

LA NUEVA ORGANIZACIÓN COMUN DE MERCADOS (OCM) NO INTRODUCE NOVEDAD ALGUNA QUE LIMITE LA IDENTIFICACION DEL ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA PARA ELABORAR CONSERVAS DE MEJILLON

En relación a las informaciones publicadas en los últimos días, según las cuales en base a la reforma de la Política Común de Pesca, los productos de mejillón en conserva procedentes de terceros países dejarían de estar obligados a indicar en el etiquetado el nombre de la especie envasada y su origen a partir del 13 de diciembre de 2014, cabe clarificar dichas informaciones, dado que las mismas son totalmente inciertas, puesto que la nueva Organización Común de Mercados (OCM) que emana de la Política Común de Pesca no introduce novedad alguna que pudiera limitar la completa información que actualmente se pone a disposición del consumidor en cuanto a la indicación de origen que afecta a los productos del código NC 1605 (conserva de mejillón), como se pretende hacer ver por parte de algunos.

En este sentido, hemos de señalar que el actual marco legal aporta todas las garantías necesarias para la correcta identificación del origen del producto y la información al consumidor, puesto que el producto elaborado con la especie *Mytilus galloprovincialis*, cuya procedencia fundamentalmente es de las Rías Gallegas, tiene reservada la denominación de venta “Mejillón”. Por el contrario, cualquier conserva que se elabore empleando otras especies foráneas deberá reflejar en su etiquetado que se trata de un producto diferente, lo cual permite diferenciar adecuadamente ambos productos.

Asimismo, en virtud del Decreto 124/2010 de 15 de Julio por el que se regulan las menciones relativas al origen o procedencia gallega en el etiquetado, la mención “producto gallego” está reservada únicamente para las conservas elaboradas en Galicia con mejillón procedente de las Rías Gallegas.

De esta forma, el consumidor dispone actualmente de todas las garantías respecto al origen de las conservas de mejillón que se comercializan en el mercado, aspecto que además es fácilmente contrastable en base a los avanzados sistemas de trazabilidad de los que disponen las empresas que elaboran conservas de pescados y mariscos, y que permiten constatar el origen de las materias primas empleadas.

Las declaraciones que se están realizando obvian la realidad de que el sector conservero gallego y español siempre ha apostado y seguirá apostando por un Mejillón de Galicia de

NOTA DE PRENSA



calidad, como demuestra el apoyo prestado desde sus orígenes al sector micicultor gallego y el hecho de que más del 90% de la producción de conservas de mejillón elaboradas en España empleen Mejillón de Galicia como materia prima.

Finalmente cabe señalar que, como es obvio, es totalmente lícito elaborar conservas de mejillón independientemente del origen de la materia prima empleada, puesto que tal y como podemos observar en diferentes grandes superficies, ambos productos están diferenciados en los lineales, siendo en definitiva el consumidor quien libre y soberanamente decide que producto compra en función de sus intereses.