

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

Borrador de acta

Jueves, 8 de junio de 2023 (09:00 – 12:30 CET)

BusinessEurope, Av. de Cortenbergh 168, 1000 Bruselas

Interpretación en EN, ES, FR

Bienvenida del presidente, Benoît Thomassen

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

Aprobación del borrador de orden del día y del acta de la última reunión (30.03.23): aprobado

Puntos de acción de la última reunión

- **Situación de la decisión adoptada en la última reunión – información**
- Hacia un sector de las algas de la UE fuerte y sostenible:
 - El Secretariado distribuirá un cuestionario a los miembros sobre medidas para aumentar la conciencia social y la aceptación en el mercado de las algas y los productos a base de algas
 - El Secretariado se pondrá en contacto con el Secretariado del Consejo Consultivo de Acuicultura sobre su trabajo sobre el tema y una posible colaboración
 - Cuestionario distribuido: 9-18 de mayo de 2023
 - El Consejo Consultivo de Acuicultura no ha emitido ningún dictamen sobre el tema, pero está intercambiando con el Consorcio EU4Algae
- Imitaciones vegetales de productos de la pesca y la acuicultura:
 - El borrador de dictamen acordado se presentará al Comité Ejecutivo para su examen y posible aprobación
 - Dictamen adoptado: 8 de mayo de 2023
- Marisco cultivado ("cultivado en laboratorio" / "a base de células"):
 - El Secretariado distribuirá un cuestionario a los miembros sobre sus opiniones
 - Cuestionario distribuido: 8-17 de mayo de 2023
- Marco del Sistema Alimentario Sostenible:
 - Seguimiento de la evolución legislativa, en particular de la evaluación de impacto de la Comisión
 - En curso



- Vicepresidente:
 - Se sugerirá la aprobación de Paulien Prent (AIPCE-CEP) como vicepresidente del GT3 al Comité Ejecutivo
 - Aprobado por el Comité Ejecutivo el 30 de marzo de 2023

Sustanciación de alegaciones ecológicas

- **Presentación de la propuesta de directiva sobre la justificación y comunicación de alegaciones medioambientales explícitas por Eva Funcken, DG ENV**

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

Eva Funcken (DG ENV) hizo hincapié en que el objetivo principal de la propuesta legislativa es proteger a los consumidores y las empresas del «blanqueo ecológico», que es un fenómeno generalizado en toda Europa. Varios estudios mostraron que alrededor de la mitad de todas las alegaciones hechas al consumidor eran vagas y engañosas, además de que alrededor del 40 % de las alegaciones carecían por completo de fundamento. La Comisión quiere garantizar que los consumidores puedan tomar decisiones de compra basadas en alegaciones y etiquetas ambientales creíbles. La Comisión quiere impulsar la competitividad de los operadores económicos que realmente están haciendo un esfuerzo para aumentar su sostenibilidad ambiental en comparación con los que no lo están. Para ello, se requiere seguridad jurídica y unas condiciones equitativas en todo el mercado de la UE. Estos objetivos contribuyen al objetivo general de acelerar la transición verde hacia una economía circular, limpia y climáticamente neutra.

Sobre el alcance de la propuesta, la Sra. Funcken explicó que la propuesta legislativa se articula como una *lex specialis* al actual marco de protección de los consumidores, que se compone de la Directiva sobre las prácticas comerciales desleales y su propuesta de modificación sobre el empoderamiento de los consumidores para la transición verde. Abarca las comunicaciones comerciales entre empresas y consumidores. Solo se aplica a las alegaciones medioambientales explícitas voluntarias. Estas normas no se aplican a las alegaciones medioambientales reguladas por otras normas de la Unión, ya sean existentes o futuras, como el Reglamento sobre diseño ecológico de productos sostenibles, el Reglamento sobre etiquetado de productos ecológicos, el Reglamento sobre etiquetado energético y el Reglamento sobre la etiqueta ecológica de la UE. El objetivo es evitar la doble regulación.

En cuanto a la justificación de alegaciones medioambientales, la Sra. Funcken subrayó que las alegaciones fiables necesitan una fundamentación creíble y proporcionada. Deben estar respaldados por pruebas científicas y tener en cuenta las normas internacionales pertinentes. Deben demostrar que la alegación aborda problemas ambientales significativos desde una perspectiva del ciclo de vida. Deben identificarse las compensaciones entre los impactos. No hay necesidad de evaluaciones del ciclo de vida completo para todo tipo de alegaciones. En el caso de las alegaciones relacionadas con el clima, la Comisión quería garantizar que, si una empresa hace afirmaciones sobre las emisiones y compensaciones climáticas, haya transparencia en las evaluaciones de las compensaciones, a través de una alta integridad y una contabilidad correcta de los impactos climáticos. No debería haber doble contabilización y debería hacerse una distinción entre la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y las retiradas. La propuesta requiere el uso de datos de alta calidad, tanto



primarios como secundarios. Debe haber identificación si es una práctica común o impuesta por la ley. Las microempresas están exentas de los requisitos de justificación de las alegaciones a menos que opten por justificarlas.

En cuanto a la comunicación de las alegaciones medioambientales, la Sra. Funcken declaró que las normas son complementarias del marco de protección de los consumidores. Las empresas solo podrán comunicar lo que ha sido justificado. La información sobre la justificación, por ejemplo, estudios científicos, debe ponerse a disposición de los consumidores en los productos, un enlace web o un código QR. Las microempresas también están exentas de los requisitos de comunicación sobre alegaciones a menos que opten por comunicarlas.

La Sra. Funcken aclaró que los requisitos sobre justificación y comunicación estaban dirigidos a alegaciones específicas y que las etiquetas se definen como una alegación. La Comisión también está introduciendo requisitos para los esquemas de etiquetado, es decir, las organizaciones que ejecutan y otorgan las etiquetas. Hay una proliferación significativa de alegaciones medioambientales en el mercado de la UE con más de 200 etiquetas presentes, lo que es muy confuso para el consumidor. Esta proliferación tampoco es ideal para las empresas que operan a través de las fronteras. La propuesta tiene por objeto evitar la proliferación de sistemas y reforzar la confianza en los existentes. Los sistemas de etiquetado deben basarse en sistemas de certificación con una gobernanza independiente y transparente. La propuesta incluye una prohibición de las etiquetas que presentan una puntuación agregada o un indicador del impacto medioambiental global, ya que estas etiquetas tienen un alto potencial para inducir a error a los consumidores, ya que las empresas pueden diluir los impactos negativos con la agregación con los positivos. Además, si diferentes minoristas desarrollan su propio sistema agregado utilizando diferentes metodologías, un solo producto puede tener diferentes calificaciones en diferentes minoristas.

Para evitar la proliferación, la Comisión propone que no se permitan nuevos sistemas públicos a nivel regional o nacional. En el espíritu de la armonización, los nuevos regímenes sólo se desarrollarían con arreglo al derecho de la Unión. En el caso de los regímenes privados, no se permitirían nuevos regímenes, a menos que se pueda demostrar el valor añadido a las autoridades nacionales. No se autorizarán nuevos regímenes de terceros países, a menos que pueda demostrarse el valor añadido a las autoridades de la UE o nacionales. El representante de la Comisión recordó a los miembros que las normas descritas solo se podían aplicar a los regímenes voluntarios. Seguiría permitiéndose el desarrollo de regímenes obligatorios por parte de los Estados miembros.

