

Groupe de Travail 3 : Contrôle et problèmes sanitaires de l'UE, règles relatives aux consommateurs

Procès-verbal

Vendredi 12 juin 2026 (9 h 30 – 13 h 00 CEST)

Zoom

Interprétation en ANG, ES, FR

Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen

[Présentation](#)

Adoption de l'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (24/03/26) : adoptés.

Points d'action

- **État d'avancement des décisions prises lors de la dernière réunion : pour information**
- Accord UE-Royaume-Uni sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires :
 - Projet d'avis sur la « Négociation de l'accord SPS entre l'UE et le Royaume-Uni », à soumettre au Comité Exécutif en vue de son examen et de son éventuelle adoption.
 - Avis adopté le 24 mars 2026
- Compétitivité
 - Projet d'avis sur la « Négociation de l'accord SPS entre l'UE et le Royaume-Uni », à soumettre au Comité Exécutif en vue de son examen et de son éventuelle adoption.
 - Projet d'avis sur la « Compétitivité du marché européen des produits de la pêche et de l'aquaculture – Études à venir sur le Règlement relatif au Contrôle des Pêches » devant être examiné par le Groupe de Travail dans le cadre d'une procédure écrite d'urgence d'une semaine.
 - Avis sur la « Compétitivité du marché européen des produits de la pêche et de l'aquaculture – Simplification et réduction de la charge administrative » adopté le 24 mars 2026
 - Projet d'avis sur la « Compétitivité du marché européen des produits de la pêche et de l'aquaculture – Études à venir sur le Règlement relatif au Contrôle des Pêches » adopté le 26 mai 2026
- Nutrition
 - Projet d'avis sur l'« Interaction biochimique entre le sélénium et le mercure dans les produits de la pêche et de l'aquaculture » à soumettre au Comité Exécutif en vue de son examen et de son éventuelle adoption.



- Avis adopté le 24 mars 2026

- Contaminants

- Projet d'avis sur les « Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) » à soumettre au Comité Exécutif en vue de son examen et de son éventuelle adoption.
- Lors d'une prochaine réunion, un point sera inscrit à l'ordre du jour concernant la contamination des produits de la pêche et de l'aquaculture par le chlorodécone.
 - Avis adopté le 24 mars 2026
 - Point concernant la contamination par le chlorodécone inscrit à l'ordre du jour (prévu à 11 h 45)

Contaminants (chlordécone)

- **Présentation des mesures visant à lutter contre la contamination au chlordécone, par Maria Tabernero (SANTE E4)**

Présentation

Maria Tabernero (DG SANTE) a présenté le cadre réglementaire et la situation actuelle concernant la contamination au chlordécone, en rappelant que les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires sont régis par le règlement (CE) n° 396/2005. Mme Tabernero a précisé que le chlordécone est un insecticide organochloré hautement persistant, qui n'a jamais été approuvé à l'échelle de l'UE, mais qui a été autorisé pour une durée limitée aux Antilles françaises avant d'être interdit en 2004. En raison de sa persistance et de sa liposolubilité, il reste présent dans l'environnement et peut s'accumuler dans les denrées alimentaires, en particulier dans les tissus adipeux des animaux. Il figure également sur la liste des polluants organiques persistants de la Convention de Stockholm. Le Codex Alimentarius ne prévoit pas de valeurs pour cette substance. Aucune information n'est disponible concernant les utilisations autorisées dans les pays tiers.

Mme Tabernero a expliqué qu'à la suite de la détection de niveaux de contamination élevés, la France avait adopté en 2019 des mesures d'urgence pour protéger les consommateurs en Guadeloupe et en Martinique, notamment en proposant des limites maximales de résidus (LMR) plus basses pour les produits d'origine animale, conformément aux recommandations de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Ces mesures ont ensuite été évaluées au niveau de l'UE par l'EFSA, qui a confirmé leur pertinence. En conséquence, l'UE a fixé, par un règlement de 2021, les LMR pour le chlordécone dans certains produits d'origine animale à 0,02 mg/kg, afin de s'aligner sur cette mesure d'urgence nationale française. Ce sont des limites temporaires, qui feront l'objet d'un réexamen dans un délai de dix ans, une réévaluation étant prévue d'ici 2031.

Mme Tabernero a présenté un aperçu des activités de surveillance menées aux niveaux européen et national. Dans l'ensemble, le respect des limites de l'UE en matière de résidus de pesticides reste élevé, environ 98 % des échantillons respectant les seuils légaux. Cependant, le chlordécone figure toujours parmi les résidus de pesticides les plus fréquemment détectés dans les produits d'origine animale, en particulier dans les tissus adipeux, où un certain nombre de valeurs dépassant les limites ont été enregistrées. Le rapport de l'UE de



2023 sur les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires a confirmé que le chlordécone est l'un des résidus les plus fréquemment identifiés dans les produits d'origine animale provenant des régions touchées. Au niveau national, la France a mis en œuvre des programmes de surveillance spécifiques, confirmant ainsi que la contamination persiste, notamment dans les produits d'origine animale et, dans une moindre mesure, dans les fruits et légumes, avec des cas occasionnels identifiés dans les bananes. En ce qui concerne les produits de la pêche, aucune LMR à l'échelle de l'UE n'est actuellement établie, bien que les États membres puissent fixer des limites nationales. La France applique un seuil plus strict de 0,01 mg/kg pour les produits de la mer, tandis que l'EFSA continue de collecter et d'analyser des données sur les niveaux de contamination dans les poissons à travers l'UE.

