

Grupo de Trabajo 3: Cuestiones sanitarias y de control de la UE, normas del consumidor

Acta

Miércoles, 26 de enero de 2022 (09:00 – 12:45 CET)

Zoom (en línea)

Interpretación en EN, ES, FR

Bienvenida del presidente, Benoît Thomassen

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación del presidente.

Aprobación del proyecto de orden del día y del acta de la última reunión (15.09.21): aprobado

Puntos de acción de la última reunión

- **Estado de la decisión tomada en la última reunión - información**
- Sustanciación de reclamaciones verdes:
 - Se establecerá un grupo de enfoque para analizar los borradores de los documentos antes de la Segunda Consulta Abierta para la RCHAP de Peces Marinos
 - Términos de referencia adoptados: 8 de noviembre de 2021
- Empoderando al consumidor para la transición verde:
 - Esperar a la publicación de la propuesta legislativa de la Comisión, antes del potencial desarrollo de dictamen sobre el tema
 - Aún pendiente – Previsto para el segundo trimestre de 2021
- Etiquetado de caviar:
 - Esperar posibles desarrollos adicionales en el Consejo Consultivo de Acuicultura
 - No se conocen novedades
- Plan de frutas, verduras y leche en las escuelas de la UE:
 - Recomendación específica para incluir en el borrador de dictamen sobre el valor sanitario y ambiental de los productos del mar
 - Dictamen adoptado: 8 de octubre de 2021 (recomendación j)
 - Respuesta de la Comisión: 8 de diciembre de 2021 (“se toma debida nota”)
- Salud y valor ambiental de productos del mar:
 - Borrador de dictamen acordado que se presentará al Comité Ejecutivo para su consideración y posible adopción a través de un procedimiento escrito de dos semanas
 - Dictamen adoptado: 8 de octubre de 2021
 - Respuesta de la Comisión: 8 de diciembre de 2021
- Normas sanitarias y de higiene:
 - Punto del orden del día, sobre el nivel máximo de sulfito en los crustáceos, que se incluirá en el proyecto de orden del día de la próxima reunión
 - Nota técnica elaborada por ADEPALE para divulgar vía correo electrónico



- Punto del orden del día programado (10:25)
- Nota técnica distribuida (13 de octubre de 2021)

Bienestar animal

- **Presentación de la revisión de la legislación de la UE por el representante de la Comisión**

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación.

Kornilia Zafeiropoulou (DG SANTE) explicó que el artículo 13 del TFUE era la base legal para el desarrollo de la legislación sobre bienestar animal. Actualmente, existen cinco directivas sobre animales mantenidos en granjas y dos reglamentos sobre transporte y matanza de animales. Bajo la Estrategia Farm to Fork, la Comisión reconoce que un mejor bienestar animal mejora la salud animal y la calidad de los alimentos, reduce la necesidad de medicamentos y puede ayudar a preservar la biodiversidad. La Comisión se comprometió a revisar la legislación sobre bienestar animal, incluido el transporte de animales y el sacrificio de animales, para adaptarla a los últimos dictámenes científicos, ampliar su alcance, facilitar su aplicación y, en última instancia, garantizar un mayor nivel de bienestar animal. Como parte del procedimiento, la Comisión está realizando un control de adecuación, es decir, una evaluación de la legislación vigente de la UE en materia de bienestar animal según su relevancia, coherencia, eficiencia, eficacia y valor añadido de la UE. Se están realizando un estudio de campo y un estudio teórico. Se espera que el control de aptitud concluya en el verano de 2022.

Ya hay algunos resultados preliminares del control de adecuación: falta de aclaración de ciertas disposiciones; falta de requisitos específicos, actualizados y detallados; falta de herramientas para monitorear, medir y reportar; falta de formación y competencias; información insuficiente y desigual a los consumidores. En julio de 2021 se lanzó una evaluación de impacto inicial. Se recibieron 983 aportes. En octubre de 2021 se puso en marcha una consulta pública sobre la revisión de la legislación de la UE, que se prolongó hasta el 21 de enero de 2022. Se recibieron 59281 contribuciones, en su mayoría de ciudadanos de la UE. La Comisión encargó a la EFSA que emitiera dictámenes sobre varias cuestiones relacionadas con el bienestar animal. En términos de cronograma, se espera que la propuesta legislativa se publique a finales de 2023.

El 26 de octubre de 2021, la Comisión envió una hoja de ruta a la EFSA indicando sus futuros mandatos previstos en el área del bienestar de los animales de granja, a partir de 2023, incluido el salmón y la trucha de cultivo (junio de 2026), la carpa de cultivo (junio de 2027), la lubina de cultivo, dorada, anguila europea (junio de 2028), atún de cultivo (diciembre de 2029) y ciertos invertebrados como los decápodos (diciembre de 2030). En cuanto a las acciones específicas relacionadas con los animales acuáticos, la evaluación de impacto inicial incluye dos opciones para la matanza de peces: opción 1, disposiciones para las cinco especies principales de peces de cultivo (salmón del Atlántico, carpa común, trucha arco iris, lubina y dorada); y opción 2, disposiciones para dos especies (lubina y dorada). La hoja de ruta de la EFSA incluye opiniones sobre aspectos además de la matanza.

Javier Ojeda (FEAP) destacó que gran parte del conocimiento utilizado para establecer normas de bienestar animal sigue a los centros de referencia de producción animal. El Sr. Ojeda quería saber si la Comisión tenía previsto establecer centros de referencia para el pescado. También quería saber



más sobre las disposiciones que la Comisión estaba planeando para las especies de peces de cultivo mencionadas anteriormente.

Kornilia Zafeiropoulou (DG SANTE) respondió que, dentro de las propuestas hasta 2023, las disposiciones son solo para el sacrificio y la matanza de peces. También habrá disposiciones básicas aplicables a todos los animales de granja. No se ha tomado una decisión sobre si el pescado estará cubierto. No ha habido ninguna decisión para establecer un centro de referencia para peces, aunque el Reglamento sobre Controles Oficiales proporciona la base legal para la posibilidad de establecer centros de referencia sobre bienestar animal.

