

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

Acta

Viernes, 12 de junio de 2026 (09:30 – 13:00 CEST)

Zoom

Interpretación en EN, ES, FR

Bienvenida del presidente, Benoît Thomassen

[Presentación](#)

Aprobación del orden del día y del acta de la última reunión (24.03.2026): Aprobado.

Puntos de acción

- **Situación de los puntos de acción de la última reunión - información**

- Acuerdo de medidas sanitarias y fitosanitarias entre la UE y el Reino Unido:

- El borrador de dictamen sobre la «negociación del Acuerdo de SPS entre la UE y el RU» se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción.
 - Dictamen adoptado el 24 de marzo de 2026

- Competitividad

- El borrador de dictamen sobre la «negociación del Acuerdo de SPS entre la UE y el RU» se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción.
- El Grupo de trabajo considerará el borrador de dictamen sobre la «Competitividad del mercado de la UE de los productos de pesca y acuicultura: próximos estudios sobre el Reglamento de Control de la Pesca» mediante un procedimiento escrito urgente de una semana.
 - El dictamen sobre «Competitividad del mercado de la UE de los productos de pesca y acuicultura: simplificación y reducción de la carga administrativa» se adoptó el 24 de marzo de 2026.
 - El borrador de dictamen sobre la «Competitividad del mercado de la UE de los productos de pesca y acuicultura: próximos estudios sobre el Reglamento de Control de la Pesca» se adoptó el 26 de marzo de 2026.

- Nutrición



- Se presentará el borrador de dictamen sobre la «Interacción bioquímica entre el selenio y el mercurio en los productos de pesca y acuicultura» al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción.
 - Dictamen adoptado el 24 de marzo de 2026
- Contaminantes
 - Se presentará el borrador de dictamen sobre las «sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS)» al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción.
 - En una reunión futura, se programará un punto del orden del día sobre la contaminación de los productos de pesca y acuicultura por culpa de la clorodecona.
 - Dictamen adoptado el 24 de marzo de 2026
 - Punto del orden del día sobre la contaminación causada por la clorodecona programado (11:45 horas)

Contaminantes (Clorodecona)

- **Presentación sobre las medidas para abordar la contaminación por clorodecona por María Tabernero (SANTE E4)**

Presentación

María Tabernero (DG SANTE) presentó el marco regulatorio y la situación actual relativa a la contaminación por clorodecona y recordó que los residuos del pesticida en la comida están regidos por el Reglamento (CE) N.º 396/2005. La Srta. Tabernero explicó que la clorodecona es un insecticida organoclorado altamente persistente que nunca recibió aprobación a nivel de la UE, pero se autorizó durante un plazo limitado en las Antillas francesas antes de prohibirse en 2004. Debido a su persistencia y naturaleza soluble en grasa, sigue presente en el entorno y puede acumularse en la comida, especialmente en el tejido graso animal. También consta en la lista de contaminantes orgánicos persistentes del Convenio de Estocolmo. El Codex Alimentarius no prevé valores para la sustancia. No hay información disponible sobre usos autorizados en terceros países.

La Srta. Tabernero explicó que, tras la detección de niveles de contaminación elevados, en 2019, Francia adoptó medidas de emergencia para proteger a los consumidores de Guadalupe y Martinica, siendo la más destacada la propuesta de niveles de límites máximos de residuos (LMR) para productos animales basándose en el asesoramiento de ANSES (la Agencia Francesa de Alimentación, Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales). Posteriormente, EFSA evaluó las medidas a nivel de la UE y confirmó su idoneidad. Como resultado, la UE estableció LMR para la clorodecona en ciertos productos animales a 0,02 mg/kg mediante un reglamento de 2021, en línea con la medida de emergencia nacional francesa. Estos límites son temporales y susceptibles de revisión en diez años, con una reevaluación prevista para 2031.

La Srta. Tabernero hizo una descripción general de las actividades de monitorización a nivel de la UE y nacional. En general, el cumplimiento de los límites de residuos de pesticidas de la UE sigue siendo alto: aproximadamente el 98 % de las muestras cumplen los umbrales legales. Sin embargo, la clorodecona sigue encontrándose entre los residuos de pesticidas detectados con mayor frecuencia en los productos animales,



en especial, en el tejido graso, y se han registrado varios rebasamientos. El informe de la UE de 2023 sobre los residuos de pesticidas en los alimentos confirmó que la clorodecona es uno de los residuos que más se encuentra en los productos animales procedentes de las regiones afectadas. A nivel nacional, Francia implementó programas de monitorización específicos que confirmaron que la contaminación sigue presente, especialmente, en productos animales y, en menor medida, en frutas y verduras, con algunos casos sueltos en plátanos. En lo que respecta a los productos de pesca, no hay establecidos LMR actualmente a nivel de la UE, si bien los Estados miembro pueden establecer límites nacionales. Francia aplica un umbral más estricto de 0,01 mg/kg para los productos del mar, mientras que la EFSA sigue recabando y analizando datos sobre los niveles de contaminación en el pescado de la UE.

