



El etiquetado del pescado bajo sospecha

¿Qué sabemos de los productos del mar que compramos en el supermercado?

Los casos de Bélgica, Francia y España

Introducción

La Unión Europea (UE) es uno de los tres mayores mercados de productos del mar del mundo. Dado que el 70% del pescado y marisco consumido en la UE es importado,¹ esta cuenta con uno de los marcos jurídicos más sólidos del mundo para impedir que las capturas ilegales se introduzcan en su mercado. Los requisitos de trazabilidad de los productos del mar frescos, congelados y ahumados dentro de la UE son también muy estrictos y exigen que se facilite información clave, como el nombre, origen, método de captura y de producción de las especies, a lo largo de la cadena de suministro para que llegue a los consumidores.

En comparación con el pescado y marisco frescos, los requisitos en materia de trazabilidad de los productos transformados, como el atún en conserva o los palitos de pescado, siguen siendo deficientes. Se trata de un problema importante, ya que estos productos se consumen de forma generalizada en la UE. Por ejemplo, en 2021, en el 93% de los hogares franceses se compraron productos del mar en conserva.² El pescado y marisco transformados representan el 22% de los productos de la pesca y la acuicultura consumidos en la UE.¹ Según el Eurobarómetro de 2021 sobre hábitos de consumo, cerca de una tercera parte de los encuestados comen productos de pesca y acuicultura en conserva una o dos veces al mes.³ Algunos productos transformados de consumo generalizado, concretamente camarón, gamba y atún, generan cierta preocupación en materia de trazabilidad, ya que existe un mayor riesgo de asociación a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) o a violaciones de los derechos humanos.⁴



En las etiquetas de los productos frescos y congelados de pesca y acuicultura se debe indicar la especie (incluido el nombre científico), el lugar de captura y el arte de pesca utilizado, mientras que los productos transformados, como el atún en conserva, las sardinas en conserva y el surimi, quedan exentos del cumplimiento de estos requisitos.



Esto implica que los consumidores no disponen de la información básica de los productos que van a consumir, como de qué especie se trata. Por ejemplo, un producto en conserva podría simplemente ir etiquetado como "atún", lo que podría hacer referencia a cualquiera de las 14 especies diferentes de túnidos, incluidas poblaciones afectadas por la sobrepesca. Asimismo, no existe ningún requisito según el cual las etiquetas deban contener información sobre el origen del producto, lo que impide a los consumidores evitar ciertas regiones por motivos políticos, medioambientales o relacionados con los derechos humanos. Igualmente, la información relativa al arte de pesca, especialmente si es lo suficientemente precisa, puede aportar a los consumidores datos sobre el impacto medioambiental asociado, como el riesgo de daños al fondo marino o de capturas accesorias de especies protegidas, como tortugas o cetáceos, o de ejemplares juveniles.

Las cadenas de suministro de productos del mar son complejas y a menudo pasan por varios continentes antes de llegar a los consumidores. Además, estos constituyen la proteína animal más comercializada a nivel mundial en cuanto a valor comercial.⁵

Un mismo producto puede tener su origen en una captura de un buque chino en el Atlántico Sur, enviarse a China para su transformación y luego exportarse a la UE. Por ejemplo, el 50% del bacalao del Atlántico y el 70% del abadejo de Alaska consumidos en la UE proceden de capturas de barcos rusos.^{6,7} Más del 90% del abadejo capturado por estos buques se transforma en China, incluidos los productos que finalmente llegan al mercado comunitario. En 2022, los países de la UE importaron productos del mar procedentes de Rusia por valor de 920 millones de euros.⁸

Los alimentos transformados de consumo generalizado, como los palitos de pescado (que a menudo se elaboran con productos del mar importados), de marcas conocidas como la empresa matriz de "Igló", se han asociado a trabajos forzados en plantas de transformación de pescado y a violaciones de los derechos humanos en el mar.⁹ Investigaciones recientes llevadas a cabo por *The Outlaw Ocean Project* han sacado a la luz casos de trabajos forzados en fábricas de transformación de productos del mar chinas con trabajadores de la

etnia uigur y norcoreanos, así como violaciones de los derechos humanos y casos de pesca INDNR en la flota potera china. Este estudio señaló que 54 empresas europeas con sede en Bélgica, Francia y España, así como una empresa proveedora del Parlamento Europeo importaban productos del mar de China posiblemente asociados a violaciones de los derechos humanos.¹⁰

