

**JAPON – MESURES VISANT L'IMPORTATION
DE POMMES**

Recours des États-Unis à l'article 21:5 du Mémorandum
d'accord sur le règlement des différends

Rapport du Groupe spécial

TABLE DES MATIÈRES

	Page
I. INTRODUCTION	1
A. MANDAT	1
B. COMPOSITION DU GROUPE SPÉCIAL.....	1
II. ASPECTS FACTUELS	2
A. LA MALADIE.....	2
1. Le feu bactérien (<i>Erwinia amylovora</i>).....	2
2. Termes techniques et scientifiques pertinents	2
B. MESURES PRISES PAR LE JAPON POUR LUTTER CONTRE LE FEU BACTÉRIEN	4
C. NORMES, DIRECTIVES ET RECOMMANDATIONS INTERNATIONALES	5
III. ALLÉGATIONS DES PARTIES	6
IV. ARGUMENTS DES PARTIES	7
A. PORTÉE DU DIFFÉREND	7
1. Critères opérationnels	7
2. Experts scientifiques	9
B. LA MESURE (OU LES MESURES) EN CAUSE	10
C. ARTICLE 2:2	11
1. Généralités – Quatre nouvelles études	11
a) Pommes mûres asymptomatiques	13
b) Filière de transmission de la maladie.....	18
2. Preuves scientifiques et éléments de la mesure prise par le Japon.....	22
a) Les fruits doivent être produits dans des vergers désignés exempts du feu bactérien. Une zone exempte du feu bactérien est désignée comme verger produisant pour l'exportation par le Département de l'agriculture des États-Unis, à la demande du propriétaire du verger. Actuellement, seule la désignation de vergers des États de Washington et de l'Oregon est acceptée.....	22
b) Les vergers produisant pour l'exportation doivent être exempts de plantes infectées par le feu bactérien.....	28
c) Les vergers exempts du feu bactérien doivent être entourés d'une zone tampon (ou zone de délimitation) d'environ 10 mètres exempte de feu bactérien	28
d) Les vergers et la zone tampon qui les entoure doivent être inspectés une fois par an au début du stade du jeune fruit.....	30
e) Les pommes récoltées doivent être désinfectées par un traitement de surface, par immersion dans une solution d'hypochlorite de sodium	34
f) L'intérieur des installations d'emballage doit être désinfecté par un traitement au chlore	35
g) Les fruits destinés au Japon doivent être séparés des autres fruits après la récolte	35

h)	Les autorités phytosanitaires des États-Unis doivent certifier que les fruits sont exempts du feu bactérien et ont été traités au chlore après la récolte; et	35
i)	Les autorités japonaises doivent confirmer les certifications des autorités américaines et inspecter les installations d'emballage	35
D.	ARTICLE 5:1	36
1.	Généralités	36
2.	Évaluation du risque d'entrée, d'établissement ou de dissémination du feu bactérien	37
3.	Évaluation des risques en fonction des mesures qui pourraient être appliquées	41
4.	Mesures établies sur la base d'une évaluation des risques	41
E.	ARTICLE 5:6	42
a)	Raisonnement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique.....	43
b)	Niveau approprié de protection sanitaire et phytosanitaire.....	45
c)	Sensiblement moins restrictive pour le commerce	47
F.	ARTICLE XI DU GATT	49
G.	ARTICLE 4:2 DE L'ACCORD SUR L'AGRICULTURE.....	49
V.	RÉSUMÉ DES COMMUNICATIONS DES TIERCES PARTIES	50
A.	AUSTRALIE.....	50
B.	BRÉSIL.....	50
1.	Article 5:1	50
2.	Article 2:2	50
C.	CHINE	51
1.	Experts scientifiques	51
2.	Article 5:6 de l'Accord SPS	51
D.	COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES	51
1.	Demande de décision préliminaire des États-Unis	52
2.	Procédure au titre de l'article 21:5 du Mémoire d'accord	53
a)	Communications des parties	53
b)	Recommandations et décisions, constatations et conclusions.....	54
c)	Économie jurisprudentielle du Groupe spécial initial et mesure initiale en cause.....	55
d)	Mesures prises pour se conformer	55
e)	Règlement final du différend	56
3.	Article 2:2	57
4.	Article 5:1	57
5.	Article 5:6	58
6.	Experts scientifiques	58
E.	NOUVELLE-ZÉLANDE.....	58
1.	Mesure initiale et révisée du Japon	58
2.	Justification de la nouvelle mesure par le Japon	59

3.	Article 2:2	60
a)	Azegami <i>et al.</i> (2005) "Invasion and colonization of mature apple fruit by <i>Erwinia amylovora</i> tagged with bioluminescence genes" (pièce n° 6 du Japon)	60
b)	Tsukamoto <i>et al.</i> (2005a) "Infection frequency of mature apple fruit with <i>Erwinia amylovora</i> deposited on pedicel and its survival in the fruit stored at low temperature" (pièce n° 9 du Japon)	62
c)	Tsukamoto <i>et al.</i> (2005b) "Transmission of <i>Erwinia amylovora</i> from blighted mature apple fruit to host plants via flies" (pièce n° 9 du Japon)	63
d)	Kimura <i>et al.</i> (2005). "The probability of long-distance dissemination of bacterial diseases via fruit" (pièce n° 10 du Japon)	64
4.	La mesure révisée du Japon et les preuves scientifiques	65
a)	Interdiction des fruits provenant de vergers où le feu bactérien est détecté	65
b)	Interdiction des fruits provenant de vergers où le feu bactérien est détecté dans une zone tampon de 10 mètres entourant le verger	66
c)	Prescription voulant que les vergers produisant pour l'exportation soient inspectés au début du stade du jeune fruit	66
d)	Prescription voulant que la surface des pommes soit désinfectée par de l'hypochlorite de sodium (chlore)	66
e)	Interdiction des importations de pommes provenant d'autres États des États-Unis que ceux de Washington et de l'Oregon	66
f)	Interdiction des importations de pommes à moins qu'il ne soit satisfait aux autres prescriptions relatives à la production, à la récolte et à l'importation	67
5.	Article 5:1	67
a)	Analyse révisée du risque phytosanitaire de 2004	67
VI.	CONSULTATION D'EXPERTS SCIENTIFIQUES PAR LE GROUPE SPÉCIAL	68
A.	PROCÉDURES DU GROUPE SPÉCIAL	68
B.	RÉSUMÉ DES RÉPONSES ÉCRITES DES EXPERTS AUX QUESTIONS DU GROUPE SPÉCIAL	69
VII.	RÉEXAMEN INTÉRIMAIRE	103
A.	INTRODUCTION	103
B.	OBSERVATIONS INITIALES DES ÉTATS-UNIS ET OBSERVATIONS DU JAPON SUR LES OBSERVATIONS INITIALES DES ÉTATS-UNIS	103
C.	OBSERVATIONS INITIALES DU JAPON ET OBSERVATIONS DES ÉTATS-UNIS SUR LES OBSERVATIONS INITIALES DU JAPON	105
VIII.	CONSTATATIONS	107
A.	REMARQUES INTRODUCTIVES	107
B.	LA/LES "MESURE(S) PRISE(S) POUR SE CONFORMER"	109
1.	Législation du Japon	109
a)	La législation	109
b)	Traitement des "Critères opérationnels" par le Groupe spécial	109
2.	Portée de la/des "mesure(s) prise(s) [par le Japon] pour se conformer"	113

a)	Question de savoir si la mesure prise pour se conformer devrait être traitée comme une seule mesure composée de plusieurs prescriptions ou comme des mesures distinctes	113
b)	Identification de la mesure prise pour se conformer.....	114
C.	ARTICLE 2:2 DE L'ACCORD SPS	115
1.	Approche suivie par le Groupe spécial	115
2.	Existence de preuves scientifiques suffisantes indiquant que les pommes peuvent servir de filière pour l'entrée, l'établissement et la dissémination du feu bactérien au Japon.....	116
a)	Introduction.....	116
b)	Les preuves scientifiques, et en particulier les nouvelles études du Japon, étayent-elles l'affirmation selon laquelle des pommes mûres asymptomatiques peuvent néanmoins abriter des bactéries endophytes?	118
c)	Les preuves scientifiques étayent-elles l'affirmation selon laquelle la filière de transmission pourrait se réaliser jusqu'au bout entre une pomme infestée/infectée jetée au rebut et une plante hôte au Japon, de façon à entraîner l'établissement et la dissémination du feu bactérien au Japon?.....	120
d)	Conclusion	123
3.	Examen de chaque élément de la mesure de mise en conformité	124
4.	Conclusion relative à l'article 2:2 de l'Accord SPS.....	133
D.	ARTICLE 5:1 DE L'ACCORD SPS	133
1.	Approche du Groupe spécial.....	133
2.	Existence d'une évaluation, appropriée en fonction des circonstances, du risque pour la préservation des végétaux	135
a)	Résumé des arguments des parties.....	135
b)	Analyse du Groupe spécial	135
3.	La mesure en cause est-elle établie sur la base d'une évaluation des risques?	138
a)	Résumé des arguments des parties.....	138
b)	Analyse du Groupe spécial	138
4.	Conclusion relative à l'article 5:1 de l'Accord SPS.....	139
E.	ARTICLE 5:6 DE L'ACCORD SPS	139
1.	Introduction.....	139
2.	"Raisonnement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique"	140
a)	Résumé des arguments des parties.....	140
b)	Analyse du Groupe spécial	141
3.	"Sensiblement moins restrictive pour le commerce"	143
a)	Résumé des arguments des parties.....	143
b)	Analyse du Groupe spécial	144
4.	Obtenir "le niveau approprié de protection phytosanitaire" du Japon	145
a)	Résumé des arguments des parties.....	145

b)	Analyse du Groupe spécial	145
5.	Conclusion relative à l'article 5:6 de l'Accord SPS.....	146
F.	ARTICLE XI DU GATT DE 1994	147
1.	Résumé des arguments des parties	147
2.	Analyse du Groupe spécial.....	147
G.	ARTICLE 4:2 DE L'ACCORD SUR L'AGRICULTURE.....	147
1.	Résumé des arguments des parties	147
2.	Analyse du Groupe spécial.....	148
H.	AUTRES ALLÉGATIONS INCLUSES DANS LA DEMANDE D'ÉTABLISSEMENT DU GROUPE SPÉCIAL	148
IX.	CONCLUSION	148
	ANNEXE 1.....	151
	ANNEXE 2.....	154
	ANNEXE 3.....	156

I. INTRODUCTION

1.1 Le 10 décembre 2003, l'Organe de règlement des différends ("ORD") a adopté ses recommandations et décisions dans l'affaire *Japon – Mesures visant l'importation de pommes* (le "Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*").¹ Ayant constaté que la mesure phytosanitaire du Japon visant les pommes importées des États-Unis était incompatible avec les obligations du Japon au titre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires ("Accord SPS"), l'ORD a recommandé au Japon de mettre ses mesures en conformité avec cet accord. Le 30 janvier 2004, les États-Unis et le Japon ont conclu un accord conformément à l'article 21:3 b) du Mémorandum d'accord sur les règles et procédures régissant le règlement des différends ("Mémorandum d'accord")² selon lequel le délai raisonnable ménagé au Japon pour mettre en œuvre les recommandations et décisions de l'ORD expirerait le 30 juin 2004.

1.2 Le 19 juillet 2004, les États-Unis ont demandé à l'ORD l'autorisation de suspendre, à l'égard du Japon, des concessions tarifaires et d'autres obligations connexes au titre de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce de 1994 (GATT de 1994), conformément à l'article 22:2 du Mémorandum d'accord.³

1.3 À la réunion de l'ORD tenue le 30 juillet 2004, le Japon a informé celui-ci qu'il avait modifié ses mesures le 30 juin 2004 de manière à mettre en œuvre les recommandations et décisions de l'ORD dans le délai raisonnable. À la même réunion, les États-Unis ont demandé l'établissement d'un groupe spécial conformément à l'article 21:5 du Mémorandum d'accord. L'ORD est convenu que le Groupe spécial initial serait saisi de la demande présentée au titre de l'article 21:5. L'ORD est aussi convenu, à la demande du Japon, que la question serait soumise à un arbitrage afin de déterminer le niveau de suspension des concessions, conformément à l'article 22:6 du Mémorandum d'accord. Le Japon et les États-Unis sont convenus que la procédure d'arbitrage serait suspendue jusqu'à ce que le rapport du Groupe spécial visé à l'article 21:5 ait été adopté. Si le Groupe spécial établi au titre de l'article 21:5 constatait que le Japon avait agi d'une manière incompatible avec ses obligations dans le cadre de l'OMC, l'arbitre désigné conformément à l'article 22:6 reprendrait automatiquement ses travaux.

1.4 L'Australie, le Brésil, la Chine, les Communautés européennes, la Nouvelle-Zélande et le Territoire douanier distinct de Taiwan, Penghu, Kinmen et Matsu ont réservé leur droit de participer en tant que tierces parties à la procédure au titre de l'article 21:5.

A. MANDAT

1.5 Le mandat type suivant était applicable aux travaux du Groupe spécial:

"Examiner, à la lumière des dispositions pertinentes des accords visés cités par les États-Unis dans le document WT/DS245/11, la question portée devant l'ORD par les États-Unis dans ce document; faire des constatations propres à aider l'ORD à formuler des recommandations ou à statuer sur la question, ainsi qu'il est prévu dans lesdits accords."⁴

B. COMPOSITION DU GROUPE SPÉCIAL

1.6 Le Groupe spécial a été composé comme suit:

¹ WT/DS245.

² WT/DS245/9.

³ WT/DS245/12.

⁴ WT/DS245/14.

Président: M. Michael Cartland
Membres: M. Christian Häberli
Mme Kathy-Ann Brown

1.7 Le Groupe spécial a tenu une réunion avec les parties et les tierces parties le 28 octobre 2004. Il a consulté des experts scientifiques et techniques, avec lesquels il a tenu une réunion le 12 janvier 2005. Il a tenu une deuxième réunion avec les parties le 13 janvier 2005.

1.8 Le Groupe spécial a remis son rapport intérimaire le 10 mars 2005. Le rapport final a été distribué aux parties le 21 avril 2005. Il a été distribué aux Membres dans les trois langues le [15 juin 2005].

II. ASPECTS FACTUELS⁵

A. LA MALADIE

1. Le feu bactérien (*Erwinia amylovora*)

2.1 *Erwinia amylovora* (*E. amylovora*), nom scientifique de la bactérie responsable du feu bactérien, a été signalée pour la première fois en 1793. Les symptômes de la contamination des plantes hôtes par le feu bactérien varient en fonction de la partie atteinte. Les fleurs, les pousses et les rameaux infectés se flétrissent, noircissent et meurent. À mesure que les pousses et les rameaux se flétrissent, ils se recourbent en forme de crosse. Les feuilles infectées se recroquevillent et semblent brûlées par le feu. Les fruits infectés n'arrivent pas à maturité; ils passent du brun au noir et se ratatinent comme s'ils étaient momifiés tout en restant fréquemment attachés à la branche. Les branches maîtresses et le tronc peuvent aussi présenter des chancres, qui peuvent entraîner la mort de l'arbre si la maladie progresse fortement.

2.2 La forme la plus grave d'infection primaire par le feu bactérien est la formation de chancres qui subsistent pendant l'hiver. La bactérie hiberne exclusivement dans les plantes hôtes infectées. Au printemps, par temps doux et humide, le cycle de la maladie commence lorsque les chancres des plantes infectées produisent un exsudat bactérien ou inoculum. Celui-ci est transmis essentiellement par le vent et/ou la pluie ainsi que par les insectes ou les oiseaux, aux fleurs ouvertes de la même plante ou de nouvelles plantes hôtes. La bactérie peut se propager à l'intérieur de la plante hôte, contaminant les fleurs, les lambourdes, les rameaux, les branches ou les feuilles.

2.3 Le feu bactérien touche de nombreuses plantes de la famille des rosacées, cultivées et sauvages. Parmi les arbres fruitiers hôtes, il faut citer le pommier (*Malus*), le poirier (*Pyrus*), le cognassier (*Cydonia*) et le néflier (*Eriobotrya*). Les plantes de haies et de jardins qui sont des hôtes importants sont notamment le *Cotoneaster*, le *Crataegus* (aubépine), le *Pyracantha* (buisson ardent) et le *Sorbus* (sorbier), mais il se peut que certaines espèces ne soient pas des plantes hôtes.

2. Termes techniques et scientifiques pertinents

Couche d'abscission

2.4 Barrière de cellules qui se développe autour de la tige à la base d'un fruit à mesure que s'approche le moment où celui-ci se détachera. Cette couche spécialisée joue le rôle de point de cassure auquel le fruit se détachera.

⁵ La description de la maladie et la liste de définitions ci-après sont adaptées du rapport du Groupe spécial initial *Japon – Pommes* (WT/DS245/R).

Bioluminescence

2.5 Émission de lumière par des organismes vivants.

Zone tampon

2.6 Zone qui entoure ou est adjacente à une zone ou un lieu de production infesté, ou à une zone, un lieu ou un site de production exempt d'organismes nuisibles et dans laquelle un organisme nuisible déterminé est peu ou pas présent et fait l'objet de lutte officielle pour prévenir sa dissémination.

Chancre

2.7 Lésion de l'écorce d'un arbre ou d'un arbuste causée par une infection. Le chancre du feu bactérien qui se forme sur les branches, les tiges et le tronc est une zone décolorée légèrement enfoncée, souvent entourée d'écorce profondément fissurée. Un chancre pérenne est un chancre dans lequel le pathogène peut survivre pendant l'hiver et qui est, dans ce cas, une source d'inoculum pour des infections primaires au printemps.

Dessiccation

2.8 Processus qui aboutit au dessèchement.

Maladie (des plantes)

2.9 Altération organique ou fonctionnelle d'une plante qui cause ou menace de causer une maladie ou un trouble décelable; variété définissable de ce trouble, généralement accompagnée de signes ou de symptômes précis.

Endophyte et épiphyte

2.10 Dans le cas d'*E. amylovora*, le terme endophyte signifie que la bactérie est présente à l'intérieur d'une plante ou d'un fruit à l'état non pathogène. Le terme épiphyte signifie qu'elle est présente à la surface de la plante ou du fruit à l'état non pathogène.

Entrée, établissement et dissémination (d'un organisme nuisible)

2.11 L'entrée d'un organisme nuisible signifie son arrivée dans une zone où il est absent ou présent mais non largement disséminé et faisant l'objet d'une lutte officielle. L'établissement signifie la persistance, dans un avenir prévisible, d'un organisme nuisible dans une zone après son entrée. La dissémination signifie l'extension de la répartition géographique d'un organisme nuisible à l'intérieur d'une zone.

Infection

2.12 Pénétration d'un organisme (par exemple *E. amylovora*) dans une plante hôte (ou un fruit), établissant avec l'hôte une relation pathogène permanente ou temporaire.

Infestation

2.13 Présence d'une bactérie à la surface d'une plante, sans que cela implique que celle-ci est infectée.

Inoculum

2.14 Substance composée de bactéries ou en contenant, qui est introduite dans un hôte ou un milieu ou qui lui est transmise. L'inoculation est l'introduction de l'inoculum dans un hôte ou un milieu de culture. L'inoculum peut aussi désigner une substance potentiellement infectieuse présente dans le sol, l'air ou l'eau, qui peut être inoculée naturellement dans un hôte.

Pathogène

2.15 Micro-organisme qui provoque une maladie.

Pédoncule

2.16 Courte tige grêle, souvent associée à une tige qui porte une fleur unique.

Greffon

2.17 Pousse ou rameau détachés d'une plante, utilisés pour le greffage.

Lambourde

2.18 Court rameau de l'arbre qui fleurit et produit des fruits.

Transpiration

2.19 Évaporation de l'eau contenue dans les plantes.

Vecteur

2.20 Organisme capable de transporter et de transmettre un pathogène.

B. MESURES PRISES PAR LE JAPON POUR LUTTER CONTRE LE FEU BACTÉRIEN

2.21 Les éléments ci-après de la législation japonaise sont pertinents pour le présent différend:

- Loi n° 151 sur la protection des végétaux, promulguée le 4 mai 1950 (en particulier son article 7);
- Règlement d'application de la Loi sur la protection des végétaux, promulgué le 30 juin 1950 (en particulier son article 9 et le tableau 2 en annexe);
- Notification n° 354 du Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche (MAFF), datée du 10 mars 1997;
- Directive administrative du MAFF intitulée "Règlement d'application détaillé de la Loi sur la quarantaine des plantes concernant les pommes produites aux États-Unis d'Amérique" et datée du 30 juin 2004 ("Règlement d'application détaillé"). Ce texte a remplacé la Directive du MAFF intitulée "Règlement d'application détaillé de la Loi sur la quarantaine des plantes concernant les pommes produites aux États-Unis d'Amérique" et datée du 29 janvier 2002.⁶

⁶ Detailed Rules for Plant Quarantine Enforcement Regulation Concerning Fresh Fruit of Apple Produced in the United States of America (June 30, 2004) (pièce n° 1 du Japon).

2.22 Les conditions fixées par le Japon pour l'importation de pommes en provenance des États-Unis sont les suivantes:

- a) les fruits doivent être produits dans des vergers désignés exempts du feu bactérien. Une zone exempte du feu bactérien est désignée comme verger produisant pour l'exportation par le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), à la demande du propriétaire du verger. Actuellement, seule la désignation de vergers des États de Washington et de l'Oregon est acceptée;
- b) les vergers produisant pour l'exportation doivent être exempts de plantes présentant les symptômes du feu bactérien;
- c) les vergers exempts du feu bactérien doivent être entourés d'une zone tampon (ou zone de délimitation) d'environ 10 mètres, exempte de symptômes du feu bactérien;
- d) les vergers et la zone tampon qui les entoure doivent être inspectés une fois par an au début du stade du jeune fruit. Si l'inspection révèle la présence d'un arbre infecté dans la zone, le verger ne sera pas autorisé à exporter;
- e) les pommes récoltées doivent être désinfectées par un traitement de surface, par immersion dans une solution d'hypochlorite de sodium;
- f) l'intérieur des installations d'emballage doit être désinfecté par un traitement au chlore;
- g) les fruits destinés au Japon doivent être séparés des autres fruits après la récolte;
- h) les autorités phytosanitaires des États-Unis doivent certifier que les fruits sont exempts du feu bactérien et ont été traités au chlore après la récolte; et
- i) les autorités japonaises doivent confirmer les certifications des autorités américaines et inspecter les installations d'emballage.