Denis Simonin (DG SANTE), en relación con los centros de referencia, explicó que los centros de referencia suelen establecerse cuando se está desarrollando una legislación importante. Los mandatos de los centros de referencia se basan en el Reglamento de Controles Oficiales. El objetivo es ayudar a los Estados miembros en la aplicación de la legislación de la UE.

Javier Ojeda (FEAP) comentó que ya existe una legislación sobre bienestar animal para los peces, pero agregó que entendía la posición del Sr. Simonin. En relación con la intervención de la Sra. Zafeiropoulou, el Sr. Ojeda quería saber más sobre el tipo de disposiciones previstas (p. ej., directrices, directivas, etc.).

Kornilia Zafeiropoulou (DG SANTE) respondió que aún no se había tomado la decisión sobre el tipo de disposición, una vez finalizada la evaluación de impacto.

Denis Simonin (DG SANTE) recordó que, según la evaluación de impacto inicial, hay dos opciones diferentes sobre la matanza de peces. Por lo tanto, se prevé legislación al respecto. El alcance de la legislación dependerá de los resultados de la evaluación de impacto.

Jennifer Reeves (MSC) explicó que el Marine Stewardship Council certifica la pesca de captura salvaje. Su organización asociada, el Aquaculture Stewardship Council, actualmente está revisando sus estándares de pescado para incluir componentes e indicadores de bienestar animal. La Sra. Reeves informó que el MSC brindó una respuesta a las consultas de la Comisión, con el fin de resaltar el trabajo de su organización en el tema. La Sra. Reeves quería saber más sobre la diferenciación entre la pesca de captura salvaje y la pesca de piscifactoría, además de si la Comisión tenía previsto abordar la pesca de captura salvaje en el futuro. En la Conferencia de partes interesadas del 9 de diciembre de 2021, hubo varias presentaciones sobre los desarrollos tecnológicos para el aturdimiento en el mar.

Denis Simonin (DG SANTE) respondió que, por el momento, el primer paso son los peces de cultivo. La evaluación de impacto inicial se refiere a los peces de cultivo. En un futuro cercano, no se planean acciones para los peces capturados en la naturaleza. En términos de disposiciones de bienestar para la producción de animales, es típico comenzar con las reglas sobre el sacrificio de animales.

El presidente preguntó sobre el desarrollo potencial de una etiqueta sobre bienestar animal.



Denis Simonin (DG SANTE) explicó que la evaluación de impacto inicial tiene en consideración el etiquetado de bienestar animal. Se proporcionan tres opciones diferentes. Probablemente cubriría a todos los animales de granja. Es probable que sea un marco que establezca la base para cuestiones sobre especies específicas. En el marco de la iniciativa sobre un sistema alimentario sostenible, también se está considerando el etiquetado sostenible. También hay iniciativas sobre el etiquetado frontal del envase. Por lo tanto, estas iniciativas deben considerarse en conjunto. Es poco probable que, en 2023, haya requisitos específicos por especie.

Christine Absil (Good Fish) quería saber si la legislación sería aplicable a los productos de acuicultura importados. La Sra. Absil destacó la importancia de la implementación para lograr igualdad de condiciones para los productores.

Denis Simonin (DG SANTE) ejemplificó que la legislación sobre sacrificio y matanza de animales terrestres incluía una disposición que exigía la equivalencia. Por lo tanto, sería apropiado considerar una disposición similar, si se desarrolla más legislación sobre peces de cultivo. La diferencia es que las normas sobre matanza son aplicables a las empresas. Por lo tanto, la UE no necesita convencer al tercer país para que cambie su legislación. Esta solución plantea menos dificultades en relación con las normas comerciales internacionales que los requisitos de bienestar animal aplicables a la cría o al transporte.

- **Intercambio de puntos de vista y camino a seguir**

El presidente sugirió dos opciones de camino a seguir: opción 1, tener en cuenta que se trata de un problema técnico de acuicultura, esperar la acción del Consejo Consultivo de Acuicultura; y opción 2, distribuir un cuestionario, inspirado en las consultas de la Comisión, para preparar un proyecto de texto antes de la próxima reunión.

El Grupo de trabajo estuvo de acuerdo con la circulación de un cuestionario para preparar un borrador de dictamen.

Desperdicio de alimentos

- **Presentación de la iniciativa sobre los objetivos a nivel de la UE por parte del representante de la Comisión**

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTE), en relación con los desarrollos de la acción de política, explicó que, en 2015, hubo el paquete de Economía Circular, un conjunto de acciones y una nueva propuesta de legislación sobre residuos (Directiva Marco de Residuos). En 2018, se adoptó la Directiva Marco de Residuos, que incluye disposiciones sobre el desperdicio de alimentos (definición, obligación de seguimiento, posibles objetivos). En 2020, la Estrategia Farm to Fork prometió objetivos legalmente vinculantes sobre la prevención del desperdicio de alimentos. En 2023, está previsto que la Comisión adopte una propuesta de objetivos, como parte de la revisión de la Directiva marco sobre el



desperdicio de alimentos, junto con objetivos sobre otros flujos de residuos. El Sr. Zambrzycki recordó la definición de “desperdicio de alimentos” proporcionada por la Directiva marco sobre residuos. La iniciativa se centrará principalmente, a nivel de cadena de suministro de alimentos, en “procesamiento y fabricación”, “venta al por mayor, venta al por menor y comercialización” y “preparación y consumo de alimentos” y, a nivel de alimentos y partes no comestibles eliminadas de la cadena de suministro de alimentos, sobre “desperdicio de alimentos”.

En términos de contexto, el 20 % de todos los alimentos producidos en la UE terminan en desperdicio de alimentos. En la UE se generan anualmente 88 millones de toneladas de desperdicio de alimentos. La respuesta de los Estados miembros al desperdicio de alimentos ha sido desigual e insuficiente. El propósito del objetivo legalmente vinculante sería garantizar que los Estados miembros tomen medidas ambiciosas para reducir el desperdicio de alimentos en sus respectivos territorios. La propuesta definirá el nivel de reducción del desperdicio de alimentos y cada Estado miembro deberá elegir las medidas más efectivas teniendo en cuenta su situación nacional específica, por ejemplo: mejorar el conocimiento/crear conciencia sobre los niveles e impactos del desperdicio de alimentos; influir en las actitudes y comportamientos de los operadores y consumidores de empresas alimentarias; y alentar el cambio en la cadena de valor de los alimentos hacia prácticas menos derrochadoras.

