# Groupe de travail 3 : Contrôle et questions sanitaires de l'UE, règles relatives aux consommateurs

## Projet de procès-verbal

**Jeudi 30 janvier 2025 (09:00 – 12:30 CET)**

**Copa Cogeca (Salle de réunion A), Rue de Trèves 61, 1040 Bruxelles**

**Interprétation en EN, ES, FR**

### Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen

Présentation

### Adoption de l'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (18.09.24) : adopté

### Points d'action

- **État d'avancement des points d'action de la dernière réunion - informations**

- Règlement sur les emballages et les déchets d'emballages :
  - Le secrétariat lancera une consultation d'un mois pour permettre aux membres de partager leurs points de vue sur les impacts des objectifs de réutilisation des emballages, afin que le projet d'avis puisse éventuellement être examiné lors de la réunion de janvier 2025
    - Demande de retour d'information du 27 septembre au 25 octobre 2024
    - Projet d'avis diffusé le 5 novembre 2024

- Informations destinées aux consommateurs :
  - Projet d'avis sur « l'information des consommateurs sur les produits de la pêche et de l'aquaculture, en particulier dans le contexte du secteur HoReCa » à soumettre au Comité exécutif pour examen et approbation éventuelle
    - Avis adopté le 23 octobre 2024
    - Lettre de réponse de la DG MARE le 20 décembre 2024

### Informations destinées aux consommateurs

- **Présentation du rapport « *Fishy labels: What do we know about the seafood we buy in supermarket?* », du mouvement « Follow the Fish », et d'un récent sondage sur l'information des consommateurs par Vanya Vulperhorst (Oceana)**

Présentation

Vanya Vulperhorst (Oceana) a présenté les conclusions du rapport intitulé « *Fishy Labels: What do we know about the seafood we buy in supermarkets?* » (Étiquetage du poisson : que savons-nous des produits de la mer que nous achetons en supermarché ?). Elle a expliqué qu'en plus de ses efforts de

sensibilisation, son organisation mène des études scientifiques visant à informer les décideurs politiques et à sensibiliser les consommateurs.

Mme Vulperhorst a présenté le contexte politique plus large de l'étude, expliquant que le terme « transformé » utilisé dans la présentation englobe à la fois les produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et conservés. Elle a souligné une lacune importante dans les exigences actuelles en matière d'information des consommateurs, car il n'y a actuellement aucune obligation de fournir des informations sur l'origine, les espèces ou la durabilité des produits de la mer transformés ou servis dans les restaurants. En outre, aucune information sur la durabilité des produits de la mer n'est requise pour les consommateurs.

Mme Vulperhorst a souligné que le Règlement portant organisation commune des marchés servait de cadre législatif principal pour traiter ces questions. Elle a indiqué que la Commission européenne commençait à combler certaines de ces lacunes, en faisant référence à une récente déclaration d'un membre de la Commission européenne, M. Kadis, qui a souligné l'importance d'une information claire et fiable des consommateurs pour promouvoir une consommation durable. Selon la déclaration de M. Kadis, les informations sur l'origine sont particulièrement importantes, car elles permettent aux consommateurs de comprendre quelles communautés ils soutiennent lorsqu'ils achètent des produits de la mer.

Mme Vulperhorst a indiqué qu'Oceana plaide pour que les décideurs révisent le Règlement portant organisation commune des marchés afin de combler ces lacunes. Ce plaidoyer est étroitement lié au mouvement « Follow the Fish », une coalition d'acteurs issus de neuf États membres, comprenant des acteurs de l'industrie des produits de la mer et des décideurs. La principale revendication du mouvement est la révision de la réglementation afin de garantir que des informations de base, telles que l'origine, l'espèce et les engins de pêche, soient fournies pour tous les produits de la mer, transformés ou non. Mme Vulperhorst a également souligné l'importance d'inclure l'État du pavillon dans les informations obligatoires. Elle a présenté les signataires du mouvement « Follow the Fish ».

Mme Vulperhorst a ensuite présenté le rapport « *Fishy labels: What do we know about the seafood we buy in supermarkets?* », une initiative distincte du mouvement « Follow the Fish ». Le rapport présente l'analyse d'Oceana de 182 produits de la mer disponibles dans les supermarchés de plusieurs États membres, évaluant l'étendue des informations fournies aux consommateurs sur les emballages des produits. Expliquant la raison d'être de l'analyse, Mme Vulperhorst a souligné que les produits de la mer transformés sont extrêmement populaires, représentant un cinquième de tous les produits de la mer consommés dans l'UE. Cependant, bon nombre de ces produits ne sont pas concernés par les exigences minimales d'information des consommateurs prévues par le Règlement portant organisation commune des marchés. Cette absence de réglementation augmente le risque que des produits soient liés à des pays pratiquant la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN). Elle a ajouté que l'étude visait également à identifier les éventuels problèmes de non-conformité avec l'organisation commune des marchés pour les produits de la mer frais et congelés.

Concernant les résultats, Mme Vulperhorst a indiqué que, parmi les produits transformés analysés, 38 % ne fournissaient aucune information aux consommateurs, ce qui n'est pas surprenant étant donné que ces informations restent facultatives. Parmi les produits pour lesquels des informations

étaient disponibles, 50 % fournissaient des détails sur l'origine, 45 % indiquaient le nom scientifique de l'espèce et seulement 16 % précisaient l'engin de pêche utilisé. Elle a souligné que les informations disponibles étaient également limitées en ce qui concerne l'origine des produits (pêche sauvage ou aquaculture). L'analyse a révélé des disparités importantes entre les États membres. En Belgique, l'information volontaire des consommateurs était plus courante, suivie par la France. L'Espagne était à la traîne, avec seulement 5 % des produits affichant des informations sur les engins de pêche. Elle a attiré l'attention sur des exemples de bonnes pratiques observées au cours de l'étude et a félicité les détaillants et les producteurs qui avaient volontairement adopté des pratiques d'étiquetage plus transparentes.

Mme Vulperhorst a expliqué que, pour étudier plus en détail les attitudes des consommateurs vis-à-vis de l'étiquetage des produits de la mer, Oceana a mené une enquête auprès de plus de 3 500 personnes dans toute l'UE. Les résultats ont révélé une forte demande des consommateurs pour des informations plus complètes, plus de 80 % des personnes interrogées ayant exprimé le souhait de disposer de détails supplémentaires sur les étiquettes des produits de la mer.

Sur la base de ces conclusions, Oceana a formulé une série de recommandations clés : 1) réviser le Règlement portant organisation commune des marchés afin d'imposer la fourniture d'informations détaillées sur les produits de la mer, notamment sur les espèces, l'origine, les engins de pêche, la méthode de production et l'état du pavillon ; 2) ajouter des critères de durabilité fondés sur des données scientifiques aux étiquettes ; et 3) étendre les exigences de traçabilité aux restaurants.

- **Échanges de points de vue**

Patrick Murphy (IS&WFPO) a demandé si Oceana avait fait des recherches sur la disponibilité des données de traçabilité, soulignant que les pêcheurs irlandais fournissent déjà ces informations par le biais de leurs journaux de bord électroniques. M. Murphy a également demandé à Oceana de partager les résultats détaillés de son sondage auprès des consommateurs.

