

28 juin 2019

(19-4347)

Page: 1/2

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: espagnol

**UNION EUROPÉENNE – PROBLÈME COMMERCIAL SPÉCIFIQUE CONCERNANT LE
PROCESSUS RÉGLEMENTAIRE POUR LA DÉTERMINATION DES TENEURS
MAXIMALES EN ESTERS D'ACIDES GRAS GLYCIDYL,
3-MONOCHLOROPROPANEDIOL (3-MCPD) ET SES
ESTERS D'ACIDES GRAS, DANS LES ALIMENTS
OU LES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LA COLOMBIE

La communication ci-après, reçue le 27 juin 2019, est distribuée à la demande de la délégation de la Colombie.

1. La Colombie tient à faire part de sa préoccupation concernant le processus réglementaire proposé par l'Union européenne pour la détermination des teneurs maximales en esters d'acides gras glycidyl, 3-monochloropropanediol (3-MCPD) et ses esters d'acides gras, dans les aliments ou les ingrédients alimentaires.
2. Nous souhaitons appeler l'attention sur ce projet de règlement, dans lequel il est proposé d'adopter pour l'huile de palme une limite de 2 500 µg/kg à la différence d'autres huiles produites en Europe comme l'huile de tournesol, de colza, de coco, entre autres, pour lesquelles il est proposé de fixer une limite inférieure, à 1 250 µg/kg.
3. La Colombie considère que toute mesure adoptée par un Membre de l'OMC doit être élaborée conformément aux principes de l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, de manière à éviter que ces mesures ne soient restrictives pour le commerce.
4. En conséquence de ce qui précède, un traitement différencié serait mis en place, ce qui serait contraire au principe du traitement national, dans la mesure où une différence serait établie entre les huiles de fabrication locale et celles qui proviennent de l'étranger.
5. Ce traitement spécial concernant l'huile de palme donnerait aux consommateurs et à la société civile l'impression que l'huile de palme est nocive pour la santé en raison de sa teneur plus élevée en 3-MCPD.
6. Il convient de tenir compte de la faible teneur en acides gras libres (AGL) qui caractérise l'huile de palme colombienne. Cette faible teneur en AGL constitue une indication de la bonne qualité de l'huile, ce qui implique une moindre constitution de composants polluants.
7. Ainsi, dans le cadre du Codex Alimentarius, cette préoccupation a fait l'objet de travaux menés au niveau multilatéral par l'élaboration d'un avant-projet de Code d'usages pour la réduction des esters de 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) et des éthers glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées.
8. Compte tenu de ce qui précède, la Colombie estime que la proposition de règlement concernant les niveaux de 3-MCPD: i) stigmatise l'utilisation de l'huile de palme; ii) manque de justification scientifique; iii) est discriminatoire à l'encontre de l'huile de palme face à des produits analogues; et iv) fait abstraction des processus mis au point par l'agro-industrie de l'huile de palme en conformité avec les normes internationales en matière de sécurité sanitaire des produits

alimentaires. Elle constitue donc un obstacle déguisé au commerce qui pourrait être contraire aux principes de l'Accord SPS et incompatible avec l'obligation de traitement national et l'obligation de traitement NPF inscrites aux articles I:1 et III:4 du GATT de 1994.