A nivel de opciones de política, se deben decidir dos cuestiones: (1) el alcance y la forma del objetivo y (2) el nivel del objetivo. Se propone un enfoque de dos fases: paso 1, seleccionar una combinación de alcance y forma que sea más factible y eficaz (que deberá decidir la Comisión, con el aporte de las partes interesadas); y paso 2, para la combinación seleccionada, encontrar el nivel óptimo del objetivo (a través de una evaluación de la viabilidad técnica y la comparación de costes y beneficios). La Comisión propone, inicialmente, analizar los impactos a partir de tres niveles de objetivo, más una línea de base. En términos de alcance, la opción 1 sería un objetivo que abarcaría toda la cadena de suministro de alimentos, desde la puerta de la granja hasta el consumidor final. Los desafíos son la cobertura de datos, los desechos frente a subproductos y el comercio de alimentos. La opción 2 sería un objetivo que cubra solo una etapa seleccionada de la cadena de suministro de alimentos (por ejemplo, el Objetivo 12.3 de los ODS establece objetivos a nivel minorista y de consumo). El desafío es que el objetivo se limita solo a la fase minorista y de consumo. En cuanto al establecimiento de objetivos, la opción 1 sería el mismo nivel de objetivo para todos los Estados miembros (opción por defecto). La opción 2 sería un nivel objetivo diferenciado por Estados miembros. La opción 3 sería un objetivo colectivo a nivel de la UE. Para el paso 2, sería necesario encontrar el nivel óptimo de objetivo. Está previsto que el análisis de los impactos se realice utilizando el modelo JRC MAGNET.

La evaluación de impacto inicial se publicó en 2021. Hubo 85 respuestas de 17 Estados miembros, además del Reino Unido y Estados Unidos. Hubo un apoyo general a los objetivos y (generalmente) llamadas a establecer objetivos ambiciosos. Varios comentarios pidieron ampliar el alcance del ejercicio. En relación con los objetivos y las opciones de política, hubo una mayor preferencia por establecer objetivos a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos. Las ONG apoyaron los objetivos de alta reducción, pero los Estados miembros sugieren un enfoque más cauteloso. Los impactos económicos esperados son positivos para la sociedad en su conjunto, el impacto en partes interesadas específicas puede variar, dependiendo en gran medida de las medidas de



implementación de los Estados miembros. Los impactos sociales son positivos pero limitados, con una posible reducción de la comodidad para los consumidores. Los impactos ambientales son altamente positivos. En cuanto a la carga administrativa esperada, se espera que la carga adicional sea limitada, pero depende en gran medida de las acciones de los Estados miembros. En cuanto a los próximos pasos, las consultas públicas abiertas están previstas para el segundo trimestre de 2022. Habrá informes de datos de los Estados miembros a Eurostat antes del 30 de junio de 2022. La propuesta de la Comisión está prevista para el segundo trimestre de 2023.

- **Intercambio de puntos de vista y camino a seguir**

Agnieszka Korbel (WWF) quería saber si el alcance de la iniciativa tendría en cuenta los hogares.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTE) respondió que los hogares formarán parte de él. En este contexto, “consumidor” incluye hogares, así como servicios de catering y alimentación. Según investigaciones y estimaciones anteriores, los hogares representan más de la mitad del desperdicio de alimentos en la UE. El mayor esfuerzo sería lograr la reducción del desperdicio de alimentos en los hogares.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) informó que su asociación forma parte de una comisión española para el seguimiento del desperdicio de alimentos. Más del 50 % del desperdicio de alimentos se genera en el hogar. La Sra. Álvarez enfatizó la importancia de contabilizar los puntos de la cadena de suministro donde se generan más residuos. En los canales de comercialización especializados, se estima que el desperdicio de alimentos es inferior al 5 %, debido a que los pescaderos acuden diariamente al centro de distribución, por lo que existe un buen equilibrio entre oferta y demanda. En el caso de España, una ley sobre el desperdicio de alimentos se encuentra en un estado avanzado de desarrollo. Por lo tanto, la Sra. Álvarez expresó su preocupación de que la legislación de la UE pueda implicar la necesidad de modificar la legislación española.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTE), en relación con el impacto en la legislación española, afirmó que no se espera que la iniciativa de la UE perjudique a los “primeros logros”. La Comisión está analizando los esfuerzos existentes de los Estados miembros para ver si podrían extrapolado al resto de la UE.

Bruno Guillaumie (EMPA) quiso saber, desde la perspectiva de la Comisión Europea, si las conchas de los moluscos bivalvos se consideraban como residuos o como subproductos. Debe haber disposiciones especiales para la recolección y separación en la clasificación. Es posible valorizar el 100 % de las conchas a través de la economía circular. La incineración de conchas conduce a la emisión de más gases de efecto invernadero.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTE) respondió que las conchas cuentan como desperdicio de alimentos si se venden adheridas a la comida, lo que significa que estarían cubiertas por el objetivo. El enfoque de la iniciativa no es el reciclaje, lo que significa el reciclaje de los proyectiles desechados está fuera de alcance. Sin embargo, el reciclaje está contemplado en la legislación sobre residuos, que exige que debiera haber cada vez más reciclaje y menos incineración. El objetivo sería que las conchas se procesaran lo antes posible. Si la planta de procesamiento utiliza las cáscaras, por ejemplo, para desarrollar fertilizantes, entonces esto se contaría como prevención de residuos alimentarios. La clasificación de las conchas a nivel del consumidor (cuando las cáscaras forman parte de los residuos



domésticos) contaría como reciclaje. Las conchas son un problema específico de ciertos Estados miembros, que podrán tomar medidas de acuerdo con su propio análisis.

