



Market Advisory Council

## **Groupe de travail 3 : Questions sanitaires et de contrôle dans l'UE, règles relatives à la protection des consommateurs**

### **Projet de compte-rendu**

Mercredi 1 juillet 2020

10h00-16h00 CET

Réunion Zoom en ligne

**Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen**

**Adoption de l'ordre du jour et du compte-rendu de la réunion précédente (04/06/20): adoptés**

**Information obligatoire et volontaire dans le cadre du règlement OCM**

- **Présentation d'un représentant de la Commission**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Sabela Pérez Máiz (DG MARE) présente rapidement le cadre d'information des consommateurs applicable à tous les marchés des produits de la pêche et de l'aquaculture au sein de l'UE et s'arrête plus longuement sur les règlements OCM et FIC. Les produits qui ne tombent pas dans le champ d'application du règlement OCM relèvent automatiquement du règlement FIC, alors que les produits non emballés sont régis par la législation nationale qui définit les informations qui doivent être communiquées. Depuis le 1er avril, l'origine de l'ingrédient principal de tout produit transformé doit obligatoirement être renseignée. La Commission a préparé des FAQ détaillées qui pourraient être transmises au Secrétariat du MAC.

- **Échange de vues**

Hans Nieuwenhuis (MSC) demande à la Commission de partager ces questions fréquemment posées.

Cristina Fernández (R-U) voudrait obtenir des précisions sur l'éventuelle révision du règlement OCM et les initiatives prévues au titre de la stratégie « De la ferme à la table », notamment dans le cadre des normes de commercialisation.

Sabela Pérez Máiz (DG MARE) répond que la Commission ne prévoit pas de réviser le règlement OCM, mais qu'un rapport de mise en œuvre sera présenté aux colégislateurs fin 2021. Pour ce qui concerne les normes de commercialisation, il est trop tôt pour savoir ce que proposera la Commission.

Frangiskos Nikolian (DG MARE) signale qu'aucune révision du règlement OCM n'est prévue, mais que son application doit faire l'objet d'un rapport. Quant aux normes de commercialisation, une évaluation d'impact sera réalisée et la Commission décidera ensuite de la marche à suivre et de





Market Advisory Council

l'ajout ou non de dispositions concernant la durabilité. Elle déterminera également si ces dispositions doivent conserver leur forme « B2B » ou si un niveau « consommateurs » doit y être ajouté. L'information des consommateurs, la durabilité et l'étiquetage font l'objet de plusieurs initiatives prises au titre de la stratégie De la ferme à la table. Celles-ci seront soumises à une évaluation d'impact qui permettra d'en déterminer la valeur ajoutée. S'il s'avère nécessaire de compléter le règlement OCM ou les dispositions relatives à l'information des consommateurs, la Commission le fera probablement. Cette dernière s'est saisie de la question et des consultations publiques seront organisées.

### Information des consommateurs

- Examen du projet d'avis

Hans Nieuwenhuis (MSC) s'enquiert des termes de référence à l'origine de ce projet d'avis.

Le Secrétaire général explique que le projet d'avis avait été préparé par le Focus Group sur l'information des consommateurs constitué avant l'adoption des directives sur le fonctionnement des Focus Groups, avant qu'il soit nécessaire d'approuver des termes de référence. La rédaction d'un avis sur l'information des consommateurs avait été décidée il y a près de deux ans, dans le cadre d'un échange de vues lors d'une réunion du GT3 sur la recommandation du CCA à propos de l'étiquetage du caviar. Le GT3 avait alors estimé qu'il serait bon que le MAC prépare un avis général sur l'information des consommateurs.

Pierre Commère (ADEPALE) demande que le mot « projet » (*draft* en anglais) soit ajouté au document.

Hans Nieuwenhuis (MSC) suggère qu'un paragraphe présentant les objectifs de la recommandation soit ajouté au début du document.

Christine Absil (Good Fish Foundation) convient que les objectifs poursuivis doivent faire l'objet d'une introduction adéquate.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) est d'accord avec ces deux remarques.

Christine Absil (Good Fish Foundation) suggère que les informations de référence soient placées en annexe du document, de sorte que la lecture de l'avis soit plus aisée et qu'il soit plus ciblé.

Sean O'Donoghue (KFO) soutient pleinement la proposition faite par Christine Absil. Mettre les informations de référence en annexe faciliterait effectivement la lecture du document. Selon lui, l'introduction et les recommandations devraient être brèves.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) convient que ces mesures rendraient la lecture du document plus aisée et le document gagnerait en clarté.

*Le Groupe de travail passe ensuite à l'examen du dernier avant-projet.*



Le Président rappelle qu'à la réunion précédente, l'AIPCE-CEP avait demandé que le paragraphe sur la proposition originale de règlement OCM de la Commission soit reformulé. Cependant, comme l'AIPCE-CEP a ensuite décidé de se prononcer en faveur de la version originale, ledit paragraphe a finalement été adopté.

Le Président propose d'examiner la phrase ajoutée au premier chapitre. Celle-ci souligne que l'avis porte, avant tout, sur l'origine, sans s'y limiter.

Arnault Chaperon (FEAP) approuve la phrase, mais propose d'y ajouter la « date de décongélation ».

Silvia Gil (FEDEPESCA) signale que la « date de capture/récolte » figure déjà dans la phrase susmentionnée et qu'elle est abordée plus loin dans l'avis, mais que cette information n'est pas obligatoire. Elle ne devrait donc pas se trouver dans la phrase.

Le Président explique que l'objet de l'avis est de déterminer les dispositions qui sont obligatoires ou facultatives, les produits qui sont concernés et les dispositions dont le champ devrait être élargi.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) suggère d'identifier les dispositions qui sont obligatoires et celles qui sont facultatives.

Hans Nieuwenhuis (MSC) propose d'ajouter la mention suivante « concernant certains autres éléments, mais pas tous ».

Miriam Schneider (EuroCommerce) propose de remplacer le passage actuel par « dispositions susceptibles de présenter un intérêt pour le consommateur ».

*Le Groupe de travail approuve les notes bibliographiques relatives au point « Examen des études et des enquêtes sur le comportement des consommateurs et leurs intérêts en matière d'informations d'étiquetage ».*

Hans Nieuwenhuis (MSC), propose d'ajouter dans le paragraphe portant sur l'enquête GlobeScan menée auprès des consommateurs une phrase sur les résultats 2020, qui corroborent les résultats exposés dans l'avant-projet.

Pierre Commère (ADEPALE) voudrait connaître la raison d'être de cette référence aux « questions de contrôle », qui sont un thème transversal. Si les contrôles sont lacunaires, il faudrait le souligner ailleurs.

