

8 juillet 2022

(22-5287)

Page: 1/2

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 (PCS N° [503](#))**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE PÉROU

La communication ci-après, reçue le 8 juillet 2022, est distribuée à la demande de la délégation du Pérou.

1. Le Pérou présente aux Membres de l'OMC sa préoccupation commerciale concernant le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014 modifiant le Règlement (CE) n° 1881/2006 pour ce qui est des 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; or l'UE n'a pas tenu compte:

- a. de l'avis émis par le Comité mixte FAO-OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) lors de sa soixante-dix-septième session (tenue en 2013), selon lequel la présence de cadmium dans le cacao n'est pas considérée comme un risque pour la santé publique;
- b. des 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, selon lesquelles 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 publique;
- c. du document JECFA/91/SC, daté du 5 mars 2021, qui 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;
- d. de la ratification de la position du JECFA dans le cadre de la quinzième réunion du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) tenue en mai 2022, selon laquelle un abaissement des teneurs maximales en cadmium dans les produits dérivés du cacao n'aurait pas d'effets observables pour la santé.

3. 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 semaine¹, tandis que la valeur utilisée par le JECFA est de 5,8 µg/kg de poids corporel par semaine.

¹ 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

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.

4. 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.

5. 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.²

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. Il encourage en outre l'Union européenne à revoir sa législation conformément aux conclusions du CCCF.

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."

² Fiche d'information de l'Union européenne:
https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-03/cs_contaminants_catalogue_cadmium_chocolate_en.pdf.