Una mayor trazabilidad y transparencia no solo permite a los consumidores tomar decisiones informadas y sostenibles, sino que también ayuda a las agencias nacionales y europeas de control contra la pesca INDNR, el fraude alimentario, las violaciones de los derechos humanos y el comercio internacional ilegal.⁴ Asimismo, el hecho de poder demostrar que los productos del mar se han capturado de forma legal tiene **efectos positivos en las empresas**. Un estudio de *Planet Tracker* demostró que, si la industria pesquera invirtiera solo el 1% de sus ingresos en trazabilidad, podían aumentar los beneficios en un 60%.¹¹



© Freepik

Este informe arroja luz sobre las diferencias en la información que consta en las etiquetas de pescado y marisco fresco y congelado frente a transformados que se venden en la UE. Para ilustrar estas diferencias, hemos analizado información incluida en las etiquetas de los productos del mar vendidos en tres países de la UE: Bélgica, Francia y España.

Nuestro análisis puso de manifiesto que en los productos del mar frescos y congelados había más información que en los transformados. **En cambio, para el 38% de los productos del mar transformados en Bélgica, Francia y España es imposible saber la especie, el origen y el arte de pesca utilizado.** Esto demuestra que los consumidores no disponen de información suficiente para tomar decisiones informadas sobre los productos del mar que consumen.

Los consumidores tenemos derecho a saber lo que comemos

Por este motivo, el movimiento *Follow the Fish*, liderado por Oceana, pide que se incluya en las etiquetas de todos los productos del mar información fundamental como especie, origen, arte de pesca y método de producción y que se exija al sector de servicios alimentarios (restaurantes, hoteles y restauración colectiva) que facilite esta información. Todo ello a través de la normativa europea de la Organización Común de los Mercados (OCM) para los productos de la pesca y la acuicultura.¹²

Con estos resultados, **Oceana hace un llamamiento a los responsables políticos de la UE para que revisen el Reglamento de la Organización Común de los Mercados (OCM)**, donde se establecen los requisitos de etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura, para:



Exigir información clave (es decir, especie, origen, arte de pesca y método de producción) para todos los productos del mar, incluidos el pescado y los productos del mar transformados.



Exigir al sector de servicios alimentarios (como restauración colectiva, hoteles y restaurantes) que faciliten esta información clave (especie, origen, arte de pesca y método de producción) a sus clientes.



Exigir que en todos los productos del mar tengan información sobre su sostenibilidad basada en datos científicos.

¿Qué información al consumidor es actualmente obligatoria en los productos del mar?

El Reglamento sobre la Organización Común de los Mercados para los productos de la pesca y la acuicultura (Reglamento OCM)¹³ y el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento FIC)¹⁴ constituyen leyes comunitarias complementarias que regulan los requisitos de etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura, tanto producidos en la UE como importados. El Reglamento FIC establece los requisitos generales de información al consumidor que se aplican a todos los productos alimenticios, donde se incluyen detalles sobre los ingredientes, los operadores de empresas de alimentación y el país de origen, especialmente si su omisión puede confundir a los consumidores.

La OCM exige que se incluya información específica para el consumidor en los productos frescos y congelados de la pesca y la acuicultura (incluidos los precocinados) y en ciertos productos transformados (por ejemplo, el salmón ahumado), independientemente de si están envasados o no. Esta información obligatoria incluye:



Denominación comercial y nombre científico de la especie.



Método de producción (es decir, capturado, capturado en agua dulce o de cría).



Lugar de origen (zona de captura, país y masa de agua, o país de producción). En el caso de los productos marinos capturados en estado salvaje, se indicará el nombre o número de la zona de pesca de la FAO,¹⁵ (y también la subzona o división de la FAO, si los productos se capturan en el Atlántico nororiental, el mar Mediterráneo o el mar Negro).



Tipo de arte de pesca utilizado.¹⁶



Si el producto se ha descongelado y la fecha de duración mínima.

