

## Grupo de Trabajo 3: Control de la UE y cuestiones sanitarias, normas de consumo

### Acta

Miércoles, 17 Septiembre 2025 (14:30 – 18:00 OESTE / 15:30 – 19:00 CEST)

NH Imperial Playa, C. Ferreras, N.º 1, 35008 Las Palmas de Gran Canaria, España / Zoom

Interpretación en inglés, español y francés

#### Bienvenida del presidente, Benoît Thomassen

#### Presentación

**Aprobación del orden del día y del acta de la reunión anterior (05.05.25):** Aprobado

#### Puntos de acción

- Situación actual de los puntos de acción de la última reunión - información
- Visión de la UE para la Pesca en 2040:
  - Las secciones restantes del borrador de asesoramiento sobre “Visión para la pesca, la acuicultura y su mercado en 2040” se considerarán mediante un procedimiento escrito urgente.
    - Recomendación adoptada el 15 de julio de 2025
- Transporte de animales:
  - Tras intercambios informales con los miembros más interesados, se elaborará un borrador de dictamen sobre la “propuesta legislativa sobre la protección de los animales durante el transporte y operaciones conexas”, que se examinará mediante un procedimiento escrito urgente.
    - Recomendación adoptada el 8 de julio de 2025.

#### Organización del Mercado Común

- Séverine Renault (AND International) sobre la sección relativa a los requisitos de información al consumidor del estudio sobre la Organización del Mercado Común.

#### Presentación

El Presidente recordó que, a raíz del informe sobre el funcionamiento de la Organización Común de Mercados, la DG MARE encargó un estudio sobre las disposiciones relativas a las organizaciones



profesionales y la información al consumidor. El estudio contribuirá a la evaluación en curso de la Política Pesquera Común.

Séverine Renault (AND International) recordó que la reforma de 2013 de la Política Pesquera Común y de la Organización Común de Mercados buscaba fortalecer la sostenibilidad de la pesca y la acuicultura en la UE, mejorar la posición de mercado de los productores de la UE y aumentar la transparencia mediante normas de comercialización más claras, información al consumidor e inteligencia de mercado. Se reforzaron los requisitos de información al consumidor, en particular al incluir el nombre científico de las especies, el arte de pesca, si el producto estaba descongelado y la fecha de consumo preferente, según los requisitos obligatorios. El estudio, que abarca el período 2013-2025 en la UE-27, tenía como objetivo contribuir a la evaluación continua de la Política Pesquera Común, proporcionar recomendaciones prácticas, identificar buenas prácticas y sugerir posibles mejoras al Reglamento de la Organización Común de Mercados. El análisis se basó en investigación documental, encuestas a organizaciones de productores y autoridades nacionales, entrevistas con las partes interesadas y un taller celebrado en abril de 2025.

La Sra. Renault, en relación con el alcance de los requisitos de información obligatoria para el consumidor, destacó que los resultados revelaron que los consumidores tienen acceso directo a la información obligatoria solo para aproximadamente la mitad del consumo total de productos del mar, ya que los productos preparados, enlatados y los productos para consumo fuera del hogar generalmente quedan fuera de estos requisitos. Las tendencias recientes del mercado indican una disminución en la proporción de productos cubiertos por la información obligatoria para el consumidor. Los consumidores generalmente consideran relevantes los requisitos obligatorios, incluyendo la fecha mínima de consumo preferente, el método de producción (silvestre o de cultivo), el estado de descongelación, el nombre de la especie y el origen. Sin embargo, las crecientes expectativas de los consumidores en cuanto a información relacionada con la sostenibilidad solo se satisfacen parcialmente. En cuanto a la información voluntaria, la visibilidad sobre su uso real, tal como se define en la Organización Común de Mercados, fue limitada. El acceso a los detalles a través de códigos QR o etiquetas basadas en el origen (por ejemplo, Pavillon France, Origin Green, Från Sverige) se está expandiendo, aunque su visibilidad y coherencia siguen siendo limitadas.

La Sra. Renault destacó que la información obligatoria contribuye, en parte, a que los consumidores puedan decidir con conocimiento de causa. Cierta información (por ejemplo, el nombre de la especie y el método de producción) resulta directamente útil para los consumidores. Las ONG y las organizaciones de consumidores la utilizan para sus guías de consumo, campañas informativas, etc. Se observa una segmentación marginal del mercado para algunos productos de nicho. Sin embargo, los requisitos actuales no siempre son claros para los consumidores. El conocimiento de los consumidores sobre los productos de la pesca y la acuicultura ha mejorado con el tiempo, pero sigue siendo bajo, en particular en lo que respecta a los impactos ambientales. Incluso para los consumidores informados, la información obligatoria puede ser difícil de interpretar, especialmente en lo que se refiere a los aspectos ambientales y al origen. En el marco actual, los consumidores se basan principalmente en los sistemas de certificación para los aspectos de



sostenibilidad. No obstante, estos presentan limitaciones, como una cobertura desigual, que depende de la especie, los métodos de producción, los tipos de pesca y los Estados miembros, además de centrarse en los aspectos positivos sin informar sobre los negativos.

La Sra. Renault, en relación con el impacto sobre la transparencia del mercado, señaló que la información dirigida al consumidor mejora, por lo general, la transparencia del mercado, aunque presenta ciertas limitaciones. La verificabilidad está garantizada en teoría, pero no siempre en la práctica. Los requisitos de información al consumidor están alineados con las obligaciones de trazabilidad. En la práctica, se han identificado algunas lagunas en la continuidad de la información a lo largo de la cadena de suministro. La información voluntaria no está completamente cubierta por los requisitos de trazabilidad. El nivel de cumplimiento resulta difícil de evaluar. Los Estados miembros informan, en general, de un buen nivel de cumplimiento global. Los controles de los requisitos de etiquetado suelen realizarse como parte de inspecciones más amplias de la legislación alimentaria, sin una evaluación de riesgos ni una notificación específicas relativas a los requisitos de información al consumidor. Estudios independientes han identificado problemas persistentes de incumplimiento en determinados segmentos, en particular en los productos frescos no envasados.

En cuanto a la eficiencia de los requisitos de información al consumidor, la Sra. Renault afirmó que el impacto económico de dichos requisitos para los operadores se considera, en general, muy limitado. La información ya se recopila en virtud de las obligaciones de trazabilidad. Los costes de etiquetado forman parte, en su mayoría, de los costes empresariales normales, aunque la carga pueda ser mayor para algunos pequeños operadores. Los beneficios cuantificables en términos de segmentación del mercado son más bien marginales, aunque existen en pequeños mercados de nicho en los que pueden alcanzarse precios superiores. La información fiable al consumidor es, en términos generales, esencial para generar confianza. En cuanto a los costes adicionales para las autoridades nacionales, indicó que se consideran marginales. Los requisitos de información al consumidor se supervisan junto con otras obligaciones legales, lo que conlleva unos costes adicionales reducidos o marginales, estimados entre 0 y 2 empleados a tiempo completo al año por Estado miembro. Se considera que los beneficios derivados del aumento de la transparencia del mercado compensan dichos costes.

La Sra. Renault comentó que, en términos generales, aunque los requisitos de información obligatoria siguen siendo pertinentes y útiles para garantizar la transparencia del mercado, continúan siendo difíciles de interpretar para los consumidores y no responden plenamente a las expectativas en materia de información sobre sostenibilidad. Expresó cautela ante el creciente número de declaraciones voluntarias no reguladas, especialmente las relacionadas con la sostenibilidad, que podrían generar confusión fuera de los marcos de etiquetado establecidos.

- **Intercambio de opiniones**

Christine Absil (Good Fish) solicitó la opinión de la Sra. Renault sobre cómo abordar, en el contexto de la información al consumidor, las categorías de artes de pesca junto con otros aspectos de sostenibilidad. La Sra. Absil puso como ejemplo los esfuerzos del Grupo de Trabajo de Expertos del CCTEP (*Comité Científico, Técnico y Económico de Pesca*) sobre Sostenibilidad y del proyecto Verifish, que dependen de la información obligatoria relativa a las artes de pesca. A su juicio, las categorías previstas en el Reglamento de la



Organización Común de Mercados eran demasiado amplias, lo que dificultaba realizar consideraciones sustanciales sobre sostenibilidad. Como ejemplo, señaló que los artes de arrastre podían diferir significativamente en la práctica. Además, consideró que el área de captura también se beneficiaría de una mayor especificidad.

Séverine Renault (AND International) coincidió en que los requisitos de información obligatoria relativos a las artes de pesca, en particular a las artes de arrastre, resultaban insuficientes para proporcionar información sobre sostenibilidad. La Sra. Renault subrayó que esta cuestión se abordaba con mayor detalle en el estudio, que tenía en cuenta los trabajos del Grupo de Expertos del CCTEP.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) destacó que la transparencia solo había aumentado en torno al 50 % del mercado de los productos de la pesca y la acuicultura. En su opinión, los consumidores no comprenden parte de la información obligatoria requerida, por ejemplo la relativa a las artes de pesca, por lo que se preguntó hasta qué punto esta información era relevante en la práctica

para la sostenibilidad. La Sra. Álvarez hizo hincapié en la importancia de la educación del consumidor y de mejorar los esfuerzos de comunicación. Añadió que las fechas obligatorias solo resultaban relevantes para determinadas categorías de productos.

Séverine Renault (AND International) reconoció que parte de la información obligatoria era difícil de comprender para los consumidores. No obstante, los consumidores informados podían hacer uso de dicha información. Además, esta resultaba útil para las etiquetas de certificación y las guías de sostenibilidad, contribuyendo a una mayor concienciación.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) respondió que su organización también hacía uso de guías. Subrayó la importancia de reforzar la sensibilización de los consumidores. Añadió que la fecha de duración mínima solo era obligatoria para algunos productos.

Séverine Renault (AND International) expresó su conformidad con la Sra. Álvarez.

Guus Pastoor (Visfederatie) solicitó información sobre el número de consumidores consultados. El Sr. Pastoor señaló que, aunque los costes de etiquetado se consideraban bajos, estos exigían una mayor trazabilidad. Solicitó información sobre el incremento de costes derivados de la trazabilidad. Destacó que los controles de los requisitos de información obligatoria suelen realizarse simultáneamente con los controles de higiene, los cuales varían considerablemente entre los Estados miembros. En su opinión, los controles a nivel minorista eran bastante limitados.

Séverine Renault (AND International) respondió que los consultores no habían realizado una encuesta masiva de consumidores. El estudio se basaba en las encuestas del Eurobarómetro y en otra bibliografía existente. En cuanto a la relación entre etiquetado y trazabilidad, explicó que el estudio no evaluó detalladamente los costes de la trazabilidad, sino que se centró en las posibles causas derivadas del artículo 35 del Reglamento de la Organización Común de Mercados. Los costes de trazabilidad existirían en cualquier caso. Respecto a los datos sobre controles y verificaciones, señaló que los consultores mantuvieron intercambios con los Estados miembros. Resultaba difícil aislar los costes específicos de control relacionados



con el artículo 35. Varios Estados miembros indicaron que no existían costes adicionales o que estos eran muy limitados.

Patrick Murphy (IS&WFPO) hizo hincapié sobre la cuestión de los países no pertenecientes a la UE que establecen cuotas de pesca por encima del nivel recomendado por los dictámenes científicos. En la práctica, para determinadas especies, la gestión pesquera no sostenible por parte de terceros países había provocado la pérdida de la certificación MSC por parte de la flota de la UE. El Sr. Murphy solicitó la opinión de la Sra. Renault sobre cómo estos hechos afectaban a la sostenibilidad.

