

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

### Acta

Jueves, 30 de enero de 2025 (09:00 – 12:30 CET)

Copa Cogeca (Meeting Room A), Rue de Trèves 61, 1040 Bruselas

Interpretación en EN, ES, FR

#### Bienvenida del presidente, Benoît Thomassen

#### [Presentación](#)

Aprobación del orden del día y del acta de la última reunión (18.09.24): aprobado

#### Puntos de acción

- **Situación de los puntos de acción de la última reunión - información**
- Reglamento de envases y residuos de envases:
  - El Secretariado iniciará una consulta de un mes para que los miembros compartan sus puntos de vista sobre los impactos de los objetivos de reutilización de envases, para poder discutir potencialmente el borrador del dictamen en la reunión de enero de 2025
    - Solicitud de comentarios del 27 de septiembre al 25 de octubre 2024
    - Borrador de dictamen distribuido el 5 de noviembre de 2024
- Información al consumidor:
  - Borrador de dictamen sobre "información al consumidor sobre los productos de la pesca y la acuicultura, en particular en el contexto del sector HoReCa" que se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible aprobación
    - Dictamen adoptado el 23 de octubre de 2024
    - Carta de respuesta de la DG MARE el 20 de diciembre de 2024

#### Información al consumidor

- **Presentación del informe "Fishy labels: What do we know about the seafood we buy in supermarkets?" (Etiquetaje de pescado: ¿qué sabemos sobre el marisco que compramos en los supermercados?) del movimiento "Follow the Fish", y de una reciente encuesta sobre información al consumidor realizada por Vanya Vulperhorst (Oceana)**

#### [Presentación](#)

Vanya Vulperhorst (Oceana) presentó los resultados del informe "Fishy Labels: What do we know about the seafood we buy in supermarkets?" (Etiquetaje de pescado: ¿qué sabemos sobre el marisco que compramos en los supermercados?). Explicó que, junto con sus esfuerzos de promoción,



su organización realiza estudios de investigación científica destinados a informar políticas y a concienciar al consumidor.

La Sra. Vulperhorst describió el contexto político más amplio del estudio, explicando que el término "procesado" utilizado en la presentación abarca tanto los productos de la pesca y la acuicultura preparados como los conservados. Destacó una brecha significativa en los requisitos actuales de información al consumidor, ya que actualmente no existe la obligación de proporcionar información sobre el origen, las especies o la sostenibilidad de los mariscos procesados o los mariscos servidos en restaurantes. Además, no se requiere información del consumidor relacionada con la sostenibilidad para ningún producto de marisco.

La Sra. Vulperhorst hizo hincapié en que el Reglamento de la Organización Común de Mercados sirve como marco legislativo primario a través del cual se podrían abordar estas cuestiones. Destacó que la Comisión Europea está empezando a abordar algunas de estas brechas, haciendo referencia a una declaración reciente del comisario Kadis, quien subrayó la importancia de una información clara y confiable del consumidor para promover el consumo sostenible. Según la declaración del comisario Kadis, la información sobre el origen es particularmente importante, ya que permite a los consumidores comprender a qué comunidades están apoyando al comprar productos del mar.

La Sra. Vulperhorst señaló que Oceana aboga por que los responsables de la toma de decisiones revisen el Reglamento de la Organización Común de Mercados para cerrar estas brechas. Esta defensa está estrechamente vinculada al movimiento "Follow the Fish", una coalición de partes interesadas que abarca nueve Estados miembros, incluidos los actores de la industria del marisco y los responsables de la toma de decisiones. La demanda central del movimiento es la revisión de la regulación para garantizar que se proporcione información básica, como el origen, las especies y los artes de pesca, para todos los productos del mar, tanto procesados como no procesados. La Sra. Vulperhorst también destacó la importancia de incluir el estado del pabellón como parte de la información obligatoria. Describió a los firmantes del movimiento "Follow the Fish".

La Sra. Vulperhorst procedió a presentar el informe "Etiquetaje de pescado: ¿qué sabemos sobre el marisco que compramos en los supermercados?", una iniciativa separada del movimiento "Follow the Fish". El informe muestra el análisis de Oceana de 182 productos de marisco disponibles en los supermercados de varios Estados miembros, evaluando el alcance de la información al consumidor proporcionada en el embalaje del producto. Al explicar la justificación del análisis, la Sra. Vulperhorst destacó que los productos del mar procesados son extremadamente populares y representan una quinta parte de todo el marisco consumido en la UE. Muchos de estos productos, sin embargo, quedan fuera del alcance de los requisitos mínimos de información al consumidor del Reglamento de la Organización Común de Mercados. Esta falta de regulación aumenta el riesgo de que los productos se vinculen a países dedicados a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR). Añadió que el estudio también tenía como objetivo identificar posibles problemas de incumplimiento de la Organización Común de Mercados para los productos de marisco frescos y congelados.

Sobre los hallazgos, la Sra. Vulperhorst informó que, de los productos procesados analizados, el 38% no proporcionó información al consumidor, lo que no fue sorprendente, dado que dicha información sigue siendo voluntaria. Entre los productos que sí proporcionaron información, el 50% proporcionó



detalles sobre el origen, el 45% incluyó el nombre científico de la especie y solo el 16% indicó el arte de pesca utilizado. Destacó que también había poca información disponible sobre si los productos provenían de la pesca salvaje o de la acuicultura. El análisis reveló disparidades significativas entre los Estados miembros. En Bélgica, la información voluntaria del consumidor se proporcionó con mayor frecuencia, seguida de Francia. España se quedó atrás, donde solo el 5% de los productos mostraron información sobre artes de pesca. Llamó la atención sobre los ejemplos de buenas prácticas observadas durante el estudio y elogió a los minoristas y productores que habían adoptado voluntariamente prácticas de etiquetado más transparentes.

La Sra. Vulperhorst explicó que, para investigar más a fondo las actitudes de los consumidores hacia el etiquetado de los productos del mar, Oceana realizó una encuesta en la que participaron más de 3.500 encuestados en toda la UE. Los resultados indicaron una fuerte demanda de información más completa por parte de los consumidores, y más del 80% de los encuestados expresó su deseo de obtener detalles adicionales sobre las etiquetas de los productos del mar.

En base a estos hallazgos, Oceana presentó un conjunto de recomendaciones clave: 1) revisar el Reglamento de la Organización Común de Mercados para exigir el suministro de información detallada sobre los productos de marisco, incluidas las especies, el origen, los artes de pesca, el método de producción y el estado del pabellón; 2) agregar criterios de sostenibilidad basados en la ciencia a las etiquetas; y 3) extender los requisitos de trazabilidad a los restaurantes.