En cuanto a la verificación de las alegaciones y etiquetas medioambientales, la Sra. Funcken explicó que la Comisión estaba introduciendo una verificación *ex ante* por verificadores independientes y acreditados competentes para certificar que los sistemas de justificación y etiquetado cumplen los requisitos. Si se cumplen los requisitos, la empresa recibirá un certificado de conformidad, que será reconocido en toda la UE. Las microempresas pueden optar por la verificación de alegaciones. Para apoyar a las PYME, la Comisión prevé que la UE financie medidas complementarias y la adquisición de conjuntos de datos de alta calidad, lo que sería útil para evaluar las cadenas de valor. Los Estados miembros crearían conciencia sobre las formas de cumplir, además de proporcionar apoyo financiero, acceso a la financiación y asistencia técnica.



- **Intercambio de opiniones**

Marine Cusa (Oceana) quería saber, en caso de que se creara una etiqueta de sostenibilidad de la UE en virtud del próximo Marco del Sistema Alimentario Sostenible, si caería bajo el escrutinio de la directiva propuesta sobre la justificación de alegaciones ecológicas.

Eva Funcken (DG ENV) confirmó que, para evitar la doble regulación, si la UE desarrolla una etiqueta de sostenibilidad de la UE para los alimentos que cubra los aspectos ambientales, estaría exenta.

Javier Ojeda (FEAP) destacó la importancia de la iniciativa. El Sr. Ojeda argumentó que, dado que existe confusión entre los consumidores de la UE, es importante que la UE tenga una perspectiva clara sobre el etiquetado. En 2010, cuando la Comisión desarrolló la etiqueta ecológica de la UE, su organización estaba decepcionada por el hecho de no cubrir los productos alimenticios. Expresó su sorpresa de que se prohibieran las etiquetas basadas en la puntuación agregada, ya que, en el caso de las etiquetas nutricionales, eran bastante comunes. Se preguntó si la Comisión planeaba promulgar una prohibición similar para las alegaciones de nutrición y bienestar animal.

Eva Funcken (DG ENV) estuvo de acuerdo en que había una amplia gama de etiquetas disponibles en el mercado. En la propuesta, el objetivo era abarcar todos los sectores, incluida la alimentación. Por lo que se refiere a la prohibición de las etiquetas basadas en la puntuación agregada, la Sra. Funcken subrayó que la propuesta se refiere únicamente a las alegaciones medioambientales. No hubo intención de extender la prohibición a otros campos bajo la Directiva de Alegaciones Ecológicas.

Gerd Heinen (DG MARE) explicó que, en virtud del Marco del Sistema Alimentario Sostenible, la Comisión estaba considerando un marco general de etiquetado de sostenibilidad alimentaria, que tendría un alcance más amplio. El Marco del Sistema Alimentario Sostenible presumiblemente cubriría las dimensiones de sostenibilidad ambiental, económica y social, incluidos los aspectos de bienestar animal y nutrición. Dependiendo de la evaluación de impacto, podría haber implicaciones para las alegaciones y regímenes no medioambientales.

Bruno Guillaumie (APEM) solicitó más información sobre las disposiciones contra la proliferación de regímenes voluntarios públicos, privados y de terceros países, en particular la diferencia entre un régimen público y un régimen obligatorio. En cuanto a la exención para microempresas, el Sr. Guillaumie destacó que, en Francia, el 97 % de las empresas del sector de los mariscos eran microempresas. La asociación nacional de empresas podría crear una etiqueta y pedir al gobierno nacional que la convierta en una etiqueta obligatoria.

Eva Funcken (DG ENV) mencionó la etiqueta energética de la UE como un ejemplo de un régimen obligatorio, que era aplicable a todos los electrodomésticos. Se exigió a las microempresas que siguieran las normas de la Directiva sobre las prácticas comerciales desleales, que prohíbe las afirmaciones engañosas y genéricas (por ejemplo, "natural", "verde", "ecológico"). Las alegaciones sin fundamento también se prohibirán. La Comisión consideró que sería desproporcionado exigir a las microempresas que siguieran el proceso de verificación, especialmente en términos de acceso a los datos. La Sra. Funcken aclaró que "obligatorio" se refería a la imposición legal. Si un sector quisiera



imponer el etiquetado a su industria, todavía tendría que cumplir con los requisitos de verificación y justificación.

Alessandro Manghisi (MSC) expresó su satisfacción por la propuesta legislativa. El Sr. Manghisi quiso saber más sobre el proceso de preaprobación. En cuanto al registro, no está claro si debe realizarse en el país en que esté establecido el régimen o en cualquier otro país. El Sr. Manghisi se preguntó sobre las disposiciones para evitar la búsqueda de un foro de conveniencia, ya que podría haber diferentes requisitos entre Estados miembros. Expresó su preocupación por los actos delegados sobre Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos y quiso saber si estos tendrían carácter obligatorio o voluntario. También quiso saber si el Consejo de Administración Marina estaba cubierto por la propuesta de alegaciones ecológicas, la propuesta legislativa sobre el empoderamiento de los consumidores para la transición verde, o por la próxima propuesta legislativa sobre un Marco del Sistema Alimentario Sostenible. Además, preguntó sobre la perspectiva del Parlamento Europeo, ya que varios eurodiputados parecían sorprendidos por la propuesta.

Eva Funcken (DG ENV) respondió que, en términos de armonización, una transposición estricta de la Directiva en todos los Estados miembros era una prioridad para la Comisión. Una vez aprobada la directiva, la Comisión podría hacer uso de actos de ejecución y delegados sobre una variedad de aspectos, incluido el proceso de verificación y el formato del certificado de conformidad, para evitar el fenómeno de "compras" de certificados. En cuanto a los actos delegados sobre las Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos, la Sra. Funcken explicó que existía una disposición que permitía a la Comisión, si se consideraba apropiado, adoptar normas de categoría específicas del producto, que podrían ser Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos. La intención no era prescribirlos como obligatorios, sino permitir que los sectores, donde las Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos están presentes y son relevantes, tengan una presunción de conformidad.

Gerd Heinen (DG MARE) recordó que se estaban desarrollando las Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos para peces marinos no procesados. En el pasado, hubo algunas críticas a estas normas, porque las 16 categorías de impacto de la metodología de PEF no incluyen el impacto en la población de peces objetivo. El considerando de la propuesta legislativa aclara que las Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos para los peces marinos deberán reflejar este impacto. Los servicios de la Comisión intercambiarán información con el Secretariado Técnico sobre cómo lograrlo.

Eva Funcken (DG ENV), sobre la interacción entre la propuesta legislativa sobre el Empoderamiento de los consumidores para la transición ecológica y la propuesta de alegaciones ecológicas, explicó que la Directiva sobre las prácticas comerciales desleales abarcaba todas las comunicaciones entre empresas y consumidores. La propuesta legislativa sobre el Empoderamiento de los consumidores para la transición verde modificó la directiva para incluir definiciones y normas específicas sobre normas medioambientales, con el fin de luchar contra el «blanqueo ecológico». La propuesta de alegaciones ecológicas prohíbe las alegaciones ecológicas sin fundamento y establece las reglas para la justificación. Los Estados miembros podrían transponer ambas directivas conjuntamente.



Gerd Heinen (DG MARE) recordó que el Marco del Sistema Alimentario Sostenible tendría un pilar de información de sostenibilidad a los consumidores. En principio, eran concebibles dos posibilidades. El marco específico para alimentos podría imponerse sobre la propuesta de alegaciones ecológicas y básicamente reemplazarla. Alternativamente, el Marco del Sistema Alimentario Sostenible podría complementar la propuesta de alegaciones ecológicas para las otras características de sostenibilidad, en particular los aspectos no ambientales.

