

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/597

10 octobre 2005

(05-4600)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## DIFFICULTÉS COMMERCIALES RENCONTRÉES LORS DE L'EXPORTATION DE LA CANNELLE SRI-LANKAISE VERS LES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES<sup>1</sup>

Communication présentée par Sri Lanka

### Contexte

1. Depuis juillet 2004, Sri Lanka a des problèmes avec un certain nombre d'expéditions de "cannelle de Ceylan" exportées vers les Communautés européennes, qui tiennent au fait que ces expéditions contenaient de l'anhydride sulfureux (SO<sup>2</sup>). Les autorités communautaires ont indiqué que cette action avait été engagée en vertu d'un règlement technique relatif à l'importation de denrées alimentaires dans les Communautés européennes figurant dans la Directive n° 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, et ses modifications ultérieures.

2. Conformément à cette directive, qui porte sur les additifs alimentaires, ne peuvent être employés dans les denrées alimentaires que les additifs alimentaires conformes aux spécifications qui y sont énoncées. L'annexe II – partie B du Règlement traite de l'anhydride sulfureux (SO<sup>2</sup>) et des sulfites et énumère différentes sources d'anhydrides sulfureux (E220-E228), ainsi que les limites maximales de tolérance pour le SO<sup>2</sup>, exprimées en mg/kg ou mg/l, pour diverses denrées alimentaires. Certains types d'herbes aromatiques et d'épices, à savoir le gingembre et la moutarde, qui, comme la cannelle, sont utilisés comme additifs alimentaires, figurent dans la liste de denrées alimentaires et les limites tolérables concernant la teneur en SO<sup>2</sup> pour ces produits y sont fixées. Toutefois, la cannelle ne figure pas dans la liste de denrées alimentaires telle qu'elle est établie actuellement.

3. L'industrie de la cannelle à Sri Lanka utilise le SO<sup>2</sup> (généralisé par la combustion de soufre élémentaire) à des fins de fumigation depuis de nombreuses générations comme méthode acceptable de fumigation pour obtenir une plus belle couleur ainsi que pour protéger le produit final contre d'éventuels champignons et insectes. Cette pratique ne nécessite pas une application directe du soufre dans la cannelle.

### Travaux dans le cadre du Codex sur l'anhydride sulfureux

4. Des initiatives ont été prises dans le cadre du Codex pour convenir d'une limite maximale pour le SO<sup>2</sup> (500 ppm) pour toutes les herbes aromatiques et épices, y compris les assaisonnements et les condiments, parmi lesquelles devrait également figurer la cannelle. Toutefois, les participants ne sont pas parvenus à une décision finale concernant cette question. En effet, la proposition visant à définir des limites maximales pour le SO<sup>2</sup> dans les herbes aromatiques et épices, y compris les assaisonnements et les condiments, en est à l'étape 3 du processus du Codex, ce qui donne à penser qu'un accord n'est pas encore en vue.

---

<sup>1</sup> Les Membres de l'OMC qui souhaitent obtenir une copie de la proposition détaillée adressée par Sri Lanka au Secrétariat de l'OMC sont invités à contacter la secrétaire du Comité SPS de l'OMC.

5. Aucune norme internationale ne régissant actuellement l'utilisation du SO<sup>2</sup> dans la cannelle, il appartient aux différents pays d'adopter leurs propres règlements. Il convient toutefois de noter que, même si la Norme générale pour les additifs alimentaires de la CAC (CODEX STAN 192 – 1995 (Rev.5 – 2004)) stipule que seuls les additifs alimentaires énumérés dans ladite norme peuvent être utilisés dans les aliments, la note de bas de page 1 du même document reconnaît que l'absence de référence à un additif particulier ou à une utilisation particulière d'un additif dans un aliment déterminé dans la Norme générale, telle qu'elle est rédigée actuellement, ne signifie pas que l'additif en question est dangereux ou impropre à l'utilisation dans les aliments.

6. Cette disposition de la Norme générale montre clairement que l'absence de référence à la teneur en SO<sup>2</sup> dans la cannelle (ou pour toutes les herbes aromatiques et épices) dans la Norme générale élaborée par le Codex ne signifie pas que le SO<sup>2</sup> est dangereux ou impropre à l'utilisation dans les aliments comme additif.

7. Selon cette interprétation, le simple fait qu'il n'existe pas de norme internationale régissant l'utilisation du SO<sup>2</sup> dans la cannelle n'autorise pas les Communautés européennes à informer le pays exportateur (Sri Lanka) que, tant qu'une norme internationale n'aura pas été élaborée, les exportations de Sri Lanka ne seront pas acceptées sur leur marché.

8. Suivant l'évaluation chimique réalisée en 1998 par le JECFA, il a été admis qu'utilisé en quantités acceptables comme additif alimentaire, le SO<sup>2</sup> n'avait pas d'effets préjudiciables sur la santé des personnes. Par ailleurs, le Codex et les Communautés européennes elles-mêmes acceptent des limites maximales pour la teneur en SO<sup>2</sup> dans d'autres produits pour lesquels son utilisation comme additif alimentaire a été acceptée. Par exemple, le gingembre sec, qui est un produit similaire à la cannelle et qui est utilisé en quantités beaucoup plus importantes que celle-ci, figure dans la liste de denrées alimentaires établie par les CE et la limite tolérable concernant la teneur en SO<sup>2</sup> pour ce produit a été fixée à 150 mg/kg.

### **Répercussions commerciales**

9. La Directive du Parlement européen et du Conseil n'ayant pas identifié l'anhydride sulfureux comme étant une substance qui peut être présente dans la cannelle, l'Association "European Spice Association" (ESA) estime que, dans les circonstances actuelles, il ne serait pas possible d'importer de la cannelle en provenance de Sri Lanka dans les Communautés européennes. Cette décision de l'ESA réduira considérablement les exportations de Sri Lanka vers les Communautés européennes ou y mettra un terme et pourrait avoir un effet en cascade sur d'autres marchés d'exportation.

10. À l'heure actuelle, Sri Lanka est le premier exportateur de cannelle véritable au monde, avec une part du marché mondial de la cannelle largement supérieure à 85 pour cent, et représente bien plus des trois quarts de la production mondiale. Cette industrie assure la subsistance de plus de 70 000 petits cultivateurs de cannelle dans la province méridionale de Sri Lanka qui dépendent du commerce de ce produit depuis des générations.

### **Proposition de Sri Lanka**

- Sri Lanka présentera une proposition formelle à la CAC visant à identifier la cannelle comme une denrée alimentaire et à reconnaître le SO<sup>2</sup> comme un additif alimentaire, comme il est indiqué dans la proposition qui a été présentée à la Commission du Codex en 2001<sup>2</sup>, dans laquelle la limite maximale pour le SO<sup>2</sup> avait été fixée pour

---

<sup>2</sup> Rapport de la 33<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (Alinorm 01/12A), page 144.

toutes les herbes aromatiques et épices, y compris les assaisonnements et les condiments, à 500 ppm.

- Sri Lanka demande que les Communautés européennes suspendent leur interdiction visant les exportations de cannelle en provenance de Sri Lanka contenant du SO<sup>2</sup> et qu'elles établissent une norme provisoire fixant la limite à 150 ppm jusqu'à ce que le Codex élabore une norme.

Sri Lanka estime que cette proposition permettrait de satisfaire aux obligations des CE concernant l'innocuité des produits alimentaires à l'égard de leurs propres consommateurs, ainsi qu'à leurs obligations au titre des articles 5:5 et 10:1 de l'Accord SPS.

---