada Anna Zalewska (ECR/PL). Está disponible el borrador del informe. Tuvieron lugar varios debates en las Comisiones ENVI y AGRI. Se presentaron 521 enmiendas a las partes alimentaria y textil de la propuesta. A algunos grupos políticos les gustaría alinearse con la meta del 50% del Objetivo de Desarrollo Sostenible, mientras que otros creen que no sería realista para 2030. Entre las enmiendas, hay dudas sobre la pertinencia de un objetivo conjunto para el comercio minorista y el consumo, llamadas a centrarse en el desperdicio evitable de alimentos, llamadas a apoyar el cambio de comportamiento del consumidor (incluso a través de las marcas de fecha), preguntas sobre cómo tratar la producción primaria, preguntas sobre 2020 como línea de base y la calidad de los datos, y llamadas a la coherencia con la revisión de la Directiva de envases.

En cuanto al objetivo conjunto para el comercio minorista y el consumo, la Comisión considera que es apropiado, ya que se prevé en el Desarrollo Sostenible, los Estados miembros están acostumbrados a este enfoque y brinda flexibilidad a los Estados miembros en la aplicación de las medidas. Sobre el 2020 como línea de base, a pesar del estallido de la pandemia COVID-19, EuroStat confirmó la calidad de los datos, por lo que la Comisión considera que es el año más adecuado, ya que es el primer año con seguimiento. Los servicios de la Comisión están examinando de cerca la



coherencia con la revisión de la Directiva de envases, lo que podría conducir a la adopción de nuevas orientaciones.

En el Consejo, el expediente está siendo dirigido por la configuración del Consejo ENV, pero también hubo discusiones en el Consejo AGRIFISH. En julio y en octubre de 2023 tuvieron lugar intercambios. Queda por ver la planificación bajo la Presidencia belga. Las principales cuestiones planteadas por los Estados Miembros se centraron en 2020 como año de referencia, la comparabilidad de los datos, el enfoque en el desperdicio total de alimentos frente a las partes comestibles de los alimentos, las opiniones mixtas sobre los niveles objetivo, además de algunas preguntas sobre la ausencia de un objetivo para la producción primaria.

La Sra. Gassin ilustra cómo la propuesta legislativa y los objetivos encajan en la caja de herramientas de la UE sobre la prevención del desperdicio de alimentos. Desde 2018, los Estados miembros tienen la obligación legal de reducir, medir y controlar el desperdicio de alimentos. Se estableció una metodología común de la UE para medir el desperdicio de alimentos de manera consistente. La UE es la única región del mundo con una metodología común. En 2016, se estableció una plataforma de múltiples partes interesadas para ayudar a compartir las mejores prácticas, la Plataforma de la UE sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. La plataforma reúne a organizaciones internacionales, Estados miembros, actores de la cadena de suministro de alimentos y ONG. Bajo la plataforma, hay cinco subgrupos específicos para compartir soluciones y ampliarlas. La Comisión adoptó directrices para facilitar la donación de alimentos y directrices para optimizar el uso seguro de los alimentos en los piensos. Se han celebrado debates para mejorar la comprensión y el uso de la marcación de fechas.

La Sra. Gassin llamó la atención sobre el Foro Europeo de Desperdicio de Alimentos de Consumo, un proyecto piloto de la UE de dos años que reunió a académicos y profesionales de la reducción del desperdicio de alimentos para trabajar juntos y definir soluciones y herramientas para señalar las opciones más efectivas para reducir el desperdicio de alimentos de los consumidores. Se publicó un compendio de herramientas, mejores prácticas y recomendaciones. La DG SANTE está trabajando con el Joint Research Centre para desarrollar una serie de herramientas para difundir los resultados de los proyectos, centrándose en los grupos objetivo clave: escuelas, empresas del sector de la alimentación y responsables de la formulación de políticas y otros actores. El proyecto culminará con un evento público el 5 de junio de 2024 para difundir aún más los resultados. El representante de la Comisión se comprometió a proporcionar más información sobre el evento en el futuro. Añadió que, el 8 de diciembre de 2023, en el contexto de la COP28, el Joint Research Centre y la DG SANTE estaban organizando un taller sobre el desperdicio de alimentos de consumo.

La Sra. Gassin mencionó que, en el marco del programa Horizon, se financiaron proyectos de investigación e innovación para ayudar a impulsar medidas sobre el desperdicio de alimentos. En el





marco del Programa del Mercado Único, se concedieron subvenciones a las partes interesadas para apoyar la medición y prevención del desperdicio de alimentos. En 2022, la atención se centró en apoyar las acciones en el sector HoReCa. En 2023, la atención se centra en apoyar el cambio de comportamiento del consumidor. Además, la Comisión convocó un panel ciudadano europeo sobre el desperdicio de alimentos, que se reunió tres veces para debatir y recomendar acciones para prevenir el desperdicio de alimentos en la UE. Los resultados se publicaron en febrero de 2023. El representante de la Comisión llamó la atención sobre el Centro de Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la UE, una herramienta en línea para compartir información sobre actividades para la prevención del desperdicio de alimentos, que incluye acciones de los Estados miembros.

- **Intercambio de opiniones**

Paulien Prent (Visfederatie) preguntó sobre la opinión de la Comisión sobre iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos, como la prolongación de la vida útil, que proporcionan más seguridad alimentaria en la cadena de suministro de alimentos.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) respondió que la Comisión estaba interesada en las iniciativas mencionadas por la Sra. Prent, ya que la reducción del desperdicio de alimentos requiere un enfoque integrado. Algunas acciones deben dirigirse a los consumidores, mientras que otras deben dirigirse a la cadena de valor alimentaria. La innovación de los operadores de empresas del sector de la alimentación para extender la vida útil puede tener un impacto en la prevención del desperdicio de alimentos. Las prácticas de marcado de fechas de los operadores también pueden tener un impacto. Cuando sea posible, desde una perspectiva de seguridad alimentaria, es preferible el uso de una "fecha de consumo preferente", ya que el alimento sigue siendo seguro para el consumo humano después de la fecha. A través de la plataforma mencionada anteriormente, el objetivo es compartir información sobre esfuerzos y éxitos. El Joint Research Centre publicó un informe sobre la eficiencia y la eficacia de las iniciativas de prevención del desperdicio de alimentos, que incluye una calculadora que permite a las partes interesadas evaluar la eficacia de sus esfuerzos. En la última reunión de la plataforma, dos partes interesadas presentaron sus puntos de vista sobre las vías para reducir el desperdicio de alimentos. Existen enfoques de la cadena de suministro de alimentos, a menudo a través de asociaciones público-privadas y campañas orientadas al consumidor.

Pierre Commère (ADEPALE) llamó la atención sobre la necesidad de articular las medidas de seguridad alimentaria y las medidas de reducción del desperdicio de alimentos, en línea con las preocupaciones expresadas por el Parlamento Europeo y el Comité Económico y Social Europeo. En ciertos casos, las autoridades sanitarias imponen medidas cautelares que conducen a una destrucción excesiva de los productos. El Sr. Commère recordó un caso reciente en Francia en el que, debido a la mínima presencia de óxido de etileno en las reservas de pescado, los operadores se vieron



obligados a destruir reservas valoradas en 150 millones de euros, cuando el riesgo sanitario era insignificante. Destacó que su organización estaba preparando una guía sobre el desperdicio de alimentos, por lo que estaba disponible para contribuir al desarrollo potencial de nuevos dictámenes por parte del MAC.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) expresó su comprensión por la cuestión planteada por el Sr. Commère. La seguridad de los alimentos y de la cadena de suministro no puede verse comprometida. Es importante seguir la evolución y mantener el diálogo. A modo de ejemplo, cuando la DG SANTE trabajó en las directrices para las donaciones de alimentos, hubo un análisis detallado de las acciones permitidas para aclarar la implementación de las normas pertinentes. Las autoridades nacionales también deben hacer dicho análisis, ya que son responsables de la implementación de las normas. Las directrices de los Estados miembros no siempre son muy claras. La Sra. Gassin ejemplificó que, en relación con las directrices para las donaciones de alimentos, las partes interesadas llamaron la atención sobre la congelación de la carne y los productos cárnicos para su redistribución a donaciones. La DG SANTE trabajó con expertos para introducir una enmienda legislativa para permitir la práctica de congelación descrita en la distribución de donaciones, como una forma de garantizar la seguridad alimentaria de la práctica.

