

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

### Acta

Miércoles, 04 de febrero de 2026 (14:30 – 18:00 CEST)

European Food Centre (Wandelaarkaai 7 / 61, 8400 Oostende)

Interpretación en EN, ES, FR

**Bienvenida del presidente, Benoît Thomassen**

[Presentación](#)

**Aprobación del orden del día y del acta de la última reunión (02.12.2025): aprobado**

#### Puntos de acción

- **Situación de los puntos de acción de la última reunión - información**
- Etiquetado de los productos de pesca y acuicultura
  - Se considerará un borrador de dictamen sobre el etiquetado de los productos de barramundi en los mercados internacionales mediante un procedimiento escrito.
    - Dictamen adoptado el 21 de enero de 2026
- Organización Común de Mercados de Productos Agrícolas:
  - Se considerará un borrador de dictamen sobre el posible efecto de las restricciones del uso de «términos relacionados con la carne» mediante un procedimiento escrito.
    - Dictamen adoptado el 27 de diciembre
- Competitividad:
  - Se establecerá un grupo de enfoque sobre competitividad: simplificación y reducción de la carga administrativa con el objetivo de seguir desarrollando el borrador de dictamen.
    - Grupo de enfoque creado el 12 de diciembre de 2025

#### Información al consumidor

- **Presentación del informe de Oceana «el coste oculto de los productos del mar sin etiquetar: el riesgo de consumir productos del mar sin ética ni sostenibilidad en Europa», por Marine Cusa (Oceana)**

[Presentación](#)

Marine Cusa (Oceana) destacó que el Reglamento de la Organización Común de Mercados es uno de los mejores marcos del mundo —probablemente el mejor— sobre el etiquetado de los productos de pesca y



acuicultura, pero no se aplica a los productos preparados y conservados o a los platos de restaurantes. Según los datos de la Comisión Europea, estas categorías representan cerca de la mitad de todos los productos del mar consumidos en la UE. Explicó que el estudio utilizaba productos de calamar como ejemplo, ya que la pesca de calamar generalmente no está gestionada ni regulada por la falta de cuotas y medidas de gestión. Algunas especies de calamar están asociadas a la pesca INDNR y abusos laborales y, aun así, representan una fuente considerable de importaciones. Según el estudio previo, basado en los sistemas de identificación automática e imágenes satélites, la mayoría de la pesca de calamar se hace en zonas no reguladas.

Además, la Srta. Cusa explicó que su organización, junto con la Universidad de Pisa, analizó 198 muestras de calamar recolectadas en restaurantes y puntos de venta minorista en Bruselas y Milán y combinaron los códigos de barras genéticos con los datos comerciales de EUFOMA para determinar la especie y su procedencia. El estudio reveló que cerca de la mitad de los productos muestreados carecía de información obligatoria, y que el 90 % de estos artículos sin etiquetar proceden de aguas muy lejanas, principalmente el Atlántico Suroccidental y el Pacífico Suroriental, donde las poblaciones de calamar se gestionan o regulan de forma deficiente. Las muestras de los restaurantes revelaron unos patrones igualmente preocupantes: muchos establecimientos aseveraban servir «calamar» local, pero el 71 % de los artículos con etiqueta de procedencia local se identificaron genéticamente como especies de aguas lejanas, la más frecuente la de la jibia gigante, objetivo de las flotas que operan en zonas no reguladas, como el Pacífico Suroriental. Según los datos comerciales de EUFOMA, la jibia gigante probablemente se importe de China. Añadió que la flota china centrada en los calamares principalmente opera en zonas de pesca y especies no reguladas, y que no estaba claro si el calamar del mercado de la UE estaba conectado con actividades ilegales.

La Srta. Cusa hizo hincapié a que el problema no era el origen per se, sino la ausencia de información disponible para los consumidores, especialmente dado que cierta pesca de calamar se ha asociado con pesca INDNR y abusos laborales. Señaló a la atención los problemas del etiquetado deficiente, ya que los restaurantes alejan ofrecer productos locales cuando, en realidad, se originan en aguas lejanas. Según los requisitos de trazabilidad del Reglamento de Control de la Pesca, los restaurantes deberían tener acceso a la información necesaria. No obstante, para los restaurantes puede resultar complicado acceder a la información de los proveedores. Como recomendaciones, instó a crear requisitos de etiquetado para los productos preparados y conservados, así como para los restaurantes conforme al Reglamento de la Organización Común de Mercados. También solicitó que se introdujera la información de pabellón como forma de mejorar la transparencia en los casos en que múltiples flotas explotan una única especie con diferentes registros de sostenibilidad.

- **Intercambio de opiniones**

Alessandro Manghisi (ASC) preguntó cuál era la perspectiva de la Srta. Cusa sobre si las etiquetas de sostenibilidad —como las que ofrecen una trazabilidad plena del origen— podrían servir como solución alternativa para mejorar la transparencia de los productos de pesca y acuicultura, dada su capacidad de indicar precisamente el lugar del que proceden los productos.

