



**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 8 février 2018, est distribuée à la demande de la délégation du Pérou.

1. Le Pérou présente à nouveau¹ 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 pour le chocolat et d'autres produits dérivés du cacao des niveaux maximaux de cadmium qui pourraient avoir une incidence très négative sur le commerce des fèves de cacao entre le Pérou et l'Union européenne ainsi que d'autres parties du monde. Le Règlement (UE) n° 488/2014 n'établissant pas de limites pour le cadmium dans les fèves de cacao, les importateurs appliquent celles qui existent pour le chocolat.

2. À cet égard, cette réglementation constituerait un obstacle injustifié au commerce dans la mesure où, en 2009 et en 2011, le Groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA en anglais) a indiqué qu'il était peu probable qu'en Europe l'exposition alimentaire au cadmium ait des effets néfastes. Malgré cette déclaration, la réglementation européenne prévoit des teneurs maximales pour le chocolat et d'autres produits dérivés du cacao qui ne contribuent que pour 4,3% à l'exposition alimentaire au cadmium.²

3. En outre, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA en anglais) estime qu'un aliment comporte des risques lorsqu'il apporte 5% ou plus de la dose maximale tolérable du contaminant. Par conséquent, d'après ce paramètre, il ne serait pas justifié d'inclure le chocolat et les dérivés du cacao au Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission, étant donné que le cacao ne contribue que pour 4,3% à l'exposition alimentaire au cadmium.

4. Par ailleurs, une norme Codex relative aux niveaux maximaux de cadmium dans le chocolat et les dérivés du cacao est en cours d'élaboration. Cette norme pourrait servir de référence lors de l'entrée en vigueur du Règlement (UE) n° 488/2014 en 2019 afin d'éviter des effets préjudiciables sur le commerce.

5. De même, dans le cadre du Symposium international sur la recherche cacaoyère (ISCR) qui s'est tenu à Lima du 13 au 17 novembre 2017, les experts ont recommandé une prorogation du délai fixé pour les niveaux de cadmium établis par l'Union européenne.

6. Cette réglementation aurait un impact économique significatif sur le commerce extérieur du Pérou, et ce, pour deux raisons: l'importance du cacao dans les différentes régions du pays qui

¹ Voir le document G/SPS/GEN/1587, distribué le 30 octobre 2017, portant sur le même sujet.

² Source: Machu Picchu Foods.

produisent pour la plupart un cacao fin et aromatique de très grande qualité et le fait qu'il constitue une culture de remplacement de la feuille de coca. Non seulement cette réglementation européenne causerait un préjudice commercial mais elle nuirait aux initiatives de développement alternatif, qui impliquent d'importants efforts à l'échelon national et bénéficient du précieux soutien de la coopération internationale, y compris celui de l'Union européenne. Cela compromettrait sérieusement la lutte contre le trafic illicite de stupéfiants et minerait les efforts de développement socioéconomique des communautés les plus vulnérables.

7. Au Pérou, l'activité cacaoyère représente 16 régions de production³, et elle y génère des emplois pour environ 90 000 familles. On compte 136 000 hectares de superficie cultivée, ce qui a permis au Pérou d'atteindre environ 216 millions de dollars EU d'exportations (cacao et dérivés) vers plus de 60 marchés en novembre 2017.⁴ Environ 80% du cacao péruvien est exporté vers le marché européen, mais des marchés tiers pourraient être affectés par l'incertitude quant aux éventuels effets néfastes, non démontrés, sur la santé humaine.

8. 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). Le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission maintient la référence à l'identification du danger lié aux teneurs maximales de cadmium dans le chocolat et les autres produits dérivés du cacao, et non celle du risque qu'il peut présenter pour la santé humaine. Il y aurait donc violation de l'Accord SPS car obstacle injustifié au commerce extérieur. Conformément à l'article 2 de l'Accord SPS, la mesure établie par l'Union européenne devait opter pour une approche moins restrictive pour le commerce.

9. À la lumière de ces affirmations, et considérant que l'exposition alimentaire au cadmium causée par le chocolat et les dérivés du cacao n'est pas considérée comme étant dangereuse selon les directives du JEFCA, le Pérou demande à l'Union européenne d'exclure le chocolat et les dérivés du cacao du champ d'application du Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission, jusqu'à ce que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) soit en mesure d'émettre une norme internationale de référence, actuellement en cours d'élaboration, et que des preuves scientifiques valables soient fournies, ce qui éviterait de créer des restrictions non nécessaires au commerce.

³ Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, La Libertad, Lambayeque, Loreto, Madre de Dios, Pasco, Piura, Puno, San Martín, Tumbes et Ucayali.

⁴ Source: Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERU).