



Recomendación relativa a la información al consumidor sobre los productos de la pesca y la acuicultura, en particular en el contexto del sector HORECA

CCA/MAC 2024-10

Octubre 2024



El MAC y el CCA agradecen el apoyo financiero de la UE



Índice

Índice	2
1. Contexto	4
2. Definiciones de especial relevancia.....	4
a) Consumidor final	4
b) Minoristas.....	5
c) Servicio de catering masivo.....	5
d) Ingrediente	5
e) Alimento preenvasado	5
f) HORECA	5
3. Introducción	6
a) Riesgo de etiquetado erróneo de los PPA en el segmento HORECA	6
b) Pertinencia para los consumidores de la información obligatoria sobre PPA	6
c) Pertinencia para los consumidores de la información sobre el "origen/procedencia" de PPA.....	6
4. Iniciativas de la Comisión Europea	7
a) Marco del Sistema Alimentario Sostenible	7
b) Revisión del Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor (FIC)	7
c) Revisión de la legislación de la UE sobre bienestar animal.....	7
d) Revisión del Marco de Normas de Marketing de PPA.....	7
e) Informe sobre la aplicación del Reglamento de la OCM	8
f) Evaluación del Reglamento de la Política Pesquera Común (PPC).....	8
5. Dictámenes/recomendaciones anteriores del CCA y MAC	8
a) Recomendación del CCA sobre igualdad de condiciones, agosto de 2018.....	8
b) Dictamen del MAC sobre información al consumidor en PPA, agosto de 2020	8
c) Dictamen del MAC sobre la Hoja de Ruta para la revisión del Reglamento sobre la FIC, febrero 2021.....	9
d) Recomendación del CCA sobre información al consumidor, marzo de 2021	9
e) Dictamen del MAC sobre la consulta pública sobre la revisión del Reglamento sobre la FIC, marzo de 2022.....	9
f) Dictamen del 2022 sobre el informe de 2022 sobre el funcionamiento de la OCM, marzo de 2022.....	10
g) Dictamen del MAC sobre la revisión de la legislación de la UE sobre bienestar animal, marzo de 2022.....	10
6. Productos y segmentos cubiertos por la FIC	10
7. Productos y segmentos cubiertos por la OCM de PPA.....	11



*Recomendación sobre información al consumidor
sobre productos de la pesca y la acuicultura,
particularmente en el contexto del Sector HORECA*



a) Información obligatoria.....	11
b) Productos	12
c) Aplicabilidad al segmento HORECA.....	12
d) Conclusión sobre la información obligatoria sobre PPA que debe proporcionar el segmento HORECA al consumidor final	13
8) Recomendaciones	14
Anexo.....	16
Opiniones sobre el marco jurídico de la Unión	16
a) Pertinencia de una modificación del artículo 35 de la OCM.....	16
b) Mantenimiento del marco legal actual y más allá de forma voluntaria	16
c) Mantenimiento del marco legal vigente	17

1. Contexto

En 2021, el CCA expresó la opinión, basada en observaciones individuales de los miembros, de que existe información inadecuada y engañosa para el consumidor sobre PPA con frecuencia en el segmento HORECA (hoteles, restaurantes, catering)¹:

1. país de origen es falso, no aparece en la lista o son múltiples.
2. los productos descongelados no se mencionan o incluso se venden como frescos.
3. faltan especies de peces o son falsas.
4. falta información sobre el método de producción (cultivado o capturado) o incluso es falsa.
5. la información no permite a los consumidores tomar decisiones basadas en el bienestar animal².

En 2022, el MAC expresó la opinión de que, en el contexto de la implementación del Reglamento de la OCM, se había producido una mejora en la información y sensibilización de los consumidores, además de que la información sobre especies, origen y método de producción puede ser bastante relevante cuando se trata de sostenibilidad³. Se reconoció que el sector alimentario puede sufrir desinformación, incumplimiento y fraude, por lo que es esencial garantizar una implementación y un control adecuados por parte de los Estados miembros (EM).

En 2024, el CCA y el MAC acordaron establecer un Grupo de Enfoque Conjunto sobre Información al Consumidor en el Sector HORECA con el objetivo de preparar una recomendación conjunta sobre la información que debería estar disponible para los consumidores para PPA servido en el segmento HORECA.

HOTREC⁴ y FoodServiceEurope⁵ (FSE) acordaron participar, como observadores activos, en el grupo de enfoque conjunto y proporcionaron información para el desarrollo de la presente recomendación. Ya que estas dos asociaciones no son miembros del CCA ni del MAC, no participaron en la posterior consideración y aprobación por parte de los Grupos de Trabajo y Comités Ejecutivos pertinentes. También debe tenerse en cuenta que estas dos asociaciones no contribuyeron a los dictámenes/recomendaciones anteriores del CCA y el MAC y expresaron su preocupación general sobre la validez de las alegaciones de información inadecuada y/o engañosa sobre PPA en el segmento HORECA.