Paulien Prent (Visfederatie) quiso saber si la Comisión era consciente de que los minoristas generalmente consideran que producen cantidades mínimas de residuos. Por lo general, los productos no vendidos se devuelven a los procesadores. Por lo tanto, la Sra. Prent desea conocer la visión de la Comisión sobre cómo abordar esta cuestión.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTE) respondió que la Comisión sí tiene conocimiento. Los minoristas generan poco desperdicio de alimentos, pero son una parte importante de la cadena alimentaria. En muchos países, los minoristas son el actor más poderoso de la cadena de suministro de alimentos. Por lo tanto, los minoristas deben participar en las soluciones. El Sr. Zambrzycki enfatizó que corresponderá a los Estados miembros determinar las acciones, por ejemplo, el establecimiento de plataformas de cooperación o acuerdos voluntarios entre minoristas y productores. Cuando los minoristas devuelven productos no vendidos, estos no se registran como desperdicio, lo que significa que los productores son los responsables de encontrar un uso. La cooperación a lo largo de la cadena de suministro es una de las opciones para reducir el desperdicio de alimentos.

El presidente preguntó a los miembros sobre la forma preferida de avanzar, ya que, en el marco del programa de trabajo del año 6, el MAC se comprometió a producir asesoramiento sobre el tema.

El Grupo de trabajo estuvo de acuerdo con la circulación de un cuestionario para preparar un borrador de dictamen.

Información alimentaria facilitada a los consumidores

- **Presentación de la consulta pública**

El presidente recordó que, en el marco de la Estrategia Farm to Fork, se prevén iniciativas sobre el etiquetado nutricional en la parte frontal del envase, el establecimiento de “perfiles de nutrientes”, ampliaciones de información sobre origen/procedencia obligatorias, revisión del marcado de fechas (“consumir antes de” y “preferentemente antes de”), a través de una revisión del Reglamento FIC. El período de comentarios de la hoja de ruta fue del 23 de diciembre de 2020 al 4 de febrero de 2021. La consulta pública tuvo lugar del 13 de diciembre de 2021 al 7 de marzo de 2022. La propuesta legislativa está prevista para el cuarto trimestre de 2022. El dictamen del MAC sobre la hoja de ruta se adoptó el 23 de febrero de 2021.

El secretario general proporcionó una descripción general del cuestionario de la consulta pública de la Comisión. El cuestionario cubre el etiquetado nutricional en la parte frontal del envase, el marcado de fecha y el etiquetado de origen. Hay preguntas sobre la comprensión del consumidor de etiquetas, logotipos, marcas de fecha, desperdicio de alimentos y origen, entre otros. El secretario general alentó a los miembros a enviar respuestas individuales directamente a la consulta pública de la Comisión. También recordó que, bajo el Programa de trabajo del Año 6, el MAC se comprometió a adoptar recomendaciones sobre las diferentes iniciativas de la revisión del Reglamento FIC. Por lo tanto, el Grupo de trabajo debería decidir el camino a seguir.



- **Intercambio de puntos de vista y camino a seguir**

El presidente recordó que el MAC también está abordando cuestiones de información al consumidor en el dictamen relativo al informe de implementación del Reglamento de OCM. El presidente sugirió una adaptación del cuestionario de la Comisión para recopilar aportes de los miembros.

Pierre Commère (ADEPALE) llamó la atención sobre la especificidad de los productos pesqueros en el contexto del etiquetado nutricional. El MAC adoptó previamente un dictamen sobre el Nutri-score, particularmente sobre cómo este esquema no toma en cuenta suficientemente los beneficios nutricionales de los productos pesqueros. También hubo discusiones, siguiendo la propuesta de EuroCommerce, para desarrollar un dictamen general sobre etiquetado nutricional. El Sr. Commère argumentó que era una oportunidad para recuperar este tema.

Bruno Guillaumie (EMPA) estuvo de acuerdo con la intervención anterior. También debe haber una reflexión sobre el rango geográfico de origen. En el caso del sector marisquero, los productos se entregan vivos al consumidor, por lo que las marcas de fecha tienen un impacto diferente. El uso de una fecha única podría ser útil para evitar la confusión del consumidor y el desperdicio de alimentos.

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) recordó que, efectivamente, cuando se produjo la discusión sobre la redacción de asesoramiento sobre el esquema Nutri-score, EuroCommerce sugirió la redacción de asesoramiento sobre etiquetado nutricional. En relación con el cuestionario de la Comisión, la Sra. Valeiras enfatizó que varias de las preguntas son bastante difíciles de responder. Sería bastante difícil responder juntos como MAC. Sería más apropiado que el MAC desarrolle asesoramiento general.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) estuvo de acuerdo en que debería haber una posición del MAC y estuvo de acuerdo con la circulación de un cuestionario adaptado. En general, los consumidores no entienden las marcas de fecha, lo cual es problemático. El marcado de la fecha puede dar lugar al desperdicio de alimentos aptos para el consumo humano. Debe haber un equilibrio entre la información proporcionada y la comprensión de la información. La Sra. Álvarez recordó que las consultas sobre el Reglamento de OCM y sobre el Reglamento FIC cubrirían temas de información al consumidor, pero que se trata de consultas separadas. Por lo tanto, podría ser más apropiado tener posiciones sobre ambos.

Guus Pastoor (Visfederatie) estuvo de acuerdo con la intervención anterior. El Reglamento FIC es un reglamento general. Por lo tanto, las cuestiones específicas de los productos de la pesca y la acuicultura deben abordarse en el marco de las consultas sobre el Reglamento de OCM. Sería más apropiado que el MAC trate estos archivos por separado.

El Grupo de trabajo estuvo de acuerdo con la circulación de un cuestionario para preparar un borrador de dictamen.

Reglas de categoría de huella ambiental del producto para productos de pescado marino



- **Actualización sobre el trabajo del Grupo de enfoque sobre RCHAP para productos pesqueros marinos, por Pedro Reis Santos, secretario general**

El secretario general explicó que, con el apoyo de la Comisión Europea, se estableció una Secretaría Técnica para preparar las RCHAP para productos de pescado marino, que son normas técnicas para ayudar a determinar la huella ambiental de los productos. Serán relevantes para una próxima propuesta de legislación sobre la fundamentación de reclamaciones verdes. La Secretaría Técnica publicó un primer borrador del RCHAP y se realizó una Primera Consulta Pública Abierta entre agosto y octubre de 2021. El secretario general recordó que, en la reunión anterior, el Grupo de trabajo acordó establecer un grupo de enfoque para analizar el primer borrador de RCHAP y preparar el trabajo previo a la Segunda Consulta Pública Abierta, que está prevista para marzo de 2022.