La Srta. Tabernero informó de que las notificaciones relativas a la clorodecona habían aumentado desde 2018 en el marco del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). Según la representante de la Comisión, la tendencia descrita refleja una detección y una monitorización mejoradas, más que un deterioro de la situación de contaminación.

- **Intercambio de opiniones**

El presidente quería saber por qué Francia aplicó un LMR más estricto para los productos de pesca en comparación con otros productos.

Christine Absil (Good Fish) recordó que los LMR están basados en evaluaciones de riesgo vinculadas a las tendencias de consumo. Por lo tanto, era probable que los niveles de exposición fueran más altos en zonas donde el consumo de pescado fuera más alto, como en Martinica.

María Tabernero (DG SANTE) coincidía con que probablemente fuera ese el caso.

El secretario general informó de que, más adelante en el año, El Consejo Consultivo de las Regiones Ultraperiféricas (CCRUP) abordaría el tema de la contaminación por clorodecona, como las restricciones correspondientes que afectan a los productores de acuicultura y las actividades de pesca en las Regiones Ultraperiféricas francesas. Con arreglo al dictamen conjunto del MAC-CCRUP, podía combinarse la perspectiva de la seguridad alimentaria (p. ej., las evaluaciones de exposición, los programas de monitorización, los LMR, el dictamen sobre consumo) con la perspectiva de producción primaria (p. ej., el apoyo financiero y el mecanismo de compensación de los operadores, la remediación medioambiental, las directrices para los productores).

María Tabernero (DG SANTE) respondió que el dictamen sobre consumo se basaba en las evaluaciones de riesgo nacionales y podían centrarse en especies específicas. La Srta. Tabernero sugirió contactar con ANSES para obtener información más detallada.

Patrick Murphy (IS&WFPO) expresó preocupación sobre la situación de los productores que ya operaban en las zonas afectadas. El Sr. Murphy quería saber qué medidas estaban implantadas en el caso de detectar contaminación después de que ya se hubiera establecido la producción y si había un marco de protección para los productores. Expresó su apoyo al desarrollo de un dictamen con el CCRUP.

María Tabernero (DG SANTE) respondió de que carecía de la información mencionada.

- **Pasos a seguir**



El presidente propuso proceder con el desarrollo de un dictamen conjunto con el CCRUP sobre esta cuestión.

Fraude alimentario (UE)

- **Presentación de la herramienta de trazabilidad TraceMap por Eva Siegener (SANTE G5)**

Presentación

Eva Siegener (DG SANTE) explicó de forma general los avances en la Red de Cooperación y Alerta (ACN) y señaló que los datos de 2025 aún seguían en fase de finalización. La Srta. Siegener explicó que el sistema depende de varias bases de datos y que el sistema de Asistencia y Cooperación Administrativas (AAC) se había dividido en diferentes componentes para garantizar que había puntos de contacto apropiados para los diferentes tipos de temas. Destacó que el pescado y los productos de pescado se encontraban entre las 10 categorías principales notificadas por el ACN y representaban cerca del 4 % de las notificaciones. Subrayó que los datos del ACN solo reflejan casos informados por los Estados miembro y que no capta el fraude no detectado. En 2025, se detectaron 67 casos de sospecha de fraude para el pescado y los productos de pescado. Se expiden informes mensuales sobre las sospechas de fraude agroalimentario de la UE para monitorizar las tendencias y respaldar el análisis de datos, lo que ayuda a las autoridades a comprender mejor la exposición y las cuestiones que van surgiendo.

La Srta. Siegener explicó que TraceMap se desarrolló como parte de la Visión de la UE para la Agricultura y la Alimentación más amplia, que hace hincapié en el acceso de los consumidores a productos auténticos y dignos de confianza. TraceMap trata de mejorar la cooperación y utilizar mejor los datos existentes. La herramienta integra y conecta sistemas que antes estaban separados, a saber: iRASFF (utilizado par alertas) y TRACES (utilizado para traquear movimientos y certificados), lo que permite hacer un análisis más completo de las cadenas de suministro. TraceMap permite hacer una trazabilidad e investigación mejoradas al combinar sets de datos fragmentados en un sistema estructurado y que permite búsquedas. Respalda la detección de fraude, agiliza las investigaciones y mejora la eficacia de los procesos de retirada. La herramienta conecta a operadores, partidas y certificados, lo que permite que las autoridades identifiquen conexiones y patrones que antes resultaban difíciles de detectar. La representante de la Comisión destacó varios beneficios prácticos, como unas respuestas más rápidas, la mejora de la transparencia de la cadena de suministro y del apoyo a los controles de la importación. TraceMap ayuda a identificar a delincuentes reincidentes, traza un mapa del itinerario completo de los productos y acelera tanto las investigaciones de fraude como las respuestas de seguridad alimentaria. También puede respaldar las retiradas internas al identificar rápidamente el origen y distribución de los productos.