- **Intercambio de opiniones**

Patrick Murphy (IS&WFPO) preguntó si Oceana había investigado la disponibilidad de datos de trazabilidad, destacando que los pescadores irlandeses ya proporcionan dicha información a través de sus cuadernos diarios de pesca electrónicos. El Sr. Murphy también solicitó que Oceana compartiera los resultados detallados de su encuesta de consumidores.

Vanya Vulperhorst (Oceana) explicó que, si bien la información de trazabilidad está generalmente disponible para productos frescos y congelados en línea con los requisitos actuales, el objetivo de Oceana es abordar las brechas en la trazabilidad de los productos procesados y establecer requisitos comunes en todas las categorías de productos pesqueros y acuícolas. La Sra. Vulperhorst se refirió a Fish Tales como un buen ejemplo de comunicación de información a los consumidores. Expresó su disposición a compartir más detalles sobre la encuesta, que también está disponible públicamente en el sitio web de Oceana.

Pierre Commère (PACT'ALIM) argumentó que, si bien los consumidores a menudo indican un deseo de más información, en la práctica, en el mercado, el precio sigue siendo la prioridad de los consumidores. Por lo tanto, hubo diferencias entre las encuestas y el comportamiento de compra de los consumidores. El Sr. Commère llamó la atención sobre los desafíos relacionados con las limitaciones de espacio en el embalaje y sugirió que se podría aplicar la inclusión de información más detallada en línea. Sin embargo, los esfuerzos de la industria para proporcionar más información en línea mostraron que menos del 1% de los consumidores buscaron la información. Señaló el interés de su organización en entablar un diálogo constructivo sobre la posible evolución del Reglamento de la Organización Común de Mercados.



Vanya Vulperhorst (Oceana) reconoció los desafíos planteados, pero enfatizó que empoderar a los consumidores con información clara beneficia tanto a las comunidades locales como a las organizaciones que invierten en sostenibilidad. La Sra. Vulperhorst sugirió que la Comisión Europea podría considerar la posibilidad de lanzar campañas de sensibilización de los consumidores para complementar las iniciativas de etiquetado. En su opinión, los productos frescos y congelados muestran que es posible transmitir información a los consumidores. En el caso de la empresa Fish Tales, los clientes expresaron preferencia por sus productos debido a la información adicional proporcionada sobre los pescadores. Argumentó que la próxima encuesta del Eurobarómetro sobre el tema probablemente mostraría que más del 1% de los consumidores están interesados en acceder a la información, especialmente los consumidores jóvenes.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) solicitó información sobre los tipos de productos cubiertos por la encuesta, particularmente si se trataba solo de productos procesados.

Vanya Vulperhorst (Oceana) aclaró que la encuesta incluía preguntas generales sobre productos frescos y congelados, así como productos preparados y conservados. La encuesta también incluyó preguntas específicas sobre productos preparados y conservados. Expresó disponibilidad para compartir más detalles.

Roberto Alonso (ANFACO-CECOPECA) argumentó que las encuestas no siempre están vinculadas al comportamiento real del consumidor. El Sr. Alonso no estuvo de acuerdo con que algunos productos de la pesca y la acuicultura no sean trazables, ya que todos los productos son trazables, desde la perspectiva de la legislación sobre seguridad alimentaria. Los operadores de la industria cuentan con sólidos sistemas de trazabilidad y pueden identificar el origen de los productos. En cuanto a la posible relación con la pesca INDNR y la regulación laboral, recordó la adopción del Reglamento sobre el trabajo forzoso, que abordaría esas preocupaciones. Afirmó que los operadores quieren proporcionar más información a los consumidores, pero que existen desafíos técnicos y operativos. Incluso una herramienta digital implicaría un aumento de costes, sobre todo en un contexto de alta inflación.

Vanya Vulperhorst (Oceana) reconoció que había información rastreada en toda la cadena de valor, lo que permitía la posibilidad de retiros en caso de problemas de seguridad alimentaria. Sin embargo, en el caso del sector HORECA, así como en el caso de los productos preparados y conservados, no hubo ningún requisito para transmitir la información específica de las pesquerías. La Sra. Vulperhorst puso como ejemplo que, recientemente, al organizar un evento en el Parlamento Europeo, su organización quería atender solo productos capturados en la UE, pero que los proveedores solo podían proporcionar esa información. Añadió que el informe de su organización mostraba que, en Bélgica, el 75% de los productos preparados y conservados incluían información específica de la pesquería. Por lo tanto, debe hacerse un esfuerzo para que la información esté disponible en toda la cadena de suministro y para los consumidores.

Patrick Murphy (IS&WFPO) expresó su preocupación por las discrepancias en el mensaje de la presentación de la Sra. Vulperhorst y el mensaje en el sitio web de Oceana. El Sr. Murphy pidió un mensaje positivo centrado en el trabajo realizado por los operadores.

Vanya Vulperhorst (Oceana) reconoció que el sitio web de su organización se centraba más en el trabajo de defensa del medio ambiente y expresó su disponibilidad para compartir los comentarios



con el equipo de comunicación. La Sra. Vulperhorst destacó que Oceana quiere aumentar la rentabilidad para los operadores. En el caso del movimiento "Follow the Fish", se centró en unir a las personas para promover la igualdad de condiciones a través del empoderamiento de los pescadores sostenibles y una mejora de la trazabilidad. Puso como ejemplo que dos organizaciones de productores se suscribieron recientemente al movimiento. Añadió que su asociación cree en el suministro de productos locales capturados de manera sostenible.

Juan Manuel Trujillo Castillo (ETF) instó a todos los miembros a centrarse en identificar los problemas centrales al discutir la trazabilidad. El Sr. Trujillo destacó las preocupaciones con respecto a la sostenibilidad socioeconómica, ya que, por ejemplo, las latas de atún de Tailandia o China vendidas a precios bajos podrían estar vinculadas a la explotación laboral y a la pesca INDNR. Destacó que una mayor transparencia en materia de sostenibilidad permitiría a los consumidores tomar decisiones informadas y evitar productos asociados con prácticas poco éticas. También expresó su preocupación por el posible retroceso en el progreso realizado para abordar la pesca INDNR debido a los recientes desarrollos en el mercado de los EE. UU.

Vanya Vulperhorst (Oceana) estuvo de acuerdo, enfatizando que los requisitos de trazabilidad deben incluir información sobre el estado del pabellón, ya que los consumidores podrían querer evitar los productos de ciertas regiones, en particular los asociados con la pesca INDNR y el trabajo forzoso. La Sra. Vulperhorst argumentó que los Estados miembros deben hacer cumplir la legislación para evitar la presencia de productos INDNR en el mercado de la UE. Destacó que, cuando faltaban normas de información al consumidor, había un mayor mal etiquetado de los productos, y agregó que los estudios han demostrado que una mayor transparencia se correlaciona con niveles más bajos de mal etiquetado y prácticas fraudulentas.