C. NORMES, DIRECTIVES ET RECOMMANDATIONS INTERNATIONALES

2.23 Comme devant le Groupe spécial initial, les parties ont spécifiquement fait référence à la Norme internationale pour les mesures phytosanitaires (NIMP) n° 11 concernant l'analyse du risque phytosanitaire (ARP) pour les organismes de quarantaine, adoptée en 2004.⁷ La NIMP n° 11 décrit le processus d'ARP comme comportant trois étapes. La première étape comprend a) l'identification d'une filière, d'ordinaire une marchandise importée, qui est susceptible d'introduire ou de disséminer des organismes de quarantaine, et b) l'identification d'un organisme nuisible qui peut remplir les conditions en tant qu'organisme de quarantaine. La deuxième étape consiste à étudier individuellement les organismes nuisibles identifiés et à examiner si chacun d'entre eux satisfait aux critères définissant un organisme de quarantaine, c'est-à-dire s'il s'agit d'un organisme "qui a une importance potentielle pour l'économie de la zone menacée et qui n'est pas encore présent dans cette zone, ou bien qui y est présent, mais à distribution restreinte, et faisant l'objet d'une lutte officielle". La troisième étape consiste à déterminer, sur la base des renseignements recueillis au cours des deux étapes précédentes, les mesures phytosanitaires appropriées à adopter. Dans la Directive relative à

⁷ Norme internationale pour les mesures phytosanitaires n° 11. Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, incluant l'analyse des risques pour l'environnement et des organismes vivants modifiés, FAO, Rome, 2004.

l'ARP, les trois étapes sont résumées comme suit: "mise en route de l'analyse du risque phytosanitaire", "évaluation du risque phytosanitaire" et "gestion du risque phytosanitaire", respectivement.

III. ALLÉGATIONS DES PARTIES

3.1 Les **États-Unis** rappellent que le 10 décembre 2003, l'ORD a adopté ses recommandations et décisions dans l'affaire *Japon – Pommes* et constaté que la mesure phytosanitaire du Japon visant les pommes importées des États-Unis était incompatible avec les articles 2:2 et 5:1 de l'*Accord SPS*. Deux séries de conclusions relatives aux preuves scientifiques étaient au cœur de ces constatations. Premièrement, l'ORD a conclu que les preuves scientifiques n'établissaient pas que des pommes mûres asymptomatiques:

- a) seraient infectées par le feu bactérien;
- b) abriteraient des populations endophytes de la bactérie responsable du feu bactérien, *E. amylovora*; ou
- c) abriteraient des populations épiphytes de la bactérie capables de transmettre le feu bactérien.

Deuxièmement, l'ORD a conclu que les preuves scientifiques n'établissaient pas que les pommes – qu'elles soient mûres ou non – serviraient de moyen ou de filière d'introduction du feu bactérien dans une zone exempte de la maladie.

3.2 Les États-Unis allèguent que le Japon n'a pas mis sa mesure phytosanitaire en conformité avec les recommandations et décisions de l'ORD au 30 juin 2004, date à laquelle le délai raisonnable ménagé au Japon pour s'acquitter de ses obligations a expiré. Au contraire, le Japon a rendu public un ensemble de mesures phytosanitaires remarquablement semblables aux éléments de son régime antérieur d'importation des pommes incompatible avec les règles de l'OMC.

3.3 Les États-Unis allèguent que les mesures révisées du Japon relatives à l'importation de pommes ne sont conformes ni aux recommandations et décisions de l'ORD ni aux obligations du Japon au titre de l'*Accord SPS* car:

- le Japon n'a pas fait en sorte que ses mesures contre le feu bactérien ne soient pas maintenues sans preuves scientifiques suffisantes, et ces mesures sont donc incompatibles avec l'article 2:2 de l'*Accord SPS*;
- le Japon n'a pas fait en sorte que ses mesures contre le feu bactérien soient établies sur la base d'une évaluation des risques pour la préservation des végétaux, et par conséquent ces mesures sont incompatibles avec l'article 5:1 de l'*Accord SPS*; et
- le Japon n'a pas fait en sorte que ses mesures contre le feu bactérien ne soient pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau de protection phytosanitaire qu'il juge approprié, compte tenu de la faisabilité technique et économique, et ces mesures sont par conséquent incompatibles avec l'article 5:6 de l'*Accord SPS*.

3.4 Les États-Unis allèguent aussi que le Japon a agi d'une manière incompatible avec ses obligations au titre de l'article XI du GATT de 1994 et au titre de l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture.

3.5 Le **Japon** allègue que les États-Unis n'ont pas établi *prima facie* le bien-fondé des allégations qu'ils avaient présentées. Les modifications apportées au régime japonais d'importation des pommes en provenance des États-Unis par rapport aux mesures en vigueur à l'époque du Groupe spécial initial ont entraîné:

- une réduction du nombre des inspections, ramené de trois inspections à une seule;
- une réduction de la zone tampon (ou zone de délimitation), ramenée de 500 à 10 mètres; et
- l'élimination de la prescription voulant que les caisses soient désinfectées.

3.6 Le Japon allègue que sa mesure est pleinement compatible avec les articles 2:2, 5:1 et 5:6 de l'*Accord SPS*. Il allègue en outre qu'étant donné que sa mesure est compatible avec les articles pertinents de l'*Accord SPS*, elle est compatible aussi avec l'article XI du GATT de 1994 et l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture.

IV. ARGUMENTS DES PARTIES

A. PORTÉE DU DIFFÉREND

1. Critères opérationnels⁸

4.1 Le 27 septembre 2004, les **États-Unis** ont demandé au Groupe spécial de rendre une décision préliminaire selon laquelle les Critères opérationnels du Japon n'étaient pas une mesure prise en vue de la mise en conformité et ne relevaient donc pas du mandat donné pour la présente procédure au titre de l'article 21:5. De plus, les États-Unis ont demandé que le Groupe spécial ne tienne pas compte des Critères opérationnels pour déterminer si les mesures prises par le Japon pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD étaient compatibles avec ses obligations dans le cadre de l'OMC. Ni un groupe spécial de l'OMC ni l'Organe d'appel n'avaient formulé de constatations au sujet d'une mesure proposée. Le Mémorandum d'accord n'habilitait pas un groupe spécial à formuler des "avis consultatifs". Les États-Unis ont souligné que l'objet de la présente procédure n'était pas d'examiner si d'éventuelles futures mesures pourraient être conformes aux obligations du Japon dans le cadre de l'OMC mais de déterminer si les mesures que le Japon avait déjà prises pour se mettre en conformité étaient compatibles avec les dispositions des Accords de l'OMC cités dans la demande d'établissement d'un groupe spécial présentée par les États-Unis.

4.2 Le **Japon** a souligné que les Critères opérationnels avaient toutes les caractéristiques d'une "mesure" au regard de l'*Accord SPS*. Ces critères étaient une "ligne directrice supplémentaire" énonçant les méthodes à suivre pour mettre en œuvre le Règlement d'application détaillé même s'ils ne prenaient pas la forme d'un règlement exécutoire. Les Critères opérationnels traitaient en particulier la question de l'inspection des vergers. Ces éléments spécifiques des Critères opérationnels avaient été mis au point avec les États-Unis sous la forme d'un "plan de travail", et prenaient la forme de critères administratifs du gouvernement japonais. Le Japon a fait valoir que si le Groupe spécial ne tenait pas compte des Critères opérationnels, il serait obligé soit d'accepter, soit de rejeter le Règlement d'application détaillé en l'absence de renseignements pertinents pour son interprétation.

4.3 Les Critères opérationnels décrivaient les procédures ci-après:

- a) Les zones de délimitation d'environ 10 mètres de large avaient un double objectif. Premièrement, elles visaient à empêcher que des branches d'arbres situés à l'intérieur

⁸ Operational Criteria for the Exportation of US Apples to Japan (pièce n° 2 du Japon).

de la "zone exempte de feu bactérien" (telle qu'elle est visée dans le Règlement d'application détaillé, ci-après dénommée "verger") ne surplombent des végétaux situés hors du verger ou ne soient en contact direct avec eux. Le second objectif était de délimiter les vergers produisant pour l'exportation pour lesquels les autorités des deux pays assureraient l'absence de symptômes du feu bactérien conformément à ces critères. Il serait automatiquement satisfait à la prescription lorsque le verger était entouré de chemins, de voies d'eau ou d'autres zones équivalentes d'une largeur d'environ 10 mètres, comme c'est normalement le cas. En conséquence, s'il y avait à un certain endroit dans le verger, chacune des parties ("îlots") entourées par les zones serait considérée comme un verger indépendant.

- b) Aucune inspection de la zone de délimitation ne serait effectuée tant que cette zone ne serait pas utilisée comme terrain pour la culture de plantes hôtes de la maladie. Il serait aussi automatiquement satisfait à cette prescription lorsque le verger était entouré de chemins ou de voies d'eau.
- c) L'inspection annuelle par les États-Unis (y compris la confirmation par les autorités des États-Unis et du Japon) serait effectuée seulement *une fois*, visuellement, par des autorités se déplaçant dans un buggy pour inspecter l'extérieur des pommiers situés dans le verger.
- d) L'inspection prévue à l'alinéa c) ci-dessus visait à détecter uniquement les symptômes typiques sur une ou des grosse(s) branche(s). Les symptômes suspects seraient analysés en laboratoire avant d'être jugés positifs.
- e) Si un arbre fortement atteint était découvert, seule la section concernée ("îlot") à l'intérieur du verger serait disqualifiée, pour autant qu'elle soit entourée de la "zone de délimitation" d'environ 10 mètres (par exemple un chemin ou une voie d'eau). Le reste du verger conserverait le statut de verger produisant pour l'exportation agréé et bénéficierait du même traitement que les autres vergers produisant pour l'exportation dans lesquels aucun arbre atteint n'avait été découvert.
- f) Pour autant qu'une parcelle cultivée particulière soit entourée d'une "zone de délimitation" d'environ 10 mètres à l'intérieur d'un verger, elle serait considérée, quelle que soit sa taille, comme un "verger indépendant" ou une "section" aux fins de la détermination prévue à l'alinéa e) ci-dessus, sauf pour ce qui est des variétés désignées comme étant "les moins résistantes" au feu bactérien par l'USDA.⁹ Les sections plantées en ces variétés devraient être entourées d'un chemin, d'une voie d'eau, d'une falaise ou d'un autre obstacle naturel d'environ 10 mètres de large.

4.4 Le Règlement d'application détaillé avait été élaboré suivant la pratique japonaise en matière de droit administratif. Les lois et réglementations japonaises prévoyaient un mécanisme régulateur général, et les autorités gouvernementales énonçaient les règles, lignes directrices et directives dans les limites de leur mandat. À cet égard, les lois et réglementations japonaises étaient aussi compatibles avec les Accords de l'OMC que celles des États-Unis, ou de tout autre Membre, qui contenaient des dispositions génériques semblables.

4.5 Les **États-Unis** ont fait valoir que puisque les Critères n'étaient pas en vigueur à l'heure actuelle, ils n'avaient pas été "pris" à l'époque de l'établissement du Groupe spécial et ne pouvaient donc pas relever du mandat du Groupe spécial.

⁹ van der Zwet & Beer (1999). Disease cycle-Fire blight – Its nature, prevention and control. the US Government Printing Office, Washington D.C., page 41.

4.6 Le **Japon** a allégué que les Critères opérationnels constituaient une offre spécifique irrévocable et a fait observer que si les États-Unis acceptaient ces critères, il serait tenu de les mettre en œuvre. Selon lui, les Critères opérationnels constituaient donc un "projet de mesure" déjà proposé aux États-Unis, et avaient donc été "pris". Le Japon a noté que la simple possibilité de l'incompatibilité d'une mesure avec les Accords de l'OMC n'établissait pas d'éléments *prima facie* au titre du Mémoire d'accord; il ne pouvait y avoir présomption au titre de la prescription relative à l'"annulation ou à la réduction d'avantages" sans la présence d'une violation.¹⁰ Si les autorités gouvernementales chargées de la question exprimaient leur intention de ne mettre en œuvre la mesure que d'une manière compatible avec les Accords, la mesure serait présumée compatible avec eux. En l'espèce, comme il a été noté plus haut, le Japon avait exprimé de manière irrévocable son intention de respecter les Critères opérationnels dans la mise en œuvre du Règlement d'application détaillé.

4.7 Les **États-Unis** ont noté que les Critères opérationnels ne figuraient pas parmi les "mesures prises pour se conformer aux recommandations et décisions" que le Japon avait notifiées à l'OMC, et que le Japon n'y avait pas fait référence dans sa demande d'arbitrage au titre de l'article 22:6 du Mémoire d'accord datée du 29 juillet ni dans sa déclaration du 30 juillet à l'ORD. Alors que le Japon disait avoir eu l'intention de discuter et de convenir des Critères opérationnels avec les États-Unis, ceux-ci en avaient eu connaissance pour la première fois lorsqu'ils avaient reçu la première communication du Japon.

4.8 Le **Japon** a répondu que les Critères opérationnels constituaient une ligne directrice supplémentaire, et non un instrument juridique indépendant. Bien que la rédaction du libellé précis, la documentation et la diffusion des Critères opérationnels aient été achevées à la date de la signature par le Directeur le 13 septembre 2004, les Critères opérationnels devaient être considérés comme concrétisant et précisant le Règlement d'application détaillé, qui avait été notifié aux Membres de l'OMC le 29 juin 2004. De plus, la question de la transparence ne se posait pas car i) les États-Unis auraient dû s'attendre à des lignes directrices équivalentes au plan de travail antérieur, et ii) un résumé des Critères opérationnels avait été présenté lors des deux discussions qui avaient eu lieu entre le Japon et les États-Unis en mars et en mai 2004.

4.9 Les **États-Unis** ont rappelé que les discussions bilatérales avaient été menées à titre confidentiel et qu'elles ne devaient pas être divulguées dans le contexte de la procédure du Groupe spécial.

2. Experts scientifiques

4.10 Les **États-Unis** ont fait valoir qu'il n'était pas nécessaire de consulter des experts dans la présente procédure parce que les travaux scientifiques se rapportant au feu bactérien et aux pommes n'avaient pas modifié, ni clarifié ni altéré les preuves scientifiques en cause dans le présent différend depuis qu'elles avaient été évaluées par le Groupe spécial initial. Les États-Unis ont fait valoir que les quatre nouvelles études du Japon concernant les pommes et le feu bactérien n'avaient apporté aucune preuve scientifique nouvelle qu'il s'agisse de la maladie du feu bactérien ou des pommes mûres asymptomatiques exportées des États-Unis.

4.11 Le **Japon** a répliqué que Azegami *et al.* (2005) et Tsukamoto *et al.* (2005a) avaient présenté une nouvelle découverte concernant une voie d'infection possible, et que Tsukamoto *et al.* (2005b) avaient démontré que, dans des conditions écologiques favorables, la filière de transmission du feu bactérien serait suivie jusqu'au bout. Les travaux de Kimura *et al.* (2005) avaient apporté une nouvelle estimation de la probabilité de l'introduction et de l'établissement de la maladie au Japon.

¹⁰ Mémoire d'accord, article 3:8.

4.12 Les **États-Unis** ont fait valoir que si le Groupe spécial devait décider de consulter des experts dans la présente procédure, toute consultation en ce sens devrait se limiter à une évaluation des nouvelles études du Japon et non consister à réévaluer les preuves scientifiques examinées précédemment. Les États-Unis ont noté que l'argument du Japon reposait entièrement sur ces nouveaux "travaux scientifiques" et non sur le vaste dossier scientifique et les constatations du Groupe spécial initial concernant ces preuves.

4.13 Le **Japon** a fait observer que l'ARP révisée avait pris en compte les preuves dont avait disposé le Groupe spécial initial ainsi que de nouveaux éléments de preuve. Le Japon a fait valoir que le Groupe spécial devait examiner si les preuves disponibles à l'époque du Groupe spécial initial ainsi que les nouvelles preuves scientifiques avaient un lien rationnel avec la nouvelle mesure prise par le Japon.

B. LA MESURE (OU LES MESURES) EN CAUSE

4.14 Le **Japon** a indiqué que la législation japonaise ainsi que d'autres réglementations ministérielles déléguaient au Directeur général du Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche (MAFF), chargé de l'innocuité des produits alimentaires et de la protection des consommateurs, le pouvoir d'édicter des règles phytosanitaires qui s'appliqueraient aux pommes en provenance des États-Unis. En réponse aux recommandations et décisions de l'ORD, le Directeur général avait modifié le Règlement d'application détaillé et, par l'intermédiaire du Directeur de la Division de la protection des végétaux, avait établi les Critères opérationnels. Il n'avait pas été nécessaire de modifier d'autres lois ou réglementations puisque le désaccord des parties portait principalement sur le Règlement d'application détaillé et les Critères opérationnels.

4.15 Le Japon a présenté sa mesure révisée comme étant composée de six éléments: a) la désignation d'un verger produisant pour l'exportation; b) une zone de délimitation de 10 mètres autour du verger; c) une inspection annuelle du verger et de la zone de délimitation; d) la stérilisation en surface des fruits; e) la stérilisation des installations d'emballage; et f) le prélèvement d'échantillons et l'inspection à l'exportation/à l'importation.

4.16 Les **États-Unis** ont noté que la mesure initiale du Japon, incompatible avec les règles de l'OMC, se composait de dix éléments. Ils ont noté que le seul élément qui avait été entièrement éliminé du régime d'importation du Japon était la prescription voulant que les matériaux d'emballage soient stérilisés, ce qui laissait en place neuf des dix éléments de la mesure initiale. Les États-Unis ont aussi noté que l'évaluation par le Japon du nombre des éléments de la mesure en cause dans la présente procédure était incompatible avec les modifications qu'il avait effectivement apportées à son régime d'importation pour les pommes des États-Unis.

4.17 Les États-Unis ont noté que le Japon n'avait pas fait figurer dans sa description des éléments inclus dans sa mesure la prescription voulant que les pommes destinées au Japon soient séparées des autres fruits après la récolte. Ils ont fait observer qu'en omettant de traiter dans sa communication la question de la séparation des pommes après la récolte, le Japon n'avait pas réfuté l'allégation *prima facie* formulée par les États-Unis selon laquelle la prescription relative à la séparation après la récolte était maintenue sans preuves scientifiques suffisantes aux fins de l'article 2:2.

4.18 Le **Japon** a fait valoir que les États-Unis n'avaient pas établi le bien-fondé de leur argument à l'encontre de la prescription relative à la séparation, autrement qu'en relation avec le traitement de désinfestation. La prescription relative à la séparation restait d'application, même si elle ne visait pas spécifiquement le feu bactérien, mais était une extension naturelle des autres prescriptions en matière de contrôle (c'est-à-dire la prescription relative au verger et la prescription relative à la zone de délimitation contre le feu bactérien, ainsi que la prescription imposant la fumigation contre le carpocapse).

4.19 Les **États-Unis** ont fait observer que le Japon maintenait toujours la prescription voulant que les autorités américaines certifient que les pommes avaient été traitées au chlore après la récolte, et que les autorités japonaises confirment cette certification des autorités américaines et inspectent les installations d'emballage.

4.20 Le **Japon** a soutenu que ces prescriptions constituaient des procédures administratives normales et n'imposaient aucune restriction additionnelle aux exportations de pommes des États-Unis.

C. ARTICLE 2:2

1. Généralités – Quatre nouvelles études

4.21 Dans leur première communication, les **États-Unis** ont allégué qu'ils n'avaient connaissance d'aucune preuve scientifique concernant les pommes et le feu bactérien de nature à altérer les preuves examinées par le Groupe spécial deux ans plus tôt, ou les conclusions tirées de ces preuves. Comme auparavant, les preuves scientifiques n'établissaient pas que des pommes mûres asymptomatiques puissent être infectées par des populations de bactéries endophytes d'*E. amylovora* ou héberger de telles populations, et n'établissaient pas que des pommes mûres asymptomatiques puissent être infestées de manière épiphyte par des populations de bactéries *E. amylovora* capables de transmettre le feu bactérien.¹¹ Les preuves scientifiques n'établissaient pas non plus que les pommes puissent servir de filière d'introduction du feu bactérien au Japon.¹² Au contraire, alors que les États-Unis avaient expédié approximativement 53,5 milliards de pommes dans le monde entier pendant les 37 années écoulées, rien ne prouvait que des pommes aient introduit le feu bactérien dans une zone exempte.¹³ Les mesures révisées du Japon étaient maintenues en l'absence de preuves scientifiques suffisantes ce qui contrevenait à l'article 2:2.¹⁴

4.22 Dans sa première communication, le **Japon** a présenté quatre études récemment achevées. La première étude, d'Azegami *et al.* (2005), avait été commandée en mars 2003, entreprise le 7 août 2003 et achevée le 6 novembre 2003.¹⁵ Le Journal of General Plant Pathology l'avait acceptée le 11 août 2004. Il était initialement prévu de la publier dans le volume 1, n° 1, de février 2005, mais le programme de publication avait été changé et elle avait été publiée dans le volume 70, n° 6, de décembre 2004.

4.23 Selon le Japon, l'étude d'Azegami avait pour objet d'examiner l'opinion existante selon laquelle les pommes mûres étaient à l'abri de l'infection. Contrairement à l'opinion traditionnelle qui mettait l'accent sur la voie de propagation par le calice jusqu'au cœur¹⁶, Azegami *et al.* (2005) avaient constaté que des pommes mûres asymptomatiques présenteraient une infection interne due à la bactérie, impossible à détecter, lorsqu'elles étaient inoculées au moyen de 10^4 ou 10^5 CFU

¹¹ Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphes 8.136 et 8.171.

¹² Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphes 8.168, 8.171 et 8.176.