Jacopo Pasquero (Conxemar) estuvo de acuerdo con el Sr. Commère sobre la necesidad de coherencia de las políticas. El Sr. Pasquero quería saber si los servicios de la Comisión realizaron una evaluación sobre cómo integrar estos objetivos con la legislación vigente sobre seguridad alimentaria, ya que, a veces, los alimentos se desperdician debido a razones apropiadas relacionadas con preocupaciones de seguridad alimentaria. El Sr. Pasquero destacó que, a veces, los alimentos se desperdician porque los consumidores no los compran. La comida se guarda a nivel del procesador, pero luego se traslada al mayorista y no se compra. Por lo tanto, se deben desarrollar mecanismos para utilizar este alimento que el consumidor medio considera de menor calidad, por ejemplo, en las escuelas y la contratación pública. Esto se aplicaría a los productos alimenticios que siguen siendo, desde una perspectiva nutricional, buenos, pero con una apariencia que no atrae al consumidor medio. Argumentó que la producción primaria es un contribuyente importante al desperdicio de alimentos, por lo que se preguntó si, para garantizar la igualdad de condiciones, los servicios de la Comisión reconsiderarían la cobertura de la producción primaria en los objetivos propuestos.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) enfatizó que la coherencia de las políticas es un objetivo continuo de los servicios de la Comisión, incluso a través de la participación y consulta de diferentes Direcciones. En cuanto a los alimentos que no se compran, la Sra. Gassin reconoció que había un problema de oferta y demanda en la cadena. Los operadores de alimentos son los mejor situados para hacer frente al problema. Cada vez hay más otros canales a los que dirigir estos productos. A modo de ejemplo, tras una revisión de las normas de comercialización de los productos agrícolas, está claro que los productos que no cumplen con las normas se pueden vender directamente. Con respecto al



desperdicio de alimentos a nivel del consumidor, el representante de la Comisión argumentó que era necesario cambiar las percepciones sobre los alimentos, particularmente sobre su valor y uso. Se han perdido habilidades sobre la gestión de los alimentos en los hogares. En cuanto a cubrir la producción en la legislación, la evaluación de impacto de la Comisión explica por qué no se proponen objetivos. El primer foco debe centrarse en los dos principales puntos de generación de residuos alimentarios en la UE. El impacto ambiental de los alimentos desperdiciados a nivel de la producción primaria es mucho menor que en el resto de la cadena, ya que aún no ha habido transporte, transformación y almacenamiento. La Comisión ha propuesto revisar los objetivos en el 2027, lo que podría conducir a objetivos más completos. En cualquier caso, las negociaciones interinstitucionales aún estaban en curso.

Solène Chambard (ADEPALE) llamó la atención sobre la guía sobre reducción del desperdicio de alimentos desarrollada por su asociación. En Francia, existe la obligación legal de que las empresas hagan un diagnóstico sobre las prácticas de desperdicio de alimentos. La guía está adaptada a las prácticas de las empresas del sector. En el desarrollo de la guía, surgieron algunos problemas, como la importancia de definiciones claras, incluso sobre lo que es comestible y no comestible, y sobre lo que es pérdida y desperdicio. Las definiciones son bastante difíciles y pueden variar entre la FAO, la UE y Francia. La Sra. Chambard hizo hincapié en la importancia de proporcionar flexibilidad a las empresas. En Francia, existe un sistema de informes, que sirve como proyecto piloto para la UE, pero no siempre está bien adaptado para recopilar datos, ya que no es lo suficientemente específico.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) agradeció a la Sra. Chambard por los ejemplos. En la UE, los Estados miembros son responsables de controlar el desperdicio de alimentos. En reuniones con la DG SANTE, las autoridades francesas han presentado sus acciones de monitoreo. A nivel de la UE, no existe ninguna definición de "comestible" y "no comestible", por lo que los objetivos propuestos no diferencian en base a ello. Los Estados miembros proporcionan algunos datos sobre la parte comestible del desperdicio de alimentos a EuroSat, pero no permiten determinar porcentajes exactos. En el documento de trabajo del personal de la Comisión hay una estimación sobre la materia basada en la investigación del Joint Research Centre. La Sra. Gassin animó a la Sra. Chambard a compartir la guía en el Centro de Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la UE.

Solène Chambard (ADEPALE) agradeció a la Sra. Gassin la sugerencia e informó que las autoridades francesas estaban al tanto de la guía.

- **Pasos a seguir**

El presidente preguntó a la Sra. Gassin sobre sus expectativas de aportes, incluido el dictamen, del MAC a los servicios de la Comisión, en particular sobre las buenas prácticas en la cadena de valor de la pesca y la acuicultura.





Anne-Laure Gassin (DG SANTE) acogió con beneplácito las opiniones y el dictamen, y agregó que el dictamen del 30 de marzo de 2022 relacionado con la evaluación de impacto inicial había sido útil. La Sra. Gassin también dio la bienvenida al intercambio de soluciones implementadas y desarrolladas por el sector. La Plataforma de la UE sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos es de membresía cerrada, pero ocasionalmente se invitaba a invitados externos por problemas *ad hoc*, por lo que existía la posibilidad de interacción.

El presidente recuerda el dictamen adoptado en marzo de 2022 y pide al secretario general su opinión sobre un posible camino a seguir.

El secretario general respondió que el camino a seguir dependía de los miembros. ADEPALE parecía interesado en compartir buenas prácticas. Potencialmente, otros miembros estarían interesados en compartir sus prácticas. Adicionalmente, se podría analizar la propuesta legal de la Comisión para determinar sobre posibles sugerencias de modificaciones. De lo contrario, el grupo de trabajo podría simplemente monitorear los desarrollos legislativos.

Jacopo Pasquero (Conxemar) expresó interés en la redacción del dictamen.

Paulien Prent (Visfederatie) estuvo de acuerdo con el Sr. Pasquero.

El secretario general sugirió la distribución de un cuestionario basado en la propuesta legislativa, además de reunir ejemplos de buenas prácticas y soluciones. Las aportaciones de los miembros podrían utilizarse para preparar un borrador de dictamen.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) sugirió proporcionar información sobre los desafíos relacionados con la medición y el monitoreo del desperdicio de alimentos.

### Marco del Sistema Alimentario Sostenible

- **Presentación del dictamen científico "Towards Sustainable Food Consumption" a cargo del Prof. Eric Lambin, Grupo de Asesores Científicos Principales**

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

El presidente recordó que, en el contexto de la Estrategia de la Granja a la Mesa, la Comisión anunció la adopción de una ley marco horizontal para acelerar y facilitar la transición a un sistema alimentario sostenible. La adopción de la propuesta legislativa estaba prevista para el cuarto trimestre de 2023. El 15 de febrero de 2022, el MAC adoptó un dictamen sobre el tema. El 13 de diciembre de 2022, se adoptó un nuevo dictamen inspirado en la consulta pública de la Comisión. En junio de 2023, el Grupo de Asesores Científicos Principales publicó el dictamen científico "Hacia un consumo sostenible de alimentos" con un conjunto de recomendaciones para una combinación de intervenciones políticas.



Eric Lambin (GCSA) proporcionó una descripción general del Mecanismo de Asesoramiento Científico. Este grupo fue creado por la Comisión Europea para brindar evidencia científica independiente y recomendaciones de políticas a las instituciones europeas a solicitud del Colegio de Comisarios. El mecanismo está compuesto por el Grupo de Asesores Científicos Principales, SAPEA (consorcio de redes académicas) y una secretaría. El Grupo de Asesores Científicos Principales está compuesto por siete miembros con mandatos limitados en el tiempo. SAPEA identifica a los mejores científicos de Europa en el campo relevante para crear grupos de trabajo para revisar la evidencia científica, intercambiar y escribir un informe (revisión de evidencia). Los científicos deben ser totalmente independientes. Bajo la Dirección General de Investigación e Innovación de la Comisión Europea, existe una unidad responsable de la secretaría. El Mecanismo de Asesoramiento Científico hace la interconexión entre la comunidad científica y la Comisión Europea.