Giorgio Rimoldi (Unione Italiana Food) recomendó refinar el mensaje alrededor de las iniciativas de Oceana. El Sr. Rimoldi argumentó que la afirmación de que no existen requisitos de información al consumidor para los productos de la pesca y la acuicultura preparados y conservados no era correcta, ya que se aplica el Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor. En cuanto a la introducción del etiquetado de sostenibilidad, en su opinión, habría que aplicar la igualdad en todos los productos alimenticios, sin destacar el sector de la pesca y la acuicultura. Puso como ejemplo que las violaciones de los derechos humanos afectaban a múltiples industrias.

Vanya Vulperhorst (Oceana) reconoció que los requisitos del Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor se aplicaban a los productos de la pesca y la acuicultura preparados y conservados. Sin embargo, a diferencia de los productos frescos y congelados, no se aplicaban las disposiciones específicas de información al consumidor del Reglamento de la Organización Común de Mercados. La Sra. Vulperhorst declaró que daría la bienvenida a un Marco del Sistema Alimentario Sostenible que permitiría la comparación entre diferentes productos alimenticios, especialmente porque los productos de la pesca y la acuicultura podrían funcionar mejor en comparación. Lamentablemente, la propuesta legislativa sobre dicha iniciativa ya no la presentaría la Comisión Europea. Pidió modificar el Reglamento de la Organización Común de Mercados para lograr un impacto positivo en el sector pesquero y acuícola, ya que había casi un 70% de dependencia de las importaciones.



María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) recordó que la exposición de la Sra. Vulperhorst abarcó diferentes iniciativas. FEDEPESCA se suscribió al movimiento "Follow the Fish", ya que la información al consumidor debe estar disponible para todos los productos de la pesca y la acuicultura, independientemente del punto de venta y el formato comercial. La Sra. Álvarez destacó que los puntos sobre el etiquetado de sostenibilidad y las enmiendas al Reglamento de la Organización Común de Mercados fueron específicamente iniciativas de Oceana.

### Cuestiones de higiene y sanitarias

- **Actualización sobre la próxima legislación sobre los niveles máximos de arsénico inorgánico en ciertos productos alimenticios por Veerle Vanheusen (DG SANTE E2)**

#### Presentación

Veerle Vanheusen (DG SANTE) proporcionó una descripción general del marco regulatorio que rige los contaminantes en los alimentos, específicamente la próxima legislación sobre los niveles máximos de arsénico inorgánico en ciertos productos alimenticios. La Sra. Vanheusen explicó que se pueden establecer niveles máximos de contaminantes cuando haya evidencia de que un contaminante pueda representar un riesgo para la salud de los consumidores. El objetivo principal de tales medidas es garantizar que los consumidores no estén expuestos a niveles nocivos de contaminantes a través de su dieta.

La Sra. Vanheusen expuso los antecedentes de la propuesta actual. En 2009, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) concluyó que el arsénico inorgánico en los alimentos es cancerígeno y que los niveles de exposición dentro de la UE eran demasiado altos. Sin embargo, en ese momento, no se establecieron niveles máximos para el arsénico inorgánico en los alimentos. Tras la adopción de un reglamento de la Comisión en 2015, se recopilaron datos de ocurrencia en todos los Estados miembros. La EFSA resumió posteriormente estos hallazgos en una evaluación 2021, identificando los alimentos que contribuyen significativamente a la exposición al arsénico inorgánico, incluidos el pescado y otro marisco.

Sobre la base de los hallazgos de la EFSA, la DG SANTE inició un diálogo con los Estados Miembros para establecer niveles máximos de arsénico inorgánico en diversos productos alimenticios, incluido el marisco. Los terceros países también tuvieron la oportunidad de proporcionar retroalimentación durante el proceso de consulta. La Sra. Vanheusen explicó que, tras la propuesta inicial, se presentaron datos adicionales que indican la necesidad de nuevos ajustes, en particular en relación con ciertas especies de marisco. Como resultado, la DG SANTE decidió excluir el pescado y otro marisco del borrador de reglamento inicial. El reglamento de 2023, por lo tanto, solo abordaba el arroz, alimentos para bebés y zumos, mientras que el marisco se trasladó a una propuesta legislativa separada. Esta propuesta separada tuvo en cuenta los comentarios recibidos de los Estados miembros y terceros países durante la consulta anterior. En diciembre de 2022 se lanzó una consulta pública adicional, lo que resultó en una mayor retroalimentación y la incorporación de nuevos datos. Estas ideas facilitaron el ajuste de la propuesta actual.

La Sra. Vanheusen presentó los elementos clave del borrador de reglamento actualmente en consideración, incluidos los niveles máximos propuestos para el arsénico inorgánico. El representante



de la Comisión destacó que la propuesta incluye un periodo de transición. Los productos que superen los niveles máximos propuestos pero que ya estén en el mercado podrán permanecer disponibles hasta el final de su vida útil. Esbozó el cronograma para la adopción. Se espera que la votación sobre la propuesta tenga lugar durante el primer o segundo trimestre de 2025. Si se adoptan, los nuevos niveles máximos de arsénico inorgánico en marisco y otros productos alimenticios se aplicarían después del verano 2025.

- **Intercambio de opiniones**

Pim Visser (NOVA) solicitó aclaraciones sobre el momento en que se pongan a prueba los niveles de arsénico, particularmente si es en el primer punto de venta o en la etapa de transformación. El Sr. Visser expresó su preocupación con respecto a los peces planos y quiso saber si el umbral propuesto para los peces planos se aplicaba únicamente a la solla o también a otras especies de peces planos.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) explicó que los niveles máximos se aplican cuando los productos se comercializan, tal como se define en la Ley General de Alimentos. Los controles por parte de las autoridades públicas y las pruebas de contaminantes pueden ocurrir en cualquier etapa desde el momento en que los mayoristas retienen el producto para su venta hasta que esté disponible en los puntos de venta minoristas. Con respecto a los peces planos, confirmó que el umbral de 0,50 mg/kg se aplicaría solo a las especies de solla, mientras que para otras especies de peces planos se aplicará el NM de 0,10 mg/kg.

Pim Visser (NOVA) preguntó si existía la obligación obligatoria de realizar pruebas en el primer punto de venta, ya que, en la práctica, las pruebas parecían realizarse principalmente a nivel mayorista en lugar de hacerse en el punto de la primera venta.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) aclaró que las autoridades competentes están facultadas para realizar pruebas en cualquier punto de la cadena de valor.