Le Président penche pour la suppression, puisque cela ne relève pas du champ des recommandations. Il est d'accord avec la proposition faite par l'AIPCE-CEP de supprimer la phrase sur les consommateurs diplômés puisque, par rapport à la moyenne générale, leur pourcentage est très faible. Le Président approuve également l'établissement de la liste des États membres concernés.

Cécile Fouquet (CCA), à propos du paragraphe sur la coordination accrue entre les services de la





Market Advisory Council

Commission, s'enquiert des raisons qui incitent à faire la distinction entre produits de la pêche et produits de l'aquaculture.

Pierre Commère (ADEPALE) explique que, dans certains cas, la coordination entre les directions de la Commission n'est pas suffisante. La proposition de texte vise à définir une formulation plus positive.

Cécile Fouquet (CCA) est favorable à une coordination plus poussée entre les services de la Commission, mais la référence à une « distinction entre produits de la pêche et produits de l'aquaculture » lui semble encore floue.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) indique que l'avis compare les règlements sur les indications facultatives et les informations devant figurer sur les étiquettes, qui font l'objet d'interprétations différentes selon les États membres. Ils s'engagent à vérifier la phrase et à proposer une formulation plus claire.

Le Président, en réaction au commentaire de l'AIPCE-CEP sur les mots « surtout en ce qui concerne l'étiquetage de l'origine », précise que les chapitres suivants se concentrent davantage sur l'origine, mais il se dit ouvert à une nouvelle formule.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) suggère de rendre le texte plus cohérent en y ajoutant les mêmes références que celles du nouveau paragraphe du premier chapitre.

Pierre Commère (ADEPALE) convient que l'origine est une notion très complexe lorsqu'il est question des produits de la pêche. Il faudrait parler d'« origine » et de « provenance géographique ».

*Le Groupe de travail se penche sur la remarque de l'AIPCE-CEP à propos de l'ajout des dénominations scientifiques sur les étiquettes, qui propose de remplacer « crucial » par « utile ».*

Le Président estime que cela s'avère probablement plus qu'« utile », puisque 68 % des répondants l'ont mentionné.

Silvia Gil (FEDEPESCA) acquiesce, c'est plus qu'« utile ». Pour le poisson frais, la dénomination scientifique est obligatoire. Cette information est vraiment utile pour les consommateurs. Il se peut que certains aménagements doivent être faits pour les produits dans lesquels il y a plusieurs espèces, mais la question est traitée dans le texte.

Rosalie Tukker (Europêche) suggère « important », plutôt qu'« utile ».

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) souligne que les décisions du MAC doivent prendre toutes les parties en considération. Les membres du GT3 ont plus d'expérience et ne représentent donc pas le consommateur moyen. Dès lors, il est difficile de comprendre pourquoi une défense aussi stricte des noms scientifiques est indispensable. Le terme « important » serait plus adapté à des consommateurs très informés. En effet, en dépit de leur expérience du marché du poisson, certaines personnes ne sont pas en mesure de faire la distinction entre des espèces qui se





Market Advisory Council

ressemblent mais dont les dénominations scientifiques sont différentes. Ils ne sont donc pas d'accord avec l'adjectif « crucial ». Ils considèrent que, pour certains produits transformés fabriqués à partir de plusieurs espèces, les dénominations scientifiques ne sont pas adaptées. Il faut prendre en compte la vaste gamme d'espèces commercialisées. Généralement, les consommateurs n'en connaissent qu'un nombre limité.

Katrin Poulsen (WWF) rappelle que le FG a examiné la question dans le détail et n'est pas d'accord sur le fait que cela ne concerne que des « consommateurs bien informés ». En matière d'étiquetage, la présence d'informations de différentes natures renseigne mieux sur le produit. Par exemple, un produit appelé « sébaste » dans l'Atlantique Nord-Est n'évoque pas grand-chose, car il désigne plusieurs espèces dont l'état des stocks est différent. Du point de vue du consommateur et de l'environnement, cette distinction est importante.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) estime que les arguments avancés par l'intervenant précédent vont plutôt dans le sens d'une abrogation des dénominations commerciales. Chaque État membre de l'UE peut adopter ses propres dénominations en fonction de ses besoins et de ses particularités. Il en va autrement des dénominations scientifiques et cela pourrait être très déroutant pour les consommateurs.

Le Président précise que l'idée n'est pas d'abandonner la dénomination commerciale au profit de la dénomination scientifique, mais de donner les deux au consommateur. La dénomination scientifique est une dénomination commune désignant des espèces identiques partout dans le monde. La vente de produits à base de poisson dans un autre pays peut poser problème.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) explique que la commercialisation des produits est soumise à des protections nationales et au principe de reconnaissance mutuelle. Pour être vendu en Espagne, un produit fabriqué en France doit être conforme à la réglementation espagnole. La dénomination commerciale est destinée à protéger les consommateurs en fonction de leurs connaissances et des régions. La présence de la dénomination scientifique sur les étiquettes les rendrait plus complexes et plus déroutantes pour les consommateurs.

Vanya Vulperhost (Oceana) est favorable à l'affichage de la dénomination commerciale et de la dénomination scientifique. En Belgique, par exemple, le terme « thon » désigne de nombreuses espèces commerciales, ce qui limite l'information donnée au consommateur. Ainsi, s'il le souhaite, le consommateur pourra obtenir les informations.

Pierre Commère (ADEPALE) explique qu'en France, les consommateurs réagissent négativement aux noms scientifiques qu'ils ne comprennent pas, alors que des consommateurs avertis les trouvent utiles. Voilà pourquoi le texte devrait comporter une référence aux « consommateurs avertis ».

Pour Pim Visser (VisNed), il est important que le consommateur puisse reconnaître les espèces à l'intérieur des emballages. Il peut y avoir des écarts importants entre les espèces et les prix de marché. Le consommateur étant bien informé, le vrai nom scientifique devrait figurer sur l'emballage.





Market Advisory Council

Miriam Schneider (EuroCommerce) souligne que, pour les détaillants, il est très difficile d'expliquer la grande diversité des dénominations scientifiques aux consommateurs. Ils estiment donc que le projet de texte ne devrait pas préciser si les dénominations scientifiques doivent ou ne doivent pas être mentionnées maintenant. Le texte devrait plutôt laisser entendre que les dénominations scientifiques sont susceptibles de fournir plus d'informations sur la composition. Il convient de préciser que cet élargissement doit faire l'objet d'un examen plus poussé, comme le dit la recommandation.

Arnault Chaperon (FEAP) est favorable au maintien des dénominations scientifiques. C'est une garantie pour les consommateurs, surtout dans le cas des restaurants qui ne fournissent pas cette information sur leurs menus.