2. Definiciones de especial relevancia

a) Consumidor final

De acuerdo con el Artículo 3 (18) de la Ley General de Alimentos⁶, "consumidor final" significa "el consumidor final de un producto alimenticio que no utilizará el alimento como parte de ninguna operación ni actividad comercial".

¹ [Recomendación del CCA sobre Información al Consumidor, marzo de 2021](#)

² Como se detalla en la sección 7 del presente dictamen, en virtud del Reglamento de la OCM, en el caso de PPA frescos, refrigerados y congelados, es obligatorio proporcionar información a los consumidores sobre la zona donde se capturó/crió el producto, si el producto se ha descongelado, la designación comercial de la especie y su nombre científico, y el método de producción. La información sobre el bienestar animal no se prevé como una información obligatoria.

³ [Dictamen del MAC sobre el Informe de 2022 sobre el funcionamiento de la Organización Común de Mercados \(OCM\), marzo de 2022](#)

⁴ Asociación de hoteles, restaurantes, cafeterías y establecimientos similares en Europa

⁵ Representa los intereses del sector europeo del catering por contrato

⁶ [Reglamento \(CE\) n.º 178/2002](#)

b) Minoristas

De acuerdo con el párrafo 7 del artículo 3 de la Ley General de Alimentos, "minorista" significa *"la manipulación y/o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final, e incluye terminales de distribución, operaciones de catering, comedores industriales, catering institucional, restaurantes y otras operaciones similares de servicio de alimentos, tiendas, centros de distribución de supermercados y puntos de venta al por mayor"*.

El párrafo (g) del artículo 5 del Reglamento de la OCM proporciona la misma definición de "minorista".

c) Servicio de catering masivo

De acuerdo con el párrafo (d) del Artículo 2 del Reglamento sobre la FIC, "servicio de catering masivo" significa *"cualquier establecimiento (incluido un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, escuelas, hospitales y empresas de catering en los que, en el curso de un negocio, se preparan alimentos para que estén listos para el consumo del consumidor final"*.

d) Ingrediente

De acuerdo con el párrafo (f) del Artículo 2 del Reglamento sobre la FIC, "ingrediente" significa *"cualquier sustancia del producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, cualquier componente de un ingrediente compuesto, utilizado en la fabricación o preparación de un alimento y aún presente en el producto terminado, incluso si es una forma alterada"*; los residuos no se considerarán "ingredientes".

De acuerdo con el párrafo (q) del mismo artículo, "ingrediente primario" significa *"un ingrediente o ingredientes de un alimento que representan más del 50% de ese alimento o que generalmente están asociados con el nombre del alimento por parte del consumidor y para los cuales en la mayoría de los casos se requiere una indicación cuantitativa"*.

e) Alimento preenvasado

De acuerdo con el párrafo (e) del Artículo 2 del Reglamento sobre la FIC, "alimento preenvasado" significa *"cualquier artículo único para su presentación como tal al consumidor final y a los servicios de catering masivo, que consiste en un alimento y el envase en el que se puso antes de ponerse a la venta, ya sea que dicho envase encierre el alimento completa o solo parcialmente, pero en cualquier caso de tal manera que el contenido no se pueda alterar sin abrir o cambiar el envase; "alimento preenvasado" no cubre los alimentos envasados en los locales de venta a petición del consumidor o preenvasados para la venta directa"*.

f) HORECA

En la presente recomendación, las referencias a "HORECA" corresponden esencialmente a la definición legal de "servicio de catering masivo". Para el público en general, "HORECA", generalmente se refiere a "hoteles, restaurantes y catering", mientras que "minorista" tiende a referirse a supermercados y puntos de venta similares, en una interpretación menos completa que la definición legal.

3. Introducción

En 2018, más de uno de cada cinco europeos comía FAP en restaurantes y otros puntos de venta de alimentos al menos una vez al mes⁷.

a) Riesgo de etiquetado erróneo de los PPA en el segmento HORECA

En 2018, un estudio de códigos de barras de ADN (2018) de 283 muestras recolectadas en 180 puntos de venta de catering en 23 países europeos reveló que el 26% de las muestras estaban mal etiquetadas y que el 31% de los puntos de venta vendían productos pesqueros y acuícolas mal etiquetados (FAP). El estudio mostró que la mayoría de los errores de etiquetado fueron con peces más baratos, como la presencia de *Pangasius*, que comúnmente sustituyen a otras especies, etiquetándose como más caros, lo que sugiere una motivación económica para el error de etiquetado⁸. Se debe considerar que el tamaño de las muestras solo representa 0,01 % del número total de puntos de venta de alimentos de la UE.

b) Pertinencia para los consumidores de la información obligatoria sobre PPA

El informe especial más reciente del Eurobarómetro sobre los hábitos de consumo de la UE con respecto a FAP⁹ exploró la importancia de la información obligatoria de etiquetado. Los consumidores calificaron las cinco principales informaciones obligatorias de la siguiente manera:

1. La "fecha de caducidad" o "consumir preferentemente antes de" (69%)
2. El nombre del producto y la especie (57%)
3. Si proviene de pesca salvaje o de acuicultura (53%)
4. La zona de captura o producción (49%)
5. Si el producto se congeló previamente (49%)

c) Pertinencia para consumidores de la información sobre el "origen/procedencia" de PPA

Según un estudio de comportamiento encargado por DG MARE, el origen del FAP es importante para la mayoría de los consumidores a la hora de tomar decisiones de compra¹⁰. El informe especial del Eurobarómetro antes mencionado indicó que dos tercios de los consumidores de la UE valoran conocer las especies en su PPA, y la mitad de los encuestados consideraron importante la información sobre el método de producción, el origen y la zona de captura/producción. Al mismo tiempo, las declaraciones de interés de los consumidores en la información no siempre se traducen en su comportamiento de compra¹¹.

⁷ [Hábitos de los consumidores de la UE en relación con los productos de la pesca y la acuicultura, Eurobarómetro, 2021](#)

⁸ [Código de barras de ADN que revela el etiquetado incorrecto de los mariscos en el catering masivo europeo](#)

⁹ [Hábitos de los consumidores de la UE en relación con los productos de la pesca y la acuicultura, Informe especial del Eurobarómetro 515, 2021](#)

¹⁰ [Estudio de comportamiento sobre las alegaciones de origen de los productos de la pesca y la acuicultura, Comisión Europea, 2021](#)

¹¹ Ver "[Estudio sobre la indicación obligatoria del país de origen o lugar de procedencia de alimentos no procesados, productos de un solo ingrediente e ingredientes que representan más del 50% de un alimento](#)", [Food Chain Evaluation Consortium, 2014](#). En la misma dirección, los resultados de un [experimento francés sobre el etiquetado obligatorio de origen de la carne y la leche](#).

4. Iniciativas de la Comisión Europea

Hay varias iniciativas políticas en curso o planificadas por la Comisión Europea con relevancia para las normas sobre información al consumidor, especialmente en el contexto de la Estrategia de la Granja a la Mesa (F2F)¹². La Estrategia F2F tiene como objetivo reducir la huella ambiental y climática del sistema alimentario de la UE y facilitar la transición hacia dietas saludables, asequibles y sostenibles.

a) Marco del Sistema Alimentario Sostenible¹³

En el marco de la Estrategia F2F, la Comisión se comprometió a presentar una propuesta legislativa para un marco para un sistema alimentario sostenible que permita a los consumidores tomar decisiones alimentarias sostenibles y garantizar que todos los alimentos comercializados en el mercado de la UE sean cada vez más sostenibles.

El marco incluirá la certificación y el etiquetado sobre el rendimiento de sostenibilidad de los productos alimenticios.

b) Revisión del Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor (FIC)¹⁴

En el marco de la Estrategia F2F, la Comisión anunció varias acciones a seguir a través de una revisión del Reglamento sobre la FIC, a saber, una propuesta para un etiquetado nutricional obligatorio armonizado en la parte delantera del envase, el establecimiento de "perfiles de nutrientes", considerar la posibilidad de proponer la extensión de las indicaciones obligatorias de origen o procedencia a ciertos productos, y una revisión de las normas de la UE sobre el marcado de fechas.

c) Revisión de la legislación de la UE sobre bienestar animal¹⁵

En el marco de la Estrategia F2F, la Comisión se comprometió a considerar opciones para el etiquetado de bienestar animal y a explorar nuevas formas de proporcionar información a los consumidores.

d) Revisión del Marco de Normas de Comercialización de PPA¹⁶

En 2018, la Comisión lanzó una evaluación del marco de normas de comercialización. En lugar de proceder a una revisión del marco de normas de comercialización, la Comisión fusionó la iniciativa con la propuesta legislativa prevista para un Marco del Sistema Alimentario Sostenible. En seguimiento de ese tema, la DG MARE encargó al Comité científico, técnico y económico de la pesca (CCTEP) el desarrollo de indicadores de sostenibilidad para FAP¹⁷.

¹² [Una Estrategia De la Granja a la Mesa para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente, COM\(2020\) 381 final](https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13174-Sustainable-EU-food-system-new-initiative_es)¹³ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13174-Sustainable-EU-food-system-new-initiative_es

¹⁴ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Food-labelling-revision-of-rules-on-information-provided-to-consumers_es

¹⁵ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12950-Animal-welfare-revision-of-EU-legislation_es

¹⁶ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12262-Fish-seafood-products-review-of-marketing-standards_es

¹⁷ El último informe del CCTEP se puso a disposición en abril de 2024:

https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/d/stecf/stecf_23-18_sustainable-fisheries-indicators.