El Sr. Lambin describe cómo funciona el Mecanismo de Asesoramiento Científico. En primer lugar, hay una solicitud de la Comisión Europea, que puede ser sobre cualquier tema. En segundo lugar, un grupo de trabajo de SAPEA escribe un informe de revisión de evidencia. En tercer lugar, los asesores redactan un dictamen científico basado en evidencia para hacer recomendaciones. Por último, se entregan las pruebas y recomendaciones a la Comisión. Mencionó varios ejemplos de dictámenes brindados, destacando el dictamen sobre "alimentos de los océanos" y sobre "un sistema alimentario sostenible para la UE".

El Sr. Lambin informó que el dictamen científico "Hacia un consumo sostenible de alimentos" se publicó en junio de 2023 junto con la revisión de las pruebas, que están a disposición del público para su consulta. La pregunta de alcance para el dictamen científico mencionado fue: "¿Qué herramientas se podrían utilizar a nivel de la UE, además de las mencionadas en la Estrategia de la Granja a la Mesa de 2020, para superar las barreras que impiden a los consumidores adoptar dietas sostenibles y saludables, fomentando el cambio necesario hacia la sostenibilidad en el entorno alimentario?".

El Sr. Lambin explicó que, en primer lugar, el grupo examinó la definición de "dietas sostenibles y saludables". Esta noción se relaciona no solo con la composición, sino también con la cantidad y la frecuencia de los alimentos. Hay indicadores de que los países de altos ingresos necesitan cambiar hacia una dieta más basada en plantas, que incluya más legumbres, frutas y verduras, frutos secos y semillas. Además, debe haber un cambio hacia menos carne (principalmente carne roja y procesada), menos alimentos ricos en grasas saturadas, sal y azúcar, menos bocadillos con malas cualidades nutricionales, ciertos alimentos ultraprocesados, bebidas azucaradas y alcohol. Además, es necesario reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro. Enfatizó que, en el contexto de una democracia liberal, las personas pueden elegir qué alimentos comen. Sin embargo, los consumidores deben ser responsables de las externalidades en la salud pública y el medio ambiente. También existe un principio de igualdad de condiciones, lo que significa que los productos



deben poder competir y que los consumidores tienen acceso a todos los productos, especialmente a los productos saludables y sostenibles.

El Sr. Lambin llamó la atención sobre el concepto de "entorno alimentario". Las discusiones tienden a centrarse en el lado del productor y el lado del consumidor. En realidad, los pasos intermedios tienen una influencia muy significativa en lo que se produce y se come. "Entorno alimentario" es cualquier lugar donde las personas obtienen, comen y discuten sobre los alimentos. Incluye restaurantes, bares, plataformas digitales, comedores, cocinas caseras, tiendas minoristas y supermercados, entre otros. La evidencia científica demuestra que los cambios en el entorno alimentario son los que impulsan los cambios en el comportamiento del consumidor. Esto está relacionado con la accesibilidad, la asequibilidad y la disponibilidad de alimentos deseables. También llamó la atención sobre el concepto de "combinación de políticas". El comportamiento del consumidor no se puede cambiar con una sola intervención política. Debe haber múltiples políticas complementarias que se refuercen entre sí. Una combinación de políticas efectiva incluye "medidas blandas", como información y presentación de informes, e incentivos y motivación, además de "medidas duras", como normas y mandatos.

El Sr. Lambin explicó que la primera recomendación era sobre la necesidad de coordinar la adopción de una combinación coherente de políticas complementarias que incluyan instrumentos que aborden los incentivos, la información sobre alimentos saludables y sostenibles y las medidas regulatorias. Debe haber un proceso de múltiples partes interesadas que desarrolle y actualice continuamente la visión a largo plazo sobre dietas saludables y sostenibles para garantizar que sea aceptada por todos los actores de la cadena de suministro. Debe haber coherencia entre las diferentes intervenciones. La gobernanza del sistema alimentario está muy fragmentada en Europa.

En cuanto a los incentivos, el Sr. Lambin declaró que era necesario hacer que las dietas saludables y sostenibles fueran la opción fácil y asequible. Actualmente, la "comida basura" tiende a ser más barata que las opciones más saludables. Deben identificarse mecanismos fiscales para introducir impuestos a la carne y el azúcar. Estos no deben ser punitivos, sino simplemente internalizar las externalidades de estos productos alimenticios. La evidencia científica no es clara sobre el mejor mecanismo fiscal (por ejemplo, fijación de precios del carbono, impuesto al consumidor). Las dietas saludables y sostenibles deberían ser más asequibles, por ejemplo, mediante la reducción del IVA. También es necesario abordar las causas profundas de la mala nutrición con políticas sociales destinadas a erradicar la pobreza e invertir en una mejor educación para todos.

El Sr. Lambin subrayó la importancia de complementar los incentivos fiscales con el suministro de información fiable sobre los impactos ambientales y de salud de los alimentos para fomentar una mejor toma de decisiones por parte de los consumidores. Las directrices dietéticas nacionales deben incluir criterios de sostenibilidad. Actualmente, muy pocas directrices nacionales incluyen criterios



de sostenibilidad. Son muy importantes para la transmisión de información, además de para su uso por los comedores públicos. Las campañas de información y los programas educativos son importantes para la comprensión de estas intervenciones. Debe utilizarse el entorno alimentario digital para informar a los consumidores sobre dietas sostenibles. Es posible que sea necesario regular la desinformación en línea. Se debe restringir la publicidad de productos alimenticios y bebidas cuyo consumo frecuente sea insalubre e insostenible. Actualmente, existen códigos de conducta voluntarios desarrollados por la industria, pero la evidencia muestra que no funcionan.

El Sr. Lambin declaró que se deberían exigir nuevas intervenciones para promover la disponibilidad y accesibilidad de productos saludables y sostenibles. Se debe alentar a los Estados miembros a regular la colocación de productos alimenticios en los puntos de venta al por menor. La evidencia muestra que la colocación de los productos alimenticios influye en gran medida en las elecciones de los consumidores. El consumo de productos en exhibición prominente aumenta rápidamente. Se requiere una reformulación de los productos alimenticios para aumentar la disponibilidad de alimentos saludables y sostenibles. La política comercial puede desempeñar un papel en la restricción de las importaciones de productos alimenticios de la UE desde lugares donde la producción de alimentos causa un gran daño ambiental.

- **Intercambio de opiniones**

Paul Thomas (AEOP) quería conocer la posición de los productos pesqueros en las recomendaciones generales. El Sr. Thomas enfatizó que los productos de la pesca y la acuicultura eran productos saludables para las dietas y con un impacto de huella de carbono relativamente bajo.

Eric Lambin (GCSA) explicó que había referencias limitadas a los peces en el dictamen científico. La pregunta de alcance no se dirigía a definir una dieta sostenible, sino a cómo alentar a los consumidores a avanzar hacia esa dieta sostenible, a pesar de que la introducción del informe incluye una referencia a la definición de "dietas sostenibles". Se mencionan algunos productos, como la carne roja, y alimentos ricos en grasas saturadas, sal y azúcar, porque existe un alto nivel de consenso científico de sobreconsumo en Europa.

Bruno Guillaumie (APEM), sobre el "triángulo de combinación de políticas" mencionado por el Sr. Lambin, quería saber si se había calculado la potencia de cada punto del triángulo, particularmente en términos de consecuencias y velocidad de adaptación para la población de la UE. El Sr. Guillaumie subrayó que la cuestión principal es quién debe actuar y a qué velocidad.