¹³ Cette statistique combine le chiffre des exportations de pommes des deux dernières années en provenance des États-Unis (572 258 tonnes métriques (2002), 528 309 tonnes métriques (2003)) avec le chiffre de 48,5 milliards de pommes présenté par les États-Unis en 2001 au Groupe spécial initial.

¹⁴ Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphes 8.136, 8.168, 8.171 et 8.176.

¹⁵ Azegami *et al.* (2005). Invasion and colonization of mature apple fruit by *E. amylovora* tagged with bioluminescence genes, J. Gen. Plant Pathol. (Sous presse) (pièce n° 6 du Japon).

¹⁶ Dueck (1974). Survival of *E. amylovora* in association with mature apple fruit, Can. J. Plant Sci. 54; Roberts *et al.* (1989). Evaluation of mature apple fruit from Washington State for the presence of *E. amylovora*, Plant Disease 73: 917-921; Roberts (2002). Evaluation of buffer zone size and inspection number reduction on phytosanitary risk associated with fire blight and export of mature apple fruit, Acta Horticulturae (pièce n° 9 des États-Unis). Voir aussi Hale *et al.* (1987). Occurrence of *E. amylovora* on Apple Fruit in New Zealand, Acta Horticulturae 217: 33-38 (pièce n° 7 du Japon).

d'*E. amylovora* dans les pédoncules et les plaies. Les bactéries se propageaient et établissaient des colonies le long des faisceaux vasculaires quelques jours après l'inoculation.

4.24 La deuxième étude présentée par le Japon, Tsukamoto *et al.* (2005a), avait été commandée en mars 2003, entreprise le 7 août 2003 et achevée le 31 mai 2004.¹⁷ Cette étude avait été reçue par le Journal of General Plant Pathology le 23 août 2004 et faisait actuellement l'objet d'un second examen par des pairs.

4.25 Selon le Japon, l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) examinait l'état de 142 pommes infectées par inoculation et entreposées à 5 degrés Celsius. Sur 142 fruits infectés, tous sauf deux l'étaient encore après un mois d'entreposage. De plus, comme il avait été constaté que la bactérie survivait à l'état latent pendant plus de six mois, l'aptitude de la bactérie à survivre dans des pommes mûres pendant l'entreposage au froid et l'expédition avait été établie de manière concluante.

4.26 La troisième étude présentée par le Japon, Tsukamoto *et al.* (2005b), avait été commandée en mars 2004, entreprise le 10 mars 2004 et achevée le 31 mai 2004.¹⁸ Le Research Bulletin of the Plant Protection Service of Japan avait accepté cette étude pour publication le 21 octobre 2004.

4.27 Selon le Japon, dans cette étude de laboratoire, des scientifiques japonais avaient cherché à établir des preuves scientifiques de la propagation de la maladie à partir de la pomme. Ils avaient constaté i) que des mouches normales se nourrissaient de pommes infectées par la bactérie du feu bactérien et qu'il avait été constaté par la suite qu'elles étaient contaminées par la bactérie, et ii) que les mouches contaminées par la suspension bactérienne étaient capables de provoquer le feu bactérien sur de jeunes fruits et pousses de poirier par l'intermédiaire de plaies de surface.

4.28 La dernière étude présentée par le Japon, Kimura *et al.* (2005), avait été commandée en mai 2004 et constituait en un examen global des trois études précédentes plutôt qu'en expériences de laboratoire. Le Journal of General Plant Pathology avait reçu cette étude le 8 septembre 2004 et l'étude faisait l'objet, à l'heure actuelle, du premier examen par des pairs.¹⁹

4.29 Les **États-Unis** ont affirmé que les quatre nouvelles études ne contenaient aucune preuve scientifique nouvelle. Au mieux, elles réaffirmaient des résultats vieux de 50 ans obtenus dans des conditions artificielles dans Anderson *et al.* (1952)²⁰ et n'étaient pas davantage la mesure révisée du Japon que le dossier scientifique déjà très complet examiné par le Groupe spécial initial.

4.30 Le **Japon** a soutenu que l'étude Azegami *et al.* (2005) représentait un net écart par rapport à l'étude Anderson *et al.* (1952), dans laquelle la bactérie du feu bactérien avait été recueillie sur des *poires* qui avaient été inoculées au cours d'une période de sept mois. L'étude Anderson avait confirmé seulement que i) les poires pouvaient être infectées au moyen d'un certain niveau de concentration de la bactérie et que ii) la bactérie pouvait survivre à l'intérieur du fruit hôte tout au long de la saison d'hiver. Au contraire, Azegami *et al.* (2005) démontraient que i) des *pommes mûres* – dont on pensait qu'elles étaient relativement résistantes à la bactérie par comparaison avec les poires – pouvaient

¹⁷ Tsukamoto *et al.* (2005a). Infection frequency of mature apple fruit with *E. amylovora* deposited on pedicel and its survival in the fruit stored at low temperature, J. Gen. Plant Pathol (à paraître en 2005) (pièce n° 8 du Japon).

¹⁸ Tsukamoto *et al.* (2005b). Transmission of *E. amylovora* from blighted mature apple fruit to host plants via flies, Res Bull. Plant Protection Service Japan 41 (à paraître en 2005) (pièce n° 9 du Japon).

¹⁹ Kimura *et al.* (2005). The probability of long-distance dissemination of bacterial diseases via fruit, J. Gen. Plant Pathol (à paraître en 2005) (pièce n° 10 du Japon).

²⁰ Anderson, H.W., "Maintaining Virulent Cultures of *Erwinia amylovora* and Suggestion of Overwinter Survival in Mummied Fruit", Plant Disease Reporter, Vol. 36, No. 7 (July 15, 1952) (pièce n° 18 des États-Unis).

aisément être infectées, ii) à travers les *pédoncules* qui jusqu'à présent n'avaient pas été considérés comme voie de pénétration effective de la bactérie dans les fruits.

4.31 Les **États-Unis** ont noté que les principales conclusions auxquelles les nouvelles études prétendaient avoir abouti étaient: 1) l'existence de pommes mûres asymptomatiques infectées de manière latente par *E. amylovora*, et 2) l'existence d'une filière d'introduction au Japon du feu bactérien à partir de ces pommes infectées de manière latente. Toutefois, selon les États-Unis, les nouvelles études ne réussissaient pas à contredire ou à modifier les volumes de données scientifiques examinées par des pairs et ayant subi l'épreuve du temps, relatives aux pommes et au feu bactérien. En conséquence, elles ne réussissaient pas non plus

- à établir qu'il existait quelque chose de tel qu'une pomme mûre asymptomatique, et cependant infectée de manière latente ou qu'il existait une filière d'introduction du feu bactérien par l'intermédiaire des pommes;
- à démontrer que les mesures révisées du Japon n'étaient pas maintenues en l'absence de preuves scientifiques suffisantes; et
- à altérer de quelque manière que ce soit les preuves scientifiques et les constatations antérieures reposant sur ces preuves.

4.32 Le **Japon** a allégué que les nouvelles preuves ne renforçaient pas seulement sa position dans la présente affaire, mais indiquaient aussi un moyen de concilier toutes les preuves disponibles et d'étayer les constatations et conclusions du Groupe spécial initial. La mesure visait à faire face au risque décrit par les experts consultés par le Groupe spécial, et identifié plus clairement par les scientifiques japonais. Les preuves ne pouvaient pas être jugées insuffisantes à moins que le Groupe spécial n'exige qu'un "risque" phytosanitaire soit limité aux risques dont il avait été démontré qu'ils s'étaient produits, malgré l'absence de précédents à l'appui et malgré la mise en garde des experts contre les exportations provenant de "vergers (gravement) infectés".

4.33 De plus, le Japon a soutenu que les États-Unis n'avaient aucunement tenté d'établir comment les pommes produites et traitées selon leur pratique actuelle (c'est-à-dire le produit qu'ils qualifiaient de "mûr, asymptomatique") satisferaient en fait aux critères de pommes "mûres asymptomatiques" posés par le Groupe spécial initial. Comme le Japon avait pour l'essentiel accepté les constatations et conclusions concernant les pommes "mûres asymptomatiques" du Groupe spécial initial, dans la présente procédure, l'allégation factuelle fondamentale que les États-Unis auraient dû formuler était que les pommes des États-Unis *telles qu'elles étaient produites et traitées selon leur pratique actuelle* seraient, en fait, "mûres asymptomatiques". En l'absence de tels éléments de preuve, les États-Unis n'avaient ni établi *prima facie* qu'il y avait eu violation de l'Accord SPS, ni prouvé qu'il y avait annulation ou réduction de leurs intérêts.

a) Pommes mûres asymptomatiques

4.34 Les **États-Unis** ont noté que pour formuler ses constatations, le Groupe spécial initial avait analysé les preuves scientifiques relatives aux pommes et au feu bactérien. Son analyse était fondée en partie sur les déclarations écrites et orales d'experts scientifiques relatives aux preuves scientifiques concernant le feu bactérien et les pommes. Les experts scientifiques avaient conclu que: il n'y avait aucune preuve scientifique indiquant que les pommes mûres hébergeaient des populations endophytes de la bactérie du feu bactérien²¹ ou qu'*E. amylovora* était présente à l'état endophyte dans des fruits

²¹ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.125; rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphes 28 et 29 (M. Hale), 54 (M. Smith), 57 (M. Geider), 59 (M. Hale),

d'aspect sain²²; les preuves scientifiques n'établissaient pas qu'une pomme mûre puisse être infectée par le feu bactérien²³; les preuves scientifiques établissaient que même des pommes récoltées très près des sources d'inoculum n'étaient pas infestées par des populations importantes de bactéries épiphytes²⁴; il n'y avait pas de preuves scientifiques indiquant que, dans les rares cas où un fruit mûr serait infesté par la bactérie dans le calice, l'intérieur de la pomme serait infecté par la suite²⁵; il n'y avait pas de preuves scientifiques indiquant que des pommes dont le calice avait été infesté transmettraient le feu bactérien²⁶; il n'y avait pas de preuves scientifiques indiquant que les pommes mûres avaient jamais été le moyen d'introduction du feu bactérien dans une zone exempte de la maladie²⁷; et les preuves scientifiques n'établissaient pas qu'une filière d'introduction du feu bactérien par des pommes, mûres ou non mûres, serait suivie jusqu'au bout.²⁸

4.35 Le **Japon** a allégué que les nouvelles preuves, qui n'étaient pas disponibles à l'époque du Groupe spécial initial, établissaient que la probabilité d'infection de pommes mûres était plus élevée qu'on ne l'avait pensé, parce que les pommes mûres n'étaient pas physiologiquement à l'abri d'une infection par les pédoncules. La probabilité d'une infection latente de pommes mûres dépendrait des conditions physiologiques et des activités de la bactérie depuis août jusqu'à la fin du processus de maturation. Selon les preuves disponibles, l'activité physiologique de la bactérie à l'intérieur des arbres ne semblait pas diminuer pendant la saison. Par exemple, Norelli et *al.* (2001) avaient indiqué que l'inoculation de greffons en mai aboutissait à une reprise d'activité de la bactérie le 30 août à partir du tissu interne du porte-greffes, ce qui permettait de penser que l'activité bactérienne était encore discernable à la fin de la période de végétation.²⁹ Cela aurait pu expliquer la reprise d'activité d'*E. amylovora* à partir de l'intérieur de pommes de l'Utah le 27 septembre.

4.36 Les **États-Unis** ont fait valoir que Norelli et *al.* n'indiquaient pas les résultats sur lesquels se fondait le Japon, et que l'étude de Norelli n'affirmait ou ne soutenait simplement pas qu'*E. amylovora* se déplacerait à l'intérieur de l'arbre tout au long de l'année. De fait, selon les États-Unis, le fait que l'activité du feu bactérien ralentit à mesure que l'été avance est si connu qu'il est difficile de trouver des publications établissant spécifiquement ce phénomène. Avant tout, lorsqu'ils examinent le cycle de la maladie, les auteurs mentionnent, par exemple, que "le renouvellement de l'activité bactérienne au printemps sur les bords de chancres diffus (c'est-à-dire de chancres sans contour net) aboutit à une

63 (M. Geider), 75 et 76 (M. Hayward), 80 (M. Geider), 82 (M. Hale) et 360 à 363 (MM. Geider, Hale, Hayward et Smith).

²² Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.126; rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphes 59 (M. Hale), 76 (M. Hayward) et 82 (M. Hale).

²³ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.138, 8.139 et 8.171.

²⁴ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphes 223 à 236 (MM. Hale, Geider, Smith et Hayward).

²⁵ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.117; rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphes 364 à 367 (MM. Geider, Hale, Hayward).

²⁶ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.147.

²⁷ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphes 382 à 385 (MM. Geider, Hale et Hayward), 332 (M. Hayward); rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 6.20 à 6.23, 6.31, et 6.37 à 6.40. Le Groupe spécial initial a noté que les experts "[avaient] affirmé catégoriquement qu'il n'y avait aucune preuve que des pommes mûres aient jamais constitué le moyen d'introduction (entrée, établissement et dissémination) du feu bactérien dans une zone exempte de la maladie". Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.149. De plus, le Groupe spécial a fait observer, comme l'avait noté M. Smith, que "non seulement il n'existait aucune preuve que le feu bactérien ait jamais été introduit par des fruits dans une zone, mais encore il n'était pas nécessaire d'invoquer une filière aussi improbable alors qu'il y avait d'autres possibilités beaucoup plus vraisemblables". Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.149, citant le paragraphe 6.31.

²⁸ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.149, 8.166, 8.168, 8.171 et 8.176.

²⁹ Norelli et *al.* (2000). Fire blight of apple rootstocks, *New York Fruit Quarterly* 8:1-5.

extension des chancres".³⁰ L'inférence du Japon selon laquelle l'activité du feu bactérien ne diminue pas pendant la période de végétation est factuellement incorrecte et n'est pas étayée par les résultats de Norelli et *al.* (2001). De plus, l'étude de Momol/Norelli ne présente aucune donnée étayant l'affirmation selon laquelle le passage naturel d'*E. amylovora* dans les fruits mûrs se produit aux stades tardifs de la période de végétation.

4.37 De plus, le Japon a fait valoir que le risque d'infection latente de pommes "mûres symptomatiques" par le pédoncule était réel, du moins dans des conditions expérimentales. Si la mesure phytosanitaire devait reposer entièrement sur le processus d'inspection/tri des pommes, comme les États-Unis l'ont affirmé, le risque d'erreur de détection serait encore plus grave que l'Organe d'appel ne l'avait pensé.³¹

Azegami et al. (2005)

4.38 Selon les **États-Unis**, l'erreur fondamentale de l'étude Azegami était d'affirmer que les résultats de l'expérience démontraient qu'*E. amylovora* envahirait et coloniserait des pommes mûres. Cette étude démontrait au contraire que l'inoculation de a) pédoncules de fruit qui étaient coupés plus de quatre jours après la récolte, ou b) de rameaux porteurs de fruits auxquels des fruits mûrs étaient encore attachés, et où le pédoncule du fruit n'était donc pas endommagé, *n'aboutissait pas au passage d'E. amylovora* dans les tiges ou le cortex des pommes mûres. *C'est seulement en ôtant la couche d'abscission* de l'extrémité du pédoncule située au point le plus éloigné de la pomme et *en déposant ensuite des doses élevées d'inoculum sur l'extrémité coupée* du pédoncule que les chercheurs ont réussi à démontrer la bioluminescence, et par conséquent la présence de la souche marquée d'*E. amylovora*, à l'intérieur de la tige et du fruit. Les États-Unis ont conclu que l'étude Azegami semblait confirmer que c'était seulement dans les conditions expérimentales de l'étude que la bactérie *E. amylovora* pouvait être isolée à l'intérieur de pommes mûres.

4.39 Le **Japon** a fait observer que les études Azegami *et al.* et le Tsukamoto *et al.* (2005a) n'utilisaient pas des doses élevées d'inoculum mais faisaient apparaître une infection par la bactérie à la dose de 10⁴ ou 10⁵ CFU. De plus, c'était la dose dont on pensait généralement qu'elle était suffisante pour infecter les fleurs de poiriers, hôtes les moins résistants de la bactérie.

4.40 Les **États-Unis** ont expliqué que la couche d'abscission jouait le rôle de barrière naturelle au dessèchement du fruit et à son invasion par des micro-organismes. L'efficacité de la couche d'abscission comme barrière avait été démontrée dans les parties "Résultats et discussion" de l'étude Azegami, où il avait été indiqué que, pour les 60 fruits encore attachés aux lambourdes (dont la plaie avait été inoculée), "une zone lumineuse avait été observée sur la couche d'abscission d'un fruit huit jours après l'inoculation, mais qu'il n'en avait été observé sur aucun fruit" et que "la progression du pathogène s'arrêtait à cette couche dans l'expérience". Les États-Unis ont conclu de ces résultats que, dès lors que les pommes étaient parvenues à maturité en conservant des couches d'abscission intactes, la zone d'abscission avait joué le rôle de barrière physique au passage d'*E. amylovora* dans les fruits. La conclusion de l'étude Azegami selon laquelle "la possibilité que le pathogène puisse traverser la couche ne [pouvait] pas être exclue" était contredite par les données mêmes de l'étude.

4.41 Le **Japon** a indiqué qu'Azegami *et al.* (2005) montraient que l'eau passait par le tissu vasculaire et que cette filière potentielle d'infection resterait active jusqu'à la formation de la couche d'abscission. Notant que la question cruciale était donc l'époque de la formation de cette couche, le

³⁰ van der Zwet, T. and Beer, S.V., Fire Blight – Its Nature, Prevention, and Control: A Practical Guide to Integrated Disease Management, USDA, Agriculture Information Bulletin No. 631. (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

³¹ Rapport de l'Organe d'appel Japon – Pommes (WT/DS245/AB/R), paragraphe 160. Le Groupe spécial initial a constaté que ce risque était "légitime".

Japon a fait état d'études selon lesquelles la couche d'abscission était formée et achevée vers le stade final du mûrissement des pommes et que le tissu vasculaire resterait une voie de pénétration active permettant l'introduction de la bactérie dans les pommes jusqu'à un stade très tardif.³² Des experts japonais avaient consacré une autre étude à cette question, et démontré que la bactérie du feu bactérien pouvait infecter les pommes de manière latente à partir de rameaux porteurs de fruits en passant par la couche d'abscission au moment de la maturation des fruits.³³

4.42 Le Japon a aussi soutenu que contrairement à l'affirmation des États-Unis, l'activité des gènes induisant la bioluminescence introduits dans *E. amylovora* avait été observée, dans cette étude, à l'intérieur des pommes après l'inoculation par le pédoncule. Comme on savait que les gènes induisant la bioluminescence étaient actifs pendant le stade de la reproduction logarithmique de la bactérie, cette observation montrait que les bactéries se reproduisaient activement dans leurs colonies.

4.43 Les **États-Unis** ont relevé que l'étude Azegami visait à démontrer l'"invasion" de la bactérie du feu bactérien dans les fruits. Toutefois, Azegami avait réussi à introduire la bactérie dans les pommes par le pédoncule seulement lorsque le pédoncule et sa couche d'abscission avaient été coupés et qu'une suspension de bactérie avait été déposée sur la plaie. Des chercheurs des États-Unis avaient mené une expérience démontrant que la transpiration (plutôt que l'invasion active) pouvait faire qu'une suspension déposée sur le pédoncule coupé soit absorbée dans la pomme. Des chercheurs des États-Unis avaient déposé un colorant inerte (bleu de méthyle) sur le pédoncule coupé d'une pomme mûre. Ce colorant inorganique n'était pas capable d'"envahir" une pomme; pourtant, le colorant, comme la bioluminescence dans Azegami *et al.* (2005), avait pénétré dans le fruit et s'était répandu dans les faisceaux vasculaires. Ce résultat ne pouvait être attribuable qu'au fait que le colorant était aspiré dans le fruit par suite de la transpiration, ce qui démontrait que la dissémination de la bioluminescence ou du colorant dans la pomme avait autant de chances de résulter de la méthode du pédoncule coupé et de la transpiration que d'une colonisation et d'une invasion actives par la bactérie.

4.44 Selon le **Japon**, l'étude des États-Unis portant sur les colorants donnait un exemple de voie additionnelle de passage du feu bactérien dans la pomme mûre, distincte de celle qui avait été observée dans Azegami. Le Japon a souligné qu'Azegami *et al.* (2005) rendaient compte de l'isolement d'un nombre beaucoup plus élevé de colonies de bactéries à partir des fruits infectés par cette méthode, donc de la multiplication de la bactérie (infection).³⁴

Tsukamoto *et al.* (2005a)

4.45 Les **États-Unis** ont indiqué que comme l'étude Azegami *et al.*, l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) avait employé la méthode du pédoncule coupé pour inoculer des pommes. Tout en citant Azegami *et al.* à l'appui de ses constatations et conclusions, l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) faisait de multiples références au fait que dans l'étude Azegami l'inoculum était déposé sur le pédoncule des fruits *sans mentionner le fait que la couche d'abscission du pédoncule avait été artificiellement ôtée*. Les États-Unis ont fait valoir que la conclusion de Tsukamoto *et al.* (2005a) selon laquelle "cette enquête montrait qu'*E. amylovora* pouvait infecter des pommes mûres à partir du pédoncule et survivre plus de six mois à 5 degrés Celsius" était une déclaration inexacte.

³² Takishita *et al.* (1992). Effect of 2, 4-DP on the formation of the abscission layer in mature apple pedicel. Bull. Fruit Tree Res. Stn. 23: 111-121 (en japonais). Lang (1990). Xylem, phloem and transpiration flows in developing apple fruits, J. Experimental Botany 41: 645-651. Lang & Ryan (1994). Vascular development and sap flow in apple pedicels, Ann. Botany 74: 381-388. Oberly (1973). Effect of 2,3,5-triiodobenzoic acid on bitter pit and calcium accumulation in 'Northern Spy' apples, J. Amer. Soc. Hort. Sci. 98: 269-271.

³³ Azegami *et al.* (2004). Entry of *Erwinia amylovora* into apple fruit from fruit-bearing twig through abscission layer at the time of fruit maturation. Communication personnelle (pièce n° 16 du Japon).

³⁴ Le niveau est compris entre $3,5 \times 10^7$ et $6,3 \times 10^8$ CFU pour 1 centimètre cube de pommes; et entre $1,1 \times 10^5$ et $5,8 \times 10^8$ CFU pour 1 centimètre cube de pommes.

4.46 Le **Japon** a allégué que les résultats de l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) montraient que la bactérie pouvait survivre pendant quelques mois par temps froid, ce qui correspondait à la durée et à la température pour les pommes des États-Unis pendant la manutention, l'entreposage au froid et l'expédition vers le Japon.

4.47 Les **États-Unis** ont répliqué que dans Tsukamoto *et al.* (2005a), les fruits inoculés artificiellement avaient été maintenus dans des conditions d'humidité relative élevée (dans des caisses en acier ou en matière plastique fermées) pendant neuf jours à 25 degrés Celsius avant d'être placés sous réfrigération à 5 degrés Celsius. Il était reconnu depuis longtemps qu'un délai aussi important avant réfrigération aurait un grave effet délétère sur la qualité et l'aptitude à l'entreposage des pommes commerciales.³⁵ Les États-Unis ont fait valoir que l'on ne pouvait présumer que les résultats de l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) prédisaient ce qui arriverait dans des conditions commerciales, pour les raisons suivantes:

- a) Les pommes commerciales n'étaient pas endommagées ni inoculées artificiellement après la récolte.
- b) Les pommes commerciales étaient ramenées à une température d'entreposage au froid (entre -1 et 4 degrés Celsius, mais davantage de fruits étaient entreposés à une température de 0 à 2 degrés Celsius) aussi rapidement que possible, presque toutes les pommes étant placées en entrepôts frigorifiques moins de 24 heures après avoir été récoltées. En d'autres termes, elles n'étaient pas soumises à la période d'incubation de neuf jours, comme c'était le cas pour les pommes dans Tsukamoto *et al.* (2005a).
- c) Le développement de la maladie du feu bactérien dans des pommes mûres asymptomatiques n'était pas un fait reconnu.
- d) De multiples publications scientifiques avaient fait état de l'absence d'*E. amylovora* à l'intérieur de milliers de pommes mûres asymptomatiques récoltées sur des arbres gravement atteints par le feu bactérien, ce qui indiquait que le phénomène de l'infection par le pédoncule décrit dans Azegami *et al.* et Tsukamoto *et al.* (2005a) était un artefact de l'expérimentation en laboratoire.³⁶

4.48 Le **Japon** a affirmé qu'Azegami *et al.* et Tsukamoto *et al.* (2005a) ne contredisaient pas nécessairement les résultats de Roberts (2002), qui n'avait isolé aucune bactérie sur 100 pommes récoltées sur les arbres atteints du feu bactérien.³⁷ Les résultats de l'étude Roberts (2002) montraient que même dans des pommes récoltées sur des arbres malades, on ne trouvait pas nécessairement de bactéries dans le cœur du fruit. Toutefois, selon le Japon, Roberts (2002) n'avait pas analysé les tiges des pommes, lieu vraisemblable de l'infection lorsque la bactérie entrait par le pédoncule. De plus, comme l'étude avait porté essentiellement sur les pommes mûres asymptomatiques, elle avait supposé que l'infection provenant de plaies superficielles, risque qui serait plus important dans un verger atteint du feu bactérien, serait détectée.

4.49 Les **États-Unis** ont répliqué que, contrairement à ce que soutenait le Japon, plusieurs études antérieures, dont Roberts (2002), avaient en fait analysé les tiges, les tissus du calice et les tissus du

³⁵ Hardenberg, R.E. *et al.* (1986), The Commercial Storage of Fruits, Vegetables and Florist and Nursery Stocks, Agriculture Handbook No. 66, United States Department of Agriculture.

³⁶ Roberts, 1989, 2000; Dueck, 1974.

³⁷ R.G. Roberts, Evaluation of buffer zone size and inspection number reduction on phytosanitary risk associated with fire blight and export of mature apple fruit, Acta Horticulturae 590 (2002) (pièce n° 9 des États-Unis).

cortex (chair) de pommes mûres. De fait les études Dueck et Roberts indiquaient explicitement que ces tissus avaient été analysés.

b) Filière de transmission de la maladie

Tsukamoto *et al.* (2005b)

4.50 Le **Japon** a rappelé que le Groupe spécial initial avait conclu, sur la base des preuves qui lui avaient été présentées à l'époque, qu'il n'avait pas été établi, au moyen de preuves scientifiques suffisantes, qu'il était probable que la dernière étape de la filière (c'est-à-dire la transmission du feu bactérien à une plante hôte) serait franchie (voir le paragraphe 4.7). Toutefois, Tsukamoto *et al.* (2005b) avaient démontré que l'aboutissement de la filière au Japon était plus vraisemblable qu'on ne l'avait pensé à l'époque du Groupe spécial initial. Dans le contexte de cette expérience, les "blessures mécaniques" des poires représentaient des cicatrices ou meurtrissures normales résultant de dommages accidentels qui avaient dû se produire lorsque le fruit avait été heurté ou touché par des rameaux ou des branches.

4.51 Les **États-Unis** ont répondu que l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) n'avait pas démontré: 1) que les mouches vertes de la viande avaient recueilli spontanément des cellules d'*E. amylovora* provenant de fruits infectés, c'est-à-dire qu'elles avaient recueilli des bactéries alors qu'elles n'avaient pas été artificiellement forcées d'entrer en contact avec des pommes infectées; 2) que les mouches servaient, directement ou indirectement, de vecteur à *E. amylovora* depuis les fruits infectés jusqu'au matériel hôte sensible; ou 3) que l'infection et le développement de la maladie avaient été le résultat d'une interaction naturelle entre les mouches et le matériel hôte (c'est-à-dire d'une lésion due à l'activité trophique) et n'étaient pas liés à une lésion mécanique artificielle. Les méthodes employées dans l'étude étaient si éloignées de ce qui pouvait effectivement se produire dans les conditions de la production en vergers que les données obtenues n'étaient pas utiles à l'évaluation du risque de transmission du feu bactérien ni à la détermination d'une estimation probabiliste d'un événement survenant dans le monde réel.

4.52 Le **Japon** a répliqué que trois éléments de la méthode expérimentale employée dans Tsukamoto *et al.* (2005b) restituaient bien les conditions écologiques naturelles. Premièrement, les mouches endémiques au Japon étaient des vecteurs connus de la maladie du feu bactérien.³⁸ Deuxièmement, les poires japonaises, qui étaient très sensibles à *E. amylovora*, étaient cultivées sur fil en pergolas à des fins commerciales et étaient donc bien représentatives des plantes hôtes japonaises. De plus, l'époque de l'importation et de la consommation des pommes coïncidait avec celle de la croissance des poires: les pommes des États-Unis étaient importées de janvier à juillet, tandis que les poires japonaises étaient au stade de la floraison, au stade du jeune fruit ou au stade de la pousse d'avril à juillet. Le Japon a fait valoir qu'il était plausible de supposer qu'un certain pourcentage de ces fruits serait endommagé pendant la phase de croissance, exposant le jus du fruit qui attirerait les mouches. Le choix des poires endommagées comme plantes hôtes correspondait donc à des conditions écologiques plausibles au Japon. Enfin, le niveau de contamination des mouches par la bactérie pendant la deuxième phase de l'expérience était approximativement égal au niveau observé chez des insectes trouvés dans des vergers atteints du feu bactérien dans des conditions naturelles.³⁹

³⁸ Thomson (1992). Fire blight of apple and pear, in "Plant diseases of international importance, Diseases of fruit crops", vol. 3 (Kumar *et al.* ed), Thomson (2000). Epidemiology of fire blight, in Fire blight: The disease and its causative agents, *Erwinia amylovora* (Vanneste, ed.). Dans Tsukamoto *et al.* (2005b), entre $5,0 \times 10^1$ et $5,5 \times 10^2$ CFU ($2,6 \times 10^2$ CFU en moyenne) de bactéries du feu bactérien ont été recueillies sur des mouches en utilisant des plaquettes M-MS, et on estime que l'unité de formation de colonies (CFU) est comprise entre $7,6 \times 10^1$ et $8,3 \times 10^2$ CFU ($3,9 \times 10^2$ CFU en moyenne).

³⁹ Miller & Schroth (1972). Monitoring the epiphytic population of *Erwinia amylovora* on pear with a selective medium, *Phytopathology* 62: 1175-1182.

4.53 Le Japon a aussi indiqué que les principales découvertes de cette étude étaient: i) que les mouches s'étaient volontiers nourries de pommes infectées et avaient été contaminées par la suite par la bactérie à un niveau compris entre $7,6 \times 10^1$ et $8,3 \times 10^2$ CFU, niveau assez élevé pour que des plantes hôtes appropriées soient infectées, et ii) que les mouches contaminées s'étaient nourries de fruits hôtes appropriés et avaient laissé un nombre suffisant de bactéries pour infecter le nouvel hôte. Sur la base de ces deux découvertes, il était logique de conclure que la combinaison de i) pommes infectées, ii) mouches et iii) plantes hôtes appropriées créait un *risque* d'aboutissement d'une filière de la maladie au Japon. Selon le Japon, pour soutenir le contraire, les États-Unis devraient démontrer qu'il y avait une erreur méthodologique dans l'expérience.

4.54 Le Japon a dit avoir bon espoir que de nouvelles expériences montreraient que les mouches réussissaient à se nourrir de pommes infectées et à infecter par la suite des poires. Les chercheurs japonais avaient reproduit trois fois la deuxième phase de l'expérience, et des mouches couvertes d'une suspension bactérienne s'étaient nourries de poires et avaient infecté l'hôte chaque fois. Le Japon a fait valoir que, sauf intervention de facteurs inconnus qui empêcheraient les mouches de se nourrir de poires, le processus d'infection directe de poires par l'intermédiaire de mouches à partir de pommes infectées serait achevé.

4.55 Le Japon a reconnu que les observations formulées par les États-Unis quant aux conditions expérimentales pouvaient soulever une question valable concernant le *degré* de vraisemblance de la survenance d'une infection. Toutefois, les États-Unis n'avaient pas contesté la conclusion de l'expérience selon laquelle une infection s'était produite. De plus, la possibilité de transmission du feu bactérien par l'intermédiaire des mouches dans des conditions naturelles avait été évoquée dans de nombreux rapports et manuels.⁴⁰

4.56 Les **États-Unis** ont fait valoir que l'expérience Tsukamoto ne démontrait pas que des mouches contaminées par la bactérie du feu bactérien à la suite d'un contact avec des fruits infectés transmettraient la bactérie aux matériels hôtes. Une hypothèse et l'espoir d'obtenir par la suite les résultats désirés grâce à la manipulation des méthodologies et à des tentatives répétées ne voulaient pas dire qu'aux fins de l'évaluation en cause, ces résultats se soient jamais produits ou doivent jamais se produire. Les désirs du Japon n'équivalaient pas à des preuves scientifiques et n'avaient rien ajouté à l'évaluation faite par le Groupe spécial des mesures prises par le Japon (si ce n'est de réaffirmer que, quel que soit son espoir de parvenir par la suite à ce résultat, le Japon n'y parvenait pas). Que le Japon allègue que les preuves effectives (résultats) de l'expérience (qui a été négative) étayeront (ou la confiance que de futures études étayeront) la conclusion selon laquelle la filière serait suivie jusqu'au bout échappait totalement aux limites de la logique et à l'application de la méthode scientifique.

Kimura et al., (2005)

4.57 Les **États-Unis** ont noté que l'étude Kimura disait des travaux d'Azegami qu'ils démontraient que les pommes mûres étaient facilement infectées par l'intermédiaire d'une "petite meurtrissure" ou de "cicatrices infimes" sur le fruit, et démontraient "la possibilité d'infection des fruits à partir de pédoncules par l'intermédiaire de branches porteuses de fruits". De fait, la méthode employée par Azegami avait été soit de supprimer la couche d'abscission du pédoncule de la pomme, soit de pratiquer de multiples coupures sur l'assiette ou le calice en présence de doses élevées d'inoculum. De plus, l'étude Kimura concluait que, "même à un stade où les pommes mûriss[ai]ent, il [était] assez probable qu'*E. amylovora* dans des branches porteuses de fruits infectera[it] l'intérieur des pommes". Cette conclusion supposait clairement que l'infection se produisait par l'intermédiaire des tissus du pédoncule. Comme on l'a noté plus haut, l'étude Azegami n'avait pas démontré qu'une telle infection (par l'intermédiaire du pédoncule/de la couche d'abscission d'une pomme mûre) était possible. De

⁴⁰ van der Zwet & Keil (1979), Miller & Shroth (1972), Thomson (1992, 2000).

fait, l'étude Azegami semblait démontrer juste le contraire en notant que la bioluminescence ne pénétrait pas les pédoncules des pommes mûres.

4.58 Le **Japon** a répliqué que la critique centrale dirigée contre Kimura *et al.* (2005) par les États-Unis reposait sur le fait qu'ils s'appuyaient sur les études Azegami *et al.* (2005) et Tsukamoto *et al.* (2005a, b). Comme ces dernières étaient solides, contrairement à ce qu'affirmaient les États-Unis dans leur critique, les conclusions de Kimura restaient valables dans la mesure où elles se fondaient sur ces nouvelles preuves. Par exemple, selon les États-Unis, "l'étude Azegami sembl[ait] démontrer juste le contraire en notant que la bioluminescence ne pénétr[ait] pas les pédoncules de pommes mûres".⁴¹ Au contraire, il a été observé dans cette étude que les gènes induisant la bioluminescence étaient actifs à l'intérieur du tissu de la pomme. Ces gènes étaient actifs pendant la phase de reproduction logarithmique, et cette observation montrait que la bactérie se reproduisait activement à l'intérieur du tissu de la pomme. De même, on savait que la couche d'abscission était formée et achevée vers le stade final du mûrissement des pommes et que le tissu vasculaire resterait une voie active d'introduction de la bactérie dans les pommes jusqu'au tout dernier stade.

4.59 Les **États-Unis** ont encore rappelé que Kimura *et al.* citaient Tsukamoto *et al.* (2005b) à propos de l'affirmation selon laquelle *E. amylovora* avait été isolée à partir de la "chair" de pommes et non à partir du cœur, faisant valoir que les études antérieures prélevaient seulement comme échantillons des tissus du cœur et ne détectaient donc pas d'*E. amylovora* dans la pomme. Toutefois, les faisceaux vasculaires dans lesquels *E. amylovora* avait été détectée dans l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) étaient contigus aux tissus vasculaires du cœur de la pomme. De plus, Kimura *et al.* présentaient de manière erronée les résultats des études antérieures, car Roberts *et al.* (1989) avaient indiqué en fait que "les tissus du cœur et du cortex [c'est-à-dire de la chair], y compris la tige, s'il y en avait une, et la totalité du calice avaient été ôtés en passant un perce-bouchon flambé à l'éthanol à travers l'axe vertical de chaque fruit". Par conséquent, les auteurs des études décrites dans Roberts *et al.* (1989) avaient examiné une portion de la pomme qui incluait la "chair" dont traitaient Azegami, Tsukamoto et Kimura.

4.60 Les États-Unis ont allégué que les résultats énoncés dans Azegami *et al.*, qui démontraient qu'*E. amylovora* ne passait pas dans les pommes mûres si la couche d'abscission du pédoncule avait été laissée intacte, étaient sans doute possible les résultats de Roberts *et al.* (1989), selon lesquels il n'y avait pas de bactéries *E. amylovora* dans les pommes mûres, même récoltées sur des branches ou des lambourdes atteintes par la maladie du feu bactérien.

4.61 Le **Japon** a fait valoir que Kimura *et al.* (2005) suggéraient une autre explication de l'absence de bactéries dans le cœur de 1 555 pommes qui ressortait de Roberts *et al.* (1989): l'introduction bactérienne dans la pomme pouvait se faire par l'intermédiaire des pédoncules, du tissu vasculaire et du cortex (chair) plutôt que par l'intermédiaire du calice jusqu'au cœur. Tandis que Roberts *et al.* (1989) avaient probablement étudié une partie du cortex, leur méthodologie n'avait certainement pas été conçue pour évaluer l'introduction potentielle de bactéries à partir de pédoncules. Il n'y avait aucun moyen de dire si les bactéries étaient ou non présentes dans l'ensemble du tissu des pommes. Toutefois, selon le Japon, formuler cette affirmation en l'absence de preuves n'ajoutait aucun poids scientifique à l'argument des États-Unis. De fait, Kimura *et al.*, utilisant les résultats de Tsukamoto *et al.* (2005b), avaient constaté que le risque quantitatif de transmission de la maladie par les pommes n'était pas insignifiant.

4.62 Les **États-Unis** ont fait observer que le Japon admettait qu'*E. amylovora* ne serait pas isolée dans le cœur de pommes mûres asymptomatiques, mais plutôt dans les faisceaux vasculaires, ou la "chair". Par ailleurs, l'étude Kimura soutenait que la filière d'introduction du feu bactérien consisterait

⁴¹ Deuxième communication écrite des États-Unis, paragraphe 26.

soit en cœurs, soit en pelures de pommes jetés au rebut parce que les consommateurs japonais consommaient la chair (cortex) de la pomme, ce qui contredisait ses propres constatations.

4.63 Le **Japon** a soutenu que la conclusion de Kimura *et al.* (2005) ne contredisait pas ses constatations. Aussi bien Azegami *et al.* (2005) que Tsukamoto *et al.* (2005a) faisaient apparaître la présence de bactéries le long de la surface interne des pommes.⁴² Il était d'usage au Japon de peler et de manger les pommes et de jeter aux ordures la pelure et le cœur, ce qui laissait à l'environnement la possibilité d'absorber l'inoculum. Tsukamoto *et al.* (2005b) ont examiné le stade ultérieur de l'introduction et de l'établissement de la bactérie dans des hôtes appropriés, avec les mouches comme vecteur possible, réussissant à démontrer que, dans des conditions écologiques plausibles, la filière de transmission serait suivie jusqu'au bout.

4.64 Les **États-Unis** ont aussi allégué que Kimura *et al.* présentaient mal les résultats de Tsukamoto *et al.* (2005b) en indiquant que les mouches vertes de la viande "étaient attirées" par les fruits atteints du feu bactérien. Au contraire, selon la méthode décrite dans Tsukamoto *et al.* (2005b), les mouches avaient été emprisonnées avec des fruits atteints à l'intérieur d'un petit espace fermé, et n'avaient pas été autorisées à fourrager librement. Kimura *et al.* présentaient mal aussi l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) en disant que les mouches vertes de la viande "se gorgeaient" de pommes infectées puis volaient jusqu'aux jeunes poires. Au contraire, les mouches vertes de la viande avaient été mises sous sédation et plongées dans une suspension d'inoculum avant d'être exposées dans un petit espace clos à des poires au stade du jeune fruit auxquelles des lésions avaient été causées. De plus, les mouches piégées et enfermées dans un espace clos avec des fruits infectés n'avaient pas transféré la bactérie au tissu hôte.

4.65 Selon l'étude, 10 pour cent des ordures ménagères qui, au Japon, étaient jetées à l'extérieur consistaient en cœurs de pommes. Les États-Unis ont souligné que cela apparaissait comme une estimation très élevée pour un produit qui n'était pas une denrée de base dans le régime alimentaire japonais, mais était considéré, au contraire, comme un produit spécial. Les États-Unis ont ajouté que l'étude Kimura proposait, pour l'introduction au Japon du feu bactérien par l'intermédiaire de la pomme, une estimation de probabilité qui était presque quatre fois supérieure au risque posé par l'importation de plantes de pépinière infectées (reconnues de longue date comme filière potentielle d'introduction de la maladie). Kimura *et al.* estimaient le risque d'introduction du feu bactérien au Japon par l'intermédiaire de plantes de pépinière ou de porte-greffes à une fois tous les 1 898 ans, soit une fois tous les 1 781 ans dans les greffons ou les bourgeons, et une fois "tous les 565 ans environ dans les fruits". Outre que cette estimation de probabilité visait à démontrer que les pommes représentaient un risque d'introduction du feu bactérien environ quatre fois plus élevé que le risque associé aux plantes de pépinière, elle contredisait la conclusion même de l'étude indiquant que "selon notre estimation des probabilités d'établissement du feu bactérien, l'ordre de grandeur décroissant est le suivant. Plantes de pépinière et/ou porte-greffes > greffons et/ou bourgeons > fruits". Les États-Unis ont contesté aussi le taux d'infection présumé des pommes importées (100 pour cent) et le nombre présumé de cœurs de pommes jetés à l'extérieur par les consommateurs japonais.

4.66 Le **Japon** a répliqué que l'étude n'avait pas supposé que "10 pour cent des ordures ménagères qui au Japon étaient jetées à l'extérieur consistaient en cœurs de pommes". Le pourcentage employé dans le modèle multiplicatif représentait l'hypothèse paramétrique selon laquelle 10 pour cent des ordures jetées par les ménages seraient jetées à l'extérieur. Les scénarios retenus par Kimura *et al.* correspondaient à ceux qu'avaient retenus Roberts *et al.* (1998). Dans Kimura *et al.*, le risque d'établissement du feu bactérien au Japon par l'intermédiaire de pommes était d'une fois tous les 1 898 ans environ dans le scénario 1 (lorsque le verger produisant pour l'exportation était entouré par une zone tampon de 500 mètres; que l'inspection des vergers était effectuée trois fois par an, à savoir

⁴² Azegami *et al.* (2005), figure 1 (pièce n° 6 du Japon); Tsukamoto *et al.* (2005a) (pièce n° 8 du Japon).

au moment de la floraison, au moment du jeune fruit et au moment de la récolte; et que la surface du fruit faisait l'objet d'un traitement au chlore), une fois tous les 1 781 ans environ dans le scénario 2 (lorsqu'il n'était pas établi de zone tampon; et qu'une inspection des vergers était effectuée chaque année à la saison de la récolte, et que des infections bactériennes pouvaient se produire sur 1 pour cent ou moins des arbres du verger, mais où les pommes provenant d'arbres infectés ou d'arbres adjacents ne pouvaient pas être exportées) et une fois tous les 565 ans environ dans le scénario 3 (aucune prescription phytosanitaire n'étant mise en œuvre contre *Erwinia amylovora*).