Vanya Vulperhorst (Oceana) a expliqué que si les informations de traçabilité sont généralement disponibles pour les produits frais et congelés conformément aux exigences actuelles, l'objectif d'Oceana est de combler les lacunes en matière de traçabilité pour les produits transformés et d'établir des exigences cohérentes pour toutes les catégories de produits de la pêche et de l'aquaculture. Mme Vulperhorst a cité Fish Tales comme un bon exemple de communication d'informations aux consommateurs. Elle s'est déclarée disponible pour partager plus de détails sur le sondage, qui est également accessible au public sur le site web d'Oceana.

Pierre Commère (PACT'ALIM) a indiqué que, bien que les consommateurs expriment souvent le souhait d'obtenir davantage d'informations, dans la pratique, sur le marché, le prix reste la priorité des consommateurs. Il existe donc des différences entre les sondages et le comportement d'achat des consommateurs. M. Commère a attiré l'attention sur les défis liés aux limitations d'espace sur les emballages, suggérant que la fourniture d'informations plus détaillées en ligne pourrait être mise en œuvre. Néanmoins, les efforts déployés par l'industrie pour fournir davantage d'informations en ligne ont montré que moins de 1 % des consommateurs recherchaient ces informations. Il a signalé l'intérêt de son organisation à s'engager dans un dialogue constructif sur l'évolution potentielle du Règlement portant organisation commune des marchés.

DRAFT

Vanya Vulperhorst (Oceana) a reconnu les défis soulevés, mais a souligné que le fait de donner aux consommateurs des informations claires profite à la fois aux communautés locales et aux organisations qui investissent dans le développement durable. Mme Vulperhorst a suggéré que la Commission européenne envisage de lancer des campagnes de sensibilisation des consommateurs pour compléter les initiatives d'étiquetage. Selon elle, les produits frais et surgelés montrent qu'il est possible de transmettre des informations aux consommateurs. Dans le cas de l'entreprise Fish Tales, les clients ont exprimé leur préférence pour leurs produits en raison des informations supplémentaires fournies sur les pêcheurs. Elle a fait valoir que la prochaine enquête Eurobaromètre sur le sujet montrerait probablement que plus de 1 % des consommateurs sont intéressés par l'accès à l'information, en particulier les jeunes consommateurs.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a demandé des informations sur les types de produits couverts par le sondage, en particulier s'il ne portait que sur les produits transformés.

Vanya Vulperhorst (Oceana) a précisé que le sondage comprenait des questions générales sur les produits frais et surgelés ainsi que sur les produits préparés et en conserve. Le sondage comprenait également des questions spécifiques sur les produits préparés et en conserve. Elle s'est déclarée disponible pour partager plus de détails.

Roberto Alonso (ANFACO-CECOPESCA) a avancé que les sondages ne reflétaient pas toujours le comportement réel des consommateurs. M. Alonso a contesté le fait que certains produits de la pêche et de l'aquaculture ne soient pas traçables, car tous les produits sont traçables, du point de vue de la législation sur la sécurité alimentaire. Les opérateurs du secteur disposent de systèmes de traçabilité solides et peuvent identifier l'origine des produits. Concernant le lien potentiel entre la pêche INN et la réglementation du travail, il a rappelé l'adoption du Règlement sur le travail forcé, qui répondrait à ces préoccupations. Il a déclaré que les opérateurs souhaitent fournir davantage d'informations aux consommateurs, mais qu'il existe des défis techniques et opérationnels. Même un outil numérique impliquerait une augmentation des coûts, en particulier dans un contexte de forte inflation.

Vanya Vulperhorst (Oceana) a reconnu qu'il existait des informations traçables tout au long de la chaîne de valeur, ce qui permettait d'envisager des rappels en cas de problèmes de sécurité alimentaire. Néanmoins, dans le cas du secteur HORECA ainsi que dans le cas des produits préparés et en conserve, il n'y avait aucune obligation de transmettre les informations spécifiques à la pêche. Mme Vulperhorst a expliqué que, récemment, lors de l'organisation d'un événement au Parlement européen, son organisation souhaitait que seuls les produits capturés dans l'UE soient proposés, mais que les traiteurs n'étaient en mesure de fournir que cette information. Elle a ajouté que le rapport de son organisation montrait qu'en Belgique, 75 % des produits préparés et en conserve comportaient des informations spécifiques à la pêche. Il faudrait donc s'efforcer de rendre ces informations disponibles tout au long de la chaîne d'approvisionnement et auprès des consommateurs.

Patrick Murphy (IS&WFPO) a exprimé ses préoccupations quant aux divergences entre le message de la présentation de Mme Vulperhorst et celui du site web d'Oceana. M. Murphy a appelé à un message positif axé sur le travail entrepris par les opérateurs.

DRAFT

Vanya Vulperhorst (Oceana) a reconnu que le site web de son organisation se concentrait davantage sur le travail de plaidoyer en faveur de l'environnement et s'est déclarée disponible pour partager les commentaires avec l'équipe de communication. Mme Vulperhorst a souligné qu'Oceana souhaite accroître la rentabilité des opérateurs. Dans le cas du mouvement « Follow the Fish », l'accent a été mis sur le rassemblement des gens pour promouvoir des conditions de concurrence équitables grâce à l'autonomisation des pêcheurs durables et à l'amélioration de la traçabilité. Elle a donné l'exemple de deux organisations de producteurs qui ont récemment adhéré au mouvement. Elle a ajouté que son association croit en l'approvisionnement en produits locaux pêchés de manière durable.

Juan Manuel Trujillo Castillo (ETF) a exhorté tous les membres à se concentrer sur l'identification des questions essentielles lors des discussions sur la traçabilité. M. Trujillo a souligné les préoccupations concernant la durabilité socio-économique, car, par exemple, les boîtes de thon en provenance de Thaïlande ou de Chine vendues à bas prix pourraient être liées à l'exploitation de la main-d'œuvre et à la pêche INN. Il a souligné qu'une plus grande transparence en matière de durabilité permettrait aux consommateurs de faire des choix éclairés et d'éviter les produits associés à des pratiques contraires à l'éthique. Il s'est également dit préoccupé par le risque de régression des progrès réalisés dans la lutte contre la pêche INN en raison des récents développements sur le marché américain.

Vanya Vulperhorst (Oceana) a exprimé son accord, soulignant que les exigences de traçabilité devraient inclure des informations sur l'état du pavillon, car les consommateurs pourraient vouloir éviter les produits provenant de certaines régions, en particulier celles associées à la pêche INN et au travail forcé. Mme Vulperhorst a fait valoir que les États membres doivent appliquer la législation pour empêcher la présence de produits INN sur le marché de l'UE. Elle a souligné que, lorsque les règles d'information des consommateurs faisaient défaut, il y avait davantage de produits mal étiquetés, ajoutant que des études ont montré qu'une plus grande transparence est corrélée à des niveaux plus faibles de mauvais étiquetage et de pratiques frauduleuses.

Giorgio Rimoldi (Unione Italiana Food) a recommandé d'affiner le message autour des initiatives d'Oceana. M. Rimoldi a avancé que l'affirmation selon laquelle il n'existe aucune exigence en matière d'information des consommateurs pour les produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et en conserve n'était pas correcte, car le Règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires s'applique. Quant à l'introduction d'un étiquetage de durabilité, il estime qu'il devrait s'appliquer de manière égale à tous les produits alimentaires, et non pas uniquement au secteur de la pêche et de l'aquaculture. Il a donné l'exemple des violations des droits de l'homme qui touchent de nombreuses industries.

Vanya Vulperhorst (Oceana) a reconnu que les exigences du Règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires s'appliquaient aux produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et en conserve. Néanmoins, contrairement aux produits frais et surgelés, les dispositions spécifiques du Règlement portant organisation commune des marchés relatives à l'information des consommateurs ne s'appliquaient pas. Mme Vulperhorst a déclaré qu'elle accueillerait favorablement un Cadre pour un système alimentaire durable qui permettrait de comparer différents produits alimentaires, d'autant plus que les produits de la pêche et de l'aquaculture pourraient en réalité obtenir de meilleurs résultats en comparaison. Malheureusement, la proposition législative relative à une telle initiative ne sera plus présentée par la Commission

DRAFT

européenne. Elle a appelé à modifier le Règlement portant organisation commune des marchés afin d'avoir un impact positif sur le secteur de la pêche et de l'aquaculture, qui dépend à près de 70 % des importations.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a rappelé que la présentation de Mme Vulperhorst couvrait différentes initiatives. FEDEPESCA a souscrit au mouvement « Follow the Fish », car les informations destinées aux consommateurs devraient être disponibles pour tous les produits de la pêche et de l'aquaculture, quels que soient le point de vente et le format commercial. Mme Álvarez a souligné que les points sur l'étiquetage de la durabilité et les amendements au Règlement portant organisation commune des marchés étaient spécifiquement des initiatives d'Oceana.

## Questions d'hygiène et de santé

- **Mise à jour sur la législation à venir sur les teneurs maximales en arsenic inorganique dans certaines denrées alimentaires par Veerle Vanheusen (DG SANTE E2)**

Présentation

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a présenté le cadre réglementaire régissant les contaminants dans les aliments, en particulier la législation à venir sur les teneurs maximales en arsenic inorganique dans certaines denrées alimentaires. Mme Vanheusen a expliqué que des teneurs maximales en contaminants peuvent être fixées lorsqu'il est prouvé qu'un contaminant peut présenter un risque pour la santé des consommateurs. L'objectif principal de ces mesures est de garantir que les consommateurs ne soient pas exposés à des niveaux nocifs de contaminants par le biais de leur alimentation.

Mme Vanheusen a expliqué le contexte de la proposition actuelle. En 2009, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a conclu que l'arsenic inorganique présent dans les aliments était cancérigène et que les niveaux d'exposition au sein de l'UE étaient trop élevés. Cependant, à l'époque, aucune teneur maximale n'avait été fixée pour l'arsenic inorganique dans les aliments. Suite à l'adoption d'un règlement de la Commission en 2015, des données d'occurrence ont été recueillies dans les États membres. L'EFSA a ensuite résumé ces résultats dans une évaluation de 2021, identifiant les aliments qui contribuent de manière significative à l'exposition à l'arsenic inorganique, notamment le poisson et les autres fruits de mer.

Sur la base des conclusions de l'EFSA, la DG SANTE a entamé un dialogue avec les États membres afin de fixer des teneurs maximales en arsenic inorganique pour divers produits alimentaires, y compris les fruits de mer. Les pays tiers ont également eu la possibilité de faire part de leurs commentaires au cours du processus de consultation. Mme Vanheusen a expliqué qu'à la suite de la proposition initiale, des données supplémentaires ont été soumises, indiquant la nécessité de procéder à de nouveaux ajustements, notamment en ce qui concerne certaines espèces de fruits de mer. En conséquence, la DG SANTE a décidé d'exclure le poisson et les autres fruits de mer du projet de règlement initial. Le règlement de 2023 ne couvrait donc que le riz, les préparations pour nourrissons et les jus, tandis que les fruits de mer ont été transférés dans une proposition législative distincte. Cette proposition distincte a tenu compte des commentaires reçus des États membres et des pays tiers lors de la

consultation précédente. Une consultation publique supplémentaire a été lancée en décembre 2022, ce qui a permis de recueillir d'autres commentaires et d'intégrer de nouvelles données. Ces informations ont facilité l'ajustement de la proposition actuelle.

Mme Vanheusen a présenté les éléments clés du projet de règlement actuellement à l'étude, y compris les niveaux maximaux proposés pour l'arsenic inorganique. La représentante de la Commission a souligné que la proposition prévoit une période de transition. Les produits dépassant les niveaux maximaux proposés mais déjà sur le marché seraient autorisés à rester disponibles jusqu'à la fin de leur durée de conservation. Elle a présenté le calendrier d'adoption. Un vote sur la proposition devrait avoir lieu au cours du premier ou du deuxième trimestre de 2025. S'ils sont adoptés, les nouveaux niveaux maximaux d'arsenic inorganique dans les fruits de mer et autres denrées alimentaires s'appliqueront après l'été 2025.

- **Échanges de points de vue**

Pim Visser (NOVA) a demandé des éclaircissements sur le moment où les niveaux d'arsenic sont testés, en particulier s'il s'agit du premier point de vente ou de l'étape de transformation. M. Visser a fait part de ses préoccupations concernant les poissons plats, souhaitant savoir si le seuil proposé pour les poissons plats s'appliquait uniquement à la plie ou également à d'autres espèces de poissons plats.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a expliqué que les teneurs maximales s'appliquent lorsque les produits sont mis sur le marché, tel que défini par la Législation alimentaire générale. Les contrôles par les autorités publiques et les tests de détection des contaminants peuvent avoir lieu à n'importe quelle étape, depuis le moment où le produit est détenu par les grossistes pour la vente jusqu'à ce qu'il soit disponible dans les points de vente au détail. En ce qui concerne les poissons plats, elle a confirmé que le seuil de 0,50 mg/kg ne s'appliquerait qu'à la plie, tandis que pour les autres espèces de poissons plats, la limite maximale de 0,10 mg/kg s'appliquera.

Pim Visser (NOVA) a demandé s'il existait une obligation de tester au premier point de vente, car, dans la pratique, les tests semblaient être effectués principalement au niveau de la vente en gros plutôt qu'au point de première vente.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a précisé que les autorités compétentes sont habilitées à effectuer des tests à n'importe quel point de la chaîne de valeur.

