

**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 (PCS N° 503)**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE PÉROU

La communication ci-après, reçue le 4 avril 2022, 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. 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 les mesures sanitaires ne doivent être appliquées que dans la mesure nécessaire pour, entre autres choses, protéger la santé et la vie des personnes; cependant, 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.¹ Il convient de souligner que si le document JECFA/91/SC établit un scénario qui n'exclurait pas un problème de santé publique si les enfants européens consommaient uniquement des produits à base de cacao provenant d'Amérique latine, ce scénario ne correspond pas à la réalité. Cette situation ne pourrait se produire même si toutes les exportations de fèves de cacao d'Amérique latine et des Caraïbes étaient destinées à l'Union européenne, car celles-ci ne représenteraient en moyenne que 9,17% des importations totales du marché européen au cours de la période 2017-2021.²

3. En outre, la consommation de chocolat représente une part extrêmement réduite dans l'ensemble du panier alimentaire des Européens, et elle est légèrement plus faible dans le reste du monde. Le cadmium est en majeure partie ingéré par l'intermédiaire de céréales, de fruits, de légumes, de poissons et de fruits de mer³; toutefois, le fait que des niveaux maximaux de cadmium sont appliqués au cacao et à ses dérivés, mais pas à d'autres produits qui contiennent également des niveaux élevés de cadmium, comme la pomme de terre ou le blé, est discutable. Une légère augmentation des teneurs en cadmium de n'importe lequel de ces groupes d'aliments aurait plus d'effets que l'établissement des teneurs maximales pour tout type de chocolat. Par conséquent, diminuer la consommation de cadmium contenu dans les aliments en abaissant les teneurs en

¹ 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.

² Renseignements fondés sur les données TRADEMAP de l'ITC.

³ JECFA/91/SC.

cadmium des différents types de chocolats ne contribue pas de manière significative à la réduction de la consommation totale de cadmium, y compris parmi les enfants.

4. Ce document apporte un élément supplémentaire prouvant que la présence de cadmium dans le chocolat et dans les dérivés du cacao n'est pas préoccupante pour la santé publique et que l'établissement de teneurs maximales en cadmium pour ces produits ne contribue pas de façon significative à la réduction de l'exposition au cadmium par voie alimentaire.

5. L'Union européenne a établi des teneurs maximales en cadmium pour différents types de chocolats sur la base d'une dose maximale tolérable fixée à 2,5 µg/kg de poids corporel par semaine⁴, tandis que la valeur utilisée par le JEFCA est de 5,8 µg/kg de poids corporel par semaine. Ainsi, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a établi une valeur qui représente moins de la moitié (43,1%) de celle fixée par le JEFSA, ce qui a donc entraîné une réduction des teneurs maximales dans sa réglementation régionale. À cet égard, nous demandons à l'Union européenne de communiquer les éléments de preuve scientifiques indiquant que la sensibilité au cadmium des citoyens de l'Union européenne est supérieure de 232% à celle des citoyens du reste du monde.

6. Par ailleurs, le Pérou reste préoccupé par le fait que les teneurs maximales en cadmium dans le chocolat et les dérivés du cacao continuent d'être utilisées comme un outil de négociation commerciale face aux producteurs, lesquels ont vu leurs revenus s'amoinrir en raison des niveaux maximaux fixés, entre 0,3 et 1,0 ppm pour les fèves de cacao, le tourteau de cacao, les coques de cacao et la pâte de cacao, notamment.

7. En outre, 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 appliquée.⁵

8. Le Pérou avait déjà indiqué que la quasi-totalité de la poudre de cacao importée par l'industrie chocolatière, y compris l'industrie chocolatière européenne, est utilisée comme intrant pour les articles en chocolat (sucreries ayant une teneur minimale en cacao), une part mineure étant destinée à la consommation finale sous forme de poudre de cacao à 100%. Toutefois, dans la pratique, il est impossible pour les entreprises importatrices d'effectuer leurs achats de manière différenciée, c'est-à-dire d'importer séparément de la "poudre de cacao destinée au consommateur final" et de la "poudre de cacao utilisée comme intrant".

9. Il convient de rappeler que le Pérou est le huitième producteur mondial de fèves de cacao. L'activité cacaoyère a des effets décentralisateurs et inclusifs au Pérou. Elle représente 16 régions productrices, 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 producteurs. En 2021, les exportations de cette chaîne de production ont représenté plus de 306 millions d'USD. Les exportations ont enregistré une croissance de 9% par rapport à 2020 et, selon les estimations, le potentiel exportateur représente plus de 165 millions d'USD.⁶

⁴ Considérant n° 3 du Règlement n° 488/2014:

"(3) Dans l'avis scientifique sur le cadmium dans l'alimentation, le groupe CONTAM a conclu que les expositions alimentaires moyennes au cadmium dans les pays européens étaient proches de la DHT de 2,5 µg/kg de poids corporel ou la dépassaient légèrement. Certains sous-groupes de la population pourraient dépasser la DHT, avec une exposition à une dose correspondant environ au double de celle-ci. Le groupe CONTAM a également conclu que, bien que des effets néfastes sur la fonction rénale aient peu de chances de se produire pour un individu exposé à une telle dose, l'exposition de la population au cadmium devrait être réduite."

⁵ Fiche d'information de l'Union européenne: https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-03/cs_contaminants_catalogue_cadmium_chocolate_en.pdf.

⁶ Renseignements fondés sur les données de l'ITC.

10. 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. En outre, le Pérou encourage l'Union européenne à revoir sa législation en fonction des progrès réalisés cette année dans le cadre du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments.