4.67 En outre, selon le Japon, Tsukamoto *et al.* (2005b) et Kimura *et al.* (2005) montraient que l'aboutissement de la filière par l'intermédiaire des mouches n'était pas un risque théorique mais un risque réel. Ce vecteur était capable de transporter une quantité importante de bactéries jusqu'aux poires japonaises, hôte qui était très répandu dans les zones urbaines, et l'arrivée et la distribution de pommes en provenance des États-Unis coïncidaient avec la saison de la floraison ou la saison du jeune fruit de ces hôtes. En particulier, le processus d'infection à partir de pommes infectées jusqu'aux plantes hôtes japonaises était la seule partie de la filière pour laquelle le Groupe spécial initial avait constaté que les preuves présentées par le Japon ne suffisaient pas à réfuter l'argument des États-Unis. Le Japon a fait valoir qu'il appartenait aux États-Unis d'établir, au moyen de preuves complémentaires, que la filière ne serait cependant pas suivie jusqu'au bout.

2. Preuves scientifiques et éléments de la mesure prise par le Japon

4.68 Les **États-Unis** ont allégué qu'à la lumière des preuves scientifiques et des constatations de l'ORD fondées sur ces preuves, il était clair que les mesures visant les pommes importées des États-Unis en vigueur au Japon, qu'elles soient considérées ensemble ou séparément, étaient maintenues en l'absence non pas seulement de preuves scientifiques suffisantes, mais de quelque preuve scientifique que ce soit. Selon lesdites constatations, les preuves scientifiques n'établissaient pas que les pommes mûres asymptomatiques, le produit exporté par les États-Unis, seraient infectées par des populations endophytes de la bactérie du feu bactérien ou hébergeraient de telles populations, ou seraient infestées par des populations épiphytes de la bactérie capables de transmettre la maladie. De plus, chacune des mesures du Japon était fondée sur le scénario non scientifique, hypothétique, selon lequel une filière d'introduction du feu bactérien par l'intermédiaire de pommes importées des États-Unis pouvait être suivie jusqu'au bout.

4.69 Le **Japon** a noté que, malgré l'emphase des communications des États-Unis, l'écart pratique n'était pas aussi important qu'il paraissait. Dans ce contexte, le Japon a demandé au Groupe spécial, dans le cas où il constaterait qu'une partie quelconque de la nouvelle mesure n'était pas satisfaisante, de rendre une décision spécifique indiquant ce qu'il jugeait insatisfaisant et comment il pourrait y être remédié de manière à satisfaire aux prescriptions de l'article 2:2, conformément à l'article 19:1 du Mémoire d'accord.

Prescriptions à respecter avant la récolte

- a) Les fruits doivent être produits dans des vergers désignés exempts du feu bactérien. Une zone exempte du feu bactérien est désignée comme verger produisant pour l'exportation par le Département de l'agriculture des États-Unis, à la demande du propriétaire du verger. Actuellement, seule la désignation de vergers des États de Washington et de l'Oregon est acceptée

4.70 Les **États-Unis** ont fait valoir que les preuves scientifiques relatives au feu bactérien et aux pommes n'établissaient pas que des fruits mûrs asymptomatiques seraient infectés par des populations d'*E. amylovora* capables de transmettre le feu bactérien, ou hébergeraient de manière endophyte de telles populations, ou seraient infestés de manière épiphyte par de telles populations. Les mêmes preuves n'établissaient pas que les pommes joueraient le rôle de filière d'introduction du feu bactérien.

De fait, il n'y avait pas de preuve scientifique montrant que même les fruits provenant d'un arbre malade constituaient un risque de transmission du feu bactérien si le fruit était mûr (et donc asymptomatique).⁴³ Les États-Unis ont conclu qu'il n'y avait donc pas de lien rationnel entre les preuves scientifiques et la prescription du Japon voulant que des pommes proviennent de vergers exempts du feu bactérien. En conséquence, la mesure du Japon prescrivant que les vergers produisant pour l'exportation soient exempts du feu bactérien était maintenue en l'absence de preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2.

4.71 Les États-Unis ont fait observer que le Japon s'était efforcé d'inclure dans ses mesures révisées certains Critères opérationnels qui ostensiblement modifiaient la prescription du Japon relative aux "vergers exempts du feu bactérien" pour en faire une mesure de disqualification d'un verger produisant pour l'exportation si un arbre gravement atteint était identifié lors d'une inspection visuelle. Tandis que les États-Unis soulignaient que les Critères opérationnels ne faisaient pas partie de la mesure soumise à bon droit au Groupe spécial dans la présente procédure (comme cela était indiqué plus haut), ces Critères ne modifiaient pas l'analyse de la mesure prise par le Japon, parce que la prescription en matière d'inspection énoncée dans les Critères devenait en fait une prescription exigeant que le verger soit exempt du feu bactérien.

4.72 Les États-Unis ont souligné que les mêmes preuves scientifiques qui n'étaient pas une prescription exigeant que les vergers soient exempts du feu bactérien n'étaient pas une mesure de restriction visant les fruits provenant de vergers gravement atteints.⁴⁴ Par exemple, même si une pomme récoltée dans un verger gravement atteint présentait des bactéries épiphytes dans son calice, les preuves scientifiques n'établissaient pas que ces bactéries seraient présentes dans des populations capables de transmettre le feu bactérien. De même, parce que les pommes récoltées dans le verger seraient des fruits mûrs asymptomatiques, les preuves scientifiques n'établissaient pas qu'elles seraient infectées par des populations endophytes d'*E. amylovora* ou qu'elles en hébergeraient.

4.73 Le **Japon** a reconnu qu'*Azegami et al.* (2005) et *Tsukamoto et al.* (2005a) n'établissaient pas que toutes les pommes des États-Unis constituaient un risque également important. Les études montraient que la probabilité d'infection à partir du pédoncule ou de plaies de surface de pommes mûres dépendait des conditions et des activités de la bactérie pendant la fin de la saison. Si l'activité bactérienne, dont on savait qu'elle était le plus intense aux stades de la floraison et du jeune fruit, était relativement ralentie après le printemps, des pommes hébergeant un certain niveau de bactéries présenteraient probablement des symptômes bien avant la maturité, comme le Groupe spécial initial l'avait noté.⁴⁵ Toutefois, il n'existait pas de preuve permettant de penser que tel était le cas, et la question de savoir si les bactéries infecteraient ou non les pommes à travers les pédoncules ou les blessures en fin de saison dépendait de diverses conditions. Le Japon a conclu que les possibilités d'infection de pommes mûres à travers les pédoncules ou des plaies de surface seraient plus prononcées lorsque l'arbre était gravement atteint. De fait, le Groupe spécial avait constaté ce qui suit:

[L]es experts ont estimé, entre autres, qu'il serait approprié de ne pas exporter de pommes provenant de vergers (gravement) touchés par le feu bactérien et qu'ils ne seraient pas favorables à un retrait total et immédiat des mesures phytosanitaires

⁴³ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.189, et 6.134 et 6.135 (M. Hale a noté que l'étude menée conjointement en 2000 par les États-Unis et le Japon avait montré que "les fruits cueillis sur des arbres malades ou adjacents à des arbres malades n'hébergeaient pas *E. amylovora*"). Voir R.G. Roberts, *Evaluation of buffer zone size and inspection number reduction on phytosanitary risk associated with fire blight and export of mature apple fruit*, Acta Horticulturae 590 (2002) (pièce n° 9 des États-Unis).

⁴⁴ L'étude de M. Hale a défini un verger présentant 75 infections par arbre comme étant "(gravement) infecté".

⁴⁵ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.138.

appliquées par le Japon, étant donné la situation phytosanitaire de ce Membre.⁴⁶
(notes de bas de page omises)

4.74 Les **États-Unis** ont fait observer que la première communication écrite du Japon confirmait que ses mesures initiales et révisées n'avaient pas été et n'étaient pas étayées par les preuves scientifiques telles qu'elles avaient été évaluées par le Groupe spécial initial; le Japon n'essayait pas de justifier ses mesures en se fondant sur les constatations du Groupe spécial initial et sur les preuves scientifiques examinées au cours de la procédure du Groupe spécial initial. Le Japon se fondait au contraire sur de "nouvelles preuves" sous la forme de nouvelles études afin de tenter de montrer que son régime d'importation des pommes des États-Unis était rationnellement ou objectivement lié aux preuves scientifiques. Les États-Unis ont noté que selon le Japon les nouvelles expériences fournissaient "un fondement scientifique à la préoccupation concernant les vergers (gravement) atteints", qui avaient été exprimée par le Groupe spécial initial sur la base des opinions des experts. Les États-Unis ont soutenu que le Japon devait établir une claire distinction entre les opinions des experts exprimées à la réunion et les "preuves scientifiques" telles qu'elles étaient généralement entendues.

4.75 Le **Japon** a fait valoir que si les opinions des experts entendus par le Groupe spécial initial ne constituaient pas en soi des preuves scientifiques, elles reflétaient bel et bien leur interprétation des preuves scientifiques disponibles. Par exemple, lorsque M. Hale avait dit qu'une inspection était une prescription raisonnable⁴⁷, il n'indiquait pas sa préférence personnelle, mais donnait son jugement de scientifique en la matière. Le Japon a soutenu que la préoccupation commune exprimée par les experts scientifiques à propos de l'expédition de pommes provenant d'un verger (gravement) atteint indiquait leur interprétation commune des preuves disponibles.

4.76 Les **États-Unis** ont fait valoir qu'en procédant à de nouvelles études sur les questions scientifiques en jeu dans le présent différend, le Japon semblait avoir orienté ses efforts de manière à étayer la conclusion selon laquelle les fruits provenant de vergers gravement atteints ne devraient pas être exportés. Ils ont noté que le Japon faisait référence aux déclarations de certains des experts comme "conseillant" ce résultat, ignorant les vues exprimées par les mêmes experts quant aux preuves scientifiques, et les constatations formulées en définitive par le Groupe spécial à propos de ces preuves. De plus, selon les États-Unis, le Japon n'avait apparemment pas cité les déclarations de certains des experts concernant les vergers gravement atteints comme constituant elles-mêmes des preuves scientifiques⁴⁸, car, en fait, elles n'en étaient pas – et les experts n'avaient pas affirmé qu'elles en étaient. De fait, l'un de ces experts a déclaré ce qui suit: "Je ne crois pas que cela puisse donner lieu à une analyse en termes scientifiques. C'est une question de politique générale."

4.77 Le **Japon** a répliqué que malgré les efforts déployés par les États-Unis pour sous-estimer les opinions des experts concernant la protection contre tout verger (gravement) atteint, cela ne diminuait pas la valeur de leurs déclarations quant à l'interprétation des preuves disponibles. Le Japon a souligné qu'en vertu de l'Accord SPS, une mesure devait être graduée en fonction du niveau de protection du pays importateur, et il était naturel que les experts évitent de porter un jugement sur une mesure, puisqu'ils ne pouvaient le faire sur une base seulement scientifique.

⁴⁶ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.226.

⁴⁷ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 414.

⁴⁸ Le Groupe spécial initial a défini les "preuves scientifiques" comme étant les "preuves recueillies suivant des méthodes scientifiques, ce qui exclu[ait] par là même les renseignements qui n'[étaient] pas obtenus par une méthode scientifique", et excluait aussi "non seulement les renseignements insuffisamment étayés, mais aussi des éléments tels que des hypothèses non démontrées". Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.92, 8.93 et 8.101 à 8.103.

4.78 Le Japon fait valoir que puisque les constatations d'Azegami *et al.* (2005) et Tsukamoto *et al.* (2005a) indiquaient la difficulté de détecter toutes les infections à partir des seuls symptômes apparents dans les pommes, ces études étayaient la position du Japon selon laquelle, au vu des possibilités d'erreur ou de l'impossibilité de la détection, il serait impératif de prévenir le risque au niveau du verger. Il était évident aussi que, selon toute probabilité, les pommes provenant de tels arbres ne seraient pas toutes des pommes "mûres asymptomatiques", et que d'éventuelles erreurs humaines dans le tri pouvaient en résulter. Le Japon a aussi souligné que, lorsque le professeur Thomson avait découvert *E. amylovora* à l'intérieur de pommes vers la fin de la saison de maturation en Utah, c'était dans une pomme provenant d'un arbre (gravement) atteint.⁴⁹ Le Japon a fait valoir que, considérés dans leur ensemble, ces résultats démontraient que le risque de contamination ou d'infection à partir de bactéries était plus élevé dans un verger (gravement) infecté.

4.79 Le Japon s'est inquiété du fait que les arguments présentés par les États-Unis n'avaient pas démontré comment le produit que les États-Unis exporteraient en l'absence d'une prescription relative aux vergers serait bien identique au concept de pomme "mûre asymptomatique". Il n'y avait pas eu non plus de discussion portant sur l'efficacité des contrôles de qualité actuellement en vigueur au stade de la mise en circulation, même s'il y avait des preuves directes montrant que le contrôle de qualité avait été déficient au moins une fois lors de l'expédition de poires infectées à destination d'Hawaii.⁵⁰ Au contraire, selon le Japon, les États-Unis se sont efforcés de faire approuver par le Groupe spécial leur pratique actuelle en matière d'exportation, mais sans contrôle des procédés de production.

4.80 Les **États-Unis** ont précisé que les contrôles commerciaux portant sur les poires, comme sur les pommes, avaient beaucoup évolué depuis 1943, date à laquelle l'expédition anecdotique de poires serait arrivée à Hawaii. Dans les années 40, les fruits, en particulier les poires, étaient souvent emballés directement dans le verger et les installations d'emballage servaient simplement à entreposer les fruits au froid. Depuis, les installations d'emballage avaient évolué et elles jouaient désormais un rôle beaucoup plus important dans les contrôles de qualité, et les contrôles de qualité eux-mêmes étaient devenus beaucoup plus perfectionnés. Par exemple, des matériels perfectionnés comme les scanners optiques n'avaient été mis à la disposition du secteur des pommes que pendant la décennie écoulée.

4.81 Les États-Unis ont fait observer qu'il n'existait pas de preuves indiquant que les contrôles de qualité relatifs au feu bactérien dont les pommes exportées faisaient l'objet aient jamais été pris en défaut s'agissant d'expéditions de pommes mûres asymptomatiques, même dans les années 40, lorsque les contrôles de qualité étaient moins avancés du point de vue technologique et moins sensibles. Les États-Unis ont affirmé que ni les bases de données pertinentes, ni les autorités compétentes ou représentants compétents de la branche de production des États-Unis n'avaient signalé que des importateurs étrangers aient jamais rejeté des exportations de pommes en provenance des États-Unis pour des raisons d'immaturité ou d'infection/d'infestation au feu bactérien.⁵¹

⁴⁹ Letter from S.V. Thomson, Utah State University, to R.G. Roberts, USDA at 1 (August 23, 2002) (pièce n° 13 du Japon).

⁵⁰ University of California (1965). Do summer oil sprays favor fire blight development in pear fruit?, Calif Agric. Ext. Serv. Fruit Nut Grape Dis. Newsl. (Jan): 2; van der Zwet *et al.* (1990). Population of *Erwinia amylovora* on External and Internal Apple Fruit Tissues, Plant Disease 74: 711-716 (pièce n° 11 du Japon); van der Zwet (1994). The various means of dissemination of the fire blight bacterium *Erwinia amylovora*, EPPO Bulletin 24: 209-214.

⁵¹ Les États-Unis ont examiné les bases de données pertinentes et vérifié auprès des fonctionnaires compétents qu'aucune expédition de pommes des États-Unis n'avait été rejetée par des importateurs étrangers que ce soit pour des raisons de non-maturité ou parce qu'elles présentaient des symptômes du feu bactérien. Plus précisément, les États-Unis avaient fait une recherche dans la base de données intitulée Foreign Notification of Non-compliance, qui contenait les déclarations de non-conformité recueillies par le Département de l'agriculture des États-Unis auprès des points de contact de la CIPV et procédé à des vérifications auprès de

4.82 Le **Japon** a noté que le Taipei chinois avait temporairement suspendu ses importations de pommes en provenance de l'État de Washington et du reste des États-Unis après qu'une larve de carpocapse avait été trouvée dans une expédition en provenance de l'Oregon.⁵² Les larves de carpocapse avaient été détectées lors de l'inspection à l'importation de pommes des États-Unis quatre fois en 2004 après la découverte antérieure faite en 2002 au Taipei chinois. Ces cas répétés d'échec indiquaient qu'il y avait une cause réelle de préoccupation quant à la qualité de l'inspection à l'exportation effectuée par les autorités des États-Unis.

4.83 Les **États-Unis** ont répliqué que la découverte de carpocapses dans des fruits exportés des États-Unis n'était simplement pas pertinente pour une évaluation de la question de savoir si les contrôles de qualité commerciaux effectués aux États-Unis pour détecter la présence du feu bactérien dans des pommes avaient jamais été déficients, c'est-à-dire la question de savoir si les États-Unis avaient jamais expédié autre chose que des pommes mûres asymptomatiques. Les preuves présentées par le Japon concernant la découverte de carpocapses dans des exportations destinées au Taipei chinois ne fournissaient aucune preuve concernant les contrôles à l'exportation ou contrôles de qualité portant sur des pommes et sur le feu bactérien. Le Japon n'avait présenté aucune preuve de l'échec des contrôles de qualité effectués aux États-Unis dans la mesure où ils se rapportaient au feu bactérien et aux pommes dans la présente procédure de mise en conformité ni aucune preuve montrant que la déficience des contrôles de qualité portant sur la maturité ou sur le feu bactérien avait jamais causé, dans quelque partie du monde que ce soit, l'introduction du feu bactérien.⁵³

4.84 Les États-Unis ont fait observer que le feu bactérien était une maladie des plantes et que les preuves scientifiques démontraient que les pommes mûres n'étaient pas infectées. Le carpocapse était un parasite des plantes, dont on savait qu'il utilisait les fruits mûrs comme filière potentielle. La présence de carpocapses dans un fruit était beaucoup plus difficile à établir que celle du feu bactérien parce que l'extérieur d'un fruit infesté par le carpocapse, par exemple, pourrait ne présenter qu'un trou de la taille d'une piqûre d'épingle. Au contraire, une pomme qui serait infectée "n'arrive[rait] pas à maturité; [elle] passe[rait] du brun au noir et se ratatine[rait] comme si [elle] étai[t] momifié[e]".⁵⁴ Ainsi, la découverte de carpocapses dans des pommes exportées vers le Taipei chinois n'était pas pertinente pour la question des contrôles de qualité pratiqués aux États-Unis concernant le feu bactérien.

4.85 La Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation, dans le cadre de considérations commerciales globales, garantissait que seules des pommes mûres seraient exportées des États-Unis. Les pommes qui ne satisfaisaient pas aux prescriptions de cette loi ne donneraient pas lieu à la délivrance d'un certificat d'exportation et ne pourraient pas être légalement exportées. Les fruits exportés devaient satisfaire aux critères fixés par cette loi concernant, entre autres choses, la maturité, la couleur et la fermeté. De plus, l'hypothétique expédition de pommes non mûres serait extrêmement dommageable pour les intérêts des États-Unis en matière d'exportation et pour la réputation des différents arboriculteurs et inspecteurs, ainsi que pour celle des pommes des États-Unis sur le marché mondial.

représentants de l'État fédéral, des États et de la branche de production responsables de la surveillance des programmes d'exportation de pommes. Cette base de données contient des entrées électroniques correspondant à une période limitée et des archives sur papier en matière de non-conformité/rejet d'exportations qui remontent aux années 50.

⁵² The Seattle Post Intelligencer, *Taiwan bans Washington apples*. Dec. 22, 2004.

⁵³ Au contraire, lors des travaux du Groupe spécial initial, le Groupe spécial a noté que les experts avaient "affirmé catégoriquement qu'il n'y avait aucune preuve que des pommes mûres aient jamais constitué le moyen d'introduction (entrée, établissement et dissémination) du feu bactérien dans une zone exempte de la maladie". Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.149. Voir aussi R.G. Roberts, *et al. The potential for spread of Erwinia amylovora and fire blight*, Crop Protection 17: 19-28, 20-24, at 22 (1998).

⁵⁴ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 2.1.

4.86 Le **Japon** a répliqué que les responsabilités éventuelles résultant de l'expédition de produits autres que des pommes "mûres et saines" reposaient sur les expéditeurs/les arboriculteurs. Il était toujours dans l'intérêt des expéditeurs et/ou des arboriculteurs de décliner toute responsabilité dans les contrats commerciaux qu'ils concluaient avec les importateurs. En conséquence, leurs "considérations" et pratiques "commerciales" ne constitueraient pour eux une bonne incitation (à expédier des pommes saines) que dans la mesure où ces responsabilités potentielles (et limitées) l'exigeraient. Cette incitation était inexistante, parce que ni le Département de l'agriculture, ni l'expéditeur/l'arboriculteur n'avait à rendre compte des conséquences. La découverte de carpocapses attestait l'absence de précautions adéquates dans l'expédition de pommes des États-Unis à destination de pays ou territoires étrangers.

4.87 Les **États-Unis** ont allégué dans leur première communication que la mesure prise par le Japon pour ne permettre que l'importation de pommes en provenance des États de Washington et de l'Oregon était maintenue sans preuves scientifiques suffisantes et ne présentait aucun lien rationnel ou objectif avec les preuves scientifiques concernant les pommes et le feu bactérien, telles que les avait analysées le Groupe spécial. S'agissant du feu bactérien, le lieu où les pommes étaient cultivées n'avait pas d'importance. Néanmoins, la Notification n° 354 du MAFF exigeait que les pommes soient produites dans les zones "où les autorités phytosanitaires américaines procéd[ai]ent à des inspections visant à détecter le feu bactérien au moment voulu dans les États de Washington et de l'Oregon des États-Unis d'Amérique". La mesure prise par le Japon pour limiter les pommes admissibles à celles qui étaient produites dans les États de Washington et de l'Oregon était maintenue sans preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2.