La Srta. Siegener informó de que el acceso a TraceMap estaba en ese momento vinculado al acceso existente a iRASFF, y había ciertas limitaciones dependiendo del usuario y alcance nacional. Se esperaba que el sistema mejorara aún más la cooperación entre las autoridades y mejorara la capacidad general para abordar los



problemas de fraude y seguridad alimentarios en la UE, especialmente en sectores de alto riesgo como el de la pesca.

- **Intercambio de opiniones**

Hommel Kasa (SNCE) acogió con gusto el desarrollo de una herramienta basada en IA que permita mejorar las conexiones y la trazabilidad de los datos. El Sr. Kasa se preguntaba sobre la estructura y la calidad de los datos subyacentes, ya que los Estados miembro pueden presentar información en diferentes formatos. Había problemas relacionados con la información sobre la contaminación por Vibrio. Quería saber si la Comisión se estaba planteando estandarizar los datos o si, de forma alternativa, TraceMap podría distinguir y abordar las incoherencias dentro de los sets de datos. También quería saber si TraceMap sería accesible para los operadores y les permitiría llevar a cabo sus propios análisis de datos y actividades de monitorización.

Eva Siegener (DG SANTE) reconoció que podía haber incoherencias en la información presentada por los Estados miembro, ya que se aplicaban diferentes legislaciones nacionales, aunque hubiera una referencia de la UE. La Srta. Siegener hizo hincapié en que, en los últimos años, se habían hecho mejoras considerables, ya que los Estados miembro habían ganado experiencia con el sistema, lo que se traducía en unos datos más estructurados. Explicó que TraceMap extraía y organizaba los datos disponibles. No se había previsto una armonización, ya que requería una base jurídica independiente. Se estaban manteniendo conversaciones con la EFSA y la FAO para mejorar los sistemas de datos abiertos e integrados existentes. En última instancia, TraceMap se pondría a disposición de las empresas.

Hommel Kasa (SNCE) instó a que se facilitara el acceso a las asociaciones representantes para que pudieran ayudar a las empresas. El Sr. Kasa animó a que se ofreciera un acceso más amplio a TraceMap para fines de monitorización.

Eva Siegener (DG SANTE) indicó que compartiría las sugerencias del Sr. Kasa a nivel interno. La Srta. Siegener recordó que era decisión de cada Estado miembro decidir quién tiene un motivo subyacente para acceder a los sistemas de datos.

El secretario general preguntó si la inteligencia artificial podría procesar datos manuscritos.

Eva Siegener (DG SANTE) confirmó que TraceMap era capaz de procesar datos manuscritos, incluidas firmas. Además, TraceMap podía procesar todos los idiomas, si bien la tasa de concisión variaba.

Contaminantes (mercurio)

- **Presentación del informe científico de la EFSA sobre la frecuencia de consumo de cada especie diferente de pez, crustáceo y molusco que contribuye a la exposición a metilmercurio y**



conocimiento por parte de los consumidores del dictamen nacional sobre su consumo por Sofia Ioannidou (EFSA)

[Presentación](#)

Sofia Ioannidou (EFSA) presentó los resultados de una encuesta de dos fases a gran escala sobre el consumo de pescado y productos del mar y concienciación del consumidor sobre el dictamen nacional relativo a la exposición al metilmercurio. Recordó que la labor científica anterior de la EFSA había establecido un consumo semanal tolerable de metilmercurio y reconocía tanto los beneficios para la salud como los riesgos asociados al consumo de pescado. Si bien el consumo de pescado se recomienda de forma general, especialmente por sus beneficios nutricionales, seguía habiendo preocupación por la exposición al mercurio, especialmente para los grandes consumidores y los grupos vulnerables (como mujeres embarazadas). En este contexto, la EFSA se encargó de llevar a cabo un estudio completo para comprender mejor las tendencias de consumo y la concienciación sobre los riesgos conexos y directrices de los Estados miembro.

