

Groupe de travail 3 : Contrôle et problèmes sanitaires de l'UE, règles du consommateur

Projet de procès-verbal

Mercredi 26 janvier 2022 (09 h 00 - 12 h 45 CET)

Zoom (en ligne)

Interprétation en EN, ES, FR

Mot de bienvenue du président, Benoît Thomassen

Veuillez cliquer [ici](#) pour consulter la présentation du président.

Adoption du projet d'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (15.09.21) : Adoptés

Points d'action de la dernière réunion

- **État d'avancement de la décision prise lors de la dernière réunion - information**
- Justification des allégations écologiques :
 - Création d'un groupe de discussion afin d'analyser les projets de documents avant la deuxième consultation ouverte pour le PEFCR concernant les poissons marins.
 - Mandat adopté : 8 novembre 2021
- Renforcer le rôle des consommateurs dans la transition écologique :
 - Attendre la publication de la proposition législative de la Commission, avant l'élaboration éventuelle de conseils sur le sujet.
 - Toujours en attente - Prévus pour le deuxième trimestre de 2021
- Étiquetage du caviar :
 - Attendre les éventuels nouveaux éléments au sein du Conseil consultatif de l'aquaculture
 - Aucun nouvel élément connu
- Programme européen « Lait, Fruits et Légumes à l'école » :
 - Recommandation spécifique à inclure dans le projet d'avis sur la valeur sanitaire et environnementale des produits de la mer.
 - Avis adopté : 8 octobre 2021 (recommandation j)
 - Réponse de la Commission : 8 décembre 2021 (« il est pris bonne note »)
- Valeur sanitaire et environnementale des produits de la mer :
 - Projet d'avis approuvé à soumettre au Comité exécutif pour examen et adoption éventuelle par procédure écrite de deux semaines.
 - Avis adopté : 8 octobre 2021
 - Réponse de la Commission : 8 décembre 2021
- Règles sanitaires et d'hygiène :
 - Point de l'ordre du jour sur la teneur maximale en sulfite des crustacés à inclure dans le projet d'ordre du jour de la prochaine réunion.
 - Note technique préparée par l'ADEPALE à diffuser par email



- Point de l'ordre du jour prévu (10:25)
- Note technique publiée (13 octobre 2021)

Bien-être animal

- **Présentation de la révision de la législation européenne par le représentant de la Commission**

Veuillez cliquer [ici](#) pour consulter la présentation.

Kornilia Zafeiropoulou (DG SANTÉ) a expliqué que l'article 13 du TFUE était la base juridique pour le développement de la législation sur le bien-être animal. Actuellement, cinq directives portent sur les animaux détenus dans les exploitations agricoles et deux règlements sur le transport et la mise à mort des animaux. Dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table », la Commission a reconnu qu'un meilleur bien-être animal améliore la santé des animaux et la qualité des aliments, réduit le besoin de médicaments et peut contribuer à préserver la biodiversité. La Commission s'est engagée à réviser la législation relative au bien-être des animaux, notamment en ce qui concerne le transport et la mise à mort des animaux, afin de l'aligner sur les avis scientifiques les plus récents, d'élargir son champ d'application, de rendre sa mise en œuvre plus facile et, en fin de compte, de garantir un bien-être animal plus élevé. Dans le cadre de cette procédure, la Commission procède à un contrôle d'adéquation, c'est-à-dire à une évaluation de la législation européenne existante en matière de bien-être animal en fonction de sa pertinence, de sa cohérence, de son efficacité, de son efficience et de sa valeur ajoutée pour l'UE. Une étude sur le terrain et une étude documentaire sont en cours. L'évaluation devrait être terminée à l'été 2022.

Le contrôle d'adéquation a déjà donné quelques résultats préliminaires : manque de clarté de certaines dispositions ; manque d'exigences spécifiques, actualisées et détaillées ; manque d'outils pour surveiller, mesurer et rendre compte ; manque de formation et de compétences ; information insuffisante et inégale des consommateurs. Une analyse d'impact initiale a été lancée en juillet 2021. Au total, 983 contributions ont été reçues. En octobre 2021, une consultation publique sur la révision de la législation de l'UE a été lancée, qui a duré jusqu'au 21 janvier 2022. Un total de 59281 contributions ont été reçues, principalement de la part de citoyens de l'UE. La Commission a chargé l'EFSA de rendre des avis sur plusieurs questions relatives au bien-être des animaux. En ce qui concerne le calendrier, la proposition législative devrait être publiée à la fin de 2023.

Le 26 octobre 2021, la Commission a envoyé à l'EFSA une feuille de route indiquant ses futurs mandats prévus dans le domaine du bien-être des animaux d'élevage, après 2023, notamment sur le saumon et la truite d'élevage (juin 2026), la carpe d'élevage (juin 2027), le bar d'élevage, la daurade, l'anguille européenne (juin 2028), le thon d'élevage (décembre 2029) et certains invertébrés comme les décapodes (décembre 2030). En ce qui concerne les actions spécifiques liées aux animaux aquatiques, l'analyse d'impact initiale comprend deux options pour la mise à mort des poissons : option 1 - dispositions pour les cinq principales espèces de poissons d'élevage (saumon de l'Atlantique, carpe commune, truite arc-en-ciel, bar européen et daurade royale) et option 2 - dispositions pour deux espèces (bar européen et daurade royale). La feuille de route de l'EFSA comprend des avis sur d'autres aspects que la mise à mort.



Javier Ojeda (FEAP) a souligné qu'une grande partie des connaissances permettant d'établir les règles de bien-être animal s'inspire des centres de référence pour la production animale. M. Ojeda a voulu savoir si la Commission envisageait d'établir des centres de référence pour les poissons. Il souhaite également en savoir plus quant aux dispositions que la Commission prévoit pour les espèces de poissons d'élevage mentionnées précédemment.

Kornilia Zafeiropoulou (DG SANTÉ) a répondu que, dans les propositions jusqu'en 2023, les dispositions ne concernent que l'abattage et la mise à mort des poissons. Des dispositions de base s'appliqueront également à tous les animaux d'élevage. Aucune décision n'a été prise sur la question de savoir si les poissons seront couverts. Il n'a pas non plus été décidé d'établir un centre de référence pour les poissons, même si le règlement sur les contrôles officiels fournit la base juridique permettant d'établir des centres de référence sur le bien-être animal.

Denis Simonin (DG SANTÉ) a expliqué que les centres de référence sont généralement établis lorsqu'un texte législatif important est en cours d'élaboration. Les mandats des centres de référence sont basés sur le règlement relatif aux contrôles officiels. L'objectif est d'aider les États membres à mettre en œuvre la législation européenne.

Javier Ojeda (FEAP) a indiqué que la législation sur le bien-être des animaux existe déjà pour les poissons, mais a ajouté qu'il comprenait le point de vue de M. Simonin. Par rapport à l'intervention de Mme Zafeiropoulou, M. Ojeda a souhaité en savoir plus sur le type de dispositions prévues (par exemple, lignes directrices, directive, etc.).

Kornilia Zafeiropoulou (DG SANTÉ) a répondu que la décision sur le type de disposition doit encore être prise, une fois que l'étude d'impact initial sera finalisée.

Denis Simonin (DG SANTÉ) a rappelé que, dans le cadre de l'analyse d'impact initiale, deux options différentes ont été retenues concernant la mise à mort des poissons. Par conséquent, sur cette question, une législation est envisagée. L'étendue de la législation dépendra des résultats de l'étude d'impact initiale.

Jennifer Reeves (MSC) a expliqué que le Marine Stewardship Council certifie les pêches de capture sauvages. Son organisation partenaire, l'Aquaculture Stewardship Council, est en train de réviser ses normes relatives aux poissons afin d'y inclure des composantes et des indicateurs de bien-être animal. Mme Reeves informe que le MSC a fourni une réponse aux consultations de la Commission, afin de souligner le travail de son organisation sur le sujet. Mme Reeves souhaitait en savoir plus sur la différenciation entre les pêches de capture sauvages et les pêches d'élevage, et savoir si la Commission prévoyait, à l'avenir, d'aborder les pêches de capture sauvages. Lors de la conférence des parties prenantes du 9 décembre 2021, plusieurs présentations ont été consacrées aux développements technologiques en matière d'étourdissement en mer.

Denis Simonin (DG SANTÉ) a répondu qu'à l'heure actuelle, la première étape est le poisson d'élevage. L'étude d'impact initial concerne le poisson d'élevage. Dans un avenir proche, aucune action n'est prévue pour les poissons sauvages. En ce qui concerne les dispositions relatives au bien-être dans le



cadre de la production d'animaux, il est courant de commencer par les règles relatives à la mise à mort des animaux.

Le Président a posé une question sur le développement potentiel d'une étiquette sur le bien-être animal.

Denis Simonin (DG SANTÉ) a expliqué que l'étiquette relative au bien-être animal est à l'étude dans l'analyse d'impact initiale. Trois options différentes sont proposées. Il couvrirait probablement tous les animaux d'élevage. Il s'agirait probablement d'un cadre qui pose les bases des questions spécifiques aux espèces. Dans le cadre de l'initiative pour un système alimentaire durable, une étiquette de durabilité est également envisagée. Des initiatives ont également été prises concernant une étiquette sur le devant de l'emballage. Ces initiatives doivent donc être considérées ensemble. Il est peu probable que des exigences spécifiques aux espèces soient prévues en 2023.

Christine Absil (Good Fish) a voulu savoir si la législation serait applicable aux produits aquacoles importés. Mme Absil a souligné l'importance de la mise en œuvre afin de créer des conditions de concurrence équitables pour les producteurs.

Denis Simonin (DG SANTÉ) a expliqué que la législation sur l'abattage et la mise à mort des animaux terrestres comprenait une disposition exigeant cette équivalence. Il serait donc pertinent d'envisager une disposition similaire, si une nouvelle législation sur les poissons d'élevage est élaborée. La différence réside dans le fait que les règles de mise à mort sont applicables aux entreprises. L'UE n'a donc pas besoin de convaincre le pays tiers de modifier sa législation. Cette solution soulève moins de difficultés au regard des règles du commerce international que les exigences en matière de bien-être animal applicables à l'élevage ou au transport.

- **Échange de vues et marche à suivre**

Le président a proposé deux options pour la suite : option 1 - compte tenu du fait qu'il s'agit d'une question technique d'aquaculture, attendre l'action du Conseil consultatif de l'aquaculture, et option 2 - diffuser un questionnaire, inspiré des consultations de la Commission, afin de préparer un projet de texte avant la prochaine réunion.

Le groupe de travail a approuvé la diffusion d'un questionnaire en vue de préparer un projet d'avis.

Déchets alimentaires

- **Présentation de l'initiative sur les objectifs au niveau de l'UE par un représentant de la Commission**

Veuillez cliquer [ici](#) pour consulter la présentation.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTÉ) a expliqué, en ce qui concerne les développements de l'action politique, qu'en 2015, il existait un paquet sur l'économie circulaire, un ensemble d'actions et une nouvelle proposition de législation sur les déchets (directive-cadre sur les déchets). En 2018, la directive-cadre sur les déchets a été adoptée, y compris les dispositions relatives aux déchets



alimentaires (définition, obligation de suivi, objectifs possibles). En 2020, la stratégie « de la ferme à la table » a promis des objectifs juridiquement contraignants en matière de prévention des déchets alimentaires. En 2023, il est prévu qu'une proposition d'objectifs soit adoptée par la Commission, dans le cadre de la révision de la directive-cadre sur les déchets alimentaires, aux côtés des objectifs relatifs à d'autres flux de déchets. M. Zambrzycki a rappelé la définition des « déchets alimentaires » fournie par la directive-cadre sur les déchets. L'initiative sera principalement axée, en termes de chaîne d'approvisionnement alimentaire, sur la « transformation et la fabrication », le « commerce de gros, de détail et la commercialisation », et la « préparation et la consommation des aliments » et en termes de denrées alimentaires et de parties non comestibles retirées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, sur les « déchets alimentaires ».