Marine Cusa (Oceana) respondió que los requisitos obligatorios de etiquetado y las etiquetas de sostenibilidad no son excluyentes mutuamente. Reconoció que los planes de certificación y las etiquetas resultaban de utilidad, pero añadió que no todas las flotas pueden permitirse la certificación. Como ejemplo, se mencionó que era poco probable que la flota panameña centrada en la jibia gigante tuviera capacidad



financiera para una certificación privada. Alegó que debía haber información al consumidor en la etiqueta, especialmente dado que no hay etiqueta de sostenibilidad estandarizada.

Stefan Meyer (Fischverband) señaló a la atención los programas educativos emprendidos por las autoridades de control alemanas. Conforme al marco legislativo de la UE, quedaba claro que los productos de pesca y acuicultura mal etiquetados estaban estrictamente prohibidos. El Sr. Meyer reconoció que podría resultar complicado depender de la capacidad individual del personal del restaurante, pero recordó que, conforme a los requisitos del Reglamento de Control de la Pesca, los restaurantes debían disponer de la información. Desde el 10 de enero de 2026, recibirían la información mencionada de forma digital. Sugirió seguir con más investigación para hacer seguimiento de la implementación de las nuevas obligaciones en restaurantes.

Marine Cusa (Oceana) alegó que la trazabilidad digital requiere tiempo para su plena implementación. Según su opinión, sería relevante rehacer el estudio en uno o dos años. La Srta. Cusa recordó que, dado que los consumidores no piden necesariamente la información, quizá los restaurantes no vean el valor de mantener la información. Aunque es ilegal hacer un etiquetado erróneo, la falta de requisitos de proporcionar la información contribuyó a un etiquetado erróneo.

Janne Posti (Conxemar) señaló a la atención la pequeña muestra geográfica del estudio y expresó su preocupación por el uso de muestras limitadas para recomendaciones hechas para toda la UE. El Sr. Posti destacó los diferentes canales, productos y especies en la UE, que significaban que las recomendaciones podían sobregeneralizarse. Se preguntaba si la falta de etiquetado no era realmente un problema de cumplimiento nacional, y recordó que el artículo 35 del Reglamento de la organización Común de Mercados cubría a los pescaderos.

Marine Cusa (Oceana) reconoció que la implementación de los requisitos de etiquetado —incluidas las multas— dependían de los Estados miembro. En el caso de Milán, había una buena implementación de los requisitos de etiquetado para los pescaderos, mientras que, en el caso de Bruselas, la implementación no era tan buena. La Srta. Cusa añadió que los elementos culturales también podían afectar al hecho de si los consumidores hacían muchas preguntas sobre los productos o no. Explicó que se seleccionó Milán porque Italia es el segundo mayor mercado de consumo de la UE. Bruselas se seleccionó por la localización de los legisladores de la UE. El objetivo era evitar la duplicación de otro estudio en curso en el mercado español. Reconoció que la situación variaba entre los Estados miembro. Oceana estaba trabajando con la Universidad de Pisa para publicar formalmente el estudio como publicación científica. En esa obra, Oceana se aseguraría de evitar las generalizaciones para toda la UE.

Patrick Murphy (IS&WFPO) expresó sus dudas sobre los objetivos del estudio y se preguntaba si estaba dirigido a evaluar toda la cadena de trazabilidad completa hasta el consumidor. El Sr. Murphy hizo hincapié en el alto nivel de los requisitos de cumplimiento que recae principalmente en los productores de la UE. Se preguntaba sobre la supuesta falta de capacidad de las flotas de terceros países para conseguir una certificación privada.

Marine Cusa (Oceana) destacó que, si un consumidor en un supermercado quiere comprar productos de la UE, generalmente era imposible saber el origen. En el caso de los productos de pesca procesados, no había requisitos para que los productos incluyeran una etiqueta con la información. De conformidad con los requisitos de trazabilidad internos existentes, la fábrica de procesamiento tenía la información, pero no se ponía



a disposición del consumidor a nivel minorista o de restaurante. La Srta. Cusa reconoció que algunos vendedores ponen a disposición la información de forma voluntaria.

Patrick Murphy (IS&WFPO) pidió más información sobre los objetivos de la política del estudio, especialmente, las debilidades del marco existente. El Sr. Murphy subrayó que los pescadores de la UE cumple estrictas normas de información, mientras que la transmisión de la información entre las siguientes pases quedaba fuera de su control.

