

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

Projet de procès-verbal

Jeudi 8 juin 2023 (09h00 – 12h30 CET)

BusinessEurope, Av. de Cortenbergh 168, 1000 Bruxelles

Interprétation en ANG, ES, FR

Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation du Président.

Adoption du projet d'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (30.03.23) : adoptés

Points d'action de la dernière réunion

- **État d'avancement des décisions prises lors de la réunion précédente : pour information**
- Vers un secteur des algues de l'UE fort et durable :
 - Le secrétariat enverra un questionnaire aux membres sur les mesures visant à accroître la sensibilisation sociale et à améliorer l'acceptation des algues et des produits à base d'algues par les consommateurs.
 - Le Secrétariat contactera le Secrétariat du Conseil Consultatif pour l'Aquaculture à propos de leur travail sur le sujet et d'une éventuelle collaboration.
 - Questionnaire envoyé : 9-18 mai 2023
 - Le Conseil Consultatif pour l'Aquaculture n'a pas d'avis sur le sujet, mais échange avec le consortium EU4Algae.
- Imitations d'origine végétale de produits de la pêche et de l'aquaculture :
 - Projet d'avis approuvé en vue de sa présentation au Comité Exécutif pour examen et éventuelle approbation.
 - Avis adopté : 8 mai 2023
- Produits de la mer issus de la culture ("cultivés en laboratoire" / "à base de cellules") :
 - Le Secrétariat enverra un questionnaire aux membres pour connaître leur point de vue.
 - Questionnaire envoyé : 8-17 mai 2023
- Cadre pour un système alimentaire durable :
 - Suivi des avancées en matière de législation, en particulier de l'évaluation d'impact de la Commission.
 - En cours
- Vice-Président :



- Approbation de Paulien Prent (AIPCE-CEP) en tant que Vice-Présidente du GT3 à proposer au Comité Exécutif.
 - Approuvé par le Comité Exécutif le 30 mars 2023.

Justification des Allégations Environnementales

- **Présentation de la proposition de directive sur la justification et la communication des allégations environnementales explicites, par Eva Funcken, DG ENV**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Eva Funcken (DG ENV) a souligné que le principal objectif de la proposition législative est de protéger les consommateurs et les entreprises contre l'"écoblanchiment", un phénomène très répandu en Europe. Plusieurs études ont montré qu'environ la moitié des allégations formulées à l'intention des consommateurs étaient vagues et trompeuses, et qu'environ 40 % d'entre elles n'étaient absolument pas fondées. La Commission veut s'assurer que les consommateurs soient en mesure de prendre des décisions concernant leurs achats en se fondant sur des allégations environnementales et des étiquettes crédibles. La Commission souhaite renforcer la compétitivité des opérateurs économiques qui s'efforcent réellement d'améliorer leur durabilité environnementale par rapport à ceux qui ne le font pas. Pour ce faire, il est nécessaire de garantir la sécurité juridique et l'égalité des conditions de concurrence sur le marché de l'UE. Ces objectifs contribuent à l'objectif global d'accélération de la transition verte vers une économie circulaire, propre et neutre sur le plan climatique.

Concernant le champ d'application de la proposition, Mme Funcken a expliqué que la proposition législative a été structurée comme une lex specialis par rapport au cadre actuel de protection des consommateurs, qui englobe la directive relative aux pratiques commerciales déloyales et sa proposition modificative visant à donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique. Elle couvre les communications commerciales entre entreprises et consommateurs. Elle ne s'applique qu'aux allégations environnementales explicites volontaires. Ces règles ne s'appliquent pas aux allégations environnementales régies par d'autres règles de l'Union, existantes ou futures, telles que le règlement sur l'écoconception des produits durables, le règlement sur l'étiquetage des produits biologiques, le règlement sur l'étiquetage énergétique et le règlement sur le label écologique de l'UE. L'objectif est d'éviter toute double réglementation.

En ce qui concerne la justification des allégations environnementales, Mme Funcken a souligné que les allégations fiables doivent être justifiées de manière crédible et proportionnée. Celles-ci doivent être étayées par des preuves scientifiques et tenir compte des normes internationales pertinentes. Elles doivent démontrer que l'allégation en question porte sur des questions environnementales majeures du point de vue du cycle de vie. Les contreparties entre les différentes retombées doivent être identifiées. Il n'est pas nécessaire d'effectuer des évaluations complètes du cycle de vie pour tous les types d'allégations. Dans le cas des allégations liées au climat, la Commission a voulu s'assurer que, si une entreprise fait des allégations relatives aux émissions climatiques et aux mesures de compensation, l'évaluation des mesures de compensation se fasse en toute transparence, grâce à une grande intégrité et à une quantification précise des conséquences sur le climat. Il ne doit pas y avoir de double comptabilisation et une distinction doit être faite entre les réductions et les



suppressions d'émissions de gaz à effet de serre. La proposition exige l'utilisation de données de haute qualité, tant primaires que secondaires. Il convient d'identifier s'il s'agit d'une pratique courante ou imposée par la loi. Les microentreprises sont exemptées des exigences liées à la justification des allégations, à moins qu'elles ne choisissent de s'y soumettre.

En ce qui concerne la communication des allégations environnementales, Mme Funcken a déclaré que les règles venaient compléter le cadre de protection des consommateurs. Les entreprises ne pourront communiquer que sur les éléments qui ont fait l'objet d'une justification. Les informations relatives à la justification, par exemple les études scientifiques, doivent être mises à la disposition des consommateurs sur les produits, par un lien internet ou un code QR. Les microentreprises sont également exemptées des exigences en matière de communication sur les allégations, à moins qu'elles ne choisissent de s'y soumettre.

Mme Funcken a précisé que les exigences en matière de justification et de communication visaient des allégations spécifiques et que les étiquettes étaient considérées comme des allégations. La Commission instaure également des exigences en matière de systèmes d'étiquetage, c'est-à-dire pour les organisations qui gèrent et attribuent les étiquetages. Le marché de l'UE connaît une prolifération importante d'allégations environnementales, avec plus de 200 étiquetages présents, ce qui crée une grande confusion pour le consommateur. Ce phénomène de prolifération n'est pas idéal non plus pour les entreprises qui exercent des activités transfrontalières. Cette proposition a pour but d'éviter la prolifération des systèmes et de renforcer la confiance dans les systèmes existants. Les systèmes d'étiquetage doivent être fondés sur des programmes de certification reposant sur une gouvernance indépendante et transparente. La proposition prévoit l'interdiction des étiquettes présentant un score ou un indicateur global de l'impact environnemental, car ces étiquettes sont fortement susceptibles d'induire en erreur les consommateurs, dans la mesure où les entreprises peuvent dissimuler les impacts négatifs en les associant à des impacts positifs. En outre, si différents détaillants développent leur propre système global en utilisant des méthodologies différentes, un même produit peut avoir des notes différentes d'un détaillant à l'autre.

Pour éviter toute prolifération de ce type, la Commission propose qu'aucun nouveau système public ne soit autorisé au niveau régional ou national. Dans un souci d'harmonisation, les nouveaux systèmes ne pourront être développés qu'en conformité avec la législation en vigueur dans l'Union européenne. Dans le cas des systèmes relevant du secteur privé, aucun nouveau système ne serait autorisé, sauf si une valeur ajoutée peut être démontrée aux autorités nationales. Aucun nouveau système provenant d'un pays tiers ne serait autorisé, sauf si une valeur ajoutée peut être démontrée aux autorités nationales ou de l'UE. La représentante de la Commission a rappelé aux membres que les règles décrites ne s'appliquaient qu'aux systèmes de nature volontaire. L'élaboration de systèmes obligatoires par les États membres serait toujours autorisée.