En termes de contexte, 20 % de toutes les denrées alimentaires produites dans l'UE finissent en déchets alimentaires. 88 millions de tonnes de déchets alimentaires sont générées chaque année dans l'UE. La réponse des États membres relative aux déchets alimentaires a été inégale et insuffisante. Ainsi, l'objectif juridiquement contraignant aurait pour but de garantir que les États membres prennent des mesures ambitieuses afin de réduire les déchets alimentaires sur leurs territoires respectifs. La proposition définira le niveau de réduction des déchets alimentaires, et chaque État membre devra choisir les mesures les plus efficaces en tenant compte de sa situation nationale spécifique, par exemple : améliorer les connaissances/sensibiliser aux niveaux et aux impacts des déchets alimentaires ; influencer les attitudes et les comportements des opérateurs du secteur alimentaire et des consommateurs ; et encourager le changement dans la chaîne de valeur alimentaire vers des pratiques entraînant moins de déchets.

En termes d'options politiques, deux questions doivent être décidées : (1) la portée et la forme de l'objectif et (2) le niveau de l'objectif. Une approche en deux étapes est proposée : étape 1 - sélectionner une combinaison de portée et de forme qui soit la plus réalisable et la plus efficace (à décider par la Commission, avec la contribution des parties prenantes) et étape 2 - pour la combinaison sélectionnée, trouver le niveau optimal de l'objectif (par une évaluation de la faisabilité technique et une comparaison des coûts et des avantages). La Commission propose, dans un premier temps, d'analyser les incidences de trois niveaux d'objectifs, ainsi que d'un niveau de référence. En termes de portée, l'option 1 serait un objectif couvrant l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la ferme au consommateur final. Les défis à relever concernent la couverture des données, les déchets par rapport aux sous-produits, et le commerce alimentaire. L'option 2 consisterait en un objectif couvrant uniquement certaines étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (par exemple, l'objectif 12.3 des ODD fixe des objectifs aux niveaux du détail et du consommateur) Le défi tient au fait que l'objectif est limité à la phase de vente au détail et de consommation. En termes de fixation des objectifs, l'option 1 reviendrait à fixer le même niveau d'objectif pour tous les États membres (option par défaut). L'option 2 prévoirait un niveau différencié selon les États membres. L'option 3 serait un objectif collectif au niveau de l'UE. Pour l'étape 2, il serait nécessaire de trouver le niveau optimal de l'objectif. L'analyse des incidences est censée être réalisée à l'aide du modèle MAGNET du CCR.

Une analyse d'impact initiale a été publiée en 2021. Elle a récolté 85 réponses de 17 États membres, plus le Royaume-Uni et les États-Unis. Les objectifs ont reçu un soutien global et (généralement) des



appels à des objectifs ambitieux. Plusieurs commentaires demandent l'extension de la portée de l'exercice. En ce qui concerne les objectifs et les options politiques, une préférence plus marquée a été accordée à la fixation d'objectifs pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les ONG sont favorables à des objectifs de réduction élevés, mais les États membres suggèrent une approche plus prudente. Les impacts économiques attendus sont positifs pour la société dans son ensemble. L'impact sur des parties prenantes spécifiques peut varier et dépend fortement des mesures de mise en œuvre des États membres. Les impacts sociaux sont positifs, mais limités, avec une possible réduction de la commodité pour les consommateurs. Les impacts environnementaux sont très positifs. En ce qui concerne la charge administrative attendue, celle-ci devrait être limitée, mais dépend fortement des actions des États membres. En ce qui concerne les prochaines étapes, les consultations publiques ouvertes sont prévues pour le deuxième trimestre de 2022. Les États membres communiqueront leurs données à Eurostat au plus tard le 30 juin 2022. La proposition de la Commission est prévue pour le deuxième trimestre de 2023.

- **Échange de vues et marche à suivre**

Agnieszka Korbel (WWF) a souhaité savoir si les ménages seraient pris en compte dans le cadre de l'initiative.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTÉ) a répondu que les ménages en feront partie. Dans ce contexte, le terme « consommateur » inclut les ménages ainsi que les services de restauration et d'alimentation. Selon des recherches et des estimations préalables, plus de la moitié des déchets alimentaires dans l'UE proviennent des ménages. L'effort le plus important consisterait à parvenir à réduire les déchets alimentaires dans les ménages.

Maria Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a indiqué que son association fait partie d'une commission espagnole chargée de surveiller les déchets alimentaires. Plus de 50 % des déchets alimentaires sont générés par les ménages. Mme Álvarez a souligné l'importance de prendre en compte les points de la chaîne d'approvisionnement où davantage de déchets sont générés. Dans les circuits de commercialisation spécialisés, il est estimé que les déchets alimentaires sont inférieurs à 5 %, car les poissonniers se rendent quotidiennement au centre de distribution, ce qui implique un bon équilibre entre l'offre et la demande. Dans le cas de l'Espagne, une loi relative aux déchets alimentaires est à un stade avancé de développement. Par conséquent, Mme Álvarez a exprimé sa préoccupation quant au risque que la législation de l'UE implique la nécessité de modifier la législation espagnole.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTÉ) a déclaré, en ce qui concerne l'impact sur la loi espagnole, que l'initiative de l'UE ne devrait pas nuire aux pays « pionniers ». La Commission est en train d'analyser les efforts existants des États membres, afin de voir si ceux-ci pourraient être extrapolés au reste de l'UE.

Bruno Guillaumie (EMPA) a voulu savoir si, du point de vue de la Commission européenne, les coquilles de mollusques bivalves étaient considérées comme des déchets ou des sous-produits. Des dispositions particulières doivent être prises pour la collecte et la séparation dans le tri. Il est possible de valoriser 100 % des coquilles par le biais de l'économie circulaire. L'incinération des coquilles entraîne l'émission de plus de gaz à effet de serre.



Bartosz Zambrzycki (DG SANTÉ) a répondu que les coquilles sont considérées comme des déchets alimentaires, si elles sont vendues attachées à la nourriture, ce qui signifie qu'elles seraient couvertes par l'objectif. L'initiative n'est pas axée sur le recyclage, c'est-à-dire sur le recyclage des coquilles jetées est hors du champ d'application. Néanmoins, le recyclage est couvert par la législation sur les déchets, qui exige que le recyclage doive augmenter et l'incinération diminuer. L'objectif serait que les coquilles soient traitées le plus tôt possible. Si l'usine de transformation utilise les coquilles, par exemple pour développer des engrais, alors là ça pourrait compter comme de la prévention des déchets alimentaires. Le tri des coquilles au niveau du consommateur (où les coquilles font parties des déchets ménagers) serait considéré comme du recyclage. Les coquilles sont une question spécifique à certains États membres, qui pourront prendre des mesures en fonction de leur propre analyse.