Marine Cusa (Oceana) respondió que la organización se centraba en los productos de pesca y acuicultura preparados y conservados, así como en que se incluya a los restaurantes en los requisitos de información obligatoria del Reglamento de la Organización Común de Mercados, garantizando que hay la misma información para los productos de pesca y acuicultura frescos y congelados. Aunque los requisitos de trazabilidad estaban planificados, la información no necesariamente llegaba al consumidor final.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) recordó que el legislador de la UE exigía toda la información sobre productos de pesca y acuicultura frescos y congelados. Al nivel de los pescaderos, el consumidor tenía derecho a acceder a la información, lo que implicaba que los operadores se enfrentaban a posibles sanciones por falta de cumplimiento. Por otro lado, en el caso de los productos de pesca y acuicultura preparados y conservados, así como en el contexto de HORECA, la información no se requería legalmente. La Srta. Álvarez explicó que, en el contexto de la cadena de suministros de productos frescos, realmente era más difícil facilitar la información que en otros casos, ya que los pescadores actualizaban sus productos cada día. Según su opinión, el marco legislativo existente contribuye a una desigualdad de condiciones y a una falta de consideración de los intereses de los consumidores. Recordó que cerca del 30 % de los productos de pesca y acuicultura se consumen en restaurantes, pero que estos solamente estaban obligados legalmente a ofrecer información sobre los alérgenos.

Marine Cusa (Oceana) indicó que coincidía con la Srta. Álvarez.

Hommel Kasa (SNCE) recordó que varios instrumentos de la UE —como el Reglamento INDNR— abordaban la pesca ilegal, aunque los niveles de control siempre podían tratarse. En el caso de los restaurantes, había legislaciones nacionales contra la información fraudulenta, que se transponía de la legislación de la UE. El Sr. Kasa hizo hincapié en la importancia de que las autoridades públicas apliquen la legislación existente. Sugirió que quizá fuera necesario concienciar a los pequeños restaurantes que desconocen sus obligaciones. Según su opinión, los consumidores no deberían estar en una posición en la que tengan que elegir entre productos conformes y no conformes, ya que garantizar la competencia leal y la integridad del mercado es fundamentalmente una responsabilidad de los reguladores. Subrayó la importancia de la proporcionalidad en los requisitos de transmisión de información, ya que podía haber un alto grado de complejidad.

Marine Cusa (Oceana) reconoció que había varias legislaciones en juego y que la aplicación eficaz de las normas existentes era fundamental, ya que la información al consumidor era una parte del marco general. La Srta. Cusa destacó que el estudio se centraba en el paso final de la cadena, en especial, garantizar que la transmisión de información realmente llega a los consumidores. Según su perspectiva, era factible transmitir y comunicar la información.



El presidente recordó que, en oportunidades previas, el MAC adoptó un dictamen sobre los requisitos de la información al consumidor de la Organización Común de Mercados, incluidos los requisitos para restaurantes.

## Contaminantes

- **Presentación del informe de EEB «Productos químicos permanentes que envenenan las aguas y el pescado de la UE: la punta del iceberg PFAS», por Sara Johansson (EEB)**

### Presentación

Sara Johansson (EEB) explicó que su organización es una red de cerca de 200 ONG medioambientales de toda Europa. Aunque la organización no trabaja directamente sobre políticas marinas o de pesca, monitoriza la contaminación por PFAS conforme a la Directiva Marco del Agua, que se aplica a las aguas costeras hasta una milla náutica desde la costa.

La Srta. Johansson describió el alcance del estudio, que compiló datos de PFOS informados por siete Estados miembro conforme a la Directiva Marco del Agua. PFOS se ha categorizado como sustancia prioritaria desde 2013. El análisis comparó las concentraciones medidas en pescado salvaje con los estándares de calidad medioambiental actual y los nuevos estándares (considerablemente más estrictos) para las PFAS en negociación. Destacó la escala de la contaminación por PFAS y la describió como una familia de cerca de 10 000 químicos extremadamente persistentes que se utilizan ampliamente en productos de consumo e industriales. Se han identificado más de 100 000 lugares de emisión de PFAS potenciales en Europa, y la producción y uso de la UE sigue siendo considerable, contribuye a cerca de un millón de toneladas de PFAS que entran al mercado anualmente. La exposición humana ya se encuentra por encima de los umbrales seguros establecidos por EFSA, especialmente para niños y bebés, y se calcula que el coste sanitario estimado se encuentra entre los 50 000 y los 84 000 millones de € al año.

La Srta. Johansson explicó las consecuencias concretas para la pesca y se refirió al caso de la fábrica 3M de Amberes, donde las emisiones de PFAS contaminaron gravemente el estuario de Scheldt. Los niveles de PFAS de los productos del mar en el Scheldt occidental superaba las normas de seguridad holandesas en casi 800 veces, lo que instó a los pescadores holandeses a suspender la actividad pesquera y solicitar compensación. Mencionó que el consumo de productos del mar es una fuente importante de exposición humana a PFAS — hasta el 90 % según las autoridades alemanas —, lo que hace de los patrones de contaminación en la pesca algo especialmente relevante. Por lo tanto, limitar más la contaminación por PFAS sería clave para limitar la exposición humana por consumo de pesca y productos del mar, así como proteger el agua de consumo.