La Srta. Ioannidou explicó que el proyecto comenzó en 2022 con el desarrollo de un cuestionario armonizado y el lanzamiento de un proceso de contratación para la recabación de datos. La primera encuesta se llevó a cabo entre mayo y julio de 2023 en 27 Estados miembro, así como en Islandia y Noruega, mientras que una segunda encuesta se celebró a finales de 2024 en países seleccionados, como los que habían actualizado el dictamen nacional. La metodología se basaba en muestras representativas de diferentes grupos de población, como adultos, adolescentes y mujeres embarazadas. En general, se incluyeron unos 500 encuestados por país y se establecieron medidas específicas para garantizar la participación de grupos específicos, como las mujeres embarazadas.

La Srta. Ioannidou informó de que los resultados mostraban que el consumo de pescado y productos del mar es generalizado, ya que cerca del 60 % de encuestados se consideraba consumidor. Se observó un aumento en la frecuencia de consumo entre los dos puntos de la encuesta, incluso para las especies con niveles de mercurio más altos. Cabe destacar que cerca de uno de cada tres consumidores, incluidas las mujeres embarazadas, declaró consumir especies de pescado con contenido de mercurio más alto tres veces o más por semana. Este aumento se dio tanto en países con dictamen nacional actualizado como no, lo que sugiere que otros factores aparte de las directrices —como tendencias de dieta o preferencias— pueden cumplir una función importante a la hora de influenciar el consumo.

La Srta. Ioannidou también informó de que, en términos de concienciación, la encuesta revelaba un conocimiento relativamente bajo entre los consumidores con respecto a los contaminantes en el pescado y los productos del mar. Aunque el mercurio era el contaminante más reconocido, solo cerca de la mitad de los encuestados era consciente de su presencia, y el conocimiento general sobre los riesgos era considerablemente inferior al de los beneficios para la salud. El conocimiento sobre el dictamen dietético nacional también era moderado: cerca del 40 % de los encuestados indicó que habían escuchado hablar de la directriz, incluidas las mujeres embarazadas. Los hallazgos también mostraron que la información se obtiene con mayor frecuencia mediante canales informales, como la familia, los amigos y los medios, mientras que las fuentes oficiales cumplen una función más limitada a la hora de influenciar el comportamiento.



La Srta. Ioannidou destacó que el análisis del impacto del dictamen nacional indicaba que, aunque conocer la directriz puede influenciar las decisiones de consumo en cierta medida, el impacto general es limitado. En algunos casos, las personas que conocen el dictamen siguen declarando un alto consumo de especies de pescado con niveles de mercurio elevados. Esto sugiere que las estrategias de comunicación quizá deban reforzarse o adaptarse para influenciar mejor el comportamiento. Al mismo tiempo, la promoción del consumo de pescado por sus beneficios para la salud parece seguir siendo un factor importante que, potencialmente, supera a las inquietudes relativas a los contaminantes.

La Srta. Ioannidou añadió que la EFSA también hizo recomendaciones para mejorar las estrategias de comunicación, como centrarse en unos mensajes más claros sobre los riesgos y los beneficios, promover especies de menor riesgo y adaptar el dictamen a grupos objetivo específicos. Las recomendaciones destacaban la importancia de utilizar canales de comunicación más efectivos, como los medios e intermediarios de confianza, para llegar a los consumidores con más eficiencia. Reconoció que el estudio adolecía de ciertas incertidumbres, como las limitaciones relacionadas con los datos autodeclarados, las variaciones estacionales y las limitaciones de las muestras, que podían influenciar la interpretación de los resultados.

- **Intercambio de opiniones**

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) se preguntaba sobre la concordancia entre los resultados de la encuesta y los datos oficiales de la EUMOFA sobre el consumo por kg de productos de pesca y acuicultura, ya que las tendencias de frecuencia de consumo no parecían coincidir.

Sofia Ioannidou (EFSA) explicó que la encuesta mostraba un aumento de la frecuencia de consumo entre los dos puntos de las encuestas en todas las especies sometidas a LMR entre los países participantes. No obstante, el estudio no cuantificaba los datos, solo la frecuencia. Por lo tanto, los resultados deben interpretarse con cautela, y lo ideal sería combinarlos con otros sets de datos. La Srta. Ioannidou puso como ejemplo que, en países con alto consumo como España, sería posible combinar datos cuantitativos y de frecuencia, lo que permitiría establecer algunas correlaciones.

