

Asunto: Etiquetaje y denominación de los productos a base de vegetales

Estimado XXX,

Los miembros del CC SUR están preocupados por la puesta en el mercado de productos transformados, en particular comercializados en conservas (publicadas como conservas de “atún” vegetal por ejemplo el “Vuna” de Garden Gourmet”, con “un sabor similar al atún”), cuyos ingredientes son de origen vegetal pero que utilizan denominaciones de especies pesqueras, como estrategia de marketing

Esta publicidad engañosa lleva a confusión a los consumidores. En este caso, Garden Gourmet asimila, un producto cuyo contenido desconocemos a una proteína animal saludable como es el atún, actuando además como un reclamo puesto que hace atractivo el producto a los consumidores, e introduce en el mercado un producto que no contiene atún pero que puede parecer que sí lo contiene.

Al final, esta estrategia de marketing perjudica tanto al sector pesquero como al sector de la transformación, ya que produce una competencia directa con los productos pesqueros al mencionar una especie como el atún (en este caso) que tiene una alta demanda en el mercado, por lo que se beneficia de la introducción de la denominación “ atún” induciendo a error al consumidor, que puede decidir adquirir este producto (que no contiene atún) en lugar de una conserva de atún que sí lo contenga.

Los miembros del CC SUR piden a sus administraciones respectivas que estén atentas a la entera aplicación del reglamento europeo n.º 1169/2011 relativo a la información a los consumidores, en particular su artículo 7 punto 1 y 2: “1. La información alimentaria **no inducirá a error**, en particular: a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre **la naturaleza, identidad, cualidades, composición**, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención, b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee, c) al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes, d) **al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento** o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto, 2. La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.”

Los miembros del CC SUR han sido informados del trámite francés que ha llegado al decreto n° 2022-947 del 29 de junio del 2022 sobre el uso de algunas denominaciones empleadas para designar alimentos llevando proteínas vegetales. Esta medida tiene que considerarse como una buena iniciativa, que permita la aplicación del reglamento europeo, sin embargo, su instauración para los productos que copian los códigos de la pescadería tiene que vigilarse, o



6 rue Alphonse Rio • 56100 Lorient
+33 297 83 11 69 • info@cco-sud.eu
www.cco-sud.eu

aun reforzarse y según los miembros del CC SUR tal medida tendría que considerarse para el conjunto de los Estados Miembros de su zona de competencia.

Le saluda atentamente.

Aurelio Bilbao, presidente du CC SUD