Séverine Renault (AND International) respondió que la sostenibilidad abarcaba las dimensiones medioambiental, económica y social. Los consultores analizaron la bibliografía del CCTEP y la información facilitada por los entrevistados. No elaboraron una definición propia de sostenibilidad.

Javier Ojeda (FEAP) solicitó información sobre la definición de “consumidores”, subrayando la notable diversidad existente entre los Estados miembros y los distintos canales de consumo, lo que podía influir en las conclusiones del estudio. El Sr. Ojeda argumentó que las opiniones de los consumidores evolucionan más rápido que la legislación de la UE. En la práctica, la información voluntaria resultaba difícil de aplicar para los productores, poniendo como ejemplo los códigos QR en cajas de pescado fresco, que podían volverse ilegibles. Además, la transmisión de información voluntaria requería el acuerdo de las partes situadas aguas arriba en la cadena de suministro. También preguntó por la cantidad de información al consumidor que llegaba al canal HORECA.

Séverine Renault (AND International) reconoció la existencia de diversidad entre los consumidores. Las diferencias entre Estados miembros se identificaron en el informe. En cuanto a la evolución de las necesidades de los consumidores, la Sra. Renault destacó que las encuestas del Eurobarómetro abarcaban varios años y reflejaban tendencias de larga duración. Sobre la información voluntaria, reconoció que su visibilidad era limitada. En cuanto al canal HORECA, explicó que la información obligatoria debía compartirse con este sector, aunque dicha información no llegaba al consumidor final.

Marine Cusa (Oceana) destacó que los consumidores tenían dificultades para entender el área de captura. No obstante, si los consumidores desean tomar decisiones sostenibles, la información sobre el área de captura resulta útil. A su juicio, para el consumo de productos locales, la información sobre el área de captura es muy pertinente y clara. Por ello, consideró necesario tener en cuenta las razones por las que los consumidores buscan dicha información.

Séverine Renault (AND International) recordó que la reforma de 2013 del Reglamento de la Organización Común de Mercados introdujo la obligación de indicar el nombre del área de captura en lugar del código FAO, lo que hizo que el origen resultase parcialmente más claro. La Sra. Renault expresó sus dudas de que, en la práctica, los consumidores interpretaran una zona de pesca como “Atlántico Noroeste” como un producto “local”. La clasificación de la FAO se refiere a áreas geográficas extensas, mientras que los consumidores pueden buscar productos procedentes de su puerto local o de su país. Añadió que la definición de “producto local” variaba entre consumidores.



Pierre Commère (PACT'ALIM) quiso saber si el informe ya estaba disponible públicamente y si el estudio incluía recomendaciones de futuro.

Séverine Renault (AND International) respondió que el estudio había sido aprobado y se encontraba en proceso de publicación, por lo que debería estar disponible públicamente en las siguientes semanas. El estudio no contenía recomendaciones, aunque los consultores compartieron algunas con la Comisión Europea, que podrían incorporarse al Documento de Trabajo de los Servicios.

Jérémie Souben (FEDOPA), en relación con el papel de las guías para consumidores a la hora de hacer más comprensible la información, solicitó datos sobre el número de consumidores que utilizaban estas herramientas.

Séverine Renault (AND International) respondió que no disponía de las cifras solicitadas. La Sra. Renault destacó que varios operadores utilizaban dichas guías y compartían información basándose en ellas. Añadió que estaban en curso varios proyectos de la UE relacionados con dichas guías.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) preguntó la opinión de la Sra. Renault sobre si un consumidor que desea estar bien informado al comprar también querría estarlo en el contexto del canal HORECA. La Sra. Álvarez argumentó que los restaurantes podrían utilizar códigos QR y menús digitales, fáciles de adaptar. En el caso de las pescaderías, el cambio diario de etiquetas resultaba más complejo.

Séverine Renault (AND International) subrayó que, conforme a la legislación vigente, el sector HORECA tiene acceso a la información. Por tanto, si los consumidores la solicitan, los operadores del sector deberían poder facilitársela. La Sra. Renault coincidió en que existen medios prácticos para que el sector HORECA ponga la información a disposición de los consumidores.

## Seguridad alimentaria

- **Presentación del Reglamento Delegado de la Comisión sobre productos pesqueros congelados en salmuera a bordo de buques por el representante de SANTE G5**

Paolo Caricato (DG SANTE) informó que el Reglamento Delegado de la Comisión surgió a partir de los comentarios de las partes interesadas, la experiencia de los Estados miembros y el asesoramiento científico, para abordar cuestiones relacionadas con la manipulación del atún destinado a la industria conservera. El Reglamento introduce normas específicas para el atún congelado en salmuera, con el fin de permitir que estos productos puedan ser comercializados para el consumo humano directo.

El Sr. Caricato, en cuanto al contexto, explicó que los buques congeladores estaban obligados a congelar a -18°C lo antes posible. La excepción era el atún destinado a la industria conservera, que podía mantenerse hasta -9°C. El precio atractivo de estos productos condujo a un aumento de actividades fraudulentas. Atún congelado a -9°C, descongelado y vuelto a congelar, tratado con aditivos ilegales, se desviaba al mercado para consumo humano directo, aumentando los riesgos para la salud, como la intoxicación por escombrotoxina. Como ejemplo, en Italia se produjeron intoxicaciones por nitratos, incluida una muerte. Por ello, la Comisión decidió tomar medidas para frenar estas actividades fraudulentas.