Iñigo Azqueta (ANFACO-CYTMA) señaló a la atención las limitaciones del estudio, especialmente en relación con la ausencia de datos cuantitativos y las variaciones estacionales. Para ciertas especies —como el bonito fresco, que generalmente estaba disponible en verano—, las variaciones estacionales podrían afectar mucho al consumo. El Sr. Azqueta instó a actuar con cautela, ya que los parámetros incompletos podían transmitir mensajes engañosos sobre la percepción del consumidor. Recordó que, según la última encuesta del Eurobarómetro y los datos de EUMOFA, el consumo de productos de pesca estaba reduciéndose. Por lo tanto, advirtió de los peligros de infundir miedos innecesarios sobre el consumo de pescado.

Sofia Ioannidou (EFSA) reconoció las inquietudes mencionadas y añadió que el estudio abordaba explícitamente las limitaciones. De conformidad con el mandato previsto por la EFSA, el estudio no estaba pensado para evaluar las tendencias de consumo generales, sino la frecuencia durante un periodo específico. El objetivo principal era analizar la relación entre la frecuencia de consumo y la concienciación del dictamen nacional sobre los riesgos y los beneficios.



Iñigo Azqueta (ANFACO-CYTMA) comentó que, si bien se cubrían tanto los riesgos como los beneficios, las conversaciones sobre el consumo de pescado tendían a enfatizar los riesgos.

Sofia Ioannidou (EFSA) destacó que la encuesta mostraba que los consumidores cada vez eran más conscientes de los beneficios de consumir productos de pesca.

Christine Absil (Good Fish) recordó que el dictamen sobre consumo promovía el consumo de especies con más beneficios, como especies pelágicas pequeñas, así que quería saber si el consumo de estas especies había evolucionado. La Srta. Absil quería saber si el aumento de transparencia y concienciación sobre los riesgos y beneficios había tenido repercusiones positivas en el consumo de productos de pesca y acuicultura. A su parecer, el aumento de transparencia y concienciación habían sido beneficiosos. Sin embargo, había operadores preocupados por que el aumento de información sobre los riesgos afectara negativamente al consumo.

Sofia Ioannidou (EFSA) explicó que el dictamen sobre consumo normalmente instaba a evitar especies depredadoras y a consumir especies más pequeñas debido a la acumulación de mercurio. Dentro del plazo limitado del estudio, los datos de frecuencia mostraban un aumento en el consumo de todas las especies, incluidas anchoas y sardinas. La Srta. Ioannidou informó de que varios Estados miembro estaban planeando actualizaciones del dictamen sobre consumo. Algunos Estados miembro tenían un efecto de repulsa contra el consumo de pescado. Los Estados miembro debían considerar los niveles de consumo nacional y las tendencias de consumo correspondientes. Por ejemplo, los Estados miembro con un consumo muy bajo de productos de pescado quizá no quieran hacer hincapié en los riesgos. A su parecer, la comunicación de los riesgos y beneficios debe equilibrarse. Para ello, era importante implicar a científicos sociales.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) expresó su preocupación por el posible impacto de la comunicación de los resultados del estudio en los medios. Según su experiencia, cuando los medios publican sobre los riesgos, el consumo se reduce considerablemente durante al menos una semana. La Srta. Álvarez expresó su apoyo a la transparencia, pero añadió que el impacto en las ventas también debía reconocerse. Puso como ejemplo que, cuando la agencia nacional española publicó su dictamen sobre la contaminación por mercurio, los pescaderos se enfrentaron a un mes de escrutinio intenso en los medios. Cuando se publicaron artículos sobre los riesgos del pescado *Pangasius*, se vio afectada la venta de todos los productos de pesca.

Sofia Ioannidou (EFSA) reconoció los problemas planteados por la Srta. Álvarez. Informó de que la EFSA estaba monitorizando la información compartida en los medios de la UE. Los medios tendían a hacer más hincapié en los riesgos porque atraía más lectores y visualizaciones. Subrayó la importancia de una información de orientación con base científica que las autoridades públicas deben comunicar con eficacia. Los datos debían ponerse a disposición a través de expertos, como nutricionistas y médicos, y a través de páginas web oficiales a las que los consumidores accedan para obtener información concisa y contextualizada.

Esther Garrido (FAO) destacó que la FAO y la Organización Mundial de la Salud habían publicado recientemente un estudio sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. Los nuevos datos demostraban que la interacción entre el selenio y el mercurio era importante para los resultados sanitarios. Se precisaba de cierta cautela, ya que los estudios citados procedían únicamente de un grupo de investigación. La Srta. Garrido quería saber cómo la EFSA podía hacer un seguimiento a la investigación



mencionada y guiar el consumo. Añadió que los mensajes sobre los riesgos se diseminaban con más facilidad, pero que la información sobre los beneficios también podía afectar al consumo.