Javier Ojeda (FEAP) solicitó información sobre la justificación para establecer diferentes niveles máximos para varias especies de peces, preguntando si estos umbrales se basaban en los niveles de ingesta esperados.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) respondió que los niveles máximos se establecen de acuerdo con el principio "tan bajo como sea razonablemente posible" (ALARA) y se basan en datos de ocurrencia. Este enfoque garantiza que los umbrales se establezcan en niveles que no restrinjan indebidamente el suministro de alimentos. Algunas especies son más propensas a la acumulación de metales pesados, por lo que se establecen niveles máximos más altos para evitar la exclusión *de facto* de esas especies del mercado, lo que afecta drásticamente el suministro de alimentos.

Stefan Meyer (Bundesverband Fischindustrie) planteó preocupaciones sobre las variaciones estacionales en los niveles de arsénico, ya que los peces migratorios pueden exhibir una mayor exposición al arsénico dependiendo de la época del año y la ubicación. En cuanto a los umbrales de nivel máximo, el Sr. Meyer sugirió el establecimiento de niveles de acción, lo que permitiría a los operadores investigar las fuentes de contaminación y tomar medidas correctivas si se detectaran niveles elevados.



Veerle Vanheusen (DG SANTE) reconoció la variabilidad estacional de los niveles de arsénico y destacó que las extensas consultas con las partes interesadas previas a la propuesta habían tenido en cuenta dichas variaciones. La Sra. Vanheusen subrayó que el arsénico es altamente tóxico y causa cáncer, y que la EFSA requería medidas de seguimiento por parte de la Comisión. El representante de la Comisión explicó que el establecimiento de niveles de acción generalmente era para situaciones en las que faltaban datos de ocurrencia. En el caso de los productos pesqueros, los datos de ocurrencia se han recopilado desde 2015. En el presente caso, la disponibilidad de datos exhaustivos permite la introducción de umbrales vinculantes, como también fue el caso del mercurio y el cadmio. Mencionó la expectativa de los consumidores de una acción regulatoria, como lo demuestra un informe reciente de Bloom sobre la presencia de mercurio en los productos de atún.

John Lynch (ISEFPO) quería saber si había razones de salud para el establecimiento de diferentes umbrales para diferentes especies. El Sr. Lynch preguntó además sobre un posible margen de tolerancia y si los niveles solían estar cerca del máximo. También preguntó si cada envío tendría que ser probado.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) explicó que ciertas especies estaban mucho más contaminadas que otras. Se llevó a cabo una amplia recopilación de datos. Los umbrales propuestos no pretendían ser niveles seguros, sino que se establecieron en los percentiles superiores de los datos de ocurrencia en las diferentes especies. Este enfoque garantiza la eliminación de los productos más contaminados del mercado sin hacer que ninguna especie sea no comercializable. La Sra. Vanheusen hizo hincapié en que los operadores de empresas alimentarias eran responsables de garantizar el cumplimiento de los niveles máximos. Las autoridades competentes realizan inspecciones ocasionales, no una prueba de rutina de cada lote. Añadió que los operadores tienen a su disposición una guía detallada sobre los procedimientos de muestreo.

Paulien Prent (Visfederatie) expresó satisfacción general con los umbrales propuestos. La Sra. Prent llamó la atención sobre las discrepancias entre la versión del proyecto de ley presentado en la reunión y una versión previamente compartida con AIPCE-CEP. La Sra. Prent expresó su disponibilidad para un intercambio bilateral sobre el asunto. También preguntó si todavía había alguna especie considerada deficiente en datos y, de ser así, cómo planeaba la Comisión abordar tales brechas.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) confirmó que la versión presentada durante la reunión representaba el borrador final y estaba más actualizada que la versión previamente distribuida a AIPCE-CEP. Con respecto a las especies deficientes en datos, aseguró a los miembros que se habían recopilado datos suficientes para todas las especies principales comercializadas en la UE, lo que permitió el establecimiento de niveles máximos en todos los ámbitos.

Pim Visser (NOVA) preguntó sobre la definición de "primera comercialización", en particular si se refería a la venta en subasta o al por mayor. El Sr. Visser expresó su preocupación por los desafíos prácticos causados a los pescadores, si el umbral se aplica en la etapa de subasta.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) explicó que, en virtud de la Ley General de Alimentos, la primera comercialización se produce cuando los pescadores venden sus productos. Esta etapa representa la primera oportunidad para realizar pruebas, y los niveles máximos ya se aplican en este punto. Además, señaló que este enfoque es coherente con las prácticas actuales para las pruebas de



mercurio. A medida que se vende el producto, la responsabilidad pasa al siguiente paso de la cadena de suministro.

- **Intercambio de puntos de vista sobre los niveles máximos de mercurio en los productos de atún en conserva con Veerle Vanheusen (DG SANTE E2)**

Veerle Vanheusen (DG SANTE) explicó que, tras un informe reciente de la ONG francesa Bloom sobre la contaminación por mercurio en los productos de atún en conserva, los servicios de la Comisión intercambiaron con varias partes interesadas, incluida la reunión con AIPCE-CEP. Los servicios de la Comisión también se reunieron con Bloom.

Después de la publicación del informe, la Comisión realizó una revisión independiente de sus propios datos de ocurrencia para los niveles de mercurio en el atún enlatado. Todas las muestras analizadas por la Comisión cumplían con la legislación vigente de la UE. Los datos proporcionados por la industria indicaron de manera similar que la gran mayoría de los productos cumplían con los niveles máximos establecidos, lo cual contrastaba marcadamente con los hallazgos presentados en el informe Bloom, lo que sugiere una divergencia significativa entre los datos de la Comisión, los datos de los Estados miembros y las conclusiones de Bloom.

La Sra. Vanheusen destacó que la discrepancia mencionada podría atribuirse a la metodología empleada por Bloom, particularmente sobre la humedad. Durante la reunión con la organización, Bloom explicó que su análisis consistió en probar el atún seco en polvo y extrapolar los resultados al producto enlatado. Posteriormente, la Comisión solicitó que Bloom proporcionara su muestreo, certificados de análisis y protocolo de pruebas detallado. Si bien Bloom se comprometió a compartir esta información, la Comisión aún no la había recibido.

Niall Gerlitz (DG MARE) preguntó si había algún plan para revisar los niveles máximos de mercurio aplicables al pez espada.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) aclaró que los niveles máximos de mercurio para varias especies, incluido el pez espada, se revisaron en 2022. Durante esa revisión, se hicieron solicitudes para aumentar los niveles máximos permitidos para el tiburón y el pez espada. Sin embargo, debido a los niveles constantemente altos de mercurio que se encuentran en estas especies, se tomó la decisión de mantener los umbrales existentes.