Eric Lambin (GCSA) estuvo de acuerdo en que la secuencia de las diferentes intervenciones era muy importante. El mandato del Grupo de Asesores Científicos Principales era proporcionar recomendaciones basadas en evidencia científica. La literatura reconoce que los incentivos económicos, como el precio, juegan el efecto más inmediato en el comportamiento de los consumidores. Al mismo tiempo, la introducción de mecanismos fiscales para aumentar los precios puede provocar una reacción negativa de los ciudadanos. Por lo tanto, las acciones de información



son muy importantes para explicar los beneficios para la salud pública y el medio ambiente. También es importante explicar el uso de los impuestos. El Sr. Lambin declaró que era difícil priorizar las intervenciones, porque son responsabilidad de los diferentes niveles de gobernanza (UE, nacional, local). La literatura científica tiende a analizar los efectos de intervenciones específicas, por lo que no había suficiente literatura sobre las acciones políticas generales.

Marilena Papaeti (EuroCommerce) destacó que se suponía que la propuesta de un Marco del Sistema Alimentario Sostenible se publicaría en 2023 y establecería definiciones comunes y acordadas de dietas saludables y sostenibles. Sin embargo, aún no se había publicado el marco ni se habían establecido aún las definiciones. La Sra. Papaeti quería saber si esto había sido un problema en la preparación del dictamen científico.

Eric Lambin (GCSA) respondió que habría sido más fácil para los Asesores Científicos Principales si las definiciones se establecieran de antemano, pero la preparación del dictamen científico comenzó en 2022. Sin embargo, la literatura científica fue bastante clara sobre la necesidad de cambiar hacia una dieta más basada en plantas por razones de salud y ambientales. La definición exacta de “dietas sostenibles” no tiene ningún gran impacto en las recomendaciones para acelerar la transición por parte de los consumidores.

### Requisitos de etiquetado en virtud de la Organización Común de Mercados (OCM): implementación y cumplimiento

- **Breve presentación de los resultados de una encuesta de los Estados miembros por un representante de la Comisión (MARE A4)**

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

El presidente recordó que, en virtud del artículo 48 del Reglamento de la OCM, la Comisión debía proporcionar un informe sobre la aplicación de la legislación. El 30 de marzo de 2022, el MAC adoptó un dictamen sobre el asunto. El informe sobre la implementación del Reglamento de la OCM se publicó el 21 de febrero de 2023 y se presentó en la reunión del Comité Ejecutivo del 30 de marzo de 2023. DG MARE lanzó una encuesta con los Estados miembros sobre la implementación y el cumplimiento de los requisitos de etiquetado en virtud del Reglamento de la OCM.

Gerd Heinen (DG MARE) recordó que el apartado 1 del artículo 35 del Reglamento de la OCM establece qué información obligatoria debe proporcionarse en una etiqueta en la etapa minorista (consumidor final o proveedor de catering masivo): la denominación comercial de la especie y su nombre científico, el método de producción, la zona donde se capturó o cultivó el producto, la categoría de artes de pesca utilizados en la captura de pesquerías, si el producto se ha descongelado y la fecha de durabilidad mínima, en su caso. Estos son aplicables a los productos de la pesca y la





acuicultura frescos, refrigerados y congelados. En virtud de otro artículo del Reglamento de la OCM, los operadores pueden proporcionar información voluntaria.

El Sr. Heinen informó que la encuesta a los Estados miembros se lanzó en abril de 2023. Las preguntas se referían a la indicación de la(s) autoridad(es) responsable(s), los programas nacionales de control y comprobación, los datos sobre las comprobaciones realizadas y los casos de incumplimiento en 2021 y 2022, y las medidas y sanciones de seguimiento. 25 Estados miembros respondieron a la encuesta. El representante de la Comisión informó además que, la semana anterior, las respuestas de la encuesta se discutieron en una reunión del Grupo de Expertos en Mercados y Comercio de Productos de la Pesca y la Acuicultura.

El Sr. Heinen describió los hallazgos clave de las respuestas a la encuesta. Todos los Estados miembros indicaron claramente las autoridades responsables. Existen diferencias entre los Estados miembros sobre la gobernanza del sistema de control, ya que, en algunos Estados miembros, está bastante centralizado, mientras que, en otros casos, está bastante descentralizado con capas regionales y locales. Los controles de etiquetado de la OCM a menudo se realizan conjuntamente con las inspecciones de higiene y otros controles de etiquetado. Existen grandes diferencias entre los Estados miembros en cuanto al nivel de prioridad asignado específicamente a la realización de controles de los requisitos de etiquetado de la OCM. La exhaustividad y granularidad de los datos de control e inspección proporcionados por los Estados miembros varía ampliamente.

También hubo fuertes diferencias en términos de número anual de inspecciones, que van de 0 a 3000 controles por año. La mayoría de las respuestas se situaron en el rango de 100 a 800. Un mayor número de controles no correspondía necesariamente a países más grandes ni a países con importantes mercados de pesca y acuicultura. Por lo general, los controles se realizan en todos los puntos de venta de la cadena de suministro y tanto para los productos desembalados como para los preenvasados. Existen niveles significativos de incumplimiento en numerosos Estados miembros, que van desde un 15-20% a más del 50% en algunos casos. Esto confirmó los indicios previos de incumplimiento de los comentarios e informes de las partes interesadas. En la mayoría de los casos, no está claro a partir de las respuestas de la encuesta si las brechas de cumplimiento se relacionan específicamente con la falta de información sobre (a) especies, (b) zona de captura o (c) artes de pesca, o combinaciones de los mismos.

Las respuestas de la encuesta presentada no mostraron qué nivel de la cadena de suministro tenía tasas de incumplimiento particularmente altas. Los estudios públicos y los comentarios de las partes interesadas indican que el cumplimiento de los requisitos de etiquetado de la OCM tiende a ser generalmente mayor para los productos preenvasados (por ejemplo, en los supermercados) que para los productos desembalados (por ejemplo, en las pescaderías). Las respuestas de la encuesta no muestran si las sanciones, incluidas las advertencias administrativas, las multas pecuniarias, etc.



emitidas en casos de incumplimiento realmente actúan como un elemento disuasorio efectivo. El representante de la Comisión expresó dudas sobre el efecto disuasorio, ya que, para los operadores, la probabilidad de ser objeto de una inspección era bastante baja y las sanciones generalmente no eran muy altas.

El Sr. Heinen declaró que los resultados de la encuesta confirman que las razones del incumplimiento significativo de los requisitos de la OCM deben examinarse más a fondo. La DG MARE desea preguntar si los requisitos de la OCM se entendieron claramente. Es posible que los pequeños operadores no estén familiarizados con las obligaciones legales. La DG MARE también desea hacer un seguimiento de las inspecciones realizadas por los Estados miembros. Es importante reflexionar sobre la utilidad de los requisitos de la OCM. Los comentarios de las partes interesadas sobre el informe de la Comisión sobre la implementación del Reglamento de la OCM ya señalaron un incumplimiento significativo y otros problemas (por ejemplo, productos procesados que no estén cubiertos por los requisitos de etiquetado, falta de información sobre aspectos de sostenibilidad). En el contexto descrito, la Comisión está considerando una evaluación específica de las disposiciones de etiquetado de la OCM.

- **Intercambio de opiniones**

Marine Cusa (Oceana) enfatizó la relevancia de escuchar sobre los problemas de incumplimiento. La Sra. Cusa pidió al Sr. Heinen que explicara su referencia a la reflexión sobre la utilidad de los requisitos de la OCM, en particular si se trata de la elaboración de las disposiciones legales o de la utilidad de la información. La Sra. Cusa reconoció que incluso los expertos tenían dificultades para evaluar la sostenibilidad de los productos en función de la información proporcionada en virtud del artículo 35. En cuanto al retraso de la propuesta legislativa para un Marco del Sistema Alimentario Sostenible, se preguntó si la información sobre sostenibilidad podría incluirse en virtud del artículo 35 del Reglamento de la OCM o como parte de una revisión del marco de normas de comercialización.