Mme Tabernero a indiqué que, dans le cadre du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), les notifications relatives au chlordécone ont augmenté depuis 2018. Selon la représentante de la Commission, la tendance décrite reflète une amélioration dans la détection et la surveillance plutôt qu'une aggravation de la situation en matière de contamination.

- **Échange de points de vue**

Le Président a souhaité savoir pourquoi la France appliquait une LMR plus stricte aux produits de la pêche par rapport aux autres produits.

Christine Absil (Good Fish) a rappelé que les LMR reposaient sur des évaluations des risques liées aux habitudes de consommation. Par conséquent, les niveaux d'exposition étaient probablement plus élevés dans les régions où la consommation de poisson était plus importante, comme en Martinique.

Maria Tabernero (DG SANTE) a reconnu que c'était probablement le cas.

Le Secrétaire Général a indiqué que, dans le courant de l'année, le Conseil Consultatif pour les Régions Ultrapériphériques (CCRUP) se pencherait sur la question de la contamination au chlordécone, notamment concernant les restrictions correspondantes affectant les producteurs aquacoles et les activités de pêche dans les régions ultrapériphériques françaises. Conformément à l'avis conjoint du MAC et du CCRUP, la perspective de la sécurité alimentaire (par exemple, les évaluations d'exposition, les programmes de surveillance, les LMR, les recommandations de consommation) pourrait être combinée avec celle de la production primaire (par exemple, le soutien financier et les mécanismes d'indemnisation des opérateurs, la remise en état de l'environnement, les orientations destinées aux producteurs).

Maria Tabernero (DG SANTE) a répondu que les recommandations en matière de consommation reposaient sur des évaluations nationales des risques et pouvaient cibler des espèces spécifiques. Mme Tabernero a suggéré de contacter l'ANSES pour obtenir des informations plus précises. M. Murphy (IS&WFPO) a fait part de ses inquiétudes concernant la situation des producteurs exerçant déjà leur activité dans les zones touchées. M. Murphy a souhaité savoir quelles mesures étaient en place en cas de détection d'une contamination après le début de la production et s'il existait un cadre de protection pour les producteurs. Il s'est déclaré favorable à l'élaboration d'un avis en collaboration avec le CCRUP.

Maria Tabernero (DG SANTE) a répondu qu'elle ne disposait pas des informations demandées.

- **Voie à suivre**



Le Président a proposé de procéder à l'élaboration d'un avis conjoint avec le CCRUP sur cette question.

Fraude alimentaire (UE)

- **Présentation de l'outil de traçabilité TraceMap par Eva Siegener (SANTE G5)**

Présentation

Eva Siegener (DG SANTE) a présenté un aperçu des évolutions au sein du réseau d'alerte et de coopération (ACN, pour « Alert and Cooperation Network »), en précisant que les données relatives à 2025 étaient encore en cours de finalisation. Mme Siegener a expliqué que le système s'appuie sur plusieurs bases de données et que le système d'assistance et de coopération administratives (le « système AAC ») a été scindé en différentes composantes afin de garantir l'existence de points de contact adaptés aux différents types de problèmes. Elle a précisé que le poisson et les produits de la pêche figuraient parmi les dix principales catégories faisant l'objet de notifications au sein du réseau d'alerte et de coopération (ACN), représentant environ 4 % de l'ensemble des notifications. Elle a insisté sur le fait que les données du réseau d'alerte et de coopération (ACN) ne reflètent que les cas signalés par les États membres et ne prennent pas en compte les fraudes non détectées. En 2025, 67 cas de fraude présumée ont été signalés concernant le poisson et les produits de la pêche. Des rapports mensuels sur les soupçons de fraude agroalimentaire dans l'UE sont établis afin de suivre les tendances et d'étayer l'analyse des risques, permettant ainsi aux autorités de mieux cerner les expositions et les problèmes émergents.