e) Informe sobre la aplicación del Reglamento de la OCM

En línea con el artículo 48 de la OCM, el 21 de febrero de 2023 la Comisión publicó un informe sobre la implementación de la Organización Común de Mercados en PPA. Según las conclusiones del informe, "las disposiciones sobre información a los consumidores generalmente se consideran adecuadas para el propósito, incluso aunque ciertas deficiencias sigan requiriendo cierta atención, como las diferencias en la cobertura y el cumplimiento para algunos puntos de venta. El etiquetado seguirá siendo un punto de discordia en la cadena de suministro, ya que las opiniones y las prioridades son divergentes. Sin embargo, se necesitaría información más específica para capacitar al consumidor para formarse una idea justa de la sostenibilidad de los productos".

f) Evaluación del Reglamento de la Política Pesquera Común (PPC)

En marzo de 2024, el comisario Sinkevičius anunció una evaluación completa del Reglamento de la PPC con el objetivo de proporcionar una base sólida para tomar las decisiones mejor informadas para el futuro de la pesca y la acuicultura¹⁸.

La evaluación, que también cubrirá las disposiciones de la OCM, evaluará el desempeño de la PPC en el logro de sus objetivos, sus implicaciones económicas y ambientales, y su relevancia en el contexto de las necesidades emergentes. En los próximos meses, la DG MARE lanzará un estudio para apoyar la evaluación, incluso sobre los aspectos de información al consumidor.

5. Dictámenes/recomendaciones anteriores del CCA y MAC

a) Recomendación del CCA sobre igualdad de condiciones, agosto de 2018¹⁹

El CCA enumeró, entre otros, los siguientes desafíos en términos de información al consumidor:

- La información correcta y completa del producto es esencial para el consumidor, ya que permite compras informadas y responsables y crea conciencia sobre la calidad de los productos acuícolas de la UE.
- Es necesario reforzar la información adecuada y fiable para todos los productos de la acuicultura.

b) Dictamen del MAC sobre información al consumidor en PPA, agosto de 2020²⁰

El MAC recomendó a la Comisión Europea la realización de una evaluación de impacto sobre el artículo 35 del Reglamento de la OCM para determinar si la armonización entre los requisitos de etiquetado para todos los PPA era necesaria, posible y rentable.

El dictamen pedía a la Comisión Europea que:

- Evaluara las posibles incoherencias entre las normas de regulación de CMO y FIC sobre la definición de origen y procedencia.

¹⁸ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/STATEMENT_24_1711

¹⁹ <https://aac-europe.org/es/publication/level-playing-field/>

²⁰ <https://marketac.eu/consumer-information-on-fishery-and-aquaculture-products/>

- Evaluara el enfoque más adecuado para el suministro de información sobre el origen cuando el ingrediente principal del pescado representa más del 50% del producto.
- Analizara las oportunidades y desafíos de incluir el nombre científico en la etiqueta de todos los productos de la pesca y la acuicultura.
- Reevaluara cómo se implementan el Reglamento de la OCM y los requisitos de información al consumidor en los diferentes Estados miembros a través de diferentes canales minoristas para determinar si se garantiza la armonización.

En un Anexo, el dictamen también proporciona una revisión de los estudios y encuestas sobre el comportamiento de los consumidores y los intereses sobre la información de etiquetado recibida.

c) Dictamen del MAC sobre la Hoja de Ruta para la revisión del Reglamento sobre la FIC, febrero 2021²¹

El dictamen, entre otras cosas, pedía a la Comisión Europea que tuviera en cuenta el dictamen anterior al evaluar la relevancia de cambiar las normas de etiquetado sobre el origen.

d) Recomendación del CCA sobre información al consumidor, marzo de 2021²²

La recomendación concluye que la información inadecuada y engañosa a los consumidores sobre PPA se produce con frecuencia en el segmento HORECA. Propone alinear el etiquetado de los productos de la acuicultura con el de otros productos animales para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas e insta a la Comisión a reforzar la información adecuada y fiable al consumidor, incluidas las cuestiones clave de bienestar animal sobre los productos de la acuicultura en el segmento HORECA.

Un estudio de la Organización Europea de Consumidores (BEUC) sobre la comprensión y las expectativas de los europeos sobre el bienestar animal señala que los consumidores quieren más información sobre el bienestar animal²³.

e) Dictamen del MAC sobre la consulta pública sobre la revisión del Reglamento sobre la FIC, marzo de 2022²⁴

El MAC pidió información uniforme para los consumidores y normas uniformes para los operadores de empresas alimentarias de la UE.

En relación con las marcas de fecha, la Comisión debe proceder con la mejora de la expresión "consumir preferentemente antes de". En relación con el etiquetado de origen, la Comisión debe reconocer el creciente interés de los consumidores por conocer el origen o la procedencia de los productos, al tiempo que reconoce la necesidad de un mayor análisis entre las intenciones declarativas, el etiquetado y el comportamiento de compra.