Gerd Heinen (DG MARE), sobre la posible evaluación específica, especificó que eran las disposiciones de etiquetado las que estaban bajo consideración. Durante las consultas con las partes interesadas sobre el informe sobre la implementación del Reglamento de la OCM, este tema recibió una atención significativa. Sobre la utilidad de los requisitos, el Sr. Heinen informó que la retroalimentación de los Estados miembros incluía preguntas sobre si todos los elementos obligatorios eran igualmente útiles. Por ejemplo, muchos consumidores no entienden el significado de la información sobre los artes de pesca. Sobre la claridad de los requisitos, hubo preguntas sobre si estos estaban claramente redactados y eran prácticos, particularmente para operadores muy pequeños. En cuanto a los aspectos de sostenibilidad, conceptualmente, la información de sostenibilidad podría considerarse en virtud del artículo 35, pero no se había tomado ninguna decisión. También debe considerarse el uso de disposiciones voluntarias para la comunicación de información sobre sostenibilidad.



Bruno Guillaumie (APEM) comentó que, en el caso de los productos de moluscos franceses, los controles suelen realizarse durante la época festiva. Estos controles abarcaron el etiquetado, la trazabilidad y las normas de higiene. El Sr. Guillaumie dio el ejemplo de una tienda, en 2020, que se cerró por problemas de trazabilidad. Argumentó que, a nivel profesional, el problema no son los supermercados, sino los restaurantes. En cuanto al cumplimiento de las normas de etiquetado, las ventas en línea son un problema que debe abordarse. El número de productos vendidos en línea está aumentando.

Gerd Heinen (DG MARE) respondió que la mayoría de los Estados miembros incluían las ventas en línea en sus controles. No se proporcionaron datos sobre el número exacto de controles realizados físicamente frente a los realizados en línea. En cuanto al sector HoReCa, el Sr. Heinen aclaró que, en la actualidad, los restaurantes no están sujetos a las disposiciones obligatorias de etiquetado frente a los consumidores finales por varias razones. En los restaurantes, los consumidores generalmente reciben productos preparados/procesados, que actualmente están fuera del alcance de los requisitos obligatorios de etiquetado. En segundo lugar, los requisitos de etiquetado prevén claramente que estos deben proporcionarse al consumidor final o al proveedor de catering masivo. Por lo tanto, en el caso de las colectividades, la obligación legal se detiene allí y no es necesario proporcionar la información a los consumidores. El representante de la Comisión coincidió en que la información a nivel de restaurantes podría ser relevante para los consumidores, al menos para los más interesados. Habría que tener en cuenta los requisitos de trazabilidad de los productos preparados y transformados tras la reciente revisión del Reglamento de Control de la Pesca.

Vanya Vulperhorst (Oceana) quiso saber si los Estados Miembros facilitaron información sobre el uso del análisis de ADN en sus controles para determinar la especie. La Sra. Vulperhorst solicitó información sobre el Grupo de Expertos en Mercados y Comercio de Productos de la Pesca y la Acuicultura.

Gerd Heinen (DG MARE) respondió que algunos Estados miembros declararon que utilizan pruebas de ADN y están desarrollando herramientas. Este asunto va más allá del incumplimiento de los requisitos de etiquetado, ya que puede constituir un fraude alimentario intencional. El Sr. Heinen informó que el Grupo de Expertos en Mercados y Comercio de Productos de la Pesca y la Acuicultura suele reunirse dos veces al año. La última reunión fue una reunión física tras un largo descanso debido a COVID y bastante fructífera en términos de intercambio.

Silvia Gil (FEDEPESCA) enfatizó que su asociación emprendió varias iniciativas para proporcionar capacitación y desarrollo de habilidades, difundiendo los requisitos legales sobre trazabilidad. La Sra. Gil llamó la atención sobre los problemas relacionados con la forma en que se transmite la información. Sería preferible tener la transmisión de información, en tiempo real, a través de medios



electrónicos. En la actualidad, en la mayoría de los casos, se utilizaban etiquetas de papel. Alentó a los servicios de la Comisión a tener en cuenta estos puntos en el futuro.

Gerd Heinen (DG MARE) expresó su satisfacción por las campañas de sensibilización y capacitación que se estaban llevando a cabo. En la reunión del Grupo de Expertos en Mercados y Comercio de Productos de la Pesca y la Acuicultura, algunos Estados miembros argumentaron que efectivamente existía un problema de sensibilización, particularmente en el caso de operadores muy pequeños. En cuanto a la transmisión digital de información, el Sr. Heinen destacó que la revisión del Reglamento de Control de la Pesca puso más énfasis en la cuestión. Una mayor digitalización facilitaría aún más el etiquetado de los productos.

Quentin Marchais (ClientEarth) quiso saber si la encuesta a los Estados miembros se complementaría con un estudio. Dicho estudio podría abarcar los 27 Estados miembros e incluir muestras de diferentes ciudades de la UE. El Sr. Marchais comentó que el trabajo realizado por su organización mostró diferencias en la implementación entre regiones y ciudades. Por lo tanto, era importante tener un seguimiento de lo que está sucediendo sobre el terreno, que debería incluir una metodología sobre el muestreo de productos. También quiso saber si las acciones de seguimiento se harían públicas o serían comunicadas por los servicios de la Comisión.

En cuanto a los comentarios sobre la utilidad de los requisitos de etiquetado, el Sr. Marchais pidió cautela con respecto a los posibles intentos de correlacionar el incumplimiento y la falta de utilidad. Puede ser bastante difícil saber qué elementos son relevantes para los consumidores. Hay varias guías disponibles para los consumidores de productos de marisco que se basan en la información disponible en la etiqueta. El etiquetado está relacionado con la trazabilidad. Por lo tanto, si se cuenta con la trazabilidad adecuada, no debería ser difícil transmitir información a los consumidores.

Gerd Heinen (DG MARE) respondió que la Comisión daría seguimiento a la encuesta, pero que aún se estaba considerando la forma exacta. Si se llevara a cabo una evaluación específica, implicaría un estudio, que incluiría un seguimiento con las autoridades de los Estados miembros y la consulta de las partes interesadas. En cuanto a un enfoque sobre el terreno, el Sr. Heinen reconoció que podría ser bastante útil, pero que la Comisión podría tener un mandato legal limitado para tal enfoque. Cualquier informe de evaluación se pondría a disposición del público. Estuvo de acuerdo en que la información obligatoria podría ser útil para los consumidores a través de las guías mencionadas, lo cual es algo que debe tenerse en cuenta.

## Información al consumidor



- **Presentación de la propuesta de trabajo conjunto sobre la aplicación de las normas de información al consumidor por parte de los Estados miembros a nivel de HORECA por Cécile Fouquet, Consejo Consultivo de Acuicultura**

El presidente explicó que, en marzo de 2021, el Consejo Consultivo de Acuicultura (CCA) adoptó una recomendación sobre información al consumidor, que instó a la Comisión a reforzar una información al consumidor adecuada y confiable en el sector HoReCa. En su reunión de 24-25 de octubre de 2023 del Grupo de Trabajo 3, el CCA decidió dar seguimiento a su recomendación con los Estados miembros, posiblemente en colaboración con el MAC.

Cécile Fouquet (CCA) explicó que, como seguimiento de la mencionada recomendación del CCA, había dudas entre los miembros del CCA sobre en qué medida las disposiciones obligatorias de información al consumidor del Reglamento de la OCM eran aplicables al sector HoReCa. El Secretariado del CCA presentó una pregunta escrita a la DG MARE sobre el asunto. La respuesta del Sr. Frangiscos Nikolian, jefe de unidad de MARE A4, fue que los operadores de HoReCa, como vendedores de productos preparados y procesados, no estaban dentro del alcance del artículo 35 del Reglamento de la OCM. Por lo tanto, estos operadores, cuando sirven productos de la pesca y la acuicultura, solo están legalmente obligados a proporcionar información a los consumidores sobre los alérgenos.