4.88 Dans sa première communication écrite, le **Japon** a fait valoir que la limitation géographique qu'il avait adoptée en ce qui concernait les exportations de pommes des États-Unis était compatible avec l'Accord SPS parce qu'elle était "fondée sur une prescription de procédure" et que "pourvu que les États-Unis fournissent les documents appropriés concernant d'autres organismes et maladies de quarantaine" pour d'autres États des États-Unis, ces États pourraient commencer à exporter des pommes à destination du Japon.⁵⁵

4.89 Les **États-Unis** ont fait observer qu'il n'y avait aucune preuve scientifique propre à étayer ou justifier une mesure réservant de quelque manière que ce soit l'admissibilité aux arboriculteurs ou conditionneurs des États de Washington et de l'Oregon sur la base de préoccupations concernant la dissémination hypothétique du feu bactérien. Le Japon pourrait, selon certains scénarios, avoir des raisons légitimes de restreindre les exportations en provenance de ces États en raison d'autres maladies des plantes et organismes de quarantaine. Toutefois, le Japon ne pouvait invoquer aucun motif pour restreindre ces exportations au moyen d'une mesure concernant spécifiquement le feu bactérien. Compte tenu des preuves scientifiques, dès lors que les mesures adoptées par le Japon visaient à répondre à des préoccupations hypothétiques concernant le feu bactérien, elles devaient autoriser les producteurs de pommes et les conditionneurs de tous les États producteurs de pommes à exporter au Japon des pommes mûres asymptomatiques.

4.90 Le **Japon** a répliqué qu'il n'y aurait aucune discrimination dans le traitement des pommes en provenance de quelque État que ce soit. La même mesure s'appliquerait à n'importe quel État conformément au Règlement d'application détaillé et aux Critères opérationnels. Le Japon a fait observer que pour autant que les États-Unis fournissent les documents appropriés concernant d'autres organismes et maladies de quarantaine, la Notification n° 354 du MAFF et le Règlement d'application détaillé seraient modifiés, et d'autres États seraient ajoutés à la liste des lieux admis à exporter. Autre possibilité, les États-Unis pourraient démontrer que les conditions environnementales d'autres États n'étaient pas différentes de celles des États de Washington et de l'Oregon, et le Japon envisagerait d'ajouter à la liste l'ensemble des États-Unis.

⁵⁵ Première communication du Japon, paragraphe 64.

- b) Les vergers produisant pour l'exportation doivent être exempts de plantes infectées par le feu bactérien
- c) Les vergers exempts du feu bactérien doivent être entourés d'une zone tampon (ou zone de délimitation) d'environ 10 mètres exempte de feu bactérien

4.91 Les **États-Unis** ont rappelé les affirmations des experts devant le Groupe spécial initial concernant ces deux conditions. L'un des experts a noté ce qui suit: "dans le cas du feu bactérien, la possibilité que la maladie, venant de l'extérieur, s'introduise dans un verger au cours d'une période de végétation ... et infecte des fruits est presque impossible ... [c]'est pourquoi je doute qu'une zone tampon soit véritablement nécessaire dans le cas du feu bactérien".⁵⁶ Un autre expert a fait observer que l'étude menée conjointement en 2000 par les États-Unis et le Japon "avait démontré de façon concluante qu'aucune zone tampon de quelque taille que ce soit n'était justifiée, selon les données scientifiques existantes, dans la mesure où les fruits récoltés sur des arbres malades ou adjacents à des arbres malades n'avaient pas hébergé la bactérie".⁵⁷

4.92 Les États-Unis ont ajouté que le caractère injustifié et non scientifique des mesures du Japon était aussi démontré par le fait que la prescription voulant qu'une zone tampon soit exempte du feu bactérien signifiait que des arbres se trouvant à des dizaines, des centaines ou des milliers de mètres d'une source potentielle d'inoculum seraient disqualifiés aux fins de l'exportation vers le Japon. À cet égard, ramener la dimension de la zone tampon de 500 mètres à 10 mètres était un geste vain – les fruits cultivés à une distance importante d'une source d'inoculum étaient disqualifiés aux fins de l'exportation dans les deux scénarios.

4.93 Le **Japon** a fait valoir que l'adoption d'une "zone de délimitation", remplaçant la zone tampon antérieure, était une modification fondamentale et substantielle. Il a fait observer que contrairement à ce que prévoyait la mesure révisée du Japon, les États-Unis exigeaient que les vergers japonais produisant des oranges *unshu* soient entourés d'une zone tampon de 400 mètres. L'assouplissement de la mesure serait économiquement important pour les arboriculteurs américains qui seraient autorisés par la suite à désigner la quasi-totalité des vergers qu'ils possédaient. De plus, le Japon a allégué que la zone tampon était nécessaire i) pour délimiter et définir clairement un "verger produisant pour l'exportation", séparé du reste des terrains et soumis à des prescriptions phytosanitaires, et ii) pour empêcher que des branches d'arbres situés à l'intérieur du verger ne surplombent des végétaux situés hors du verger ou ne soient en contact direct avec eux. La largeur de 10 mètres n'était pas catégoriquement requise; il serait automatiquement satisfait à la prescription d'une zone de délimitation lorsque le verger serait entouré d'un chemin, d'une voie d'eau ou d'un autre obstacle naturel équivalent ou d'un espace ouvert d'une largeur d'environ 10 mètres.⁵⁸ Le Japon a fait observer que la plupart des vergers étaient entourés de voies d'accès pour véhicules automobiles, de voies d'eau ou d'autres zones de non-culture, et qu'il n'était pas probable que la prescription impose aux producteurs une charge additionnelle ou déraisonnable.

4.94 Le Japon a fait observer aussi qu'une exception à cette règle était établie pour les variétés "les moins résistantes". Comme on savait que dans le cas de ces variétés, le feu bactérien se disséminait largement à l'intérieur d'un filot ou d'une section, les sections plantées dans ces variétés devraient être entourées d'un chemin, d'une voie d'eau, d'une falaise ou d'un autre obstacle naturel d'environ 10 mètres, et un simple espace ouvert entre parcelles plantées dans ces variétés ne remplirait pas les conditions requises pour être considéré comme une zone de délimitation.

⁵⁶ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 314 (M. Smith).

⁵⁷ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.189, 6.134 et 6.135 (M. Hale, *citant* R.G. Roberts, *Evaluation of buffer zone size and inspection number reduction on phytosanitary risk associated with fire blight and export of mature apple fruit*, Acta Horticulturae 590 (2002) (pièce n° 9 des États-Unis)).

⁵⁸ Un exemple d'un verger commercial dans l'État de Washington (pièce n° 4 du Japon).

4.95 Les **États-Unis** ont répliqué que puisqu'il n'avait jamais été montré que des fruits mûrs de variétés résistantes ou des pommes mûres de variétés moins résistantes contenaient des populations internes d'*E. amylovora* en dépit d'études détaillées menées à cet effet, les preuves scientifiques ne justifiaient aucune des deux formes de zone tampon. La tentative faite par le Japon pour imposer des prescriptions variables selon les variétés compliquait encore le processus d'exportation et décourageait les exportations de pommes.

4.96 Le **Japon** a fait observer que sa prescription correspondait tout juste à la notion internationalement reconnue de "zone tampon", telle qu'elle avait été définie par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), à savoir: "[u]ne zone qui entoure ou est adjacente à ... un site de production exempt d'organismes nuisibles et dans laquelle un organisme nuisible déterminé est peu ou pas présent et fait l'objet de lutte officielle pour prévenir sa dissémination".⁵⁹ De fait, une zone de non-culture d'une certaine largeur était la notion que les experts avaient appelée "zone tampon" à la réunion du Groupe spécial initial.⁶⁰

4.97 Les **États-Unis** ont noté que l'argument du Japon ne réfutait pas leur allégation *prima facie* selon laquelle il n'y avait pas de relation rationnelle entre la prescription imposant une zone tampon/zone de délimitation exempte du feu bactérien et les preuves scientifiques. Les États-Unis ont noté aussi que la prescription imposant une zone tampon exempte du feu bactérien semblait contredire l'argument du Japon selon lequel les vergers produisant pour l'exportation devaient être inspectés pour détecter une contamination au feu bactérien grave ou forte. Sans laisser entendre que les preuves scientifiques justifiaient l'une ou l'autre de ces prescriptions, les États-Unis ont souligné qu'il était impossible que les preuves scientifiques les justifient toutes deux, en permettant une certaine présence du feu bactérien dans un verger produisant pour l'exportation, mais aucune dans la zone entourant le verger.

4.98 Les États-Unis ont souligné que le Règlement d'application détaillé définissait la zone tampon/zone de délimitation comme étant une zone de 10 mètres de large ne possédant "aucun arbre présentant les symptômes du feu bactérien". De plus, toutes les zones tampons/zones de délimitation devaient être inspectées. La première communication du Japon décrivait les zones de délimitation avec plus de détail, mais seulement dans le contexte des Critères opérationnels. Les États-Unis ont aussi indiqué que les Critères opérationnels exigeaient que les variétés les moins résistantes soient entourées par "un chemin, une voie d'eau, une falaise ou un autre obstacle naturel" d'au moins 10 mètres de large. Selon cette interprétation des Critères opérationnels, les variétés les moins résistantes ne seraient pas admises à bénéficier d'une exception à la prescription imposant une zone de délimitation, mais au contraire feraient l'objet d'un durcissement de la prescription imposant l'immunité du feu bactérien. En vertu des Critères opérationnels, lorsqu'une flambée de feu bactérien était découverte dans un verger ou dans un îlot contenant des variétés les moins résistantes (ce qui disqualifiait le verger), tous les vergers ou îlots adjacents seraient pareillement disqualifiés, à moins que la zone tampon/zone de délimitation ne satisfasse au critère le plus rigoureux (c'est-à-dire que la zone soit entièrement exempte de matériels hôtes potentiels). Réciproquement, si une flambée de feu bactérien était observée sur un arbre d'une variété plus résistante, les blocs ou vergers adjacents ne seraient pas disqualifiés dès lors que le bloc disqualifié serait entouré par une zone tampon de 10 mètres exempte du feu bactérien.

4.99 Le **Japon** a fait observer qu'il n'avait jamais imposé de prescriptions voulant que la zone tampon soit exempte de plantes hôtes. N'importe quelle plante hôte pouvait exister dans la zone tampon en vertu de la mesure antérieure, comme en vertu de la nouvelle mesure.

⁵⁹ Directive n° 5 de la CIPV: Glossaire des termes phytosanitaires 2002, FAO, Rome 2002.

⁶⁰ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 319. M. Geider a indiqué ce qui suit: "... les zones tampons doivent être définies de façon très stricte, et toutes les plantes hôtes susceptibles d'abriter l'organisme doivent être supprimées ...".

- d) Les vergers et la zone tampon qui les entoure doivent être inspectés une fois par an au début du stade du jeune fruit

4.100 Les **États-Unis** ont fait valoir que le caractère injustifié et non scientifique des mesures du Japon était aussi démontré par le fait que la prescription voulant que les vergers soient exempts du feu bactérien signifiait qu'une seule infection par le feu bactérien sur un seul arbre dans un vaste verger produisant pour l'exportation disqualifierait toutes les pommes de ce verger, même celles qui se trouvaient à des dizaines, des centaines ou des milliers de mètres de la source d'inoculum.

4.101 Le **Japon** a répliqué que les scientifiques reconnaissaient le risque de transmission de la maladie d'un arbre à un autre arbre adjacent. Il a fait valoir que sa définition correspondait à la situation des vergers "(gravement) touchés par le feu bactérien" mentionnée dans les constatations du Groupe spécial initial. Il n'était pas vrai qu'une seule infection au feu bactérien sur un seul arbre dans un vaste verger produisant pour l'exportation disqualifierait toutes les pommes du verger.

4.102 Le Japon a expliqué que pour des raisons pratiques, sa politique était de procéder aux inspections officielles dans un véhicule automobile d'inspection ("buggy"). En vertu des Critères opérationnels prévus dans la nouvelle mesure, un arbre serait présumé "(gravement) infecté" lorsque des symptômes immédiatement observables seraient constatés à l'extérieur de l'arbre, tels que les autorités pouvaient les voir depuis le véhicule automobile d'inspection. Si la présence d'un tel arbre était constatée, toute section, îlot ou partie d'un verger qui n'étaient pas entourés d'une "zone de délimitation" de la dimension appropriée pour empêcher le chevauchement ou le contact direct avec des plantes hôtes extérieures seraient présumés disqualifiés aux fins d'exportation.⁶¹

4.103 Le Japon a relevé que les Critères opérationnels, qui donnaient des indications sur la manière dont il devrait être procédé aux inspections de vergers, avaient été provisoirement fixés à la lumière des preuves scientifiques et de l'ARP révisée. La nouvelle mesure adoptée visait à empêcher les importations de pommes des États-Unis provenant de vergers (gravement) atteints, comme l'avaient conseillé les experts consultés lors de la procédure du Groupe spécial initial.⁶² Le Japon se proposait de modifier les critères en fonction des nouvelles preuves et des résultats des travaux du présent Groupe spécial.

4.104 Les **États-Unis** ont fait valoir que les Critères opérationnels, s'ils ne constituaient pas une mesure prise pour se conformer aux fins de la présente procédure, rattachaient la condition de gravement ou "fortement atteints" à un scénario dans lequel "des symptômes immédiatement observables étaient constatés à l'extérieur de l'arbre, tels que les autorités pouvaient les voir depuis le véhicule automobile d'inspection". Les États-Unis ont noté que selon cette règle, une seule infection au feu bactérien "immédiatement observable" sur un seul arbre, que le régime d'inspection prévoyait dans les Critères opérationnels, ne serait pas plus souple que l'inspection/la disqualification en cas de présence du feu bactérien, prévues dans le Règlement d'application détaillé du 30 juin 2004, ou les inspections visant à s'assurer de l'immunité du feu bactérien auxquelles les inspecteurs japonais procédaient par le passé. Les Critères opérationnels proposaient la disqualification d'un verger ou d'un îlot produisant pour l'exportation lorsqu'un inspecteur, dans un petit véhicule automobile ("buggy"), constatait des symptômes du feu bactérien "immédiatement observables" sur un pommier.

4.105 Le **Japon** a fait observer que dans les deux cas où le feu bactérien avait été découvert par des autorités japonaises au stade de la récolte, ces autorités avaient affirmé que selon elles, elles auraient découvert de nombreux autres symptômes du feu bactérien dans le verger.⁶³ Comme l'inspection était

⁶¹ Le Japon décrit cette condition comme très probablement équivalente à la définition de l'"infection grave" donnée par M. Hale.

⁶² Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.153 et 8.226.

⁶³ Observation by MAFF Plant Quarantine Officials (pièce n° 15 du Japon).

d'une durée limitée, elle servait seulement à détecter des niveaux élevés de feu bactérien, ou un verger "(gravement) infecté". Le Japon a noté qu'il n'y avait pas de définition précise du verger "(gravement) atteint", mais que l'inspection qu'il projetait ne serait pas substantiellement différente du niveau qui signalerait un tel verger.

4.106 Le Japon a fait valoir que ses critères ne définissaient pas directement le verger "(gravement) infecté", mais le définissaient indirectement au moyen de la méthodologie énoncée. Il a allégué que selon les témoignages d'experts japonais une infection ne serait découverte selon la méthodologie d'inspection incluse dans les Critères opérationnels que lorsqu'il y aurait des symptômes considérables du feu bactérien dans un verger donné. Ainsi, les Critères opérationnels garantissaient que seul un verger (gravement) atteint serait détecté.

4.107 Le Japon a indiqué qu'une autre définition consisterait à définir directement le verger "(gravement) atteint" selon la définition de M. Hale, comme étant un verger dans lequel on aurait constaté 75 infections par arbre. Appliquer cette règle exigerait une inspection attentive de l'ensemble du verger, ainsi que du temps et des ressources supplémentaires. Le Japon a fait valoir que puisque la méthodologie des Critères opérationnels reposait sur l'observation à partir d'un véhicule en marche, elle ne détecterait que les vergers que M. Hale appellerait gravement atteints, et devrait être considérée comme l'équivalent fonctionnel de la règle proposée par ce dernier. Les Critères opérationnels codifiaient cette méthodologie d'inspection qui serait le minimum nécessaire et suffisant pour identifier un verger "(gravement) atteint", et faire en sorte qu'aucune autre enquête ou inspection détaillée du verger (du site) ne soit nécessaire.

4.108 Les **États-Unis** ont fait observer que M. Hale n'avait jamais parlé d'inspection visant à détecter une grave infection sur un *arbre considéré isolément*, mais avait parlé d'inspections visant à détecter 75 à 100 infections *par arbre* dans des *vergers* gravement atteints.⁶⁴

4.109 Les États-Unis ont rappelé qu'en 1995, en vertu du régime antérieur de protection contre le feu bactérien, les experts procédaient à des inspections dans des véhicules de type "buggy" en recherchant les signes visibles du feu bactérien, et disqualifiaient des vergers entiers lorsqu'ils avaient observé une seule infection au feu bactérien.

4.110 Les États-Unis ont allégué que la prescription prévoyant au moins une inspection à la fois du verger et de la zone tampon au début du stade du jeune fruit pour s'assurer que le verger et la zone tampon étaient exempts du feu bactérien n'avait aucun lien rationnel ou objectif avec les preuves scientifiques relatives aux pommes et au feu bactérien.⁶⁵ Le Groupe spécial initial avait résumé les vues des experts scientifiques sur la question des inspections, notant ce qui suit: "même si les vergers n'étaient pas inspectés, le risque d'entrée, d'établissement ou de dissémination du feu bactérien au Japon était très faible, car *E. amylovora* était rarement trouvée à la surface des pommes, même si elles provenaient de vergers très infectés".⁶⁶ La conclusion des experts et la constatation du Groupe spécial selon lesquelles les preuves scientifiques n'établissaient pas que des pommes dont le calice était infecté hébergeraient des populations de bactéries capables de transmettre le feu bactérien⁶⁷, confirmaient qu'il n'y avait pas de lien rationnel entre l'inspection des vergers et des zones tampons et les preuves scientifiques.

4.111 Les États-Unis ont aussi soutenu que les arguments du Japon concernant l'infection des pommes contredisaient le choix du "début du stade du jeune fruit" pour l'inspection des vergers et des zones tampons. À l'appui de son affirmation selon laquelle les pommes mûres pouvaient être

⁶⁴ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 294.

⁶⁵ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.168, 8.171 et 8.176.

⁶⁶ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.196.

⁶⁷ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.171 et 8.176.

infectées de manière latente par le feu bactérien, le Japon a noté que "la probabilité d'une infection latente de pommes mûres dépendr[ait] des *conditions physiologiques et des activités de la bactérie depuis août jusqu'à la fin du processus de maturation*".⁶⁸ Si le Japon affirmait que le "risque" envisagé d'infection des pommes dépendait de l'activité des bactéries jusqu'à la fin de la période de végétation, date à laquelle les pommes étaient complètement mûres, il ne pouvait y avoir aucun lien rationnel entre ces preuves et une inspection "au début du stade du jeune fruit", qui ne donnerait aucune assurance concernant les "conditions physiologiques et activités de la bactérie" à la fin "du processus de maturation".

4.112 Le **Japon** a répliqué que le stade du jeune fruit était le meilleur moment pour détecter l'infection d'un verger par le feu bactérien, parce qu'à ce stade, les bactéries étaient le plus actives et les symptômes étaient observables. Si le verger avait déjà été (gravement) touché au stade du jeune fruit, il produirait probablement un plus grand nombre de pommes (non mûres) infectées que dans le cas contraire. De même, le niveau de présence bactérienne dans un verger (gravement) touché au stade du jeune fruit aurait probablement été plus élevé que dans d'autres vergers, si bien qu'il y avait une probabilité plus forte d'infection latente, le cas échéant, par le pédoncule.

4.113 Les **États-Unis** ont aussi allégué que les mesures révisées du Japon créaient l'ambiguïté quant au nombre des inspections requises. Tandis que le Règlement d'application détaillé de 1997 indiquait clairement que l'inspection de confirmation effectuée par le Japon devait être "effectuée en même temps que l'inspection par les autorités américaines visant la désignation des vergers avant la récolte", le Règlement d'application détaillé de 2004 révisé ne contenait aucune réserve de ce genre, indiquant simplement ce qui suit: "un fonctionnaire japonais confirmera chaque année auprès des autorités américaines les vergers désignés".⁶⁹ Les États-Unis ont noté dans leur première communication que cette absence de spécificité et de réserve concernant l'inspection de confirmation révisée prévue par le Japon nécessiterait une interprétation du Règlement d'application détaillé de 2004 et pourrait permettre au Japon de procéder à l'inspection de confirmation à une date plus tardive que celle des États-Unis, ce qui aboutirait en fait à deux inspections du verger.

4.114 Le **Japon** a précisé que les inspections étaient réalisées une seule fois, au stade du jeune fruit. Le Groupe spécial initial avait constaté que trois inspections ne seraient pas nécessaires, puisque l'inspection réalisée au stade du jeune fruit serait la plus efficace pour la détection des symptômes, et que l'inspection n'avait guère de chances d'être plus fiable si elle était répétée.

Prescriptions à respecter après la récolte

4.115 Les **États-Unis** ont rappelé que le Japon avait fait valoir que plusieurs mesures applicables après la récolte, à savoir la stérilisation des installations d'emballage assurant le conditionnement des pommes destinées à être exportées au Japon et l'inspection à l'exportation et à l'importation, étaient compatibles avec l'article 2:2, s'appuyant sur le fait que le Groupe spécial initial, ayant appliqué le principe d'économie jurisprudentielle, n'avait pas analysé ces mesures. L'absence de constatation du Groupe spécial concernant les mesures du Japon applicables après la récolte ne signifiait pas, *ipso facto*, que les mesures étaient maintenues avec des preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2, et mettait seulement en lumière la nécessité de constatations portant sur chacun des éléments spécifiques du régime d'importation japonais applicable aux pommes des États-Unis en cause dans la présente procédure.

4.116 Les États-Unis ont noté que les caisses à fruits ne pouvaient pas être infectées par quoi que ce soit puisqu'elles n'étaient pas des entités vivantes. Par ailleurs, dans les procédures modernes de

⁶⁸ Première communication écrite du Japon, paragraphe 39.