La Srta. Johansson explicó que la recopilación de datos resultó complicada. Los Estados miembro no están obligados a brindar datos de PFAS y las entregas a la Agencia Europea de Medio Ambiente siguen siendo voluntarias, poco uniformes y con retrasos. En varios casos, EEB tuvo que solicitar conjuntos de datos nacionales directamente. Los resultados informados revelaron rebasamientos generalizados de los estándares de calidad medioambiental de PFOS: hasta un 40 % de las muestras superaban el límite dependiendo del país. Cuando se comparaban con los futuros estándares de calidad medioambiental sobre PFAS, casi todas las muestras excedían los umbrales propuestos, a veces por factores de varios cientos o varios miles. Los puntos críticos normalmente se localizan cerca de emplazamientos industriales,



instalaciones de residuos, aeropuertos y bases militares. Subrayó que las diferencias de las metodologías de monitorización y la capacidad analítica complican las comparaciones entre países, pero el patrón general confirma que la contaminación por PFAS es generalizada y probablemente infracomunicada. Además, la monitorización actual cubre solamente PFOS, mientras que los Estados miembro pronto estarán obligados a monitorizar 24 sustancias PFAS.

La Srta. Johansson hizo hincapié en que, mientras que los reglamentos alimentarios de la UE ahora establecen límites para las PFAS para el pescado, los umbrales siguen siendo altos y no se alinean con las directrices de exposición de la EFSA. Algunas categorías de pescado, el cumplimiento se limitaría el consumo a solamente unos gramos por semana, lo que crea una contradicción entre la política de seguridad alimentaria y las recomendaciones dietéticas nacionales que fomentan el consumo de pescado.

Como recomendaciones políticas, la Srta. Johansson instó a que los Estados miembro estuvieran obligados a controlar tanto la difusión como la contaminación de una fuente puntual de sustancias prioritarias. Los nuevos estándares de calidad medioambiental de PFAS —cuando se adopten formalmente— reforzarán las obligaciones de monitorizar y reducir las emisiones de PFAS, lo que posiblemente incluya prohibiciones, límites de descarga más estrictos y las comisiones por contaminación. Advirtió que la Directiva Marco del Agua estaba sometida a cada vez más presión política, ya que las negociaciones legislativas recientes ya han introducido nuevas excepciones, y la Comisión Europea anunció planes de revisar la Directiva Marco del Agua en 2026 en conexión con el acceso a materias primas esenciales, lo que plantea preocupaciones sobre la posible debilitación del marco.

La Srta. Johansson subrayó la necesidad de adoptar rápidamente la nueva lista de sustancias prioritarias de PFAS, una firme protección de la Directiva Marco del Agua contra la dilución, un cumplimiento eficaz por parte de los Estados miembro y una ambiciosa restricción horizontal de PFAS bajo la legislación sobre productos químicos para curvar las emisiones futuras.

- **Intercambio de opiniones**

Sergio López García (OPP Burela) expresó su profunda preocupación sobre la posible representación del sector de la pesca como perjudicial. El Sr. López hizo hincapié en que, aunque los productos de pesca y acuicultura ofrecen beneficios nutricionales reconocidos científicamente, se los estaba representando como responsables de problemas de salud, incluidos los niños. Aunque era importante reconocer el impacto de analizar la calidad del agua y los contaminantes, era importante evitar los mensajes negativos que retratan la pesca de la UE como un sector dañino para la salud pública.

Anne-Mette Bæk (EFFOP) destacó que la industria de la harina y el aceite de pescado ha estado trabajando en el tema durante una cantidad de tiempo considerable, dado que los consumidores exigen productos libres de PFAS. La Srta. Bæk instó a que se detuviera la contaminación en la fuente, especialmente por las industrias que liberan PFAS al medio ambiente, lo que debería ser una prioridad para las agencias nacionales de productos del mar, en vez de en instancias posteriores, como los operadores alimentarios y de alimento animal. Informó de que su organización ofreció múltiples muestras a la EFSA. Debido a las diferencias entre las zonas de pesca y la contaminación medioambiental constante, cada vez sería más difícil producir harina de pescado sin PFAS.



Tamas Eisenbeck (Seafood Europe) quería saber cómo era posible que Hungría apareciera en el diagrama presente entre los Estados miembro con la mayor exposición a PFAS, cuando los húngaros consumen la menor cantidad de productos de pesca y acuicultura en la UE, dado que los productos del mar se presentaron como la principal fuente dietética de PFAS. El Sr. Eisenbeck pidió aclaraciones sobre la forma en que estos dos hallazgos podrían reconciliarse y sobre otras posibles vías de exposición para explicar los altos niveles de exposición en Hungría.

