

Groupe de travail 3 : Contrôle de l'UE et questions sanitaires, règles de protection des consommateurs

Projet d'ordre du jour

Vendredi 12 juin 2026 (09h30 – 13h00 CEST)

Copa Cogeca (Salle de réunion B), rue de Trèves 61, 1040 Bruxelles

Interprétation en EN, ES, FR

09h30 Bienvenue de la présidence, Benoît Thomassen

09h35 Adoption de l'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (24.03.26)

09h40 Points d'action

- Situation des points d'action de la dernière réunion - informations

09h45 Fraude alimentaire (FAO)

- Présentation de la publication de la FAO « Fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture » par Esther Garrido Gamarro (FAO)
- Échange de points de vue

10h15 Fraude alimentaire (UE)

- Présentation de l'outil de traçabilité TraceMap par Eva Siegener (SANTE G5)
- Échange de points de vue

10h45 Contaminants (mercure)

- Présentation du rapport scientifique de l'EFSA sur la fréquence de consommation de différentes espèces de poissons, crustacés et mollusques contribuant à l'exposition au méthylmercure et à la sensibilisation des consommateurs aux recommandations nationales concernant leur consommation par Sofia Ioannidou (EFSA)
- Échange de points de vue

11h30 Pause

11h45 Contaminants (chlordécone)

- Présentation sur les mesures visant à lutter contre la contamination par la chlordécone par Maria Taberero (SANTE E4)
- Échange de points de vue
- Voie à suivre



12h15 Réglementation des emballages et des déchets d'emballage

- Mise à jour sur les valeurs limites pour les PFAS dans les emballages à contact alimentaire par Ioannis Antonopoulos (ENV B3)
- Échange de points de vue

12h50 Questions diverses

12h55 Résumé des points d'action

13h00 Fin de la réunion

DRAFT



Version annotée

Type	Objet	Contexte	Objectif	Documents
Informations	Fraude alimentaire (FAO)	En février 2026, la FAO a publié un rapport sur la fraude alimentaire dans le secteur des pêches et de l'aquaculture, qui offre un aperçu de la complexité de la fraude et une revue des techniques innovantes pour faciliter la détection. Le rapport inclut diverses études de cas liées au marché européen.	Présentation du rapport par une représentante de la FAO.	- Rapport
Informations	Fraude alimentaire (UE)	En mars 2026, la Commission européenne a lancé l'« outil de traçabilité TraceMap », un outil propulsé par l'IA pour accélérer la détection des fraudes alimentaires et des incidents et épidémies d'origine alimentaire. Cet outil vise à permettre une action rapide et efficace à travers l'UE, rendant la chaîne alimentaire plus sûre et plus transparente lorsque des problèmes potentiels sont signalés.	Présentation de l'outil par une représentante de la DG SANTÉ.	- Page d'information
Informations	Contaminants (mercure)	En février 2026, l'Autorité européenne de sécurité alimentaire a publié un rapport scientifique intitulé « La fréquence de consommation de différentes espèces de poissons, crustacés et mollusques contribuant à l'exposition au méthylmercure et à la sensibilisation des consommateurs aux recommandations nationales concernant leur consommation ». Le 24 mars 2026, le MAC a adopté des avis sur l'interaction biochimique entre le sélénium et le mercure dans les produits halieutiques et aquacoles. Selon les informations partagées par DG SANTE, aucune discussion n'est en cours concernant une possible révision des niveaux maximaux de mercure dans les poissons. Néanmoins, en 2029, des vérifications pourraient être faites pour déterminer s'il est possible d'établir des niveaux maximaux	Présentation du rapport scientifique par une représentante de l'EFSA.	- Avis - Rapport scientifique

		<p>précis pour certains métaux dans le poisson en conserve. Une évaluation des risques et bénéfiques de la consommation de poissons est attendue en décembre 2027. De plus, les conseils de consommation fournis par les États membres pourraient être affinés.</p>		
Décision	Contaminants (chlordécone)	<p>Lors de la réunion du 24 mars 2026, la Secrétaire générale du Conseil consultatif des régions ultrapériphériques a soulevé la question de la contamination due au chlordécone. Le groupe de travail a convenu, à titre d'action, de planifier un point à l'ordre du jour dédié à la question lors d'une réunion future. Historiquement, dans les régions ultrapériphériques françaises, il y avait une contamination importante par le chlordécone en raison de son utilisation comme pesticide. Bien que son usage soit désormais interdit, les résidus persistent, notamment la contamination par sédiments, les eaux et la bioaccumulation dans les chaînes alimentaires aquatiques.</p>	<p>Présentation sur les mesures pour lutter contre la contamination au chlordécone par une représentante de la DG SANTE. Décision sur la suite (par exemple, rédaction d'avis, collaboration avec CCRUP, aucun).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Avis CCRUP - Déclaration de l'EFSA sur l'exposition alimentaire - Page d'information - Réglementation de l'UE
Informations	Réglementation des emballages et des déchets d'emballage	<p>L'article 5 du Règlement sur les emballages et déchets d'emballage prévoit qu'à compter du 12 août 2026, les emballages en contact alimentaire ne seront plus mis sur le marché s'ils contiennent des PFAS à une concentration égale ou supérieure aux valeurs limites fixées. Certains acteurs ont soulevé des doutes quant au manque d'une mesure standardisée harmonisée entre les États membres, ce qui aurait un impact particulier sur les produits en conserve.</p>	<p>Mise à jour sur les valeurs limites pour les PFAS dans les emballages à contact alimentaire par un représentant de DG ENV.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation de l'UE - Avis - Avis