Mme Siegener a expliqué que TraceMap avait été développé dans le cadre de la « Vision de l'UE pour l'agriculture et l'alimentation », qui met l'accent sur l'accès des consommateurs à des produits authentiques et fiables. TraceMap vise à améliorer la coopération et à mieux exploiter les données existantes. Cet outil intègre et relie des systèmes auparavant distincts, notamment l'iRASFF (utilisé pour les alertes) et TRACES (utilisé pour le suivi des mouvements et des certificats), permettant ainsi une analyse plus complète des chaînes d'approvisionnement. TraceMap permet d'améliorer la traçabilité et les enquêtes en combinant des ensembles de données fragmentés au sein d'un système structuré et consultable. Il facilite la détection des fraudes, accélère les enquêtes et améliore l'efficacité des procédures de rappel. L'outil établit des liens entre les opérateurs, les envois et les certificats, ce qui permet aux autorités d'identifier des connexions et des schémas auparavant difficiles à détecter. La représentante de la Commission a mis en avant divers avantages pratiques, notamment des réponses plus rapides, une meilleure transparence de la chaîne d'approvisionnement et un soutien accru aux contrôles à l'importation. TraceMap peut aider à identifier les récidivistes, à cartographier l'ensemble du parcours des produits et à accélérer à la fois les enquêtes sur les fraudes et les interventions en matière de sécurité alimentaire. Il peut également faciliter les rappels internes en identifiant rapidement l'origine et la distribution des produits.

Mme Siegener a indiqué que l'accès à TraceMap est, dans l'état actuel des choses, lié à l'accès existant à l'iRASFF, avec certaines restrictions en fonction de l'utilisateur et du champ d'application national. Le système



devrait renforcer davantage la coopération entre les autorités et améliorer la capacité globale à lutter contre la fraude alimentaire et à traiter les problèmes de sécurité alimentaire dans l'UE, en particulier dans les secteurs à haut risque tels que la pêche.

- **Échange de points de vue**

Hommel Kasa (SNCE) a salué la mise au point d'un outil basé sur l'intelligence artificielle permettant d'améliorer le recoupement et la traçabilité des données. M. Kasa s'est interrogé sur la structure et la qualité des données sous-jacentes, étant donné que les États membres peuvent communiquer des informations dans des formats différents. Des problèmes ont été rencontrés concernant les informations relatives à la contamination par Vibrio. Il a souhaité savoir si la Commission envisageait de normaliser les données ou si, à défaut, TraceMap serait capable de repérer et de corriger les incohérences dans les ensembles de données. Il a également souhaité savoir si TraceMap serait mis à la disposition des opérateurs, leur permettant ainsi de mener leurs propres analyses de risques et activités de surveillance.

Eva Siegener (DG SANTE) a reconnu qu'il pouvait y avoir des incohérences dans les rapports des États membres, étant donné que différentes législations nationales s'appliquaient, même s'il existait une référence européenne. Mme Siegener a souligné que, ces dernières années, des améliorations significatives avaient été apportées, les États membres ayant acquis davantage d'expérience avec le système, ce qui avait permis d'obtenir des données plus structurées. Mme Siegener a expliqué que TraceMap extrayait et organisait les données disponibles. Aucune harmonisation n'était prévue, car cela nécessiterait une base juridique distincte. Des discussions sont en cours avec l'EFSA et la FAO afin d'améliorer les systèmes de données ouverts et intégrés existants. TraceMap serait à terme mis à la disposition des sociétés.

Hommel Kasa (SNCE) a demandé que l'accès soit accordé aux associations représentatives, afin que ces organisations puissent apporter leur aide aux sociétés. M. Kasa a encouragé l'octroi d'un accès plus large à TraceMap à des fins de surveillance.

Eva Siegener (DG SANTE) a déclaré qu'elle transmettrait les suggestions de M. Kasa en interne. Mme Siegener a rappelé qu'il appartenait aux États membres de décider qui avait un motif valable d'accéder aux systèmes de données.

Le Secrétaire Général a demandé si l'intelligence artificielle était capable de traiter des données manuscrites.

Eva Siegener (DG SANTE) a confirmé que TraceMap est capable de traiter des données manuscrites, y compris les signatures. De plus, TraceMap peut traiter toutes les langues, même si les taux de précision varient.

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,**



ainsi que sur la connaissance qu'ont les consommateurs des avis nationaux relatifs à leur consommation, par Sofia Ioannidou (EFSA)

[Présentation](#)

Sofia Ioannidou (EFSA) a présenté les résultats d'une enquête à grande échelle, menée en deux phases, sur la consommation de poissons et de fruits de mer ainsi que sur la connaissance qu'ont les consommateurs des avis nationaux relatifs à l'exposition au méthylmercure. Mme Ioannidou a rappelé que les travaux scientifiques réalisés précédemment par l'EFSA avaient permis d'établir une dose hebdomadaire tolérable pour le méthylmercure et de mettre en évidence à la fois les bienfaits pour la santé et les risques associés à la consommation de poisson. Si la consommation de poisson est généralement recommandée, notamment pour ses bienfaits nutritionnels, des inquiétudes subsistent quant à l'exposition au mercure, en particulier chez les grands consommateurs et les groupes vulnérables tels que les femmes enceintes. Dans ce contexte, l'EFSA a été chargée de mener une étude approfondie afin de mieux comprendre les habitudes de consommation ainsi que la sensibilisation aux risques et aux recommandations dans les États membres.