Tras esta respuesta, los miembros del CCA expresaron su preocupación por la falta de información disponible para los consumidores a nivel de HoReCa. Teniendo en cuenta la creciente importancia económica del sector HoReCa para los productores de productos de la acuicultura de la UE, estos operadores desean garantizar que se proporcione más información a los consumidores. El CCA decidió establecer un grupo de enfoque para reflexionar sobre el asunto. Antes de eso, el CCA consideró que sería importante involucrar al MAC, ya que es donde radica la experiencia en la materia. Al CCA le gustaría trabajar junto con el MAC para encontrar una solución para el suministro de información a los consumidores a nivel HoReCa.

La Sra. Fouquet, en nombre del Sr. Brian Thomsen, presidente del CCA, sugirió la creación de un grupo de enfoque conjunto sobre información al consumidor a nivel de HoReCa.

- **Pasos a seguir**

El presidente pidió al secretario general que proporcionara información sobre el procedimiento apropiado para crear un grupo de enfoque conjunto entre dos consejos consultivos.

El secretario general respondió que, por lo general, cada consejo consultivo elabora y aprueba conjuntamente los Términos de Referencia. En algunos consejos consultivos, la práctica es que los Términos de Referencia los adopte su Comité Ejecutivo. En el caso del MAC, de acuerdo con las





“Directrices sobre el funcionamiento de los grupos de enfoque”, las adopta el Grupo de Trabajo responsable. Los Términos de Referencia deben determinar el Secretariado responsable de la organización del trabajo o crear un sistema de rotación. Los Términos de Referencia también deben determinar la membresía del grupo de enfoque. Posteriormente, el grupo de enfoque prepara un borrador de texto que, una vez acordado, se somete a la consideración y posible adopción del correspondiente grupo de trabajo y Comité Ejecutivo de los dos consejos consultivos.

El presidente expresó su apoyo a la creación del grupo de enfoque conjunto y alentó a los miembros a expresar sus opiniones sobre el asunto.

Christine Absil (Good Fish) expresó su apoyo a la creación del grupo de enfoque conjunto y expresó interés en participar como miembro.

Anne-France Mattlet (Europêche) expresó su apoyo a la creación del grupo de enfoque conjunto y expresó el interés de su asociación en participar.

Silvia Gil (FEDEPESCA) estuvo de acuerdo con la importancia de reflexionar sobre el asunto mencionado, y expresó interés, en nombre de su asociación, de participar en el grupo de enfoque conjunto.

Pierre Commère (ADEPALE) declaró que, si se creara un grupo de enfoque conjunto, un representante de AIPCE-CEP debería participar como miembro para garantizar la representación y la experiencia del sector de transformación y comercialización.

Paul Thomas (AEOP) expresó interés en la creación del grupo de enfoque conjunto, añadiendo que el sector de captura debería estar representado, lo que podría hacer su asociación.

Marine Cusa (Oceana) expresó interés, en nombre de su asociación, en participar en el posible grupo de enfoque conjunto.

Paulien Prent (Visfederatie) estuvo de acuerdo con el Sr. Commère, añadiendo que se llevaría a cabo una discusión internacional en AIPCE-CEP sobre su representación en el grupo de enfoque conjunto.

Jacopo Pasquero (Conxemar) estuvo de acuerdo con el Sr. Commère y la Sra. Prent. El Sr. Pasquero argumentó que podría ser relevante incluir a un representante del sector HoReCa como observador en el grupo de enfoque.

El presidente preguntó al secretario general sobre la representación actual del sector HoReCa entre los miembros del MAC. El presidente también preguntó sobre las normas para involucrar a observadores.



El secretario general respondió que no había ningún miembro que representara específicamente al sector HoReCa. En cuanto a los observadores, el MAC aprobó las "Directrices sobre la participación de observadores en las reuniones", que permitieron su participación, con el acuerdo del presidente de la reunión y si no había oposición de los miembros registrados.

El presidente señaló que, a su juicio, sería útil incluir en los trabajos a un representante del sector HoReCa.

Quentin Marchais (ClientEarth) expresó interés en el establecimiento del grupo de enfoque, añadiendo que su asociación ha trabajado en el tema.

Bruno Guillaumie (APEM) manifestó que, a su juicio, no era necesario buscar un representante del sector HoReCa. El Comité Nacional de la Conchyliculture (CNC) es miembro del CCA. El CNC es una organización interprofesional e incluye restaurantes entre sus miembros.

El presidente propuso que el secretario general y la Sra. Fouquet trabajaran juntos en un primer borrador de los Términos de Referencia para la creación de un grupo de enfoque conjunto. Posteriormente, el borrador de los Términos de Referencia podría presentarse para su consideración y posible adopción.

Cécile Fouquet (CCA) informó que, en virtud de su programa de trabajo, el CCA se comprometió a adoptar una recomendación sobre información al consumidor antes de octubre de 2024.

### Campañas de sensibilización

- **Presentación de los resultados del cuestionario del Secretariado sobre posibles campañas de sensibilización sobre los productos de la pesca y la acuicultura en la UE**

El secretario general recordó que, en la reunión anterior, representantes de la DG MARE presentaron la tercera temporada de la campaña "Taste the Ocean" y los miembros acordaron preparar un dictamen sobre el tema de las campañas de sensibilización sobre los productos de la pesca y la acuicultura. El Secretariado distribuyó un cuestionario a los miembros del 27 de octubre al 6 de noviembre de 2023. Se recibieron respuestas de FEDOPA, Conxemar y PSPR. Tras la distribución del borrador del dictamen, se recibieron comentarios preliminares de FEDEPESCA, AEOP, WWF y FEAP.

- **Consideración del borrador de dictamen**

El secretario general presentó el borrador del dictamen a los miembros, proporcionando una descripción general de la sección 1 "antecedentes" y la sección 2 "otras posibles campañas de sensibilización futuras de la UE". En la sección 2.1 "mensajería", WWF presentó comentarios preliminares que sugieren la adición de "estado de las poblaciones" como parte de la mensajería.



Paulien Prent (Visfederatie) sugirió reformular el nuevo párrafo, ya que los consumidores podrían confundir "peces sanos" y "poblaciones sanas".

Marine Cusa (Oceana) sugirió escribir "poblaciones de peces sostenibles", en lugar de "poblaciones de peces saludables".

Paulien Prent (Visfederatie) estuvo de acuerdo con la sugerencia de la Sra. Cusa.

Christine Absil (Good Fish) enfatizó la importancia de las poblaciones bien gestionadas, añadiendo que estaba de acuerdo con la nueva redacción de "poblaciones de peces sostenibles".

Silvia Gil (FEDEPESCA) expresó su preocupación por la introducción de conceptos complejos en una campaña de sensibilización, ya que los consumidores no pueden verificar el estado de las poblaciones de peces directamente en la etiqueta del producto. La cuestión de las poblaciones de peces sostenibles podría cubrirse en el subpunto sobre el marco de la Política Pesquera Común, ya que la política fomenta las poblaciones sostenibles. La Sra. Gil sugirió que el subpunto sobre poblaciones de peces sostenibles podría fusionarse con el subpunto sobre el marco de la Política Pesquera Común y se comprometió a enviar una sugerencia de nueva redacción.

El secretario general explicó que, en relación con la referencia a "otras campañas influyentes" en la subsección 2.1., WWF creía que no era apropiado nombrar y avergonzar al documental "Seaspiracy" y sugirió la eliminación de la frase "esto es particularmente necesario para mitigar el efecto de otras campañas influyentes, que dan una imagen negativa y no siempre precisa del sector".

Paulien Prent (Visfederatie) expresó su preferencia por mantener una frase general sin una referencia a "Seaspiracy", ya que, en su opinión, era un comentario acertado.

Marine Cusa (Oceana) pensó que una referencia a "otras campañas influyentes" podría ser algo engañosa, porque, sin la referencia a "Seaspiracy", no queda claro a qué tipo de campañas se refiere el texto, que podrían incluir campañas de ONG. En su opinión, la frase debería volver a redactarse con WWF.