Thibault Pivetta (EMPA) hizo hincapié en que la contaminación por PFAS suponía una preocupación grave para el sector del marisco. El sector está expuesto a la contaminación terrestre y se enfrenta a riesgos sanitarios acumulados cuando los contaminantes interactúan. El Sr. Pivetta instó a que se tomaran medidas más sólidas para reducir la contaminación en la fuente. Informó de que su organización —así como el Consejo Consultivo de Acuicultura— había presentado recomendaciones relativas a la Directiva Marco del Agua. Instó a DG MARE a que adoptara un enfoque ascendente más inclusivo.

Pieter Roden (Foodrise EU) quería saber si el estudio consideraba las posibles diferencias entre el pescado de cría y el salvaje, especialmente la acuicultura de jaulas marinas de red abierta, en términos de acumulación de PFAS.

Paulien Prent (Visfederatie) informó de que Seafood Europe había emitido previamente un documento expositivo a la Comisión Europea sobre PFAS en el que remarcaba que la contaminación se origina de fuentes industriales externas y crea complicaciones importantes para un sector pesquero que depende de un medio ambiente limpio. La Srta. Prent hizo hincapié en que las conversaciones sobre PFAS deben tener en cuenta no solamente los riesgos de contaminación, sino también el alto valor nutricional del pescado, que sigue siendo un componente esencial de la salud pública.

Sergio López García (OPP Burela) expresó su preocupación sobre las posibles declaraciones generales que pueden alarmar a los consumidores. El Sr. López remarcó que no se pueden presentar los productos de pesca como poco seguros. Señaló a la atención el consenso científico sobre los beneficios nutricionales de los productos de pesca y acuicultura, de conformidad con las directrices nutricionales internacionales y nacionales.

Sara Johansson (EEB) aclaró que el informe no atribuye la contaminación por PFAS al sector de la pesca, y subrayó que la contaminación de industrias externas plantea una amenaza cada vez mayor para los pescadores, productores de productos del mar y proveedores de agua potable por igual. Según su opinión, la contaminación por PFAS estaba socavando al sector de la pesca y creaba el riesgo de que el público general pase a tener miedo de consumir productos de pesca, lo que implicaba que era necesario detener la contaminación en la fuente. Recordó que, en Suecia, debido a los problemas de contaminación en el mar Báltico, ya había casos de productos de pesca que no se permitían exportar.

En lo que respecta a los niveles de exposición de Hungría, la Srta. Johansson explicó que los datos procedían de una publicación de la EFSA que cubría la prueba de varios productos y vías, incluida el agua y las huevas. En lo que respecta a las posibles diferencias entre el pescado de cría y salvaje, respondió que el estudio se basaba en los datos disponibles sobre la implementación de la Directiva Marco del Agua, así que probablemente guardara más relación con los productos salvajes. La Srta. Johansson expresó su conformidad con la declaración del Sr. Tibetta, ya que DG MARE debía perseguir medidas más sólidas y eficaces para reducir la contaminación en la fuente. Expresó su disponibilidad para colaborar con el sector pesquero.



- **Pasos a seguir**

Patrick Murphy (IS&WFPO) hizo hincapié en la importancia de tomar medidas sobre la contaminación por PFAS, especialmente dado que la cadena de suministro de la pesca y acuicultura no era la perpetradora.

Anne-Mette Bæk (EFFOP) expresó su apoyo al desarrollo de un dictamen sobre PFAS.

Thibault Pivetta (EMPA) destacó los riesgos significativos a que se enfrenta el sector de la pesca y la acuicultura. El Sr. Pivetta alegó que era importante señalar estos riesgos a DG MARE, especialmente en el contexto de la Directiva Marco del Agua.

El presidente propuso proceder con la preparación de un borrador de dictamen por la secretaría que tuviera en cuenta la presentación de los intercambios celebrados.

### Nutrición

- **Presentación del decálogo de Interfish «Consumo, salud y sostenibilidad del pescado», por Juana Parada (OR.PA.GU.)**

#### Presentación

Juana Parada (OR.PA.GU.) informó de que Interfish es la única organización interprofesional que representa al sector pesquero, y se compone de OPP-7, OPP Burela, OPROMAR, OR.PA.GU y CONXEMAR. La Srta. Parada explicó que el decálogo se desarrolló como respuesta al importante descenso del consumo de pescado en los últimos años, lo que instó a la organización a consultar a expertos médicos y científicos para evaluar el valor sanitario y nutricional del pescado, independientemente de los intereses del sector. Se escogió España como foco de interés por su consumo tradicionalmente alto de pescado y por tener una de las mayores esperanzas de vida del mundo.

