

Dictamen

Términos de referencia del estudio sobre sistemas y procesos de trazabilidad viables para productos de pesca y acuicultura preparados y conservados

Bruselas, 24 de mayo de 2024

1. Antecedentes

El 9 de enero de 2024, entró en vigor el nuevo Reglamento de Control de la Pesca¹. Algunas disposiciones podían implementarse inmediatamente, mientras que otras entrarían en vigor después de seis meses, dos años, cuatro años o en 2029/2030.

En el nuevo artículo 56a sobre «la composición de los lotes de ciertos productos de pesca y acuicultura» se incluyen nuevas normas sobre lo que constituye un lote y su composición, incluida la combinación de lotes tras la primera venta. Estas nuevas normas son aplicables desde el 10 de enero de 2026.

Conforme al artículo 58 sobre «trazabilidad», los operadores deben registrar y facilitar información de trazabilidad en formato digital al siguiente operador de la cadena de suministro. Cubre todas las fases de producción, transformación y distribución. En el caso de los productos frescos y congelados, las normas serán aplicables dos años después de su entrada en vigor. En el caso de los productos preparados y conservados, será cinco años, tras un estudio de viabilidad. En el caso de los productos de algas, cinco años.

El MAC se ha comprometido a ofrecer un dictamen a la Comisión Europea y los Estados miembro sobre los aspectos relacionados con el mercado del nuevo Reglamento de Control de la Pesca.

2. Estudio de los sistemas y procedimientos y sistemas de trazabilidad viables

Según el apartado 9 de artículo 58 sobre la «trazabilidad»: «La Comisión llevará a cabo un estudio de los sistemas y procedimientos y sistemas de trazabilidad viables en el que se incluya la información de

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A52020DC0380>. En el momento de publicación de la propuesta legislativa, el MAC adoptó un dictamen al respecto: <https://marketac.eu/eu-fisheries-control-system/>.



trazabilidad mínima para los productos de pesca y acuicultura contemplados en los títulos 1604 y 1605 del Capítulo 16 de la Nomenclatura Combinada, con vistas a definir normas detalladas para dichos productos. En estudio incluirá un análisis de las soluciones o métodos digitales disponibles que cumplen los requisitos de trazabilidad de este Reglamento, al tiempo que tiene en cuenta sus efectos en los pequeños operadores».

Los sistemas y procedimientos que se desarrollen deben permitir que la información existente sobre los productos preparados y conservados se comparta a lo largo de la cadena con eficiencia, lo que facilitará el acceso de las partes interesadas de la cadena de suministro —como las ONG o empresas de garantía voluntaria, así como los consumidores— a información clara y cierta en relación con la confidencialidad empresarial necesaria para cumplir las normas de competencia de la UE. La revisión del Reglamento de Control de la Pesca tenía por objetivo lograr una igualdad de condiciones, por lo que es clave que este objetivo también se aplique a la trazabilidad de los productos de pesca y acuicultura. Dado que ya se requiere la información de trazabilidad mínima de los productos de pesca y acuicultura por los requisitos sanitarios, las soluciones tecnológicas deberían estar integradas. Es esencial que se transmita información veraz a lo largo de la cadena de suministro a todos los operadores y se evite transmitir información errónea o fraudulenta en la cadena de suministro. Al mismo tiempo, se necesita equilibrar la lista de nuevas obligaciones que se van a implementar para no desalentar las actividades de pesca y acuicultura por su carga administrativa y falta de soluciones tecnológicas.

Según la opinión de Conxemar, Oceana, Europêche, FEDEPESCA, Good Fish, EIJ, WWF, AEOP y ETF, cuando lleve a cabo el estudio de los sistemas y procedimientos y sistemas de trazabilidad viables para los productos contemplados en los títulos 1604 y 1605 del Capítulo 16 de la Nomenclatura Combinada, el consultor debe tener en cuenta los requisitos legales y dificultades operativas existentes para los productos contemplados en la categoría 03 y aplicar estos requisitos para que los productores incluidos en los títulos 1604 y 1605 cumplan de una forma similar. Todos los productos de pesca y acuicultura (03 y 1604/1605) que compiten en los mismos mercados deben estar sometidos a los mismos requisitos de trazabilidad a fin de garantizar que se ofrecen productos de pesca y acuicultura plenamente trazables a los ciudadanos de la UE y garantizar la igualdad de condiciones entre los diferentes operadores comerciales.