Quentin Marchais (ClientEarth) expresó su acuerdo con la Sra. Cusa. El Sr. Marchais sugirió referirse a "en algunos casos podría dar una visión negativa". Estuvo de acuerdo en que WWF debería participar en una nueva redacción de la frase, añadiendo que sería favorable a una eliminación completa.

Paul Thomas (AEOP) enfatizó que el problema del sector pesquero con "Seaspiracy" son las opiniones generales y generales proporcionadas sobre el sector pesquero mundial, que no corresponde a las especificidades de las prácticas pesqueras europeas. El Sr. Thomas declaró que no se oponía a



eliminar la referencia a "Seaspiracy", pero argumentó a favor de mantener una frase que introdujera cierta granularidad.

Paulien Prent (Visfederatie) argumentó que había documentales o los llamados “documentales” que carecían de matices y proyectaban una cierta imagen del sector pesquero. En su opinión, era importante incluir una referencia en el texto a la falta de matices en este mensaje.

Jacopo Pasquero (Conxemar) afirmó que el propósito de la frase era demostrar la importancia de la campaña "Taste the Ocean" y de otras campañas potenciales, ya que hay mensajes competitivos de fuentes radicales con influencia significativa en los consumidores.

El secretario general sugirió “esto es particularmente necesario dado que ha habido mensajes influyentes, basados en prácticas específicas, dirigidos a los consumidores que carecen de matices y pueden dar una imagen negativa del sector” como redacción alternativa. El secretario general proporcionó una descripción general de los comentarios preliminares restantes recibidos en relación con la sección 2.1., incluida una nueva frase sugerida por FEDEPESCA sobre la importancia de resaltar el papel de todas las partes interesadas en la cadena de valor, especialmente el papel del sector minorista.

Christine Absil (Good Fish) afirmó que, en su opinión, la frase "además, en el formato tradicional, los pescaderos desempeñan un papel prescriptivo, influyendo en la decisión de compra del consumidor" era innecesaria. Las campañas de sensibilización deberían ser más generales. La Comisión debe desempeñar el papel de proporcionar información precisa.

Bruno Guillaumie (APEM) estuvo de acuerdo con la Sra. Absil. En el caso del sector de los moluscos, no hubo un papel prescriptivo de las pescaderías, ya que la mayoría de las ventas las realiza directamente el productor al consumidor o a un supermercado. Varios actores de la cadena de valor pueden desempeñar un papel prescriptivo, proporcionando explicaciones al consumidor sobre los productos. El Sr. Guillaumie reconoció que era importante tener un contacto directo entre el consumidor y un profesional del sector.

Silvia Gil (FEDEPESCA) destacó que el objetivo era enfatizar la importancia de los diferentes actores de la cadena de valor de la pesca, que incluye diferentes canales de comercialización además de las pescaderías. Sin embargo, en su opinión, era importante valorar el papel de las pescaderías, ya que es donde los consumidores compran productos para el consumo en casa. Diversos estudios muestran que, en el formato tradicional, los consumidores consumen un 25% más de productos de la pesca y la acuicultura que al comprar en otros canales, lo que se debe al mencionado papel prescriptivo. La Sra. Gil declaró que no se opondría a volver a redactar el texto. En la experiencia de su asociación, en España, han funcionado muy bien las campañas de sensibilización con pescaderías, ya que es posible mostrar los valores que hay detrás.



El secretario general sugirió eliminar la frase mencionada por la Sra. Absil, pero mantener el resto de las adiciones propuestas por FEDEPESCA. El secretario general procedió con una descripción general del último párrafo de la sección 2.1. que se centra en el concepto de estacionalidad. Según Conxemar, en el caso de los productos de la pesca y la acuicultura, el concepto de estacionalidad no era tan relevante, ya que una alta proporción de los productos se procesan y congelan. Según WWF, la estacionalidad de los peces capturados en el medio silvestre es importante, los alimentos congelados pueden tener una mayor huella de carbono y sus propias guías de mariscos incluyen criterios de estacionalidad.

Marina Cusa (Oceana) expresó su acuerdo con WWF, ya que la estacionalidad es un aspecto significativo de la sostenibilidad. En su opinión, el concepto de estacionalidad debe destacarse, en lugar de descartarse. La temporada es muy importante para los productos de la UE y locales, los productos frescos y los productos de moluscos. La Sra. Cusa argumentó que la estacionalidad es uno de los muchos aspectos de la sostenibilidad, por lo que sería inusual resaltar solo ese aspecto en el texto. Por lo tanto, preferiría eliminar el párrafo o incluir un párrafo sobre la importancia de la estacionalidad.

Jacopo Pasquero (Conxemar) argumentó que la estacionalidad tiene que ver con la frescura. La suposición de que fresco equivale a sostenible es errónea. Los productos frescos pueden ser sostenibles o insostenibles dependiendo de varios factores. El Sr. Pasquero reconoció que la estacionalidad puede ser un criterio de sostenibilidad en ciertos casos siguiendo criterios específicos, pero no debe significar automáticamente sostenibilidad.

Paul Thomas (AEOP) afirmó que el concepto de estacionalidad puede ser bastante difícil para el sector pesquero. A modo de ejemplo, en el caso de las vieiras, hay temporadas para la captura, pero las hay debido a trámites legales y permisos. Por otro lado, en el caso de la lubina, las temporadas de captura se basan en la fase de reproducción. Es necesario definir mejor el concepto. Por lo tanto, coincidió con el Sr. Pasquero en que la estacionalidad podría ser uno de los aspectos en algunos casos, pero no el único. Añadió que no se opondría a la supresión del párrafo.

Bruno Guillaumie (APEM) destacó que, en el caso de la cría de moluscos de la UE, hay temporadas, por lo que la estacionalidad era relevante. El Sr. Guillaumie se opuso a la financiación de campañas de sensibilización que defendieran los moluscos importados.

Christine Absil (Good Fish) llamó la atención sobre la experiencia de su organización con el concepto de estacionalidad en sus guías de marisco. En los Países Bajos, hubo desinformación causada por los proveedores a los restaurantes al vincular la sostenibilidad y la estacionalidad. El concepto es mucho más complejo de lo que parece, por lo que coincidió con los Sres. Pasquero y Thomas en que, para introducirlo, tendría que ser de una manera muy cuidadosa. Un producto de temporada no debe asumirse automáticamente como sostenible.





Pierre Commère (ADEPALE) estuvo de acuerdo en que era difícil vincular la estacionalidad y la sostenibilidad. Además, en el texto, la referencia a que la transformación hace que los productos duren más tiempo estaría más vinculada a la seguridad alimentaria que a la sostenibilidad.

Jacopo Pasquero (Conxemar) destacó que el sitio web de la campaña “Taste the Ocean” incluye una página titulada “pescados y mariscos sostenibles” con cinco consejos para ayudar a los consumidores a elegir las opciones más sostenibles y que “respetar la estacionalidad” es el primer consejo. El Sr. Pasquero argumentó que se debe resaltar la complejidad de la estacionalidad, en lugar de utilizarla como un concepto para guiar a los consumidores hacia la sostenibilidad.

El secretario general sugirió volver a redactar el párrafo sobre el concepto de estacionalidad junto con los miembros que más intervinieron en el asunto, para que se pudiera reconsiderar en una etapa posterior. El secretario general proporcionó una descripción general de los incisos 2.2. "público objetivo" y 2.3. "alcance de los productos cubiertos", y añadió que se recibieron comentarios preliminares significativos sobre esta última subsección.

Marine Cusa (Oceana) expresó su acuerdo con la retroalimentación preliminar de AEOP y FEDEPESCA de que las campañas de sensibilización deberían cubrir los productos de la UE, no las importaciones.

Pierre Commère (ADEPALE) explicó que, en su retroalimentación preliminar, sugirió reemplazar "importado" con "subcontratado", porque había una confusión entre los productos locales e importados. Lo contrario de "local" sería "de larga distancia", que en realidad incluye productos de origen de la UE.