Paulien Prent (Visfederatie) a voulu savoir si la Commission était consciente que les détaillants considèrent généralement disposer de quantités minimales de déchets. Habituellement, les produits invendus sont renvoyés aux transformateurs. Par conséquent, Mme Prent souhaite connaître la vision de la Commission pour remédier à ce problème.

Bartosz Zambrzycki (DG SANTÉ) a répondu que la Commission est au courant. Les détaillants produisent peu de déchets alimentaires, mais constituent un élément important de la chaîne alimentaire. Dans de nombreux pays, les détaillants sont l'acteur le plus puissant de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Par conséquent, les détaillants doivent être impliqués dans les solutions. M. Zambrzycki a souligné qu'il appartiendra aux États membres de déterminer les actions, par exemple la mise en place de plateformes de coopération ou d'accords volontaires entre détaillants et producteurs. Lorsque les détaillants renvoient des produits invendus, ceux-ci ne sont pas enregistrés comme des déchets, ce qui signifie que les producteurs sont chargés de leur trouver une utilisation. La coopération le long de la chaîne d'approvisionnement est l'une des options permettant de réduire les déchets alimentaires.

Le président a demandé aux membres quelle était la meilleure façon de procéder, étant donné que, dans le cadre du programme de travail de l'année 6, le CCM s'est engagé à produire un avis sur le sujet.

Le groupe de travail a approuvé la diffusion d'un questionnaire en vue de préparer un projet d'avis.

Information des consommateurs sur les denrées alimentaires

- **Présentation de la consultation publique**

Le président a rappelé que, dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table », des initiatives sont prévues en matière d'étiquetage nutritionnel sur le devant des emballages, de « profils nutritionnels », d'extensions de l'origine/provenance obligatoire, de révision du marquage de la date (« à consommer de préférence avant le » et « à consommer avant le »), par le biais d'une révision du règlement FIC. La période de retour d'information de la feuille de route s'est déroulée du 23 décembre 2020 au 4 février 2021. La consultation publique a eu lieu du 13 décembre 2021 au 7 mars 2022. La proposition législative est prévue pour le quatrième trimestre de 2022. L'avis du CCM concernant la feuille de route a été adopté le 23 février 2021.



Le Secrétaire général a donné un aperçu du questionnaire de la consultation publique de la Commission. Le questionnaire couvre l'étiquetage nutritionnel sur le devant de l'emballage, le marquage de la date et l'étiquetage de l'origine. Des questions portent notamment sur la compréhension des consommateurs concernant les étiquettes, les logos, le marquage de la date, les déchets alimentaires et l'origine. Le Secrétaire général a encouragé les membres à soumettre des réponses individuelles directement à la consultation publique de la Commission. Il a également rappelé que, dans le cadre du programme de travail de l'année 6, le CCM s'est engagé à adopter des avis sur les différentes initiatives de la révision du règlement FIC. Par conséquent, le groupe de travail devrait décider de la marche à suivre.

- **Échange de vues et marche à suivre**

Le président rappelle que le CCM aborde également les questions d'information des consommateurs dans l'avis concernant le rapport de mise en œuvre du règlement OCM. Le président a suggéré une adaptation du questionnaire de la Commission pour recueillir les commentaires des membres.

Pierre Commère (ADEPALE) a attiré l'attention sur la spécificité des produits de la pêche dans le contexte de l'étiquetage nutritionnel. Le CCM a précédemment adopté un avis sur le nutri-score, notamment sur le fait que ce système ne tient pas suffisamment compte des avantages nutritionnels des produits de la pêche. Des discussions ont également eu lieu, suite à la proposition d'EuroCommerce, pour élaborer un avis général sur l'étiquetage nutritionnel. M. Commère a fait valoir que c'était l'occasion de ramener ce sujet.

Bruno Guillaumie (EMPA) est d'accord avec l'intervention précédente. Une réflexion sur la gamme géographique d'origine doit également être menée. Dans le cas du secteur des coquillages, les produits sont fournis en direct au consommateur, les marquages de date ont donc un impact différent. L'utilisation d'une date unique pourrait être utile, afin d'éviter la confusion des consommateurs et les déchets alimentaires.

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) a rappelé qu'en effet, lorsqu'il a été question de rédiger des conseils sur le système Nutri-score, EuroCommerce a suggéré la rédaction de conseils sur l'étiquetage nutritionnel. En ce qui concerne le questionnaire de la Commission, Mme Valeiras souligne le fait qu'il est assez difficile de répondre à plusieurs des questions. Il serait très difficile d'y répondre ensemble en tant que CCM. Le CCM pourrait plutôt élaborer un avis général.

Maria Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a convenu que le CCM devait prendre position et a approuvé la diffusion d'un questionnaire adapté. En règle générale, les consommateurs ne comprennent pas les indications de date, ce qui est problématique. Le marquage de la date peut entraîner le gaspillage d'aliments propres à la consommation humaine. Un équilibre doit être trouvé entre les informations fournies et la compréhension de ces informations. Mme Álvarez a rappelé que les consultations sur le règlement OCM et sur le règlement FIC couvriraient toutes deux des sujets liés à l'information des consommateurs, mais qu'il s'agit de consultations distinctes. Par conséquent, il serait peut-être plus approprié de disposer de positions sur les deux.



Guus Pastoor (Visfederatie) est d'accord avec l'intervention précédente. Le règlement FIC est un règlement général. Les questions spécifiques aux produits de la pêche et de l'aquaculture devraient donc être traitées dans le cadre des consultations sur le règlement OCM. Le CCM devrait plutôt traiter ces dossiers séparément.

Le groupe de travail a approuvé la diffusion d'un questionnaire en vue de préparer un projet d'avis.