La Sra. Vanheusen informó que, a raíz de los argumentos del sector de que se podría informar a los consumidores sobre el impacto del consumo de productos de tiburón y pez espada, los servicios de la Comisión solicitaron a EFSA que analizara la eficacia de los consejos de consumo para esos productos de la pesca. La opinión se esperaba para finales de 2025.

Pierre Commère (PACT'ALIM) subrayó que los productos de atún comercializados cumplían con la legislación aplicable. En su opinión, el informe Bloom fue alarmista y exagerado, consistente en un ataque mediático, que impactó significativamente al sector. El Sr. Commère argumentó que el informe también atacaba la idoneidad de los Reglamentos de la Comisión Europea y de los Estados miembros. Por lo tanto, quería saber cómo respondería la Comisión a estos ataques a su legitimidad regulatoria.



Veerle Vanheusen (DG SANTE) respondió que la Comisión, después de la publicación del informe, había recibido varias consultas de miembros del Parlamento Europeo y organizaciones de la sociedad civil. El portavoz de la Comisión había estado respondiendo activamente a estas preocupaciones. La Sra. Vanheusen declaró que el informe Bloom presentaba una narrativa más amplia, argumentando que el consumo de atún en sí era (hasta cierto punto) inseguro debido a la contaminación por mercurio. Reconoció que había alguna base fáctica para esta afirmación, señalando que consumir tan poco como una lata de atún por semana podría, en algunos casos, resultar en que la ingesta de mercurio exceda los límites recomendados. Subrayó la importancia de alentar a los Estados Miembros a emitir consejos para los consumidores que equilibren los beneficios para la salud del consumo de pescado con los riesgos potenciales de los contaminantes, particularmente en el caso de los niños y las mujeres embarazadas. A pesar de que los productos pesqueros proporcionan muchos beneficios para la salud, algunas especies sufren una fuerte contaminación. Para respaldar dicha orientación, la DG SANTE tiene la intención de ordenar a EFSA que realice un estudio de evaluación exhaustivo sobre los beneficios del consumo de pescado frente a los riesgos debidos a la presencia de varios contaminantes en el pescado.

Giorgio Rimoldi (Unione Italiana Food) estuvo de acuerdo con el Sr. Commère en que el informe Bloom se basaba en metodologías defectuosas y mostraba discrepancias en los resultados. Los análisis fueron realizados por un laboratorio no certificado. No se proporcionó información sobre las variables de control ni la integridad de la muestra. Se utilizó el valor incorrecto del agua en los productos enlatados. En su opinión, debería aplicarse un principio de información responsable a las ONG, ya que el informe se dirigía a los consumidores. El Sr. Rimoldi hizo hincapié en que, como explotadores de empresas alimentarias, la industria está legalmente obligada a proporcionar a los consumidores información fiable, por lo que se pregunta por qué las ONG no están sujetas a los mismos estándares de precisión y transparencia a la hora de publicar informes técnicos. Podría ser relevante modificar el Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor al respecto. Destacó que el enfoque de la EFSA para la evaluación de riesgos es más estricto que el de las autoridades internacionales, incluida la FAO. Argumentó que la UE ya tiene la legislación más sólida del mundo para la protección del consumidor y que los llamamientos de Bloom para nuevas reducciones en los umbrales de mercurio eran infundados.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) respondió que, sobre las enmiendas al Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor, el Sr. Rimoldi tendría que abordar el servicio relevante, particularmente porque las ONG también se beneficiaron de los derechos de libertad de expresión. La Sra. Vanheusen destacó que, cuando se ataca a la Comisión, se proporcionan justificaciones para defender la integridad del trabajo legislativo. La Comisión llamó la atención sobre las fallas metodológicas en el informe, incluso en los intercambios con las partes interesadas.

Íñigo Azqueta Ruiz-Gallardón (ANFACO-CECOPECA) manifestó su apoyo a la intervención del Sr. Rimoldi. El Sr. Azqueta subrayó que los niveles máximos de mercurio se basan en estudios científicos de laboratorios acreditados. En su opinión, el informe carecía de rigor científico, ya que procedía de un laboratorio no acreditado. Argumentó que las autoridades públicas no deberían comprometerse con dicho informe, ya que legitimaría a una organización que no se adhiriera a los mismos estándares científicos que las autoridades públicas y los organismos de la industria. El enfoque de Bloom podría constituir un ataque al buen nombre de la industria.



Veerle Vanheusen (DG SANTE) admitió que la amplia cobertura mediática posterior a la publicación del informe había impulsado el interés público y político. En su respuesta, la Comisión abordó los puntos legales, pero la respuesta de la Comisión no atrajo tanto interés de los medios. La Sra. Vanheusen declaró que, si las partes interesadas de la industria creían que estaban siendo atacadas injustamente por el informe Bloom, podrían considerar tomar medidas legales para abordar la situación. El representante de la Comisión agregó que, sin embargo, el informe sí tocó el hecho de que los productos de atún están muy contaminados por mercurio, lo que puede tener un impacto en niños y mujeres embarazadas. Esta complejidad debe reconocerse en las comunicaciones sobre este tema.

### Organización Común de Mercados

- **Presentación de la sección sobre requisitos de información al consumidor del estudio en curso sobre la Organización Común de Mercados encargado por la DG MARE por el consultor externo**

#### Presentación

Séverine Renault (AND International) proporcionó una actualización sobre el estudio en curso sobre la OCM encargado por la DG MARE, centrándose específicamente en los requisitos de información al consumidor. La Sra. Renault describió las cuatro preguntas clave del estudio que se están examinando en relación con la información al consumidor:

- Correspondencia con las necesidades del consumidor: ¿En qué medida los requisitos actuales de información al consumidor están alineados con las expectativas y preferencias de los consumidores?
- Contribución a los objetivos de la OCM/PPC: ¿Con qué eficacia contribuyen los requisitos actuales de información al consumidor a la consecución de los objetivos establecidos en la Organización Común de Mercados y la Política Pesquera Común?
- Eficiencia: ¿Los costes incurridos por las partes interesadas de la industria para implementar los requisitos obligatorios de información al consumidor son proporcionales y justificables en relación con los beneficios proporcionados a los consumidores?
- Aplicación y cumplimiento: ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de los requisitos obligatorios de información al consumidor?

La Sra. Renault enfatizó que el estudio aún estaba en curso y que aún no se disponía de resultados preliminares sobre la información del consumidor para su presentación.

- **Intercambio de opiniones**

Jarek Zieliński (APPP/ZPPR) preguntó sobre el resultado planificado del estudio, preguntando si los consultores producirían recomendaciones, particularmente sobre la implementación. El Sr. Zieliński indicó que, desde la perspectiva de su organización, existe la necesidad de un mayor apoyo con respecto al papel de las organizaciones de productores dentro de los Estados miembros.