Patrick Murphy (IS&WFPO) llamó la atención sobre la creciente complejidad de las reglas de etiquetado y los posibles complementos. El Sr. Murphy ejemplificó que, en el caso de su empresa, se llevó a cabo tanto la certificación MSC como la ecológica. Sin la certificación ecológica, no habría acceso a los mercados. Según la propuesta, habría una falta de control sobre el organismo de acreditación. Quiso saber si la Comisión continuaría adaptándose a los desarrollos de certificación. También quiso saber sobre las medidas contra la búsqueda de un foro de conveniencia.

Eva Funcken (DG ENV) aclaró que la propuesta legislativa se refería a la comunicación/comercialización, que incluía las etiquetas. Si una empresa decide mostrar una etiqueta o hacer una alegación, entonces la empresa debe justificarlo. Las normas son generales, con el fin de permitir la adaptación a diferentes sectores.

Patrick Murphy (IS&WFPO) expresó su preocupación por la continua expansión de los requisitos. El Sr. Murphy quería saber, si un proveedor de etiqueta cambia los requisitos, si el usuario que previamente cumplió con los requisitos también tendría que cambiar. El Sr. Murphy expresó su preocupación por la posibilidad de que un productor sea excluido del mercado porque su etiqueta no se considera tan buena como la etiqueta de un competidor.

Eva Funcken (DG ENV) explicó que la propuesta de alegaciones ecológicas no impone criterios para las etiquetas. No se trata de la rigurosidad o ambición de la etiqueta, sino de su credibilidad y la fiabilidad de su gobernanza.

Patrick Murphy (IS&WFPO) ejemplificó que un operador en el mercado podría tener una etiqueta, pero luego un operador competidor podría tener dos etiquetas, poniendo al primer operador en desventaja en el mercado. Por lo tanto, la propuesta de alegaciones ecológicas no afronta el problema. El sistema de etiquetado se vuelve más complicado para el productor, lo que incluye más costes.

Eva Funcken (DG ENV) expresó su disponibilidad para una reunión bilateral con el Sr. Murphy.

Sean O'Donoghue (KFO) quería saber si la directiva de alegaciones ecológicas propuesta sería aplicable a los productos importados con etiquetas voluntarias, incluida la certificación. El Sr. O'Donoghue expresó su apoyo a la exención para microempresas, pero se preguntó, en el caso de que una microempresa realice una alegación medioambiental, si tendría que pasar por el proceso de verificación. También quiso saber cómo se llevaría a cabo la verificación *ex ante*, en particular si sería necesaria para todas las empresas o si se basaría en una muestra basada en el riesgo. Además, preguntó qué pasaría si las autoridades encontraran una alegación no verificable.



Eva Funcken (DG ENV) respondió que, en el caso de los productos importados, las comunicaciones realizadas a los consumidores de la UE estaban cubiertas por la legislación, lo que significaba que tendría que verificarse *ex ante*. La Sra. Funcken explica que las microempresas se registrarán por la Directiva sobre prácticas comerciales desleales, que incluye una verificación *ex post* (por ejemplo, controles al azar en el mercado, respuestas a las quejas de los consumidores e informes de infracción). En cuanto a la verificación *ex ante*, las organizaciones de terceros estarían acreditadas por las autoridades nacionales. Cada empresa que desee hacer una alegación tendría que pagar por la verificación. Si no se cumplen los criterios, el verificador no expedirá el certificado de conformidad. El representante de la Comisión subrayó que la propuesta legislativa se refería exclusivamente a las alegaciones ambientales, no a los aspectos de sostenibilidad socioeconómica.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) felicitó a la Comisión por la propuesta. Desde su entendimiento, la propuesta legislativa significaba que las alegaciones medioambientales no podían hacerse sin respaldo científico. En el mercado, hay productos que se venden a los consumidores como "verdes", que en realidad no son "verdes". El objetivo debe ser evitar la confusión entre los consumidores, ya que los consumidores podrían no ser capaces de entender la diferencia entre una etiqueta respaldada por evidencia científica y otra etiqueta que no tiene ningún respaldo. La propuesta garantiza la igualdad de condiciones.

Eva Funcken (DG ENV) confirmó la interpretación de la Sra. Álvarez y le agradeció su apoyo.

El presidente quiso saber si el dictamen del MAC sobre la justificación de las alegaciones ecológicas y sobre las Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos había sido útil para la Comisión, además de cómo se habían tenido en cuenta en el trabajo de la Comisión.

Gerd Heinen (DG MARE) respondió que ambos dictámenes habían sido útiles. La gran mayoría de las recomendaciones se reflejaban en la propuesta. Se recibieron comentarios similares de otras partes interesadas. Una de las principales preocupaciones reflejadas fue evitar la dependencia exclusiva del método de Reglas de Categoría de Huella Ambiental de los Productos. También hubo preocupaciones sobre el hecho de que este método no cubra los impactos de la biodiversidad.

- **Pasos a seguir**

Pierre Commère (ADEPALE) sugirió reevaluar el dictamen anterior sobre el tema de las alegaciones ecológicas y potencialmente actualizarlo, a fin de tener en cuenta la propuesta legislativa y las próximas negociaciones interinstitucionales.

Bruno Guillaumie (APEM) recordó que, de conformidad con el Reglamento de la Política Pesquera Común, las recomendaciones de los consejos consultivos se dirigieron a la Comisión y a los Estados miembros. Por lo tanto, en el contexto de las negociaciones interinstitucionales, habría que dirigir nuevos dictámenes a los Estados miembros.

Alessandro Manghisi (MSC) destacó que la Comisión también adoptaría actos delegados y de ejecución en el contexto de la Directiva sobre alegaciones ecológicas. Por lo tanto, aún podría resultar relevante proporcionar dictamen a la Comisión. El Sr. Manghisi informó de que, según las reuniones



que mantuvo con los diputados al Parlamento Europeo, las Comisiones ECON y ENVI trabajarán conjuntamente, además de que el Parlamento Europeo pretende concluir las negociaciones interinstitucionales antes de las próximas elecciones.

Cuestiones higiénicas y sanitarias (arsénico inorgánico)

- **Intercambio de puntos de vista sobre la futura legislación relativa al contenido máximo de arsénico inorgánico en determinados productos alimenticios con Veerle Vanheusden, SANTE E2**

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

Veerle Vanheusden (DG SANTE) proporcionó una descripción general del marco regulador de los contaminantes en los alimentos, incluidos el Reglamento (CEE) n.º 315/93 del Consejo y el Reglamento (UE) n.º 2023/915 de la Comisión. En relación con el arsénico inorgánico, en 2009, la EFSA publicó un dictamen en el que establecía un intervalo de valores del límite de confianza inferior de la dosis de referencia y del % (BMDL 01) entre 0,1 y 8 µg/kg de peso corporal por día para cánceres de pulmón, piel y vejiga, así como lesiones cutáneas. Las exposiciones dietéticas estimadas para consumidores promedio y altos se encuentran dentro del rango de la BMDL01 y debido a que generalmente se necesita un margen de 100 a 1000 veces, no se puede excluir la posibilidad de un riesgo para algunos consumidores. Debido a estos riesgos para la salud, había un mandato para que la Comisión estableciera niveles máximos. Se adoptó el Reglamento (UE) n.º 2015/1006 por el que se establecen contenidos máximos para el arroz y los productos a base de arroz. La Recomendación (UE) n.º 2015/1006 recomendaba controlar el arsénico en 2016, 2017 y 2018 en una amplia gama de alimentos, preferiblemente determinando el contenido de arsénico inorgánico y, si es posible, el contenido de arsénico orgánico y total.