Règles relatives à la catégorie de l'empreinte environnementale des produits pour les produits de la mer

- **Mise à jour des travaux du groupe de discussion sur les règles PEFCR pour les produits de la mer par Pedro Reis Santos, Secrétaire général**

Le Secrétaire général a expliqué que, avec le soutien de la Commission européenne, un Secrétariat technique a été établi pour préparer les PEFCR pour les produits de la mer, qui sont des règles techniques pour aider à déterminer l'empreinte environnementale des produits. Ces règles seront pertinentes pour une proposition de législation à venir sur la justification des allégations écologiques. Le Secrétariat technique a publié un premier projet de PEFCR, et une première consultation publique ouverte a eu lieu entre août et octobre 2021. Le Secrétaire général a rappelé que, lors de la réunion précédente, le groupe de travail avait convenu de la création d'un groupe de discussion chargé d'analyser le premier projet de PEFCR et de préparer le travail en vue de la deuxième consultation publique ouverte, qui devrait avoir lieu en mars 2022.

Le Secrétaire général a en outre rappelé que, suite à l'adoption du mandat, le groupe de discussion sur les PEFCR pour les produits de la mer a été établi. Le groupe de discussion s'est réuni le 18 novembre 2021, le 3 décembre 2021 et le 11 janvier 2022. Une quatrième réunion était prévue pour début février. En ce qui concerne les travaux en cours, le groupe de discussion a analysé le premier projet de PEFCR. Des échanges, par le biais de questions écrites et de participation à des réunions, avec le Secrétariat technique et avec la DG MARE ont eu lieu. Le groupe de discussion a également commencé à travailler sur un projet d'avis. Compte tenu de la complexité technique du dossier, le groupe de discussion a demandé à la DG ENV d'organiser une session de formation dédiée au PEFCR concernant les poissons marins. Cette formation aura lieu en février 2022.

- **Échange de vues et marche à suivre**

Le Président propose d'examiner le projet de texte du groupe de discussion lors de la prochaine réunion.

Sean O'Donoghue (KFO) a souligné l'importance de cette initiative et a accepté de poursuivre la discussion lors de la prochaine réunion.

Règles sanitaires et d'hygiène

- **Présentation sur les teneurs maximales en sulfites pour les crustacés par Pierre Commère, ADEPALE**



Veillez cliquer [ici](#) pour consulter la présentation.

Pierre Commère (ADEPALE) a indiqué que la question des niveaux maximums de sulfites pour les crustacés est une question de longue haleine. Le marché des crustacés a une importance significative dans l'UE, atteignant 1000 tonnes en 2020. En ce qui concerne l'utilisation des sulfites, M. Commère a expliqué que la mélanose résulte d'une activité enzymatique catalysant l'oxydation irréversible de la tyrosine présente dans les tissus, ce qui entraîne des taches noires sur les crustacés. La mélanose post-mortem des crustacés a des conséquences importantes sur la durée de conservation et la valeur commerciale globale des produits, notamment des crevettes et des langoustines. Pour limiter ce processus, les crevettes et les langoustines en carapace sont traitées au métabisulfite de sodium (E223) pour inhiber les enzymes et stopper l'apparition de la mélanose. Actuellement, aucun autre moyen n'est disponible pour prévenir la mélanose sur les crustacés en carapace.

En ce qui concerne les aspects sanitaires de l'utilisation des sulfites, le risque majeur est l'intolérance pour les personnes sensibles. Le danger lié aux sulfites est généré par deux causes distinctes : la qualité du métabisulfite utilisé (critères de pureté des additifs alimentaires) et les doses d'utilisation. Ce danger est bien maîtrisé par les professionnels, notamment par la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène. La dose journalière admissible (DJA) définie par l'EFSA est de 0,7 milligramme par kilogramme de poids corporel de SO₂ couvrant huit substances combinées (E220 à E228), actuellement en cours de réévaluation. Les sulfites sont des additifs et la teneur maximale en sulfites pour les crevettes (familles *Penaeidae*, *Solenoceridae* et *Aristeidae*) et les langoustines (famille *Nephrops norvegicus* - *Nephropidae*) est réglementée par le règlement (CE) n° 1333/2008.

En ce qui concerne les problèmes rencontrés pour les crevettes en carapace, M. Commère a expliqué que, pour les crevettes crues et cuites, les seuils maximaux admissibles varient en fonction de la taille. Il existe une différence de 10 % dans le taux autorisé entre le cru et le cuit, ce qui n'est pas justifié après expérience. M. Commère souhaite demander une modification des limites maximales, afin d'harmoniser les niveaux entre les produits crus et cuits, et de supprimer les variations liées aux tailles de manière à se rapprocher de la réalité et simplifier ainsi la réglementation sans créer de danger pour le consommateur. M. Commère a donné un aperçu des seuils actuels et des seuils suggérés pour les crevettes et la langoustine.

- **Échange de vues et marche à suivre**

Le Président a suggéré que M. Commère prépare un projet, qui sera examiné lors de la prochaine réunion.

Sean O'Donoghue (KFO) a remercié M. Commère pour sa présentation et indique qu'il ne s'oppose pas aux modifications demandées. M. O'Donoghue est d'accord avec la suggestion du Président.

Bruno Guillaumie (EMPA) est d'accord avec la façon de procéder. M. Guillaumie souhaite en savoir plus sur les données techniques et scientifiques recueillies. Pour ce type de modifications législatives, la DG SANTÉ agit généralement sur la base d'avis scientifiques de l'EFSA. Il est donc important de fournir des données.



Pierre Commère (ADEPALE) a remercié M. Guillaumie pour cette suggestion. La question est liée à d'autres sources d'exposition aux sulfites. Les crevettes et la langoustine sont des sources d'exposition mineures.

Le groupe de travail a accepté la préparation d'un projet d'avis par Pierre Commère (ADEPALE) pour examen lors de la prochaine réunion.

Cadre pour un système alimentaire durable

- **Présentation de l'initiative par le représentant de la Commission**

Veuillez cliquer [ici](#) pour consulter la présentation.

Dora Szentpaly-Kleis (DG SANTÉ) a expliqué que le cadre pour un système alimentaire durable est une initiative phare lancée dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table » en 2020. L'objectif de l'initiative est de disposer d'une législation-cadre permettant d'intégrer la durabilité dans toutes les politiques alimentaires. La stratégie « de la ferme à la table » a pour objectif général de mettre en place un système alimentaire européen équitable, sain et respectueux de l'environnement. La stratégie « de la ferme à la table » comprend 27 initiatives, dont de nouvelles propositions législatives, la révision de la législation actuelle, des actions non législatives (par exemple, code de conduite, plans d'action, etc.). À l'heure actuelle, la durabilité de l'alimentation ne fait l'objet d'aucune loi-cadre européenne spécifique comparable à la loi-cadre européenne sur la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (c'est-à-dire la législation alimentaire générale). Différents textes législatifs abordent certaines composantes de la durabilité alimentaire (par exemple, les pesticides, les OGM, les déchets alimentaires, la politique agricole commune, la politique commune de la pêche), mais aucun ne le fait de manière globale. Le bilan de qualité de la législation alimentaire générale (2018) a conclu que le cadre réglementaire était largement insuffisant pour relever les nouveaux défis de la durabilité alimentaire.