Mientras que los productos envasados previamente deben llevar esta información en la etiqueta, para los que no lo están, como los que se venden en la pescadería, se podrán emplear otros métodos como carteles o pósteres. **Para la mayoría de productos transformados, no es necesario facilitar esta información.**¹⁷ Este es el caso de los productos del mar en conserva, el caviar, los productos marinados, el surimi y los palitos de pescado.

Estudios de caso:

¿Qué nos dice el etiquetado en los supermercados belgas, franceses y españoles sobre los productos del mar que consumimos?

Metodología

Oceana realizó estudios de caso sobre la información en el etiquetado de los productos del mar en tres Estados miembros de la UE: Bélgica, Francia y España, que se encuentran entre los 10 primeros países consumidores de productos del mar de la UE.¹ En marzo y abril de 2024, recabamos y analizamos la información incluida en las etiquetas de los productos de pesca y acuicultura que se venden en Bruselas, París y Madrid. Para el muestreo, nos centramos en los supermercados, dado que constituyen el principal punto de adquisición de estos productos para cerca del 80% de los consumidores.⁴ En cada país, tomamos como muestra los productos vendidos en las dos cadenas de supermercados más grandes. En total, estudiamos las etiquetas de 182 productos del mar (65 productos frescos y congelados y 117 productos transformados).¹⁸ Para garantizar la representatividad, se incluyó una variedad de especies y de productos procedentes tanto de la pesca como de la acuicultura, que representaban un total de 131 marcas.¹⁹

Para cada producto del mar, verificamos si la siguiente información básica estaba disponible en la etiqueta: nombre de la especie, arte de pesca, lugar de origen y método de producción (capturado o de cría). Solo se investigó si la información estaba disponible o no, no la precisión de esta.

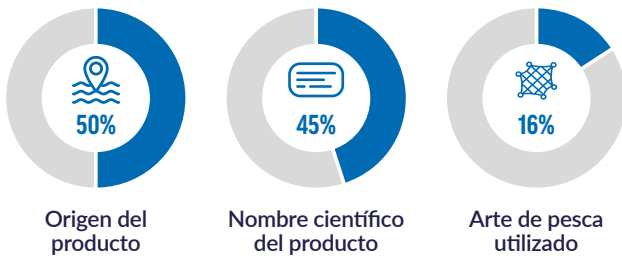
Nuestro análisis puso de manifiesto que las etiquetas de los productos del mar frescos y congelados incluyen mucha más información que los transformados. **Por lo general, los requisitos de información al consumidor del Reglamento OCM se aplican correctamente a los productos incluidos en su ámbito de aplicación, concretamente a los productos frescos y congelados y al pescado ahumado.** No obstante, incluso en esa situación, identificamos tres casos de incumplimiento de los requisitos actuales, todos ellos relacionados con la falta de información sobre el arte de pesca utilizado.



© OCEANA / Juan Cuetos

Por el contrario, los productos del mar transformados aportan al consumidor muy poca información:

- ◊ Para el 38% de los productos del mar transformados, resulta imposible saber la especie, el origen y el arte de pesca utilizado.
- ◊ En los casos en los que se facilita información, esta suele estar incompleta: **solo en el 50% de los productos transformados se indica el origen** (lugar de captura o país de producción), **en el 45% de los productos se indica el nombre científico** y **en el 16% de los productos pesqueros se indica el arte de pesca utilizado**.



- ◊ En el 35% de los productos transformados no se indica el método de producción. Esto hace que a los consumidores les cueste distinguir entre productos de la pesca y de la acuicultura.