La Srta. Parada describió el Consejo Consultivo de seis especialistas reconocidos que cubría bioquímica, pediatría, cardiología, geriatría, ingeniería química y sostenibilidad, que conjuntamente examinaron los componentes nutricionales del pescado (como proteínas, ácidos grasos omega 3, vitaminas, minerales, selenio y DHA) y su importancia en todas las fases de la vida, desde antes del embarazo a la tercera edad. La evidencia científica presentada confirma que el consumo de pescado es beneficioso para el desarrollo fetal, el crecimiento infantil, el desempeño cognitivo durante la adolescencia, la salud mental, la prevención de enfermedades crónicas e inflamatorias durante la edad adulta y el envejecimiento. Varios expertos remarcaron que el pescado es un elemento esencial durante los primeros 1000 días de vida y que las directrices nutricionales para mujeres en edad de procrear y mujeres embarazadas deben reforzarse en consecuencia.

La Srta. Parada destacó los beneficios cardiológicos asociados al consumo habitual de pescado, como una menor tasa de mortalidad cardiovascular, acontecimientos coronarios, muerte súbita e ictus, y señaló a la atención las evidencias que muestran que el selenio presente naturalmente en el pescado puede mitigar los efectos tóxicos del mercurio formando compuestos que se eliminan en vez de almacenarse en el tejido adiposo. Indicó que los últimos estudios científicos —como sobre la relación beneficiosa entre selenio y mercurio— no se han incorporado a las recomendaciones dietéticas actuales, por lo que la guía puede estar



anticuada o excesivamente recelosa. Los datos presentados en el estudio muestran que incluso para especies con un alto nivel de mercurio, el consumo semanal estimado sigue muy por debajo de los umbrales tolerables cuando se considera el contenido de selenio.

La Srta. Parada subrayó la necesidad de actualizar las recomendaciones de la UE para que reflejen las últimas conclusiones científicas y alegó que las evaluaciones de riesgo deben incorporar tanto los contaminantes como los nutrientes protectores. También remarcó que la pesca tiene una huella de carbono y agua relativamente baja en comparación con otros sectores de proteína, y subrayó la importancia de disponer de un sistema alimenticio sostenible y saludable.

La Srta. Parada describió las diez conclusiones clave del decálogo, que promueven el consumo de pescado en todas las fases de la vida y hace hincapié en que los beneficios para la salud compensan con creces los posibles riesgos. Las recomendaciones instaban a revisar las directrices dietéticas nacionales y de la UE para los grupos vulnerables para que integren el corpus considerable de evidencia científica producido durante los últimos 15 años. Animó a los miembros a leer el documento completo, disponible en inglés y español, e instó a que el enfoque comunicativo fuera más equilibrado y que reconociera que el pescado es un producto sano y sostenible, en vez de centrarse de forma desproporcionada en las cuestiones de toxicidad.

- **Intercambio de opiniones**

El secretario general animó a los miembros a compartir su perspectiva sobre la posible relevancia de desarrollar un dictamen sobre el tema presentado. También recordó que la cuestión de las interacciones entre el mercurio y el selenio se ha planteado varias veces antes. Como ejemplo, el dictamen futuro podía instar a la Comisión Europea a que solicitara una evaluación científica de las interacciones mencionadas. Si el grupo de trabajo mostraba interés, podría considerarse un borrador en la próxima reunión.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) le agradeció a la Srta. Parada su útil y positiva presentación.

Caroline Gamblin (PACT'ALIM) preguntó al Sr. Heinen si la Comisión Europea pidió novedades sobre el dictamen científico de la EFSA sobre los beneficios y los riesgos del consumo de pescado. En dicho caso, quería saber cuándo estará disponible la evaluación actualizada.

Gerd Heinen (DG MARE) informó de que tendría que hacer un seguimiento interno con SG SANTE.

Sergio López García (OPP Burela) expresó su apoyo al desarrollo del dictamen, que debía centrarse especialmente en la interacción entre el mercurio y el selenio.

- **Pasos a seguir**

El presidente propuso proceder con la redacción del dictamen. Informó de que la secretaría recabaría las opiniones de los miembros. En la siguiente reunión, se consideraría un borrador del texto. Expresó su disponibilidad para, en caso de ser relevante, organizar una presentación de seguimiento con las organizaciones relevantes, incluidas las científicas.

## Medidas sanitarias y fitosanitarias



- **Presentación del borrador de dictamen sobre los moluscos bivalvos de cría y el Acuerdo de las medidas sanitarias y fitosanitarias de la UE y el RU, por Thibault Pivetta (EMPA)**

Thibault Pivetta (EMPA) explicó que la propuesta venía al hilo del dictamen adoptado previamente por el MAC en 2021, que instaba a formalizar un acuerdo entre la UE y el RU sobre las condiciones sanitarias y fitosanitarias para el comercio de moluscos bivalvos. El Sr. Pivetta subrayó que, tras la retirada del RU de la UE, habían aparecido cargas administrativas e interrupciones del comercio considerables, especialmente en relación con el movimiento de moluscos bivalvos entre Irlanda, el RU y otros Estados miembro de la UE, incluidos los flujos de tránsito que previamente eran rutinarios.