Sofia Ioannidou (EFSA) informó de que la EFSA recibió un nuevo mandato de la Comisión Europea para estudiar los riesgos y los beneficios del consumo de productos del mar que tendría en cuenta el estudio mencionado por la Srta. Garrido. La Srta. Ioannidou hizo hincapié en que la labor científica continuaría respaldando un mejor entendimiento y orientación sobre el consumo de los productos de pesca.

El secretario general recordó que, en marzo de 2026, el MAC adoptó un dictamen para la Comisión Europea solicitando más estudios sobre la relación entre el selenio y el mercurio. Según la respuesta facilitada por la Comisión, el nuevo estudio de la EFSA se publicaría el 31 de diciembre de 2027.

Fraude alimentario (FAO)

- **Presentación de la publicación de la FAO «Fraude alimentario en el sector de la pesca y la acuicultura» por Esther Garrido Gamarro (FAO)**

Presentación

Esther Garrido Gamarro (FAO) presentó las principales conclusiones de un informe reciente de la FAO sobre el fraude alimentario en el sector de la pesca y la acuicultura. La Srta. Garrido recordó la definición de fraude alimentario como acto deliberado dirigido a engañar a los consumidores para obtener una ventaja económica y remarcó su especial relevancia en el sector de la pesca, dada su complejidad, el gran número de especies comercializadas y la naturaleza global de las cadenas de suministro. La probabilidad de fraude calculada para este sector ronda el 21 %, que es considerablemente superior a la de otros productos alimentarios.

La Srta. Garrido explicó que los tipos más habituales de fraude son la sustitución de especies y el etiquetado falso, que ocurre en todas las fases de la cadena de valor y es especialmente prevalente en las fases finales, donde la trazabilidad se torna más compleja. Se presentaron varios estudios para ilustrar la escala del problema, como evidencias de que en torno a un tercio de los productos del mar de la restauración colectiva de la UE está etiquetado falsamente, que el fraude afectaba al 43 % de muestras de Perú y que las tasas de identificación falsa llegaron al 75 % en algunos estudios llevados a cabo en China. También se citó un estudio global que mostraba que aproximadamente una de cada cinco muestras de productos del mar testadas en el mundo llevaba etiquetado falso.

Además, la Srta. Garrido explicó que el fraude alimentario abarca una gama más amplia de prácticas, como la adulteración, la imitación, la simulación, la derivación, el etiquetado falso y el robo. Estas prácticas a menudo se ven motivadas por diferenciales de precio entre especies, lo que crea incentivos financieros para que los operadores sustituyan productos de mayor valor con alternativas más baratas.

La Srta. Garrido subrayó las posibles implicaciones de seguridad alimentaria del fraude, y señaló que ciertas prácticas —como la adulteración o la sustitución— pueden exponer a los consumidores a riesgos para la salud. Entre los ejemplos se incluía el uso de sustancias como el monóxido de carbono para mejorar la



apariencia del pescado o la sustitución con especies que contienen toxinas o mayores niveles de contaminantes, como el mercurio.

La Srta. Garrido destacó que, para abordar las complicaciones descritas, el informe enumera una gama de herramientas y enfoques para las autoridades y las partes interesadas, como un uso mejorado de la taxonomía, los sistemas de trazabilidad, los estándares (como el Codex Alimentarius), los marcos legislativos y los métodos analíticos, como las técnicas basadas en el ADN. Subrayó la importancia de reforzar la capacidad entre países, especialmente ya que la identificación de las especies seguía siendo compleja con más de 36.000 especies de peces de aleta descritos globalmente.

La Srta. Garrido hizo hincapié en que abordar el fraude alimentario requiere medidas coordinadas en toda la cadena de valor, como sistemas de trazabilidad más sólidos, mejora de la capacidad analítica y mayor concienciación tanto de las autoridades como de la industria. También informó a los miembros sobre la labor de la FAO en curso, que incluye el desarrollo de herramientas específicas y actividades de divulgación futuras, como un seminario web programado para el 18 de junio de 2026 pensado para implicar más a las partes interesadas en este tema.

Envasado y Reglamento sobre los residuos de envases

- **Novedades sobre los valores límites de PFAS en envases con contacto con alimentos, por Ioannis Antonopoulos (ENV B1)**

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) presentó la situación actual relativa a la implementación del artículo 5 del Reglamento sobre los residuos de envases, que prevé restricciones para las PFAS (sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas) en envases con contacto con alimentos. El Sr. Antonopoulos recordó que el reglamento establece el marco legal para las PFAS, con un hito clave establecido para el 12 de agosto de 2026, tras el cual los envases de plástico con contacto con alimentos que contengan PFAS que superen el límite establecido en el artículo 5 del PPWR ya no estarán permitidos en el mercado de la UE.