Mme Ioannidou a expliqué que le projet avait débuté en 2022 par l'élaboration d'un questionnaire harmonisé et le lancement d'un appel d'offres pour la collecte de données. La première enquête a été menée entre mai et juillet 2023 dans 27 États membres ainsi qu'en Islande et en Norvège, tandis qu'une deuxième enquête a eu lieu fin 2024 dans certains pays, notamment ceux ayant mis à jour leurs avis nationaux. La méthodologie s'est appuyée sur des échantillons représentatifs issus de différents groupes de population, notamment des adultes, des adolescents et des femmes enceintes. Au total, environ 500 personnes ayant répondu à l'enquête ont été prises en compte par pays, des efforts ciblés ayant été déployés pour garantir la participation de groupes spécifiques tels que les femmes enceintes.

Mme Ioannidou a indiqué que les résultats ont montré que la consommation de poissons et de fruits de mer est très répandue, environ 60 % des personnes interrogées ayant déclaré en consommer. Une augmentation de la fréquence de consommation a été observée entre les deux vagues d'enquête, y compris pour les espèces présentant des teneurs en mercure plus élevées. Il convient de noter qu'environ un tiers des consommateurs, y compris les femmes enceintes, ont déclaré consommer des espèces de poissons à forte teneur en mercure au moins trois fois par semaine. Cette augmentation a été constatée aussi bien dans les pays ayant mis à jour leurs avis nationaux que dans ceux qui ne l'avaient pas fait, ce qui suggère que des facteurs autres que les avis officiels, tels que les tendances ou les préférences alimentaires, peuvent jouer un rôle significatif dans la consommation.

Mme Ioannidou a en outre indiqué qu'en matière de sensibilisation, l'enquête a révélé que les consommateurs disposaient de connaissances relativement limitées concernant les contaminants présents dans les poissons et les fruits de mer. Si le mercure est le contaminant le plus connu, seule la moitié environ des personnes interrogées était consciente de sa présence, et la connaissance globale des risques était nettement inférieure à celle des bienfaits pour la santé. Le niveau de connaissance des avis nationaux en matière d'alimentation est également modéré, environ 40 % des personnes interrogées ayant indiqué avoir entendu parler de ces avis, y compris chez les femmes enceintes. Les résultats ont en outre montré que les informations sont le plus souvent obtenues par le biais de canaux informels tels que la famille, les amis et les médias, tandis que les sources officielles jouent un rôle plus limité dans l'influence des comportements.



Mme Ioannidou a souligné que l'analyse de l'impact des avis nationaux indiquait que, bien que la connaissance de ces avis puisse influencer dans une certaine mesure les décisions de consommation, leur impact global reste limité. Dans certains cas, des personnes ayant connaissance de ces avis continuent de faire état d'une consommation élevée d'espèces de poissons présentant des teneurs élevées en mercure. Cela suggère que les stratégies de communication pourraient nécessiter d'être renforcées ou adaptées afin de mieux influencer les comportements. Parallèlement, la promotion de la consommation de poisson pour ses bienfaits sur la santé semble rester un facteur déterminant, susceptible de l'emporter sur les préoccupations liées aux contaminants.

Mme Ioannidou a ajouté que l'EFSA avait également formulé des recommandations visant à améliorer les stratégies de communication, notamment en mettant l'accent sur des messages plus clairs concernant à la fois les risques et les bienfaits, en promouvant les espèces présentant moins de risques et en adaptant les avis à des groupes cibles spécifiques. Ces recommandations ont souligné l'importance d'utiliser des canaux de communication plus efficaces, notamment les médias et des intermédiaires de confiance, afin d'atteindre plus efficacement les consommateurs. Elle a reconnu l'existence de plusieurs incertitudes dans l'étude, notamment des limites liées aux données autodéclarées, aux variations saisonnières et aux contraintes d'échantillonnage, qui peuvent influencer l'interprétation des résultats.

- **Échange de points de vue**

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) s'est interrogée sur la cohérence entre les résultats de l'enquête et les données officielles de l'EUMOFA concernant la consommation par kg de produits de la pêche et de l'aquaculture, car les tendances en matière de fréquence de consommation ne semblaient pas correspondre.

Sofia Ioannidou (EFSA) a expliqué que l'enquête révélait, dans l'ensemble des pays participants, une augmentation de la fréquence de consommation entre les deux vagues d'enquête pour toutes les espèces soumises à des LMR. Néanmoins, l'étude n'a pas quantifié les données, mais uniquement la fréquence. Par conséquent, les résultats doivent être interprétés avec prudence et, dans l'idéal, combinés à d'autres ensembles de données. Mme Ioannidou a donné l'exemple des pays à forte consommation, tels que l'Espagne, où il serait possible de combiner des données quantitatives et des données de fréquence, ce qui permettrait d'établir certaines corrélations.