²¹ <https://marketac.eu/revision-of-food-information-to-consumers-regulation/>

²² <https://aac-europe.org/es/publication/aac-recommendation-on-consumer-information/>

²³ *Farm animal welfare: What consumers want*, La Organización Europea del Consumo (BEUC), 20²⁴

²⁴ <https://marketac.eu/public-consultation-on-revision-of-eu-regulation-on-the-provision-of-food-information-to-consumers/>

f) Dictamen del 2022 sobre el informe de 2022 sobre el funcionamiento de la OCM, marzo de 2022²⁵

En opinión del MAC, se ha producido una mejora en la información y concienciación de los consumidores.

La información sobre especies, origen y método de producción puede ser relevante cuando se trata de sostenibilidad, pero puede ser difícil para los consumidores comprender esta información. Las guías y listas de asesoramiento sobre productos del mar sostenibles pueden ayudar a los consumidores a comprender mejor la información, pero la información sobre sostenibilidad no siempre es lo suficientemente detallada y las categorías utilizadas pueden ser demasiado generales. El uso de aplicaciones para verificar información adicional también puede ser bastante engorroso para algunos consumidores. Las ecoetiquetas conocidas también pueden ayudar a los consumidores en sus decisiones. Es esencial garantizar la implementación adecuada de los requisitos de información al consumidor en todos los Estados miembros y puntos de venta minoristas.

En cuanto a la implementación, el sector alimentario puede sufrir desinformación, incumplimiento y fraude. Por lo tanto, es esencial garantizar una implementación y control adecuados por parte de los Estados miembros. En opinión de los acuicultores, las ONG y el sector minorista español de pescado y productos congelados, no llega suficiente información sobre los productos a los consumidores finales en el sector HORECA.

g) Dictamen del MAC sobre la revisión de la legislación de la UE sobre bienestar animal, marzo de 2022²⁶

Desde el punto de vista del MAC, se debe garantizar la coherencia y consistencia con otros instrumentos legales e instrumentos políticos que afectan a los requisitos de etiquetado y la información a los consumidores. Se debe apoyar a los piscicultores de la UE en el avance hacia altos estándares de bienestar animal. Se necesitan más estudios científicos para comprender el bienestar de los peces y garantizar las mejores prácticas a nivel de granja.

Sobre posibles opciones políticas, el MAC expresó su preferencia por el establecimiento de requisitos mínimos comunes para todas las declaraciones de animales sobre alimentos en el mercado de la UE.

6. Productos y segmentos cubiertos por la FIC

Según el preámbulo del reglamento:

- La FIC se refiere a un principio general de la legislación alimentaria para proporcionar una base para que los consumidores tomen decisiones informadas en relación con los alimentos que consumen y para evitar cualquier práctica que pueda inducir a error al consumidor.
- No obstante, solo deben establecerse nuevos requisitos obligatorios de información alimentaria en caso necesario, según los principios de subsidiariedad, proporcionalidad y sostenibilidad.
- Los Estados miembros deben conservar el derecho, dependiendo de las condiciones y circunstancias prácticas locales, de establecer normas con respecto al suministro de información sobre alimentos no preenvasados (por ejemplo, algunos Estados miembros, como Francia y Finlandia, exigen que se indique el país de origen para determinadas carnes procesadas y no procesadas en el sector de los servicios alimentarios), pero la información sobre posibles alérgenos siempre debe proporcionarse al consumidor.
- Los EM no deben poder adoptar disposiciones nacionales sobre cuestiones armonizadas por la FIC a menos que lo autorice el Derecho de la Unión, pero la FIC no debe impedir que los EM adopten medidas nacionales sobre cuestiones no armonizadas específicamente por la FIC.

²⁵ <https://marketac.eu/2022-report-on-the-functioning-of-the-common-market-organisation-cmo/>

²⁶ <https://marketac.eu/revison-of-eu-legislation-on-animal-welfare/>

El artículo 1 estipula que la FIC se aplica a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los alimentos entregados por servicios de catering masivo.

El artículo 9 (y 10) enumera los datos obligatorios (y adicionales).

El artículo 44 estipula que, en relación con los alimentos no preenvasados, solo es obligatoria la información sobre los alérgenos y que no es necesario mencionar otros datos obligatorios a menos que un Estado miembro adopte medidas nacionales sobre todos o algunos de ellos. El artículo 44 también incluye los alimentos envasados en las instalaciones de venta a petición del consumidor o preenvasados para la venta directa ("comida para llevar").

7. Productos y segmentos cubiertos por la OCM de PPA²⁷

El párrafo 1 del artículo 35 de la OCM incluye una lista de productos que pueden ofrecerse para la venta al consumidor final o a un servicio de catering masivo solo si la comercialización o el etiquetado adecuados indican información específica.

a) Información obligatoria

Los datos relevantes son²⁸:

- La denominación comercial de la especie y su nombre científico.
- El método de producción (capturado o cultivado).
- La zona donde se capturó o cultivó el producto.
- La categoría de artes de pesca utilizados en la captura de pesquerías (Anexo III del reglamento de la OCM).
- Si el producto se ha descongelado.