Javier Ojeda (FEAP) a demandé des informations sur les raisons qui ont conduit à fixer des niveaux maximaux différents pour diverses espèces de poissons, en demandant si ces seuils étaient basés sur les niveaux d'absorption attendus.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a répondu que les teneurs maximales sont établies selon le principe ALARA (*as low as reasonably achievable*, aussi bas que raisonnablement possible) et sur la base des données d'occurrence. Cette approche garantit que les seuils sont fixés à des niveaux qui ne restreignent pas indûment l'approvisionnement alimentaire. Certaines espèces sont plus sujettes à l'accumulation de métaux lourds, de sorte que des teneurs maximales plus élevées sont fixées pour

DRAFT

éviter l'exclusion *de facto* de ces espèces du marché, ce qui aurait un impact considérable sur l'approvisionnement alimentaire.

Stefan Meyer (Bundesverband Fischindustrie) a fait part de ses préoccupations concernant les variations saisonnières des niveaux d'arsenic, car les poissons migrateurs peuvent être plus exposés à l'arsenic selon la période de l'année et le lieu. En ce qui concerne les seuils de concentration maximale, M. Meyer a suggéré d'établir des seuils d'intervention, qui permettraient aux opérateurs d'enquêter sur les sources de contamination et de prendre des mesures correctives si des niveaux élevés étaient détectés.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a reconnu la variabilité saisonnière des niveaux d'arsenic et a souligné que les nombreuses consultations des parties prenantes qui ont précédé la proposition avaient tenu compte de ces variations. Mme Vanheusen a souligné que l'arsenic est hautement toxique, qu'il provoque le cancer et que l'EFSA a exigé une action de suivi de la part de la Commission. La représentante de la Commission a expliqué que la mise en place de seuils d'intervention était généralement destinée aux situations où les données d'occurrence faisaient défaut. Dans le cas des produits de la pêche, les données d'occurrence sont collectées depuis 2015. Dans le cas présent, la disponibilité de données complètes permet l'introduction de seuils contraignants, comme ce fut également le cas pour le mercure et le cadmium. Elle a mentionné les attentes des consommateurs en matière d'action réglementaire, comme en témoigne un récent rapport de Bloom sur la présence de mercure dans les produits à base de thon.

John Lynch (ISEFPO) a voulu savoir s'il existait des raisons sanitaires justifiant l'établissement de seuils différents pour les différentes espèces. M. Lynch a également posé des questions sur une éventuelle marge de tolérance et sur le fait de savoir si les niveaux étaient généralement proches du maximum. Il a également demandé si chaque lot devait être testé.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a expliqué que certaines espèces étaient beaucoup plus contaminées que d'autres. Une vaste collecte de données a été entreprise. Les seuils proposés n'étaient pas destinés à être des niveaux sûrs, mais ont été fixés aux percentiles supérieurs des données d'occurrence dans les différentes espèces. Cette approche garantit le retrait du marché des produits les plus contaminés sans rendre aucune espèce invendable. Mme Vanheusen a souligné que les opérateurs du secteur alimentaire étaient responsables du respect des niveaux maximaux. Les autorités compétentes effectuent des inspections occasionnelles, et non des contrôles systématiques de chaque lot. Elle a ajouté que des directives détaillées sur les procédures d'échantillonnage sont à la disposition des opérateurs.

Paulien Prent (Visfederatie) a exprimé sa satisfaction générale quant aux seuils proposés. Mme Prent a attiré l'attention sur les divergences entre la version du projet de législation présentée lors de la réunion et une version précédemment partagée avec l'AIPCE-CEP. Mme Prent s'est déclarée disponible pour un échange bilatéral sur la question. Elle a également demandé s'il restait des espèces considérées comme insuffisamment documentées et, dans l'affirmative, comment la Commission prévoyait de combler ces lacunes.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a confirmé que la version présentée lors de la réunion représentait le projet final et était plus à jour que la version précédemment distribuée à l'AIPCE-CEP. En ce qui

DRAFT

concerne les espèces pour lesquelles les données sont insuffisantes, elle a assuré aux membres que des données suffisantes avaient été collectées pour toutes les principales espèces commercialisées dans l'UE, ce qui a permis d'établir des niveaux maximaux pour toutes les espèces.

Pim Visser (NOVA) a souhaité connaître la définition de la « première mise sur le marché », en particulier s'il s'agissait de la vente aux enchères ou de la vente en gros. M. Visser s'est dit préoccupé par les difficultés pratiques que cela poserait aux pêcheurs si le seuil était appliqué au stade de la vente aux enchères.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a expliqué que, selon la Législation alimentaire générale, la première mise sur le marché a lieu lorsque les pêcheurs vendent leurs produits. Cette étape représente la première occasion de procéder à des tests, et les niveaux maximaux s'appliquent déjà à ce stade. Elle a en outre noté que cette approche est conforme aux pratiques actuelles en matière de tests de mercure. Lorsque le produit est vendu, la responsabilité passe à l'étape suivante de la chaîne d'approvisionnement.

- **Échanges de points de vue sur les teneurs maximales en mercure dans les conserves de thon avec Veerle Vanheusen (DG SANTE E2)**

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a expliqué que, suite à un récent rapport de l'ONG française Bloom sur la contamination au mercure des produits de thon en conserve, les services de la Commission ont échangé avec diverses parties prenantes, notamment lors d'une réunion avec l'AIPCE-CEP. Les services de la Commission ont également eu une réunion avec Bloom.

À la suite de la publication du rapport, la Commission a procédé à un examen indépendant de ses propres données d'occurrence concernant les niveaux de mercure dans le thon en conserve. Tous les échantillons analysés par la Commission étaient conformes à la législation européenne en vigueur. Les données fournies par l'industrie indiquaient de même que la grande majorité des produits respectaient les niveaux maximaux établis. Cela contrastait fortement avec les conclusions présentées dans le rapport Bloom, suggérant une divergence significative entre les données de la Commission, les données des États membres et les conclusions de Bloom.

Mme Vanheusen a souligné que l'écart mentionné pouvait être attribué à la méthodologie employée par Bloom, en particulier en ce qui concerne l'humidité. Lors de la réunion avec l'organisation, Bloom a expliqué que son analyse consistait à tester de la poudre de thon séché et à extrapoler les résultats au produit en conserve. La Commission a ensuite demandé à Bloom de lui fournir son échantillonnage, ses certificats d'analyse et son protocole d'essai détaillé. Bien que Bloom se soit engagée à partager ces informations, la Commission ne les a pas encore reçues.

Niall Gerlitz (DG MARE) a demandé s'il était prévu de réviser les teneurs maximales en mercure applicables à l'espadon.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a précisé que les teneurs maximales en mercure pour diverses espèces, dont l'espadon, ont été révisées en 2022. Lors de cette révision, il a été demandé d'augmenter les teneurs maximales autorisées pour le requin et l'espadon. Cependant, en raison des teneurs en

DRAFT

mercure constamment élevées constatées chez ces espèces, il a été décidé de maintenir les seuils existants.

Mme Vanheusen a indiqué que, suite aux arguments du secteur selon lesquels les consommateurs pourraient être informés de l'impact de la consommation de produits à base de requin et d'espadon, les services de la Commission ont demandé à l'EFSA d'analyser l'efficacité des conseils de consommation pour ces produits de la pêche. L'avis est attendu pour la fin de l'année 2025.