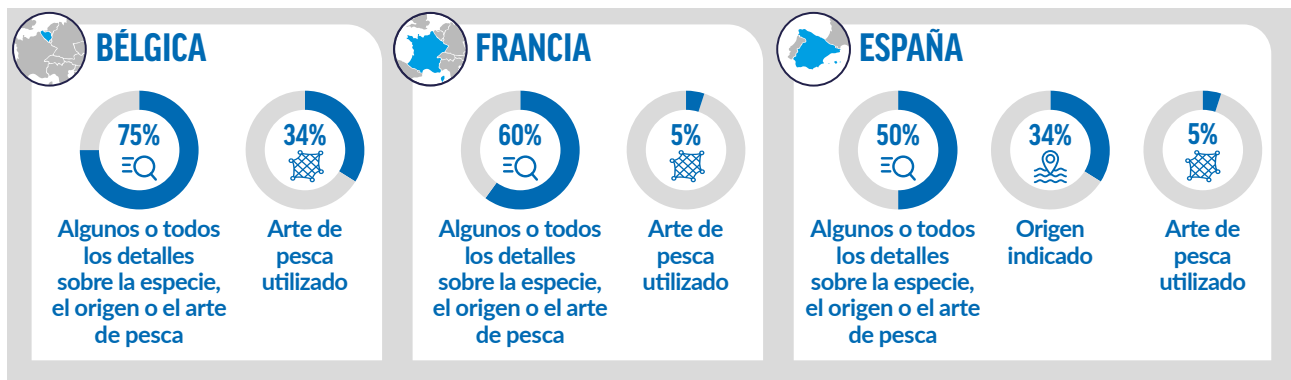
- ◊ En el 63% de los productos no se indica el país de transformación.²⁰

- ◊ La información más completa procedía de Bélgica, seguida de Francia y de España:

- ◊ **Bélgica:** En la mayor parte de los productos del mar transformados se facilitaba información sobre su trazabilidad de forma voluntaria, con el 75% indicando algunos o todos los detalles sobre la especie, el origen o el arte de pesca. Solo en el 34% de los productos se indicaba el arte de pesca utilizado.

- ◊ **Francia:** En el 60% de los productos transformados se facilitaban de forma voluntaria algunos o todos los detalles sobre la especie, el origen o el arte de pesca. Solo en el 5% de los productos transformados se indicaba el arte de pesca utilizado.

- ◊ **España:** En el 50% de los productos transformados encontrados en los lineales de supermercado se facilitaba información de forma voluntaria sobre la especie, el origen o el arte de pesca. En el 34% de los productos transformados se indicaba el origen y solo en el 5% se indicaba el arte de pesca utilizado.



La industria de importación de productos del mar a menudo argumenta que, dado que los productos transformados utilizan productos del mar de distintos orígenes y especies, resulta costoso y complicado facilitar a los consumidores información detallada sobre lo que compran. Sin embargo, nuestro estudio contradecía este argumento. Descubrimos que en la mayoría de los productos del mar transformados se ha incluido de forma voluntaria algunos datos clave en sus etiquetas. En los tres Estados miembros, **en el 16% de los productos transformados se facilitaba información sobre el arte de pesca, el método de producción, el lugar de origen y la especie, lo que demuestra que es posible hacerlo incluso en el caso de los productos transformados.**

En nuestro análisis también se identificaron varias buenas prácticas en relación con cómo algunas empresas comunican la información sobre la trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura a sus clientes, por ejemplo, mediante códigos de rastreo únicos, los nombres de los buques o información detallada sobre el arte de pesca.



¿Por qué necesitamos reforzar la información al consumidor sobre productos del mar?

Entender los orígenes y métodos de producción de lo que consumimos resulta fundamental para tomar decisiones informadas y sostenibles. Varias evaluaciones recientes señalan la necesidad de informar mejor a los consumidores de la UE sobre los productos del mar:

Una evaluación del Reglamento OCM realizada por la Comisión Europea en 2023 puso de manifiesto las peticiones de las partes interesadas de que fuera obligatorio facilitar información al consumidor sobre los productos transformados de la pesca y la acuicultura (de acuerdo con el artículo 35).²¹ También generó preocupación en relación con la falta de criterios sobre sostenibilidad, a pesar de ser un objetivo principal de la OCM.

En una resolución del Parlamento Europeo de 2024, se pedía un sistema de etiquetado exhaustivo para todos los productos de la pesca y la acuicultura, en el que se indicara claramente el origen del producto.²² También se resaltaban los problemas de utilizar el sistema de la FAO de zonas de pesca, que no indica el origen claramente.