Paul Thomas (AEOP), con respecto a la referencia al papel geopolítico de la UE, argumentó que el dictamen sobre campañas de sensibilización no era el documento más adecuado para abordar el tema. Si el tema se iba a abordar, debería hacerse en un dictamen específico sobre la competitividad.

Garazi Rodríguez Valle (APROMAR) expresó la oposición de su asociación a la promoción de productos importados de terceros países. Las campañas de sensibilización emprendidas por la UE deben estar en línea con las estrategias políticas, que incluyen el objetivo de reducir la dependencia de terceros países.

Bruno Guillaumie (APEM) expresó la oposición de su asociación al uso de fondos de la UE para promover productos importados. Si un producto pasa por la aduana, entonces se califica como un producto importado.

Yannis Pelekanakis (FEAP) expresó su acuerdo con las tres intervenciones anteriores. El Sr. Pelekanakis expresó su apoyo a una campaña que promueva el consumo de productos de la acuicultura, pero añadió que debe estar en línea con las políticas estratégicas de la UE, como el Pacto



Verde Europeo y la Estrategia de la Granja a la Mesa. Esto significa reducir la dependencia de las importaciones y aumentar la tasa de autosuficiencia del sistema alimentario de la UE. Por lo tanto, su asociación estaba en contra de la inclusión de productos importados en campañas de sensibilización dirigidas por la UE.

Quentin Marchais (ClientEarth) estuvo de acuerdo con el Sr. Thomas en que el ángulo geopolítico no se ajustaba al dictamen sobre campañas de sensibilización.

Jacopo Pasquero (Conxemar) subrayó que el problema en cuestión era el consumo por parte de los ciudadanos de la UE, no la producción de la UE. Las campañas de sensibilización deben estar en consonancia con los objetivos de la UE. Uno de los objetivos, dentro de la Política Pesquera Común, es tener una gestión eficaz y una pesca sostenible dentro de la UE. No es posible alimentar a la población de la UE solo con pesquerías de la UE. Por lo tanto, en línea con la política de la UE, las importaciones son necesarias. El Sr. Pasquero enfatizó que no se trataba de proporcionar fondos de la UE a terceros países, sino de apoyar al sector de transformación de la UE, que es tres veces el tamaño del sector de producción pesquera y acuícola de la UE. El sector de la transformación de la UE proporciona empleo y competitividad. Añadió que el objetivo no era excluir los productos locales, sino incluir los productos elegidos por los consumidores de la UE, teniendo en cuenta los recursos naturales disponibles en la UE.

El secretario general declaró que, dado que el consenso sobre la cobertura de los productos importados parecía poco probable, tendrían probablemente que incluirse dos párrafos separados con opiniones diferentes.

- **Pasos a seguir**

El secretario general propuso que el Grupo de Trabajo considere una versión actualizada del borrador de texto en la reunión de enero de 2024.

### Ruegos y preguntas

- **Justificación y comunicación de alegaciones medioambientales explícitas**

El secretario general recordó que, en el marco de la consulta escrita sobre el borrador de texto "Justificación y comunicación de alegaciones medioambientales explícitas (Directiva de Alegaciones Ecológicas)", EuroCommerce y MSC sugirieron algunas enmiendas menores, tal como se distribuyó antes de la reunión.

El secretario general explicó que, en el último párrafo de la sección 2 "requisitos sobre la justificación de las alegaciones medioambientales (artículo 3)", EuroCommerce sugirió algunos cambios editoriales. En la subsección 2.3 "todos los aspectos e impactos significativos para evaluar el



desempeño", EuroCommerce sugirió referirse a la "actividad" del "objeto" para ser más claro, ya que se trata de la actividad del comerciante en su trabajador. En la subsección 5.1 "etiquetas ambientales", EuroCommerce sugirió referirse a la aprobación por parte del "verificador", en lugar de la "autoridad competente", para ser legalmente correcta. En la subsección 5.2 "esquemas de etiquetado ambiental", EuroCommerce sugirió añadir "se debe encontrar un buen equilibrio" para facilitar la lectura.

Christine Absil (Good Fish) expresó su apoyo, en nombre de su asociación, al último párrafo de la sección 6 "verificación *ex ante* de las alegaciones medioambientales y los sistemas de etiquetado".

El secretario general explicó que MSC sugirió la eliminación de la recomendación l) "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", ya que podría estar en contradicción con las declaraciones anteriores sobre la limitación del uso de información secundaria. AEOP estuvo de acuerdo con la eliminación, ya que el tema de la base de datos para información secundaria se cubrió en la opinión separada del último párrafo de la sección 2.

*El Grupo de Trabajo acordó el borrador de dictamen enmendado sobre "justificación y comunicación de alegaciones medioambientales explícitas (Directiva de alegaciones ecológicas)".*



## Resumen de puntos de acción

- Desperdicio de alimentos:
  - El Secretariado distribuirá un cuestionario a los miembros sobre la propuesta legislativa y recopilará ejemplos de buenas prácticas y soluciones.
  - En la próxima reunión, se tomará en consideración el borrador de dictamen, basado en el aporte recibido.
- Información al consumidor:
  - El secretario general colaborará con el secretario general del CCA en un primer borrador de los Términos de Referencia para la creación de un grupo de enfoque conjunto sobre información al consumidor a nivel de HoReCa, que luego se presentará para su consideración y posible adopción.
- Campañas de sensibilización:
  - Versión actualizada del borrador del dictamen que se considerará en la reunión de enero de 2024.
- Ruegos y preguntas:
  - El borrador de dictamen acordado sobre "justificación y comunicación de alegaciones medioambientales explícitas (Directiva de alegaciones ecológicas)" se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción.



## Lista de asistencia

Representative	Organisation	Role
Adien Simonet	Union du Mareyage Français (UMF)	Member
Amelie Laurent	Oceana	Member
Angeles Longa Portables	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Expert
Alexandra Philippe	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Member
Anne-Laure Gassin	European Commission	Expert
Anne-France Mattlet	Europêche	Member
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Chair
Bruno Guillaumie	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Member
Carlos Ruiz Blanco	ANFACO-CECOPESCA	Member
Cécile Fouquet	Aquaculture Advisory Council	Observer
Christine Absil	Good Fish Foundation	Member
Elena García Caballero	Spain	Observer
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Member
Eric Lambin	Group of Chief Scientific Advisors	Expert
Gaëtane Le Breuil	European Fishmeal	Member
Garazi Rodríguez Valle	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member
Gerd Heinen	European Commission	Expert
Jacopo Pasquero	Conxemar	Member
Jaroslav Zieliński	Polish Fish Producers Association (PFPA)	Member
Jens Mathiesen	Danish Seafood Association	Member
Jérémie Souben	FEDOPA	Member
Joash Matthew	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Member
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Member





Representative	Organisation	Role
Julien Lamothe	ANOP	Member
Laure Guillevic	WWF	Member
Malgorzata Kieliszewska	Poland	Observer
Marcus Breuer	European Parliament	Observer
Marilena Papaeti	EuroCommerce	Member
Marine Cusa	Oceana	Member
Massimo Bellavista	COPA COGECA	Member
Matthias Keller	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Member
Maximilian Schwarz	Market Advisory Council	Secretariat
Miguel Lizaso	European Commission	Expert
Niall Gerlitz	European Commission	Expert
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Member
Paul Thomas	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Member
Paulien Prent	Visfederatie	Member
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Élaborés (ADEPALE)	Member
Poul Melgaard	Danish Seafood Association	Member
Quentin Marchais	ClientEarth	Member
Riccardo Pelani	COPA COGECA	Member
Rosalie Tukker	Europêche	Member
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Member
Sergio López García	OPP Burela	Member
Silvia Gil	Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)	Member
Solène Chambard	Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Élaborés (ADEPALE)	Member
Stefan Meyer	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Member





Market Advisory Council

Representative	Organisation	Role
Thomas Kruse	Danish Fishers PO / Danish Pelagic PO	Member
Vanya Vulperhorst	Oceana	Member
Xavier Pires	ALIF	Member
Yannis Pelekanakis	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member