Iñigo Azqueta (ANFACO-CYTMA) a attiré l'attention sur les limites de l'étude, notamment en ce qui concerne l'absence de données quantitatives et les variations saisonnières. Pour certaines espèces, comme le thon frais, généralement disponible en été, les variations saisonnières pourraient avoir un impact significatif sur la consommation. M. Azqueta a appelé à la prudence, car des paramètres incomplets pourraient véhiculer des messages trompeurs sur la perception des consommateurs. Il a rappelé que, selon le dernier sondage Eurobaromètre et les données de l'EUMOFA, la consommation de produits de la pêche était en baisse. Il a donc mis en garde contre des craintes inutiles concernant la consommation de poisson.

Sofia Ioannidou (EFSA) a pris note des préoccupations exprimées, ajoutant que ces limites avaient été explicitement mentionnées dans l'étude. Conformément au mandat confié à l'EFSA, l'étude n'avait pas pour objectif d'évaluer les habitudes de consommation globales, mais la fréquence de consommation au cours d'une période spécifique. L'objectif principal était d'analyser la relation entre la fréquence de consommation et la connaissance des avis nationaux concernant les risques et les bienfaits.



Iñigo Azqueta (ANFACO-CYTMA) a fait remarquer que, bien que les risques et les bienfaits aient tous deux été abordés, les débats sur la consommation de poisson avaient tendance à mettre l'accent sur les risques.

Sofia Ioannidou (EFSA) a souligné que l'enquête montrait que les consommateurs étaient de plus en plus conscients des bienfaits liés à la consommation de produits de la pêche.

Christine Absil (Good Fish) a rappelé que les avis de consommation encourageaient la consommation d'espèces présentant davantage de bienfaits, telles que les petites espèces pélagiques, et elle souhaitait donc savoir si la consommation de ces espèces avait évolué. Mme Absil a demandé si la transparence et la sensibilisation aux risques et aux bienfaits avaient un impact positif sur la consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture. Selon elle, une transparence et une sensibilisation accrues sont bénéfiques. Néanmoins, certains opérateurs ont exprimé leur crainte que l'augmentation des informations sur les risques puisse avoir un impact négatif sur la consommation.

Sofia Ioannidou (EFSA) a expliqué que les avis en matière de consommation, en raison de l'accumulation de mercure, recommandaient généralement d'éviter les espèces prédatrices et de privilégier la consommation d'espèces de plus petite taille. Dans le calendrier limité de l'étude, les données sur la fréquence ont montré une augmentation de la consommation pour toutes les espèces, y compris les anchois et les sardines. Mme Ioannidou a indiqué que plusieurs États membres prévoyaient de mettre à jour leurs avis en matière de consommation. Certains États membres craignent des effets dissuasifs sur la consommation de poisson. Les États membres doivent tenir compte des niveaux de consommation nationaux correspondants et des habitudes de consommation. Par exemple, les États membres où la consommation de produits de la pêche est très faible pourraient ne pas souhaiter mettre l'accent sur les risques. Selon elle, la communication sur les risques et les avantages doit être équilibrée. À cette fin, il est important de faire appel à des spécialistes en sciences sociales.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a fait part de ses inquiétudes quant à l'impact potentiel de la diffusion des résultats de l'étude par les médias. D'après son expérience, lorsque les médias publient des articles sur les risques, la consommation diminue considérablement pendant au moins une semaine. Mme Álvarez s'est déclarée favorable à la transparence, mais a ajouté qu'il fallait également tenir compte de l'impact sur les ventes. Elle a illustré son propos en expliquant que, lorsque l'agence nationale espagnole avait publié son avis sur la contamination au mercure, les poissonneries avaient été soumises pendant un mois à une intense attention médiatique. Lorsque des articles ont été publiés sur les risques liés au pangasius, cela a eu un impact sur les ventes de tous les produits de la pêche.

Sofia Ioannidou (EFSA) a pris note des questions soulevées par Mme Álvarez. Mme Ioannidou a indiqué que l'EFSA suivait de près les informations relayées par les médias dans toute l'Union européenne. Les médias avaient tendance à mettre davantage l'accent sur les risques, car cela attirait davantage de lecteurs et de téléspectateurs. Elle a souligné l'importance de disposer d'informations d'orientation scientifiquement fondées pour permettre aux autorités publiques de communiquer efficacement. Les données devraient être mises à disposition par l'intermédiaire d'experts, notamment des nutritionnistes et des médecins, ainsi que



sur les sites Internet officiels, afin que les consommateurs puissent avoir accès à des informations précises et contextualisées.

Esther Garrido (FAO) a souligné que la FAO et l'Organisation Mondiale de la Santé avaient récemment publié une étude sur les risques et les bienfaits liés à la consommation de poisson. De nouvelles données ont montré que l'interaction entre le sélénium et le mercure jouait un rôle important sur la santé. Une certaine prudence s'impose, car les études citées proviennent d'un seul groupe de recherche. Mme Garrido a souhaité savoir comment l'EFSA pourrait donner suite à ces recherches et orienter la consommation. Elle a ajouté que les messages sur les risques se diffusaient plus facilement, mais que les informations sur les bienfaits pouvaient également avoir un impact sur la consommation.