Les interventions au niveau de l'Union ont pour objectif de faire en sorte que toutes les denrées alimentaires mises sur le marché de l'UE deviennent de plus en plus durables en créant un environnement propice à la politique et à la législation futures, garantissant la cohérence avec toutes les politiques liées à l'alimentation en termes d'objectifs de durabilité, y compris les objectifs en matière de biodiversité et de climat et en créant un environnement alimentaire favorable et transparent permettant de choisir plus facilement des régimes alimentaires sains et durables et en évitant l'externalisation des pratiques non durables et en relevant les normes mondiales, tout en restant dans les limites de la planète ; et en optimisant la production, la distribution et la consommation de denrées alimentaires, de manière à accroître l'efficacité des ressources et à réduire les pertes et les déchets alimentaires.

Les options suivantes pour atteindre les objectifs sont examinées dans le cadre de l'analyse d'impact initiale : option 1 - situation de référence, option 2 - approche volontaire, option 3 - renforcement de la législation existante, et option 4 - nouvelle législation-cadre globale sur la durabilité du système alimentaire de l'Union. Les éléments suivants pour l'option 4 ont été identifiés : principes et objectifs de la durabilité pour une compréhension commune ; définitions (par exemple, système alimentaire,



système alimentaire durable, environnement alimentaire, acteurs du système alimentaire, analyse de la durabilité, régimes alimentaires sains/durables, traçabilité à des fins de durabilité) ; normes minimales de durabilité pour les aliments/opérations alimentaires, responsabilités des acteurs du système alimentaire ; éléments horizontaux pour l'analyse de la durabilité ; exigences légitimes et proportionnées en matière de durabilité pour les importations de denrées alimentaires (par exemple, conformité à l'OMC) ; processus visant à garantir des synergies/mécanismes facilitant la transition vers des systèmes alimentaires durables ; étiquetage de durabilité ; critères de durabilité minimaux obligatoires pour les marchés publics ; systèmes de gouvernance et consultations en matière de transparence ; actions visant à atténuer les effets négatifs de la transition pour les acteurs du système alimentaire, et suivi. L'analyse d'impact portera sur les impacts économiques, sociaux et environnementaux, les impacts sur les droits fondamentaux et les impacts sur la simplification et/ou la charge administrative.

En ce qui concerne les prochaines étapes, après avoir analysé les réactions à l'analyse d'impact initiale, la Commission a lancé les travaux sur l'analyse d'impact. L'adoption de l'initiative est prévue au plus tard en décembre 2023. Les parties prenantes publiques et privées seront consultées en permanence.

Lors de la consultation sur l'analyse d'impact initiale, qui s'est déroulée du 28 septembre au 26 octobre 2021, 230 personnes ont répondu. Les entreprises et les associations d'entreprises, les points principaux étaient la définition de la durabilité (consensus sur la nécessité d'une définition commune de l'UE sur les systèmes alimentaires durables) ; l'évaluation de la durabilité (diversité des points de vue) ; l'étiquetage (diversité des points de vue) ; les impacts de la transition vers la durabilité sur les coûts et les prix, et la nécessité de mesures de soutien (consensus relativement marqué parmi les répondants) ; le commerce (consensus sur la nécessité d'une cohérence politique entre les objectifs de durabilité et le commerce). Pour le monde universitaire, les réponses sont axées sur la formulation de recommandations concernant l'étiquetage, le prix des aliments durables et les mesures de soutien à la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Les États membres (Belgique, République tchèque, Danemark, Finlande, Irlande) ont souligné l'importance d'évaluer l'impact des différentes options. Ils ont insisté sur le fait que les différentes options ne devaient pas s'exclure les unes les autres et que les mesures volontaires pouvaient jouer un rôle pendant la transition. Les ONG et les organisations de défense de l'environnement et des consommateurs se sont montrées généralement favorables à l'option consistant à établir une législation-cadre globale. Le rôle des marchés publics durables, l'importance de l'étiquetage et la nécessité d'une transition vers des régimes alimentaires à base de plantes ont été soulignés. Les citoyens européens s'inquiètent principalement de la production animale non durable et de la consommation trop élevée de viande. Ils ont demandé de cesser de soutenir les élevages intensifs et d'encourager la production et la consommation d'alternatives végétales.

La consultation des parties prenantes publiques et privées se déroulera comme suit ateliers d'experts ciblés, conférence annuelle « de la ferme à la table », consultation d'experts/groupes sectoriels de parties prenantes, consultations des groupes d'experts de la Commission des États membres concernés, consultation du Parlement européen, du Comité économique et social européen et du



Comité des régions, agences décentralisées (EFSA, AEE, ECHA), entretiens structurés/semi-structurés et questionnaires ciblés.

Bruno Guillaumie (EMPA) a rappelé que la Commission a lancé un appel à candidatures afin d'établir un groupe consultatif sur la durabilité des systèmes alimentaires. M. Guillaumie a demandé des informations sur le rôle de ce groupe consultatif dans le contexte des services de la Commission.

Dora Szentpaly-Kleis (DG SANTÉ) a expliqué que le mandat de l'actuel groupe de parties prenantes de la DG SANTÉ expire. Ce mandat était axé sur la sécurité alimentaire. Dans le cadre de l'appel du groupe consultatif sur la durabilité des systèmes alimentaires, le mandat est étendu pour couvrir la durabilité dans son entiereté.

Jennifer Reeves (MSC) a soulevé des questions sur la composition du groupe consultatif, notamment sur la possibilité pour les conseils consultatifs de participer. En ce qui concerne le calendrier des différentes initiatives, Mme Reeves s'inquiète du manque de cohérence et de la duplication des travaux, notamment en ce qui concerne la révision du cadre des normes de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Mme Reeves a souhaité en savoir plus sur l'impact des changements législatifs sectoriels qui ont lieu avant le cadre du système alimentaire durable.