⁶⁹ Règlement d'application détaillé (1^{er} avril 1997), § 1 4); Règlement d'application détaillé (30 juin 2004), § 1 4).

manutention après la récolte, les caisses en bois étaient abandonnées depuis longtemps puisque depuis le milieu du XX^e siècle étaient employées des caisses neuves (n'ayant jamais servi), jetables, montées à mesure des besoins, faites de carton, qui n'étaient aucunement susceptibles d'être contaminées par *E. amylovora*. Étant donné que le secteur des pommes aux États-Unis utilisait des caisses neuves, jetables, il n'y avait pas de possibilité que des conteneurs précédemment contaminés par l'exposition à des poires récoltées dans des vergers atteints du feu bactérien soient réemployés pour la récolte de pommes destinées à être exportées vers le Japon.

4.117 Le **Japon** a fait valoir qu'Azegami *et al.* (2005) avaient corroboré la constatation selon laquelle des pommes mûres asymptomatiques pouvaient être infectées par l'intermédiaire de plaies artificielles en utilisant une suspension bactérienne. En conséquence, dès lors que des fruits présentaient des dommages extérieurs et qu'il y avait un nombre suffisant de bactéries sur les caisses à fruits, il y avait une probabilité réaliste que le fruit serait infecté.

4.118 Les **États-Unis** ont indiqué que des conjectures et affirmations invérifiables avaient été publiées à propos de la source de l'inoculum lors de la première flambée de feu bactérien en Angleterre dans les années 50. Les experts avaient confirmé le caractère invérifiable et infondé des conclusions de Lelliot, Billings et Barrie.⁷⁰ Lelliot avait rejeté comme hautement improbable l'hypothèse des fruits infectés et des abeilles domestiques contaminées, tandis que la réutilisation de caisses contaminées ou de greffons/de plantes de pépinière infectés semblait plus probable. Il ne restait aucune preuve qui permettrait jamais de confirmer les moyens par lesquels le feu bactérien avait été introduit en Angleterre, et il n'y en aurait jamais malgré les récents efforts de Billings et Barrie (2002) pour examiner les preuves purement conjecturales et circonstancielles selon lesquelles il y avait une "possibilité que le risque d'importer des États-Unis des poires infectées (et par conséquent des caisses à fruits contaminées) ait été plus élevé que d'ordinaire en 1955".⁷¹ Billings et Barrie ne présentaient aucune preuve montrant qu'un tel événement s'était produit, et aucune nouvelle preuve n'avait été présentée pour faciliter l'évaluation de l'un des autres moyens de dissémination suggérés. Ce que les auteurs pouvaient dire de plus affirmatif à propos des "preuves" était que "les possibilités suggérées [étaient] fondées dans une large mesure sur des éléments circonstanciels, mais elles ne [pouvaient] pas être exclues".

4.119 Le **Japon** a fait valoir que l'argument des États-Unis concernant les mesures applicables après la récolte étaient incompatibles avec leur propre critère "[pommes] mûres asymptomatiques"- et leur pratique en vigueur en matière d'exportation. La nouvelle mesure du Japon visait à faire face à deux sources de risques: i) le risque d'expédition accidentelle de pommes visiblement infectées, et ii) le risque d'infection latente. Le Japon a soutenu que des inspections aux stades de l'exportation/de l'importation représenteraient une sécurité par rapport au premier risque et que des inspections au stade de l'importation seraient utiles pour détecter des symptômes qui seraient apparus pendant le transport.

4.120 Les **États-Unis** ont noté que la Loi sur les pommes destinées à l'exportation et les règles de calibrage qu'elle comportait étaient au nombre des nombreuses prescriptions et pratiques qui garantissaient que les pommes exportées étaient mûres. Par exemple, des considérations commerciales exigeaient que les arboriculteurs, les conditionneurs et les expéditeurs, par des procédures appliquées avant et après la récolte, s'assurent de la maturité des pommes et les soumettent à un examen visuel et à un balayage électronique sensible pour vérifier leur calibrage et déceler des défauts qui amèneraient à cueillir d'éventuels fruits non mûrs. Les États-Unis ont aussi fait remarquer que les renseignements énumérés sur le certificat phytosanitaire répondaient à des préoccupations

⁷⁰ Les États-Unis ont fait référence au rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 6.33 à 6.35, 6.166, 6.168 et 6.169.

⁷¹ Billing, E. and Berrie, A.M. (2002), A Re-Examination of Fire Blight Epidemiology in England, Proc. 9th Intl. Workshop on Fire Blight, Acta Horticulturae 590: 61-67.

phytosanitaires et que les prescriptions spécifiques auxquelles le certificat devait satisfaire étaient dictées par le pays importateur. Contrairement aux prescriptions en matière de qualité prévues par la Loi sur les pommes destinées à l'exportation, les États-Unis n'avaient pas de formulaire fixe, requis, pour établir des certificats phytosanitaires. Ces certificats variaient à la fois en fonction des produits et en fonction des pays.

4.121 Les États-Unis ont relevé que pour exporter des pommes au Japon, les producteurs et expéditeurs de pommes des États-Unis devaient satisfaire à chacune des nombreuses prescriptions du régime japonais d'importation applicable aux pommes des États-Unis. La participation à ce programme était compliquée, coûteuse et représentait une charge, alors même qu'elle exposait en définitive l'arboriculteur au risque, dont le coût était prohibitif, de voir sa récolte rejetée ou déclarée non conforme aux conditions d'exportation au Japon du fait qu'il n'avait pas été satisfait à l'une quelconque des prescriptions scientifiquement injustifiées du Japon. Chaque élément du régime japonais d'importation de pommes des États-Unis imposait des coûts importants aux arboriculteurs et aux expéditeurs. Face à ces coûts, les arboriculteurs et les expéditeurs prenaient le risque de voir se perdre la totalité de leur investissement du fait d'une seule détection de feu bactérien qui, étant donné la nature du programme, pourrait se trouver sur une plante sur laquelle l'arboriculteur n'exerçait pas le moindre pouvoir juridique ou physique (par exemple, s'il n'était pas propriétaire de la zone servant de zone tampon) ou d'autres prescriptions en matière d'inspection des vergers qui n'étaient pas non plus fondées sur des preuves scientifiques.

4.122 Le **Japon** a répliqué que les coûts imposés aux producteurs de pommes des États-Unis pour se conformer au régime d'importation japonais devaient être mis en balance avec les coûts éventuels des recherches à vaste échelle et de l'éradication qu'il faudrait engager si le feu bactérien était détecté au Japon. Ces coûts pouvaient être très élevés; par exemple à l'automne de 1997, l'incursion d'*E. amylovora* dans les Jardins botaniques royaux de Melbourne avait coûté à l'industrie australienne des fruits à pépins et aux pépinières une somme estimée à 20 millions de dollars australiens sous forme de perte de recettes et 10,7 millions de plantes (chiffre estimatif) avaient dû faire l'objet de recherches entre 1997 et 1999. De plus, certains vergers de pommiers avaient été inspectés en 2001 et agréés pour exporter au Japon sur la base de trois inspections de vergers. Pour ces vergers, les avantages potentiels de la participation au programme d'exportation de pommes l'emportaient sur les coûts et risques attendus. Le Japon n'avait pas connaissance des raisons pour lesquelles les pommes récoltées dans ces vergers n'avaient jamais été exportées au Japon.

e) Les pommes récoltées doivent être désinfectées par un traitement de surface, par immersion dans une solution d'hypochlorite de sodium

4.123 Les **États-Unis** ont allégué que dans le cas des pommes et du feu bactérien, les preuves scientifiques n'établissaient pas que des pommes mûres hébergeraient des populations épiphytes de bactéries capables de provoquer la maladie du feu bactérien. De plus, il n'y avait pas de preuves scientifiques établissant que des pommes destinées à l'exportation aient jamais été ou courent le risque d'être contaminées de manière épiphyte par le feu bactérien ou par la bactérie responsable du feu bactérien dans des stations fruitières, et il y en avait encore moins établissant qu'une telle contamination puisse ensuite aboutir à l'introduction du feu bactérien au Japon. Ainsi, la prescription imposant une désinfestation, appliquée au nom de la prévention d'une hypothétique dissémination épiphyte de la maladie, n'avait de lien ni rationnel ni objectif avec les preuves scientifiques.

4.124 Le **Japon** a fait valoir que ni les experts, ni le Groupe spécial initial n'avaient constaté que des désinfestations de surface étaient incompatibles avec l'Accord SPS. Étant donné que les bactéries épiphytes ne seraient pas supprimées par l'inspection réalisée au verger, il était prudent de stériliser la surface, même si le risque associé à ces bactéries n'était pas élevé.⁷² Ce traitement réduirait la

⁷² Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.136.

présence de la bactérie provenant de pommes récoltées qui pourraient avoir été infectées par suite de plaies de surface d'une manière semblable à celle qui avait été démontrée par les études Azegami *et al.* (2005) et Tsukamoto *et al.* (2005a). De plus, le procédé de lavage au chlore désactivait la bactérie. Le Japon a indiqué qu'aux États-Unis, laver les pommes faisait partie du traitement commercial normal avant expédition et ne représentait donc aucune charge supplémentaire pour les exportateurs des États-Unis.⁷³

f) L'intérieur des installations d'emballage doit être désinfecté par un traitement au chlore

4.125 Les **États-Unis** ont allégué qu'il n'y avait pas de preuves scientifiques montrant que les pommes destinées à l'exportation pouvaient être contaminées de manière épiphyte par la bactérie responsable du feu bactérien dans les stations fruitières, et il y en avait encore moins indiquant qu'une telle contamination pouvait ensuite aboutir à l'introduction du feu bactérien au Japon. De plus, à la lumière des affirmations d'un expert selon lesquelles un autre traitement après récolte prescrit par le Japon – immersion dans le chlore – supprimerait d'une manière adéquate à lui seul tout risque hypothétique de contamination épiphyte des pommes, il était impossible de démontrer l'existence d'un lien rationnel entre les mesures de stérilisation prescrites par le Japon et les preuves scientifiques.⁷⁴ En conséquence, selon les États-Unis, le Japon avait maintenu ses mesures après récolte additionnelles sans preuves scientifiques suffisantes, manquant ainsi à ses obligations au titre de l'article 2:2.

4.126 Le **Japon** a fait valoir que cette prescription était une prescription normale dans tout processus en ce sens qu'elle exigeait seulement un niveau d'assainissement habituel dans une chaîne de production alimentaire commerciale et qu'il était facile d'y satisfaire en utilisant des détergents normaux.

4.127 Les **États-Unis** ont noté que la désinfection d'installations n'était pas la norme dans le secteur des pommes aux États-Unis. Ce n'était pas, comme le Japon le soutenait, une "prescription normale" dans le secteur des pommes aux États-Unis, et c'était encore moins "une prescription normale dans tout processus". Les désinfections d'installations et l'immersion dans le chlore étaient nécessaires pour satisfaire aux prescriptions du Règlement d'application détaillé du Japon relatif aux exportations de pommes. De plus, même des mesures dont il était allégué qu'elles correspondaient à la pratique normale ou classique d'un secteur devaient être maintenues avec des preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2.

g) Les fruits destinés au Japon doivent être séparés des autres fruits après la récolte

h) Les autorités phytosanitaires des États-Unis doivent certifier que les fruits sont exempts du feu bactérien et ont été traités au chlore après la récolte; et

i) Les autorités japonaises doivent confirmer les certifications des autorités américaines et inspecter les installations d'emballage

4.128 Les États-Unis ont soutenu qu'au vu des preuves scientifiques, rien ne justifiait la prescription voulant que les pommes destinées à être exportées au Japon soient physiquement séparées des autres pommes. Ils ont fait observer que puisqu'il ne traitait pas dans sa communication de la séparation des pommes après la récolte, le Japon n'avait pas réfuté l'allégation *prima facie* des États-Unis selon

⁷³ Exposé oral de M. P. McGowan, à la première réunion de fond du Groupe spécial initial.

⁷⁴ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 323 (M. Smith) ("De fait, on pourrait soutenir qu'un traitement désinfectant de ce type est approprié pour éliminer, à lui seul, le risque phytosanitaire.").

laquelle la prescription imposant la séparation après la récolte était maintenue sans preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2.

4.129 Le **Japon** a fait valoir que les États-Unis n'avaient pas présenté d'allégation à l'encontre de la prescription imposant la séparation, si ce n'était en ce qui concernait le traitement de désinfestation. La prescription imposant la séparation n'était pas spécifique au feu bactérien, mais représentait une extension naturelle des autres prescriptions en matière de lutte contre le feu bactérien (c'est-à-dire la prescription relative aux vergers, la prescription relative à la zone de délimitation visant à lutter contre le feu bactérien et la prescription imposant une fumigation, visant à lutter contre le carpocapse). Le Japon a rappelé aussi les observations de M. Hale, qui avait indiqué que la séparation des fruits destinés au Japon ne serait pas difficile étant donné que de nombreux exportateurs de fruits étaient déjà capables de séparer les fruits destinés à différents marchés du monde entier. M. Hale avait souligné qu'en Nouvelle-Zélande, les exportations de fruits étaient réparties au cours du conditionnement en catégories fondées sur la taille, la couleur, le type de fruit et la variété.

4.130 Le Japon a noté aussi que les inspections aux stades de l'exportation/de l'importation représenteraient une sécurité face au risque d'expédition accidentelle de pommes visiblement infectées et que les inspections au stade de l'importation seraient utiles pour détecter des symptômes qui seraient apparus pendant le transport. Ces inspections et la délivrance de certificats phytosanitaires relevaient d'une pratique réglementaire classique et n'entraînaient aucune charge pour les exportateurs des États-Unis. En tant que mesure phytosanitaire, la prescription était nécessairement de caractère procédural. De plus, le Japon a souligné que les États-Unis et d'autres Membres imposaient une prescription semblable pour les organismes de quarantaine et leurs plantes hôtes. Les inspections avant expédition prescrites par le Japon visaient à lutter non seulement contre le risque de feu bactérien, mais aussi contre le risque que représentaient le carpocapse et d'autres organismes nuisibles et maladies de type quarantenaire.

D. ARTICLE 5:1

1. Généralités

4.131 Les **États-Unis** ont allégué que l'ARP de septembre 2004⁷⁵ du Japon ne constituait pas une analyse scientifique valable d'un quelconque "risque" de feu bactérien provenant du produit exporté par les États-Unis – les pommes mûres asymptomatiques. Le Japon s'était fondé au contraire sur l'hypothèse que des fruits mûrs asymptomatiques, et cependant infectés de manière latente, atteindraient d'une manière ou d'une autre le marché japonais – hypothèse qui n'était pas confirmée par les études japonaises, lesquelles n'avaient pas démontré qu'un tel produit existait dans la réalité.

4.132 Le **Japon** a fait valoir que les nouvelles preuves montraient que le risque d'aboutissement de la filière à partir de pommes (infectées) des États-Unis provenant d'un verger gravement touché était réel, voire plus élevé qu'on ne le pensait à l'époque du Groupe spécial initial. Le Japon avait procédé à la révision de son ARP de 1999 sur l'introduction possible du feu bactérien au Japon spécifiquement par les pommes en provenance des États-Unis. L'ARP révisée avait été achevée en juin 2004 et mise à jour en septembre. La révision avait pour objet de se conformer aux constatations et/ou conclusions du Groupe spécial initial et de réviser la mesure à l'expiration du délai raisonnable. L'ARP révisée examinait et comparait une série de mesures phytosanitaires visant à faire face au risque qui avait été établi par des études de laboratoires ainsi que par les constatations et conclusions du Groupe spécial initial. Elle examinait d'abord si l'inspection visuelle à l'exportation/l'importation suffirait pour assurer le niveau de protection approprié à l'expédition et/ou à l'arrivée dans les ports japonais. La difficulté de détecter les symptômes et les erreurs était prise en compte. Comme il n'était pas possible

⁷⁵ Report on Pest Risk Analysis concerning Fire Blight Pathogen (*Erwinia amylovora*) (September 2004) (pièce n° 3 du Japon; l'"ARP révisée").

de détecter l'infection latente par *E. amylovora* à l'intérieur des pommes par une simple inspection visuelle à l'exportation/l'importation, que ce soit au point d'exportation ou au point d'importation, ce moyen a été jugé insuffisant pour assurer le niveau de protection.⁷⁶

4.133 Le Japon maintenait que la révision était pleinement conforme aux prescriptions de procédure énoncées dans la NIMP n° 11. L'ARP révisée comportait les trois étapes suivantes:

- Première étape: Mise en route d'une ARP passant en revue et examinant les preuves biologiques et les mesures phytosanitaires contre le feu bactérien prises à l'étranger;
- Deuxième étape: Évaluation du risque phytosanitaire. Au cours de cette étape, le risque d'introduction de la maladie et les dégâts estimés en ce qui concerne les pommes des États-Unis étaient évalués; et
- Troisième étape: Gestion du risque phytosanitaire – examen des contre-mesures éventuelles visant à interrompre les filières constituées par a) des pommes mûres infectées sur le plan interne, b) des pommes vertes infectées et c) des pommes endommagées/pourries et infectées par la bactérie.

4.134 Le Japon a expliqué que des experts japonais s'étaient réunis en mai 2004 pour examiner l'ARP de 2004, qui avait été achevée le 15 juin 2004.⁷⁷ Le 30 juin 2004, le Japon avait adopté le Règlement d'application détaillé révisé en même temps que les Critères opérationnels. Le 8 septembre 2004, l'ARP avait été publiée dans sa version définitive. La révision tenait compte du fait que des nouvelles preuves, évoquées auparavant comme de simples communications personnelles, avaient été publiées.

2. Évaluation du risque d'entrée, d'établissement ou de dissémination du feu bactérien

4.135 Le Japon a allégué que l'ARP révisée prenait en compte toutes les questions soulevées par M. Hale à la réunion du Groupe spécial initial avec les experts.⁷⁸ L'ARP révisée montre qu'il existe un lien rationnel entre les preuves et la mesure, compatible avec l'article 2:2. Dans l'ARP, le Japon a identifié "les pommes des États-Unis" comme une filière possible pour l'introduction du feu bactérien. L'ARP révisée examinait ensuite la probabilité que les pommes des États-Unis soient infectées, la possibilité de survie d'*E. amylovora* à la manutention, à l'entreposage et au transport, et enfin l'aboutissement de la filière.

4.136 Les États-Unis ont noté que le Groupe spécial initial avait constaté que l'ARP du Japon omettait d'évaluer la probabilité d'introduction du feu bactérien au Japon. Le Groupe spécial était arrivé à cette conclusion en partie parce qu'il estimait que l'ARP de 1999 effectuée par le Japon "ne port[ait] pas de façon suffisamment spécifique sur la question en cause" puisqu'elle n'examinait pas le risque associé aux pommes.⁷⁹ L'ARP de septembre 2004 effectuée par le Japon présentait le même vice puisqu'elle ne portait pas sur le produit effectivement exporté par les États-Unis – pommes mûres asymptomatiques – et se fondait au contraire sur l'existence d'un produit qui n'existait pas dans la nature – des pommes mûres asymptomatiques, et cependant infectées de manière latente.

⁷⁶ ARP révisée, deuxième étape.

⁷⁷ Report on Pest Risk Analysis concerning Fire Blight Pathogen (*Erwinia amylovora*) (June 2004) (pièce n° 17 du Japon).

⁷⁸ Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphe 8.279.

⁷⁹ Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphe 8.271.

4.137 Le **Japon** a fait valoir que la prescription relative à la spécificité de l'évaluation du risque signalée dans le rapport du Groupe spécial initial (paragraphe 8.271) avait été pleinement respectée, comme il était indiqué dans la première communication écrite du Japon. L'ARP révisée examinait bel et bien le risque provenant du "produit réellement exporté par les États-Unis" que ceux-ci avaient défini (mais sans le prouver) comme étant des pommes "mûres asymptomatiques". L'ARP effectuée par le Japon tenait compte du fait que ces pommes, selon la pratique d'exportation actuelle des États-Unis, pouvaient être ou ne pas être réellement "mûres" au sens horticole, ou "saines" au sens pathologique, et examinait ces risques en conséquence.

Probabilité que le feu bactérien soit associé à la filière à l'origine

4.138 Les **États-Unis** ont relevé que, dans son ARP de 2004, le Japon reconnaissait que "les experts étrangers spécialistes du feu bactérien s'accordaient à considérer que les pommes mûres asymptomatiques ne risquaient guère d'être infectées par la maladie. Puisque *E. amylovora* n'a pas été détectée dans des pommes prélevées sur des arbres ou dans des vergers infectés, Dueck 1974, Roberts *et al.* 1989 et Roberts (2002) ont conclu que les pommes mûres n'étaient pas infectées par *E. amylovora*. Cette conclusion était en outre étayée par les ouvrages existants selon lesquels le pathogène infecterait les pommes (non mûres) à un stade précoce de la croissance, empêchant le développement normal des pommes infectées, si bien qu'au moment où elles arriveraient à maturité, il ne resterait que des pommes saines pour la récolte".

4.139 Le **Japon** a allégué que les États-Unis avaient déformé l'argument du Japon en ne citant de manière sélective qu'une partie de l'ARP. Dans les sections ultérieures de l'ARP, il était indiqué que le risque d'infection latente était peut-être plus élevé qu'on ne le pensait au moment de la procédure du Groupe spécial initial, et que l'expédition par inadvertance de pommes infectées représenterait un risque, puisque les nouvelles preuves montraient que la filière pouvait être suivie jusqu'au bout.

4.140 Les **États-Unis** ont relevé que, comme le Japon semblait reconnaître que les pommes mûres asymptomatiques ne représentaient pas un risque d'introduction du feu bactérien, l'ARP révisée de 2004 examinait le risque provenant d'un produit qui n'existait pas – des fruits mûrs asymptomatiques, et cependant infectés de manière latente. Les États-Unis ont fait observer que le Japon s'était appuyé sur l'hypothèse qu'Azegami *et al.* réfutaient les preuves scientifiques antérieures concernant les pommes et le feu bactérien. Les États-Unis avaient déjà relevé que l'étude d'Azegami n'avait pas réussi à réfuter cette preuve. Par conséquent, l'ARP 2004 n'examinait pas le risque réel – établi par des preuves scientifiques – provenant des pommes mûres asymptomatiques.