La Sra. Vanheusden informó que, en 2021, la EFSA publicó una evaluación de la exposición. Los principales contribuyentes a la exposición son el arroz y los productos a base de arroz, otros granos y productos a base de granos que no contienen arroz, alimentos para lactantes y niños pequeños y zumos de frutas. En la población adulta, el pescado y otros mariscos eran una fuente aparente de exposición. Se celebraron conversaciones con los Estados miembros sobre los contenidos máximos de arsénico inorgánico en el arroz y los productos a base de arroz, los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los zumos de frutas, el pescado y otros mariscos. Se realizó una consulta dirigida a las partes interesadas en diciembre de 2021. La propuesta fue notificada a la OMC en mayo de 2022. Tras estas consultas, se recibieron comentarios y nuevos datos sobre la presencia de arsénico inorgánico en especies específicas de peces y mariscos. Se eliminaron de la propuesta los contenidos máximos de arsénico inorgánico en los pescados y mariscos. Los Estados miembros acordaron tratar los contenidos máximos de estos productos en una propuesta separada. El representante de la Comisión expuso los contenidos máximos con arreglo al Reglamento (UE) n.º 2023/465 sobre contenidos máximos nuevos o rebajados de arsénico en los alimentos, así como los contenidos máximos de arsénico inorgánico notificados a la OMC.

En cuanto a la propuesta separada sobre los contenidos máximos de arsénico inorgánico en el pescado y otros productos del mar, la Sra. Vanheusden explicó que se habían recibido nuevos datos



de los Estados miembros, las partes interesadas y terceros países. En base a los datos, para varias especies específicas, hay indicios de que deben aumentarse los niveles máximos propuestos inicialmente. Para el 31 de diciembre de 2022, se invitó a los Estados miembros, terceros países y partes interesadas a enviar datos adicionales sobre el arsénico inorgánico en especies específicas de pescado y otros productos del mar a la DG SANTE y, cuando sea posible, los datos también deben presentarse a la EFSA. En el T2 y T3 de 2023, se reanudarán las discusiones con los Estados miembros en el Grupo de Trabajo sobre Contaminantes Industriales y Ambientales en los Alimentos y una consulta específica a las partes interesadas. La adopción específica está prevista para el T2 y T3 de 2024.

Pierre Commère (ADEPALE) agradeció a la Comisión por la rápida reacción. Al ver la propuesta original de niveles máximos para pescados y mariscos, su organización se dio cuenta de inmediato de que había un problema y notificó a la Comisión. A pesar de la limitación de datos disponibles, su organización pudo enviar algunas aportaciones a los servicios de la Comisión. En los últimos meses se han recopilado datos adicionales. Ya se dispone de bases de datos más completas. El Sr. Commère expresó que la próxima reunión tendrá un resultado más adecuado.

Veerle Vanheusden (DG SANTE) agradeció a todas las partes interesadas que presentaron datos, expresando su compromiso de hacer un buen uso de los datos.

Bruno Guillaumie (APEM) informó que, la semana anterior, en el Consejo Consultivo de Acuicultura, tuvo lugar un debate técnico sobre niveles inorgánicos. Su organización solo se hizo consciente de estas ofertas al final de 2022, ya que la APEM no se había incluido en la consulta de la Comisión. El Sr. Guillaumie explicó que el primer análisis realizado por su organización requería la contratación de un laboratorio italiano, lo cual requería una cantidad significativa de tiempo y dinero. Los resultados fueron bastante alarmantes, ya que el 50 % de la producción de moluscos sería no conforme. En febrero de 2024, se tomarán muestras para recopilar más información. En cuanto a las propuestas de la Comisión, el Sr. Guillaumie declaró que el contenido máximo para las almejas era aceptable, pero que los demás productos estaban muy por encima de los contenidos máximos propuestos. En su opinión, no tenía sentido, ya que las almejas y las ostras se producían en la misma zona y en las mismas condiciones. Quiso saber si tenía sentido continuar con el proceso de análisis, ya que solo se lanzará en febrero de 2024.

Veerle Vanheusden (DG SANTE) se disculpó por omitir a la APEM en las consultas y proporcionó su contacto para su inclusión en las consultas con las partes interesadas. La Sra. Vanheusden explicó que la DG SANTE ha recibido datos adicionales sobre moluscos, por lo que la propuesta se revisará en consecuencia. Se agradecerían datos adicionales. Los niveles máximos se establecieron en función de los datos de ocurrencia.

- **Pasos a seguir**

Bruno Guillaumie (APEM) sugirió esperar a que las organizaciones profesionales recopilen y envíen datos a la DG SANTE y a las autoridades sanitarias nacionales. En una oportunidad futura, podría ser relevante para el MAC adoptar un dictamen conjunto con el Consejo Consultivo de Acuicultura. El Sr. Guillaumie propuso que el MAC siga supervisando la evolución de la situación.



Cuestiones higiénicas y sanitarias (endurecimiento)

- **Presentación sobre la actualización continua de las normas de higiene alimentaria para los productos de origen animal, específicamente el endurecimiento de los filetes ahumados, por Tomasz Pyjor, PSPR**

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

Tomasz Pyjor (PSPR) recordó que el tema del endurecimiento se discutió previamente en el MAC en 2018 en el contexto de la "Guía de buenas prácticas" de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón y más tarde en 2019. El Sr. Pyjor destacó que existe una enmienda relativa al endurecimiento de los filetes ahumados propuesta al Reglamento (CE) n.º 853/2004 de la UE. En cuanto a la definición del proceso de endurecimiento, presentó una descripción general de las definiciones proporcionadas por el Instituto Nacional de Investigación Pesquera Marine de Polonia y por la AIPCE.

El Sr. Pyjor argumentó que, si bien la modificación propuesta del Reglamento 853/2004 se refiere al endurecimiento, el ámbito de aplicación se ha ampliado para ir más allá de los productos transformados, abarcando también los productos frescos. No se indica temperatura, ya que hay diferentes condiciones en diferentes fábricas. No obstante, se prevé un plazo de 96 horas. Expresó su sorpresa con respecto a este límite de tiempo, ya que el endurecimiento se considera seguro, según los resultados de laboratorios independientes, así como la validación del Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para *Listeria*, además de la verificación en fábricas.

El Sr. Pyjor expresó sus reservas sobre la falta de pruebas científicas. En el caso de las normas para el "súper enfriamiento", la Comisión Europea solicitó a la EFSA que proporcionara un dictamen científico, que se utilizó en el proceso regulatorio. En el caso de las normas para el endurecimiento, la EFSA no estaba involucrada. Los resultados de las pruebas de laboratorio proporcionadas por la industria polaca de transformación de salmón no se tuvieron en cuenta.

El Sr. Pyjor argumentó que las enmiendas propuestas no tendrían ningún impacto en la seguridad de los productos, pero tendrían un impacto muy significativo en la rentabilidad de la producción en las fábricas polacas y la competitividad en relación con otros salmones en la UE. En su opinión, Polonia, como líder europeo en la transformación de salmón, está siendo sometido a acciones destinadas a combatir injustamente la competencia.

El Sr. Pyjor explicó que las nuevas normas se basaban en las recomendaciones de la "Guía de buenas prácticas" de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón, que se basaba en la guía nacional francesa. Hizo hincapié en que la asociación mencionada estaba compuesta por empresas, en lugar de asociaciones industriales. La AIPCE presentó una lista de preguntas relacionadas con el procedimiento legislativo en curso a la Comisión Europea, pero siguen sin respuesta. Con respecto a la guía de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón, destacó que, allí, el proceso no consiste en congelar. En la guía francesa, el límite de tiempo de 96 horas es sobre el producto que se "congela" o "descongela", lo que afecta el etiquetado como descongelado, pero no la seguridad alimentaria.