Gerd Heinen (DG MARE) explicó que la evaluación de la Política Pesquera Común estaba en curso y que el Reglamento de la Organización Común de Mercados se estaba evaluando simultáneamente, dada la relación directa entre los dos marcos. El Sr. Heinen explicó que el estudio era un estudio de apoyo, destinado a alimentar el proceso de evaluación más amplio y el Documento de Trabajo del Personal resultante. El estudio tenía como objetivo identificar oportunidades de simplificación y, como resultado, podrían surgir orientaciones adicionales.

Pierre Commère (PACT'ALIM) preguntó si el marco de normas de comercialización formaría parte del estudio, ya que, junto con las Organizaciones de Productores y los requisitos de información al consumidor, constituía un tercer pilar del Reglamento de la Organización Común de Mercados. También preguntó si la Comisión planeaba reabrir el marco de normas de comercialización para la revisión legislativa.

Gerd Heinen (DG MARE) aclaró que el marco de normas de comercialización no formaba parte del estudio de soporte. El Sr. Heinen recordó que en 2019 se llevó a cabo una evaluación específica de las normas de comercialización que, a juicio de los servicios de la Comisión, seguía siendo válida. El representante de la Comisión recordó las intervenciones, en la reunión del 29 de enero de 2025 del Grupo de Trabajo 1 sobre los criterios de frescura. Añadió que el pilar de inteligencia de mercado del Reglamento de la Organización Común de Mercados, que incluye EUMOFA, tampoco se abordaría específicamente en el estudio.

### Reglamento de envases y residuos de envases

- **Presentación del proyecto "Re-thinking Fish Boxes" (Repensar las cajas de peces) por Stefania Campogianni (WWF)**

#### Presentación

Stefania Campogianni (WWF) presentó el proyecto "Repensar las cajas de peces", una iniciativa piloto realizada en Italia destinada a abordar la contaminación plástica dentro del sector pesquero, en particular el uso de cajas de peces de poliestireno expandido (EPS). El proyecto forma parte del trabajo más amplio de WWF Mediterranean en materia de pesca, con un enfoque específico en la pesca en pequeña escala.

La Sra. Campogianni destacó que las cajas de pescado EPS son el material de embalaje más utilizado para almacenar y transportar pescado, con más de 335.000 toneladas utilizadas anualmente en toda Europa. Italia se encuentra entre los mayores usuarios de cajas EPS. Si bien las ventajas de los EPS son bien conocidas, ya que son ligeros, rentables y térmicamente aislantes, el impacto ambiental de los residuos de EPS es significativo. Aunque el EPS es técnicamente 100% reciclable, las tasas de reciclaje siguen siendo bajas, reciclándose menos del 30% del EPS. Como resultado, grandes cantidades de cajas de EPS terminan en vertederos y se encuentran entre los elementos de desecho más frecuentes que se encuentran a lo largo de la costa italiana y en las aguas mediterráneas. Esta contaminación plantea riesgos sustanciales tanto para la salud humana como para la biodiversidad marina.

El proyecto "Repensar las cajas de peces" tenía como objetivo abordar este problema evitando que los desechos de EPS lleguen al mar. El proyecto siguió un enfoque de varios pasos: desarrollo de



soluciones de diseño ecológico, realización de evaluaciones del ciclo de vida, recopilación de comentarios de los pescadores y formulación de recomendaciones. La participación de las partes interesadas fue fundamental para el proyecto, cuyos participantes incluyeron a la Universidad de Trieste, Quota Sette (expertos en diseño ecológico), empresas de envasado, comunidades locales, gestores de residuos y recicladores. La Sra. Campogianni destacó la importancia de involucrar a todas las partes interesadas en el desarrollo de soluciones sostenibles.

El proceso de ecodiseño priorizó el desarrollo de una solución que cumpliera con la normativa internacional de seguridad e higiene alimentaria manteniendo el rigor técnico. La solución también debía ser escalable y adaptable a diferentes contextos. Se identificaron indicadores clave de rendimiento (KPI) para guiar el proceso de ecodiseño. La solución final de diseño ecológico consistió en dos componentes: una caja exterior de madera y una caja interior r-XPS fabricada con un 50% de material reciclado, con el objetivo de aumentarlo al 100%. Se incluyó una capa adicional de polietileno para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria.

La Sra. Campogianni presentó una evaluación comparando diferentes alternativas basadas en criterios ambientales, económicos y técnicos. El diseño final se puso a prueba entre junio y septiembre de 2023 en dos zonas de Italia, durante las cuales se realizaron evaluaciones tanto técnicas como prácticas. Los comentarios de los pescadores indicaron varios aspectos positivos. Encontraron aceptable el sistema de dos componentes, elogiaron la resistencia de la caja de madera a la luz solar, el agua y el estrés mecánico, y reconocieron la mayor resistencia de XPS a la fragmentación. Sin embargo, se observaron algunos desafíos, incluido el mayor peso de la caja de madera, la capacidad limitada y el mayor coste inicial del sistema reutilizable.

Sobre la base de los hallazgos del proyecto, WWF describió los "Principios rectores para la pesca con cero desechos", incluida la necesidad de evaluaciones basadas en la ciencia, soluciones específicas para el contexto en lugar de un enfoque único para todos y una mentalidad de reducción de riesgos. La Sra. Campogianni concluyó presentando las Prioridades y Recomendaciones Clave del proyecto, que incluían: 1) un llamado a realizar mayores esfuerzos para desarrollar materiales seguros para el contacto con alimentos que cumplan con los estándares regulatorios; 2) más apoyo financiero para permitir a los pescadores y otras partes interesadas adoptar cajas de pescado reutilizables y acceder a productos sostenibles; 3) ajustes a los marcos legales, simplificándolos, armonizándolos y adaptándolos para facilitar la adopción de alternativas sostenibles; 4) mejorar la cooperación en toda la cadena de suministro para garantizar que todos los actores estén alineados y trabajen hacia objetivos comunes; y 5) promover el intercambio de mejores prácticas y lecciones aprendidas para acelerar la transición hacia la pesca sin residuos.

- **Intercambio de opiniones**

Yannis Pelekanakis (HAPO) solicitó más detalles sobre las características físicas de las cajas de pescado rediseñadas, incluidas sus dimensiones, peso, coste y capacidad.

Stefania Campogianni (WWF) expresó disponibilidad para compartir las cifras. La Sra. Campogianni explicó que el tamaño de la caja rediseñada se ha ajustado para garantizar la compatibilidad con las cajas de EPS existentes comúnmente utilizadas en el sector.