En ce qui concerne la vérification des allégations environnementales et des étiquetages, Mme Funcken a expliqué que la Commission était en train d'instaurer une vérification ex ante effectuée par des vérificateurs indépendants et accrédités, ayant compétence pour certifier que les systèmes de justification et d'étiquetage satisfont aux exigences en la matière. Si les exigences sont remplies, l'entreprise recevra un certificat de conformité, qui sera reconnu dans toute l'UE. Les microentreprises peuvent opter pour une vérification des allégations. Pour soutenir les PME, la



Commission envisage que l'UE finance des mesures d'accompagnement et l'acquisition d'ensembles de données de haute qualité, qui seraient utiles pour évaluer les chaînes de valeur. Les États membres sensibiliseraient la population aux moyens de se conformer à la législation et fourniraient un soutien financier, un accès au financement et une assistance technique.

- **Échange de points de vue**

Marine Cusa (Oceana) a souhaité savoir, dans l'hypothèse où un label européen de durabilité serait créé dans le cadre du Système Alimentaire Durable à venir, si celui-ci entrerait dans le champ d'application de la proposition de directive relative à la justification des allégations environnementales.

Eva Funcken (DG ENV) a confirmé qu'afin d'éviter une double réglementation, si l'UE développe un label de durabilité européen pour les aliments qui couvre les aspects environnementaux, celui-ci en serait exempté.

Javier Ojeda (FEAP) a souligné l'importance de cette initiative. M. Ojeda a affirmé qu'en raison de la confusion qui règne parmi les consommateurs européens, il est important que l'UE définisse une perspective claire en matière d'étiquetage. En 2010, lorsque la Commission a développé l'écolabel européen, son organisation a été déçue que les produits alimentaires ne soient pas couverts. Il a déclaré avoir été surpris que les étiquettes axées sur une notation globale soient interdites, étant donné qu'elles sont assez courantes dans le cas des étiquettes nutritionnelles. Il s'est demandé si la Commission envisageait de promulguer une interdiction similaire pour les allégations relatives à la nutrition et au bien-être animal.

Eva Funcken (DG ENV) a reconnu qu'il existait sur le marché un très grand nombre d'étiquetages. Dans la proposition, l'objectif était de prendre en compte tous les secteurs, y compris celui de l'alimentation. En ce qui concerne l'interdiction des étiquetages utilisant une notation globale, Mme Funcken a souligné que la proposition ne portait que sur les allégations environnementales. En effet, il n'est pas prévu d'étendre l'interdiction à d'autres domaines dans le cadre de la directive sur les Allégations Environnementales.

Gerd Heinen (DG MARE) a expliqué que, dans le cadre du Système Alimentaire Durable, la Commission envisageait d'établir un cadre général d'étiquetage de durabilité des aliments, qui permettrait d'élargir le champ d'application. Le cadre pour un système alimentaire durable porterait vraisemblablement sur les dimensions environnementale, économique et sociale de la durabilité, ainsi que sur le bien-être animal et les aspects nutritionnels. En fonction de l'évaluation des incidences, ces mesures pourraient avoir des répercussions sur les allégations et les systèmes non respectueux de l'environnement.

Bruno Guillaumie (EMPA) a demandé plus d'informations sur les mesures visant à empêcher la prolifération de systèmes volontaires publics, privés et de pays tiers, en particulier sur la différence entre un système public et un système obligatoire. Pour ce qui est de l'exemption des micro-entreprises, M. Guillaumie a souligné qu'en France, 97 % des entreprises du secteur de la



conchyliculture sont des micro-entreprises. L'association nationale des entreprises pourrait créer un étiquetage et demander au gouvernement national d'en faire un étiquetage obligatoire.

Eva Funcken (DG ENV) a cité l'étiquette énergétique de l'UE comme exemple de système obligatoire, applicable à tous les appareils ménagers. Les microentreprises sont tenues de respecter les règles de la Directive relative aux Pratiques Commerciales Déloyales, qui vise à interdire les allégations trompeuses et génériques (par exemple, "naturel", "vert", "respectueux de l'environnement"). Les allégations non fondées seront également interdites. La Commission a estimé qu'il serait disproportionné d'exiger des microentreprises qu'elles se soumettent au processus de vérification, notamment en termes d'accès aux données. Mme Funcken a précisé que le terme "obligatoire" faisait référence à l'imposition légale. Si un secteur souhaite imposer l'étiquetage pour son industrie, il devra toujours se conformer aux exigences en matière de vérification et de justification.

Alessandro Manghisi (MSC) s'est dit satisfait de la proposition législative. M. Manghisi a souhaité en savoir plus sur le processus d'approbation préalable. En ce qui concerne l'enregistrement, la question de savoir s'il doit se faire dans le pays où le système est basé ou dans n'importe quel pays n'est pas claire. M. Manghisi s'est interrogé sur les dispositions visant à éviter le "forum shopping", c'est-à-dire l'élection de la juridiction la plus appropriée, étant donné que les exigences peuvent varier d'un État membre à l'autre. Il a fait part de ses préoccupations concernant les actes délégués relatifs aux catégories d'empreinte environnementale des produits, et a souhaité savoir si ces règles auraient un caractère obligatoire ou volontaire. Il a également voulu savoir si le Marine Stewardship Council était concerné par la proposition relative aux allégations environnementales, par la proposition législative visant à donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique, ou par la future proposition législative relative au cadre pour un système alimentaire durable. En outre, il a demandé quel était le point de vue du Parlement européen, car plusieurs députés semblaient surpris par la proposition.

Eva Funcken (DG ENV) a répondu qu'en termes d'harmonisation, une transposition étroite de la directive dans les États membres constituait une priorité pour la Commission. Une fois la directive approuvée, la Commission sera en mesure de recourir aux actes d'exécution et aux actes délégués sur divers aspects, y compris le processus de vérification et le format du certificat de conformité, afin d'éviter le phénomène de "shopping" des certifications. En ce qui concerne les actes délégués concernant les règles relatives à la définition des catégories d'empreinte environnementale des produits, Mme Funcken a expliqué qu'une disposition permettait à la Commission, si elle le jugeait approprié, d'adopter des règles de catégories spécifiques à certains produits, qui pourraient constituer des règles relatives à la définition des catégories d'empreinte environnementale des produits. L'intention n'est pas de rendre ces règles obligatoires, mais de permettre aux secteurs où les règles relatives à la définition des catégories d'empreinte environnementale des produits sont présentes et pertinentes, de bénéficier d'une présomption de conformité.

Gerd Heinen (DG MARE) a rappelé que des règles relatives à la définition de catégories d'empreinte environnementale des produits pour les espèces marines non transformées étaient en cours d'élaboration. Dans le passé, ces règles ont fait l'objet de critiques, car les 16 catégories d'impact de la méthodologie de l'empreinte environnementale des produits (EEP) ne tiennent pas compte de l'impact sur les ressources halieutiques ciblées. Le préambule de la proposition législative précise que



les règles relatives à la définition des catégories d'empreinte environnementale des produits dans le cas des espèces marines devront tenir compte de cet impact. Les services de la Commission échangeront avec le secrétariat technique sur la manière d'y parvenir.

Eva Funcken (DG ENV) a expliqué, à propos de l'interaction entre la proposition législative visant à donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique et la proposition relative aux allégations écologiques, que la directive relative aux pratiques commerciales déloyales englobait toutes les communications entre les entreprises et les consommateurs. La proposition législative visant à donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique a modifié la directive pour y ajouter des définitions et des règles spécifiques en matière de règles environnementales, afin de lutter contre l'"écoblanchiment". La proposition relative aux allégations environnementales interdit les allégations environnementales non fondées et définit les règles applicables en matière de justification. Les États membres pourraient ainsi mettre en œuvre les deux directives en même temps.

Gerd Heinen (DG MARE) a rappelé que le cadre pour un système alimentaire durable comporterait un volet consacré à l'information aux consommateurs en matière de durabilité. En principe, deux possibilités sont envisageables. Le cadre spécifique aux denrées alimentaires pourrait prendre le pas sur la proposition relative aux allégations environnementales et pour ainsi dire la remplacer. Par ailleurs, le cadre pour un système alimentaire durable pourrait venir compléter la proposition relative aux allégations environnementales en ce qui concerne les autres caractéristiques relatives à la durabilité, en particulier les aspects non liés à l'environnement.