Silvia Gil (FEDEPESCA) estime que c'est une question très compliquée qui doit tenir compte de plusieurs paramètres. Les pêcheurs traditionnels incluent la dénomination scientifique et il n'y a pas de réactions négatives par rapport à cette pratique. Les consommateurs font davantage confiance à ce qu'ils achètent. Ils s'opposent à la mention de l'expression « consommateurs bien informés ». Tout le monde peut chercher des informations sur son téléphone ou sur internet. Pour que le consommateur puisse avoir des certitudes, il est très important de connaître les dénominations scientifiques. Elles apportent une valeur commerciale différente qui permet de valoriser les produits haut de gamme.

Vanya Vulperhost (Oceana) met en exergue les travaux de recherche réalisés par Oceana à Bruxelles, qui s'inspirent de tests réalisés dans les cantines et les restaurants de la Commission. Plusieurs dénominations commerciales ont été utilisées, peut-être à cause du manque de connaissances du vendeur ou du consommateur. Plusieurs espèces sont vendues comme étant du « thon rouge ». Il y avait moins de fraude dans les supermarchés que dans les restaurants et les cantines, grâce justement à l'indication des dénominations scientifiques. Par conséquent, les dénominations scientifiques sont importantes pour lutter contre la fraude.

Juan Manuel Elices (Espagne) estime qu'il faudrait distinguer les différents types de consommateurs. L'information affichée sur les étiquettes doit s'adresser à tous les consommateurs. Plus d'information signifie plus de garanties pour les consommateurs.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA), par rapport à l'exemple fourni par Oceana, souligne qu'il est important de distinguer la fraude et la législation relative à l'information des consommateurs. La fraude implique que la législation est adéquate. Pour l'information des consommateurs, ils soulignent l'existence du concept de consommateur moyen. L'UE est très vaste et les connaissances et l'intérêt des différents pays vis-à-vis des produits de la mer varie. Si les consommateurs souhaitent connaître les espèces et que les dénominations commerciales portent à confusion, cela signifie que la législation nationale relative aux dénominations commerciales n'est pas adaptée. Concernant l'argument selon lequel toute information supplémentaire ne saurait être mauvaise, ils ne sont pas d'accord, car cela pourrait engendrer une désinformation. En ce qui concerne le caviar par exemple, il y a eu des plaintes par rapport aux trop petites étiquettes qui ne permettent pas d'inclure toutes les informations. Cela pourrait provoquer un excès d'information sur les étiquettes, des produits plus génériques et moins valorisés. En fin de compte, ce serait



déroutant pour les consommateurs.

Le Président souligne que les dénominations scientifiques sont déjà obligatoires pour certains produits frais. Si c'est important pour ces produits-là, il n'y a pas de raison que ce ne le soit pas lorsque le produit est transformé. Une dénomination scientifique constitue la base de l'achat. En Europe, une même espèce peut avoir différentes désignations commerciales. Si un consommateur achète un produit dans une autre région, il ne connaîtra pas sa dénomination commerciale. Vu qu'il n'y a qu'un seul membre qui n'est pas d'accord avec la phrase, le Président suggère d'identifier l'avis minoritaire et de garder la phrase.

Nicolas Fernández Muñoz (OPP72) estime que le plus important n'est pas la quantité d'information, mais la clarté et la transparence de l'information, afin que le consommateur puisse réellement savoir ce qu'il achète.

Le Président, concernant le commentaire de l'AIPCE-CEP sur « les produits qui contiennent un mélange d'espèces », propose d'inclure une phrase dans le texte pour en souligner l'importance. *Le Groupe de travail procède à l'analyse des commentaires sur la « date de capture/ de récolte ».*

Le Président explique que la majorité des membres du MAC souhaitent que la « date de capture/de récolte » reste volontaire, tandis que la FEAP estime qu'elle devrait être obligatoire. Concernant la proposition de retrait de la phrase sur la proposition de la Commission, le Président n'est pas d'accord pour l'effacer, car elle ne fait qu'énoncer un fait.

Miriam Schneider (EuroCommerce) souligne qu'Eurocommerce fait partie du groupe pour qui cette information devrait rester volontaire. La date de capture compliquerait les étiquettes, qui contiennent déjà plusieurs autres dates. Ce serait déroutant pour les consommateurs et cela viendrait ajouter des coûts supplémentaires sur la chaîne d'approvisionnement.

Vanya Vulperhost (Oceana) rappelle qu'un commentaire similaire sur la proposition initiale de la Commission avait été résolu par le Secrétariat avec l'AIPCE-CEP, pourquoi ne pas adopter une approche similaire ici.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) explique que, dans un souci de cohérence, ils ne s'opposent pas au maintien de la phrase.

Pim Visser (VisNed) insiste sur le fait que les requêtes doivent être concrètes et faisables. Les navires n'enregistrent pas la date exacte de capture. La date de débarquement doit être enregistrée et se doit d'être traçable. Le consommateur ne souhaite pas obtenir ce niveau de détails, qui n'est d'ailleurs pas fourni pour d'autres produits alimentaires. Autrement, la seule façon de respecter cette proposition serait en fraudant.

Le Président explique que la phrase sera maintenue, en mentionnant l'avis minoritaire de la FEAP. Si d'autres organisations sont d'accord avec la FEAP, leur nom sera ajouté.

Arnault Chaperon (FEAP) précise que la FEAP ne souhaite pas que la « date de capture/ de récolte »





Market Advisory Council

soit indiquée à tout prix pour les produits de l'aquaculture et autres produits. Mais s'il s'agit d'une obligation, il faut l'appliquer à tout le monde. Si les données relatives à la capture sont indiquées sur un produit de façon volontaire, quelques jours plus tard, un consommateur pourrait avoir l'impression qu'il s'agit du produit de la mer le moins frais du rayon, s'il compare notamment à d'autres produits qui ne comportent pas cette date.

Sean O'Donoghue (KFO) est d'accord avec VisNed, cela devrait être volontaire. Ils soulignent que cette section du texte ne fait pas partie des recommandations et se demande s'il est opportun de passer autant de temps à la discussion.

Daniel Voces (Europêche) souligne que, d'un point de vue opérationnel, il est impossible pour les pêcheurs de fournir cette information. En vertu du règlement de contrôle, la date de capture est importante pour le journal de bord, mais pour les notes de vente, les notes de transport et les lots, la seule date obligatoire et disponible est la date de débarquement. Cela impliquerait de modifier l'ensemble du système.

Le Président propose que le Secrétariat contacte la FEAP afin de rédiger une phrase qui refléterait leur point de vue.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) propose de remplacer « manipulation » par « processus ».

Le Président propose d'approuver la phrase proposée par l'AIPCE-CEP sur le nombre de dates obligatoires. Concernant le dernier paragraphe sur l'obligation de la date de capture, le Président a donné la possibilité aux membres, notamment les ONG, de la soutenir. Étant donné qu'aucun membre n'a souhaité appuyer cette proposition, la phrase a été retirée.