El Sr. Caricato destacó que, según la industria, la tecnología está disponible para congelar de manera segura el atún en salmuera a -18°C a bordo de ciertos buques congeladores, manteniendo el color esperado por los consumidores sin necesidad de nitratos. Cuando el proceso de congelación sea posible, la Comisión lo permitirá, pero bajo estrictas condiciones operativas y de supervisión. Los contactos con las autoridades nacionales mostraron que la tecnología mencionada es viable. El nuevo Reglamento establece las condiciones para estos buques congeladores en relación con los productos destinados al consumo humano directo. Los buques autorizados también formarían parte de un listado especial en la plataforma TRACES.

El Sr. Caricato explicó que los nuevos requisitos adicionales requieren una supervisión continua en tiempo real, así como registros electrónicos de la temperatura de la salmuera. El nuevo sistema permite un monitoreo en tiempo real desde tierra, con acceso a la información por parte de las autoridades competentes. El coste de implementar la tecnología mencionada, según datos proporcionados por la industria, rondaba los 20.000 €. El operador alimentario deberá establecer un plan de validación, incluyendo estudios cinéticos y curvas de correlación entre la salmuera y el periodo de enfriamiento, que se presentará a las autoridades competentes. Se requerirá certificación de las sondas o sensores de temperatura, que serán verificadas por las autoridades competentes. El representante de la Comisión añadió que, en la práctica, el enfoque propuesto no debería ser difícil de implementar, dando el ejemplo de algunos buques en el País Vasco que ya lo han implementado.

El Sr. Caricato detalló el proceso de congelación. Para la congelación directa, la duración total no debe superar las 96 horas desde la primera captura. El atún debe alcanzar una temperatura interna inferior a 0°C en 24 horas y -18°C en 96 horas. Para el enfriamiento en agua de mar limpia, la temperatura del atún y del agua de mar debe alcanzar 3°C en seis horas y 0°C en 16 horas, con una duración total hasta la salmuera no superior a 72 horas. Una vez en salmuera, el atún debe alcanzar -18°C en el núcleo en 72 horas. Como requisitos adicionales, los operadores alimentarios deben también supervisar y ajustar la concentración de sal de la salmuera. Para fines de verificación, los operadores alimentarios deben registrar continuamente la temperatura de una muestra de atún mediante un instrumento de medición sumergido en la parte sensible a la temperatura del pescado que será congelado en último lugar en tierra.

El Sr. Caricato informó que el Reglamento entraría en vigor 21 días después de su publicación. Se esperaba que el Reglamento se publicara en octubre o noviembre de 2025. El periodo de transición sería de 90 días. Por tanto, el Reglamento debería ser aplicable desde la primavera de 2026. El representante de la Comisión destacó que el listado especial de buques congeladores en la plataforma TRACES contribuiría al cumplimiento de las nuevas normas. A su juicio, el nuevo Reglamento permitiría que el atún se comercialice para consumo humano directo, al tiempo que se toman medidas frente a los casos de intoxicación. Además, la industria atunera parecía satisfecha con las medidas, especialmente para abordar el impacto negativo de los casos de intoxicación sobre la imagen del sector.

- **Intercambio de opiniones**
- **Próximos pasos**



Anna-France Mattlet (Europêche) agradeció al Sr. Caricato por el enfoque inclusivo en el desarrollo de las nuevas normas, añadiendo que eran importantes para garantizar igualdad de condiciones en el mercado. La Sra. Mattlet recordó que la flota de la UE representaba un porcentaje limitado de las capturas de atún, mostrando grandes expectativas respecto a las auditorías, particularmente para las flotas extranjeras que pudieran querer listar varios buques. Preguntó por más información sobre la verificación en línea de los registros de temperatura por parte de los buques y del Estado de abanderamiento.

Paolo Caricato (DG SANTE) enfatizó que los auditores estaban informados sobre la norma. Las auditorías no comenzarían de inmediato, sino una vez implementado el sistema. El Sr. Caricato reconoció que, por el momento, no todos los buques congeladores podrían cumplir las nuevas normas. En el caso de las flotas extranjeras, la responsabilidad de listar los buques recaería en las autoridades competentes del tercer país. Aunque la Comisión aceptaría los listados, los consideraría y realizaría auditorías específicas. En caso de una lista muy extensa de buques de un tercer país, la Comisión podría contemplar medidas adicionales. Destacó que, en una reunión con representantes de Mauricio, las autoridades competentes mostraron interés en las nuevas normas, aunque solo fueran relevantes para unos pocos buques.

Christine Absil (Good Fish) solicitó más información sobre cómo las nuevas normas prevendrían intoxicaciones, especialmente en el contexto del atún para sushi. La Sra. Absil subrayó que el consumo de sushi estaba aumentando.

Paolo Caricato (DG SANTE) respondió que la Comisión estaba reforzando las normas para dificultar cada vez más las actividades fraudulentas. A su juicio, era relativamente fácil para operadores fraudulentos eludir las normas existentes. Las nuevas normas impondrían plazos más claros y un listado de buques autorizados. Mediante una mayor trazabilidad, sería más fácil determinar el buque responsable. Si se aplican las nuevas normas, no sería necesario usar nitratos para mantener el color de los productos de atún. Además, se fijaría el contenido de sal. El representante de la Comisión reconoció que siempre podría haber fraude, pero confió en que sería más difícil.

Juana Parada (OR.PA.GU.) explicó que, en el caso de su flota, la congelación se realiza a -40°C. El etiquetado y el envasado se hacen por pieza de atún, asegurando también la trazabilidad por lote. Se usan termómetros para registrar la temperatura en todo momento. En el caso de productos de sashimi, la congelación suele ser a -40°C. La Sra. Parada, en relación con mantener igualdad de condiciones en el mercado, expresó preocupación por la gran cantidad de pasos necesarios para combatir el fraude.