El secretario general recordó además que, tras la adopción de los Términos de referencia, se estableció el Grupo de enfoque sobre RCHAP para productos pesqueros marinos. El Grupo de enfoque se reunió el 18 de noviembre de 2021, el 3 de diciembre de 2021 y el 11 de enero de 2022. Se planeó una cuarta reunión para principios de febrero. En cuanto al trabajo en curso, el Grupo de enfoque ha estado analizando el primer borrador de RCHAP. Se han producido intercambios, a través de preguntas escritas y participación en reuniones, con la Secretaría Técnica y con la DG MARE. El Grupo de enfoque también ha comenzado a trabajar en un borrador de dictamen. Teniendo en cuenta la complejidad técnica del expediente, el Grupo de enfoque pidió a la DG ENV que organizara una sesión de formación dedicada a la RCHAP de peces marinos. La formación tendrá lugar en febrero de 2022.

- **Intercambio de puntos de vista y camino a seguir**

El presidente sugirió considerar el borrador de texto del Grupo de enfoque en la próxima reunión.

Sean O'Donoghue (KFO) enfatizó la importancia de esta iniciativa y estuvo de acuerdo con una mayor discusión en la próxima reunión.

Normas sanitarias y de higiene

- **Presentación sobre los niveles máximos de sulfitos para crustáceos por Pierre Commère, ADEPALE**

Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación.

Pierre Commère (ADEPALE) mencionó que el tema de los niveles máximos de sulfito para los crustáceos es un tema de larga data. El mercado de crustáceos tiene una importancia significativa en la UE, al alcanzar las 1000 toneladas en 2020. En relación con el uso de sulfitos, el Sr. Commère explicó que la melanosis resulta de la actividad enzimática que cataliza la oxidación irreversible de la tirosina presente en los tejidos, dando como resultado manchas negras en los crustáceos. La melanosis post mortem en los crustáceos tiene un impacto significativo en la vida útil y el valor comercial general de los productos, en particular las gambas y las cigalas noruegas. Para limitar este proceso, las gambas y cigalas con caparazón se tratan con metabisulfito de sodio (E223) para inhibir enzimas y frenar la



aparición de melanosis. Actualmente, no hay otros medios disponibles para prevenir la melanosis en crustáceos con caparazón.

En cuanto a los aspectos de salud del uso de sulfitos, el mayor riesgo es la intolerancia para personas sensibles. El peligro asociado a los sulfitos se genera por dos causas distintas: la calidad del metabisulfito utilizado (criterios de pureza para los aditivos alimentarios) y las tasas de uso. Este peligro está bien controlado por los profesionales, en particular mediante la implementación de buenas prácticas de higiene. La Ingesta Diaria Admisible (IDA) definida por la EFSA es de 0,7 miligramos por kilogramo de peso corporal de SO₂ que abarca ocho sustancias combinadas (E220 a E228), que actualmente se encuentra en reevaluación. Los sulfitos son aditivos y el nivel máximo de sulfitos para gambas (familias *Penaeidae*, *Solenoceridae* y *Aristeidae*) y cigalas (*Nephrops norvegicus* - familia *Nephropidae*) está regulado por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008.

En relación con los problemas encontrados para las gambas con cáscara, el Sr. Commère explicó que, para las gambas crudas y cocidas, los umbrales máximos permitidos varían según el tamaño. Hay un 10 % de diferencia en la tasa permitida entre crudo y cocido, que no se justifica después de la experiencia. El Sr. Commère quisiera solicitar una modificación de los límites máximos, con el fin de armonizar los niveles entre productos crudos y cocidos, y eliminar las variaciones relacionadas con los tamaños para estar más cerca de la realidad, simplificando así la regulación sin crear ningún peligro para el consumidor. El Sr. Commère proporcionó una descripción general de los umbrales actuales y los umbrales sugeridos para las gambas y la cigala noruega.

- **Intercambio de puntos de vista y camino a seguir**

El presidente sugirió que el Sr. Commère preparase un borrador para su consideración en la próxima reunión.

Sean O'Donoghue (KFO) agradeció al Sr. Commère su presentación, indicando que no se oponía a las modificaciones solicitadas. El Sr. O'Donoghue estuvo de acuerdo con la sugerencia del presidente.

Bruno Guillaumie (EMPA) estuvo de acuerdo con el camino a seguir. El Sr. Guillaumie quería saber más sobre los datos técnicos y científicos recopilados. Para este tipo de cambios legislativos, la DG SANTE suele actuar en base al dictamen científico de la EFSA. Por lo tanto, es importante proporcionar datos.

Pierre Commère (ADEPALE) agradeció al Sr. Guillaumie la sugerencia. El problema está relacionado con otras fuentes de exposición a los sulfitos. Las gambas y la cigala noruega son fuentes menores de exposición.

El Grupo de Trabajo estuvo de acuerdo con la preparación de un borrador de dictamen por parte de Pierre Commère (ADEPALE) para su consideración en la próxima reunión.

Marco del Sistema Alimentario Sostenible

- **Presentación de la iniciativa por la representante de la Comisión**



Haga clic [aquí](#) para acceder a la presentación.

Dora Szentpaly-Kleis (DG SANTE) explicó que el Marco del Sistema Alimentario Sostenible es una iniciativa emblemática lanzada bajo la Estrategia Farm to Fork en 2020. El objetivo de la iniciativa es contar con una legislación marco que incorpore la sostenibilidad en todas las políticas alimentarias. El objetivo general de la Estrategia Farm to Fork es lograr un sistema alimentario de la UE justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente. La Estrategia Farm to Fork incluye 27 iniciativas, entre las que se encuentran nuevas propuestas legislativas, la revisión de la legislación vigente, acciones no legislativas (por ejemplo, Código de Conducta, planes de acción, etc.). Actualmente, no existe una ley marco de la UE dedicada a la sostenibilidad de los alimentos similar a la ley marco de la UE sobre la seguridad de los alimentos/piensos (es decir, una Ley General de Alimentos). Distintos instrumentos legislativos abordan algunos componentes de la sostenibilidad alimentaria (p. ej., plaguicidas, OMG, desperdicio de alimentos, la Política Agrícola Común, la Política Pesquera Común), pero ninguno lo hace de manera holística. La Comprobación de idoneidad de la Ley General de Alimentos (2018) concluyó que el marco regulatorio era en gran medida inadecuado para abordar los nuevos desafíos de la sostenibilidad alimentaria.