Patrick Murphy (IS&WFPO) a attiré l'attention sur la complexité croissante des règles d'étiquetage et les éventuels compléments. M. Murphy a expliqué que, dans le cas de son entreprise, la certification MSC et la certification biologique ont toutes deux été mises en place. Sans certification biologique, l'accès aux marchés ne serait pas possible. Selon la proposition, il y aurait un manque de contrôle sur l'organisme d'accréditation. Il a souhaité savoir si la Commission continuerait de s'adapter à l'évolution de la certification. Il a également voulu en savoir plus sur les mesures visant à lutter contre le "forum shopping".

Eva Funcken (DG ENV) a précisé que la proposition législative concernait la communication/le marketing, ce qui inclut les étiquetages. Si une entreprise choisit d'afficher une étiquette ou de faire une allégation, elle est tenue d'en apporter la justification. Les règles sont très généralistes, afin de pouvoir s'adapter aux différents secteurs.

Patrick Murphy (IS&WFPO) s'est dit préoccupé par la multiplication constante des exigences. M. Murphy a souhaité savoir si, dans le cas où un fournisseur d'étiquettes modifie les exigences, l'utilisateur qui répondait auparavant aux exigences devrait également effectuer des changements. M. Murphy a exprimé sa crainte qu'un producteur soit exclu du marché parce que son étiquette n'est pas considérée comme étant aussi satisfaisante que celle d'un concurrent.

Eva Funcken (DG ENV) a expliqué que la proposition relative aux allégations environnementales n'impose pas de critères pour les étiquettes. Il n'est pas question de la rigueur ou de l'ambition que revêt l'étiquette, mais de sa crédibilité et de la fiabilité de sa gouvernance.



Patrick Murphy (IS&WFPO) a illustré cette situation en expliquant qu'un opérateur sur le marché pourrait disposer d'un type d'étiquette, mais qu'un opérateur concurrent pourrait alors disposer de deux étiquettes, ce qui désavantagerait le premier opérateur sur le marché. Par conséquent, la proposition relative aux Allégations Environnementales n'est pas confrontée à ce problème. Le système d'étiquetage devient plus compliqué pour le producteur, ce qui entraîne des coûts supplémentaires.

Eva Funcken (DG ENV) a indiqué qu'elle était disponible pour une réunion bilatérale avec M. Murphy.

Sean O'Donoghue (KFO) a souhaité savoir si la proposition de directive sur les allégations environnementales serait applicable aux produits importés avec des étiquettes à caractère volontaire, notamment en ce qui concerne la certification. M. O'Donoghue a exprimé son soutien à l'exemption pour les microentreprises, mais s'est demandé, dans le cas où une microentreprise formulerait une allégation environnementale, si elle devrait passer par le processus de vérification. Il a également souhaité savoir comment la vérification ex ante se déroulerait, en particulier si elle serait exigée pour chaque entreprise ou si elle serait basée sur un échantillon en fonction du risque. En outre, il a demandé ce qui se passerait si les autorités constataient qu'une allégation n'est pas vérifiable.

Eva Funcken (DG ENV) a répondu que dans le cas des produits importés, les communications faites aux consommateurs de l'UE étaient couvertes par la législation, ce qui signifie qu'elles devraient être vérifiées ex ante. Mme Funcken a expliqué que les microentreprises seraient soumises à la Directive relative aux Pratiques Commerciales Déloyales, qui prévoit une vérification ex post (par exemple, des contrôles ponctuels sur le marché, des réponses aux plaintes des consommateurs et des rapports d'infraction). En ce qui concerne la vérification ex ante, les organisations tierces seraient homologuées par les autorités nationales. Chaque entreprise souhaitant faire une demande devra assumer les coûts liés à la vérification. Si les critères ne sont pas remplis, l'organisme de vérification ne délivrera pas de certificat de conformité. La représentante de la Commission a souligné que la proposition législative concernait exclusivement les allégations environnementales, et non les aspects de durabilité socio-économique.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a félicité la Commission pour cette proposition. D'après elle, la proposition législative signifie que les allégations environnementales ne peuvent être faites sans fondement scientifique. Sur le marché, certains produits vendus aux consommateurs comme étant "verts" ou "respectueux de l'environnement" ne le sont pas réellement. L'objectif devrait être d'éviter toute confusion chez les consommateurs, qui pourraient ne pas être en mesure de comprendre la différence entre une étiquette reposant sur des preuves scientifiques et une autre étiquette ne reposant sur aucune preuve. La proposition garantit une égalité des conditions de concurrence.

Eva Funcken (DG ENV) a confirmé l'interprétation de Mme Álvarez et l'a remerciée pour son soutien.

Le Président a souhaité savoir si les avis du MAC concernant la justification des allégations environnementales et les règles relatives à la définition des catégories d'empreinte environnementale des produits avaient été utiles à la Commission, et de quelle manière ces avis avaient été pris en compte dans les travaux de la Commission.



Gerd Heinen (DG MARE) a répondu que les deux avis avaient effectivement été utiles. La grande majorité des recommandations ont été prises en compte dans la proposition. D'autres parties prenantes ont fait part de commentaires similaires. L'une des principales préoccupations exprimées consistait à éviter de s'appuyer uniquement sur la méthode utilisée dans le cadre des règles relatives à la définition des catégories d'empreinte environnementale des produits. Des inquiétudes ont également été exprimées quant au fait que cette méthode ne couvre pas les impacts sur la biodiversité.

- **Voie à suivre**

Pierre Commère (ADEPALE) a suggéré de réexaminer l'avis précédent sur le thème des allégations environnementales et éventuellement de le mettre à jour, afin de tenir compte de la proposition législative et des négociations interinstitutionnelles à venir.

Bruno Guillaumie (EMPA) a rappelé que, conformément au règlement relatif à la Politique Commune de Pêche, les recommandations des Conseils Consultatifs étaient adressées à la Commission et aux États membres. Par conséquent, dans le cadre des négociations interinstitutionnelles, de nouveaux avis devraient être adressés aux États membres.

Alessandro Manghisi (MSC) a souligné que la Commission adopterait également des Actes Délégués et des Actes d'Exécution dans le cadre de la directive sur les Allégations Environnementales. Par conséquent, fournir des avis à la Commission pourrait encore s'avérer pertinent. M. Manghisi a indiqué que, d'après les réunions qu'il a tenues avec les députés européens, les Commissions ECON et ENVI travailleraient ensemble, et que le Parlement européen avait pour objectif de conclure les négociations interinstitutionnelles avant les prochaines élections.

Problèmes d'hygiène et de santé (arsenic inorganique)

- **Échange de points de vue sur la législation à venir concernant les teneurs maximales en arsenic inorganique dans certaines denrées alimentaires avec Veerle Vanheusden, DG SANTE E2**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Veerle Vanheusden (DG SANTE) a présenté un aperçu du cadre réglementaire relatif aux contaminants dans les denrées alimentaires, notamment le règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil et le règlement (UE) n° 2023/915 de la Commission. En ce qui concerne l'arsenic inorganique, l'EFSA a publié en 2009 un avis établissant une fourchette pour la limite inférieure de l'intervalle de confiance de la dose de référence (BMDL 01) comprise entre 0,1 et 8 µg/kg p.c. par jour pour les cancers du poumon, de la peau et de la vessie, ainsi que pour les lésions cutanées. Les expositions alimentaires estimées pour les consommateurs moyens et élevés se situent dans la fourchette du BMDL01 et, étant donné qu'une marge de 100 à 1000 fois est généralement nécessaire, la possibilité d'un risque pour certains consommateurs ne peut être exclue. En raison de ces risques pour la santé, la Commission a été chargée de définir des teneurs maximales. Le règlement (UE) 2015/1006 établissant des teneurs maximales pour le riz et les produits à base de riz a été adopté. La recommandation (UE) 2015/1006



préconise la surveillance, en 2016, 2017 et 2018, de la présence d'arsenic dans une large gamme d'aliments, de préférence en déterminant la teneur en arsenic inorganique et, si possible, la teneur en arsenic organique et en arsenic total.

Mme Vanheusden a indiqué qu'en 2021, l'EFSA a publié une évaluation de l'exposition à cette substance. Les principaux contributeurs à cette exposition sont le riz et les produits à base de riz, les autres céréales et les produits à base de céréales ne contenant pas de riz, les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les jus de fruits. Chez les adultes, le poisson et les autres fruits de mer constituent une source apparente d'exposition. Des discussions ont eu lieu avec les États membres sur les teneurs maximales en arsenic inorganique dans le riz et les produits à base de riz, les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les jus de fruits, le poisson et les autres fruits de mer. Une consultation ciblée des parties prenantes a eu lieu en décembre 2021. La proposition a été notifiée à l'OMC en mai 2022. À la suite de ces consultations, des commentaires et de nouvelles données sur la présence d'arsenic inorganique dans certaines espèces de poissons et de fruits de mer ont été reçus. Les teneurs maximales en arsenic inorganique dans le poisson et les fruits de mer ont été supprimées de la proposition. Les États membres ont accepté de fixer les teneurs maximales pour ces produits dans une proposition distincte. La représentante de la Commission a exposé les teneurs maximales prévues par le règlement (UE) n° 2023/465 concernant les teneurs maximales en arsenic des denrées alimentaires, qu'elles soient nouvelles ou abaissées, ainsi que les teneurs maximales en arsenic inorganique notifiées à l'OMC.

En ce qui concerne la proposition distincte relative aux teneurs maximales en arsenic inorganique dans les poissons et autres fruits de mer, Mme Vanheusden a expliqué que les États membres, les parties prenantes et les pays tiers avaient transmis de nouvelles données. Sur la base de ces données, pour plusieurs espèces spécifiques, il semble que les teneurs maximales initialement proposées doivent être augmentées. Avant le 31 décembre 2022, les États membres, les pays tiers et les parties prenantes avaient ainsi été invités à envoyer à la DG SANTE des données supplémentaires concernant la teneur en arsenic inorganique de certaines espèces de poissons et d'autres fruits de mer et, dans la mesure du possible, les données devaient également être soumises à l'EFSA. Au T2-T3 2023, les discussions avec les États membres se poursuivront au sein du Groupe de Travail sur les contaminants industriels et environnementaux dans les denrées alimentaires, et une consultation ciblée des parties prenantes sera organisée. L'adoption ciblée est prévue pour le T2-T3 2024.

Pierre Commère (ADEPALE) a remercié la Commission pour sa réaction rapide. Lorsqu'elle a pris connaissance de la proposition initiale de niveaux maximaux pour le poisson et les produits de la mer, son organisation a tout de suite compris qu'il y avait un problème et l'a notifié à la Commission. Malgré le faible nombre de données saisies, son organisation a été en mesure d'envoyer certaines informations aux services de la Commission. Des données supplémentaires ont été recueillies au cours des derniers mois. Ainsi, des bases de données plus complètes sont désormais disponibles. M. Commère a indiqué que la prochaine étape aboutirait à un résultat plus satisfaisant.

Veerle Vanheusden (DG SANTE) a remercié toutes les parties prenantes qui ont fourni des données et s'est engagée à en faire bon usage.



Bruno Guillaumie (EMPA) a fait savoir que la semaine précédente, un débat technique sur les quantités de substances inorganiques avait eu lieu au sein du Conseil Consultatif pour l'Aquaculture. Son organisation n'a été informée de ces propositions que fin 2022, l'EMPA n'ayant pas été intégrée dans la consultation ciblée de la Commission. M. Guillaumie a expliqué que la première analyse effectuée par son organisation a nécessité de faire appel à un laboratoire italien, ce qui a nécessité beaucoup de temps et d'argent. Les résultats étaient assez alarmants, puisque 50 % de la production de mollusques serait non conforme. En février 2024, des échantillons seront prélevés afin de recueillir davantage d'informations. Concernant les propositions de la Commission, M. Guillaumie a déclaré que les teneurs maximales pour les palourdes étaient acceptables, mais que les autres produits dépassaient largement les teneurs maximales proposées. Selon lui, cela n'a pas de sens, puisque les palourdes et les huîtres sont produites dans la même zone et dans les mêmes conditions. Il a voulu savoir s'il était judicieux de poursuivre le processus d'analyse, étant donné qu'il ne sera lancé qu'en février 2024.

Veerle Vanheusden (DG SANTE) s'est excusée de l'absence de l'EMPA dans les consultations et a transmis ses coordonnées pour que les parties prenantes puissent être consultées. Mme Vanheusden a expliqué que la DG SANTE a reçu des données supplémentaires sur les mollusques et que la proposition sera donc réexaminée en conséquence. Toute donnée supplémentaire sera la bienvenue. Les niveaux maximaux ont été établis sur la base des données relatives à l'occurrence.

- **Voie à suivre**

Bruno Guillaumie (EMPA) a suggéré d'attendre que les organisations professionnelles recueillent et transmettent les données à la DG SANTE et aux autorités sanitaires nationales. À l'avenir, il pourrait être utile que le MAC adopte un avis commun avec le Conseil Consultatif pour l'Aquaculture. M. Guillaumie a recommandé au MAC de continuer à suivre l'évolution de la situation.

Problèmes d'hygiène et de santé (raidissement)

- **Présentation de la mise à jour en cours des règles d'hygiène alimentaire pour les produits d'origine animale, en particulier le raidissement des filets fumés, par Tomasz Pyjor, PSPR**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Tomasz Pyjor (PSPR) a rappelé que le problème du raidissement avait déjà été abordé au sein du MAC en 2018 dans le contexte du "Guide des bonnes pratiques" de la European Salmon Smokers Association (Association européenne des fumeurs de saumon) et par la suite en 2019. M. Pyjor a souligné que le règlement (CE) n° 853/2004 de l'UE avait fait l'objet d'une proposition de modification concernant le raidissement des filets fumés. En ce qui concerne la définition du processus de raidissement, il a donné un aperçu des définitions fournies par l'Institut national de recherche sur les pêches marines de Pologne et par l'AIPCE.

M. Pyjor a affirmé que, bien que la modification proposée du règlement 853/2004 concerne le raidissement, le champ d'application a été élargi pour aller au-delà des produits transformés et s'appliquer également aux produits frais. Aucune température n'est indiquée, étant donné que les



conditions varient d'une usine à l'autre. Néanmoins, un délai de 96 heures est prévu. Il s'est dit surpris par ce délai, car le raidissement est considéré comme sûr, d'après les résultats de laboratoires indépendants et la validation du laboratoire de référence de l'Union européenne pour la *Listeria*, ainsi que la vérification dans les usines.

M. Pyjor a exprimé des réserves quant au manque de preuves scientifiques. Dans le cas des règles relatives à la "surréfrigération", la Commission européenne a demandé à l'EFSA de fournir un avis scientifique, qui a été utilisé dans le cadre du processus de réglementation. Dans le cas des règles relatives au raidissement, l'EFSA n'a pas été impliquée. Les résultats des tests en laboratoire fournis par l'industrie polonaise de transformation du saumon n'ont pas été pris en compte.

M. Pyjor a fait valoir que les modifications proposées n'auraient aucun impact sur la sécurité des produits, mais qu'elles auraient des conséquences très importantes sur la rentabilité de la production dans les usines polonaises et sur la compétitivité par rapport aux autres produits de saumon dans l'UE. Selon lui, la Pologne, en tant que leader européen de la transformation du saumon, fait l'objet d'actions visant à lutter injustement contre la concurrence.

M. Pyjor a expliqué que les nouvelles règles se basent sur les recommandations du "Guide des bonnes pratiques" de l'Association européenne des fumeurs de saumon, qui repose sur le guide national français. Il a souligné que l'association mentionnée était composée d'entreprises et non d'associations industrielles. L'AIPCE a soumis à la Commission européenne une liste de questions se rapportant à la procédure législative en cours, mais celles-ci sont restées sans réponse. En ce qui concerne le guide de la European Salmon Smokers Association, il a souligné que, dans ce cas, le processus n'a rien à voir avec la congélation. Dans le guide français, le délai de 96 heures concerne le fait que le produit est "congelé" ou "décongelé", ce qui a une incidence sur l'étiquetage puisque le produit est indiqué comme étant décongelé, mais ce qui n'a aucun effet sur la sécurité alimentaire des produits.

M. Pyjor a souligné la menace que représentent les modifications réglementaires : en raison de l'allongement de la durée de stockage, un semi-produit sain serait classé comme étant illégal (impropre à la consommation humaine), ce qui entraînerait un gaspillage alimentaire très important. Cela va à l'encontre de l'objectif principal de la stratégie "De la ferme à la table", qui consiste à éviter le gaspillage alimentaire. Si l'on considère que, dans les quantités de saumon transformées dans l'UE, 60 % du produit final est le produit en tranches fumé à froid, le niveau possible de gaspillage alimentaire serait énorme.

M. Pyjor a affirmé que, si le raidissement venait à être réglementé, en ce qui concerne les exigences en matière d'information des consommateurs, par exemple la mention "décongelé" sur les étiquettes, alors cela devrait relever du règlement 1169/2011 concernant l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaires, et non du règlement 853/2004 définissant des règles d'hygiène spécifiques pour les denrées alimentaires d'origine animale. Il a donné un aperçu des réactions à la consultation publique de la Commission sur l'acte délégué.

- **Échange de points de vue**



Guus Pastoor (Visfederatie) a souligné la complexité du sujet. L'AIPCE-CEP a envoyé une liste de questions à la Commission. Une réponse est en attente. Une fois cette réponse reçue, il sera possible de déterminer la voie à suivre. M. Pastoor a indiqué que les membres de l'AIPCE ont des points de vue différents sur les aspects techniques du raidissement. Selon lui, le MAC pourrait inciter la Commission à répondre aux questions posées par l'AIPCE.

Jaroslav Zieliński (PFPA) a déclaré que les questions ont été envoyées par l'AIPCE à la Commission le 22 mars 2023.

Miguel Lizaso (DG MARE) a annoncé qu'il vérifierait ce point en interne et qu'il répondrait dès que possible.

Javier Ojeda (FEAP) a souligné, en ce qui concerne les déclarations selon lesquelles la congélation et la décongélation n'ont aucune incidence sur la sécurité alimentaire, que les autorités chargées de la sécurité alimentaire déconseillent constamment la congélation d'aliments qui ont été décongelés auparavant. Selon lui, le raidissement constitue un euphémisme pour désigner la congélation. Étant donné que le raidissement implique que le produit passe sous la barre des 0° degrés pendant plusieurs jours, le consommateur aurait du mal à le distinguer de la congélation. M. Ojeda a déclaré qu'en tant que membre, il aurait besoin de plus d'informations avant de se prononcer en faveur du raidissement.

Tomasz Pyjor (PSPR) a répondu que la double congélation était une pratique courante dans l'industrie de transformation du poisson. M. Pyjor a expliqué qu'un produit de la pêche pouvait être congelé en mer, amené à l'usine, décongelé, transformé en filets, puis vendu en tant que produit congelé ou décongelé. Les usines sont soumises à des contrôles stricts qui garantissent l'absence de tout problème en matière de sécurité alimentaire. C'est la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire. Il a soutenu que, si un consommateur tenait à être informé, il pourrait obtenir des informations par le biais du règlement 1169/2011, mais que le processus ne présentait pas de danger. Depuis de nombreuses années, la Pologne transforme sans problème d'importantes quantités de produits vendus dans différents pays.

Jaroslav Zieliński (PFPA) a déclaré qu'il comprenait la volonté politique visant à réglementer le processus, à laquelle il ne s'opposait pas. Néanmoins, les règles devraient s'inscrire dans un cadre réglementaire adéquat et il devrait y avoir un avis scientifique de l'EFSA. M. Zieliński a rappelé qu'en 2019, en ce qui concerne la "surréfrigération", le MAC a demandé à ce que l'EFSA soit mise à contribution. L'avis scientifique de l'EFSA sur la "surréfrigération" a servi de point de départ aux règles relatives à cette pratique. Il a expliqué que, dans le cas des règles relatives aux viandes maturées, un avis de l'EFSA avait été pris en considération.

En ce qui concerne la différenciation entre le raidissement et la congélation, M. Zieliński a souligné que même la European Salmon Smokers Association estimait que le raidissement ne constituait pas une congélation, étant donné que le cœur du filet transformé n'était pas congelé. Dans tous les cas, si cette opération est considérée comme une congélation, l'industrie ne s'opposerait pas à la mention "décongelé" sur l'étiquette. La discussion a porté sur le délai de 96 heures, qui conduirait à une classification comme impropre à la consommation humaine, ce qui représenterait un gaspillage



alimentaire important. Il a affirmé que le raidissement était sans danger, puisque la listeria ne se développe pas au cours du processus.

M. Zieliński a souligné que la majorité des réponses à la consultation publique de la Commission étaient contre les règles proposées, et il s'est donc demandé comment les services de la Commission en tiendraient compte au cours du processus réglementaire.

Miguel Lizaso (DG MARE) a répondu que les consultations publiques faisaient partie du processus législatif général, mais qu'il n'était pas obligatoire d'en suivre les résultats. La Commission n'est pas obligée de se conformer aux résultats obtenus. Les informations fournies par les parties prenantes sont prises en compte par les services de la Commission.

Tomasz Pyjor (PSPR) a souligné qu'en général, c'est l'exploitant du secteur alimentaire qui fixe la durée de conservation des produits. Dans le cas du saumon fumé, la durée peut être de 14 à 18 jours. Les températures doivent être supérieures à 0°. Ce n'est donc pas à l'exploitant du secteur alimentaire de décider de la durée de conservation avant de trancher le produit à des températures sûres. Selon lui, la Commission réglemente excessivement le raidissement, sans pour autant réglementer la durée de conservation. Par conséquent, cette approche fait preuve d'un manque de transparence.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a souhaité savoir si la consultation publique de la Commission avait été communiquée aux membres.

Le Secrétaire Général a répondu que la consultation publique était disponible sur le portail "have your say" ("ayez votre mot à dire") de la Commission.

Pierre Commère (ADEPALE) a précisé que, dans l'UE, la notion de "congélation" est définie comme étant à -18°C. Les températures comprises entre 0° et -18° ne sont pas autorisées pour le transport ou le stockage des produits. Par conséquent, le raidissement a servi d'exemption pour des processus spécifiques visant à permettre de trancher plus facilement les produits fumés. Différentes pratiques de raidissement se sont développées parmi les opérateurs de l'UE. Dans certains États membres, la pratique consiste à mettre en place un processus d'une durée limitée. Selon lui, la législation proposée va dans la bonne direction, puisqu'elle a pour but que ce processus soit uniformisé. Sans pratiques standardisées, il y aurait une concurrence déloyale sur le marché. Cette législation est conforme au "Guide des bonnes pratiques" de la European Salmon Smokers Association, qui a été approuvé deux ans auparavant. Il a exprimé son désaccord avec les arguments concernant le gaspillage alimentaire. Un secteur bien organisé permet d'éviter le gaspillage des produits.

M. Commère a souligné que, contrairement aux affirmations contenues dans la présentation de M. Pyjor, l'AIPCE n'était pas opposée au raidissement. L'AIPCE n'a pas adopté une position claire sur le raidissement, car il existe des positions divergentes parmi ses membres.

Javier Ojeda (FEAP) partage l'avis de M. Commère selon lequel l'argument du gaspillage alimentaire n'est pas approprié. Les membres de son association ont pour objectif de mettre du poisson frais sur le marché, ce qui représente un défi majeur.



Tomasz Pyjor (PSPR) a soutenu que le gaspillage alimentaire constituait un facteur. M. Pyjor a expliqué que certaines entreprises devaient livrer 6 000 unités de produits, ce qui impliquait de se mettre d'accord avec le fournisseur de matières premières. Cette situation peut être compromise par les conditions météorologiques et les conditions de transport. La production aquacole serait également touchée, puisque les possibilités de vendre le produit seraient réduites. Il a souligné que cela dépendrait des pratiques appliquées par les détaillants, et il a précisé qu'en France, la durée de conservation était généralement de 30 jours, alors qu'en Allemagne, elle était généralement de 18 jours.

M. Pyjor a également soutenu que l'harmonisation proposée allait dans le sens du code national français. Les codes nationaux ne représentent pas une source de droit dans l'UE. L'harmonisation devrait présenter un avantage, et non créer des problèmes. Il a reconnu que l'AIPCE ne prenait pas clairement position sur la question du raidissement. En ce qui concerne la définition de la "congélation", il a déclaré que l'indication est simplement que la congélation doit être rapide. Le terme "produit congelé" ne fait l'objet d'aucune définition à proprement parler. En outre, dans le code de la European Salmon Smokers Association, le raidissement n'est pas considéré comme une congélation.

Jaroslav Zieliński (PFPA) a affirmé qu'il n'y avait pas de justification scientifique concernant le délai de 96 heures. Lorsque le code de la European Salmon Smokers Association a été élaboré, l'objectif était de 24 heures, mais il a ensuite été étendu à 96 heures pour tenir compte des éventuels jours fériés. M. Zieliński a demandé un avis scientifique de l'EFSA pour déterminer le délai approprié.

- **Voie à suivre**

Le Président a proposé d'attendre la réponse de la Commission au courrier de l'AIPCE avant de poursuivre les travaux du Groupe de Travail.

Ventes en ligne aux consommateurs

- **Présentation de l'initiative "La Pescadería Artesanal" par María Luisa Álvarez Blanco, FEDEPESCA**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a souligné que "La Pescadería Artesanal" est un projet de numérisation pour l'ensemble de l'écosystème des entreprises de pêche plus traditionnelles en Espagne, qui a été entrepris avec le soutien de l'administration espagnole et des fonds NEXT Generation de l'UE. Mme Álvarez a précisé que son association représente 7 000 petites poissonneries sur les 10 000 existant actuellement en Espagne, ajoutant que 50 % des entreprises affiliées n'ont pas d'employés. L'âge moyen est de 48-58 ans et il y a un manque de renouvellement des générations. La numérisation reste un défi. Les exploitants doivent se lever tôt le matin pour assister aux ventes aux enchères de poissons. Les magasins sont ouverts six jours par semaine. Dans les villes espagnoles, les magasins ouvrent tôt et ferment tard le soir.



Mme Álvarez a donné un aperçu des objectifs de son association. Pendant la pandémie de COVID-19, FEDEPESCA a décidé de mener une étude approfondie sur les solutions de numérisation disponibles sur le marché. Pour les petites entreprises, il est très difficile de trouver une solution compétitive. L'association a donc décidé de développer une solution collective pour les petites entreprises sous un seul intitulé. Dans ce projet, l'objectif était de maintenir les valeurs traditionnelles du secteur de la pêche : excellence du service, traitement sur mesure, transparence dans l'information aux consommateurs, durabilité socio-économique et environnementale, commerce de proximité, soutien aux produits locaux et proches, et promotion de la culture gastronomique et d'une alimentation saine.

Mme Álvarez a expliqué que "La Pescadería Artesanal" fonctionne comme un outil numérique avec un étiquetage commun qui permet à chaque vendeur d'avoir une présence numérique sans pour autant dénaturer sa marque, puisque les achats se font directement du vendeur au consommateur. L'objectif est de permettre aux consommateurs d'accéder à des protéines saines avec une faible empreinte carbone et une faible empreinte hydrique par le biais d'une chaîne de valeur courte, qui fournit des produits saisonniers provenant des flottes locales. En coopération avec l'administration espagnole, un emballage responsable a été mis au point. Celui-ci utilise la plus petite quantité de plastique possible et comporte toutes les indications nécessaires pour que le consommateur puisse en disposer correctement.

Mme Álvarez a ensuite expliqué que le principal défi était la logistique. Un accord a été conclu avec SEUR Frío, qui permet aux commandes passées avant 13h30 d'être livrées au client le lendemain. Dans la ville de Madrid, un accord a été conclu avec Paack, afin de permettre une livraison dans un délai de deux heures. En vue d'atteindre de nouveaux clients, un accord a été signé avec Uber Eats pour lancer un projet pilote avec un nombre limité de magasins à Madrid. Grâce à l'application téléphonique Uber Eats, il est donc possible pour les consommateurs de se connecter directement à une poissonnerie. L'opérateur reçoit la commande sur Uber Eats et sur Pescadaría Artesanal. Les premiers résultats du projet pilote ont été plutôt positifs, puisqu'il a permis aux poissonneries de s'adresser à des consommateurs qui sont prêts à payer, mais qui recherchent une certaine rapidité dans la livraison de leurs produits.

Mme Álvarez a souligné que le projet impliquait quatre communautés autonomes, 75 poissonneries numérisées dans différentes communautés autonomes, 15 poissonneries disposant d'une boutique de commerce en ligne. En 2022, leur site Internet a été consulté plus de 43 000 fois. Elle a mentionné les principaux indicateurs de performance du projet. Après un mois de collaboration avec Uber Eats, 21 commandes ont été enregistrées sur La Pescadaría Artesanal et 20 sur Uber Eats. Le panier moyen était de 52,52 € pour La Pescadaría Artesanal et de 25,69 € pour Uber Eats. Au total, le projet comprend 150 références de produits.

Mme Álvarez a souligné que, malgré les avancées en matière sur le plan de la numérisation, le magasin physique continue d'offrir la meilleure expérience commerciale. En effet, au-delà du produit en lui-même, l'expérience du professionnel de la poissonnerie apporte une valeur ajoutée qu'il est impossible de valoriser quantitativement. Les conseils, les recommandations et la connaissance des produits du poissonnier lui confèrent un caractère irremplaçable. En magasin, les consommateurs ont tendance à dépenser 25 % de plus qu'en ligne.



- **Échange de points de vue**

Mariano García García (FACOPE) a demandé davantage d'informations sur les clients, tel que l'âge moyen des utilisateurs de la Plateforme La Pescaría Artesanal.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a répondu que la plupart des clients avaient entre 30 et 45 ans et entre 45 et 55 ans. Sur Uber Eats, la moyenne d'âge est plus jeune, mais les résultats ne sont pas encore connus. Mme Álvarez a fait savoir qu'un accord était sur le point d'être signé avec une autre plateforme de livraison de nourriture. Grâce à cet outil numérique, le commerçant n'a plus qu'à vérifier la nourriture qu'il propose pour répondre à toutes les commandes, puisque cela se fait via une plateforme intégrée.

Bruno Guillaumie (EMPA) a souligné qu'entre 2005 et 2008, le secteur français de la conchyliculture a lancé une initiative collective similaire. Celle-ci a été mise en œuvre par les producteurs pour la vente directe. Sept organisations de producteurs et une association nationale de producteurs y ont participé. L'outil a très bien fonctionné jusqu'à ce qu'il soit confronté à deux problèmes. En 2007 et 2008, il y a eu des mortalités massives des huîtres, si bien qu'il n'y avait plus rien à vendre. Deuxièmement, des obstacles liés à la réglementation entrent en ligne de compte. Comme il s'agit de produits vivants, qui produisent de l'eau, les opérateurs sont obligés de les suremballer. La solution de transport proposée est très coûteuse, et le consommateur européen moyen n'est pas prêt à payer pour cela. M. Guillaumie a expliqué qu'actuellement, en France, il existe une plateforme de livraison de produits alimentaires, qui propose une solution similaire à celle présentée. Néanmoins, des problèmes logistiques subsistent, notamment en raison de l'humidité et de l'eau.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a répondu que, dans le cas de son projet, le consommateur achetait dans une poissonnerie. L'objectif était de rendre l'offre numérique. Il y a une large gamme de produits disponibles. Le consommateur peut choisir la plateforme de livraison ou venir récupérer le produit au magasin. Les consommateurs disposent d'un outil transparent, puisqu'ils peuvent comparer les prix de différentes poissonneries. Si le consommateur opte pour la livraison, il doit payer pour ce service.

Initiative de l'UE relative aux algues

- **Présentation des résultats du questionnaire du Secrétariat**

Le Président a rappelé qu'un questionnaire a été mis en circulation par le Secrétariat du 9 au 18 mai 2023. Des réponses ont été reçues de Conxemar, MSC, ADEPALE, European Fishmeal, et FEAP. Le projet d'avis a été diffusé par le Secrétariat le 26 mai 2023.

Le Secrétaire Général a indiqué que la veille, ADEPALE avait envoyé des commentaires préliminaires sur le projet par e-mail.

- **Examen du projet d'avis**

Le Groupe de Travail a procédé à l'examen de la section 7 "recommandations".



Isabel Mariño Prieto (Conxemar) a fait part de ses doutes quant à la pertinence de la référence aux "avantages" dans le projet de recommandation a), se demandant s'il était possible de vérifier ces avantages.

Javier Ojeda (FEAP) a demandé à ce que la parenthèse soit supprimée et que la référence aux "recommandations en matière de sécurité alimentaire" soit maintenue.

Bruno Guillaumie (EMPA) a souligné que les producteurs de mollusques étaient également impliqués dans la culture des algues, ce qui signifie que la Commission devrait également les impliquer dans ces initiatives. M. Guillaumie a souligné qu'à l'heure actuelle, le produit des algues était faible en raison de la qualité de l'eau. La qualité de l'eau continue à se détériorer à cause de la présence d'arsenic ainsi que d'autres substances polluantes. La production d'algues nécessite plus d'espace que la production de mollusques et de crustacés, alors que les zones offshore sont exclusivement réservées à la pêche. Il a également signalé que la concentration d'arsenic dans les algues est encore plus élevée que dans les mollusques et les crustacés.

Pierre Commère (ADEPALE) a défendu le maintien de la référence aux recommandations en matière de sécurité alimentaire.

Isabel Mariño Prieto (Conxemar) a suggéré de faire référence aux "utilisations alimentaires" plutôt qu'aux "avantages".

Javier Ojeda (FEAP) a déclaré que le texte contient des références aux "algues" et aux "algues marines", ce qui pourrait amener le lecteur à penser que l'avis se réfère également aux "microalgues". M. Ojeda a suggéré d'utiliser le même terme dans l'ensemble du texte ou de préciser dans le texte qu'il s'agit de "macroalgues".

Emiel Brouckaert (EAPO) n'est pas d'accord avec l'utilisation de l'expression "utilisations alimentaires" et a suggéré de faire référence plutôt à des "possibilités".

Bruno Guillaumie (EMPA) a fait remarquer, à propos du projet de recommandation b), qu'à l'heure actuelle, la quantité d'algues consommée dans l'UE résultait d'importations massives en provenance d'Asie. La sensibilisation aux bienfaits des algues est positive, mais elle peut être préjudiciable à l'industrie de l'UE. Par conséquent, les fonds de l'UE seraient dépensés d'une manière qui profite aux entreprises asiatiques.

Le Secrétaire Général a indiqué que plusieurs des points soulevés par M. Guillaumie étaient inclus dans d'autres sections du texte. Le Secrétaire Général a fait savoir qu'ADEPALE avait demandé que soit ajoutée une référence aux "circuits courts".

Isabel Mariño Prieto (Conxemar) a suggéré, concernant le projet de recommandation c), de remplacer la référence au "profil de durabilité" par "l'impact environnemental". Mme Mariño a souligné que nous ignorons pour l'instant si les algues sont des produits durables. La définition du terme "durable" fait toujours défaut.

Patrick Murphy (IS&WFPO) a demandé à Mme Mariño de clarifier le sens du mot "impact".



Isabel Mariño Prieto (Conxemar) a répondu qu'il s'agissait de l'impact sur les écosystèmes marins. L'impact de l'élevage d'algues sur les écosystèmes demeure inconnu.

Javier Ojeda (FEAP) a déclaré que, selon lui, l'objectif du projet de recommandation c) était de mettre en évidence la durabilité positive de la production européenne d'algues, tant sur le plan environnemental que social. M. Ojeda a souligné que, au-delà des recommandations relatives au marché, il était important de renforcer la visibilité de la production de l'UE. Il a reconnu que les impacts de la production d'algues étaient encore inconnus, étant donné que l'élevage d'algues dans l'UE était relativement limité.

Le Président a suggéré de reformuler en "poursuivre les efforts pour évaluer le profil de durabilité".

Bruno Guillaumie (EMPA) a approuvé la reformulation par "évaluer". M. Guillaumie a souligné que les trois piliers de la durabilité doivent être pris en compte. Il a précisé que le principal puits de carbone dans le monde est constitué des algues et des macroalgues, ce qui a permis de démontrer leurs avantages sur le plan de l'environnement. En ce qui concerne la faisabilité socio-économique, comme l'accès à l'espace, la transformation industrielle dans l'UE, l'acceptabilité locale et la consommation, de nombreux efforts restent à faire. La réalité opérationnelle de la culture des algues n'a pas été prise en compte. En Asie, ce type de culture fonctionne très bien. Les projets de l'UE ont démontré que la culture d'algues pouvait être une réussite dans l'UE. Il convient d'analyser l'intérêt des États membres pour la planification de l'espace maritime. Sans espace spécifique réservé à la culture, les entreprises hésiteront à investir les millions d'euros nécessaires. Par conséquent, l'initiative de l'UE n'est pas suffisamment bien définie.

Le Président a déclaré qu'il serait judicieux de faire référence à la planification de l'espace maritime.

Le Secrétaire Général a déclaré que, lors de la rédaction du texte, il a essayé d'éviter de s'étendre sur les questions de production, étant donné qu'il s'agit d'une compétence du Conseil Consultatif pour l'Aquaculture. Néanmoins, une référence générale à la planification de l'espace maritime pourrait être appropriée.

Emiel Brouckaert (EAP0) a approuvé le fait que le "spatial squeeze" (contrainte spatiale) devrait être mentionné dans certaines des recommandations. Sinon, il devrait y avoir une recommandation générale à ce sujet.

Sean O'Donoghue (KFO) s'est interrogé sur la référence aux "circuits courts" proposée par ADEPALE.

Pierre Commère (ADEPALE) a précisé qu'il s'agissait de "chaînes d'approvisionnement courtes".

Bruno Guillaumie (EMPA) a affirmé qu'en général, à l'exception des produits transformés, dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture, la chaîne d'approvisionnement était toujours courte.

Pierre Commère (ADEPALE) a suggéré de reformuler en "chaînes de valeur locales".

Patrick Murphy (IS&WFPO) a proposé d'ajouter le terme "opportunité" au projet de recommandation c).



Javier Ojeda (FEAP) a suggéré de fusionner la recommandation sur les actions de sensibilisation avec le projet de recommandation a) en raison de leurs points de convergence.

Emiel Brouckaert (EAPO) a suggéré de supprimer la référence à l'"économie bleue", étant donné que l'avis portait spécifiquement sur les algues, et non sur l'économie bleue.

Bruno Guillaumie (EMPA) a souligné, à propos du projet de recommandation d), qu'il était important d'être précis et de faire référence à la collecte de données pour l'aquaculture. Il manque des données concernant les espèces et les volumes de production, ce qui rend les analyses économiques impossibles.

Sean O'Donoghue (KFO) a suggéré de remplacer "commander" par "réaliser".

Bruno Guillaumie (EMPA) a souligné, à propos du projet de recommandation e), que le Conseil Consultatif pour l'Aquaculture avait demandé à la Commission européenne de mettre en œuvre une Politique Commune de l'Aquaculture. La politique de l'aquaculture devrait être distincte de la politique de la pêche, car des objectifs et des outils spécifiques, notamment en matière d'hygiène, de durabilité et d'espace maritime, sont nécessaires.

Javier Ojeda (FEAP) a exprimé son accord sur l'importance de développer une Politique Commune de l'Aquaculture.

Sean O'Donoghue (KFO) a déclaré qu'il ne serait pas opposé à la mise en place d'une Politique Commune de l'Aquaculture, mais que cette question relevait du Conseil Consultatif pour l'Aquaculture.

Javier Ojeda (FEAP) a répondu qu'une Politique Commune de l'Aquaculture supposerait également une Organisation Commune des Marchés pour les produits de l'aquaculture, mais il a reconnu que les aspects relatifs à la production seraient du ressort du Conseil Consultatif pour l'Aquaculture.

Guus Pastoor (Visfederatie) a affirmé que, du point de vue de la procédure, il y avait eu des retours et des discussions portant sur le texte présenté, et qu'un élargissement du champ d'application du document nécessiterait donc une réévaluation de l'ensemble du texte, étant donné que ces nouveaux aspects n'avaient pas été abordés précédemment au sein du Groupe de Travail.

Bruno Guillaumie (EMPA) a déclaré qu'il comprenait le point de vue de M. Pastoor. M. Guillaumie a suggéré qu'il pourrait y avoir, à un autre moment futur, une réflexion au sein du MAC sur la pertinence d'une Politique Commune de l'Aquaculture. En ce qui concerne le projet de recommandation e), il a proposé de faire référence à un "cadre réglementaire spécifique".

Emiel Brouckaert (EAPO) a suggéré, concernant le projet de recommandation f), d'ajouter une référence à la prise en compte de la contrainte spatiale ("spatial squeeze") dans le contexte de la planification de l'espace maritime.

Le Groupe de Travail a procédé à l'examen des sections restantes du projet de texte.



Emiel Brouckaert (EAPO) a fait remarquer, à propos de la section 2 "Manque de sensibilisation des consommateurs et des citoyens de l'UE", que pour assurer la cohérence avec les recommandations, il conviendrait de faire référence aux "possibilités" plutôt qu'aux "avantages".

Le Secrétaire Général a expliqué qu'ADEPALE avait demandé de remplacer "en tant que formes alimentaires" par "utilisées comme aliments".

Bruno Guillaumie (EMPA) a reconnu l'importance de la sensibilisation sociale, mais a affirmé qu'il faudrait également faire référence à la nécessité d'une "planification de l'espace maritime adéquate". Sans changement, il n'y aurait pas de produits européens à promouvoir, mais seulement des produits asiatiques.

Le Secrétaire Général a expliqué qu'en ce qui concerne la section 3 "Sensibiliser les consommateurs (action 21)", l'ADEPALE a réorganisé et reformulé les paragraphes sur la pertinence de lancer une campagne de communication à l'échelle de l'UE. Concernant la section 4 "Améliorer le profil de durabilité (action 22)", le Secrétaire Général a suggéré de remplacer les références à "l'augmentation" par "l'évaluation", afin de garantir la cohérence avec les recommandations. En ce qui concerne la section 6 "Intérêt du marché", il a expliqué qu'ADEPALE a suggéré une reformulation de la section.

Bruno Guillaumie (EMPA) a suggéré d'inclure une référence à la "prise en compte d'une planification de l'espace maritime adéquate" dans la section 6.

Javier Ojeda (FEAP) a souligné que les efforts portaient sur l'élevage d'algues, qui reste une très petite part du marché. Dans le même temps, il existe une industrie très importante de collecte d'algues marines, qui sont utilisées pour la production alimentaire.

Bruno Guillaumie (EMPA) a convenu que les références contenues dans le texte devraient porter sur la culture d'algues, plutôt que sur la production.

Miguel Lizaso (DG MARE) s'est interrogé sur la référence aux "recommandations en matière de sécurité alimentaire" dans le projet de recommandation a), en se demandant notamment s'il s'agissait de préoccupations en matière de sécurité alimentaire ou d'aspects nutritionnels.

Javier Ojeda (FEAP) a répondu que, de son point de vue, il s'agissait des risques liés à la sécurité alimentaire. M. Ojeda a suggéré de remplacer "recommandations" par "évaluations".

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a exprimé sa position en faveur du projet d'avis. Mme Álvarez a souligné que les poissonneries traditionnelles avaient commencé à vendre, parmi les produits de la pêche et de l'aquaculture, des produits à base d'algues. Il serait donc très utile de connaître les évaluations en matière de sécurité alimentaire.

Le Groupe de Travail a approuvé le projet d'avis, tel que modifié, sur l'Initiative de l'UE en faveur des algues".

- **Voie à suivre**



Le Président a proposé de soumettre le projet d'avis approuvé, tel que modifié, au Comité Exécutif pour examen et éventuelle adoption.

Protéines d'animaux aquatiques à base de cellules

- **Présentation des résultats du questionnaire du Secrétariat**
- **Examen du projet d'avis**
- **Voie à suivre**

Ce point de l'ordre du jour est reporté à la prochaine réunion.

Questions diverses

Aucune.

DRAFT



Résumé des points d'action

- Justification des Allégations Environnementales :
 - Avant la prochaine réunion, le Président et le Secrétariat compareront les avis précédents avec la proposition législative de la Commission et prépareront éventuellement un questionnaire pour recueillir des informations en vue d'un nouvel avis.
- Problèmes d'hygiène et de santé (arsenic inorganique) :
 - Continuer à surveiller les évolutions, en attendant la collecte et la soumission de données par les organisations professionnelles concernées à la DG SANTE et aux autorités nationales.
- Problèmes d'hygiène et de santé (raidissement) :
 - Attendre une réponse des services de la Commission au courrier de l'AIPCE-CEP.
- Initiative de l'UE relative aux algues :
 - Projet d'avis accepté à soumettre au Comité Exécutif pour examen et éventuelle approbation.
- Protéines d'animaux aquatiques à base de cellules :
 - Point de l'ordre du jour à reporter à la prochaine réunion



Liste des participants

Représentant	Organisation	Rôle
Aitana López Baquero	Spain	Observateur
Alen Lovrinov	Omega 3 Producers Organisation	Membre
Alessandro Manghisi	Marine Stewardship Council (MSC)	Membre
Alexandra Philippe	Market Advisory Council (MAC)	Secrétariat
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Membre
Annie Seng	SNCE	Membre
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Président
Bruno Guillaumie	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Membre
Catherine Pons	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Membre
Daniel Voces	Europêche	Membre
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Membre
Eva Funcken	European Commission	Expert
Gaëtane Le Breuil	European Fishmeal	Membre
Garazi Rodríguez	APROMAR	Membre
Gerd Heinen	European Commission	Expert
Guus Pastoor	Visfederatie	Membre
Isabel Mariño Prieto	Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR)	Membre
Jaroslaw Zieliński	Polish Fish Producers Association (PFPA)	Membre
Javier Ojeda	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Membre
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Membre
Joash Mathew	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Membre
José Basílio Otero	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores	Membre
José Carlos Escalera	Federación de Cofradías de Pescadores de Cadiz	Membre



Représentant	Organisation	Rôle
Laure Guillevic	WWF	Membre
María Luisa Álvarez Blanco	Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)	Membre
Mariano García García	Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores (FACOPE)	Membre
Marine Cusa	Oceana	Membre
Massimo Bellavista	Copa Cogeca	Membre
Miguel Lizaso	European Commission	Expert
Nicolás Fernández Muñoz	OPP72	Membre
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Membre
Paul Thomas	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Membre
Pedro Luis Casado López	Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80)	Membre
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secrétariat
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE)	Membre
Pim Visser	VisNed	Membre
Rosalie Tukker	Europêche	Membre
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Membre
Sofia Ghezzi	EuroCommerce	Membre
Tomasz Pyjor	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Membre
Thomas Kruse	Danish Pelagic Producers Organisation (DPPO) / Danish Fishermen P.O.	Membre
Vanya Vulperhorst	Oceana	Membre
Veerle Vanheusden	European Commission	Expert
Xavier Pires	ALIF	Membre
Yobana Bermúdez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Membre