Según la opinión de ANFACO-CECOPECA, PACT'ALIM, ANCIT y Unione Italiana Food, es estudio debe ceñirse exclusivamente en explorar los métodos más eficaces para los productos contemplados en los títulos 1604 y 1605 y, según la intención del artículo 58 sobre «trazabilidad», encontrar la metodología más idónea desde la perspectiva técnica y económica. Entienden que los requisitos para los productos del Capítulo 03 y el Capítulo 16 son diferentes, algo que también reconoce la Comisión Europea en el texto final del Reglamento de Control de la Pesca revisado. Debido a la desestructuración de la carne muscular, esto podría ser aún más relevante para los productos clasificados en CN 160420xx (lo que incluye los productos que no sean enteros o en piezas, como productos untables, albóndigas de pescado y surimi listo para comer).

2.1. Compatibilidad entre los sistemas que se van a desarrollar y los sistemas ya disponibles

El estudio debe analizar la compatibilidad entre los sistemas y procedimientos que se van a desarrollar, así como la compatibilidad con los sistemas ya disponibles en la cadena de valor, al tiempo que se tienen en cuenta las diversas escalas de las operaciones. El estudio debe explorar las soluciones de trazabilidad digitales existentes para los productos del mar transformados². Además, el estudio también debe centrarse en la estandarización de los datos para permitir que se comuniquen fácilmente entre programas informáticos³.

El estudio debe ofrecer valiosas directrices sobre la forma en que digitalizar y gestionar la información de los lotes de forma correcta y fiable —p. ej., mediante tecnología inteligente, reconocimiento de imágenes e IA— como parte de la exploración de las soluciones de trazabilidad existentes y disponibles en el mercado.

El estudio debe analizar los riesgos asociados con la transmisión y almacenamiento digitales de la información de trazabilidad y orientar sobre los requisitos de seguridad informática frente a los accesos no autorizados.

² Un ejemplo es [SharkTrace](#), una aplicación móvil diseñada para hacer un seguimiento de los productos de tiburón. Puede utilizarse en fábricas de transformación para verificar (mediante las etiquetas de identificación mediante radiofrecuencia y códigos QR) y registrar todas las fases de transformación y reensalado de los productos de tiburón desembarcados.

³ El [Diálogo Global sobre la Trazabilidad de los Productos del Mar](#) y el [EPCIS 2.0 de GS1](#) son ejemplos de iniciativas que promueven la interoperabilidad.

2.2. Posibles beneficios de la mejora de los sistemas y procedimientos

El estudio debe tener en cuenta los costes y beneficios de la información de trazabilidad mínima (es decir, el nombre de la especie, la zona de captura) que se ingresará en los sistemas de trazabilidad digital de la cadena de suministro para los productos de pesca y acuicultura preparados y conservados⁴, como una herramienta para mejorar las posibilidades de etiquetado, reducir los riesgos de posibles etiquetados erróneos en el sector HoReCa, reducir el riesgo de que productos de pesca INDNR entren al mercado de la UE o hacer un mejor seguimiento de las cuestiones en materia de derechos humanos en la cadena de suministro, como el trabajo forzoso.

El estudio debe explorar la forma en que la trazabilidad digital de los productos preparados y conservados puede empoderar a los actores del final de la cadena —como hoteles, restaurantes, grandes empresas de catering y minoristas— para que accedan y compartan ciertos datos con sus clientes, como la especie, el origen y el método de captura, así como el coste que conllevaría. En la actualidad, a menudo los proveedores no pueden ofrecer esta información a los consumidores finales, ya que no es una obligación que se facilite a lo largo de la cadena de suministro.

El estudio debe hacer comparaciones con los sistemas de trazabilidad digitales de otros sectores de la UE con cadena de suministro internacionales complejas donde se hayan probado⁵. El estudio también debe considerar los sistemas desplegados en otras geografías para facilitar un alineamiento intercontinental de la trazabilidad digital⁶.

2.3. Cuestiones prácticas de la transformación

El estudio debe explorar los efectos de los tamaños de los lotes para la transformación. En especial, debe examinar las consecuencias económicas de la separación física de los lotes de materia prima en la cadena de transformación. Cuando una planta de transformación debe implementar un tamaño pequeño de lote, la separación física que provoca paradas de línea en cada cambio de lote resultaría

⁴ A este respecto, véase el [folleto](#) «From Net to Plat: Gaps and Benefits in Processed Seafood Traceability in the EU» publicado por la Coalición de la UE para el Control de la Pesca, y el [informe](#) de la WWF «Seafood Traceability: Exemptions risk fuelling illegal fishing».

⁵ Por ejemplo, la UE ha desarrollado un sistema de trazabilidad para el tabaco que incluye los cigarrillos procesados; también se hace un trazado digital de los productos de ternera usando bases de datos nacionales que hacen un seguimiento de cada movimiento del ganado en la UE.

⁶ Por ejemplo, los sistemas desplegados en los EE. UU. a través de NOAA y la FDA (FSMA 204) y por Indonesia.

devastadora para la productividad y los costes de fabricación. El estudio debe tener en cuenta hasta qué punto es viable llevar un control de la información de trazabilidad cuando se fusionan muchos lotes pequeños en un nuevo lote. Dichos cambios podrían provocar que los fabricantes descarten los lotes pequeños de pescadores a pequeña escala y, en su lugar, recurran a lotes grandes de pescadores industriales o pesca de importación.