El Sr. Pyjor subrayó, como amenaza planteada por los cambios regulatorios, que, como consecuencia de la ampliación del tiempo de almacenamiento, un semiproducto saludable se clasificaría como ilegal (no apto para el consumo humano) y daría lugar a un desperdicio de alimentos muy significativo. Esto es contrario al objetivo clave de la Estrategia Farm to Fork de evitar el desperdicio de alimentos. Teniendo en cuenta que, dentro de las cantidades de salmón procesado en la UE, el 60 % del producto final es el producto frío, ahumado y en rodajas, el posible nivel de desperdicio de alimentos sería masivo.

El Sr. Pyjor argumentó que, si se iba a regular el endurecimiento, con respecto a los requisitos de la información al consumidor, por ejemplo, el etiquetado como "descongelado", entonces debería ser en virtud del Reglamento 1169/2011 sobre el suministro de información alimentaria a los consumidores, en lugar del Reglamento 853/2004, que establece normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal. Proporcionó una descripción general de los comentarios a la consulta pública de la Comisión sobre el acto delegado.

- **Intercambio de opiniones**

Guus Pastoor (Visfederatie) destacó la complejidad del tema. AIPCE-CEP envió una lista de preguntas a la Comisión. La respuesta estaba pendiente. Después de la respuesta, sería posible determinar el camino a seguir. El Sr. Pastoor informó de que, entre los miembros de la AIPCE, existen diferentes puntos de vista sobre los aspectos técnicos del endurecimiento. En su opinión, el MAC podría alentar a la Comisión a responder a las preguntas presentadas por la AIPCE.

Jaroslav Zieliński (APPP) informó que las preguntas las envió la AIPCE a la Comisión el 22 de marzo de 2023.

Miguel Lizaso (DG MARE) declaró que verificaría internamente y respondería lo antes posible.

Javier Ojeda (FEAP), en relación con las declaraciones de que la congelación y descongelación no tienen implicaciones de seguridad alimentaria, destacó que las autoridades de seguridad alimentaria desaconsejan continuamente la congelación de alimentos que se descongelaron previamente. En su opinión, el endurecimiento era un eufemismo para la congelación. Dado que el endurecimiento implica que el producto se sitúe por debajo de 0º grados durante varios días, para un consumidor, sería bastante difícil distinguirlo de la congelación. El Sr. Ojeda declaró que, como miembro, necesitaría más información antes de apoyar el endurecimiento.

Tomasz Pyjor (PSPR) respondió que la doble congelación era una práctica común en la industria de transformación de pescado. El Sr. Pyjor ejemplificó que un producto pesquero podía congelarse en el mar, llevarse a la fábrica, descongelarse, procesarse en filetes y luego venderse como productos congelados o descongelados. Existen controles estrictos en las fábricas, lo que garantiza que no haya problemas de seguridad alimentaria. Es responsabilidad del operador de la empresa alimentaria. Argumentó que, si un consumidor quería ser informado, podría haber información bajo el Reglamento 1169/2011, pero el proceso era seguro. Durante muchos años, Polonia ha procesado cantidades significativas de productos vendidos en diferentes países sin problemas.



Jaroslav Zieliński (APPP) declaró que entendía que había voluntad política para regular el proceso, a lo que no se opuso. Sin embargo, las normas deben estar en el marco regulatorio correcto y debe haber un dictamen científico de la EFSA. El Sr. Zieliński recordó que, en 2019, en relación con el "súper enfriamiento", el MAC pidió la participación de la EFSA. La opinión científica de la EFSA sobre el "súper enfriamiento" sirvió de base para las normas sobre esa práctica. Ejemplificó que, en el caso de las reglas para la carne madurada, se tuvo en cuenta una opinión de la EFSA.

En cuanto a la diferenciación entre endurecimiento y congelación, el Sr. Zieliński destacó que incluso la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón consideró que el endurecimiento no es congelación, ya que el núcleo del filete procesado no está congelado. En cualquier caso, si se considera que se está congelando, la industria no se opondría al etiquetado como "descongelado". La discusión fue sobre el límite de tiempo de 96 horas, lo que llevaría a una clasificación como no apto para el consumo humano, lo que representa un desperdicio significativo de alimentos. Argumentó que el endurecimiento era seguro, ya que la listeria no aumenta durante el proceso.

El Sr. Zieliński destacó que la mayoría de las respuestas a la consulta pública de la Comisión son contrarias a las normas propuestas, por lo que se pregunta cómo se tendrán en cuenta por los servicios de la Comisión durante el proceso de reglamentación.

Miguel Lizaso (DG MARE) respondió que las consultas públicas eran parte del proceso legislativo más amplio, pero que no era obligatorio seguir los resultados. La Comisión no podía estar obligada a seguir los resultados. Los servicios de la Comisión tienen en cuenta la información proporcionada por las partes interesadas.

Tomasz Pyjor (PSPR) destacó que, por lo general, es el operador de la empresa alimentaria el que establece la vida útil del producto. En el caso del salmón ahumado, el tiempo puede ser de 14 a 18 días. Las temperaturas se sitúan por encima de 0°. No es el operador de la empresa alimentaria quien decide el tiempo de almacenamiento antes de cortar en rodajas a temperaturas seguras. En su opinión, la Comisión estaba regulando excesivamente el endurecimiento, mientras que no regulaba la vida útil. Por lo tanto, hubo una falta de transparencia en el enfoque.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) quería saber si la consulta pública de la Comisión se había distribuido a los miembros.

El secretario general respondió que la consulta pública estaba disponible en el portal "have your say" de la Comisión.

Pierre Commère (ADEPALE) declaró que, en la UE, la "congelación" se definía como -18°. No se permiten temperaturas entre 0° y -18° para el transporte o almacenamiento de productos. Por lo tanto, el endurecimiento sirvió como una exención para procesos específicos para facilitar el corte en rodajas de productos ahumados. Entre los operadores de la UE, se han desarrollado diferentes prácticas de endurecimiento. En algunos Estados miembros, la práctica es tener un proceso de duración limitada. En su opinión, la legislación propuesta va en la dirección correcta, ya que pretende armonizar el proceso. Sin prácticas estandarizadas, habría competencia desleal en el mercado. Está en línea con la "Guía de Buenas Prácticas" de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón, que



fue aprobada dos años antes. Expresó su desacuerdo con los argumentos sobre el desperdicio de alimentos. Un sector bien organizado evitaría el despilfarro de productos.

El Sr. Commère destacó que, contrariamente a las declaraciones del Sr. Pyjor, la AIPCE no se opone al endurecimiento. La AIPCE no tomó una posición clara sobre el endurecimiento, ya que había una posición divergente entre sus miembros.

Javier Ojeda (FEAP) estuvo de acuerdo con el Sr. Commère en que el argumento sobre el desperdicio de alimentos no era apropiado. Los miembros de su asociación tienen como objetivo introducir pescado fresco en el mercado, lo que representa un desafío significativo.

Tomasz Pyjor (PSPR) argumentó que el desperdicio de alimentos sería un factor. El Sr. Pyjor ejemplificó que algunas empresas tenían que entregar 6.000 piezas de producto, lo que significaba coincidir con el proveedor de materia prima. Esto puede verse afectado por el clima y las condiciones de transporte. La producción acuícola también se vería afectada, ya que se reducirían las posibilidades de vender el producto. Destacó que dependería de las prácticas de los minoristas, ejemplificando que, en Francia, la vida útil era generalmente de 30 días, mientras que, en Alemania, era generalmente de 18 días.

