

Declaración de **FOLLOW The Fish**

Los consumidores de la Unión Europea, una de las regiones del mundo que más pescado ingiere, tienen dificultades para saber qué productos pesqueros se obtienen de forma sostenible. **La mayor parte de los productos pesqueros en el mercado de la UE provienen de pesquerías salvajes (75%), el resto provienen de la acuicultura.**¹ Resulta significativo que **casi el 70% del suministro de pescado de la UE provenga de importaciones** y que buena parte del mismo sea procesado, como el atún o las sardinas enlatadas.² Sin embargo, **la normativa de etiquetado de la UE es menos estricta para los productos importados y procesados que para los productos frescos, congelados o comunitarios.**

Actualmente, los productos procesados y en conserva no contienen información fundamental como la especie, el origen, el arte de pesca y el método de producción (salvaje o acuicultura).³ Tampoco existen requisitos especiales para que hoteles, restaurantes y proveedores de *catering* proporcionen esta información básica sobre el pescado y el marisco que sirven en sus mesas. Sin embargo, esta información es obligatoria para comerciantes, pescaderías, mercados y supermercados para productos del mar frescos, refrigerados o congelados.⁴

Desde el movimiento Follow the Fish **pedimos a la Comisión Europea que se haga una revisión del reglamento sobre la Organización Común de los Mercados (OCM) para los productos de pesca y acuicultura** dirigida a abordar la falta de transparencia de los productos pesqueros señalados anteriormente, especialmente del artículo 35 y del capítulo IV sobre información al consumidor. **Nuestra propuesta es que se revise la OCM de la siguiente manera:**



Debería exigirse información básica que indique la especie, el origen, el arte de pesca y el método de producción de todos los productos pesqueros. Se deberían eliminar las exenciones para las conservas, crustáceos, moluscos o caviar.



Los hoteles, caterings y restaurantes también deberían proporcionar información básica (especies, origen, arte de pesca y método de producción) **a sus clientes.**

Consideramos que **exigir información fundamental sobre los productos pesqueros podría ayudar a los consumidores, compradores o vendedores de productos del mar, a tomar decisiones sostenibles** y evitar productos asociados con prácticas ilegales o insostenibles, o con condiciones laborales poco éticas. Es más, no solo informaría a consumidores, negocios y restaurantes de productos marinos, sino que incentivaría a la industria pesquera y transformaría el entorno de la alimentación.⁵



¡Defiende el derecho de los consumidores a saber y a elegir lo que quieren comer!



Firmantes:

- **Chef y defensora del marisco responsable.** Danielle Leoni.
- **Chefs' Manifesto.** Keren Allen, jefa de Estrategia y Proyectos Especiales.
- **ClientEarth.** Anaïs Berthier, directora de ClientEarth Bruselas.
- **Coalition for Fair Fisheries Arrangements.** Béatrice Gorez, coordinadora.
- **DECO Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor.** Ana Tapadinhas, directora general.
- **Diversity Seafoods.** Paul O Boyle, director y CEO.
- **Earthworm Foundation.** Grégoire Jacob, director asociación empresarial.
- **EKPIZO.** Eleni Alevritou, vicepresidenta y directora general.
- **FEDEPESCA.** María Luisa Álvarez Blanco, directora general.
- **Feedback EU.** Frank Mechielsen, director ejecutivo.
- **Fish Tales.** Irene Kranendonk, responsable de impacto.
- **Freelandcook.** David Ariza, CEO.
- **GastroBio.** Arnau Subías, científico marino.
- **Good Fish Benelux.** Adryan Rademakers, directora.
- **La Pizza è Bella.** Stefano Napoli y Nadiya Isikova, propietarios de la empresa.
- **Low Impact Fishers of Europe.** Marta Cavallé, secretaria ejecutiva.
- **Mulleres Salgadas.** Dolores Gómez Ordoñez, presidenta.
- **Oceana en Europa.** Pascale Moehrle, directora ejecutiva.
- **OURZ.** Immanuel Viridi, jefe de gestión de proyectos.
- **Planet Tracker.** François Mosnier, director del programa Oceans.
- **PSQR.** Emanuel Greisen, director ejecutivo.
- **Sciaena.** Gonçalo Carvalho, coordinador ejecutivo.
- **SDG2 Advocacy Hub.** Paul Newnham, director ejecutivo.
- **Seas At Risk.** Dr Monica Verbeek, directora ejecutiva.
- **Testachats.** Julie Frère, directora de políticas públicas y relaciones con los medios.
- **Woodcock Smokery.** Sally Barnes, fundadora y educadora.
- **WWF.** Ester Asin, directora de la Oficina de política europea.



Organizaciones colaboradoras:

- **Abotokio Slow Food Beekeeping Community.** Asade Elijah, director.
- **Abotokio Slow Food Beekeeping Community Women's Group.** Afuape Fadilat Abosedede.
- **Gbokoto Ketu Slow Food Beekeeping Community.** Olayode Williams.
- **Ejalonibu Imosan Slow Fish.** Oreyemi Babatunde Adenola.
- **Seaweed Commons.** Amanda Swinimer, recolectora de algas y escritora.
- **Slow Food Chile.** Marcela Ramos, presidenta.
- **Slow Food Tanganyika.** Jean Pierre Kapalay Karemba.
- **Slow Food Yogyakarta.** Amaliah.
- **Sole of Discretion.** Caroline Bennett, fundadora.

- 1 EUMOFA (2023) The EU Fish Market: https://eumofa.eu/documents/20124/35668/EFM2023_EN.pdf/95612366-79d2-a4d1-218b-8089c8e7508c?t=1699541180521
- 2 EUMOFA (2023) "The European Union in the world": <https://eumofa.eu/documents/20124/35683/European+Union.pdf/f6357f0b-45c1-4f55-b08c-78ab773b9eae?t=1700837229916>
- 3 El tipo de información que se proporciona a los consumidores sobre los productos pesqueros viene dictado principalmente por la Organización Común de los Mercados (OCM) para los productos pesqueros y de acuicultura y por el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 4 Los productos del mar frescos y congelados (incluidos los ya precocinados) y determinados productos procesados (por ejemplo, el pescado ahumado) están sujetos a estos requisitos. Otros productos preparados o procesados (códigos 1604 y 1605), como las latas de atún, no.
- 5 Pedimos a la UE que garantice que el futuro marco legislativo para unos sistemas alimentarios sostenibles integre también estas exigencias.