Un estudio realizado por la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo (PECH) en 2024 recomendaba la creación de una etiqueta identificativa para los productos del mar de la UE, fortaleciendo de este modo la concienciación del consumidor en materia de origen, calidad y condiciones de producción.²³ Para los productos de la pesca importados, se sugería un etiquetado con el Estado de pabellón (la bandera bajo la que el buque pesquero está registrado), dado que este es un indicador de las condiciones y normas de trabajo a bordo. El estudio también subrayaba que algunas importaciones comunitarias proceden de pesquerías que están sobreexplotadas o expuestas a un elevado riesgo de pesca INDNR.

Según una encuesta del Eurobarómetro de 2021, dos terceras partes de los consumidores de la UE valoran saber las especies de los productos del mar que consumen.⁴ Asimismo, la mitad de los encuestados consideraba importante la información sobre el método de producción, el origen, el lugar de captura/producción; y a una cuarta parte de los encuestados les resultaba útil la información sobre el arte de pesca. La información sobre el arte de pesca, especialmente cuando es lo suficientemente precisa, puede aportar datos al consumidor sobre el impacto medioambiental asociado, como daños al fondo marino y riesgo de capturas accesorias de especies sensibles, como tortugas o cetáceos, o de ejemplares juveniles debido al uso de artes no selectivas.



© OCEANA / Andrzej Bialas

Cómo promover la transparencia en el sector de los servicios alimentarios

También es necesario mejorar la información facilitada al consumidor en el sector de los servicios alimentarios.

Un estudio a gran escala de la restauración colectiva en Europa reveló que el 26% del pescado y marisco tenía etiquetas erróneas o incompletas, con una tercera parte de los establecimientos vendiendo productos mal etiquetados.²⁴ Además, más de uno de cada cinco europeos comen productos de pesca y acuicultura en restaurantes al menos una vez al mes.⁴ Algunos países, como Francia²⁵ y Finlandia²⁶ ya exigen que se indique el país de origen para ciertas carnes transformadas y no transformadas en el sector de servicios alimentarios.

Exigir a este sector que facilite información a sus clientes sería una forma de garantizar la igualdad de condiciones entre establecimientos, dado que a supermercados, pescaderías y puestos de comida ya están sujetos a estos requisitos.

Información sobre sostenibilidad para tomar decisiones sostenibles

Además de mostrar información clave sobre la especie, el origen, el arte de pesca y el método de producción, las etiquetas de los productos del mar deberían informar al consumidor sobre sostenibilidad: por ejemplo, el estado de las poblaciones capturadas, el impacto sobre el fondo marino y el impacto sobre las especies protegidas (como delfines y tortugas). Sin esta información, los consumidores son incapaces de identificar productos del mar sostenibles, especialmente si tenemos en cuenta que los más vendidos llevan asociados daños al medioambiente. Por ejemplo, según un estudio realizado por una asociación francesa de consumidores, el 81% de las pescaderías de los supermercados vendían pescado y marisco capturado mediante prácticas no sostenibles o procedentes de poblaciones mermadas.²⁷ El hecho de incluir esta información daría valor a los productos de la pesca y la acuicultura locales, de alta calidad y sostenibles, como los procedentes de la pesca de bajo impacto.

Recomendaciones

Por todo ello, Oceana insta a la Comisión Europea a revisar el artículo 35 sobre información facilitada al consumidor en el Reglamento OCM²⁸ para:

- 1 | Ampliar su alcance de forma que se incluyan los productos de la pesca y la acuicultura preparados y en conserva.**
Se debería exigir información básica, como la especie, el origen, el arte de pesca y el método de producción, de todos los productos.
- 2 | Exigir que en todos los productos de la pesca y la acuicultura conste información sobre su sostenibilidad basada en datos científicos.**
En la actualidad, no existen dichos requisitos, lo que hace que a los consumidores les cueste identificar los productos sostenibles a partir de criterios claros y objetivos.
- 3 | Ampliar su alcance de forma que se incluya el sector de servicios alimentarios.**
A los operadores de restauración colectiva, hoteles y restaurantes se les debería exigir que faciliten información a sus clientes sobre la especie, el origen, el arte de pesca y el método de producción del pescado y marisco que consumen. En la UE, el sector de servicios alimentarios se encuentra exento del cumplimiento de los requisitos de información al consumidor y solo debe facilitar información sobre alérgenos.