El Sr. Antonopoulos explicó que la Comisión estaba trabajando para respaldar la implementación práctica de estos requisitos. Se creó un grupo de trabajo específico, compuesto por Estados miembro y expertos de la Comisión —incluido el Centro de Investigación Conjunta— para desarrollar una metodología creíble y armonizada para las evaluaciones de cumplimiento que se aplicará en toda la UE. En el mes anterior, se organizó una reunión específica para informar a los Estados miembro sobre los pasos requeridos para implementar la metodología prevista, y se celebraron más conversaciones durante una reunión del grupo el 20 de mayo de 2026. Indicó que el principal documento de referencia por el momento es la guía publicada el 30 de marzo de 2026. Subrayó que las autoridades de supervisión del mercado a nivel nacional serían las responsables de verificar el cumplimiento de los límites de PFAS.

El Sr. Antonopoulos reconoció que seguía habiendo dificultades, especialmente debido a la ausencia de una metodología completamente armonizada. Sin embargo, la Comisión ha explicado en la guía publicada un enfoque para la prueba y medición de PFAS.



El Sr. Antonopoulos destacó la estrecha cooperación entre DG ENV, DG SANTE, las partes interesadas de la industria y los Estados miembro dirigida a garantizar una implementación uniforme y operativa en toda la UE. La labor dentro del grupo de trabajo y las redes de expertos continuará en los próximos meses para finalizar la metodología y respaldar una aplicación armonizada.

- **Intercambio de opiniones**

Patrick Murphy (IS&WFPO) hizo referencia a una presentación hecha en el Consejo Consultivo de las Aguas Noroccidentales sobre la contaminación por plásticos. En el caso de las muestras de productos de moluscos, los moluscos en la cocina mostraban una concentración más alta de PFAS que en el agua. El Sr. Murphy se cuestionaba la solidez de la ciencia que subyace a la política, incluida la prueba del agua. Puso como ejemplo que, en el caso de los pepinos, el envase de plástico resultaba útil para preservar la vida útil. Por lo tanto, el sector podía estar enfrentándose a limitaciones desproporcionadas en comparación con los riesgos.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) respondió que el objetivo era proceder con la implementación de las obligaciones legales existentes, y añadió que las disposiciones del artículo 5 no las había propuesto la Comisión. El Sr. Antonopoulos explicó que la prueba era un prerequisite para sacar el envase al mercado. Aún debían aclararse los detalles operativos; sin embargo, la guía publicada el 30 de marzo seguía siendo el documento de referencia. En lo que respecta a las pruebas, podría darse que los operadores económicos no tuvieran que probar cada envase, sino una muestra representativa.

Tamas Eisenbeck (Seafood Europe) destacó que el reglamento no distinguía entre presencia internacional y no internacional de PFAS. El Sr. Eisenbeck quería saber el tipo de documentación que requerirían los proveedores para demostrar el cumplimiento, incluso si se requiere más análisis.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) hizo hincapié en que las obligaciones se aplicaban a los envases que iban a salir al mercado, incluido el cumplimiento de los límites de PFAS. Los requisitos se aplicaban a la unidad de envase. El reglamento no distinguía entre presencia internacional o no internacional. En su lugar, se consideraba una evaluación basada en el riesgo. Serían las autoridades competentes las encargadas de verificar el cumplimiento.

Adrien Simonnet (UMF) expresó su preocupación por la falta de armonización, especialmente, sobre las responsabilidades de los Estados miembro, que podrían aparecer debido a las diferentes interpretaciones legales. El Sr. Simonnet alegó que las autoridades francesas no estaban reconociendo las directrices publicadas por la Comisión.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) indicó que había tomado nota del tema mencionado. Hizo hincapié en que la Comisión estaba celebrando reuniones constantemente —incluso por medio del grupo de trabajo— con los Estados miembro para promover la armonización.



Linne Verhoeven (Seafood Europe) recordó que el artículo 29.8 del reglamento requería una declaración de conformidad. La Srta. Verhoeven preguntó si se publicaría una plantilla de la UE estandarizada y expresó su preocupación por el riesgo de duplicación y el aumento de la carga administrativa. Quería saber los requisitos legales para los envases que entran al mercado antes de plazo, especialmente la diferenciación entre envases vacíos y llenos.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) informó de que la Comisión Europea no facilitaría una plantilla. El anexo del reglamento ofrecía una estructura general. El Sr. Antonopoulos recordó que la cuestión de las existencias previas se abordó en el documento de guía expedido por la Comisión. El criterio decisivo es el momento en el que el producto entra al mercado, no si está lleno o vacío.