El segmento HORECA recibe esta información obligatoria para PPA incluido en los códigos NC 03 a través de los requisitos de trazabilidad del Reglamento de Control de Pesca²⁹, específicamente el artículo 58, a efectos de control. A partir de enero de 2026, tras la reciente entrada en vigor del Reglamento de Control de la Pesca, la mencionada información obligatoria tendrá que registrarse y ponerse a disposición de forma digital.

Los FAP preparados y conservados (códigos NC 1604/05) se excluyen actualmente de los requisitos del artículo 58. Sin embargo, tras la revisión del Reglamento de Control de la Pesca, el párrafo 9 del artículo 58 ahora dice "La Comisión realizará un estudio sobre los sistemas y procedimientos de trazabilidad viables, incluida la información mínima de trazabilidad, para los productos de la pesca y la acuicultura de las partidas 1604 y 1605 del capítulo 16 de la Nomenclatura Combinada, con miras a definir normas detalladas para dichos productos. El estudio incluirá un análisis de las soluciones o métodos digitales disponibles que cumplan los requisitos de trazabilidad del presente Reglamento, teniendo en cuenta el impacto en los pequeños operadores», mientras que el apartado 10 añade que «La Comisión adoptará actos delegados de conformidad con el artículo 119 bis que completen el presente Reglamento en relación con los requisitos de trazabilidad para los lotes de productos de la pesca o la acuicultura de las partidas 1604 y 1605 del capítulo 16 de la Nomenclatura Combinada, incluido el uso de sistemas digitales, sobre la base de los

²⁷ Organización común de mercados de productos pesqueros y acuáticos, Reglamento UE 1379/2013

²⁸ La fecha de durabilidad mínima no se incluye ya que no es relevante para el segmento HORECA.

²⁹ [Reglamento UE 2023/2842](#)

resultados del estudio realizado de conformidad con el apartado 9 del presente artículo. Esos requisitos se aplicarán a partir del 10 de enero de 2029".³⁰

El artículo 37 de la OCM solicita a los Estados miembros que elaboren y publiquen una lista de las denominaciones comerciales aceptadas en su territorio, junto con sus nombres científicos.

El artículo 38 de la OCM especifica la indicación de la zona de captura o producción. Las zonas de captura en el mar se refieren a la subzona o división enumerada en las zonas de pesca de la FAO y el nombre de la zona expresado en términos comprensibles para el consumidor, o un mapa/pictograma que muestre esa zona. Las zonas de captura en agua dulce se refieren a la masa de agua de origen en el Estado miembro o tercer país de procedencia del producto. La zona de producción se refiere al Estado miembro o tercer país en el que el producto alcanzó más de la mitad de su peso final o permaneció durante más de la mitad del período de cría o, en el caso de los moluscos, se sometió a una etapa final de cría o cultivo de al menos seis meses.

b) Productos

El PPA de los siguientes códigos NC está cubierto por la OCM:

0301/-02/-03/-04	Pescado y filete de pescado: vivo, fresco, refrigerado o congelado
0305	Pescado: Seco, salado o en salmuera o ahumado
0306/-07	Crustáceos/moluscos/otros invertebrados: vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera
1212	Algas

El artículo 35, apartado 1, de la OCM exime a los PPA del código NC 1604 (preparaciones/conservas de caviar de pescado y sucedáneos del caviar preparados a partir de pescado) y del código NC 1605 (preparaciones/conservas de crustáceos, moluscos y otros invertebrados) de las disposiciones específicas de información obligatoria de la OCM.

En 2018, la Comisión informó al CCA³¹, que la Comisión, en la propuesta legislativa original de la OCM, había previsto que se proporcionara información específica mínima a los consumidores al comprar PPA preparados/conservados, como la denominación comercial y el nombre científico del producto, su origen y su método de producción. La Comisión señaló que los consumidores confirmaron que estos datos eran relevantes en toda la UE (con referencia a una encuesta del Eurobarómetro), pero que los legisladores, al adoptar el Reglamento de la OCM, decidieron que la aplicación de normas específicas de información al consumidor a estos productos no estaba justificada.

c) Aplicabilidad al segmento HORECA

Se supone que las autoridades de los Estados miembros utilizan códigos NACE para la identificación de los establecimientos pertinentes. Esto llevaría a la siguiente categorización³²:

³⁰ [Dictamen de MAC sobre los Términos de referencia del Estudio sobre sistemas y procedimientos de trazabilidad viables para productos de pesca y acuicultura preparados y conservados, mayo de 2024](#)

³¹ [Respuesta de la Comisión al dictamen del CCA sobre el etiquetado del caviar, octubre 2018](#)

³² [Enlace de Eurostat](#)