*Le Groupe de travail procède à l'analyse de la section sur le « reconditionnement ».*

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) se demande quel est le lien entre les photos et le texte et pose la question à ceux qui ont soumis les photos, afin qu'ils expliquent pourquoi.

Daniel Voces (Europêche) explique qu'ils ont soumis les photos dans le but de démontrer à quel point les désignations commerciales pouvaient être déroutantes pour les consommateurs.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) estime que, si l'étiquette ne respecte pas la législation, il s'agit d'un cas de fraude, et la législation est donc correcte. Ils suggèrent de retirer le texte.

Daniel Voces (Europêche) suggère d'utiliser le texte de l'« Image 1 » dans le texte principal, car il est plus précis.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) insiste sur le fait que cet exemple démontre un cas de fraude et que cela démontre tout au plus l'existence d'un cas de fraude dans cet État membre. Par conséquent, le message que transmet cette image n'est pas clair.

Daniel Voces (Europêche) estime qu'il ne s'agit pas d'un cas de fraude, mais d'une situation dans





Market Advisory Council

laquelle les dénominations commerciales et scientifiques ne correspondent pas. Il s'agit d'une espèce avec une dénomination scientifique, commercialisée sous plusieurs dénominations commerciales. Le FG ne l'a pas identifié comme un cas de fraude alimentaire, mais plutôt comme un cas de mauvaise étiquetage, ce qui est autorisé.

Katrin Poulsen (WWF) souligne que dans le cas de ce produit, il n'y a aucune obligation légale à préciser la dénomination scientifique, d'où l'intérêt d'inclure la dénomination scientifique.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) estime que c'est un cas de fraude, car il ne respecte par la législation relative aux sardines.

Paulien Prent (Visfederatie) propose d'éliminer la référence au « mauvais étiquetage » et de mentionner l'absence de règles de concurrence équitables entre les dénominations commerciales des États membres. En Suède, ce produit est appelé « anchois ».

Le Président estime que l'image montre l'importance des dénominations scientifiques, car elles sont valables dans le monde entier.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) souligne que le produit ne respecte pas la législation européenne. Les dénominations commerciales sont définies par des commissions au sein de chaque État membre. Si les autorités se rendent compte que des producteurs de pays tiers utilisent la législation de leur propre pays sur un autre marché national, ils sont en mesure d'agir, car c'est de la fraude. Les dénominations commerciales font référence à des pratiques et des cultures historiques de l'UE.

Katrin Poulsen (WWF) estime qu'on ne sait pas si cette entreprise a commis cette « fraude/étiquetage mensonger » de façon intentionnelle. Néanmoins, ce sont les multiples sources d'information qui ont permis de déterminer le contenu, car elles se renforcent mutuellement.

Pierre Commère (ADEPALE) ajoute que si l'on retirait la référence au règlement des sardines, il serait possible de retirer le commentaire de l'AIPCE-CEP. L'image montre qu'une dénomination scientifique peut donner lieu à plusieurs dénominations commerciales.

Arnault Chaperon (FEAP) soumet l'exemple des produits décongelés partiellement cuits. Certaines entreprises profitent de cette possibilité en vendant par exemple des filets de bar avec une tranche de citron, et l'emballage n'indique pas qu'il s'agit d'un produit décongelé, car le produit est considéré comme « cuisiné/préparé ». C'est une information mensongère pour les consommateurs, même si le produit est conforme à la législation. Ils se portent volontaires pour envoyer des images.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) rappelle que ce n'est pas une question de règles de concurrence équitables, mais de contrôle. Ils proposent de soumettre une explication écrite afin d'expliquer pourquoi cet exemple n'est pas le plus approprié.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) propose de remplacer « dénomination commerciale » par « nom du produit » pour la troisième image.



Daniel Voces (Europêche) demande aux membres de l'AIPCE-CEP d'expliquer pourquoi cette situation ne serait plus source de préoccupation avec l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) explique que des anchois sont pêchés dans des eaux marocaines, puis transformés à Madrid, et l'étiquette de l'emballage mentionne la Mer de Cantabrie. En vertu du règlement d'exécution, un produit ne peut pas mentionner une telle information sans préciser le lien entre l'ingrédient primaire et le produit. Cette étiquette contiendrait deux éléments de fraude: l'allusion à la Mer de Cantabrie, alors que le produit n'est pas transformé dans cette région.

Poul Melgaard Jensen (Danish Seafood Association), concernant le premier exemple, explique qu'il s'agit d'un produit danois vendu sur le marché danois. Le produit repris sur l'image n'est pas conforme à la liste danoise des désignations commerciales. Le règlement OCM n'est pas applicable, mais ce produit ne peut être vendu comme du hareng. Ils estiment qu'il s'agit plutôt d'un problème de contrôle que de règles de concurrence équitables.

Daniel Voces (Europêche) convient que c'est peut-être le cas sur le marché danois, mais le produit reprend les drapeaux allemands et suédois, d'où l'importance des règles de concurrence équitables.

Le Président propose d'accepter le commentaire soumis par l'AIPCE-CEP sur l'entrée en vigueur du règlement d'exécution 2018/755 (UR) de la Commission.

*Le Groupe de travail procède à l'analyse des commentaires sur les « considérations relatives au secteur de la pêche ».*

Le Président explique que l'AIPCE-CEP a proposé de modifier le titre de cette section et de le remplacer par « considérations relatives à l'information des consommateurs ». Les membres n'expriment aucune opposition.

Pierre Commère (ADEPALE) estime que le commentaire sur le numéro d'accord de l'établissement de la dernière transformation est lié à un problème de formulation. La transformation substantielle fait référence à une notion de douanes. Il faudrait enlever le mot « substantiel », car les indications sanitaires et le numéro font référence au site d'emballage. Il faudrait le remplacer par un mot qui reflète la réalité de la législation sanitaire.

Le Président propose « établissement de la dernière transformation ».

Vanya Vulperhost (Oceana), par rapport à la proposition de changement de l'AIPCE-CEP et de leur « souhait d'adaptation », est en désaccord et préfère maintenir la formulation d'origine.

Daniel Voces (Europêche) est d'accord avec l'intervenante précédente et préfère garder le texte d'origine.





Market Advisory Council

Pierre Commère (ADEPALE) souligne l'importance de la reformulation, car plusieurs informations sont reprises sur les étiquettes en vertu du règlement OCM. Il n'est pas possible de transposer ces éléments aux produits transformés. Une adaptation est nécessaire. On ne peut pas simplement copier les exigences applicables aux produits frais. Des ajustements doivent être possibles.

Daniel Voces (Europêche) propose d'écrire « cela se traduit par un besoin d'adaptation ».

Vanya Vulperhost (Oceana) propose d'écrire « cela se traduit par le besoin d'inclure et d'éventuellement adapter ».