El estudio debe investigar la cuestión de los productos que se someten a una transformación considerable en la que se destruye la carne del músculo del pescado y el marisco, como «rilletes», tarrinas, muses, albóndigas de pescado y surimi. El estudio también debe examinar y brindar recomendaciones sobre un umbral para el contenido de pescado de productos acuáticos por debajo del cual la trazabilidad de los lotes de pesca o acuicultura no aporta valor añadido (sin perjuicio de los mecanismos de trazabilidad ya establecidos como resultado de los reglamentos en materia de «higiene»).

2.4. Visitas al terreno

En el contexto del estudio, el contratista externo seleccionado por la Comisión Europea debe estar obligado a visitar las plantas de transformación para recabar información sobre las implicaciones prácticas de las normas sobre la composición y la trazabilidad de los lotes. A fin de entender mejor la cadena de comercialización —incluidos los procedimientos y los plazos—, el contratista también debe estar obligado a visitar a un mayorista en origen y a otro en destino.

De entre los miembros, PACT'ALIM (otrora ADEPALE) se ofreció voluntaria para organizar una visita a una fábrica de conservas pesqueras que procesa varias especies (p. ej., bonito, sardinas, caballa) procedente de pesca industrial y artesanal, que está localizada en el departamento de Finistère (Bretaña, Francia). CONXEMAR y ANFACO-CECOPECA se ofrecieron voluntarias para organizar visitas a plantas de transformación en España.

También se recomienda la participación de funcionarios de DG MARE en dichas visitas.

3. Recomendaciones



El MAC cree que, conforme a los Términos de Referencia del estudio de los sistemas y procedimientos y sistemas de trazabilidad viables para los productos de pesca y acuicultura preparados y conservados, la Comisión Europea debería hacer lo siguiente:

- a) Consultar a todas las partes interesadas sobre la cadena de valor de la pesca y la acuicultura, especialmente a través del MAC, para representar de forma fidedigna el estado actual de las soluciones digitales disponibles;
- b) Evaluar la viabilidad y los costes de los requisitos y procedimientos de la información mínima propuestos, incluidas las posibles consecuencias económicas para los diferentes actores de la cadena, así como los posibles beneficios para otros agentes de la cadena de suministro en comparación con los esfuerzos económicos y administrativos que tendrán que hacer todos los operadores de la cadena para todos los demás productos de pesca y acuicultura que también estarán obligados a implementar la trazabilidad digital, al tiempo que se garantiza la igualdad de condiciones para la trazabilidad de los productos de pesca y acuicultura;
- c) Analizar la compatibilidad entre los sistemas y procedimientos que se van a desarrollar, así como la compatibilidad con los sistemas ya disponibles en la cadena de valor, al tiempo que se tienen en cuenta las diversas escalas de las operaciones;
- d) Explorar las soluciones de trazabilidad digital disponibles, así como las soluciones de estandarización de los datos para los productos del mar procesados, valorando su (seguridad informática) y capacidad para la digitalización inteligente, al tiempo que se extraen enseñanzas de otros países ajenos a la UE;
- e) Tener en cuenta los costes y posibles beneficios de la información de trazabilidad mínima (es decir, nombre de la especie, zona de la captura) que se ingresará en los sistemas de trazabilidad digital, como una herramienta para mejorar las posibilidades de etiquetado, reducir los riesgos de posibles etiquetados erróneos en el sector HoReCa, reducir el riesgo de que productos de pesca INDNR entren al mercado de la UE o hacer un mejor seguimiento de las cuestiones en materia de derechos humanos en la cadena de suministro (como el trabajo forzoso), además de para empoderar a los actores del final de la cadena (hoteles, restaurantes, grandes empresas de catering) y que faciliten información a sus clientes;



- f) Considerar las similitudes y las diferencias con los sistemas de trazabilidad digital de otros sectores de la UE donde se ha implementado;
- g) Cubrir los aspectos técnicos y económicos de las diversas cuestiones de transformación prácticas, como los efectos del tamaño del lote en la transformación, la separación física de los lotes pequeñas en las cadenas de transformación, la organización de diferentes especies en lotes, la combinación de lotes de especies de la misma zona geográfica, la transformación masiva con destrucción de la carne muscular y el umbral para el contenido de pescado por debajo del cual no se requiere la trazabilidad de los lotes, y su efecto en los costes de transformación y los costes de consumidor en la fase minorista;
- h) Exigir al contratista seleccionado que haga visitas al terreno a las plantas de transformación y mayoristas; los funcionarios de DG MARE deberían participar en las visitas.