

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/W/187  
21 mars 2006

(06-1269)

---

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## PROCÉDURES POUR LA SURVEILLANCE DU PROCESSUS D'HARMONISATION INTERNATIONALE

### Communication de Sri Lanka

Conformément au paragraphe 6 de la procédure provisoire pour surveiller l'utilisation des normes internationales (G/SPS/11), Sri Lanka propose que le Comité examine la question ci-après.

---

PROCÉDURES POUR LA SURVEILLANCE DU PROCESSUS  
D'HARMONISATION INTERNATIONALE

Communication de Sri Lanka

<b>Produits visés:</b>	Cannelle
<b>Maladie/problème/question:</b>	Anhydride sulfureux utilisé pour la fumigation de la cannelle
<b>Les échanges internationaux sont-ils sensiblement affectés par ce problème?</b>	Oui, le commerce de cannelle est affecté – dans le marché des CE.
<b>Existe-t-il à l'heure actuelle une norme internationale traitant de cette maladie/ce problème/cette question en relation avec les produits susvisés?</b>	Non
<b>Dans l'affirmative:</b>	
<b>Décrivez brièvement la norme existante:</b>	Sans objet
<b>Cette norme internationale est-elle inappropriée?</b>	Sans objet

**Indiquez de quelle façon ce problème affecte les échanges et comment il peut être résolu au moyen de normes internationales nouvelles ou existantes:**

1. 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.

2. 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 (Alinorm 01/12A, Appendice IV page 144 et Section 12.2). Toutefois, les participants ne sont pas parvenus à une décision finale concernant cette question

3. Sur la base de 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'effet préjudiciable sur la santé des personnes. Par ailleurs, des limites maximales autorisées ont été fixées pour le SO<sup>2</sup> concernant 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 où le SO<sup>2</sup> est utilisé en quantités bien plus importantes que dans la cannelle, 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. Le JECFA considère qu'une dose journalière moyenne de SO<sup>2</sup> de 0,7 mg/kg de poids corporel est sans danger. En conséquence la consommation de cannelle même au taux improbable d'UN gramme par jour, même sur une base journalière, est bien en deçà du niveau autorisé de 0,7 mg/kg de poids corporel (500 ppm de SO<sup>2</sup> étant autorisés dans la cannelle). À titre transitoire, nous souhaitons obtenir l'autorisation d'un niveau de 150 ppm de SO<sup>2</sup> résiduel, et à ce niveau le SO<sup>2</sup> résiduel sera SEULEMENT de 0,150 mg/kg (par rapport au niveau autorisé de 0,7 mg/kg).

## Répercussions commerciales

4. 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.

5. Faute de norme internationale régissant l'utilisation du  $\text{SO}^2$  dans la cannelle, il appartient à chaque pays d'adopter sa propre réglementation. C'est avec les Communautés européennes que des problèmes commerciaux se posent actuellement. Toutefois, l'indication donnée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) au sujet du  $\text{SO}^2$ , notée au paragraphe 3 ci-dessus, n'a pas été prise en compte par les États membres des CE dans leur rejet de la cannelle.

6. 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 ( $\text{SO}^2$ ). 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.

7. 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 ( $\text{SO}^2$ ) et des sulfites et énumère différentes sources d'anhydrides sulfureux (E220-E228), ainsi que les limites maximales de tolérance pour le  $\text{SO}^2$ , 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  $\text{SO}^2$  pour ces produits y sont fixées. Toutefois, la cannelle ne figure pas dans la liste de denrées alimentaires telle qu'elle est établie actuellement. 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.

## Proposition de Sri Lanka

Sri Lanka a présenté à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) une proposition formelle tendant à ce que la cannelle figure parmi les denrées alimentaires pour lesquelles le  $\text{SO}^2$  pouvait être utilisé et à ce qu'un niveau maximum de 150 ppm soit autorisé à titre transitoire en attendant qu'une norme soit fixée par la Commission du Codex Alimentarius sur la base de sa proposition de 500 ppm, indiquée dans le document Alinorm visé ci-dessus au paragraphe 2.

En outre, conformément à la Décision du 15 novembre 2004 du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires portant sur la procédure de surveillance (G/SPS/11/Rev.1), Sri Lanka demande que le Président du Comité SPS écrive à la CCA pour informer la Commission de son intention d'inclure cette question dans le rapport annuel sur la procédure de surveillance conformément à la décision prise par le Comité SPS à sa session du 2 février 2006.