Pierre Commère (PACT'ALIM) a souligné que les produits à base de thon mis sur le marché étaient conformes à la législation en vigueur. Selon lui, le rapport Bloom était alarmiste et exagéré, et consistait en une attaque médiatique qui a eu un impact significatif sur le secteur. M. Commère a fait valoir que le rapport remettait également en cause la pertinence des Réglementations de la Commission européenne et des États membres. Il a donc souhaité savoir comment la Commission réagirait à ces attaques contre sa légitimité réglementaire.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a répondu que la Commission, à la suite de la publication du rapport, avait reçu plusieurs demandes de renseignements de la part de membres du Parlement européen et d'organisations de la société civile. Le porte-parole de la Commission avait répondu activement à ces préoccupations. Mme Vanheusen a déclaré que le rapport Bloom présentait un récit plus large, arguant que la consommation de thon elle-même était (dans une certaine mesure) dangereuse en raison de la contamination au mercure. Elle a concédé que cette affirmation reposait sur des faits, en notant que la consommation d'une seule portion de thon par semaine pouvait, dans certains cas, entraîner un apport en mercure supérieur aux limites recommandées. Elle a souligné l'importance d'encourager les États membres à émettre des conseils aux consommateurs qui mettent en balance les bienfaits pour la santé de la consommation de poisson et les risques potentiels liés aux contaminants, en particulier dans le cas des enfants et des femmes enceintes. Même si les produits de la pêche présentent de nombreux avantages pour la santé, certaines espèces souffrent d'une forte pollution. Pour étayer ces orientations, la DG SANTE a l'intention de charger l'EFSA de mener une étude d'évaluation complète sur les avantages de la consommation de poisson par rapport aux risques dus à la présence de plusieurs contaminants dans le poisson.

Giorgio Rimoldi (Unione Italiana Food) a rejoint M. Commère sur le fait que le rapport Bloom était basé sur des méthodologies erronées et présentait des résultats contradictoires. Les analyses ont été réalisées par un laboratoire non certifié. Aucune information n'a été fournie sur les variables de contrôle ou l'intégrité des échantillons. La valeur d'eau erronée des produits en conserve a été utilisée. Selon lui, le principe d'information responsable devrait s'appliquer aux ONG, car le rapport s'adressait aux consommateurs. M. Rimoldi a souligné qu'en tant qu'opérateurs du secteur alimentaire, les industriels sont légalement tenus de fournir aux consommateurs des informations fiables. Il s'est donc demandé pourquoi les ONG n'étaient pas soumises aux mêmes normes de précision et de transparence lorsqu'elles publient des rapports techniques. Il pourrait être pertinent de modifier le règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires à ce sujet. Il a souligné que l'approche de l'EFSA en matière d'évaluation des risques est plus stricte que celle des autorités internationales, y compris la FAO. Il a fait valoir que l'UE dispose déjà de la législation la plus solide au monde en matière de protection des consommateurs et que les appels de Bloom en faveur de nouvelles réductions des seuils de mercure étaient infondés.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a répondu que, concernant les amendements au Règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, M. Rimoldi devrait s'adresser au service compétent, d'autant plus que les ONG bénéficient également du droit à la liberté d'expression. Mme Vanheusen a souligné que, lorsque la Commission est attaquée, des justifications sont fournies pour défendre l'intégrité du travail législatif. La Commission a attiré l'attention sur les défauts méthodologiques du rapport, y compris dans les échanges avec les parties prenantes.

Íñigo Azqueta Ruiz-Gallardón (ANFACO-CECOPESCA) a exprimé son soutien à l'intervention de M. Rimoldi. M. Azqueta a souligné que les teneurs maximales en mercure sont basées sur des études scientifiques réalisées par des laboratoires accrédités. Selon lui, le rapport manque de rigueur scientifique, car il a été réalisé par un laboratoire non accrédité. Il a fait valoir que les pouvoirs publics ne devraient pas s'engager dans un tel rapport, car cela légitimerait une organisation qui n'adhère pas aux mêmes normes scientifiques que les pouvoirs publics et les organismes industriels. L'approche de Bloom pourrait constituer une atteinte à la bonne réputation de l'industrie.

Veerle Vanheusen (DG SANTE) a admis que la large couverture médiatique qui a suivi la publication du rapport avait suscité l'intérêt du public et des responsables politiques. Dans sa réponse, la Commission a abordé les points juridiques, mais la réponse de la Commission n'a pas suscité autant d'intérêt de la part des médias. Mme Vanheusen a déclaré que si les acteurs du secteur estimaient qu'ils étaient injustement visés par le rapport Bloom, ils pouvaient envisager d'intenter une action en justice pour remédier à la situation. La représentante de la Commission a ajouté que le rapport abordait néanmoins le fait que les produits à base de thon sont fortement contaminés par le mercure, ce qui peut avoir un impact sur les enfants et les femmes enceintes. Cette complexité doit être reconnue dans les communications sur ce sujet.

## Organisation commune des marchés

- **Présentation de la section sur les exigences en matière d'information des consommateurs de l'étude en cours sur l'Organisation commune des marchés commandée par la DG MARE par le consultant externe**

Présentation

Séverine Renault (AND International) a fait le point sur l'étude en cours sur l'OCM commandée par la DG MARE, en se concentrant spécifiquement sur les exigences en matière d'information des consommateurs. Mme Renault a présenté les quatre questions clés de l'étude en cours en matière d'information des consommateurs :

- Correspondance avec les besoins des consommateurs : Dans quelle mesure les exigences actuelles en matière d'information des consommateurs sont-elles conformes aux attentes et aux préférences des consommateurs ?
- Contribution aux objectifs de l'OCM/PCP : Dans quelle mesure les exigences actuelles en matière d'information des consommateurs contribuent-elles efficacement à la réalisation des objectifs fixés dans le cadre de l'Organisation commune des marchés et de la Politique commune de la pêche ?

- Efficacité : Les coûts supportés par les acteurs du secteur pour mettre en œuvre les exigences obligatoires en matière d'information des consommateurs sont-ils proportionnés et justifiables par rapport aux avantages procurés aux consommateurs ?
- Application et conformité : Quel est le niveau de conformité aux exigences obligatoires en matière d'information des consommateurs ?

Mme Renault a souligné que l'étude était toujours en cours et qu'aucun résultat préliminaire sur l'information des consommateurs n'était encore disponible pour présentation.

- **Échanges de points de vue**

Jarek Zieliński (PFPA/ZPPR) s'est enquis des résultats escomptés de l'étude, demandant si les consultants formuleraient des recommandations, notamment sur la mise en œuvre. M. Zieliński a déclaré que, du point de vue de son organisation, il était nécessaire de renforcer le soutien au rôle des Organisations de producteurs au sein des États membres.

Gerd Heinen (DG MARE) a expliqué que l'évaluation de la Politique commune de la pêche était en cours et que le Règlement portant organisation commune des marchés était évalué en même temps, étant donné le lien direct entre les deux cadres. M. Heinen a expliqué que l'étude était une étude de soutien, destinée à alimenter le processus d'évaluation plus large et le Document de travail des services de la Commission qui en résultera. L'étude visait à identifier les possibilités de simplification et à déterminer si des orientations supplémentaires pourraient en résulter.