Le Président propose d'adopter les changements proposés par l'AIPCE-CEP sur le paragraphe qui compare le règlement d'exécution 2018/775 (UE) de la Commission et le règlement OCM. Il n'y a pas d'opposition.

Le Président, concernant le commentaire de l'AIPCE-CEP sur le Considérant 32, estime qu'il est pertinent, car il fait le lien avec "les ingrédients qui représentent plus de 50% d'un aliment ».

Daniel Voces (Europêche) estime que, pour être cohérent avec les paragraphes précédents, il faudrait modifier le texte et dire « devrait être inclus et soumis à adaptation ».

Silvia Gil (FEDEPESCA) estime que le Considérant 32 apporte une valeur au texte, car il démontre la spécificité des produits frais par rapport aux autres produits de la mer.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) déclare que les membres examinent la législation à travers leur point de vue individuel, mais ils devraient examiner la législation relative aux denrées alimentaires dans son ensemble. Lorsque l'on parle d'origine, l'origine d'un produit à base de poisson n'est pas la même que celle d'un produit alimentaire transformé. L'origine est en lien avec le code douanier, qui est relativement complexe pour les produits alimentaires. Ici, il s'agit des produits qui contiennent plus de 20% de poisson. Les arguments mis en avant pour les produits transformés sont les mêmes que pour ceux qui contiennent 50% de produits transformés, ce qui induit un fort niveau de complexité. C'est également lié au règlement de contrôle et à la définition des lots. Cela provoquerait une segmentation des lots et affecterait la question de la sécurité alimentaire. Une telle transposition ne serait pas viable. Aucune législation ne devrait favoriser la fraude à cause d'une impossibilité technique. C'est particulièrement difficile lorsque l'on gère de grandes quantités de produits congelés.

Le Président explique qu'il est partiellement d'accord avec les derniers intervenants, car cela pourrait en effet être compliqué avec de grands volumes. Néanmoins, dans bon nombre d'autres cas, c'est parfaitement faisable.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) est tout à fait d'accord pour couvrir les produits dont les ingrédients représentent plus de 50% d'un aliment. Lorsqu'il s'agit de l'ingrédient principal, il n'est pas difficile de connaître l'origine grâce à la zone de capture. La chaîne de poisson frais travaille beaucoup plus rapidement et de façon moins automatisée, elle est dans l'obligation d'identifier l'origine. Pour les produits transformés et congelés reconnaissables, il est possible de connaître



l'origine.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) estime qu'un exemple ne saurait justifier la modification de toute une législation. Le problème, ce sont les économies d'échelle. Il y a des millions de consommateurs dans l'UE. Une bonne gestion est nécessaire pour leur fournir des produits compétitifs de qualité et en quantité. La législation relative à la sécurité alimentaire a été très efficace pour garantir la sécurité alimentaire, tout en évitant un surcoût. Pour ce qui est des critères de lots, ils prennent l'exemple d'un navire thonier susceptibles de passer par de nombreuses zones. A l'entrée d'une usine, ce serait techniquement impossible sans augmenter les coûts de façon exponentielle. L'obligation de débarquement est le meilleur exemple de législation qui doit avant tout être viable. Concernant l'ingrédient primaire, une étude sur les produits de la mer a démontré que ce n'était pas possible, aussi bien d'un point de vue pratique qu'économique. Le règlement d'exécution 2018/775 (UE) de la Commission permet déjà d'éviter la fraude.

Daniel Voces (Europêche) reconnaît que la flotte longue distance externe est parfois contrainte de passer par plusieurs ZEE. Toutefois, le journal de bord doit être remis quotidiennement, il est donc tout à fait possible d'indiquer la zone de provenance du poisson. Cela pourrait poser problème aux flottes de pays tiers. Il est peu probable que les pays du sud-est disposent du même niveau de transparence et de traçabilité.

Le Président propose d'inclure les deux points de vue dans le document.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA), concernant le règlement 2913/92 du Conseil, insiste sur le fait qu'il est important de préciser s'il s'agit d'un produit importé ou non.

Pierre Commère (ADEPALE) explique qu'il a été remplacé par le règlement 952/2013, mais que les dispositions sont très similaires. Il porte sur l'origine des produits dans le code douanier. Le règlement FIC fait référence au règlement 2913/92 du Conseil, mais le nouveau règlement contient un article correspondant.

Daniel Voces (Europêche), concernant les suggestions de rédaction de l'AIPCE-CEP sur « les répercussions de l'étiquetage relatif à l'origine sur le secteur de la pêche », est d'accord avec les changements, à l'exception du mot « peut » (*can* en anglais).

Miriam Schneider (EuroCommerce) explique que, du point de vue d'EuroCommerce, il suffisait de retirer le mot « obligatoire ».

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) estime que les législations ont été mélangées dans les commentaires sur le paragraphe concernant le « pays de reconditionnement » et « les statistiques Eurostat ». En vertu du règlement FIC, les produits alimentaires respectent le code douanier. Le code douanier mentionne que l'origine peut être, par exemple, le lieu de la dernière transformation substantielle. L'origine d'un ingrédient est une question totalement différente, qu'il s'agisse d'ingrédients à base de poisson ou non. Il est important de séparer très clairement l'origine d'un aliment de l'origine d'un ingrédient. Le reconditionnement peut avoir lieu dans de nombreux pays européens, sans pour autant affecter l'origine. Par exemple, du thon pêché en Équateur peut être





Market Advisory Council

entreposé au Brésil (pas maintenant par les restrictions de la DG SANTE) et envoyé ensuite en Espagne, en restant considéré comme du thon équatorien, car l'origine n'aura pas changé. Par contre, en cas de transformation substantielle, l'origine change. L'information des consommateurs n'est pas la même chose que la traçabilité. Les étiquettes sanitaires ont pour but d'indiquer le dernier opérateur qui touche à la sûreté des aliments. L'objectif est différent de celui de l'information des consommateurs. Ils ne sont pas certains que le consommateur ait besoin de connaître toutes les étapes d'un produit.

Nicolas Fernández Muñoz (OPP72) souligne que la discussions porte sur l'origine. Ce dont les consommateurs et les entreprises ont besoin, c'est d'une transparence totale, qui valorise des produits. La législation peut être interprétée de différentes façons, mais la transparence et la clarté ne sauraient être remises en cause. Il faut s'assurer que l'origine des produits est connue.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) rappelle que l'origine des ingrédients et l'origine des produits transformés ne sont pas la même chose. Ce n'est pas un hasard si le Code des douanes a été utilisé dans le cadre du règlement FIC. Ces questions sont assez complexes et sont liées au commerce international. Les chaînes d'approvisionnement sont internationales et le marché de l'UE est un importateur net de produits de la mer.