Hizo hincapié en que la intención era restablecer la fluidez de las condiciones comerciales, similares a las que había antes de que el RU saliera de la UE, mediante la uniformidad de los requisitos sanitarios y fitosanitarios, al tiempo que se continúa aplicando estándares equivalentes. Argumentó que la mejora del contexto político entre la UE y el RU planteaba la oportunidad de instar a que hubiera un acuerdo más estable y formalizado.

- **Consideración del borrador de dictamen propuesto**

El secretario general informó de que se recibieron comentarios preliminares de dos miembros antes de la reunión. IS&WFPO solicitó que se ampliaran las referencias a los «moluscos bivalvos de cría» para que cubran también a los moluscos bivalvos salvajes. ANFACO-CYTMA sugirió añadir otro párrafo donde se reconocieran las limitaciones legales que evitan que el RU, como tercer país, exporte moluscos bivalvos de aguas de clase B conforme a las normas europeas actuales. La adición de ANFACO-CYTMA tenía por objetivo anticiparse al problema urgiendo a la Comisión a que encontrara una solución pragmática, como el refuerzo de las garantías o de la trazabilidad, así como la posibilidad de mejorar los trámites de control para las partidas que se mueven entre establecimientos autorizados.

Adrien Simonnet (UMF) se preguntaba por la posibilidad de ampliar el borrador de dictamen para que cubriera otros productos de pesca y acuicultura que requieren certificados sanitarios y fitosanitarios, como los niveles de histaminas. El Sr. Simonnet quería saber si se había abordado la simplificación de los requisitos sanitarios y fitosanitarios en la última cumbre de la UE y el RU. Subrayó la importancia de monitorizar las negociaciones en curso y mantener la presión para seguir progresando.

Thibault Pivetta (EMPA) explicó que el borrador de dictamen se centraba en moluscos bivalvos vivos por su naturaleza perecedera y los riesgos sanitarios asociados, que requerían un manejo rápido de conformidad con el dictamen de 2021. El texto trataba de reflejar las preocupaciones actuales de la industria.

El secretario general alegó que, dependiendo de la preferencia del grupo de trabajo, el borrador de dictamen podía aprobarse según se había propuesto y, más tarde, complementarlo con un segundo dictamen sobre otros productos de pesca y acuicultura. Alternativamente, si los plazos de EMPA eran flexibles, podía enmendarse el borrador de dictamen para ampliar su alcance.

Adrien Simonnet (UMF) remarcó que los productos de pesca frescos se enfrentaban a las mismas complicaciones relacionadas con retrasos y el reconocimiento de los documentos sanitarios y fitosanitarios.



Thibault Pivetta (EMPA) subrayó la importancia de abordar las barreras relacionadas con los requisitos sanitarios y fitosanitarios para los moluscos bivalvos, especialmente para los productores de Irlanda y el RU. El Sr. Pivetta expresó su preferencia por avanzar con el borrador de dictamen que se estaba considerando al tiempo que se hace un seguimiento con otro dictamen sobre otros productos de pesca y acuicultura.

John Lynch (Irish South & East Fish Producers Organisation) informó de que, desde la retirada del RU de la UE, su organización se había enfrentado a dificultades considerables a nivel operativo y financiero que guardan relación con las barreras sanitarias y fitosanitarias, ya que los desembarques de vieiras en RU se habían visto afectados. El Sr. Lynch expresó su apoyo a las propuestas del Sr. Pivetta. Expresó su decepción por el hecho de que las solicitudes previas de rearmarización entre la UE y el RU sobre los requisitos sanitarios y fitosanitarios no hubiera arrojado resultados positivos.

- **Pasos a seguir**

Teniendo en cuenta la urgencia, el presidente propuso presentar el borrador de dictamen sobre los moluscos bivalvos al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción. El presidente propuso que la secretaría distribuyera un cuestionario sobre los requisitos sanitarios y fitosanitarios para otros productos de pesca y acuicultura a fin de preparar otro borrador de dictamen para que se considerara en la siguiente reunión.

*El grupo de trabajo llegó a un acuerdo sobre el borrador de dictamen sobre los «Moluscos bivalvos bajo el Acuerdo de SPS entre la UE y el RU».*

### Grupo de enfoque sobre competitividad: simplificación y reducción de la carga administrativa

- **Novedades sobre el establecimiento y la labor del grupo de enfoque, por Pedro Reis Santos (secretario general)**

El secretario general recordó que, en diciembre de 2025, el grupo de trabajo acordó establecer un grupo de enfoque mediante la adopción de los Términos de referencia. Informó de que el grupo de enfoque se había reunido tres veces, a saber: el 9, el 19 y el 30 de enero de 2026. Pronto se concertaría una cuarta reunión. De conformidad con los comentarios del grupo de trabajo, el documento original se dividió en sendos documentos. El primer documento adoptaba un enfoque general que cubría varias legislaciones, que se perfeccionó y estaba pendiente de las contribuciones finales. El segundo documento se centraba en los próximos estudios sobre el Reglamento de Control de la Pesca.