Pierre Commère (PACT'ALIM) a demandé si le cadre des normes de commercialisation ferait partie de l'étude, étant donné qu'il constitue, avec les Organisations de producteurs et les exigences en matière d'information des consommateurs, un troisième pilier du Règlement portant organisation commune des marchés. Il a également demandé si la Commission prévoyait de rouvrir le cadre des normes de commercialisation en vue d'une révision législative.

Gerd Heinen (DG MARE) a précisé que le cadre des normes de commercialisation ne faisait pas partie de l'étude de soutien. M. Heinen a rappelé qu'une évaluation spécifique des normes de commercialisation avait eu lieu en 2019, qui, de l'avis des services de la Commission, était toujours valable. Le représentant de la Commission a rappelé les interventions, lors de la réunion du 29 janvier 2025 du Groupe de travail 1 sur les critères de fraîcheur. Il a ajouté que le pilier de la connaissance du marché du Règlement portant organisation commune des marchés, qui inclut EUMOFA, ne serait pas non plus abordé spécifiquement dans l'étude.

## Règlement sur les emballages et les déchets d'emballages

- **Présentation du projet « *Re-thinking Fish Boxes* » par Stefania Campogianni (WWF)**

Présentation

Stefania Campogianni (WWF) a présenté le projet « *Re-thinking Fish Boxes* », une initiative pilote menée en Italie visant à lutter contre la pollution plastique dans le secteur de la pêche, en particulier l'utilisation de caisses à poissons en polystyrène expansé (PSE). Le projet s'inscrit dans le cadre des

DRAFT

travaux plus larges du WWF Méditerranée dans le domaine de la pêche, avec un accent particulier sur la pêche artisanale.

Mme Campogianni a souligné que les caisses à poisson en PSE sont le matériau d'emballage le plus couramment utilisé pour le stockage et le transport du poisson, avec plus de 335 000 tonnes utilisées chaque année en Europe. L'Italie est l'un des plus grands utilisateurs de caisses en PSE. Si les avantages du PSE sont bien connus, notamment sa légèreté, son faible coût et ses propriétés d'isolation thermique, l'impact environnemental des déchets de PSE est important. Bien que le PSE soit techniquement recyclable à 100 %, les taux de recyclage restent faibles, avec moins de 30 % de PSE recyclé. En conséquence, de grandes quantités de boîtes en PSE finissent dans les décharges, et elles font partie des déchets les plus répandus le long du littoral italien et dans les eaux méditerranéennes. Cette pollution présente des risques importants pour la santé humaine et la biodiversité marine.

Le projet « *Re-thinking Fish Boxes* » visait à résoudre ce problème en empêchant les déchets de PSE d'atteindre la mer. Le projet a suivi une approche en plusieurs étapes : développement de solutions d'éco-conception, réalisation d'analyses du cycle de vie, recueil des commentaires des pêcheurs et formulation de recommandations. L'engagement des parties prenantes était au cœur du projet, avec la participation de l'Université de Trieste, de Quota Sette (experts en éco-conception), d'entreprises d'emballage, de communautés locales, de gestionnaires de déchets et de recycleurs. Mme Campogianni a souligné l'importance d'impliquer toutes les parties prenantes dans le développement de solutions durables.

Le processus d'éco-conception a donné la priorité au développement d'une solution conforme aux réglementations internationales en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène, tout en maintenant une rigueur technique. La solution devait également être évolutive et adaptable à différents contextes. Des indicateurs clés de performance (KPI) ont été identifiés pour guider le processus d'éco-conception. La solution d'éco-conception finale comprenait deux composants : une boîte extérieure en bois et une boîte intérieure en r-XPS fabriquée à partir de 50 % de matériaux recyclés, avec l'objectif de porter ce pourcentage à 100 %. Une couche supplémentaire de polyéthylène a été ajoutée pour répondre aux exigences de sécurité alimentaire.

Mme Campogianni a présenté une évaluation comparant différentes alternatives sur la base de critères environnementaux, économiques et techniques. La conception finale a été testée entre juin et septembre 2023 dans deux régions d'Italie, au cours desquelles des évaluations techniques et pratiques ont été menées. Les commentaires des pêcheurs ont mis en évidence plusieurs aspects positifs. Ils ont trouvé le système à deux composants acceptable, ont salué la résistance de la boîte en bois à la lumière du soleil, à l'eau et aux contraintes mécaniques, et ont reconnu la plus grande résistance du XPS à la fragmentation. Cependant, certains problèmes ont été relevés, notamment le poids plus élevé de la boîte en bois, sa capacité limitée et le coût initial plus élevé du système réutilisable.

Sur la base des conclusions du projet, le WWF a défini des « Principes directeurs pour une pêche sans déchets », notamment la nécessité d'évaluations scientifiques, de solutions adaptées au contexte plutôt qu'une approche unique, et d'une approche de réduction des risques. Mme Campogianni a

DRAFT

conclu en présentant les principales priorités et recommandations du projet, qui comprenaient : 1) un appel à poursuivre les efforts pour développer des matériaux sans danger pour le contact alimentaire qui répondent aux normes réglementaires ; 2) un soutien financier accru pour permettre aux pêcheurs et aux autres parties prenantes d'adopter des caisses à poisson réutilisables et d'accéder à des produits durables ; 3) des ajustements des cadres juridiques, en les simplifiant, en les harmonisant et en les adaptant pour faciliter l'adoption de solutions de remplacement durables ; 4) le renforcement de la coopération tout au long de la chaîne d'approvisionnement afin de garantir que tous les acteurs sont alignés et travaillent à la réalisation d'objectifs communs ; et 5) la promotion de l'échange des meilleures pratiques et des enseignements tirés afin d'accélérer la transition vers une pêche sans déchets.

- **Échanges de points de vue**

Yannis Pelekanakis (HAPO) a demandé des précisions sur les caractéristiques physiques des caisses à poissons reconçues, notamment leurs dimensions, leur poids, leur coût et leur capacité.

Stefania Campogianni (WWF) s'est déclaré disponible pour partager les chiffres. Mme Campogianni a expliqué que la taille de la boîte reconçue avait été ajustée pour assurer la compatibilité avec les boîtes EPS existantes couramment utilisées dans le secteur.

Adrien Simonnet (UMF) s'est enquis des partenaires industriels impliqués dans le projet. Il a noté qu'en France, les pêcheurs utilisent déjà des boîtes réutilisables et s'est demandé pourquoi des options à usage unique étaient encouragées alors que des alternatives réutilisables étaient disponibles. M. Simonet a demandé comment la nouvelle solution d'emballage s'alignerait sur le Règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (PPW), étant donné que ce règlement imposerait bientôt une recyclabilité à 100 %, rendant potentiellement la solution proposée non conforme.