El Sr. Pyjor argumentó además que la armonización propuesta va en la dirección del código nacional francés. Los códigos nacionales no son una fuente de derecho en la UE. La armonización debe tener un beneficio, no crear problemas. Reconoció que la AIPCE no tenía una posición clara sobre el endurecimiento. En cuanto a la definición de “congelación”, dijo que lo que se indicaba era simplemente que la congelación debía ser rápida. No existía ninguna definición de “producto congelado”. Además, en el código de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón, el endurecimiento no se considera congelación.

Jaroslav Zieliński (APPP) argumentó que no había justificación científica para el límite de tiempo de 96 horas. Cuando se desarrolló el código de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón, el objetivo era 24 horas, pero luego se amplió a 96 horas para acomodar posibles días festivos. El Sr. Zieliński solicitó un dictamen científico de la EFSA para determinar el plazo adecuado.

- **Pasos a seguir**

El presidente propuso que, antes de que se produjeran nuevos acontecimientos en el Grupo de Trabajo, se esperara una respuesta de la Comisión a la carta de la AIPCE.

Ventas en línea a los consumidores

- **Presentación de la iniciativa “La Pescadería Artesanal” por María Luisa Álvarez Blanco, FEDEPESCA**

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

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) describió que “La Pescadería Artesanal” fue un proyecto de digitalización para todo el ecosistema de las empresas pesqueras más tradicionales en España, que



se llevó a cabo con el apoyo de la administración española y los fondos NEXT Generation de la UE. La Sra. Álvarez destacó que su asociación representa a 7.000 pequeñas pescaderías de las 10.000 actualmente existentes en España, y agregó que el 50 % de las empresas de los asociados no tienen empleados. La edad media es de 48-58 años y hay una falta de renovación generacional. La digitalización sigue siendo un reto. Los operadores deben despertarse temprano por la mañana para asistir a las subastas de pescado. Las tiendas están abiertas seis días a la semana. En las ciudades españolas, las tiendas abren temprano y por la noche cierran tarde.

La Sra. Álvarez presentó una descripción general de los objetivos de su asociación. Durante la pandemia de COVID-19, FEDEPESCA decidió llevar a cabo un estudio en profundidad sobre las soluciones de digitalización disponibles en el mercado. Para las pequeñas empresas, es bastante difícil encontrar una solución competitiva. Por lo tanto, su asociación decidió desarrollar una solución colectiva para pequeñas empresas bajo una sola etiqueta. En este proyecto, el objetivo era mantener los valores tradicionales del sector pesquero: excelencia en el servicio, trato personalizado, transparencia en la información al consumidor, sostenibilidad socioeconómica y ambiental, comercio vecinal, apoyo a productos locales y cercanos, y promoción de la cultura gastronómica y una dieta saludable.

La Sra. Álvarez explicó que “La Pescadería Artesanal” funciona como herramienta digital con una etiqueta común que permite a cada vendedor tener una presencia digital sin diluir su marca, ya que las compras son directamente del vendedor al consumidor. El objetivo es permitir a los consumidores acceder a proteínas saludables con baja huella de carbono y huella hídrica a través de una cadena de valor corta, que proporciona productos de temporada de las flotas locales. En cooperación con la administración española, se desarrolló un embalaje responsable, que utiliza la menor cantidad de plástico y con todas las indicaciones para que el consumidor lo gestione correctamente.

La Sra. Álvarez explicó además que el principal desafío era la logística. Se llegó a un acuerdo con SEUR Frío, que permite que el pedido enviado antes de 13:30 se entregue al cliente al día siguiente. En la ciudad de Madrid, hay un acuerdo con Paack, que permite la entrega en ventanas de tiempo de 2 horas. Con el objetivo de llegar a nuevos clientes, se firmó un acuerdo con Uber Eats para poner en marcha un proyecto piloto con un número limitado de tiendas en Madrid. A través de la aplicación de teléfono de Uber Eats, los consumidores pueden contactar directamente con una pescadería. El operador recibe el pedido en Uber Eats y en Pescadería Artesanal. Los resultados preliminares del proyecto piloto fueron bastante positivos, ya que permitió a las pescaderías llegar a consumidores que están dispuestos a pagar, pero que quieren inmediatez.

La Sra. Álvarez destacó que el proyecto involucró a cuatro comunidades autónomas, 75 pescaderías digitalizadas en diferentes comunidades autónomas y a 15 pescaderías con una tienda de comercio electrónico. En 2022, hubo más de 43.000 sesiones en su sitio web. Mencionó los indicadores clave de rendimiento del proyecto. Tras un mes de integración en Uber Eats, se realizaron 21 pedidos en La Pescadería Artesanal y 20 en Uber Eats. La media por *ticket* era de 52,52€ para La Pescadería Artesanal y 25,69€ para Uber Eats. El proyecto incluye 150 referencias de productos.

La Sra. Álvarez destacó que, a pesar del proceso de digitalización, la tienda física sigue ofreciendo la mejor experiencia de compra. La experiencia de la pescadería profesional tiene un valor añadido



sobre el producto que es imposible de valorar cuantitativamente. El dictamen, las recomendaciones y el conocimiento de los productos por parte de la pescadería los hacen insustituibles. En la tienda, los consumidores tienden a gastar un 25 % más que en línea.

- **Intercambio de opiniones**

Mariano García García (FACOPE) preguntó por más datos sobre clientes, como la edad media del usuario de la plataforma La Pescadería Artesanal.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) respondió que la mayoría de los clientes tenían entre 30 y 45 años y entre 45 y 55 años. En Uber Eats, la edad media era más joven, pero los datos aún estaban pendientes. La Sra. Álvarez informó que se estaba a punto de firmar un acuerdo con otra plataforma de entrega de alimentos. A través de esta herramienta digital, el minorista solo necesita revisar su comida para atender todos los pedidos, ya que es a través de una plataforma integrada.

Bruno Guillaumie (APEM) destacó que, entre 2005 y 2008, el sector francés de cría de mariscos lanzó una iniciativa colectiva similar. Fue implementado por los productores para ventas directas. Participaron siete organizaciones de productores y una asociación nacional de productores. La herramienta funcionó bastante bien hasta que se enfrentó a dos problemas. En 2007 y 2008, hubo muertes masivas de ostras, lo que significó que no quedaba nada para vender. En segundo lugar, existen obstáculos reglamentarios. Al tratarse de productos vivos, que producen agua, se requiere que los operadores empaqueten en exceso. La solución de transporte disponible es muy cara y el consumidor medio de la UE no estaría dispuesto a pagarla. El Sr. Guillaumie explicó que, actualmente, en Francia, había una plataforma de entrega de alimentos, que ofrecía una solución similar a la presentada. Sin embargo, persistieron los problemas logísticos, especialmente debido a la humedad y el agua.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) respondió que, en el caso de su proyecto, el consumidor compraba en una pescadería. El objetivo era digitalizar la oferta. Hay una amplia gama de productos disponibles. El consumidor puede elegir la plataforma de entrega o si desea recoger el producto en la tienda. Los consumidores disponen de una herramienta transparente, ya que pueden comparar los precios de las diferentes pescaderías. Si el consumidor elige la entrega, debe pagar por el servicio.