El objetivo de la intervención a nivel de la Unión es garantizar que todos los alimentos comercializados en la UE sean cada vez más sostenibles responsable a través de: un entorno propicio para la futura política y legislación, que garantice la coherencia con todas las políticas relacionadas con los alimentos a nivel de objetivos de sostenibilidad, incluidos los objetivos de biodiversidad y clima; un entorno alimentario favorable y transparente que facilite la elección de dietas saludables y sostenibles; y evitar la externalización de prácticas insostenibles y elevar los estándares globales, permaneciendo dentro de los límites planetarios; y optimizar la producción, distribución y consumo de alimentos, a fin de aumentar la eficiencia de los recursos y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Las siguientes opciones para lograr los objetivos se consideran en la evaluación de impacto inicial: opción 1 – base de referencia; opción 2 – enfoque voluntario; opción 3 – reforzar la legislación existente; y opción 4 – nueva legislación marco integral sobre la sostenibilidad del sistema alimentario de la Unión. Los siguientes elementos indicados para la opción 4 han sido identificados: principios y objetivos de sostenibilidad para proporcionar un entendimiento común; definiciones (p. ej., sistema alimentario, sistema alimentario sostenible, entorno alimentario, actores del sistema alimentario, análisis de sostenibilidad, dietas saludables/sostenibles, trazabilidad con fines de sostenibilidad); estándares mínimos de sostenibilidad para alimentos/operaciones alimentarias, responsabilidades de los actores del sistema alimentario; elementos horizontales para el análisis de sostenibilidad; requisitos legítimos y proporcionados sobre la sostenibilidad de las importaciones de alimentos (p. ej., conformidad con OMC); procesos para asegurar sinergias/mecanismos para facilitar la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles; etiquetado de sostenibilidad; criterios mínimos de sostenibilidad obligatorios para la contratación pública; consultas sobre sistemas de gobernanza y transparencia; acciones para mitigar los impactos negativos de la transición en los actores del sistema alimentario y seguimiento. La evaluación de impacto analizará impactos económicos, sociales, ambientales, impactos en derechos fundamentales, e impactos en simplificación y/o carga administrativa.



En cuanto a los próximos pasos, después de haber analizado los comentarios sobre la evaluación de impacto inicial. La Comisión inició el trabajo sobre la evaluación de impacto. La adopción de la iniciativa está prevista a más tardar en diciembre de 2023. Habrá una consulta continua con las partes interesadas públicas y privadas durante todo el proceso.

Durante la consultación sobre la evaluación de impacto inicial, que tuvo lugar del 28 de septiembre al 26 de octubre de 2021, hubo 230 encuestados. Para las empresas y las asociaciones empresariales, las cuestiones principales fueron la definición de sostenibilidad (consenso sobre la necesidad de una definición común de la UE); la evaluación de la sostenibilidad (diversidad de puntos de vista); etiquetado (diversidad de puntos de vista); impactos de la transición a la sostenibilidad en costes y precios, y necesidad de medidas de apoyo (consenso de marca relativo entre los encuestados); y comercio (consenso sobre la necesidad de coherencia política entre los objetivos de sostenibilidad y el comercio). Para el mundo académico, las respuestas se centraron en hacer recomendaciones sobre el etiquetado, el precio de los alimentos sostenibles y las medidas de apoyo para la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles. Los Estados miembros (Bélgica, República Checa, Dinamarca, Finlandia, Irlanda) destacaron la importancia de evaluar el impacto de las diferentes opciones, que las diferentes opciones no deben excluirse entre sí y que las medidas voluntarias pueden desempeñar un papel durante la transición. Para las ONG/organizaciones ambientales y de consumidores, hubo un apoyo general a la opción de establecer una legislación marco integral. Se hizo hincapié en el papel de la contratación pública sostenible, la importancia del etiquetado y la necesidad de una transición hacia dietas de origen vegetal. Para los ciudadanos de la UE, las principales preocupaciones estaban relacionadas con la producción animal insostenible y el consumo demasiado elevado de carne. Están pidiendo de apoyar la producción ganadera intensiva y fomentar la producción y el consumo de alternativas de origen vegetal.

En cuanto a la consulta de las partes interesadas públicas y privadas, se llevará a cabo lo siguiente: talleres de expertos específicos, la Conferencia anual de Farm to Fork, la consulta de expertos relevantes/grupos sectoriales de partes interesadas, consultas de grupos de expertos de los Estados miembros relevantes de la Comisión, Consulta del Parlamento Europeo, el Comité Económico y Social Europeo y el Comité de las Regiones, agencias descentralizadas (EFSA, EEA, ECHA), entrevistas estructuradas/semiestructuradas, y cuestionarios específicos.

Bruno Guillaumie (EMPA) recordó que la Comisión lanzó una convocatoria de solicitudes para establecer un Grupo Asesor sobre la Sostenibilidad de los Sistemas Alimentarios. El Sr. Guillaumie solicitó información sobre el papel de este Grupo Asesor en el contexto de los servicios de la Comisión.

Dora Szentpaly-Kleis (DG SANTE) explicó que el mandato del actual grupo de partes interesadas de DG SANTE está por expirar. El mandato se centró en la seguridad alimentaria. Tras la reclamación del Grupo Asesor sobre la Sostenibilidad de los Sistemas Alimentarios, el mandato se amplía para cubrir la sostenibilidad en su totalidad.

Jennifer Reeves (MSC) se preguntó acerca de la composición de los miembros del Grupo Asesor, incluso si podrían participar los consejos consultivos. En relación con el cronograma de las diferentes iniciativas, la Sra. Reeves expresó su preocupación por la falta de coherencia y la duplicación de



trabajo, particularmente en la revisión del marco de estándares de comercialización para productos de pesca y acuicultura. La Sra. Reeves solicitó más información sobre el impacto de los desarrollos legislativos sectoriales que tienen lugar antes del marco del sistema alimentario sostenible.