Stefania Campogianni (WWF) a précisé que le projet se concentrait sur la pêche artisanale, où les caisses EPS sont très utilisées et où les infrastructures de recyclage font souvent défaut. Mme Campogianni a reconnu que la France disposait probablement d'installations sanitaires adéquates pour recycler les caisses réutilisables, contrairement à d'autres régions. Le WWF s'efforce de faire en sorte que les pêcheurs puissent accéder aux financements de l'UE pour investir dans des installations de recyclage et des produits de substitution, notamment en travaillant actuellement sur les biodétergents, qui constitueraient une alternative aux machines d'assainissement. Un autre projet sur la collecte des engins de pêche en Italie a montré une situation fragmentée. L'objectif principal, a-t-elle souligné, est de remplacer le PSE là où il est actuellement utilisé et de veiller à la mise en place d'un système efficace de collecte et de recyclage des déchets. Les caisses XPX ont démontré un risque de fragmentation plus faible que celles en PSE.

Javier Ojeda (FEAP) a souligné le besoin urgent d'innovation et de nouvelles solutions, car le Règlement PPW pose des défis importants au secteur. M. Ojeda a souligné que les boîtes EPS restent vitales pour les pisciculteurs et que le règlement affecte de manière disproportionnée les producteurs de l'UE tout en excluant les importateurs. Étant donné que l'UE importe plus de la moitié de ses produits aquatiques, M. Ojeda a fait valoir que cet écart compromet l'égalité des conditions de

DRAFT

concurrence. Selon lui, les nouvelles règles auraient un impact socio-économique très important, qui devrait être pris en compte.

Stefania Campogianni (WWF) a reconnu l'importance de l'innovation. Mme Campogianni a donné l'exemple d'un projet en Croatie avec des boîtes biodégradables à base d'algues, mais qui nécessitait encore la mise en place de systèmes d'élimination. Le WWF maintient une position ferme contre le remplacement d'un matériau problématique par un autre qui pourrait créer des défis futurs. Elle a en outre noté qu'en ce qui concerne les produits importés, l'UE devrait veiller à ce que les mesures internationales s'alignent sur les normes de l'UE, en tirant parti des négociations en cours pour un Traité mondial sur les plastiques.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a exprimé son soutien à l'intervention de M. Ojeda, car la législation espagnole en matière d'emballage présente des défis similaires. Selon elle, le PSE est un matériau de haute qualité. Le problème réside dans la nécessité d'un système adéquat de gestion de fin de vie. Par conséquent, l'accent devrait être mis sur la mise en œuvre de systèmes efficaces de gestion des déchets et de recyclage du PSE, plutôt que sur la seule substitution des matériaux.

Stefania Campogianni (WWF) a reconnu la nécessité d'équilibrer les efforts de réduction avec des solutions pratiques de recyclage, en particulier pour promouvoir la réutilisation au lieu de l'usage unique. Un système de compactage a été mis en place dans le cadre du projet, ce qui a permis de réduire les coûts de transport. Néanmoins, des investissements étaient nécessaires dans les machines de compactage sur les marchés locaux. Il y avait des défis liés au volume et à l'odeur. L'objectif du WWF serait de collecter 100 % du matériau.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a attiré l'attention sur un problème critique lié à la sécurité alimentaire, expliquant que les transporteurs de produits alimentaires ne peuvent pas transporter simultanément des boîtes usagées destinées au recyclage, ce qui complique la logistique des systèmes d'emballage durables.

Patrick Murphy (IS&WFPO) a fait part de ses préoccupations concernant les impacts environnementaux plus larges des matériaux proposés, en particulier le bois. M. Murphy a souligné l'importance de s'assurer que toute solution d'emballage alternative représente réellement une amélioration par rapport au PSE. Il a demandé si le projet avait évalué l'efficacité des nouvelles boîtes pour maintenir la fraîcheur du poisson.

Stefania Campogianni (WWF) a répondu que, sur le plan de la capacité thermique, l'étude pilote n'avait pas révélé de différences significatives de performance entre les caisses en XPS et celles en EPS. Toutefois, Mme Campogianni a exprimé des doutes quant à l'adéquation de ces caisses pour la pêche à grande échelle. Elle a reconnu que, dans les pays dotés de systèmes efficaces de recyclage du bois, les caisses en bois pourraient constituer une solution viable. Tout en convenant que les boîtes en plastique restent une option efficace, elle a souligné que des améliorations sont encore nécessaires, notamment en termes de traçabilité des emballages réutilisables. Le WWF prévoit de mener une autre évaluation du cycle de vie ainsi qu'une consultation des parties prenantes pour approfondir ces questions. Elle a attiré l'attention sur l'importance d'améliorer la gestion des déchets.

DRAFT

Stefan Meyer (Bundesverband Fischindustrie) a estimé qu'il ne serait pas possible de mettre en œuvre une solution unique pour tous les opérateurs et a mis en garde contre le fait de négliger les systèmes existants, tels que les boîtes réutilisables en PEHD. Dans la pratique, les boîtes en bois nécessiteraient un transport et un nettoyage spéciaux, ce qui serait peu pratique pour les entreprises. En termes de sécurité alimentaire, M. Meyer a exprimé son inquiétude quant à la nécessité d'utiliser des films plastiques comme couches intermédiaires. Selon lui, il devrait exister des solutions simples qui améliorent la logistique et qui sont recyclables sans mélanger les matériaux. Il a souligné que l'expérience des entreprises devrait être prise en compte.

Stefania Campogianni (WWF) a déclaré qu'il y avait des améliorations à apporter au marché, notamment en matière de traçabilité des boîtes.

Szilvia Mihálffy (FEAP) a convenu que le marché avait besoin d'innovation. Mme Mihálffy a exprimé sa déception face à l'absence d'échanges avec les représentants de la DG ENV sur l'impact du nouveau règlement. Selon elle, il n'y a pas eu d'analyse d'impact. Mme Mihálffy a fait valoir que si les solutions localisées et les innovations techniques sont précieuses, le défi global se situe au niveau sectoriel, où il n'existe actuellement aucune solution viable.

Le Secrétaire général a confirmé que le CCM avait contacté la DG ENV pour discuter du Règlement PPW lors de cette réunion, mais n'avait pas reçu de réponse.

Gerd Heinen (DG MARE) a indiqué que la DG MARE assurerait le suivi avec la DG ENV afin de faciliter la poursuite du dialogue sur la question.

- **Examen du projet d'avis sur la « Réglementation relative aux emballages et aux déchets d'emballages : impacts des objectifs de réutilisation des emballages pour l'UE, les industries de la pêche, de l'aquaculture et de la transformation du poisson »**

Le Secrétaire général a présenté le projet d'avis sur le Règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages. Le Secrétaire général a indiqué qu'avant la réunion, PACT'ALIM et le WWF avaient soumis des commentaires préliminaires. Il a souligné l'importance d'agir rapidement, car le règlement avait déjà été publié au Journal officiel de l'UE.

Yannis Pelekanakis (HAPO) a demandé l'inclusion d'une recommandation sur les conditions de concurrence équitables. M. Pelekanakis s'est engagé à envoyer des commentaires spécifiques sur la question.