Paolo Caricato (DG SANTE) señaló que había un número limitado de buques que operan a -60°C, que atienden a un mercado específico. A su juicio, estos buques no se verían afectados negativamente por las nuevas normas. El Sr. Caricato enfatizó que la Comisión buscaba reaccionar al fraude, al tiempo que permitía a los operadores continuar comercializando productos saludables y asequibles. Para buques que operan en mercados alternativos, las únicas soluciones serían prohibir completamente estas operaciones o desarrollar nuevas normas para aumentar la transparencia y proteger a los consumidores. Las nuevas normas deberían permitir a los operadores honestos mantener su mercado, excluyendo a los peligrosos. El representante de la Comisión añadió que, como cuestión aparte, las sanciones por estos delitos siguen siendo bajas en comparación con los enormes ingresos y los riesgos sanitarios a los que están expuestos los consumidores.



Juana Parada (OR.PA.GU.) expresó su preocupación de que, dentro del mismo segmento de mercado, hubiera productos siguiendo diferentes procedimientos según la temperatura.

Paolo Caricato (DG SANTE) dijo que el sistema tradicional de congelación en salmuera a -9°C destinado a la industria conservera permanecerá intacto. El objetivo de las nuevas normas era permitir, solo a ciertos buques, congelar a -18°C en salmuera para alcanzar un mercado ya existente, excluyendo a operadores que ponen en riesgo la seguridad alimentaria (y las normas del mercado interior).

Aurelio Bilbao Barandica (OPESCAYA) indicó que no comprendía del todo las razones de las nuevas normas. Los procedimientos seguidos por la flota vasca de atún ya garantizan la seguridad alimentaria. El Sr. Bilbao se preguntó si los problemas identificados se referían a los operadores o a los buques. Destacó que había casos de operadores que querían vender atún de aleta amarilla como si fuera atún rojo, señalando que era particularmente difícil realizar controles sobre buques de terceros países. Solicitó más información sobre los controles que se realizarían en los procesos de terceros países. Argumentó que, sin una adecuada igualdad de condiciones, la UE estaría en desventaja, dado que se trata de una cuestión de competencia.

Paolo Caricato (DG SANTE) respondió que, tras la implementación de las nuevas normas, sería posible evaluar si se necesitan acciones adicionales. El Sr. Caricato reconoció que la frecuencia de los controles sanitarios en establecimientos de la UE podía variar entre Estados miembros. En el caso de terceros países, las autoridades competentes deben garantizar el cumplimiento de las normas de la UE, incluso mediante certificaciones. Las auditorías realizadas en terceros países no cubren todos los establecimientos pesqueros. El sistema de la UE se basa en la confianza en las autoridades del tercer país tras un proceso largo y riguroso, en el que deben demostrar pleno cumplimiento de las normas de la UE. Solo después de este proceso, un tercer país se incluye en el listado para la exportación de productos pesqueros a la Unión. Al desarrollar las nuevas normas, la Comisión mantuvo contacto con las partes interesadas y con las autoridades de diversos países.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) destacó los retos que enfrenta el sector minorista para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias. En las grandes ciudades, hay veterinarios disponibles todos los días y se realizan muchos controles sanitarios. Dado que los controles de seguridad alimentaria son responsabilidad de las autoridades locales, podrían existir problemas en la transferencia de información.

Paolo Caricato (DG SANTE) reconoció que, en las lonjas y mercados de grandes ciudades, se realizan controles continuos. En los casos de las plantas de procesamiento, específicamente para atún en conserva y lomos de atún, los veterinarios no están presentes a diario. Cada Estado miembro establece un porcentaje de controles anuales, lo que puede significar controles una o dos veces al año. En el caso de importaciones, la verificación documental se realiza en el 100% de los contenedores importados, pero los controles físicos de los productos se hacen sobre una muestra. Por tanto, lograr un control total en la UE y en terceros países sería un desafío. El representante de la Comisión reconoció que el nuevo sistema no es perfecto, pero representa un obstáculo para los operadores fraudulentos. A su juicio, es necesario mantener cierto nivel de confianza en los operadores, ya que la gran mayoría respeta las normas. Los consumidores no deberían temer consumir atún, añadió.

#### **Etiquetado de imitaciones vegetales de productos pesqueros y acuícolas**



- **Presentación del estudio “Etiquetado de sustitutos de productos pesqueros y acuícolas de origen vegetal” por Bertrand Le Gallic (Université Brest)**

### Presentación

Bertrand Le Gallic (Université Brest) explicó que el mercado de sustitutos de mariscos a base de plantas es un fenómeno reciente que se ha desarrollado a nivel mundial desde finales de la década de 2010, con particular aceleración en 2022 y 2023. Dada esta rápida expansión, se requería nueva atención. El objetivo del estudio era triple: ofrecer un panorama del estado actual en el desarrollo de sustitutos vegetales de productos pesqueros y acuícolas; analizar posibles prácticas de etiquetado engañosas en el mercado de la UE; y revisar el marco legal de la UE aplicable.

El Sr. Le Gallic describió la metodología del estudio. Para documentar la entrada progresiva de empresas en el mercado de sustitutos vegetales, primero, el equipo analizó artículos revisados por pares, documentos institucionales e informes. Segundo, exploraron la base de datos de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual para rastrear patentes relacionadas con estos productos novedosos. Tercero, recopilaron datos de páginas web, aunque los problemas de idioma requirieron apoyo de colegas. Esta metodología permitió crear una base de datos completa que describe los productos ofrecidos por cada empresa identificada.