Adrien Simonnet (UMF) preguntó sobre los socios de la industria involucrados en el proyecto. Señaló que en Francia, los pescadores ya usan cajas reutilizables y cuestionó por qué se estaban promoviendo opciones de un solo uso cuando había alternativas reutilizables disponibles. El Sr. Simonnet preguntó cómo se alinearía la nueva solución de embalaje con el Reglamento de Envases y Residuos de Envases (PPW), dado que este reglamento pronto exigiría un 100% de reciclabilidad, lo que podría hacer que la solución propuesta no sea conforme.

Stefania Campogianni (WWF) aclaró que el proyecto se centró en la pesca en pequeña escala, donde las cajas de EPS se utilizan mucho y a menudo falta infraestructura de reciclaje. La Sra. Campogianni reconoció que Francia probablemente tenía instalaciones de saneamiento adecuadas para reciclar cajas reutilizables, a diferencia de algunas otras regiones. WWF está trabajando para garantizar que los pescadores puedan acceder a la financiación de la UE para invertir en instalaciones de reciclaje y productos alternativos, incluido el trabajo en curso sobre biodetergentes, que sería una alternativa a la maquinaria de saneamiento. Otro proyecto sobre recolección de artes de pesca en Italia mostró una situación fragmentada. El objetivo principal, subrayó, es reemplazar el EPS donde se utiliza actualmente y garantizar que exista un sistema eficaz de recolección y reciclaje de residuos. Las cajas XPX han demostrado un menor riesgo de fragmentación que los EPS.

Javier Ojeda (FEAP) enfatizó la necesidad urgente de innovación y nuevas soluciones, ya que el Reglamento de PPW planteaba desafíos importantes para el sector. El Sr. Ojeda destacó que las cajas de EPS siguen siendo vitales para los piscicultores y que la regulación afecta desproporcionadamente a los productores de la UE al tiempo que excluye a los importadores. Dado que la UE importa más de la mitad de sus productos acuáticos, el Sr. Ojeda argumentó que esta discrepancia socava la igualdad de condiciones. En su opinión, las nuevas normas tendrían un impacto socioeconómico muy significativo, que debería tenerse en cuenta.

Stefania Campogianni (WWF) reconoció la importancia de la innovación. La Sra. Campogianni proporcionó el ejemplo de un proyecto en Croacia con cajas biodegradables a base de algas, pero que aún requería el establecimiento de sistemas de eliminación. WWF mantiene una posición firme contra la sustitución de un material problemático por otro que podría crear desafíos futuros. Además, señaló que, con respecto a los productos importados, la UE debería garantizar que las medidas internacionales se alineen con las normas de la UE, aprovechando las negociaciones en curso para un Tratado Global de Plásticos.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) expresó su apoyo a la intervención del Sr. Ojeda, ya que la legislación española sobre envases mostraba desafíos similares. En su opinión, el EPS era un material de alta calidad. El problema era la necesidad de un sistema adecuado de gestión del final de la vida útil. Por lo tanto, la atención debe centrarse en la implementación de sistemas efectivos de gestión y reciclaje de residuos para EPS, en lugar de solo en la sustitución de materiales.

Stefania Campogianni (WWF) reconoció la necesidad de equilibrar los esfuerzos de reducción con soluciones prácticas de reciclaje, particularmente para promover la reutilización en lugar de un solo uso. Un sistema de compactación estaba cooperando con el proyecto, lo que redujo los costes de transporte. Sin embargo, se necesitaban inversiones en máquinas compactadoras en los mercados



locales. Se produjeron desafíos relacionados con el volumen y el olor. El objetivo de WWF sería la recogida del 100% del material.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) llamó la atención sobre un tema crítico relacionado con la seguridad alimentaria, explicando que los transportistas que transportan productos alimenticios no pueden transportar simultáneamente cajas usadas para su reciclaje, lo que complica la logística de los sistemas de envasado sostenibles.

Patrick Murphy (IS&WFPO) expresó su preocupación por los impactos ambientales más amplios de los materiales que se proponen, en particular la madera. El Sr. Murphy destacó la importancia de garantizar que cualquier solución de envasado alternativa represente realmente una mejora con respecto al EPS. Preguntó si el proyecto había evaluado la efectividad de las nuevas cajas para mantener la frescura del pescado.

Stefania Campogianni (WWF) respondió que, en cuanto a la capacidad térmica, el estudio piloto no encontró diferencias significativas en el rendimiento entre las cajas XPS y EPS. Sin embargo, la Sra. Campogianni expresó dudas sobre la idoneidad de estas cajas para la pesca a gran escala. Reconoció que, en países con sistemas eficientes de reciclaje de madera, las cajas de madera podrían ser una solución viable. Si bien está de acuerdo en que las cajas de plástico siguen siendo una opción efectiva, enfatizó que aún se necesitan mejoras, particularmente en términos de trazabilidad de los envases reutilizables. WWF planea realizar otra evaluación del ciclo de vida, así como la participación de las partes interesadas para explorar estos problemas con más detalle. Llamó la atención sobre la importancia de mejorar la gestión de residuos.

Stefan Meyer (Bundesverband Fischindustrie) argumentó que no sería posible implementar una solución para todos los operadores y advirtió contra pasar por alto los sistemas existentes, como las cajas de HDPE reutilizables. En la práctica, las cajas de madera requerirían un transporte y una limpieza especiales, lo que sería poco práctico para las empresas. En términos de seguridad alimentaria, el Sr. Meyer expresó su preocupación por la necesidad de láminas de plástico como capas intermedias de plástico. En su opinión, debería haber soluciones simples que mejoren la logística y sean reciclables sin mezclar materiales. Subrayó que se debe tener en cuenta la experiencia de las empresas.

Stefania Campogianni (WWF) afirmó que había espacio para mejorar en el mercado, particularmente en términos de trazabilidad de las cajas.

Szilvia Mihálffy (FEAP) estuvo de acuerdo en que había una necesidad de innovación en el mercado. La Sra. Mihálffy expresó su decepción por la falta de oportunidad para intercambiar con representantes de la DG ENV sobre el impacto de la nueva regulación. En su opinión, había una falta de una evaluación de impacto. La Sra. Mihálffy argumentó que, si bien las soluciones localizadas y las innovaciones técnicas son valiosas, el desafío general radica en el nivel sectorial, donde actualmente no existe ninguna solución viable.

El secretario general confirmó que el MAC se había comunicado con la DG ENV para hablar sobre el Reglamento de PPW en esta reunión, pero no había recibido ninguna respuesta.



Gerd Heinen (DG MARE) señaló que la DG MARE haría un seguimiento con la DG ENV para facilitar un mayor diálogo sobre el tema.

- **Consideración del borrador de dictamen sobre "Regulación de envases y residuos de envases: impactos de los objetivos de reutilización de envases para la UE, la pesca, la acuicultura y las industrias de transformación de pescado"**

El secretario general esbozó el borrador del dictamen sobre el Reglamento de Envases y Residuos de Envases. El secretario general informó que, antes de la reunión, PACT'ALIM y WWF habían presentado comentarios preliminares. Destacó la importancia de proceder con prontitud, ya que el reglamento ya había sido publicado en el diario oficial de la UE.

Yannis Pelekanakis (HAPO) pidió la inclusión de una recomendación sobre la igualdad de condiciones. El Sr. Pelekanakis se comprometió a enviar comentarios específicos sobre el asunto.

Javier Ojeda (FEAP) estuvo de acuerdo con la sugerencia del Sr. Pelekanakis. El Sr. Ojeda destacó la importancia de abordar el impacto socioeconómico de la propuesta de reglamento. En su opinión, la DG ENV podría carecer de conocimientos específicos del sector, en particular sobre las importaciones y la igualdad de condiciones.

Adrien Simonnet (UMF) se hizo eco de estas preocupaciones, destacando la importancia de garantizar la igualdad de condiciones con terceros países. Advirtió que si el reglamento prohíbe a los operadores de la UE usar cajas de EPS mientras los productos importados continúan empaquetados en EPS, crearía distorsiones significativas del mercado y competencia desleal.

Szilvia Mihálffy (FEAP) expresó su acuerdo con las preocupaciones del Sr. Simonnet con respecto a la importancia de garantizar estándares iguales tanto para los productos de la UE como de terceros países.

Laure Guillevic (WWF) reconoció la necesidad de un compromiso para que el borrador proceda al Comité Ejecutivo y preguntó sobre el cronograma para finalizar el dictamen, dada la urgencia del asunto.

El secretario general respondió que el cronograma dependería de la rapidez con que se pudieran resolver las diferencias restantes. El secretario general lanzó un procedimiento escrito urgente formal de una semana, una vez que se llegó a un consenso informal entre los miembros.

- **Pasos a seguir**

El presidente propuso que, tras un intercambio informal con los miembros más interesados, el borrador de dictamen se distribuyera al Grupo de Trabajo a través de un procedimiento escrito urgente, brindando a todos los miembros la posibilidad de proporcionar retroalimentación. Tras alcanzar un acuerdo, el texto se presentaría al Comité Ejecutivo para consideración y posible adopción.

## Ruegos y preguntas



Ninguno.



## Resumen de puntos de acción

- Reglamento de envases y residuos de envases:
  - o Tras un intercambio informal con los miembros más interesados, redactar un borrador de dictamen sobre "Regulación de envases y residuos de envases: impactos de los objetivos de reutilización de envases para la UE, la pesca, la acuicultura y las industrias de transformación de pescado" que se considerará a través de un procedimiento escrito urgente.



## Lista de asistencia

Representante	Organización	Papel
Alessandro Manghisi	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Miembro
Alexandre Bonneau	SNCE	Miembro
Alonso Abreu Lozano	Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80)	Miembro
Amélie Laurent	Oceana	Miembro
Àngels Segura Unió	AECOC	Miembro
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Miembro
Aodh O'Donnell	Irish Fish Producers Organisations (IFPO)	Miembro
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Presidente
Caroline Gamblin	PACT'ALIM	Miembro
Catherine Pons	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Christine Absil	Good Fish Foundation	Miembro
Dominic Rihan	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Miembro
Fabijan Hrvatin Peronja	Ribarska Zadruga Friška Riba	Miembro
Gaetane Le Breuil	European Fishmeal	Miembro
Garazi Rodríguez	APROMAR	Miembro
Gemma Laso	Inxenia	Observador
Gerd Heinen	European Commission	Experto
Giorgio Rimoldi	Unione Italiana Food / ANCIT	Miembro
Giuseppe Scordella	COPA-COGECA	Miembro
Hommel Kassa	SNCE	Miembro
Guus Pastoor	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Miembro
Iñigo Azqueta Ruiz-Gallardón	ANFACO-CECOPESCA	Miembro
Isabel Alonzo Cabezas	Spain	Observador
Jacinta María Ramírez Ramírez	OPP72	Miembro
Jarek Zieliński	Polish Fish Producers Association (PFPA)	Miembro





Market Advisory Council

Representante	Organización	Papel
Javier Ojeda	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Miembro
Jens Hons Mathiesen	Danish Seafood Association	Miembro
Jérémie Souben	FEDOPA	Miembro
Joanna Żurawska-Łagoda	Poland	Observador
João Pereira	FRUCOM	Miembro
Joe Emmanuel Seck	France	Observador
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Miembro
José Basilio Otero Rodríguez	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP)	Miembro
José Carlos Escalera Aguilar	FECOPESCA	Miembro
Juan Manuel Trujillo Castillo	ETF	Miembro
Juana Parada	OR.PA.GU.	Miembro
Julien Daudu	Environmental Justice Foundation	Miembro
Julien Lamothe	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO) / ANOP	Miembro
Juliette Marguerite	European Salmon Smokers Association (ESSA)	Miembro
Jules Danto	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Justine Marrot	Aquaculture Advisory Council (AAC)	Observador
Justyna Radzewicz	Poland	Observador
Katarina Sipic	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Miembro
Laure Guillevic	WWF	Miembro
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Miembro
Mariano García García	Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores	Miembro
Maximilian Schwarz	Market Advisory Council (MAC)	Secretaría
Niall Gerlitz	European Commission	Experto
Pablo Cadarso	CONXEMAR	Miembro



Representante	Organización	Papel
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation	Miembro
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretaría
Pierre Commère	PACT'ALIM / Eurothon	Miembro
Pim Visser	NOVA	Miembro
Poul Melgaard Jensen	Danish Seafood Association	Miembro
Pruska Singhapol	Environmental Justice Foundation	Miembro
Roberto Alonso	ANFACO-CECOPECA / FEICOPESCA	Miembro
Sarah Hautier	EuroCommerce	Miembro
Sergio López García	OPP7 Burela	Miembro
Séverine Renault	AND International	Experto
Stefan Meyer	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Miembro
Thibault Pivetta	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro
Trond Davidsen	Norwegian Seafood Federation	Observador
Vanya Vulperhorst	Oceana	Miembro
Veerle Vanheusden	European Commission	Experto
Xavier Pires	ALIF	Miembro
Stefania Campogiani	WWF	Miembro
Szilvia Mihalfy	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Yannis Pelekanakis	HAPO	Miembro
Yves Reichling	FeedbackEU	Miembro