Vanya Vulperhost (Oceana) souligne que le texte mentionne "l'importance des échanges", il n'exige rien. Il est donc pertinent de le maintenir, vu qu'une majorité des membres du MAC souhaite le maintenir, alors que d'autres pas, une discussions sera donc bienvenue.

Miriam Schneider (EuroCommerce) fait valoir qu'il est déroutant pour le consommateur de disposer de toutes ces informations. En guise de compromis, elle propose de reformuler la phrase comme suit : "la nécessité de fournir et les complexités opérationnelles". Le fait, par exemple, d'ajouter de plus en plus d'éléments sur l'étiquette d'une boîte de thon serait très déroutant.

Christine Absil (Good Fish Foundation) reconnaît que l'information directe du consommateur sur un emballage est limitée, mais qu'en fin de compte, chacun devrait pouvoir voir ou découvrir l'origine et la transformation d'un produit. Il n'est pas nécessaire de tout mettre sur le produit, mais la traçabilité signifie que le consommateur devrait pouvoir obtenir l'information d'une manière ou d'une autre, par le biais d'un code QR par exemple. C'est différent des informations qui doivent figurer sur l'emballage. Compte tenu de la stratégie « De la ferme à la table », il est important que le MAC discute de la manière dont les informations sont partagées avec le consommateur.

Daniel Voces (Europêche) déclare que le cadre législatif actuel permet de dire si un produit est UE ou non-UE, ce qui ne signifie rien. Comme il n'est pas obligatoire de fournir les informations sur l'origine et que le produit peut être traité dans un pays spécifique de l'UE, cela porte à croire qu'il s'agit d'un produit de l'UE, ce qui est parfois trompeur. Ils estiment que cette question doit être débattue, tout en reconnaissant les complexités qu'elle comporte.

Le Président suggère de maintenir le paragraphe, mais d'ajouter le point de vue divergent de l'ANFACO-CECOPECA.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) déclare que, pour lui, la formulation n'est pas





Market Advisory Council

correcte, car elle va au-delà des complexités opérationnelles.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP), concernant la phrase sur les statistiques d'EUROSTAT, déclare qu'il faudrait supprimer le paragraphe, ou bien fournir les statistiques. Autrement, le lecteur aurait beaucoup de mal à comprendre le document.

Daniel Voces (Europêche) convient qu'il faudrait le reformuler pour qu'il soit moins déroutant pour le lecteur. C'est en lien avec une discussion qui a eu lieu au niveau du FG sur les quantités de poissons importé de Chine. La Chine étant un grand pays transformateur, le poisson peut parfois provenir d'autres pays. La phrase vise à souligner le fait que l'origine peut se perdre à un moment donné de la chaîne.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) déclare, concernant le paragraphe sur la difficulté de la flotte de pêche européenne à rivaliser avec des produits importés de pays tiers, que le paragraphe n'était pas correctement rédigé. La logique qui sous-tend la législation est une logique d'efficacité, en lien avec le fait que l'UE est un importateur net de produits de la mer. L'État du pavillon et la zone de capture ne constituent pas l'origine d'un produit transformé selon le Code des douanes. Ils ne sont pas d'accord avec l'inclusion du navire de l'État du pavillon et de la zone de capture.

Daniel Voces (Europêche) suggère, pour être juridiquement correct, de se référer à "l'origine du poisson", au lieu de "l'origine du produit final préparé ou conservé". En ce qui concerne la phrase proposée par l'AIPCE-CEP sur la conformité des produits importés aux "mêmes normes les plus élevées", ils ne sont pas d'accord avec les termes généraux. Il s'agirait de "certains pays" et de "normes similaires". Les contrôles effectués sur le poisson de l'UE ne sont pas comparables aux contrôles sur les navires de pays tiers. L'UE impose un contrôle direct sur les navires. Ils reconnaissent que le Code des douanes est complexe, mais que la discussion ne doit pas nécessairement l'être. C'est un message simple, sur l'importance de savoir qui a pêché le poisson et dans quelle zone. L'information est disponible pour la flotte européenne.

Vanya Vulperhost (Oceana) exprime sa préoccupation quant à l'ajout de la phrase de l'AIPCE-CEP. Il n'est pas vrai que la plupart des produits importés répondent à des normes élevées. En ce qui concerne les contrôles, pour la plupart des produits dans des conteneurs, le contrôle se limite à l'examen du certificat de capture. Les audits de la Commission ne sont pas réguliers. C'est pourquoi ils préfèrent ne pas inclure la phrase, car ce n'est pas comparable.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) souligne que, techniquement, l'UE ne peut pas importer de produits de la pêche qui ne sont pas conformes aux normes de l'UE. Par conséquent, il s'agirait de "normes équivalentes". L'AIPCE-CEP pourrait convenir que les contrôles doivent être renforcés.

Daniel Voces (Europêche) se demande où il est écrit que les produits importés doivent être conformes aux normes de l'UE, car cela serait contraire aux règles de l'OMC. L'UE n'impose pas de normes environnementales ou sociales. Ils sont d'accord avec l'intervention d'Oceana.

Silvia Gil (FEDEPESCA) est d'accord avec Europêche. Les produits importés doivent respecter les





Market Advisory Council

normes de sécurité alimentaire, mais pas les normes sociales, environnementales et de durabilité.

Vanya Vulperhost (Oceana) est d'accord avec FEDEPESCA sur le fait que les produits importés doivent seulement respecter les normes de sécurité alimentaire. On pourrait dire que ceux-ci sont soumis à d'éventuels contrôles aux frontières de l'UE.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA) donne l'exemple de l'une des questions les plus discutées dans le cadre du TTIP, à savoir les poulets chlorés des États-Unis, alors que ceux-ci ne peuvent pas être réellement importés. Les informations figurant sur les certificats de capture des pays tiers ne concernent pas uniquement la sécurité alimentaire. Il existe des critères qu'il est possible d'améliorer, mais il est surprenant d'entendre que les contrôles aux frontières portent uniquement sur les questions sanitaires. Les produits importés doivent être conformes à la législation de l'UE. Le commerce international a de nombreux objectifs. Si l'UE imposait son point de vue aux pays tiers, elle finirait par s'isoler. Ils proposent d'écrire que "les produits importés doivent être conformes à la législation applicable".

Andrew Kuyk (CEP) soutient les commentaires d'ANFACO-CECOPESCA. Les produits importés doivent être conformes à la législation de l'UE. Il n'y a pas 100% de contrôles, ce serait impraticable. Il s'agit d'une procédure de contrôle d'échantillons basée sur les risques, ce qui signifie que les exportateurs ne savent pas s'ils seront contrôlés ou non. Cela ne signifie pas que des produits non conformes pénètrent dans le marché européen. Elle a un effet dissuasif.

Poul Melgaard Jensen (Danish Seafood Association), en ce qui concerne les normes de sécurité alimentaire, ajoute qu'un producteur de pays tiers doit être agréé par l'UE. Aussi bien l'entreprise que le pays individuel doivent être agréés et répertoriés. Ces entreprises doivent respecter l'ensemble de la législation européenne en matière d'hygiène. En cas d'infraction grave, les entreprises sont radiées de la liste et ne peuvent plus exporter vers l'UE.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) déclare qu'il ne comprend pas la présence de ce paragraphe dans un avis sur l'information des consommateurs, notamment son intérêt. Cette question a été traitée dans les conditions de concurrence équitables. Il n'y a aucun lien avec le consommateur, c'est pourquoi ils proposent de supprimer l'ensemble du paragraphe.

Silvia Gil (FEDEPESCA) explique que ce paragraphe était justement pertinent, car il n'est pas obligatoire de fournir des informations sur certains produits. Les contrôles sur les produits importés se concentrent sur les aspects sanitaires. La législation de l'UE relative à d'autres questions, comme la durabilité sociale, est beaucoup plus stricte que celle des pays tiers, ce qui rend la production plus coûteuse au sein de l'UE. C'est pourquoi ils estiment qu'il serait trop généreux d'affirmer que les produits provenant de pays tiers sont conformes aux normes de l'UE.

Vanya Vulperhost (Oceana) déclare qu'il existe des normes d'hygiène que les pays tiers doivent respecter, mais le certificat de capture concerne la légalité du produit. Il n'est pas possible pour l'UE de tout contrôler, mais cela ne signifie pas que les produits importés répondent aux mêmes normes. C'est important pour les consommateurs, car ils doivent pouvoir prendre des décisions en





Market Advisory Council

connaissance de cause. Si les consommateurs disposaient d'informations sur l'origine du poisson, ils pourraient alors prendre des décisions plus éclairées, comme l'indique la résolution du Parlement européen.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) souligne que, dans le cadre des actions prévues par la Commission, le consommateur est censé disposer d'une capacité de décision accrue. Le consommateur sera libre de décider. Le prix des produits soutient les exigences légales dans les pays producteurs, il est important de le reconnaître. Cela permet aux consommateurs de définir la société dans laquelle ils souhaitent vivre.

Le Président se prononce contre la suppression de ce paragraphe, car il fournit des éléments économiques. Le Président demande aux membres de se prononcer en faveur du paragraphe reformulé.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) exprime son désaccord avec la référence à "éventuel", étant donné que des contrôles ont bien lieu. Ils estiment que l'ajout de ce paragraphe dans le projet d'avis n'est pas pertinent. Il existe des règles équivalentes pour les produits importés. Ils demandent la suppression de cette section.

Arnault Chaperon (FEAP) est favorable au maintien de ce paragraphe. Les pays tiers sont censés se conformer aux mesures sanitaires, mais il n'y a pas de contrôles sur la production. Les produits aquacoles importés ne sont pas conformes aux normes de l'UE.

Le Président déclare qu'une solution serait de diviser le paragraphe et de mentionner qui est d'accord et qui est en désaccord.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPESCA), en ce qui concerne la phrase sur les contingents tarifaires autonomes, estime que les situations décrites ne sont pas certaines. Cela dépend de la logistique de chaque produit. De nombreuses flottes longue distance vendent dans des pays tiers. Ce n'est pas une question liée à l'information des consommateurs. Ils ne sont pas d'accord pour dire que l'origine est liée au mode de production durable. C'est lié à d'autres législations et contrôles. La concurrence avec les prix des pays tiers concerne le secteur de la capture, mais aussi le secteur de la transformation, puisqu'il s'agit d'une économie de marché libre.

Andrew Kuyk (CEP) déclare que c'est un débat qui a déjà eu lieu au sein du MAC dans un autre contexte. Quel que soit le produit, les conditions de travail, la fiscalité, les taux de rémunération et les conditions environnementales seront différentes d'une partie du monde à l'autre. Si cette information était requise pour tous les produits destinés aux consommateurs, il est vrai le commerce cesserait. Si les producteurs de l'UE bénéficiaient d'un meilleur prix sur les marchés extracommunautaires, ces produits n'iraient de toute façon pas sur le marché de l'UE. Cette question ne relève pas de l'information des consommateurs. Même dans l'UE, tous les pêcheurs ne sont pas payés de la même façon, les conditions économiques sont les mêmes, le coût du carburant varie. Il est assez utopique d'imaginer qu'il serait possible d'être en concurrence avec tout le monde dans des conditions absolument identiques. L'UE et les autres pays importateurs fixent des normes auxquelles les importations doivent se conformer, et l'OMC le permet. L'OMC n'autorise pas les





Market Advisory Council

obstacles non tarifaires qui faussent les échanges. Pour des raisons de santé publique et d'environnement, l'OMC autorise les normes. En ce qui concerne les autres produits importés, outre les produits de la mer, on sait que les coûts de main-d'œuvre sont inférieurs dans d'autres parties du monde. Ce sont là des questions légitimes, notamment sur les conditions de travail, mais il ne s'agit pas d'une question d'information des consommateurs.

Le Président suggère que le Comité exécutif statue sur les phrases qui mentionnent les contingents tarifaires autonomes.

*Le Groupe de travail procède à l'analyse des deux paragraphes sur les opinions majoritaires/minoritaires sur l'obligation d'inclure l'origine et les dénominations scientifiques.*

Miriam Schneider (EuroCommerce) déclare qu'ils ne pensent pas que l'origine devrait être obligatoire. En ce qui concerne les noms scientifiques, ils doivent encore confirmer en interne, mais ils seraient en principe contre l'obligation.

*Le Groupe de travail procède à l'analyse de la recommandation supplémentaire sur l'origine proposée par FEDEPESCA, comme convenu lors de la réunion précédente.*

Le Secrétaire général rappelle que, lors de la réunion précédente, il avait été convenu qu'il y aurait une recommandation supplémentaire sur l'origine. Par conséquent, la discussion devra se concentrer sur la formulation.

Roberto Carlos Alonso (ANFACO-CECOPECA) déclare que, même s'ils sont d'accord avec la recommandation a), ils ne sont pas d'accord avec la référence aux plus de 50%.

Christine Absil (Good Fish Foundation) souligne que la vente de produits à distance est en augmentation. Le règlement OCM ne mentionne rien à ce sujet. Il mentionne uniquement que l'information doit figurer sur le produit. De nombreux services de restauration achètent des aliments en ligne qui ne respectent pas ces exigences. Ces informations doivent être disponibles au point d'achat.

Le Secrétaire général propose que la Good Fish Foundation envoie une proposition de formulation.