Sofia Ioannidou (EFSA) a indiqué que l'EFSA avait reçu un nouveau mandat de la Commission européenne pour étudier les risques et les bienfaits liés à la consommation de produits de la pêche, qui tiendrait compte de l'étude mentionnée par Mme Garrido. Mme Ioannidou a souligné que les travaux scientifiques se poursuivraient afin de favoriser une meilleure compréhension et de fournir des orientations sur la consommation des produits de la pêche.

Le Secrétaire Général a rappelé qu'en mars 2026, le MAC avait adopté un avis à l'intention de la Commission européenne demandant que des études supplémentaires soient menées sur la relation entre le sélénium et le mercure. Selon la réponse fournie par la Commission, la nouvelle étude de l'EFSA serait publiée au plus tard le 31 décembre 2027.

Fraude alimentaire (FAO)

- **Présentation de la publication de la FAO intitulée « La fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture » par Esther Garrido Gamarro (FAO)**

Présentation

Esther Garrido Gamarro (FAO) a présenté les principales conclusions d'un récent rapport de la FAO sur la fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture. Mme Garrido a rappelé que la fraude alimentaire se définit comme un acte délibéré visant à tromper les consommateurs à des fins lucratives et a souligné son importance particulière dans le secteur de la pêche, compte tenu de sa complexité, du grand nombre d'espèces commercialisées et du caractère mondial des chaînes d'approvisionnement. La probabilité estimée de fraude dans ce secteur est d'environ 21 %, ce qui est nettement supérieur à celle observée pour d'autres produits alimentaires.

Mme Garrido a expliqué que les types de fraude les plus courants sont la substitution d'espèces et l'étiquetage trompeur, qui surviennent à toutes les étapes de la chaîne de valeur et sont particulièrement fréquents à l'approche des étapes finales, où la traçabilité devient plus difficile. Plusieurs études ont été présentées pour illustrer l'ampleur du problème, notamment des données indiquant qu'environ un tiers des produits de la mer utilisés dans la restauration collective au sein de l'UE est mal étiqueté, que la fraude



touche 43 % des échantillons au Pérou et que les taux d'identification erronée ont dépassé 75 % dans certaines études menées en Chine. Une étude mondiale a également été citée, selon laquelle environ un échantillon de produits de la mer sur cinq testé à l'échelle mondiale était mal étiqueté.

Mme Garrido a en outre expliqué que la fraude alimentaire englobe un large éventail de pratiques, notamment la falsification, la contrefaçon, la simulation, le détournement, l'étiquetage trompeur et le vol. Ces pratiques sont souvent motivées par les écarts de prix entre les espèces, ce qui incite financièrement les opérateurs à substituer des produits de moindre valeur à des produits de plus grande valeur.

Mme Garrido a souligné les implications potentielles de la fraude en matière de sécurité alimentaire, notant que certaines pratiques, telles que l'adultération ou la substitution, peuvent exposer les consommateurs à des risques sanitaires. À titre d'exemple, on peut citer l'utilisation de substances comme le monoxyde de carbone pour améliorer l'aspect du poisson ou les substitutions par des espèces contenant des toxines ou des niveaux plus élevés de contaminants tels que le mercure.

Mme Garrido a souligné que, pour relever les défis décrits, le rapport énumère une série d'outils et d'approches à l'intention des autorités et des parties prenantes, notamment une meilleure utilisation de la taxonomie, des systèmes de traçabilité, des normes (telles que celles du Codex Alimentarius), des cadres législatifs et des méthodes d'analyse telles que les techniques basées sur l'ADN. Elle a insisté sur l'importance du renforcement des capacités dans tous les pays, d'autant plus que l'identification des espèces reste complexe, avec plus de 36 000 espèces de poissons à nageoires répertoriées dans le monde.

Mme Garrido a souligné que la lutte contre la fraude alimentaire nécessite un effort coordonné tout au long de la chaîne de valeur, notamment des systèmes de traçabilité plus solides, des capacités d'analyse améliorées et une sensibilisation accrue tant des autorités que des acteurs du secteur. Elle a également informé les membres des travaux en cours à la FAO, notamment le développement d'outils dédiés et les prochaines activités de sensibilisation, telles qu'un webinaire prévu le 18 juin 2026, visant à impliquer davantage les parties prenantes sur cette question.

Règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages

- **Mise à jour sur les valeurs limites applicables aux PFAS dans les emballages en contact avec les denrées alimentaires, par Ioannis Antonopoulos (ENV B1)**

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) a présenté l'état d'avancement de la mise en œuvre de l'article 5 du règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages, qui prévoit des restrictions concernant les PFAS (substances per- et polyfluoroalkylées) dans les emballages destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. M. Antonopoulos a rappelé que le règlement établit le cadre juridique applicable aux PFAS, avec une date butoir fixée au 12 août 2026, après laquelle les emballages en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et contenant des PFAS dans des concentrations supérieures aux limites fixées à l'article 5 du règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages ne seront plus autorisés sur le marché de l'UE.