Código NACE	Artículo 35	N.º de operadores en el mercado de la UE ³³
Actividades de restauración y restauración móvil (56.1)	Servicio de catering masivo	900.000
Catering para eventos y otras actividades de servicio de alimentos (56.2)		110.000
Venta al por menor de alimentos/bebidas/tabaco, por ejemplo supermercados, grandes almacenes (47.2)	Consumidor final	420.000

Cuando se vende a un consumidor final, la mayoría de los FAP vendidos en restaurantes están fuera del alcance de las disposiciones específicas de información obligatoria del artículo 35 de la OCM, ya que se trata de productos preparados y conservados, que entran en la definición del código NC 16. Sin embargo, puede haber excepciones, y que es responsabilidad de las autoridades nacionales interpretar si un producto determinado está clasificado en el código NC apropiado. A modo de ejemplo, según la interpretación seguida por las autoridades francesas, productos como el sashimi, el pescado salado y ahumado están incluidos en el código NC 03, por lo que se aplica lo dispuesto en el artículo 35 de la OCM. Otra excepción es la venta de PPA vivos, como las ostras.

Varios miembros del CCA/MAC expresaron su preocupación por la falta de igualdad de condiciones debido a las diferentes prácticas entre los Estados miembros sobre la interpretación de productos en el segmento HORECA, ya que es responsabilidad de las autoridades nacionales de control distinguir entre los códigos NC 03 y 16 productos.

d) Conclusión sobre la información obligatoria sobre PPA que debe proporcionar el segmento HORECA al consumidor final

La FIC tiene disposiciones sobre la información obligatoria del consumidor para los productos alimenticios. PPA es un ingrediente/producto primario en algunos de los alimentos ofrecidos por el segmento HORECA. El segmento HORECA recibe la información completa sobre los datos obligatorios previstos en los artículos 9 y 10 de la FIC. Como vendedores de productos preparados que generalmente no están preenvasados, el segmento HORECA está legalmente obligado a proporcionar información sobre alérgenos a los consumidores finales, en línea con los artículos 44.1 (b) y 9.1 (c) de la FIC. Los detalles restantes no tienen que proporcionarlos el segmento HORECA a los consumidores finales.

En virtud del artículo 44.2 de la FIC, los Estados miembros pueden adoptar medidas nacionales sobre cuestiones no armonizadas específicamente por la FIC. Por lo tanto, como los operadores HORECA ofrecen alimentos no preenvasados, alimentos envasados a petición del consumidor o preenvasados para la venta directa, los requisitos obligatorios de información que deben seguirse también dependen de la legislación de los Estados miembros.

Como *lex specialis*, la CMO tiene disposiciones específicas sobre los requisitos obligatorios de información para PPA vendidos al "consumidor final" o a un "servicio de catering masivo" (también conocido como "segmento HORECA"). Por lo tanto, al abastecerse de PPA frescos y congelados, los operadores HORECA tienen acceso a la información obligatoria específica para el PPA cubierta por las disposiciones del artículo 35 de la OCM. De conformidad con el artículo 59.10 del Reglamento de control de la pesca revisado, «la Comisión adoptará actos delegados de conformidad con el artículo 119 bis que completen el presente Reglamento en lo que respecta a los requisitos de trazabilidad para los lotes de productos de la pesca o la acuicultura incluidos en las partidas 1604 y 1605 del capítulo 16 de la

³³ Es importante tener en cuenta que el segmento HORECA está compuesto principalmente por microempresas.

nomenclatura combinada, incluido el uso de sistemas digitales, sobre la base de los resultados del estudio realizado de conformidad con el apartado 9 del presente artículo. Esos requisitos se aplicarán a partir del 10 de enero de 2029". Entonces, a partir de la aplicación de esos requisitos, el sector HORECA tendría acceso a más información.

En virtud de los artículos 9 y 10 de la FCI y el artículo 35 de la OCM, existen requisitos algo "superpuestos" sobre la información alimentaria obligatoria relativa al "origen/procedencia" y, en el caso de PPA congelados sin procesar, "la fecha de congelación o la fecha de la primera congelación". El artículo 26 de la FIC sobre "país de origen o lugar de procedencia" incluye, entre otras cosas, "cuando el hecho de no indicarlo pueda inducir a error al consumidor en cuanto al verdadero país de origen o lugar de procedencia del alimento". Como *lex specialis*, los requisitos de la OCM sustituyen a los de la FIC.

En comparación, en la práctica, como vendedores de FAP principalmente frescos y congelados a consumidores finales, los pescaderos, que generalmente son microempresas con menos de 10 empleados, deben cumplir con requisitos de información al consumidor más completos que el segmento HORECA. En comparación con el resto del sector minorista, en el caso de los Estados miembros donde el sector minorista proporciona principalmente PPA preparados y conservados, las pescaderías también deben cumplir requisitos de información al consumidor más completos que los otros vendedores.

8) Recomendaciones

Las siguientes recomendaciones deben leerse junto con los diferentes puntos de vista descritos en el Anexo (pág. 12).