En lo que respecta a los importadores, Hommel Kasa (SNCE) quería saber a qué fase se aplicaba la fecha límite, especialmente si era el momento en el que el producto se fabricaba e importaba o cuando entraba al mercado.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) aclaró que el criterio relevante es el momento en que entra al mercado de la UE, no el momento de fabricación.



Resumen de puntos de acción

- Contaminantes (Clorodecona)
 - o Se desarrollará un borrador de dictamen conjunto para abordar la contaminación junto con el Consejo Consultivo de las Regiones Ultraperiféricas (CCRUP).



Lista de asistencia

Representante	Organización	Función
Adrien Simonnet	UMF	Miembro
Alen Lovrinov	PRODUCER ORGANIZATION OMEGA 3	Miembro
Alexandre Bonneau	SNCE	Miembro
Alonso Abreu	ASOCIACIÓN DE ARMADORES DE PUNTA DEL MORAL	Miembro
Amandine MENU	PACT'ALIM	Miembro
Anna Rokicka	POLISH ASSOCIATION OF FISH PROCESSORS	Miembro
Aodh O'donnell	IRISH FISH PRODUCERS' ORGANISATION (IFPO)	Miembro
Benoît Thomassen	FEAP	Presidente
Bertrand Charron	AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC)	Miembro
Christine Absil	GOOD FISH	Miembro
Corine Vroom	VISFEDERATIE	Miembro
Cristina Borges	PORTUGAL	Observador
Daniel Voces De Onaindi	EUROPÊCHE	Miembro
Dominic Rihan	KFO	Miembro
Emiel Brouckaert	EAPO	Miembro
Esther Garrido Gamarro	FAO	Experto
Eva Siegenger	EUROPEAN COMMISSION	Experto
Gerd Heinen	EUROPEAN COMMISSION	Experto
Hommel Kassa	SNCE	Miembro
Iñigo Azqueta	ANFACO	Miembro
India Kennedy	IRISH FISH PRODUCERS ORGANISATION (IFPO)	Miembro
Ioannis Antonopoulos	EUROPEAN COMMISSION	Experto
Isabel Alonso Cabezas	SPAIN	Observador
Javier Ojeda	FEAP	Miembro
Jean-Marie Robert	LES PÊCHEURS DE BRETAGNE	Miembro
Jens Høj Mathiesen	DANISH SEAFOOD ASSOCIATION	Miembro



Representante	Organización	Función
João Pereira	FRUCOM	Miembro
John Lynch	ISEFPO (IRISH SOUTH & EAST FISH PRODUCER ORGANISATION)	Miembro
José Carlos Escalera Aguilar	FECOPESCA	Miembro
Jose Basilio Otero Rodriguez	FEDERACION NACIONAL DE COFRADIAS DE PESCADORES	Miembro
Juan Manuel Trujillo	ETF	Miembro
Jules Danto	EAPO	Miembro
Julien Daudu	EJF	Miembro
Julien Lamothe	ANOP	Miembro
Katarina Sipic	SEAFOOD EUROPE	Miembro
Linda Zanki Duvnjak	RZ FRISKA RIBA P.O.	Miembro
Linne Verhoeven	SEAFOOD EUROPE	Miembro
Luís Sousa	ALIF	Miembro
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Miembro
Maria Tabernero	EUROPEAN COMMISSION	Experto
Mariano García García	FEDERACION ANDALUZA DE COFRADIAS DE PESCADORES	Miembro
Martin Van Brakel	COLEAD	Observador
Matthew Gréant	ENVIRONMENTAL JUSTICE FOUNDATION (EJF)	Miembro
Monika Kołodziejczyk	POLAND	Observador
Nicolas Fernández Muñoz	OPP72	Miembro
Pablo Cadarso Rebolledo	CONXEMAR	Miembro
Patrick Murphy	IRISH SOUTH & WEST FISH PRODUCERS ORGANISATION	Miembro
Pedro Luis Casado Lopez	OPP80	Miembro
Pedro Reis Santos	MARKET ADVISORY COUNCIL	Secretaria
Pim Visser	NOVA DUTCH FISH AUCTIONS	Miembro
Poul Melgaard Jensen	DANISH SEAFOOD ASSOCIATION	Miembro
Sarah Hautier	EUROCOMMERCE	Miembro



Representante	Organización	Función
Sergio Lopez Garcia	OPP PUERTO DE BURELA	Miembro
Sofia Ioannidou	EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY	Experto
Tamas Einsenbech	SEAFOOD EUROPE	Miembro
Violaine De Neef	MARKET ADVISORY COUNCIL	Secretaria
Yobana Bermudez Rodríguez	SEAFOOD EUROPE	Miembro