Frangiscos Nikolian (DG MARE) a souligné que leur principale préoccupation consistait à assurer la cohérence des différentes initiatives. La DG MARE étudie le calendrier le plus approprié pour sa proposition sur le cadre des normes de commercialisation. La DG SANTÉ et les autres services de la Commission entretiennent des contacts étroits afin de garantir la cohérence et d'éviter les chevauchements.

Dora Szentpaly-Kleis (DG SANTÉ) a expliqué que, au sein de la Commission, quatre DG sont responsables du cadre des systèmes alimentaires durables, à savoir les DG SANTÉ, MARE, AGRI et ENV. Les services sont en contact quotidien afin d'assurer la cohérence. À ce moment-là, Mme Szentpaly-Kleis n'était pas en mesure de donner une réponse quant à une éventuelle participation des conseils consultatifs aux groupes consultatifs en tant que membres mais a dit qu'elle se renseignera sur les informations pertinentes et informera la DG MARE en conséquence¹.

Le Secrétaire général a encouragé les membres individuels à répondre à l'appel et à rejoindre le Groupe consultatif sur la durabilité des systèmes alimentaires, afin d'assurer la représentation des parties prenantes de la pêche et de l'aquaculture.

- **Présentation des réponses au questionnaire du Secrétariat**

Le Secrétaire général a expliqué que des réponses ont été fournies par Good Fish, MSC, Oceana, ClientEarth, WWF, AIPCE-CEP, et EJF. Des commentaires supplémentaires ont été formulés par FEAP,

¹ Après la réunion, par courrier électronique, les services de la Commission ont précisé que les conseils consultatifs ne sont pas admissibles en tant que membres. Les membres individuels sont encouragés à se porter candidats.



Good Fish et EuroCommerce. Un projet de proposition a été préparé par le secrétariat et par le Président du groupe de travail. Le projet a été communiqué le 18 novembre 2021.

- **Examen du projet d'avis et marche à suivre**

Le groupe de travail a procédé à l'analyse du projet d'avis, paragraphe par paragraphe.

Bruno Guillaumie (EMPA) a suggéré que l'avis comprenne une recommandation visant à inciter les consommateurs européens à consommer des produits plus durables. Selon des études scientifiques, les crustacés présentent une meilleure empreinte environnementale que de nombreux produits d'origine végétale. Les produits à base de poisson ont une meilleure empreinte environnementale que la majorité des produits à base de viande. Dans le cadre général, la Commission devrait reconnaître la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture. Compte tenu du fait que la Commission fournira des définitions de la « durabilité », M. Guillaumie s'est demandé si le CCM allait travailler sur les définitions de la durabilité. Des conseils pourraient être utiles, en accord avec les objectifs du S.M.A.R.T., sur une définition de la durabilité et des indicateurs. Le CAA a travaillé sur une définition de « l'aquaculture durable », même s'il n'a pas mis au point des indicateurs.

Maria Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) s'est dit d'accord avec M. Guillaumie sur le fait que cela pouvait être l'occasion de rappeler le faible impact environnemental des produits de la pêche et de l'aquaculture. Mme Álvarez a suggéré l'inclusion d'une recommandation sur le développement d'une politique fiscale appropriée pour promouvoir la consommation de produits durables et sains, à savoir la réduction des taux de TVA.

Pierre Commère (ADEPALE) s'est déclaré satisfait du projet de rapport. M. Commère s'est dit opposé aux comparaisons explicites avec d'autres produits alimentaires. Les efforts du secteur de la pêche et de l'aquaculture en matière de durabilité, notamment dans le cadre de la PCP, devraient être accentués.

Christine Absil (Good Fish) a reconnu que, dans de nombreux cas, d'un point de vue environnemental, les produits de la pêche et de l'aquaculture seraient un meilleur choix que la viande. Le secteur et les autres parties prenantes devraient le faire savoir clairement. Les produits d'origine végétale ne doivent pas être considérés comme la seule alternative à la viande. Parallèlement, Mme Absil a exprimé des doutes quant au fait que le cadre général soit la plateforme la plus appropriée pour communiquer sur cette question. L'initiative sur l'empreinte environnementale des produits offre une opportunité de mettre en évidence les différents impacts.

Le Secrétaire général a déclaré, à propos de l'intervention de Mme Álvarez, qu'elle n'entrait pas entièrement dans la portée de l'initiative du cadre général, mais a ajouté que l'avis pourrait reprendre la recommandation i) de l'avis sur la valeur sanitaire et environnementale des fruits de mer, adopté le 8 octobre 2021. En ce qui concerne l'intervention de M. Guillaumie, le Secrétaire général a indiqué qu'il était possible d'inclure une recommandation qui évite les comparaisons explicites avec d'autres produits alimentaires, par exemple une recommandation visant à promouvoir la consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture durables, conformément aux recommandations nutritionnelles internationales et nationales. Quant à la suggestion de développer une définition et



des indicateurs pour la « durabilité », le Secrétaire général a déclaré que la tâche serait très ambitieuse, mais que cela dépend de la volonté des membres.

Christine Absil (Good Fish) a approuvé la recommandation suggérée par le Secrétaire général sur la consommation de produits durables, tout en ajoutant qu'elle devrait éviter une référence à la « promotion ».

Sean O'Donoghue (KFO) a souligné l'importance de mentionner le rôle des produits de la pêche et de l'aquaculture pour la nutrition et les régimes alimentaires sains. M. O'Donoghue approuve la suggestion du Secrétaire général concernant cette recommandation. Il est également d'accord avec M. Commère sur le fait que les comparaisons explicites avec d'autres produits alimentaires doivent être évitées.

Jennifer Reeves (MSC) a rappelé, en ce qui concerne la définition de la durabilité et des indicateurs, que la taxonomie et les critères de sélection technique de l'UE travaillent sur la définition d'une « activité de pêche durable », afin de stimuler les investissements financiers. Des travaux seront également menés sur une définition de l'« aquaculture durable ».

Le groupe de travail a approuvé le projet d'avis tel que modifié.

