



30 octobre 2017

(17-5872)

Page: 1/2

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: espagnol

**RÈGLEMENT (UE) N° 488/2014 DE LA COMMISSION DU 12 MAI 2014
MODIFIANT LE RÈGLEMENT (CE) N° 1881/2006 EN CE QUI
CONCERNE LES TENEURS MAXIMALES EN CADMIUM
DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE PÉROU

La communication ci-après, datée du 27 octobre 2017, est distribuée à la demande de la délégation du Pérou.

1. Le Pérou présente aux Membres de l'OMC le problème commercial que lui pose le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014 modifiant le Règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires. En particulier, cette réglementation européenne a établi des niveaux maximaux de cadmium pour le chocolat et d'autres produits dérivés du cacao qui, au moment de son entrée en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2019, auraient une incidence négative sur le commerce des fèves de cacao.

2. Le Pérou est l'un des principaux centres de diversité génétique du cacao¹; six des dix variétés (ou "*clusters*") de cacao génétiquement identifiées à ce jour sont cultivées dans l'Amazonie péruvienne², ce qui fait du Pérou le pays dont la biodiversité est la plus riche du monde en ce qui concerne le produit considéré. Ce produit est devenu l'un des intrants péruviens les plus importants à l'échelon mondial et crée de la valeur ajoutée pour les fabriques de chocolat de qualité supérieure nationales et internationales, comme il a été montré lors de l'International Chocolate Awards de 2017, au cours duquel des prix ont été décernés au cacao du Pérou et aux entreprises péruviennes du secteur du chocolat. À cet égard, L'Organisation internationale du cacao (ICCO) considère que le Pérou produit et exporte un cacao à l'arôme fin, et que 75% de sa production correspond à ce type de cacao³, faisant de ce pays le deuxième exportateur mondial de cacao à l'arôme fin après l'Équateur.⁴

3. L'activité cacaoyère au Pérou représente 16 régions de production⁵, 90 000 familles travaillant dans ce secteur, 136 000 hectares de superficie récoltée et 108 000 tonnes produites. 90% de la production, toutes formes confondues (fèves, pâte, cacao en poudre, beurre, chocolat), sont exportés. En 2016, la valeur des exportations de cacao s'est élevée à plus de 294 millions de dollars EU, ce qui représente environ 5% des exportations agricoles totales du Pérou pour l'année en question. Par rapport à 2015, l'augmentation annuelle de la valeur des exportations de cacao a

¹ M. Evert Thomas (2017) sur le commentaire relatif à l'origine possible de la domestication du cacao dans le sud du Pérou à l'adresse suivante: <http://science.sciencemag.org/content/355/6328/925/tab-e-letters>.

² "Cocoa Genetic Clusters" par Juan C. Motamayor, Philippe Lachenaud, Jay Wallace da Silva e Mota, Rey Loor, David N. Kuhn, J. Steven Brown, Raymond J. Schnell – Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (*Theobroma Cacao* L), octobre 2008.

³ ICCO Ad hoc Panel on Fine or Flavor Cocoa, Fourth meeting, Holiday Inn Hotel Wembley, Londres, vendredi 18 septembre 2015. Voir: <https://www.icco.org/about-cocoa/fine-or-flavour-cocoa.html>.

⁴ "Cacao Fino de Aroma de origen peruano: estrella de nuestra biodiversidad nativa", présentation lors du Forum sur les produits de la biodiversité autochtone, organisé par MINCETUR à EXPOALIMENTARIA 2017, auteur: Alianza Cacao Perú.

⁵ Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, La Libertad, Lambayeque, Loreto, Madre de Dios, Pasco, Piura, Puno, San Martín, Tumbes et Ucayali.

été de 10,3%. Les quatre principaux marchés pour les exportations de cacao en 2016 ont été les Pays-Bas, les États-Unis, la Belgique et le Canada.⁶

4. Bien que les limites fixées par l'Union européenne (UE) s'appliquent au chocolat ou aux produits dérivés du cacao, elles ont une incidence directe sur les exportations de fèves de cacao puisque les importateurs utilisent ces limites pour peser sur le cours international établi dans les bourses de produits de New York (NYSE) et de Londres, même si elles ne s'appliquent pas aux fèves de cacao et ne sont pas en vigueur.

5. Le Pérou considère que la réglementation européenne est contraire à l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Conformément à l'article 2 de cet accord, la mesure établie par l'Union européenne devait être fondée sur des principes scientifiques et ne pas constituer une restriction déguisée au commerce. Comme, à ce jour, il n'existe pas de norme internationale, l'Union européenne s'est appuyée sur l'avis du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) pour envisager d'autres niveaux de cadmium. À cet égard, il convient de souligner que la réglementation européenne est fondée sur des rapports antérieurs du JECFA mais pas sur celui de 2013⁷, qui ne considère pas la présence de cadmium dans le cacao comme un risque pour la santé publique.

6. L'Union européenne a établi son niveau de protection en s'aidant, sur le plan scientifique, d'une évaluation des risques effectuée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA); toutefois, il n'a pas été démontré que les limites s'appuient sur un avis scientifique, comme le prévoit l'article 3 de l'Accord SPS, ou qu'elles sont fondées sur le principe de la valeur la plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre (principe ALARA, selon l'acronyme anglais), qui a été remis en question par l'Union européenne elle-même en 2005 dans l'avis du Comité scientifique sur une demande de l'EFSA concernant une approche harmonisée de l'évaluation des risques liés aux substances qui sont à la fois génotoxiques et carcinogènes.⁸ Cet avis donne à penser que l'analyse des risques pour ce type de substances devrait être effectuée selon l'approche de la marge d'exposition.

7. Il faut s'assurer que la réglementation européenne a été élaborée selon l'approche de la marge d'exposition de l'EFSA, conformément aux dispositions de l'article 5 de l'Accord SPS, et non selon le principe ALARA, étant donné qu'aux fins de l'évaluation des risques correspondants, les effets sur le commerce d'autres pays ont dû être pris en compte. Ainsi, en cas d'application du principe ALARA, les niveaux établis par l'Union européenne pourraient être considérés comme plus restrictifs pour le commerce qu'il n'est requis.

8. Compte tenu de l'incidence que pourrait avoir cette réglementation, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) poursuit ses travaux en vue de l'élaboration d'une norme Codex relative à l'établissement de niveaux maximaux de cadmium pour le chocolat et les autres produits dérivés du cacao. Le délai pour mener à bien ces travaux est fixé à 2019.

9. Compte tenu de ce qui précède, en raison de l'absence de preuves scientifiques établissant que la présence de cadmium dans le chocolat constitue un motif de préoccupation pour la santé publique (soixante-dix-septième réunion du JECFA) et en attendant que le Codex Alimentarius achève ses travaux sur les niveaux maximaux pour le chocolat, le Pérou demande à l'Union européenne que le chocolat soit exclu de l'application du Règlement n° 488/2014, en raison des distorsions du marché qui se font déjà jour.

⁶ Renseignements obtenus auprès de l'Association des exportateurs (ADEX) – ADEX Data Trade, le 11 octobre 2017.

⁷ Le rapport complet sur la soixante-dix-septième réunion du JECFA est disponible à l'adresse suivante: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/98388/1/9789241209830_eng.pdf.

⁸ Voir: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2005.282/epdf>.