



20 mai 2021

(21-4229)

Page: 1/3

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: espagnol

RESTRICTIONS IMPOSÉES PAR L'UNION EUROPÉENNE À L'EXPORTATION DE CHOCOLAT ET DE PRODUITS À BASE DE CACAO EN RAISON DE L'APPLICATION DU 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 (N° 503)

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE PÉROU

La communication ci-après, reçue le 25 mars 2021, est distribuée à la demande de la délégation du Pérou.

1. Le Pérou fait part aux Membres de l'OMC de sa préoccupation commerciale concernant 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 établit des teneurs maximales en cadmium pour le chocolat et d'autres produits à base de cacao, qui, dans la pratique, ont une incidence négative sur le commerce des fèves de cacao et de poudre de cacao.
2. En premier lieu, le Pérou voudrait souligner le rôle commercial et l'importance sociale de la chaîne de production du cacao:
 - a. s'agissant de la chaîne de production du cacao, le Pérou bénéficie d'avantages comparatifs en termes de production et de commerce, en particulier en ce qui concerne les fèves de cacao, le beurre de cacao, la pâte de cacao et le cacao en poudre;
 - b. les exportations de cette chaîne de production ont représenté plus de 278 millions d'USD en 2020.¹ Bien que les exportations aient diminué de 5,6% par rapport à 2019, selon les estimations, le potentiel exportateur représente plus de 165 millions d'USD²;
 - c. le Pérou est le neuvième producteur mondial de fèves de cacao. L'activité cacaoyère a des effets décentralisateurs et inclusifs au Pérou. Elle représente: 16 régions productrices³, 90 000 familles travaillant dans ce secteur, 136 000 hectares de superficie récoltée et 108 000 tonnes produites. De plus, la participation des femmes à la production agricole de cacao est importante, les femmes représentant 21,3% du total des producteurs⁴;
 - d. le cacao est considéré au Pérou comme le deuxième principal produit de remplacement des cultures illicites, après le café.⁵

¹ Renseignements fondés sur les données fournies par la Surintendance nationale de l'administration douanière et fiscale (SUNAT).

² Renseignements fondés sur des données extraites de l'Export Potential Map de l'ITC.

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

⁴ Ministère du développement agricole et de l'irrigation (MIDAGRI). (2019). *Análisis de desempeño de la cadena de cacao* (Analyse du rôle de la chaîne du cacao). Lima: MIDAGRI.

⁵ Ministère du développement agricole et de l'irrigation (MIDAGRI). (2019). *Análisis de desempeño de la cadena de cacao* (Analyse du rôle de la chaîne du cacao). Lima: MIDAGRI.

3. En deuxième lieu, le Pérou estime que le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission est contraire à l'article 2 de l'Accord SPS, étant donné que:

- a. il n'est pas basé sur des principes scientifiques ni sur une norme internationale, car il n'en existe pas. À cet égard, au cours de la soixante-dix-septième session de 2013 du Comité mixte FAO-OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), il a été indiqué que les teneurs en cadmium dans le cacao n'étaient pas considérées comme un risque pour la santé publique, ce qui devrait être pris en considération par l'Union européenne (UE) lorsqu'elle élabore sa réglementation. À cet égard, il convient de souligner que la réglementation européenne est fondée sur des rapports antérieurs du JECFA, mais pas sur celui de 2013⁶;
- b. selon les déclarations de la FAO, faites au nom du secrétariat du JECFA lors de la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2019, l'exposition alimentaire au cadmium présent dans le cacao est négligeable par rapport à d'autres aliments et n'est pas un sujet d'inquiétude au regard de la santé publique⁷;
- c. le document JECFA/91/SC, daté du 5 mars 2021, indique que la part de cadmium dans les produits dérivés du cacao demeure peu significative, y compris dans les pays où la consommation est élevée.⁸

4. En troisième lieu, il convient de souligner les conséquences négatives de la réglementation européenne:

- a. il existe une complémentarité entre le commerce péruvien du cacao et de produits à base de cacao et l'Union européenne, ce qui a permis de renforcer les avantages comparatifs du Pérou sur ce marché.⁹ Toutefois, depuis l'entrée en vigueur de la réglementation européenne en 2019, les exportations de cacao et de produits à base de cacao à destination de l'Union européenne ont diminué et se sont orientées vers les marchés asiatiques, sur lesquels la valeur d'achat du cacao est inférieure, parfois de 30%;
- b. en effet, les exportations de cacao et de produits à base de cacao à destination de l'Union européenne, en 2020, ont affiché une baisse de 5,59% par rapport aux exportations de l'année 2019. De plus, ces cinq dernières années, les exportations péruviennes de cacao et de produits à base de cacao à destination de l'Union européenne ont enregistré une baisse annuelle moyenne de -10,79%¹⁰;
- c. les importateurs européens exigent, sans fondement technique ni réglementaire, des niveaux maximaux pour les fèves de cacao. Les niveaux maximaux exigés varient entre 0,7 et 0,8 ppm dans le cas des acheteurs allemands et s'élèvent jusqu'à 1,0 ppm dans le cas des importateurs néerlandais et français.¹¹ De plus, certains bons de commande concernant des fèves de cacao émis par des importateurs espagnols demandent un "Certificat cadmium", bien qu'il n'y ait pas de réglementation en la matière;
- d. de la même manière, les importateurs européens demandent à connaître les teneurs en cadmium pour le cacao en poudre, en indiquant ce qui suit: "*compte tenu du nouveau règlement de l'Union européenne, votre cacao en poudre doit contenir moins de 0,6 mg de cadmium*"¹², bien que le cacao en poudre ne soit pas destiné au consommateur final et que,

⁶ Le rapport complet de la soixante-dix-septième session du JECFA est disponible à l'adresse suivante: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/98388/1/9789241209830_eng.pdf.

⁷ Le rapport complet de la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius est disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252FReport%252FREP19_CACf.pdf.

⁸ Le document est disponible à l'adresse suivante: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa91-1to12march2021-summary-and-conclusions.pdf?sfvrsn=1d79351f_5.

⁹ Renseignements fondés sur l'indice de complémentarité commerciale élaboré par le Ministère péruvien du commerce extérieur et du tourisme.

¹⁰ Renseignements fondés sur des données de de la Surintendance nationale de l'administration douanière et fiscale (SUNAT).

¹¹ [G/SPS/GEN/1870](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252FReport%252FREP19_CACf.pdf).

¹² Citation extraite de courriers d'acheteurs européens.

par conséquent, il ne soit pas visé par le Règlement (UE) n° 488/2014. Dans la pratique, la réglementation européenne est utilisée pour tout le cacao en poudre, indépendamment du risque qu'il peut représenter. Cette situation est aggravée par des messages erronés véhiculés par l'Union européenne elle-même, qui indiquent que, pour tout le cacao en poudre, une teneur maximale en cadmium de 0,6 ppm sera appliquée¹³, messages au sujet desquels le Pérou a demandé de façon bilatérale une rectification;

- e. en ce sens, les teneurs maximales sont devenues un outil de négociation commerciale et non de protection de la santé des personnes, au détriment des producteurs. À ce sujet, il convient de signaler que les producteurs considèrent que l'un des facteurs les plus importants pour continuer dans le secteur est que le cacao dispose d'un marché sûr, ainsi que d'un bon prix de vente qui soit ajusté en fonction des conditions climatiques¹⁴; cependant, des baisses de prix supérieures à 10% portent préjudice à la stratégie de développement alternatif fondée sur le cacao, la rentabilité de ce produit cessant d'être avantageuse par rapport à celle de la coca¹⁵;
- f. environ 44% des producteurs péruviens de fèves de cacao, soit plus de 39 600 familles, ont été affectés par la réglementation de l'Union européenne, en particulier les producteurs péruviens des zones de développement alternatif, telles que San Martín, Huánuco, Ucayali et Junín, où sont produits 80% du cacao du Pérou.¹⁶

5. En quatrième lieu, le Pérou souhaiterait revenir sur un cas qui a été présenté à la réunion du Comité SPS de l'OMC de novembre 2020.¹⁷ À cet égard, il a été indiqué que l'entreprise considérée avait exporté, respectivement, 100 et 140 tonnes de cacao en poudre en 2017 et 2018. Toutefois, étant donné que, dans la pratique, les importateurs européens exigent une teneur maximale de 0,6 ppm (bien que le cacao en poudre ne soit pas destiné au consommateur final), en 2019, l'entreprise n'a pu exporter que 40 tonnes, et, en 2020, elle n'a pas pu réaliser de ventes en octobre, novembre et décembre. Les exportations totales de cette entreprise péruvienne se sont élevées à seulement 25 tonnes l'année dernière.

6. Compte tenu de ce qui précède, le Pérou demande à l'Union européenne d'abroger le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission, en ce qui concerne le chocolat et d'autres produits à base de cacao, étant donné qu'il n'est pas conforme à l'Accord SPS de l'OMC et crée des obstacles non nécessaires au commerce.

¹³ Fiche d'information de l'UE:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_contaminants_catalogue_cadmium_chocolate_en.pdf.

¹⁴ Ministère du développement agricole et de l'irrigation (MIDAGRI). (2019). *Análisis de desempeño de la cadena de cacao* (Analyse du rôle de la chaîne du cacao). Lima: MIDAGRI.

¹⁵ [G/SPS/GEN/1870](#).

¹⁶ [G/SPS/GEN/1870](#).

¹⁷ Paragraphe 13 du document [G/SPS/GEN/1870](#).