## **Plastiques- Projet d'avis du CCEOS**

- **Présentation de Mo Mathies, Secrétaire générale adjointe du CCEOS (NWWAC)**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Mo Mathies (CCEOS) présente brièvement l'avis du CCEOS sur la mise en œuvre de la directive sur les plastiques à usage unique et *Fishing for litter* (pêche aux déchets marins). La Secrétaire générale adjointe invite les membres à analyser le document et à l'approuver. Le document couvre principalement les producteurs primaires de la pêche, puisque le CCEOS ne couvre pas l'aquaculture.



- **Marche à suivre : possible approbation du MAC**

Le Président demande aux membres s'ils sont d'accord pour entériner le document.

Sean O'Donoghue (KFO) est d'accord pour que le MAC l'approuve. Étant donné que l'avis du CCEOS ne couvre pas les attributions du MAC en matière de marché, il suggère d'inclure une phrase disant que le MAC soutient le document du point de vue du producteur primaire et qu'il étudie activement le sujet des plastiques du point de vue du marché. Ils attirent l'attention sur l'article 10 du règlement, qui prévoit une campagne de sensibilisation. Dans le cadre de cette campagne, le MAC devrait participer activement à l'information des consommateurs sur les plastiques, les microplastiques et les nanoplastiques. Puisqu'il s'agit d'une directive, les CC devraient être impliqués dans les règlements d'exécution afin de s'assurer qu'ils sont similaires dans tous les États membres.

Mo Mathies (CCEOS) explique qu'il contient un chapitre sur l'atelier commun sur les plastiques organisé par le MAC et le CCEOS en 2019. Ils suggèrent d'inclure une phrase dans la lettre de présentation.

Le Président souhaiterait connaître la date limite d'approbation du CCEOS.

Mo Mathies (CCEOS) répond que son Comité exécutif se réunira le 8 juillet et qu'il devrait approuver le document. D'autres CC ont soumis l'avis à leurs Comités exécutifs pour approbation. Le BSAC enverra son opinion pour le 10 juillet. Il est impératif d'adopter l'avis rapidement, car la DG MARE est en train de rédiger les actes d'exécution.

Le Président demande à la Secrétaire générale adjointe du CCEOS son avis sur la pertinence de l'adoption d'un avis par le MAC plus tard dans l'année.

Mo Mathies (CCEOS) répond que les décisions prises par la DG MARE concernent les engins de pêche. Le MAC se pencherait davantage sur la communication aux consommateurs concernant les aspects sanitaires. Il serait par conséquent plus pertinent de produire un avis vers la fin de l'année 2020.

Nicolas Fernández Muñoz (OPP72) soutient le document. La pandémie du COVID-19 apporte de nouveaux éléments avec l'utilisation de masques et de gants jetables.

Christine Absil (Good Fish Foundation) souhaite savoir si les engins de pêche du projet couvent également les engins d'aquaculture. Les efforts de nettoyage des plages ont montré des déchets issus de la production aquacole.

Mo Mathies (CCEOS) explique que l'avis du CCEOS n'inclut pas la production aquacole, puisqu'elle ne concerne pas ses membres. La législation couvre les plastiques à usage unique issus de l'aquaculture.





Market Advisory Council

*Le Groupe de travail convient de soumettre le projet d'avis au Comité exécutif pour approbation.*

### Étiquetage nutritionnel, notamment les "nutriscores »

- **Premier projet de texte: Présentation par Visfederatie et EuroCommerce**
- **Prise en compte de l'avis**

Paulien Prent (Visfederatie) explique que Visfederatie avait préparé un projet de texte, mais que d'autres membres souhaitaient que l'avis ait une portée différente et ils ne l'ont donc pas soumis. Ils proposent de reporter la soumission du projet de texte, qui pourra être envoyé en amont d'une discussion entre les membres du GT3.

### DIVERS

Aucun.

### Résumé des points d'action

- **Information des consommateurs:** Organisation d'une réunion supplémentaire du GT3 afin de conclure le projet d'avis.
- **Plastiques: projet d'avis du CCEOS:** Soumettre l'avis au Comité exécutif pour approbation.
- **Étiquetage nutritionnel, notamment les Nutri-scores:** Le sujet est reporté, Visfederatie soumettra un premier projet de texte ultérieurement.



## Liste des présents

Représentant	Organisation
Aitana Lopéz (observatrice)	Espagne
Andrew Kuyk	AIPCE-CEP
Anna Boulova	FRUCOM
Arnault Chaperon	FEAP
Aurelio Bilbao	Federación de Confradías de Pescadores de Bizkaia
Benoît Thomassen	FEAP
Catherine Pons	FEAP
Cécile Fouquet (observatrice)	Secrétariat du Conseil consultatif pour l'aquaculture
Christine Absil	Good Fish Foundation
Cristina Fernández (observatrice)	Royaume-Uni (Seafish)
Daniel Voces de Onáindi	Europêche
Daniel Weber	European Fishmeal
Els Bedert	EuroCommerce
Emiel Brouckaert	AEOP
Fragkiskos Nikolian	Commission européenne
Gaël Lavielle	Les Pêcheurs de Bretagne
Georg Werner	Fondation pour la justice environnementale
Guillaume Carruel	AEOP
Guus Pastoor	Visfederatie
Hans Nieuwenhuis	Marine Stewardship Council
Haydeé Fernández Granja	CONXEMAR
Jens Mathiesen	Danish Seafood Association
José Basilio Otero Rodríguez	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores
José Carlos Escalera Aguiar	Federación de Cofradías de Pescadores de Cadiz (FECOPESCA)
Juan Manuel Elices (observateur)	Espagne
Katarina Sipic	AIPCE-CEP
Katrin Vilhelm Poulsen	WWF
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA





Market Advisory Council

Représentant	Organisation
Massimo Bellavista	COPA COGECA
Matthias Keller	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.
Miriam Schneider	EuroCommerce
Mo Matthies (observatrice)	Secrétariat du Conseil consultatif pour les eaux occidentales et septentrionales
Nicolás Fernandez Muñoz	OPP72
Paulien Prent	Visfederatie
Pedro Reis Santos	Conseil consultatif pour les marchés (MAC)
Sabela Pérez-Maíz	Commission européenne
Pierre Commère	ADEPALE
Pim Visser	VisNed
Poul Melgaard Jensen	Danish Seafood Association
Quentin Marchais (observateur)	ClientEarth
Roberto Carlos Alonso Baptista de Sousa	ANFACO-CECOPESCA
Rosalie Tukker	Europêche
Santiago Folgar Gutiérrez	AVOCANO
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation Ltd
Sergio López Garcia	OPP LUGO
Silvia Gil	FEDEPESCA
Stavroula Kremmydiotou	Conseil consultatif pour les marchés (MAC)
Vanya Vulperhorst	Oceana