Iniciativa de Algas de la UE

- **Presentación de los resultados del cuestionario del Secretariado**

El presidente recordó que el Secretariado había distribuido un cuestionario del 9 al 18 de mayo de 2023. Se recibieron respuestas de Conxemar, MSC, ADEPALE, European Fishmeal y FEAP. El borrador de dictamen fue distribuido por el Secretariado el 26 de mayo de 2023.

El secretario general informó que, el día anterior, por correo electrónico, los comentarios preliminares sobre el borrador fueron enviados por ADEPALE.

- **Consideración del borrador de dictamen**



El Grupo de Trabajo procedió al examen de las “recomendaciones” de la sección 7.

Isabel Mariño Prieto (Conxemar), con respecto a la referencia a los “beneficios” en el borrador de recomendación a), expresó dudas sobre la conveniencia de hacer referencia a los “beneficios”, preguntándose si era posible verificarlos.

Javier Ojeda (FEAP) pidió la eliminación del paréntesis, manteniendo la referencia a “recomendaciones de seguridad alimentaria”.

Bruno Guillaumie (APEM) destacó que los productores de mariscos también estaban involucrados en el cultivo de algas, lo que significaba que la Comisión también debería involucrarlos en estas iniciativas. El Sr. Guillaumie enfatizó que, en la actualidad, el producto de las algas era bajo debido a la calidad del agua. La calidad del agua continuó deteriorándose debido al arsénico y otros contaminantes. Se necesita más espacio para producir algas que para producir mariscos, mientras que las zonas en alta mar son exclusivamente para la pesca. Advirtió que la concentración de arsénico en algas es incluso mayor que en los mariscos.

Pierre Commère (ADEPALE) argumentaron a favor de mantener la referencia a las recomendaciones de seguridad alimentaria.

Isabel Mariño Prieto (Conxemar) sugirió referirse a “usos alimentarios” en lugar de “beneficios”.

Javier Ojeda (FEAP) declaró que, a lo largo del texto, hay referencias a “algas” y “algas marinas”, por lo que un lector podría creer que el dictamen podría referirse también a “microalgas”. El Sr. Ojeda sugirió que se utilice el mismo término en todo el texto o que se aclare en el texto que se refiere a las “macroalgas”.

Emiel Brouckaert (AEOP) no estuvo de acuerdo con el uso de la expresión “usos alimentarios” y sugirió referirse en cambio a “posibilidades”.

Bruno Guillaumie (APEM), relativa al borrador de recomendación b), comentó que, en la actualidad, la cantidad de algas consumidas en la UE se debía a importaciones masivas desde Asia. La sensibilización sobre los beneficios de las algas fue positiva, pero puede ser perjudicial para la industria de la UE. Por lo tanto, los fondos de la UE se gastarían de una manera que beneficie a las empresas asiáticas.

El secretario general mencionó que varias de las cuestiones planteadas por el Sr. Guillaumie se tratan en otras partes del texto. El secretario general informó de que ADEPALE había solicitado que se añadiera una referencia a los “tribunales de circuito”.

Isabel Mariño Prieto (Conxemar), relativa al borrador de recomendación c), sugirió que se cambiara la referencia al “perfil de sostenibilidad” por la de “impacto ambiental”. La Sra. Mariño subrayó que aún no se sabe si las algas son sostenibles. Aún no se ha definido qué es “sostenible”.

Patrick Murphy (IS&WFPO) pidió a la Sra. Mariño que aclarara el significado de «impacto».



Isabel Mariño Prieto (Conxemar) respondió que se refería al impacto en los ecosistemas marinos. El impacto del cultivo de algas en el ecosistema sigue siendo desconocido.

Javier Ojeda (FEAP) declaró que, en su opinión, el objetivo del borrador de recomendación c) era poner de relieve la sostenibilidad positiva de la producción de algas marinas de la UE, tanto ambiental como social. El Sr. Ojeda subrayó que, además de las recomendaciones del mercado, es importante elevar el perfil de la producción de la UE. Reconoció que los impactos de la producción de algas eran desconocidos, ya que el cultivo de algas en la UE era bastante pequeño.

El presidente sugirió que se reformulara el texto para que dijera “proseguir los esfuerzos para evaluar el perfil de sostenibilidad”.

Bruno Guillaumie (APEM) expresó su acuerdo con la reformulación para “evaluar”. El Sr. Guillaumie subrayó que deben tenerse en cuenta los tres pilares de la sostenibilidad. Destacó que el principal sumidero de carbono en el mundo son las algas y las macroalgas, por lo que se habían demostrado los beneficios ambientales. En cuanto a la viabilidad socioeconómica, como el acceso al espacio, la transformación industrial en la UE, la aceptabilidad local y el consumo, aún se debe invertir muchos esfuerzos. Las realidades prácticas del cultivo de algas no se estaban considerando. En Asia, el cultivo tuvo bastante éxito. Los proyectos de la UE habían demostrado que el cultivo de algas podía tener éxito en la UE. Es necesario analizar el interés de los Estados miembros en la ordenación del espacio marino. Sin un espacio específico para el cultivo, las empresas se mostrarán reacias a invertir los millones de euros necesarios. Por lo tanto, la iniciativa de la UE no estaba bien establecida.

El presidente sostuvo que tendría sentido hacer referencia a la ordenación del espacio marino.

El secretario general declaró que, al redactar el texto, trató de evitar profundizar en los asuntos de producción, ya que era competencia del Consejo Consultivo de Acuicultura. No obstante, podría ser apropiada una referencia general a la planificación espacial marina.

Emiel Brouckaert (AEOP) estuvo de acuerdo en que la compresión espacial debería mencionarse en algunas de las recomendaciones. De lo contrario, debería haber una recomendación general al respecto.

Sean O'Donoghue (KFO) se preguntó acerca de la referencia a los “tribunales de circuito” propuesta por ADEPALE.

Pierre Commère (ADEPALE) aclaró que se trataba de “cadenas de suministro cortas”.

Bruno Guillaumie (APEM) alegaron que, en general, con excepción de los productos transformados, en el sector de la pesca y la acuicultura, la cadena de suministro era corta.

Pierre Commère (ADEPALE) sugirió reformular a “cadenas de valor locales”.

Patrick Murphy (IS&WFPO) sugirió que se añadiera la palabra “oportunidad” al borrador de recomendación c).



Javier Ojeda (FEAP) sugirió fusionar la recomendación sobre medidas de sensibilización con el borrador de recomendación a) debido a las similitudes.

Emiel Brouckaert (AEOP) sugirió la eliminación de la referencia a la "economía azul", ya que el dictamen era específicamente sobre las algas, no sobre la economía azul.

Bruno Guillaumie (APEM), relativa al borrador de recomendación d), subrayó que era importante ser preciso y remitirse a la recopilación de datos para la acuicultura. Faltaba información sobre las especies y los volúmenes de producción, lo que imposibilitaba los análisis económicos.

Sean O'Donoghue (KFO) sugirió sustituir "comisión" por "llevar a cabo".

Bruno Guillaumie (APEM), en relación con el borrador de recomendación e), destacó que el Consejo Consultivo de Acuicultura había solicitado a la Comisión Europea la aplicación de una Política Acuícola Común. La política de acuicultura debe tratarse por separado de la política pesquera, ya que se necesitan objetivos e instrumentos específicos, incluidos los relativos a la higiene, la sostenibilidad y el espacio marino.

Javier Ojeda (FEAP) expresó su acuerdo sobre la importancia de desarrollar una Política Acuícola Común.

Sean O'Donoghue (KFO) declaró que no se opondría al desarrollo de una Política Acuícola Común, sino que era un asunto del Consejo Consultivo de Acuicultura.