Además, el secretario general recordó que, de conformidad con los Términos de referencia, el objetivo era finalizar ambos documentos antes de la reunión del grupo de trabajo en marzo de 2026. Destacó que DG MARE ya había contratado a un consultor para que trabajara en los estudios. El consultor pronto organizaría talleres con los operadores. En una oportunidad futura, DG MARE animaría al MAC a sugerir empresas idóneas para participar en los talleres. También se invitaría a representantes de los Consejos Consultivos para que participaran en los talleres.

El secretario general les dio las gracias a los miembros del grupo de enfoque por su inmensa labor. Expresó su compromiso de tener preparados los textos del borrador antes de la reunión de marzo de 2026.



**Ruegos y preguntas**

Ninguno.



## Resumen de puntos de acción

- Contaminantes
  - En la próxima reunión, se tomará en consideración el borrador de dictamen sobre la contaminación de PAFS.
  
- Nutrición
  - El borrador de dictamen sobre nutrición, centrado especialmente en la interacción entre el mercurio y el selenio, se considerará en la siguiente reunión.
  
- Medidas sanitarias y fitosanitarias
  - El borrador de dictamen sobre el «Acuerdo de SPS entre la UE y el RU» se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción.
  - La secretaría distribuirá un cuestionario sobre el Acuerdo de SPS entre la UE y el RU en relación con otros productos de pesca y acuicultura.



## Lista de asistencia

Representante	Organización	Función
Adrien Simonnet	Union du Mareyage Français (UMF)	Miembro
Alen Lovrinov	Producer Organisation Omega 3	Miembro
Alessandro Manghisi	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Miembro
Alexandre Bonneau	SNCE	Miembro
Alonso Abreu Lozano	Asociación de Armadores de Punta Del Moral	Miembro
Angels Segura Unió	AECOC	Miembro
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Miembro
Arthur Yon	FROM Nord	Miembro
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Presidente
Bertrand Charron	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Miembro
Caroline Gamblin	PACT'ALIM	Miembro
Christine Absil	Good Fish Foundation	Miembro
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Falke de Sager	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Gerd Heinen	European Commission	Experto
Guus Pastoor	Visfederatie	Miembro
Hommel Kassa	SNCE	Miembro
Janne Posti	Conxemar	Miembro
João Pereira	FRUCOM	Miembro
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Miembro
José Maria Gallart	OPP Almería	Miembro
Juana Parada	OR.PA.GU.	Miembro
Juan Manuel Trujillo Castillo	ETF	Miembro
Jules Danto	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Julien Daudu	Environmental Justice Foundation	Miembro



Representante	Organización	Función
Julien Lamothe	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO) / ANOP	Miembro
Juliette Margueritte	ESSA	Miembro
Katarina Sipic	Seafood Europe	Miembro
Laura Harpøth	EFFOP	Miembro
Laure Guillevic	WWF	Miembro
Linda Zanki Duvnjak	OP Friska Riba	Miembro
Linne Verhoeven	Seafood Europe	Miembro
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Miembro
Marine Cusa	Oceana	Miembro
Mariola Valero de Juan	Spain	Observador
Matthew Gréant	Environmental Justice Foundation (EJF)	Miembro
Nicolás Fernández	OPP72	Miembro
Olivier Hottlet	FRUCOM	Miembro
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation	Miembro
Paulien Prent	Visfederatie	Miembro
Pedro Hernández Saez	CARBOPECA	Miembro
Pedro Luis Casado López	OPP80	Miembro
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretaria
Pieter Roden	Foodrise	Miembro
Pierre Commère	Seafood Europe	Miembro
Pim Visser	NOVA	Miembro
Sara Vandamme	VVV	Miembro
Sarah Hautier	EuroCommerce	Miembro
Sergio López García	OPP7 Burela	Miembro
Stefan Meyer	Fischverband	Miembro
Tamas Eisenbeck	Seafood Europe	Miembro
Thibault Pivetta	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro





Market Advisory Council

Representante	Organización	Función
Thomas Kruse	Danish Pelagic Producer Organisation	Miembro
Vanya Vulperhorst	Oceana	Miembro
Violaine De Neef	Market Advisory Council (MAC)	Secretaria
William Morr�	Marine Stewardship Council (MSC)	Miembro
Xavier Pires	ALIF	Miembro
Yobana Bermúdez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Miembro