Questions diverses

- **Tourteau**

Sean O'Donoghue (KFO) a rappelé qu'à plusieurs reprises, le groupe de travail 3 a abordé la question de la vérification des niveaux de cadmium dans le tourteau exporté vers la République populaire de Chine. Malgré les efforts du CCM, il ne semble pas y avoir d'évolution sur cette question. M. O'Donoghue a suggéré d'inscrire ce sujet à l'ordre du jour et d'inviter un représentant de la DG SANTÉ à faire le point sur la question. Cette question doit être résolue au niveau de l'UE. Comme le souligne l'avis sur la production et la commercialisation du tourteau dans l'UE, la Chine est un marché très important pour plusieurs États membres de l'UE.

- **Approbation des plans de surveillance de certaines substances et certains résidus soumis par des pays tiers**

Matthias Keller (Fischverband) a demandé, comme point de l'ordre du jour de la prochaine réunion, un échange de vues avec la DG SANTÉ, en ce qui concerne les différents produits aquacoles exportés par les pays tiers, au sujet des plans de surveillance des résidus. Les opérateurs ont été très surpris par la publication de la décision d'exécution (UE) 2021/2315 de la Commission, qui entraîne des difficultés sur le marché. L'objectif serait de parvenir à l'avenir à une meilleure communication entre



le secteur et les autorités publiques, afin d'éviter des situations inattendues aux postes d'inspection frontaliers.

PROJET



Résumé des points d'action

- Bien-être animal :
 - Le Président et le secrétariat prépareront un questionnaire à l'intention des membres, afin de recueillir des informations pour les conseils futurs, avant la prochaine réunion.
- Déchets alimentaires :
 - Le Président et le secrétariat prépareront un questionnaire à l'intention des membres, afin de recueillir des informations pour les conseils futurs, avant la prochaine réunion.
- Information des consommateurs sur les denrées alimentaires :
 - Le Président et le secrétariat prépareront un questionnaire à l'intention des membres, afin de recueillir des informations pour les conseils futurs, avant la prochaine réunion.
- Règles relatives à la catégorie de l'empreinte environnementale des produits pour les produits de la mer :
 - Dans le cadre du projet d'ordre du jour de la prochaine réunion, prévoir l'examen du projet d'avis préparé par le groupe de discussion sur les PEFCR pour les produits de la mer.
- Règles sanitaires et d'hygiène :
 - Pierre Commère (ADEPALE) préparera une proposition de projet d'avis sur les niveaux maximum de sulfite pour les crustacés, qui sera examiné lors de la prochaine réunion.
- Cadre pour un système alimentaire durable :
 - Projet d'avis approuvé à soumettre au Comité exécutif pour adoption par procédure écrite
- Questions diverses :
 - Dans le cadre du projet d'ordre du jour de la prochaine réunion, prévoir un échange de vues avec la DG SANTÉ sur les tests des niveaux de cadmium dans le tourteau exporté vers la Chine.
 - Dans le projet d'ordre du jour de la prochaine réunion, prévoir un échange de vues avec la DG SANTÉ sur l'approbation des plans soumis par les pays tiers pour contrôler certaines substances et certains résidus dans les animaux vivants et les produits animaux.



Attendance List

Representative	Organisation	Role
Agnieszka Korbel	WWF	Member
Aitana López Albaquero	Spain	Observer
Alexander Rogge	European Commission	Expert
Alexandra Philippe	Market Advisory Council	Secretariat
Annelie Rosell	Swedish Pelagic Federation Producer Organisation (SPFPO)	Member
Bartosz Zambrzycki	European Commission	Expert
Benoît Guerin	BG Sea Consulting	Observer
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Chair
Bruno Guillaumie	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Member
Carla Valeiras Álvarez	EuroCommerce	Member
Catherine Pons	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member
Christine Absil	Good Fish	Member
Daniel Voces	Europêche	Member
Daniel Weber	European Fishmeal	Member
Denis Simonin	European Commission	Expert
Dora Szentpaly-Kleis	European Commission	Expert
Eduardo Míguez López	Puerto de Celeiro (OPP77)	Member
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Member
Emilia Gargallo González	European Commission	Expert
Frangiscos Nikolian	European Commission	Expert
Garazi Rodríguez	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member
Georg Werner	Environmental Justice Foundation (EJF)	Member
Guus Pastoor	Visfederatie	Member
Ignacio Fresco Vanzini	Oceana	Member



Representative	Organisation	Role
Javier Ojeda	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Member
Jennifer Reeves	Marine Stewardship Council (MSC)	Member
Jens Mathiesen	Danish Seafood Association	Member
Jérôme Dorgelo	Marine Stewardship Council (MSC)	Member
Joash Mathew	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Member
José Basilio Otero Rodríguez	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP)	Member
Juan Manuel Trujillo Castillo	European Transport Workers' Federation (ETF)	Member
Julio Morón Ayala	Organización Productores Asociados Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC)	Member
Karolina Majewska	European Commission	Expert
Katarina Sipic	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Member
Kornilia Zafeiropoulou	European Commission	Expert
Maria Luisa Álvarez Blanco	Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)	Member
Marta Moren Abat	European Commission	Expert
Martina Zurli	FRUCOM	Member
Matthias Keller	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Member
Miguel Lizaso	European Commission	Expert
Mike Turenhout	Visfederatie	Member
Niall Gerlitz	European Commission	Expert
Nicolás Fernández Muñoz	Organización Productores Pesqueros Artesanales Lonja de Conil (OPP72)	Member
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Member
Paulien Prent	Visfederatie	Member
Pedro Luis Casado López	Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80)	Member



Representative	Organisation	Role
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE)	Member
Pim Visser	VisNed	Member
Poul Melgaard Jensen	Danish Seafood Association	Member
Quentin Marchais	ClientEarth	Member
Roberto Carlos Alonso de Sousa	ANFACO-CECOPESCA	Member
Rosalie Tukker	Europêche	Member
Santiago Folgar Gutiérrez	Asociación de Volaneros del Cantábrico Noroeste (AVOCANO)	Member
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Member
Sergio López García	Organización de Productores Pesqueros de Lugo (OPP-07-LUGO)	Member
Stylianios Filopoulos	Aquaculture Advisory Council (AAC)	Observer
Thomas Kruse	Danish Fishermen P.O.	Member
Yannis Pelekanakis	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member
Yobana Bermúdez	Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR)	Member
Zarah Bellefroid	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Member

