

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

Projet d'ordre du jour

Mercredi 16 septembre 2026 (14h00 – 17h30 CEST)

Martin's Brussels EU (Boulevard Charlemagne 80, 1000 Bruxelles)

Interprétation en EN, ES, FR

14h00 Bienvenue de la présidence, Benoît Thomassen

14h05 Adoption de l'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (12.06.26)

14h10 Points d'action

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

14h15 Sécurité alimentaire

- Présentation du rapport d'ensemble 2025 « Enquête des États membres de l'UE sur le contrôle de l'histamine chez les poissons » par Gonzalo Granado Lois (SANTE F1)
- Échange de points de vue

14h45 Observatoire du marché européen pour les produits de la pêche et de l'aquaculture

- Présentation de l'étude « Consommation de produits halieutiques et aquacoles dans l'UE » par Safa Souidi (EUMOFA)
- Échange de points de vue

15h30 Règles d'hygiène

- Présentation sur le transport de produits de la pêche frais dans de petits conteneurs remplis d'eau glacée par Adrien Simonnet (UMF)
- Échange de points de vue avec Paolo Caricato (SANTE G5)
- Voie à suivre

16h00 Pause

16h15 Comportement des consommateurs

- Présentation de l'enquête de GlobeScan sur les « analyses des consommateurs de fruits de mer 2026 » par Richard Stobart (MSC)
- Échange de points de vue

16h45 Information pour les consommateurs



- Présentation des exigences applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture à travers différents canaux de consommation par María Luisa Álvarez (FEDEPESCA)
- Échange de points de vue

17h20 Questions diverses

17h25 Résumé des points d'action

17h30 Fin de la réunion

DRAFT



Version annotée

Type	Objet	Contexte	Objectif	Documents
Informations	Sécurité alimentaire	Le 30 juin 2026, la Commission européenne a publié un rapport sur les contrôles officiels de l'histamine dans les produits halieutiques, offrant un aperçu des pratiques actuelles de suivi dans les États membres de l'UE. La toxicité à l'histamine, également appelée empoisonnement aux scombroides, est une maladie d'origine alimentaire associée à un entretien insuffisant de la chaîne du froid lors du stockage et de la manipulation du poisson destiné à la consommation humaine.	Présentation du rapport d'ensemble 2025 par le représentant de la DG SANTE	- Rapport
Informations	EUMOFA	Le 14 juillet 2026, l'Observatoire européen du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture a publié une évaluation complète de l'évolution de la consommation de produits halieutiques et aquacoles dans l'UE, examinant les évolutions des habitudes de consommation, le comportement et les préférences des consommateurs, ainsi que les principaux facteurs économiques et structurels façonnant la demande.	Présentation de l'étude par un expert de l'EUMOFA.	- Étude - Avis
Informations + Décision	Règles d'hygiène	À la suite d'une modification intervenue en 2022, l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 autorise le transport de produits de la pêche frais, entiers et éviscérés, dans de l'eau réfrigérée à bord des navires, puis leur transport dans des conteneurs en polyéthylène à trois couches remplis d'eau et de glace après leur arrivée dans un établissement à terre. Certains États membres semblent tolérer le transport de poissons frais dans de petits conteneurs remplis d'eau glacée, bien que cette pratique ne soit pas prévue par la réglementation.	Présentation par un représentant de l'UMF sur la pertinence potentielle d'une évaluation scientifique de la pratique. Décision sur la marche à suivre (par ex. projet d'avis).	

Informations	Comportement des consommateurs	Tous les deux ans, MSC et GlobeScan réalisent une enquête sur le comportement des consommateurs de produits de la pêche et de l'aquaculture, incluant les tendances, les préoccupations environnementales, la santé, les coûts et la pertinence des systèmes de certification.	Présentation de l'enquête par un représentant du MSC.	
Informations	Information pour les consommateurs	L'article 35 du Règlement de l'Organisation du Marché commun prévoit la fourniture obligatoire d'informations spécifiques pour les produits de la pêche et de l'aquaculture couvertes par le chapitre 03 de la Nomenclature combinée. Les produits couverts par le chapitre 16 de la Nomenclature combinée ne sont pas couverts par les exigences mentionnées.	Présentation des exigences législatives applicables par une représentante de FEDEPESCA.	- Avis