Frangiscos Nikolian (DG MARE) enfatizó que su principal preocupación es garantizar la coherencia en las diferentes iniciativas. La DG MARE está considerando el cronograma más apropiado para su propuesta sobre el marco de normas de comercialización. Existe un estrecho contacto con la DG SANTE y otros servicios de la Comisión para garantizar la coherencia y evitar superposiciones.

Dora Szentpaly-Kleis (DG SANTE) explicó que, entre los servicios de la Comisión, hay cuatro DG responsables del marco del sistema alimentario sostenible, a saber, DG SANTE, DG MARE, DG AGRI y DG ENV. Hay contacto diario entre los servicios, con el fin de garantizar la coherencia. En ese momento, la Sra. Szentpaly-Kleis no pudo responder sobre la posibilidad de que los consejos consultivos participen en los grupos asesores como miembros¹, pero le dijo que se informaría de la información pertinente y que informaría a la DG MARE al respecto.

El secretario general alentó a cada miembro a responder a la llamada y unirse al Grupo Asesor sobre la Sostenibilidad de los Sistemas Alimentarios, para garantizar la representación de las partes interesadas en la pesca y la acuicultura.

- **Presentación de las respuestas al cuestionario del Secretariado**

El secretario general explicó que hubo respuestas de Good Fish, MSC, Oceana, ClientEarth, WWF, AIPCE-CEP y EIJ. Hubo comentarios adicionales de FEAP, Good Fish y EuroCommerce. El Secretariado y el presidente del Grupo de Trabajo prepararon un proyecto de propuesta. El borrador se distribuyó el 18 de noviembre de 2021.

- **Consideración del borrador de dictamen y camino a seguir**

El Grupo de Trabajo procedió a analizar el borrador del dictamen, párrafo por párrafo.

Bruno Guillaumie (EMPA) sugirió que el dictamen incluyera una recomendación para incentivar a los consumidores de la UE a consumir productos más sostenibles. Según estudios científicos, los mariscos tienen una mejor huella ambiental que muchos productos de origen vegetal. Los productos pesqueros tienen una mejor huella ambiental que la mayoría de los productos cárnicos. En el marco general, la Comisión debería reconocer la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Teniendo en cuenta que la Comisión proporcionará definiciones de “sostenibilidad”, el Sr. Guillaumie se preguntó si el MAC trabajaría en las definiciones de sostenibilidad. Podría ser útil contar con asesoramiento, en línea con los objetivos S.M.A.R.T., sobre una definición de sostenibilidad e indicadores. El CCA ha trabajado en una definición de “acuicultura sostenible”, aunque no ha desarrollado indicadores.

¹Tras la reunión, vía correo electrónico, los servicios de la Comisión aclararon que los consejos consultivos no son admisibles como miembros. Se alentó a los miembros individuales a postularse.



María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) coincidió con el Sr. Guillaumie en que podría ser una oportunidad para recordar el menor impacto ambiental de los productos de la pesca y la acuicultura. La Sra. Álvarez sugirió la inclusión de una recomendación sobre el desarrollo de una política fiscal adecuada para promover el consumo de productos sostenibles y saludables, a saber, la reducción de los tipos del IVA.

Pierre Commère (ADEPALE) expresó su satisfacción con el proyecto de informe. El Sr. Commère expresó su oposición a las comparaciones explícitas con otros productos alimenticios. Cabe destacar los esfuerzos del sector de la pesca y la acuicultura en materia de sostenibilidad, en particular en el marco de la PPC.

Christine Absil (Good Fish) estuvo de acuerdo en que, en muchos casos, desde una perspectiva ambiental, los productos de la pesca y la acuicultura serían una mejor opción que la carne. El sector y otras partes interesadas deberían dejar esto muy claro. Los productos de origen vegetal no deben verse como la única alternativa a la carne. Al mismo tiempo, la Sra. Absil expresó dudas de que el marco general sea la plataforma más apropiada para comunicar sobre este tema. La iniciativa sobre Huella Ambiental de Producto brinda la oportunidad de resaltar los diferentes impactos.

El secretario general, en relación con la intervención de la Sra. Álvarez, afirmó que no estaba del todo dentro del alcance de la iniciativa del marco general, pero agregó que el dictamen podría repetir la recomendación i) del Dictamen sobre el valor para la salud y el medio ambiente de los productos del mar, adoptado el 8 octubre de 2021. En relación con la intervención del Sr. Guillaumie, el secretario general indicó que era posible incluir una recomendación que evite comparaciones explícitas con otros productos alimenticios, por ejemplo una recomendación para promover el consumo de productos pesqueros y acuícolas sostenibles, en línea con las recomendaciones nutricionales internacionales y nacionales. En cuanto a la sugerencia de desarrollar una definición e indicadores de “sostenibilidad”, el secretario general comentó que sería una tarea muy ambiciosa, pero que depende de la voluntad de los miembros.

Christine Absil (Good Fish) estuvo de acuerdo con la recomendación sugerida por el secretario general sobre el consumo de productos sostenibles, aunque agregó que se debe evitar una referencia a la “promoción”.

Sean O'Donoghue (KFO) subrayó la importancia de mencionar el papel de los productos de la pesca y la acuicultura en la nutrición y las dietas saludables. El Sr. O'Donoghue estuvo de acuerdo con la sugerencia del secretario general sobre esta recomendación. También estuvo de acuerdo con el Sr. Commère en que deberían evitarse las comparaciones explícitas con otros productos alimenticios.

Jennifer Reeves (MSC), en relación con la definición de sostenibilidad e indicadores, recordó que la taxonomía de la UE y los criterios técnicos de selección están trabajando en la definición de “actividad pesquera sostenible”, con el fin de impulsar inversiones financieras. También se trabajará en una definición de “acuicultura sostenible”.

El grupo de trabajo estuvo de acuerdo con el borrador de dictamen enmendado.