M. Antonopoulos a expliqué que la Commission s'employait à faciliter la mise en œuvre concrète de ces exigences. Un groupe de réflexion dédié, composé d'experts des États membres et de la Commission, notamment du Centre commun de recherche, a été mis en place afin d'élaborer une méthodologie crédible et harmonisée d'évaluation de la conformité, applicable dans toute l'UE. Le mois précédent, une réunion spécifique a été organisée pour informer les États membres des étapes nécessaires à la mise en œuvre de la méthodologie envisagée, tandis que des discussions supplémentaires ont eu lieu lors d'une réunion du groupe d'experts le 20 mai 2026. Il a indiqué que le principal document de référence pour l'instant est le guide publié le 30 mars 2026. Il a souligné que les autorités de surveillance du marché au niveau national seraient chargées de vérifier le respect des limites fixées pour les PFAS.

M. Antonopoulos a reconnu que des défis subsistaient, notamment en raison de l'absence d'une méthodologie pleinement harmonisée. Toutefois, la Commission a défini, dans le guide publié, une approche pour les essais et les mesures relatifs aux PFAS.

M. Antonopoulos a mis en avant l'étroite coopération entre la DG ENV, la DG SANTE, les acteurs du secteur et les États membres, visant à garantir une mise en œuvre cohérente et opérationnelle dans toute l'UE. Les travaux au sein du groupe de réflexion et des réseaux d'experts se poursuivront au cours des prochains mois afin de finaliser la méthodologie et de favoriser une application harmonisée de la réglementation.

- **Échange de points de vue**

Patrick Murphy (IS&WFPO) a évoqué une présentation faite devant le Conseil Consultatif pour les Eaux Occidentales Septentrionales concernant la contamination par les plastiques. Dans le cas d'échantillons de produits à base de mollusques, les mollusques placés dans un cuiseur présentaient une concentration en PFAS plus élevée que celle de l'eau. M. Murphy s'est interrogé sur la fiabilité des données scientifiques sur lesquelles repose cette politique, notamment en ce qui concerne l'analyse de l'eau. Il a donné l'exemple des concombres, pour lesquels les emballages en plastique sont utiles pour préserver leur durée de conservation. Par conséquent, le secteur pourrait être confronté à des contraintes disproportionnées par rapport aux risques.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) a répondu que l'objectif était de procéder à la mise en œuvre des obligations légales existantes, ajoutant que les dispositions de l'article 5 n'avaient pas été proposées par la Commission. M. Antonopoulos a expliqué que les analyses constituaient une condition préalable à la mise sur le marché des emballages. Les détails opérationnels devaient encore être clarifiés ; toutefois, les lignes directrices publiées le 30 mars restent le document de référence. En ce qui concerne les analyses, il se pourrait que les opérateurs économiques n'aient pas à tester chaque emballage, mais plutôt un échantillon représentatif.

Tamas Eisenbeck (Seafood Europe) a souligné que le règlement ne faisait pas de distinction entre la présence internationale et la présence non internationale de PFAS. M. Eisenbeck a souhaité connaître le type de



documentation dont les fournisseurs auraient besoin pour démontrer leur conformité, et savoir notamment si des analyses supplémentaires seraient requises.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) a insisté sur le fait que les obligations s’appliquaient aux emballages destinés à être mis sur le marché, y compris le respect des limites fixées pour les PFAS. Les exigences s’appliquent à l’unité d’emballage. Le règlement ne fait pas de distinction entre la présence internationale et la présence non internationale. Une évaluation fondée sur les risques est plutôt envisagée. Il appartiendra aux autorités compétentes de vérifier la conformité.

Adrien Simonnet (UMF) a fait part de ses inquiétudes quant au manque d’harmonisation, notamment en ce qui concerne les responsabilités des États membres, qui pourrait résulter de divergences d’interprétation juridique. M. Simonnet a affirmé que les autorités françaises ne reconnaissaient pas les lignes directrices publiées par la Commission.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) a déclaré avoir pris note de la question soulevée. M. Antonopoulos a souligné que la Commission organisait régulièrement des réunions, notamment par l’intermédiaire du groupe de réflexion, avec les États membres afin de promouvoir l’harmonisation.

Linne Verhoeven (Seafood Europe) a rappelé que l’article 39, paragraphe 8, du règlement exigeait une déclaration de conformité. Mme Verhoeven a demandé si un modèle standardisé de l’UE serait publié, exprimant ses inquiétudes quant au risque de duplication et à l’alourdissement de la charge administrative. Elle a souhaité connaître les exigences légales applicables aux emballages mis sur le marché avant la date limite, en distinguant notamment les emballages vides des emballages remplis.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) a indiqué que la Commission européenne ne fournirait pas de modèle. L’annexe du règlement proposait une structure générale. M. Antonopoulos a rappelé que la question des stocks existants était traitée dans le document d’orientation publié par la Commission. Le critère déterminant est le moment où le produit est mis sur le marché, et non le fait qu’il soit vide ou plein.