Javier Ojeda (FEAP) respondió que una Política Acuícola Común también implicaría una Organización Común del Mercado para los productos acuícolas, pero reconoció que los aspectos de producción serían abordados por el Consejo Consultivo de Acuicultura.

Guus Pastoor (Visfederatie) argumentó que, desde una perspectiva de procedimiento, se habían producido comentarios y debates basados en el texto presentado, por lo que una extensión del alcance del documento requeriría una reevaluación de todo el texto, ya que estos nuevos aspectos no se habían discutido previamente en el Grupo de Trabajo.

Bruno Guillaumie (APEM) expresó su comprensión por la opinión del Sr. Pastoor. El Sr. Guillaumie sugirió que podría haber, en otra oportunidad futura, una reflexión en el MAC sobre la relevancia de una Política Acuícola Común. En cuanto al borrador de recomendación e), sugirió que se haga referencia a un "marco normativo específico".

Emiel Brouckaert (AEOP), con respecto al borrador de recomendación f), sugirió que se añadiera una referencia a la toma en consideración de la restricción espacial en el contexto de la planificación espacial marina.

El Grupo de Trabajo procedió al examen de las secciones restantes del borrador de texto.



Emiel Brouckaert (AEOP), con respecto a la sección 2 «Falta de sensibilización entre los consumidores y ciudadanos de la UE», comentó que, para garantizar la coherencia con las recomendaciones, debería hacerse referencia a las «posibilidades», en lugar de a los «beneficios».

El secretario general explicó que ADEPALE había solicitado cambiar “como formas de alimentos” a “utilizados como alimentos”.

Bruno Guillaumie (APEM) estuvo de acuerdo en que la conciencia social era importante, pero argumentó que también debería haber una referencia a la necesidad de una "planificación espacial marina adecuada". Sin un cambio, no habría productos de la UE para promover, sólo los asiáticos.

El secretario general, en relación con la sección 3 «Sensibilización de los consumidores (acción 21)», explicó que ADEPALE había reordenado y reformulado los párrafos sobre la pertinencia de lanzar una campaña de comunicación a escala de la UE. En cuanto a la sección 4, “Eleva el perfil de sostenibilidad (medida 22)”, el secretario general sugirió sustituir las referencias a “elevar” por “evaluar”, para garantizar la coherencia con las recomendaciones. En cuanto a la sección 6 “interés de mercado”, explicó que ADEPALE sugería una nueva redacción de la sección.

Bruno Guillaumie (APEM) sugirió incluir una referencia a la “contabilidad de la planificación espacial marina adecuada” en la sección 6.

Javier Ojeda (FEAP) destacó que los esfuerzos eran sobre el cultivo de algas, que seguía siendo una sección muy pequeña del mercado. Al mismo tiempo, hay una industria muy importante que recolecta algas marinas, que se utilizan para la producción de alimentos.

Bruno Guillaumie (APEM) acordaron que las referencias en el texto deberían ser al cultivo de algas, en lugar de la producción.

Miguel Lizaso (DG MARE) se preguntó acerca de la referencia a "recomendaciones de inocuidad de los alimentos" en el borrador de recomendación a), en particular si se trataba de problemas de inocuidad de los alimentos o de aspectos nutricionales.

Javier Ojeda (FEAP) respondió que, desde su perspectiva, se trataba de riesgos de seguridad alimentaria. El Sr. Ojeda sugirió sustituir "recomendaciones" por "evaluaciones".

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) expresó su apoyo al borrador de dictamen. La Sra. Álvarez destacó que las pescaderías tradicionales habían comenzado a vender, entre los productos de la pesca y la acuicultura, productos de algas. Por lo tanto, sería muy útil conocer las evaluaciones de seguridad alimentaria.

El Grupo de Trabajo estuvo de acuerdo en el borrador de dictamen, en su forma enmendada, sobre “Iniciativa de Algas de la UE”.

- **Pasos a seguir**



El presidente propuso que se presente el borrador de dictamen acordado, en su forma enmendada, al Comité Ejecutivo para su examen y posible aprobación.

Proteína basada en células de animales acuáticos

- **Presentación de los resultados del cuestionario del Secretariado**
- **Consideración del borrador de dictamen**
- **Pasos a seguir**

El punto del orden del día se aplazó hasta la próxima reunión.

Ruegos y preguntas

Ninguno.

DRAFT



Resumen de puntos de acción

- Justificación de alegaciones ecológicas:
 - Antes de la próxima reunión, el presidente y el Secretariado compararán el dictamen anterior con la propuesta legislativa de la Comisión y posiblemente prepararán un cuestionario para recopilar información para nuevos dictámenes
- Cuestiones higiénicas y sanitarias (arsénico inorgánico):
 - Seguir vigilando la evolución, a la espera de la recogida y presentación de datos por las organizaciones profesionales pertinentes a la DG SANTE y a las autoridades nacionales
- Cuestiones higiénicas y sanitarias (endurecimiento):
 - Esperar una respuesta de los servicios de la Comisión a la carta de AIPCE-CEP
- Iniciativa de Algas de la UE:
 - El borrador de dictamen acordado se presentará al Comité Ejecutivo para su examen y posible aprobación
- Proteína basada en células de animales acuáticos:
 - Se reprogramará el punto del orden del día para la próxima reunión



Lista de asistencia

Representante	Organización	Función
Aitana López Baquero	España	Observadora
Alen Lovrinov	Omega 3 Producers Organisation	Miembro
Alessandro Manghisi	Marine Stewardship Council (MSC)	Miembro
Alexandra Philippe	Market Advisory Council (MAC)	Secretariado
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Miembro
Annie Seng	SNCE	Miembro
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Presidente
Bruno Guillaumie	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Miembro
Catherine Pons	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Daniel Voces	Europêche	Miembro
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Eva Funcken	Comisión Europea	Experta
Gaëtane Le Breuil	European Fishmeal	Miembro
Garazi Rodríguez	APROMAR	Miembro
Gerd Heinen	Comisión Europea	Experto
Guus Pastoor	Visfederatie	Miembro
Isabel Mariño Prieto	Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR)	Miembro
Jaroslav Zieliński	Polish Fish Producers Association (PFPA)	Miembro
Javier Ojeda	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Miembro
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Miembro
Joash Mathew	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Miembro
José Basílio Otero	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores	Miembro
José Carlos Escalera	Federación de Cofradías de Pescadores de Cadiz	Miembro



Representante	Organización	Función
Laure Guillevic	WWF	Miembro
María Luisa Álvarez Blanco	Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)	Miembro
Mariano García García	Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores (FACOPE)	Miembro
Marine Cusa	Oceana	Miembro
Massimo Bellavista	Copa Cogeca	Miembro
Miguel Lizaso	Comisión Europea	Experto
Nicolás Fernández Muñoz	OPP72	Miembro
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Miembro
Paul Thomas	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Miembro
Pedro Luis Casado López	Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80)	Miembro
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretariado
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE)	Miembro
Pim Visser	VisNed	Miembro
Rosalie Tukker	Europêche	Miembro
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Miembro
Sofia Ghezzi	EuroCommerce	Miembro
Tomasz Pyjor	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Miembro
Thomas Kruse	Danish Pelagic Producers Organisation (DPPO) / Danish Fishermen P.O.	Miembro
Vanya Vulperhorst	Oceana	Miembro
Veerle Vanheusden	Comisión Europea	Experta
Xavier Pires	ALIF	Miembro
Yobana Bermúdez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Miembro