Javier Ojeda (FEAP) a approuvé la suggestion de M. Pelekanakis. M. Ojeda a souligné l'importance de tenir compte de l'impact socio-économique du règlement proposé. Selon lui, la DG ENV pourrait manquer de connaissances spécifiques au secteur, notamment en matière d'importations et de conditions de concurrence équitables.

Adrien Simonnet (UMF) a fait écho à ces préoccupations, soulignant l'importance de garantir des conditions de concurrence équitables avec les pays tiers. Il a averti que si le règlement interdisait aux opérateurs de l'UE d'utiliser des boîtes en PSE alors que les produits importés continueraient à être emballés dans ce matériau, cela créerait d'importantes distorsions du marché et une concurrence déloyale.

Szilvia Mihálffy (FEAP) a exprimé son accord avec les préoccupations de M. Simonnet concernant l'importance de garantir des normes identiques pour les produits de l'UE et ceux des pays tiers.

Laure Guillevic (WWF) a reconnu la nécessité d'un compromis pour que le projet soit transmis au Comité exécutif et a demandé quel était le calendrier pour finaliser l'avis, compte tenu de l'urgence de la question.

Le Secrétaire général a répondu que le calendrier dépendrait de la rapidité avec laquelle les divergences restantes pourraient être résolues. Le Secrétaire général lançant une procédure écrite urgente formelle d'une semaine, une fois qu'un consensus informel aura été atteint entre les membres.

- **Voie à suivre**

Le Président a proposé qu'après un échange informel avec les membres les plus intéressés, le projet d'avis soit transmis au Groupe de travail par une procédure écrite d'urgence, afin de permettre à tous les membres de faire part de leurs commentaires. Une fois l'accord obtenu, le texte serait soumis au Comité exécutif pour examen et adoption éventuelle.

## Questions diverses

Aucune.

DRAFT

## Résumé des points d'action

- <u>Règlement sur les emballages et les déchets d'emballages :</u>
    - Suite à un échange informel avec les membres les plus intéressés, projet d'avis sur la « Réglementation relative aux emballages et aux déchets d'emballages : impacts des objectifs de réutilisation des emballages pour l'UE, les industries de la pêche, de l'aquaculture et de la transformation du poisson » à examiner par procédure écrite d'urgence.

DRAFT

Market Advisory Council

## Liste des participants

| Représentant | Organizacion | Rôle |
|---|---|---|
| Alessandro Manghisi | Aquaculture Stewardship Council (ASC) | Membre |
| Alexandre Bonneau | SNCE | Membre |
| Alonso Abreu Lozano | Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80) | Membre |
| Amélie Laurent | Oceana | Membre |
| Àngels Segura Unió | AECOC | Membre |
| Anna Rokicka | Polish Association of Fish Processors (PSPR) | Membre |
| Aodh O'Donnell | Irish Fish Producers Organisations (IFPO) | Membre |
| Benoît Thomassen | Federation of European Aquaculture Producers (FEAP) | Président |
| Caroline Gamblin | PACT'ALIM | Membre |
| Catherine Pons | Federation of European Aquaculture Producers (FEAP) | Membre |
| Christine Absil | Good Fish Foundation | Membre |
| Dominic Rihan | Killybegs Fishermen's Organisation (KFO) | Membre |
| Fabijan Hrvatin Peronja | Ribarska Zadruga Friška Riba | Membre |
| Gaetane Le Breuil | European Fishmeal | Membre |
| Garazi Rodríguez | APROMAR | Membre |
| Gemma Laso | Inxenia | Observateur |
| Gerd Heinen | European Commission | Expert |
| Giorgio Rimoldi | Unione Italiana Food / ANCIT | Membre |
| Giuseppe Scordella | COPA-COGECA | Membre |
| Hommel Kassa | SNCE | Membre |
| Guus Pastoor | EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP) | Membre |
| Iñigo Azqueta Ruiz-Gallardón | ANFACO-CECOPESCA | Membre |
| Isabel Alonzo Cabezas | Spain | Observateur |
| Jacinta María Ramírez Ramírez | OPP72 | Membre |
| Jarek Zieliński | Polish Fish Producers Association (PFPA) | Membre |

| Représentant | Organizacion | Rôle |
|---|---|---|
| Javier Ojeda | Federation of European Aquaculture Producers (FEAP) | Membre |
| Jean-Marie Robert | Les Pêcheurs de Bretagne | Membre |
| Jens Hons Mathiesen | Danish Seafood Association | Membre |
| Jérémie Souben | FEDOPA | Membre |
| Joanna Żurawska-Łagoda | Poland | Observateur |
| João Pereira | FRUCOM | Membre |
| Joe Emmanuel Seck | France | Observateur |
| John Lynch | Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO) | Membre |
| José Basílio Otero Rodríguez | Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP) | Membre |
| José Carlos Escalera Aguilar | FECOPESCA | Membre |
| Juan Manuel Trujillo Castillo | ETF | Membre |
| Juana Parada | OR.PA.GU. | Membre |
| Julien Daudu | Environmental Justice Foundation | Membre |
| Julien Lamothe | European Association of Fish Producers Organisations (EAPO) / ANOP | Membre |
| Juliette Marguerite | European Salmon Smokers Association (ESSA) | Membre |
| Jules Danto | European Association of Fish Producers Organisations (EAPO) | Membre |
| Justine Marrot | Aquaculture Advisory Council (AAC) | Observateur |
| Justyna Radzewicz | Poland | Observateur |
| Katarina Sipic | EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP) | Membre |
| Laure Guillevic | WWF | Membre |
| María Luisa Álvarez Blanco | FEDEPESCA | Membre |
| Mariano García García | Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores | Membre |
| Maximilian Schwarz | Market Advisory Council (MAC) | Secretariat |
| Niall Gerlitz | European Commission | Expert |
| Pablo Cadarso | CONXEMAR | Membre |

| Représentant | Organizacion | Rôle |
|---|---|---|
| Patrick Murphy | Irish South & West Fish Producers Organisation | Membre |
| Pedro Reis Santos | Market Advisory Council (MAC) | Secretariat |
| Pierre Commère | PACT'ALIM / Eurothon | Membre |
| Pim Visser | NOVA | Membre |
| Poul Melgaard Jensen | Danish Seafood Association | Membre |
| Pruska Singhapol | Environmental Justice Foundation | Membre |
| Roberto Alonso | ANFACO-CECOPESCA / FEICOPESCA | Membre |
| Sarah Hautier | EuroCommerce | Membre |
| Sergio López García | OPP7 Burela | Membre |
| Séverine Renault | AND International | Expert |
| Stefan Meyer | Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V. | Membre |
| Thibault Pivetta | European Molluscs' Producers Association (EMPA) | Membre |
| Trond Davidsen | Norwegian Seafood Federation | Observateur |
| Vanya Vulperhorst | Oceana | Membre |
| Veerle Vanheusen | European Commission | Expert |
| Xavier Pires | ALIF | Membre |
| Stefania Campogiani | WWF | Membre |
| Szilvia Mihalffy | Federation of European Aquaculture Producers (FEAP) | Membre |
| Yannis Pelekanakis | HAPO | Membre |
| Yves Reichling | FeedbackEU | Membre |

DRAFT