Hommel Kasa (SNCE) a souhaité savoir, en ce qui concerne les importateurs, à quelle étape s’appliquait la date limite, et notamment s’il s’agissait du moment où le produit est fabriqué et importé ou du moment où il est mis sur le marché.

Ioannis Antonopoulos (DG ENV) a précisé que le critère pertinent était le moment de la mise sur le marché de l’UE, et non le moment de la fabrication.



Résumé des points d'action

- Contaminants (chlordécone)
 - Élaboration d'un projet d'avis conjoint sur les mesures visant à lutter contre la contamination, en collaboration avec le Conseil Consultatif pour les Régions Ultrapériphériques (CCRUP).



Liste de présence

Représentant	Organisation	Rôle
Adrien Simonnet	UMF	Membre
Alen Lovrinov	PRODUCER ORGANIZATION OMEGA 3	Membre
Alexandre Bonneau	SNCE	Membre
Alonso Abreu	ASOCIACIÓN DE ARMADORES DE PUNTA DEL MORAL	Membre
Amandine MENU	PACT'ALIM	Membre
Anna Rokicka	POLISH ASSOCIATION OF FISH PROCESSORS	Membre
Aodh O'donnell	IRISH FISH PRODUCERS' ORGANISATION (IFPO)	Membre
Benoît Thomassen	FEAP	Président
Bertrand Charron	AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC)	Membre
Christine Absil	GOOD FISH	Membre
Corine Vroom	VISFEDERATIE	Membre
Cristina Borges	PORTUGAL	Observateur
Daniel Voces De Onaindi	EUROPÊCHE	Membre
Dominic Rihan	KFO	Membre
Emiel Brouckaert	EAPD	Membre
Esther Garrido Gamarro	FAO	Expert
Eva Siegenger	EUROPEAN COMMISSION	Expert
Gerd Heinen	EUROPEAN COMMISSION	Expert
Hommel Kassa	SNCE	Membre
Iñigo Azqueta	ANFACO	Membre
India Kennedy	IRISH FISH PRODUCERS ORGANISATION (IFPO)	Membre
Ioannis Antonopoulos	EUROPEAN COMMISSION	Expert
Isabel Alonso Cabezas	SPAIN	Observateur
Javier Ojeda	FEAP	Membre
Jean-Marie Robert	LES PÊCHEURS DE BRETAGNE	Membre
Jens Høj Mathiesen	DANISH SEAFOOD ASSOCIATION	Membre



Représentant	Organisation	Rôle
João Pereira	FRUCOM	Membre
John Lynch	ISEFPO (IRISH SOUTH & EAST FISH PRODUCER ORGANISATION)	Membre
José Carlos Escalera Aguilar	FECOPESCA	Membre
Jose Basilio Otero Rodriguez	FEDERACION NACIONAL DE COFRADIAS DE PESCADORES	Membre
Juan Manuel Trujillo	ETF	Membre
Jules Danto	EAPO	Membre
Julien Daudu	EJF	Membre
Julien Lamothe	ANOP	Membre
Katarina Sipic	SEAFOOD EUROPE	Membre
Linda Zanki Duvnjak	RZ FRISKA RIBA P.O.	Membre
Linne Verhoeven	SEAFOOD EUROPE	Membre
Luís Sousa	ALIF	Membre
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Membre
Maria Tabernero	EUROPEAN COMMISSION	Expert
Mariano García García	FEDERACION ANDALUZA DE COFRADIAS DE PESCADORES	Membre
Martin Van Brakel	COLEAD	Observateur
Matthew Gréant	ENVIRONMENTAL JUSTICE FOUNDATION (EJF)	Membre
Monika Kołodziejczyk	POLAND	Observateur
Nicolas Fernández Muñoz	OPP72	Membre
Pablo Cadarso Rebolledo	CONXEMAR	Membre
Patrick Murphy	IRISH SOUTH & WEST FISH PRODUCERS ORGANISATION	Membre
Pedro Luis Casado Lopez	OPP80	Membre
Pedro Reis Santos	MARKET ADVISORY COUNCIL	Secretariat
Pim Visser	NOVA DUTCH FISH AUCTIONS	Membre
Poul Melgaard Jensen	DANISH SEAFOOD ASSOCIATION	Membre
Sarah Hautier	EUROCOMMERCE	Membre



Représentant	Organisation	Rôle
Sergio Lopez Garcia	OPP PUERTO DE BURELA	Membre
Sofia Ioannidou	EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY	Expert
Tamas Einsenbech	SEAFOOD EUROPE	Membre
Violaine De Neef	MARKET ADVISORY COUNCIL	Secretariat
Yobana Bermudez Rodríguez	SEAFOOD EUROPE	Membre