Referencias

- 1 EUMOFA. (2023). *El mercado pesquero de la UE: Edición de 2023*. Observatorio Europeo del mercado de los productos de la pesca y la acuicultura. Oficina de Publicaciones de la Unión Europea. https://eumofa.eu/documents/20124/35668/EFM2023_EN.pdf/95612366-79d2-a4d1-218b-8089c8e7508c?t=1699541180521
- 2 FranceAgriMer. (2023). *Étude des nouvelles tendances de consommation des produits aquatiques français en France métropolitaine dans un contexte post-Covid*. AND International. https://www.franceagrimer.fr/content/download/71682/document/20230720_Etude_consommation_post_Covid_rapport.pdf

- 3 Comisión Europea. (2021). *Hábitos de consumo de la UE en relación con los productos de la pesca y la acuicultura*. Informe especial del Eurobarómetro nº 515. Unión Europea. <https://europa.eu/eurobarometer/api/deliverable/download/file?deliverableId=76466>
- 4 WWF. (14 de enero de 2021). *Seafood traceability: exemptions risk fuelling illegal fishing*. <https://www.wwf.eu/?1909966/Seafood-traceability-exemptions-risk-fuelling-illegal-fishing>
- 5 Rabobank. (2022). *Mapa mundial de productos del mar 2022*. <https://research.rabobank.com/far/en/sectors/animal-protein/world-seafood-map-2022-seafood-trade-keeps-growing-from-strength-to-strength.html>
- 6 Tjoeng, M., Eikelenboom, S., & Tokmetzis, D. (16 de febrero de 2024). Russian fish & ships: Europe helps Kremlin make billions off its maritime catches. *Follow the Money*. <https://www.ftm.eu/articles/europe-transit-hub-for-russian-fish>
- 7 AIPCE-CEP. (Septiembre de 2023). *Estudio de peces de aleta 2023*. <https://www.aipce-cep.org/wp-content/uploads/2023/10/Final-draft-Finfish-Study-2023.pdf>
- 8 Fuente: Oceana elaboración de Eurostat-COMEXT.
- 9 Onderzoek: dwargarbeid in Chinese visserij, producten ook in Nederlandse schappen. (16 de octubre de 2023). NOS. <https://nos.nl/artikel/2494310-onderzoek-dwargarbeid-in-chinese-visserij-producten-ook-in-nederlandse-schappen>
- 10 En los supermercados utilizados como muestra para este análisis, se encontraron cuatro marcas incluidas en las investigaciones de Outlaw Ocean. Fuente: The Outlaw Ocean Project. (s.f.). *Debate/Partes interesadas*. <https://www.theoutlawocean.com/investigations/china-the-superpower-of-seafood/discussion/stakeholders/>
- 11 Planet Tracker. (29 de septiembre de 2022). *Según Planet Tracker, una mejor trazabilidad podría incrementar los beneficios mundiales de los productos del mar en un 60 %*. <https://planet-tracker.org/better-traceability-could-boost-global-seafood-profits-by-60-finds-planet-tracker/>
- 12 Oceana. (Agosto 2024) Declaración *Follow the Fish*. <https://europe.oceana.org/wp-content/uploads/sites/26/2024/08/STATEMENT-FOLLOW-THE-FISH-AUGUST-2024-ESPANOL.pdf>
- 13 Reglamento 1379/2013. *Reglamento (UE) N° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo del 11 de diciembre de 2013 sobre la organización común de los mercados en los productos de la pesca y la acuicultura*. <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1379/oj>
- 14 Reglamento 1169/2011. *Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*. <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>
- 15 La Organización para la Alimentación y la Agricultura divide los océanos y aguas continentales del mundo en 27 zonas de pesca principales.
- 16 En el Anexo III del Reglamento OCM se recoge un listado con las siguientes categorías de artes de pesca: Redes de tiro, redes de arrastre, redes de enmalle y similares, redes de cerco y redes izadas, sedal y anzuelo, rastras, nasas y trampas.
- 17 Los productos mencionados en los apartados (h) e (i) (códigos NC 1604 y 1605), que son preparaciones y conservas de pescado, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos y caviar.
- 18 En este análisis, los productos de la pesca y la acuicultura dentro de la categoría “fresco/congelado” son los productos mencionados en los apartados (a), (b) y (c) del Anexo I del Reglamento OCM. Los productos dentro de la categoría de “transformados” son los mencionados en los apartados (h) e (i) (códigos NC 1604 y 1605), que son preparaciones y conservas de pescado, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos y caviar.
- 19 Se incluían varias especies de atún, bonito, caballa, bacalao, abadejo de Alaska, mejillones, berberechos, almejas, sardinas, cangrejos, salmón, fletán, merluza, pota, pulpo, camarón, anchoa, anguila, arenque, trucha, bacaladilla, bogavante, vieiras, gamba, platija, carbonero, eglefino, lenguado y espadín. Se incluía una variedad de productos frescos/congelados (refrigerados, precocinados, congelados, ahumados) y una variedad de productos transformados (en conserva, surimi, caviar, ensalada de marisco, nuggets, palitos, huevas de lumpo).
- 20 Para los operadores, es voluntario facilitar información sobre las técnicas y prácticas de producción (artículo 39 del Reglamento OCM).
- 21 Comisión Europea. (2023). *Informe de la Comisión Europea al Parlamento Europeo y al Consejo - Aplicación del Reglamento (UE) N° 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y la acuicultura*.
- 22 Parlamento Europeo. (2024). *Resolución del Parlamento Europeo de 18 de enero de 2024 sobre la aplicación del Reglamento por el que se establece la Organización Común de los Mercados (OCM) en la pesca y la acuicultura - Reglamento (UE) 1379/2013*.
- 23 Aranda, M., Oanta, G., Le Gallic, B., Sobrino-Heredia, J.M., Arantzamendi, L., Andrés, M., Iriondo, A., & Gabiña, G. (2024). *Investigación para la Comisión PECH – Opciones políticas para reforzar la competitividad del sector pesquero y acuícola de la UE*. Parlamento Europeo, Departamento Temático de Políticas Estructurales y de Cohesión. [https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU\(2024\)747292](https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU(2024)747292)
- 24 Pardo, M.A., Jiménez, E., Viðarsson, J.R., Ólafsson, K., Ólafsdóttir, G., Daniélsdóttir, A.K., & Pérez-Villareal, B. (2018). DNA barcoding revealing mislabeling of seafood in European mass caterings. *Food Control*, 92, 7-16. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.04.044>