Ruegos y preguntas

- **Buey de mar**

Sean O'Donoghue (KFO) recordó que, en ocasiones anteriores, el Grupo de Trabajo 3 abordó el tema de las pruebas de niveles de cadmio en el buey de mar exportado a la República Popular China. A pesar de los esfuerzos del MAC, no parece haber avances al respecto. El Sr. O'Donoghue sugirió incluir el tema en la agenda e invitar a un representante de la DG SANTE para brindar una actualización sobre esta cuestión. Es un asunto que debe resolverse a nivel de la UE. Como se destaca en el Dictamen sobre producción y comercialización de buey de mar en la UE, China es un mercado muy importante para varios Estados miembros de la UE.

- **Aprobación de planes presentados por terceros países para el control de determinadas sustancias y residuos**

Matthias Keller (Fischverband) solicitó, como punto del orden del día de la próxima reunión, un intercambio de puntos de vista con la DG SANTE, en relación con los diferentes productos de la acuicultura exportados por terceros países, sobre planes de seguimiento de residuos. Los operadores quedaron muy sorprendidos por la publicación de la Decisión de Ejecución (UE) 2021/2315 de la Comisión, que genera dificultades en el mercado. El objetivo sería lograr una mejor comunicación entre el sector y las autoridades públicas en el futuro, para evitar situaciones inesperadas en los puestos de inspección fronterizos.



Resumen de puntos de acción

- Bienestar animal:
 - El presidente y el Secretariado prepararán un cuestionario para los miembros, con el fin de recopilar información para asesoramiento futuro, antes de la próxima reunión.
- Desperdicio de alimentos:
 - El presidente y el Secretariado prepararán un cuestionario para los miembros, con el fin de recopilar información para asesoramiento futuro, antes de la próxima reunión.
- Información alimentaria facilitada a los consumidores:
 - El presidente y el Secretariado prepararán un cuestionario para los miembros, con el fin de recopilar información para asesoramiento futuro, antes de la próxima reunión.
- Regla de categoría de huella ambiental del producto para productos de pescado marino:
 - En el marco del proyecto de orden del día de la próxima reunión, programar un análisis del borrador de dictamen preparado por el Grupo de enfoque sobre RCHAP para productos de pescado marino
- Normas sanitarias y de higiene:
 - Pierre Commère (ADEPALE) preparará una propuesta de borrador de dictamen sobre niveles máximos de sulfitos para crustáceos, que se considerará en la próxima reunión
- Marco del Sistema Alimentario Sostenible:
 - Borrador de dictamen acordado, que se presentará al Comité Ejecutivo para su adopción mediante procedimiento escrito
- Ruegos y preguntas:
 - En el marco del proyecto de orden del día de la próxima reunión, programar un intercambio de puntos de vista con la DG SANTE sobre las pruebas de niveles de cadmio en el buey de mar exportado a China
 - En el marco del proyecto de orden del día de la próxima reunión, programar un intercambio de puntos de vista con la DG SANTE sobre la aprobación de los planes presentados por terceros países para controlar determinadas sustancias y residuos en animales vivos y productos de origen animal.



Lista de asistencia

Representante	Organización	Función
Agnieszka Korbel	WWF	Miembro
Aitana López Albaquero	España	Observadora
Alexander Rogge	Comisión Europea	Experto
Alexandra Philippe	Market Advisory Council	Secretaria
Annelie Rosell	Swedish Pelagic Federation Producer Organisation (SPFPO)	Miembro
Bartosz Zambrzycki	Comisión Europea	Experto
Benoît Guerin	BG Sea Consulting	Observador
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Presidente
Bruno Guillaumie	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro
Carla Valeiras Álvarez	EuroCommerce	Miembro
Catherine Pons	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Christine Absil	Good Fish	Miembro
Daniel Voces	Europêche	Miembro
Daniel Weber	European Fishmeal	Miembro
Denis Simonin	Comisión Europea	Experto
Dora Szentpaly-Kleis	Comisión Europea	Experta
Eduardo Míguez López	Puerto de Celeiro (OPP77)	Miembro
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Emilia Gargallo González	Comisión Europea	Experta
Frangiscos Nikolian	Comisión Europea	Experto
Garazi Rodríguez	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Georg Werner	Environmental Justice Foundation (EJF)	Miembro
Guus Pastoor	Visfederatie	Miembro
Ignacio Fresco Vanzini	Oceana	Miembro



Representante	Organización	Función
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 Mathiesen	Danish Seafood Association	Miembro
Jérôme Dorgelo	Marine Stewardship Council (MSC)	Miembro
Joash Mathew	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Miembro
José Basilio Otero Rodríguez	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP)	Miembro
Juan Manuel Trujillo Castillo	European Transport Workers' Federation (ETF)	Miembro
Julio Morón Ayala	Organización Productores Asociados Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC)	Miembro
Karolina Majewska	Comisión Europea	Experta
Katarina Šipić	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Miembro
Kornilia Zafeiropoulou	Comisión Europea	Experta
Maria Luisa Álvarez Blanco	Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)	Miembro
Marta Moren Abat	Comisión Europea	Experta
Martina Zurli	FRUCOM	Miembro
Matthias Keller	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Miembro
Miguel Lizaso	Comisión Europea	Experto
Mike Turenhout	Visfederatie	Miembro
Niall Gerlitz	Comisión Europea	Experto
Nicolás Fernández Muñoz	Organización Productores Pesqueros Artesanales Lonja de Conil (OPP72)	Miembro
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Miembro
Paulien Prent	Visfederatie	Miembro
Pedro Luis Casado López	Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80)	Miembro



Representante	Organización	Función
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE)	Miembro
Pim Visser	VisNed	Miembro
Poul Melgaard Jensen	Danish Seafood Association	Miembro
Quentin Marchais	ClientEarth	Miembro
Roberto Carlos Alonso de Sousa	ANFACO-CECOPESCA	Miembro
Rosalie Tukker	Europêche	Miembro
Santiago Folgar Gutiérrez	Asociación de Volaneros del Cantábrico Noroeste (AVOCANO)	Miembro
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Miembro
Sergio López García	Organización de Productores Pesqueros de Lugo (OPP-07-LUGO)	Miembro
Stylianios Filopoulos	Aquaculture Advisory Council (AAC)	Observador
Thomas Kruse	Danish Fishermen P.O.	Miembro
Yannis Pelekanakis	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Yobana Bermúdez	Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR)	Miembro
Zarah Bellefroid	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro

