



Avis

Termes de Référence de l'étude sur les systèmes et procédures de traçabilité réalisables pour les produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et conservés

Bruxelles, 24 mai 2024

1. Contexte

Le 9 janvier 2024, le nouveau Règlement relatif au Contrôle des Pêches¹ est entré en vigueur. Certaines dispositions ont été immédiatement applicables, tandis que d'autres entreront en vigueur après six mois, deux ans, quatre ans ou en 2029/2030.

En vertu du nouvel article 56 bis sur la « composition de lots de certains produits de la pêche et de l'aquaculture », de nouvelles règles sont prévues sur ce qui constitue un lot et sa composition, et notamment le mélange de lots après la première vente. Ces nouvelles règles sont applicables à partir du 10 janvier 2026.

En vertu de l'article 58 sur la « traçabilité », les opérateurs doivent enregistrer et fournir les informations de traçabilité sous forme numérique à l'opérateur suivant dans la chaîne d'approvisionnement. Cela couvre tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution. Pour les produits frais et congelés, les règles seront applicables deux ans après l'entrée en vigueur. Pour les produits préparés et en conserve, ce sera cinq ans, suivant une étude de faisabilité. Pour les produits à base d'algues, cinq ans.

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A52020DC0380>. Lors de la publication de la proposition législative, le MAC a adopté un avis sur la question : <https://marketac.eu/eu-fisheries-control-system/>.

Le MAC s'est engagé à fournir un avis à la Commission européenne et aux États membres sur les aspects liés au marché du nouveau Règlement relatif au Contrôle des Pêches.

2. Étude sur les systèmes et procédures de traçabilité réalisables

Selon le paragraphe 9 de l'article 58 relatif à la « traçabilité » : « La Commission réalise une étude sur les systèmes et procédures de traçabilité réalisables, y compris les informations minimales en matière de traçabilité, pour les produits de la pêche et de l'aquaculture relevant des positions 1604 et 1605 du chapitre 16 de la nomenclature combinée, en vue de définir des règles détaillées pour ces produits. L'étude comprendra une analyse des solutions ou méthodes numériques disponibles qui satisfont aux exigences de traçabilité du présent règlement, tout en tenant compte de l'impact sur les petits opérateurs.

Les systèmes et procédures à développer doivent permettre de partager efficacement les informations existantes sur les produits préparés et conservés tout au long de la chaîne, en facilitant l'accès des acteurs de la chaîne d'approvisionnement, y compris les ONG et les fournisseurs d'assurance volontaires, ainsi que des consommateurs à des informations claires et véridiques, dans le respect de la confidentialité commerciale nécessaire pour se conformer aux règles de concurrence de l'UE. La révision du Règlement relatif au Contrôle des Pêches avait pour objectif de créer des conditions de concurrence équitables. Il est donc essentiel que cet objectif s'applique également à la traçabilité des produits de la pêche et de l'aquaculture. Étant donné que des informations minimales de traçabilité sur les produits transformés de la pêche et de l'aquaculture sont déjà requises pour des raisons sanitaires, des solutions technologiques devraient être mises en place. La transmission d'informations exactes tout au long de la chaîne d'approvisionnement est cruciale pour tous les opérateurs et doit empêcher la transmission d'informations erronées ou frauduleuses, tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Parallèlement, un équilibre est nécessaire au niveau de la liste des nouvelles obligations à mettre

en œuvre, afin d'éviter de décourager les activités de pêche et d'aquaculture en raison de la charge administrative et du manque de solutions technologiques.

Selon Conxemar, Oceana, Europêche, FEDEPESCA, Good Fish, EJF, WWF, EAPO et ETF, lors de la réalisation de l'étude sur les systèmes et procédures de traçabilité réalisables pour les produits relevant des positions 1604 et 1605 du chapitre 16 de la nomenclature combinée, le consultant doit tenir compte des exigences légales existantes et des difficultés opérationnelles pour les produits relevant de la catégorie 03 et appliquer ces exigences pour que les producteurs relevant des positions 1604 et 1605 s'y conforment de la même manière. Tous les produits de la pêche et de l'aquaculture (03 et 1604/1605), qui sont en concurrence sur les mêmes marchés, doivent être soumis aux mêmes exigences de traçabilité, afin de garantir aux citoyens de l'UE des produits de la pêche et de l'aquaculture entièrement traçables et d'assurer l'égalité des conditions de concurrence entre les différents opérateurs commerciaux.

Selon ANFACO-CECOPESCA, PACT'ALIM, ANCIT et Unione Italiana Food, l'étude devrait se concentrer exclusivement sur l'exploration des méthodes les plus efficaces à appliquer aux produits relevant des positions 1604 et 1605 et, conformément à ce que prévoit l'article 58 sur la « traçabilité », sur la recherche de la méthodologie la plus appropriée, tant sur le plan technique qu'économique. Les parties comprennent que les exigences relatives aux produits relevant des chapitres 03 et 16 sont différentes, ce qui est également admis par la Commission européenne dans le texte final du règlement révisé relatif au Contrôle des Pêches. En raison de la déstructuration de la chair musculaire, cela serait encore plus pertinent pour les produits classés sous le code NC 160420xx (c'est-à-dire les produits autres que les poissons entiers ou en morceaux, y compris les tartinables, les boulettes de poisson et le surimi prêt à consommer).

2.1. Compatibilité entre les systèmes à développer et les systèmes déjà en place

L'étude devrait analyser la compatibilité entre les systèmes et les procédures à développer ainsi que la compatibilité avec les systèmes déjà en place dans la chaîne de valeur, tout en tenant compte des différentes échelles d'opérations.

L'étude pourrait explorer les solutions de traçabilité numérique existantes pour les produits de la mer transformés². En outre, l'étude devrait également se concentrer sur la normalisation des données afin de permettre une communication aisée entre les logiciels³.

L'étude devrait fournir des conseils utiles quant à la manière de numériser et de traiter les informations relatives aux lots avec précision et fiabilité, par exemple au moyen de technologies intelligentes, de la reconnaissance d'images et de l'IA, dans le cadre de l'exploration des solutions de traçabilité existantes disponibles sur le marché.

L'étude devrait analyser les risques associés à la transmission et au stockage numériques des informations relatives à la traçabilité et formuler des recommandations concernant les exigences en matière de cybersécurité contre les accès non autorisés.

2.2. Avantages possibles de l'amélioration des systèmes et des procédures

L'étude devrait examiner les coûts et les avantages des informations minimales en matière de traçabilité (c'est-à-dire le nom de l'espèce, la zone de capture) à intégrer dans les systèmes de traçabilité numérique de la chaîne d'approvisionnement des produits de la pêche et de

² Par exemple, [SharkTrace](#) est une application mobile conçue pour tracer les produits à base de requin. Elle peut être utilisée dans les usines de transformation pour vérifier (via des étiquettes d'identification par radiofréquence et des codes QR) et enregistrer toutes les étapes de la transformation et du reconditionnement des produits à base de requin débarqués.

³ Le « [Global Dialogue for Seafood Traceability](#) » (dialogue mondial pour la traçabilité des produits de la mer) et l'[EPCIS 2.0 du GS1](#) sont des exemples d'initiatives favorisant l'interopérabilité.

l'aquaculture préparés et en conserve⁴, notamment un outil qui permettrait d'améliorer les possibilités d'étiquetage, de réduire les risques d'étiquetage erroné dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés, de réduire les risques d'entrée sur le marché de l'UE de produits issus de la pêche INN ou de mieux suivre les questions relatives aux droits de l'Homme dans la chaîne d'approvisionnement, y compris en ce qui concerne le travail forcé.

L'étude devrait explorer comment, et à quel coût, la traçabilité numérique des produits préparés et en conserve pourrait permettre aux acteurs en fin de chaîne, tels que les hôtels, les restaurants et les traiteurs, ainsi qu'aux détaillants, d'accéder à un certain nombre d'informations, concernant par exemple les espèces, l'origine et la méthode de capture, et de les partager avec leurs clients. Actuellement, ces informations ne sont souvent pas disponibles pour être communiquées aux consommateurs finaux par ces fournisseurs, car elles ne sont pas tenues d'être mises à disposition tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

L'étude devrait être comparée aux systèmes de traçabilité numérique d'autres secteurs de l'UE ayant des chaînes d'approvisionnement internationales complexes dans lesquelles leur utilisation a été observée⁵. L'étude devrait également prendre en compte les systèmes déployés dans d'autres zones géographiques afin de favoriser l'alignement intercontinental en matière de traçabilité numérique⁶.

⁴ À ce sujet, voir la [fiche d'information](#) « From Net to Plate: Gaps and Benefits in Processed Seafood Traceability in the EU » (Du filet à l'assiette : lacunes et avantages de la traçabilité des produits de la mer transformés dans l'UE) publiée par la Coalition européenne pour le contrôle des pêches, et le [briefing](#) du WWF « Seafood Traceability: Exemptions risk fuelling illegal fishing » (Traçabilité des produits de la mer : les exemptions risquent de favoriser la pêche illégale).

⁵ Par exemple, l'UE a développé un système de traçabilité numérique pour le tabac qui inclut les cigarettes transformées ; les produits à base de bœuf sont également tracés numériquement, à partir de bases de données nationales qui suivent chaque mouvement de bétail à travers l'UE.

⁶ Par exemple, les systèmes déployés par les États-Unis, via la NOAA et la FDA (FSMA 204), et par l'Indonésie.

2.3. Aspects pratiques en matière de transformation

L'étude devrait examiner l'impact que la taille des lots peut avoir sur la transformation. Elle devrait en particulier se pencher sur l'impact économique induit par la séparation physique des lots de matières premières sur une chaîne de transformation. Lorsqu'une usine de transformation doit mettre en œuvre des lots de petite taille, une séparation physique entraînant des arrêts de ligne à chaque changement de lot aurait des conséquences désastreuses sur la productivité et les coûts de fabrication. L'étude devrait examiner dans quelle mesure il est possible de conserver les informations relatives à la traçabilité lorsque de nombreux petits lots sont fusionnés en un nouveau lot. De telles évolutions pourraient encourager les fabricants à abandonner les petits lots issus de la pêche à petite échelle au profit de gros lots issus de la pêche industrielle ou importée.

L'étude devrait examiner la question des produits subissant une transformation importante avec destruction de la chair musculaire des poissons et des crustacés, tels que les rillettes, les terrines, les mousses, les boulettes de poisson et le surimi.

L'étude devrait également examiner et fournir des recommandations sur un seuil de teneur en poisson des produits aquatiques en dessous duquel la traçabilité des lots de pêche ou d'aquaculture n'apporte pas de valeur ajoutée (sans préjudice des mécanismes de traçabilité en place résultant de la réglementation « hygiène »).

2.4. Visites sur le terrain

Dans le cadre de l'étude, le contractant externe sélectionné par la Commission européenne devrait être tenu de se rendre dans des usines de transformation afin de recueillir des informations sur les implications dans la pratique des règles relatives à la composition des lots et à la traçabilité. Pour mieux comprendre la chaîne de commercialisation, y compris les procédures

et les délais, le contractant devrait également être tenu de rendre visite à un grossiste à l'origine, puis à un autre à destination.

Parmi les membres, PACT'ALIM (ex ADEPALE) a proposé d'organiser une visite d'une conserverie de poisson qui transforme plusieurs espèces (par exemple, le thon, les sardines, le maquereau) issues de la pêche industrielle et artisanale, située dans le département du Finistère (Bretagne, France). CONXEMAR et ANFACO-CECOPESCA se sont portés volontaires pour organiser des visites de diverses usines de transformation en Espagne.

La participation de fonctionnaires de la DG MARE aux visites mentionnées est également encouragée.

3. Recommandations

Le MAC estime que, conformément aux Termes de Référence de l'étude sur les systèmes et procédures de traçabilité réalisables pour les produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et conservés, la Commission européenne devrait :

- a) Consulter toutes les parties prenantes de la chaîne de valeur de la pêche et de l'aquaculture susceptibles d'être intéressées, en particulier par l'intermédiaire du MAC, afin de représenter fidèlement ce qui se fait de mieux en matière de solutions numériques disponibles ;
- b) Évaluer le caractère réalisable, pratique ainsi que les coûts des exigences et procédures minimales en matière d'information proposées, y compris les impacts économiques possibles sur les différents acteurs de la chaîne ainsi que les avantages possibles pour d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement par rapport à l'effort économique et de gestion que tous les opérateurs de la chaîne devront entreprendre pour l'ensemble des autres produits de la pêche et de l'aquaculture également soumis à l'obligation de mise

en œuvre de la traçabilité numérique, tout en garantissant l'égalité des conditions de concurrence pour la traçabilité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

- c) Analyser la compatibilité entre les systèmes et procédures à développer ainsi que la compatibilité avec les systèmes déjà en place dans la chaîne de valeur, tout en tenant compte des différentes échelles d'opérations ;
- d) Explorer les solutions de traçabilité numérique existantes ainsi que les solutions de normalisation des données pour les produits de la mer transformés, en évaluant leur (cybersécurité) et leur capacité de numérisation intelligente, tout en tirant également les leçons d'autres pays non membres de l'UE ;
- e) Examiner les coûts et les avantages potentiels des informations minimales de traçabilité (c'est-à-dire le nom de l'espèce, la zone de capture) à intégrer dans les systèmes de traçabilité numériques, tels qu'un outil permettant d'améliorer les possibilités d'étiquetage, de réduire les risques d'étiquetage erroné dans le secteur HoReCa, de réduire les risques d'entrée sur le marché de l'UE de produits issus de la pêche INN et de mieux suivre les questions relatives aux droits de l'Homme dans la chaîne d'approvisionnement (y compris le travail forcé), et pour renforcer les capacités des acteurs en fin de chaîne (hôtels, restaurants, traiteurs) à transmettre des informations à leurs clients ;
- f) Examiner les similitudes et les différences avec les systèmes de traçabilité numérique dans d'autres secteurs de l'UE où ils ont été mis en œuvre ;
- g) Aborder les aspects techniques et économiques de diverses questions pratiques liées à la transformation, telles que l'impact de la taille des lots sur la transformation, la séparation physique des petits lots sur les chaînes de transformation, la répartition des différentes

espèces en lots, le mélange de lots d'espèces provenant de la même zone géographique, la transformation importante avec destruction de la chair musculaire, et le seuil de teneur en poisson en dessous duquel la traçabilité des lots n'est pas requise , ainsi que leur impact sur les coûts de transformation et les coûts pour le consommateur au stade de la vente au détail ;

- h) Exiger des visites sur le terrain par le contractant sélectionné, dans les usines de transformation et chez les grossistes. Les fonctionnaires de la DG MARE devraient également participer à ces visites.