Entre las partes interesadas de la cadena de suministro de la cadena pesquera y acuícola, existen diferentes opiniones sobre la posible necesidad de modificar el marco legal existente sobre la información obligatoria para los consumidores para PPA. Sin embargo, el CCA y el MAC acordaron las recomendaciones que se enumeran a continuación:

1. Se solicita a la Comisión Europea que informe al CCA y al MAC sobre la adopción de medidas nacionales por parte de los Estados miembros, de conformidad con el artículo 44 de la FIC, sobre la información de los datos enumerados en los artículos 9 y 10 de la FIC para PPA.
2. Se solicita a los Estados miembros y a la Comisión Europea que informen al CCA y al MAC sobre las medidas de control de los servicios de catering masivo para detectar información engañosa de los consumidores para PPA, como información sobre el origen/procedencia (por ejemplo, número de inspecciones, número de sanciones).
3. Se pide a la Comisión Europea que recuerde a los Estados miembros la posibilidad legalmente prevista de adoptar normas nacionales para exigir a los servicios de catering masivo que proporcionen a los consumidores toda o parte de la información enumerada en el artículo 35 de la OCM sobre alimentos no preenvasados en los que un PPA sea un ingrediente/producto primario.
4. Se alienta a los Estados miembros y a la Comisión Europea a garantizar una aplicación armonizada en todo el mercado de la UE sobre la aplicabilidad actual del artículo 35 de la OCM al sector HORECA, a saber, cuando se vende sashimi, pescado salado, pescado ahumado, ostras vivas y otros PPA bajo el código NC 03 a los consumidores finales, incluso a través de la provisión de orientación por parte de los servicios de la Comisión. Las autoridades nacionales deben garantizar el respeto del artículo 35 de la OCM, incluso cuando realicen actividades de



*Recomendación sobre información al consumidor
sobre
productos de la pesca y la acuicultura,*



control en el contexto del segmento HORECA.

5. En el contexto del marco legislativo actual, los Estados miembros y la Comisión Europea deberían proporcionar incentivos al segmento HORECA para aumentar la provisión de información a los consumidores (por ejemplo, método de producción) de manera voluntaria más allá de los requisitos legales mínimos, especialmente desde la entrada en vigor de las nuevas disposiciones sobre trazabilidad del Reglamento de Control de la Pesca, que facilitará la transmisión digital de información a través de la cadena de suministro. Esta comunicación se vería facilitada por sistemas digitales interoperables y basados en estándares comunes.

Anexo

Opiniones sobre el marco jurídico de la Unión

a) Pertinencia de una modificación del artículo 35 de la OCM

En opinión de los miembros que se indican a continuación, la Comisión Europea debería modificar el marco jurídico de la Unión para ampliar el alcance del artículo 35 de la OCM a los productos preparados y conservados (CN 1604 y 1605), lo que garantizaría que los servicios de catering masivo estén obligados a proporcionar la información enumerada en ese artículo a los consumidores. En su opinión, el acceso de los consumidores a la información sobre PPA no debe depender del lugar de compra/consumo. Teniendo en cuenta las nuevas disposiciones sobre trazabilidad en virtud del Reglamento de Control de la Pesca revisado, la ampliación del ámbito de aplicación tendría que introducirse gradualmente en consecuencia.

- Asociación empresarial de acuicultura española (APROMAR)
- Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA)
- Consejo de Administración de Acuicultura (ASC)
- ClientEarth
- European Mollusc Producers Association (EMPA)
- Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)
- Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)
- Hellenic Aquaculture Producers Organisation (HAPO)
- Good Fish Foundation
- Oceana
- WWF

b) Mantenimiento del marco legal actual y más allá de forma voluntaria

En opinión de los miembros que se indican a continuación, el marco legal actual de la Unión sigue siendo adecuado para el propósito y, en lugar de modificaciones legislativas, se debe incentivar el suministro de información a los consumidores por parte del sector HORECA más allá de los requisitos mínimos a través de métodos voluntarios.

- ANFACO-CECOPECA
- Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.
- Danish Seafood Association
- EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)
- EuroCommerce
- European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)



*Recomendación sobre información al consumidor
sobre
productos de la pesca y la acuicultura,*



- Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés (SNCE)
- PACT'ALIM
- Visfederatie

c) Mantenimiento del marco legal vigente

En opinión de HOTREC y FoodServiceEurope, que participaron, como observadores activos, en el Grupo de Enfoque Conjunto sobre Información al Consumidor en el Sector HORECA, el marco legal actual de la Unión sigue siendo adecuado para su propósito y no requiere ser modificado.



Consejo Consultivo de Acuicultura (CCA)

Rue Montoyer 31, 1000 Bruselas, Bélgica

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org

Consejo Asesor de Mercado (MAC)

Rue de la Science 10, 1000 Bruselas, Bélgica

Tel: +32 (0) 2 230 30 13

E-mail: secretary@marketac.eu

Twitter: @MarketAC_EU

www.marketac.eu