El Sr. Le Gallic destacó que el estudio identificó 102 empresas que suministran 228 productos diferentes, con filiales en 26 países, incluidos 12 Estados miembros de la UE, que representan alrededor del 47% de los listados. Grandes empresas agroalimentarias han entrado recientemente en el mercado, incluyendo Nestlé, Birdseye, Unilever y Gardein. Aunque la distribución inicialmente estaba limitada a tiendas especializadas y ventas online, ahora estos productos son ofrecidos por grandes minoristas, como Tesco en Norteamérica y Carrefour, Aldi, Spar, Auchan/Alcampo y Delhaize en la UE. Empresas tradicionales de procesamiento de mariscos también se diversifican en este sector, por ejemplo Thai Union, con sus marcas John West y Petit Navire, así como Insuperabile y Karavela.

El Sr. Le Gallic explicó que las especies más imitados son atún, pescado blanco (para productos tipo “finger” de pescado), salmón, gambas y cangrejo. Juntas representan el 78% de los productos listados, y también están entre las especies más consumidas en la UE. Esto muestra cómo el mercado de sustitutos reproduce el consumo real de mariscos, convirtiéndolos en competidores directos. Las principales fuentes de proteína son soja, guisantes y trigo, todos posibles alérgenos. Se necesitan siempre aditivos, como sal, grasa y otros ingredientes, por lo que los sustitutos difieren significativamente del perfil nutricional del marisco auténtico.

El Sr. Le Gallic subrayó que los sustitutos vegetales se producen mediante procesos industriales altamente complejos, que pueden incluir extrusión, electrohilado, hilado húmedo o impresión 3D. Por ello, la huella ambiental no es despreciable, dado la importación de ciertos ingredientes (como konjac para crustáceos imitados) y el alto consumo energético de los procesos. Esto desafía la percepción de estos productos como intrínsecamente sostenibles, ecológicos o alineados con valores veganos.

Con respecto a cuestiones de etiquetado y marco normativo, el Sr. Le Gallic recordó que los productos pesqueros deben cumplir tanto con el Reglamento de la Organización Común de Mercados 1379/2013 como



con el Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor 1169/2011, mientras que los sustitutos vegetales generalmente solo están sujetos a este último, excepto cuando se basan en algas. El artículo 7 del Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor especifica que la información alimentaria no debe inducir a error sobre la naturaleza e identidad del producto. Sin embargo, la encuesta del estudio mostró que el 45% de los sustitutos utilizan nombres inventados relacionados con el marisco, como *"Crispy lemon shrimpz"* o *"Omni tuna"*, a menudo con información insuficiente para proporcionar una denominación clara. En el 57% de los casos, se hacía referencia directa a "pescado" o a una especie concreta, y en el 13% de los casos se combinaban nombre inventado y nombre de especie. Esto sugiere posibles incumplimientos o al menos ambigüedad, especialmente dado que las agencias nacionales pueden interpretar y aplicar las normas de manera diferente.

El Sr. Le Gallic expuso las recomendaciones políticas. La primera acción sería prohibir el uso de las denominaciones comerciales de especies acuáticas para productos que no contengan realmente marisco, eliminando así prácticas engañosas. Esto sería coherente con la sentencia del Tribunal de Justicia de la UE de 2017 contra el uso de denominaciones lácteas para productos vegetales. Para los nombres inventados, sugirió requerir información adicional para cumplir con el artículo 36 del Reglamento de Información Alimentaria, especialmente cuando los nombres se refuerzan con imágenes que imitan marisco auténtico. Una tercera acción podría ser obligar a incluir el/los ingrediente(s) principal(es) en el nombre del producto, como ya sugieren algunas prácticas de marketing en la UE, por ejemplo Fleury Michon.

- **Intercambio de opiniones**

Christine Absil (Good Fish) preguntó si el Sr. Le Gallic había estudiado realmente el impacto climático de los sustitutos vegetales, dado que el transporte podría tener un impacto muy bajo. La Sra. Absil señaló posibles problemas de cumplimiento del artículo 7 del Reglamento de Información Alimentaria por productos de surimi. Por ejemplo, se comercializaban productos de surimi como "gambas hechas de surimi" o "anguilas hechas de surimi", sin dejar claro los ingredientes de pescado.

Bertrand Le Gallic (Université Brest) respondió que no había estudiado específicamente el impacto climático. Señaló que muchos puntos de distribución destacaban los aspectos "naturales" y "saludables" de los sustitutos vegetales, aunque estos productos resultan de procesos industriales complejos. En el caso de productos ecológicos, los consumidores esperan un desarrollo natural, no ingredientes de diferentes partes del mundo. Explicó que los productos de surimi no forman parte del estudio, ya que están hechos de pescado, lo que implica que poseen propiedades que no se encuentran en productos vegetales. Advirtió sobre afirmaciones en el mercado sobre la presencia de omega-3 en productos que no lo contienen.

Christine Absil (Good Fish) reafirmó que los productos de surimi podrían inducir a error de manera similar a las imitaciones vegetales.

Guus Pastoor (Visfederatie) subrayó la relevancia del tema. En el contexto de la política agrícola, se daban debates similares sobre los nombres de los productos cárnicos. En el caso de productos pesqueros y acuícolas, existen normas claras sobre el uso de denominaciones comerciales.



Bertrand Le Gallic (Université Brest) señaló que el estudio sugiere una actualización del Reglamento de Información Alimentaria para introducir un capítulo sobre imitaciones vegetales, dado que existen reglas específicas para el sector cárnico y para el sector pesquero y acuícola. Reconoció que, en el caso de productos pesqueros, hay un punto de partida claro, siendo la lista de denominaciones comerciales un inicio transparente.

Aurelio Bilbao Barandica (OPESCAYA) afirmó que la publicidad de las imitaciones vegetales es engañosa, y añadió que su organización trabaja para desarrollar legislación específica. Destacó que, según la Comisión, hay suficiente legislación, y corresponde a los Estados miembros realizar los controles. Reclamó legislación a nivel de la UE para asegurar consistencia. El uso engañoso de nombres de productos pesqueros no debería permitirse.

Bertrand Le Gallic (Université Brest) reconoció que cada país tiene preocupaciones diferentes. La Comisión aclaró previamente que la implementación corresponde a los Estados miembros.

Daniel Voces (CEPESCA) expresó apoyo en nombre de Europêche. Señaló que, además del estudio del Parlamento Europeo, el Consejo discutió una resolución de doce Estados miembros sobre “La protección de los nombres tradicionales de alimentos de origen animal”. Sugirió desarrollar una carta a la Comisión solicitando información sobre los próximos pasos.

El Secretario General recordó que, en 2021, el MAC adoptó un dictamen para la Comisión Europea sobre el etiquetado de imitaciones vegetales. En 2023, el MAC dio seguimiento con un nuevo dictamen. Para evitar una mera repetición, recomendó proceder mediante una carta en lugar de un nuevo dictamen.

El Presidente apoyó el enfoque sugerido.

Elena Ghezzi (COPA-COGECA) destacó el vínculo con la política alimentaria global de la UE. Señaló el trabajo reciente del Consejo Consultivo de Acuicultura para un enfoque coherente de la política alimentaria.

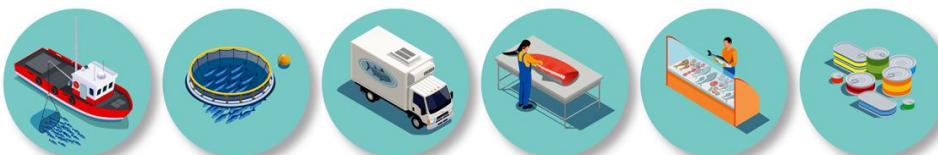
Guus Pastoor (Visfederatie) indicó que, si se desarrollara un nuevo dictamen, podría hacerse de manera sucinta, recordando desarrollos recientes.

Bertrand Le Gallic (Université Brest) respondió que, según los comentarios de miembros del Comité de Pesca del Parlamento Europeo, el estudio permitió cuantificar el problema, algo que no estaba disponible en 2023. Subrayó que el mercado de imitaciones vegetales no es un microfenómeno. Se espera un aumento de prácticas engañosas. Además, existen varios ejemplos de casos judiciales que resultaron en sanciones.

El Secretario General destacó que el estudio incluía referencias a dictámenes previos del MAC.

### **Reglamento sobre envases y residuos de envases**

- **Presentación sobre la evaluación del ciclo de vida de las cajas de pescado en la logística de la cadena de frío por Javier Ojeda**



## Presentación

Javier Ojeda (FEAP) presentó una evaluación del ciclo de vida de las cajas de pescado en la logística de la cadena de frío, realizada por RDC Environment en 2025. El Sr. Ojeda recordó que el Reglamento sobre envases y residuos de envases establece que al menos el 40 % de los envases debe ser reutilizable para 2030 y el 70 % para 2040. El estudio tuvo como objetivo evaluar y comparar los impactos ambientales, económicos y sociales de distintos tipos de envases para el transporte de pescado, con el fin de determinar si los objetivos eran realistas. Según su opinión, las negociaciones interinstitucionales sobre la propuesta legislativa llevaron a la reorganización de varias disposiciones y a consecuencias inesperadas para las cajas de transporte de pescado en contacto con alimentos.

El Sr. Ojeda explicó que el estudio comparó cuatro tipos de envases: poliestireno expandido (EPS), cartón con recubrimiento de PET, polipropileno (PP) reutilizable y polietileno de alta densidad (HDPE) reutilizable. El cartón es el único material con exención respecto a las disposiciones de reutilización del Reglamento. El estudio utilizó un enfoque de ciclo de vida completo, desde la obtención de materias primas hasta el fin de vida, considerando factores como aislamiento, consumo energético, gestión de residuos y coste por kilogramo de pescado transportado. Los resultados mostraron que el rendimiento ambiental de cada material depende en gran medida de la distancia de transporte. Para distancias cortas, hasta 200 km, todas las opciones ofrecían un rendimiento similar; más allá de esa distancia, las cajas de EPS de un solo uso ofrecían el mejor equilibrio entre aislamiento, coste e impacto ambiental. Para distancias superiores a 1.250 km, las cajas de EPS son el único tipo de envase recomendado.

El Sr. Ojeda subrayó la importancia crítica de la seguridad alimentaria, dado que el pescado es altamente perecedero y sensible a las variaciones de temperatura. Las cajas de EPS, al ser de un solo uso y estar certificadas como aptas para contacto alimentario, minimizan el riesgo de contaminación microbiana y garantizan la integridad de la cadena de frío. Las cajas reutilizables, aunque beneficiosas en sistemas de circuito cerrado, podrían introducir riesgos de higiene y seguridad si no se gestionan bajo condiciones estrictamente controladas.

El Sr. Ojeda informó de que la conclusión general del estudio era que los envases de EPS de un solo uso siguen siendo la solución más sostenible y rentable para el transporte de pescado fresco a largas distancias. Los hallazgos sugieren que los objetivos generales de reutilización de la UE podrían no ser apropiados para todos los sectores. En la logística de productos pesqueros y acuícolas, en particular, sería necesario un enfoque más flexible y específico del sector para mantener tanto los estándares medioambientales como de seguridad alimentaria, evitando consecuencias no deseadas como mayores emisiones, costes o deterioro del producto.

### • **Intercambio de opiniones**

Daniel Voces (CEPESCA) expresó su total apoyo a las recomendaciones del estudio.

Thibault Pivetta (EMPA) agradeció al Sr. Ojeda por el estudio exhaustivo y solicitó la aplicación de las recomendaciones en distintos sectores, incluyendo soluciones de envases para bivalvos.

Aurelio Bilbao Barandica (OPESCYA) destacó la relevancia del estudio para el pescado desembarcado.



Juan Manuel Trujillo (ETF) también manifestó su apoyo a las recomendaciones del estudio.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) preguntó si el estudio incluía cajas de pescado de un solo uso con o sin tapa, ya que esto podría afectar a la eficiencia del envase. La Sra. Álvarez destacó que los fabricantes de cajas deberían estudiar los desarrollos en curso e introducir nuevas alternativas. Añadió que la cuestión también se estaba abordando en la plataforma tecnológica española para la pesca y la acuicultura.

Javier Ojeda (FEAP) informó que el estudio se pondría a disposición próximamente. El estudio se centró en productos pesqueros, pero, según su opinión, el enfoque general del Reglamento no era adecuado para distintos sectores, ya que cada sector tiene puntos de partida y condiciones logísticas diferentes. Sobre la cuestión de las tapas, informó que el estudio se basó en condiciones medias, incluyendo ambas opciones. Recordó que el Reglamento sería aplicable a partir de 2030, lo que no proporciona tiempo suficiente para implementar nuevas soluciones tecnológicas, incluidos los procesos de fabricación y certificación necesarios. Por lo tanto, aunque valoraba las nuevas soluciones, consideraba que, mientras tanto, las cajas de EPS seguían siendo la solución más eficaz y práctica para el transporte de productos pesqueros.



## Resumen de acciones

### - Etiquetado de imitaciones vegetales de productos pesqueros y acuícolas:

o Recomendar la redacción de una carta a la Comisión Europea sobre los desarrollos en curso.



**Lista de asistentes**

Representante	Organización	Función
Adrien Simonnet	Union du Mareyage Français (UMF)	Miembro
Amandine Menu	PACT'ALIM	Miembro
Alen Lovrinov	Producer Organisation Omega 3	Miembro
Alessandro Manghisi	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Miembro
Alonso Abreu Lozano	OPP80 Punta del Moral	Miembro
Ângela Pécurto	ALIF	Miembro
Angeles Longa	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Miembro
Anne-France Mattlet	Europêche	Miembro
Aodh O'Donnell	Irish Fish Producers Organisation	Miembro
Arthur Yon	FROM Nord	Miembro
Aurelio Bilbao Barandica	OPESCYA	Miembro
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Presidente
Bertrand Charron	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Miembro
Bertrand Le Gallic	Université Brest	Experto
Camille Maisonneuve	Market Advisory Council (MAC)	Secretaria
Catherine Pons	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Caroline Gamblin	PACT'ALIM	Miembro
Christine Absil	Good Fish Foundation	Miembro
Daniel Voces	CEPESCA	Miembro
Dominic Rihan	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Miembro
Elena Ghezzi	COPA-COGECA	Miembro
Fabian Schäfer	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Miembro
Fabijan-Hrvatin Peronja	OP Friska Riba	Miembro
Felicidad Fernández	ANFACO-CECOPESCA	Miembro
Gaëtane Le Breuil	European Fishmeal	Miembro



Representante	Organización	Función
Gerd Heinen	European Commission	Experto
Giuseppe Scordella	COPA-COGECA	Miembro
Grace Howe	The Nature Conservancy	Miembro
Guus Pastoor	Visfederatie	Miembro
Iñigo Azqueta Ruiz-Gallardón	ANFACO-CECOPESCA	Miembro
Ioritz Bilbao Herrero	OPESCAYA	Miembro
Irina Popescu	European Parliament	Observador
Isabel Alonso Cabezas	Spain	Observador
Janne Posti	Conxemar	Miembro
Javier Ojeda	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Miembro
Jennifer Reeves	Marine Stewardship Council (MSC)	Miembro
Jens Høj Mathiesen	Danish Seafood Association	Miembro
Jérémie Souben	FEDOPA	Miembro
Joanna Żurawska-Łagoda	Poland	Observador
João Pereira	FRUCOM	Miembro
Joaquin Garrido	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro
Joe Emmanuel Seck	France	Observador
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Miembro
José Carlos Escalera Aguilar	FECOPESCA	Miembro
Josefa Ruiz Saez	CARBOPESCA	Miembro
Juan Manuel Trujillo Castillo	ETF	Miembro
Juana Parada	OR.PA.GU.	Miembro
Jules Danto	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Julian Lamothe	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO) / ANOP	Miembro
Juliette Marguerite	European Salmon Smokers Association (ESSA)	Miembro





Market **Advisory Council**

Representante	Organización	Función
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
Linda Zanki Duvnjak	OP Friska Riba	Miembro
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Miembro
Mariano García García	FACOPE	Miembro
Marine Cusa	Oceana	Miembro
Mikel Ortiz	OPPAO	Miembro
Niall Gerlitz	European Commission	Miembro
Pablo Caricato	European Commission	Experto
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation	Miembro
Paulien Prent	Visfederatie	Miembro
Pedro Hernandez Saez	CARBOPESCA	Miembro
Pedro Luis Casado López	OPP80	Miembro
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretaria
Pierre Commère	PACT'ALIM / Eurothon	Miembro
Pim Visser	NOVA	Miembro
Poul Jensen	Danish Seafood Association	Miembro
Rafael Piñero	EuroCommerce	Miembro
Rosalie Tukker	Europêche	Miembro
Sarah Hautier	EuroCommerce	Miembro
Séverine Renault	AND International	Experto
Sergio López García	OPP7 Burela	Miembro
Szilvia Mihalffy	FEAP	Miembro
Thibault Pivetta	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro
Vanya Vulperhorst	Oceana	Miembro



Representante	Organización	Función
Yoannis Pelekanakis	Hellenic Aquaculture Producers Organisation (HAPO)	Miembro
Yobana Bermúdez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Miembro