- 25 En Francia, en el sector de servicios alimentarios se debe mostrar la información sobre el país de origen de toda la carne utilizada como ingrediente principal de los platos de carne o preparados de carne. Fuente: Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration.
- 26 En Finlandia, en el sector de servicios alimentarios se debe indicar el país de origen de ciertos tipos de carne fresca, refrigerada o congelada. Fuente: Decreto 154/2019 del Ministerio de Agricultura y Silvicultura sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores.
- 27 UFC-Que Choisir. (2020). *La pêche durable reste à quai! Enquête sur la durabilité de la saisonnalité, des méthodes et des zones de pêche pour 8 poissons frais et pour le poissons surgelé.* <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-la-peche-durable-reste-a-quai-on-veut-plus-du-chalut-n83139/?dl=63363>
- 28 Se puede realizar una revisión del Reglamento OCM de forma independiente, sin tener que reformar la Política Pesquera Común (PPC) de la UE en su totalidad. El Reglamento OCM se ha modificado tres veces en el marco de la actual PPC de 2013.

Cita sugerida: Oceana. (2024). El etiquetado del pescado bajo sospecha: ¿Qué sabemos de los productos del mar que compramos en el supermercado? 8 páginas.

Diseño: Yago Yuste.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones expresadas en esta nota informativa pertenecen únicamente al autor(es) y no reflejan necesariamente las de la Unión Europea o CINEA. Ni la Unión Europea ni CINEA se hacen responsables de las mismas.



OCEANA Protegiendo los
Océanos del Mundo

OCEANA EN EUROPA

Oficina central:

Madrid, España
europe@oceana.org

Oficina EU:

Bruselas, Bélgica
brussels@oceana.org

Oficina Mar del Norte y Báltico:

Copenhague, Dinamarca
copenhagen@oceana.org

europe.oceana.org



© OCEANA / Keith Ellenbogen