4.141 Le **Japon** a relevé que les pommes pouvaient être infectées ou infestées par les bactéries dans les vergers. Bien que le risque de contamination superficielle soit relativement insignifiant, l'infection potentielle/réelle des pommes représentait un risque d'introduction de la maladie. Le Japon a fait valoir que, puisque les nouvelles preuves montraient que le risque d'infection latente de pommes mûres asymptomatiques provenant d'un "verger (gravement) touché" serait plus élevé qu'on le pensait auparavant, l'erreur potentielle au cours du tri et de la manutention des fruits était pertinente pour l'évaluation des risques.

4.142 Les **États-Unis** ont noté que l'ARP révisée du Japon était apparemment fondée sur les quatre nouvelles études présentées par le Japon. La première étape de la filière révisée du Japon reposait sur l'hypothèse que des "[p]ommes mûres d'apparence saine porteuses de bactéries du feu bactérien à l'intérieur" étaient récoltées et que des "pommes infectées de manière latente" étaient vendues ensuite sur le marché japonais.⁸⁰ Les États-Unis ont allégué que les quatre études, et tout particulièrement celle qui prétendait détecter l'existence de fruits mûrs asymptomatiques, et cependant infectés de

⁸⁰ Les États-Unis se sont référés à "An example of the pathways that Japan considers" (pièce n° 12 du Japon).

manière latente, ne modifiaient en rien les constatations claires du Groupe spécial initial et les preuves scientifiques concernant les pommes et le feu bactérien. Les études n'établissaient pas que quelque chose de tel qu'un fruit mûr porteur d'une infection latente existait dans la nature, ni qu'il existait un vecteur permettant de faire aboutir la filière. En somme, les études, et par conséquent l'ARP de 2004, n'établissaient pas qu'il existait une filière d'introduction du feu bactérien à partir de pommes mûres.

Probabilité de survie au transport et au stockage

4.143 Le **Japon** a allégué que Tsukamoto *et al.* (2005a) montraient que quand des bactéries d'une concentration de 10 000 cellules ou plus avaient été inoculées, elles survivaient jusqu'à six mois à l'intérieur de la pomme à une température de 5 degrés Celsius. Ces résultats ne paraissaient pas incompatibles avec ceux d'une étude antérieure portant sur la capacité de survie des bactéries inoculées dans le calice d'une pomme.⁸¹ Le Japon a fait valoir que si elles étaient présentes à l'intérieur du fruit dans une certaine concentration, les bactéries pouvaient survivre au traitement d'entreposage au froid et à l'expédition et au transport.

4.144 Les **États-Unis** ont relevé qu'on ne pouvait pas présumer que les résultats des expériences de Tsukamoto *et al.* (2005a) permettaient de dire ce qui arriverait dans des conditions commerciales, puisque dans les expériences, les fruits étaient maintenus à des températures élevées pendant de longues périodes avant d'être entreposés au froid (voir le paragraphe 4.46).

Probabilité qu'un organisme nuisible survive aux procédures de lutte en vigueur

4.145 Le **Japon** a fait observer que l'ARP révisée examinait la capacité des bactéries de survivre aux mesures de lutte en vigueur. Même si la probabilité de cette éventualité était "faible", comme le Groupe spécial initial l'avait relevé, le processus de tri des pommes risquait de laisser passer par inadvertance des pommes infectées. En outre, les nouvelles preuves montraient que même des pommes d'apparence saine pouvaient être infectées de manière latente par la bactérie, et ces résultats étaient conformes aux constatations du Groupe spécial initial concernant les exportations provenant d'un verger "(gravement) touché".

4.146 Les **États-Unis** ont noté que l'ARP de 2004 effectuée par le Japon tentait de combler les lacunes de l'ARP initiale, en particulier celles qui portaient sur la filière d'introduction du feu bactérien au Japon par les pommes, en s'appuyant sur les quatre études scientifiques examinées en détail ci-dessus, qui étaient viciées. L'ARP de 2004 ne fournissait donc pas de (nouvelles) preuves montrant que la filière hypothétique serait suivie jusqu'au bout.

4.147 Le **Japon** a soutenu que les États-Unis n'avaient pas pris note de ce que l'ARP révisée examinait deux risques différents: i) le risque d'expédier par erreur des pommes infectées et ii) des pommes infectées de manière latente. Même si un fruit mûr infecté de manière latente n'existe que dans des conditions expérimentales, Azegami *et al.* (2005) ont montré que les pommes n'étaient pas résistantes à la bactérie, même à l'état mûr, et que la seule protection contre l'infection était la couche d'abscission, comme l'ont fait valoir les États-Unis. L'aboutissement de la filière avec des pommes infectées avait aussi été démontré dans des conditions conformes à l'environnement japonais.

4.148 Les **États-Unis** ont fait valoir qu'il n'existait pas de preuve montrant qu'ils aient jamais exporté autre chose que des pommes mûres asymptomatiques. Par contre, ils avaient examiné les bases de données pertinentes et vérifié auprès des fonctionnaires compétents qu'aucune expédition de pommes des États-Unis n'avait été rejetée par des importateurs étrangers que ce soit pour des raisons de non-maturité ou parce qu'elles présentaient des symptômes du feu bactérien. Plus précisément, les

⁸¹ Hale and Taylor (1999). Effect of cold storage on survival of *Erwinia amylovora* in apple calyxes, Acta Horticulturae 489: 139-143 (pièce n° 16 des États-Unis).

États-Unis avaient fait une recherche dans la base de données intitulée Foreign Notification of Non-compliance, qui contenait les déclarations de non-conformité recueillies par le Département de l'agriculture des États-Unis auprès de points de contact de la CIPV et procédé à des vérifications auprès de représentants de l'État fédéral, des États et de la branche de production, responsables de la surveillance des programmes d'exportation de pommes.

4.149 Les États-Unis ont relevé que le Japon n'avait pas présenté de preuve montrant qu'une "expédition erronée" se soit jamais produite ou puisse se produire. L'argument du Japon reposait apparemment sur la déclaration du Groupe spécial selon laquelle les erreurs de manutention ou les actions illicites étaient des risques que "le Japon [pouvait] en principe légitimement prendre en compte", dont il avait déduit indûment qu'elle lui donnait le droit de présumer que les contrôles de la qualité des États-Unis seraient déficients. En notant que c'était un risque qui pouvait être pris en compte, ni le Groupe spécial initial ni l'Organe d'appel n'ont dégagé pour autant le Japon de l'obligation de présenter des preuves montrant que le risque de défaillance des contrôles de la qualité des pommes des États-Unis n'était pas purement hypothétique. En fait, l'Organe d'appel avait pris soin d'observer que l'examen par le Groupe spécial et les experts des contrôles à l'exportation portait sur ces contrôles "en général" et non sur une évaluation des contrôles spécifiques en place aux États-Unis concernant les pommes.

Probabilité de transfert du feu bactérien à un hôte approprié

4.150 Le **Japon** alléguait que l'ARP révisée passait en revue les résultats des travaux de Tsukamoto *et al.* (2005b) et concluait que l'étude confirmait la probabilité d'infection, par des pommes des États-Unis provenant d'un "verger (gravement) touché", des hôtes appropriés au Japon par l'intermédiaire des mouches. Il avait aussi été constaté que les mouches pouvaient transporter les bactéries jusqu'à ces hôtes, qui étaient très répandus dans les zones urbaines, et que l'arrivée et la distribution des pommes importées des États-Unis coïncidaient avec le stade de la floraison ou du jeune fruit de ces hôtes.

4.151 Les **États-Unis** ont fait observer que, bien qu'Azegami *et al.* (2005) aient prétendu démontrer l'existence d'un fruit mûr asymptomatique, et cependant infecté de manière latente, ils n'avaient pas établi qu'une telle chose existait. De même, si Tsukamoto *et al.* (2005b) ont conclu que les mouches étaient un vecteur d'*E. amylovora*, ils ne sont arrivés à ce résultat qu'en renonçant à considérer les conditions existant dans le monde réel et dans un verger réel. En fait, les mouches inoculées avec *E. amylovora* après avoir été attirées dans des fruits contaminés ne transmettaient pas l'inoculum à des plantes hôtes. De plus, si Kimura *et al.* prétendaient illustrer la probabilité d'introduction du feu bactérien par les pommes, ils ne pouvaient le faire qu'en s'appuyant sur les études d'Azegami et de Tsukamoto, et même dans ce cas leurs résultats contrediraient leurs conclusions. Les États-Unis estimaient que le Japon ne pouvait pas prouver que la filière hypothétique serait suivie jusqu'au bout en s'appuyant sur ses nouvelles études, qui n'ajoutaient ni ne changeaient rien aux conclusions découlant des preuves scientifiques existantes concernant le feu bactérien et les pommes.

4.152 Le **Japon** a relevé que l'argument des États-Unis reposait sur le rejet catégorique des nouvelles preuves. Azegami *et al.* (2005) montraient bien que les pommes mûres n'étaient pas à l'abri d'une infection par les bactéries et Tsukamoto *et al.* (2005b) démontraient l'aboutissement d'une filière partant de pommes porteuses d'une infection (latente ou non), transmise par des mouches communes, et dans un environnement correspondant à celui où évolue la faune japonaise. Kimura *et al.* (2005) étudiaient la probabilité de ces événements dans le cadre d'un examen complet du risque d'introduction et d'établissement de la maladie au Japon. Le Japon a relevé en outre que la critique des États-Unis se ramenait à rejeter la conclusion de l'ARP révisée et n'était pas une critique valable de la méthodologie employée pour l'analyse, d'autant que chacune des conditions énoncées par

M. Hale avait été entièrement remplie.⁸² Le fait que la conclusion ne plaisait pas aux États-Unis ne constituerait jamais des éléments *prima facie* au titre de l'article 5:1.

3. Évaluation des risques en fonction des mesures qui pourraient être appliquées

4.153 Le **Japon** a relevé que l'ARP révisée examinait et évaluait la nécessité des divers éléments de l'approche systémique.⁸³ L'APR révisée examinait l'efficacité de chacune des mesures phytosanitaires possibles pour contrecarrer le risque de la maladie provenant d'un verger (gravement) touché. Elle examinait ensuite l'application possible d'une combinaison de mesures quand il apparaissait qu'une mesure ne parvenait pas à empêcher l'introduction et l'établissement du feu bactérien par les filières.

4.154 L'ARP révisée concluait qu'une zone identifiant le verger et offrant une sécurité contre la propagation de la maladie à partir de plantes hôtes extérieures en surplomb était nécessaire. En outre, l'inspection devait avoir lieu une fois par an au stade du jeune fruit pour maintenir un niveau de sécurité phytosanitaire dans le verger. Le Japon a souligné que d'autres inspections seraient inutiles.⁸⁴

4.155 Le Japon a allégué que les preuves dont on disposait montraient qu'il était nécessaire de restreindre l'exportation de pommes provenant de vergers qui présentaient des symptômes graves. Cependant, les preuves montraient que seule la section (îlot) du verger où l'existence d'un arbre (gravement) touché avait été constatée devait être disqualifiée. En outre, les preuves confirmaient la définition d'un verger "(gravement) touché" comme étant un verger dans lequel un inspecteur décèlerait aisément des symptômes typiques à l'extérieur de l'arbre (ou sur les grosses branches) en effectuant une inspection visuelle à partir d'une automobile (un "buggy"), sous réserve que la présence de la bactérie soit confirmée par un test.

4.156 Les **États-Unis** ont fait valoir que l'analyse des risques phytosanitaires faite par le Japon ne tenait pas compte des procédures de contrôle de la qualité avant et après la récolte. L'ARP donnait des contrôles une description rapide: "comme les pommes sont généralement jugées "mûres" ou "asymptomatiques" après un tri visuel, il existe toujours un risque qu'il y ait autre chose que des fruits mûrs asymptomatiques ... dans l'expédition". En omettant d'examiner les pratiques réelles des États-Unis et de contester l'efficacité de ces pratiques, le Japon n'a pas tenu compte de la NIMP n° 11.

4.157 Les États-Unis ont rappelé que les preuves scientifiques montraient qu'une zone de délimitation n'était pas nécessaire car elle "n'apportait aucune protection phytosanitaire additionnelle". En outre, le feu bactérien n'a pas été isolé dans des pommes mûres, même lorsqu'elles étaient récoltées dans des vergers fortement touchés.⁸⁵

4. Mesures établies sur la base d'une évaluation des risques

4.158 Les **États-Unis** ont fait valoir que le Japon ne pouvait pas alléguer que sa nouvelle mesure, adoptée en juin 2004, était établie sur la base d'une évaluation des risques de septembre de la même année.

4.159 Le **Japon** a répondu que l'ARP avait été disponible au milieu du mois de juin, mais que les États-Unis ne l'avaient jamais demandée. Il a rappelé que la seule différence entre l'ARP de juin et la version révisée de septembre était la référence à l'état d'avancement des études, qui se trouvaient à un stade de finalisation plus formelle après juin.

⁸² Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.279.

⁸³ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.289.

⁸⁴ ARP révisée, étape 3.

⁸⁵ Les États-Unis ont cité l'étude de R.G. Roberts, Evaluation of buffer zone size and inspection number reduction on phytosanitary risk associated with fire blight and export of mature apple fruit, Acta Horticulturae 590 (2002).

4.160 Les **États-Unis** ont allégué que les mesures révisées du Japon ne pouvaient pas être "établies sur la base" de l'ARP de septembre 2004 au sens de l'article 5:1. Il n'y avait aucune relation rationnelle entre des mesures reposant sur l'hypothèse de l'existence de "pommes mûres asymptomatiques, mais infectées de manière latente" et d'une filière non existante d'introduction, d'établissement et de dissémination du feu bactérien, et une évaluation du risque qui ne faisait apparaître aucune preuve scientifique à l'appui de ces hypothèses. En l'absence de preuves scientifiques d'un risque de feu bactérien provenant des pommes mûres asymptomatiques, l'analyse du risque qui aboutirait à une autre conclusion "ne tien[drait pas] compte des preuves scientifiques disponibles"⁸⁶ et ne répondrait pas aux prescriptions relatives à l'évaluation des risques contenues à l'article 5:1. Les États-Unis ont allégué que puisque le Japon n'avait pas validé ses mesures révisées par l'établissement de la nouvelle ARP, ces mesures n'étaient pas établies sur la base d'une évaluation des risques et étaient maintenues en violation de l'article 5:1.

4.161 Les États-Unis ont fait valoir que la probabilité d'introduction du feu bactérien par l'intermédiaire de pommes mûres importées des États-Unis était essentiellement de zéro puisque les preuves scientifiques ne montraient pas que des pommes mûres asymptomatiques aient jamais introduit le feu bactérien dans une zone exempte de la maladie, alors que le commerce des pommes se faisait dans bien des cas sans restriction. Les preuves n'établissaient pas que les pommes mûres pourraient héberger des populations endophytes de bactéries ou être infectées par la maladie, ni que les pommes mûres pourraient héberger des populations épiphytes de bactéries capables de déclencher la maladie. Comme les preuves scientifiques confirmaient que les pommes importées des États-Unis ne présentaient pas un risque pour la vie ou la santé des végétaux au Japon, et sachant que les preuves scientifiques n'avaient pas permis de démontrer l'existence d'une possibilité ou d'une probabilité d'introduction du feu bactérien par l'intermédiaire des pommes mûres, le résultat de l'évaluation des risques ne pouvait pas raisonnablement étayer, ou justifier suffisamment, les mesures révisées du Japon concernant le feu bactérien.

E. ARTICLE 5:6

4.162 Les **États-Unis** ont fait observer qu'une mesure restreignant les importations aux pommes mûres des États-Unis excédait le niveau de protection jugé approprié par le Japon puisque les preuves scientifiques n'établissaient pas que des pommes mûres asymptomatiques pourraient être infectées par le feu bactérien ou héberger des populations endophytes de bactéries; que des pommes mûres asymptomatiques pourraient héberger des populations épiphytes de bactéries capables de transmettre le feu bactérien; ou que des pommes, quel que soit leur degré de maturité, pouvaient servir de filière pour l'introduction du feu bactérien.⁸⁷

4.163 Les États-Unis ont fait observer que l'Organe d'appel, dans l'affaire *Australie – Saumons*, avait constaté que, pour qu'une allégation au titre de l'article 5:6 de l'Accord SPS aboutisse, la partie plaignante devait démontrer que 1) il existait une mesure qui était "raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique"; 2) la mesure devait permettre d'obtenir "le niveau de protection sanitaire et phytosanitaire jugé approprié par le Membre"; et 3) la mesure devait être "sensiblement moins restrictive pour le commerce que la mesure SPS contestée".⁸⁸ La mesure de remplacement proposée dans le cadre d'une contestation au titre de l'article 5:6 était nécessairement une mesure qu'il incombait à la partie défenderesse de mettre en œuvre puisque la compatibilité avec les règles de l'OMC de la mesure initiale prise par la partie défenderesse était contestée. Les États-Unis estimaient qu'une mesure mise en place par le Japon prescrivant que les pommes importées soient mûres, et donc asymptomatiques, serait à la fois conforme aux constatations du Groupe spécial

⁸⁶ Accord SPS, article 5:2.

⁸⁷ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.168, 8.171 et 8.176.

⁸⁸ Rapport de l'Organe d'appel *Australie – Saumons* (WT/DS18/AB/R), paragraphe 194.

initial et corroborée par les preuves scientifiques abondantes concernant le feu bactérien et les pommes et qu'elle répondrait à chacune des conditions correspondant à ce triple critère.

a) Raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique

4.164 Les **États-Unis** ont allégué qu'une mesure limitant les importations japonaises aux pommes mûres des États-Unis était raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique. Les lois et réglementations fédérales des États-Unis garantissaient déjà que les pommes exportées étaient mûres. En fait, dans la quasi-totalité des zones exemptes du feu bactérien vers lesquelles les États-Unis exportaient des pommes, la seule prescription imposée était que les fruits soient mûrs et asymptomatiques, si bien que les pommes des États-Unis qui répondaient aux normes des États-Unis relatives à l'exportation pouvaient être exportées sans être astreintes aux diverses restrictions avant la récolte ou traitements après la récolte qui étaient actuellement imposés pour l'exportation vers le Japon.⁸⁹ Les producteurs et les conditionneurs de pommes des États-Unis avaient appliqué ces lois et règlements et respecté les normes imposées sur les marchés d'exportation en procédant à une série de contrôles effectifs de la qualité commerciale qui garantissaient la maturité des pommes. Il existait des horticulteurs, des machines, des travailleurs qualifiés dans les emballages et des inspecteurs fédéraux et/ou des inspecteurs des États sous licence fédérale, auxquels il était fait appel pour l'exportation des fruits des États-Unis vers les marchés internationaux. Comme ces mesures étaient en vigueur et qu'elles étaient régulièrement appliquées aux exportations de pommes des États-Unis, une mesure limitant les exportations aux fruits mûrs était raisonnablement applicable et faisable sur le plan technique et économique.

4.165 En vertu de la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation, les pommes exportées devaient répondre aux normes minimales concernant les catégories établies au niveau fédéral.⁹⁰ Les pommes exportées devaient être conformes à tout le moins aux prescriptions relatives à la catégorie "US n° 1"⁹¹, qui disposaient que les pommes devaient être:

mûres mais pas trop, soigneusement cueillies à la main, propres, passablement bien formées; exemptes de pourriture, de brunissement interne, de bletissement interne, de taches amères, de taches de Jonathan, d'échaudure, de dommages causés par le gel ... et de crevasses ou meurtrissures à l'exception de celles qui étaient liées à une manutention et un emballage correct[;] exemptes de dommages causés par ... le soleil ou les pulvérisations, les frottements des rameaux, la grêle, les taches dues à la sécheresse, les cicatrices, les crevasses au niveau du pédoncule ou du calice, les maladies, les insectes, [ou] de dommages dus à d'autres causes.⁹²

4.166 Les États-Unis ont fait observer que quiconque contrevenait aux dispositions de la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation pouvait se voir refuser la délivrance de certificat d'exportation et était passible d'une amende.⁹³ Le refus rendrait les pommes sortant des installations

⁸⁹ Les États-Unis exportent des pommes à destination de 61 pays qui n'imposent aucune mesure pour les pommes des États-Unis visant à faire face au feu bactérien, si ce n'est la présentation d'un certificat phytosanitaire attestant que le fruit est exempt d'organismes nuisibles, dont le feu bactérien.

⁹⁰ US Export Apple Act, 7 USC. § 581 (pièce n° 11 des États-Unis).

⁹¹ Apples and Pears Regulations, 7 C.F.R. § 33.10 (pièce n° 12 des États-Unis).

⁹² Normes de classement des pommes des États-Unis, 7 C.F.R. §§ 51.301, 51.302 (les prescriptions relatives à la catégorie "US n° 1" sont identiques à celles qui s'appliquent à la catégorie "US Fancy", sauf pour les aspects suivants: "couleur, roussissement et cœur aqueux invisible") (pièce n° 13 des États-Unis). Au sens de ces normes, le terme "mûr" signifie que "les pommes ont atteint le stade de développement qui permettra au processus de mûrissement d'aboutir". 7 C.F.R. § 51.312.

⁹³ 7 USC. § 586 ("après lui avoir donné la possibilité d'être entendue, le Secrétaire peut refuser, à toute personne qui expédie ou offre à l'expédition des pommes entrant dans le commerce international en violation de quelque disposition que ce soit du présent chapitre, la délivrance de certificats ... pour des périodes qui ne

impropres à l'exportation, exposant l'établissement à de graves risques économiques dans l'éventualité où les contrôles de la qualité commerciale seraient hypothétiquement défailants. Les États-Unis ont souligné que le risque de défaillance des contrôles de la qualité commerciale était hypothétique.

4.167 Le **Japon** a répliqué que les États-Unis disaient que les produits devaient répondre aux spécifications de la catégorie "US n° 1" sans donner toutefois de détails sur les méthodes d'essai pour la vérification. En omettant d'indiquer les méthodes d'essai ou les moyens de faire respecter la spécification, les États-Unis n'avaient établi aucune "mesure" qui méritait d'être prise en considération. Le concept ne prenait pas en compte les risques (potentiels) associés i) à la défaillance du mécanisme d'inspection au stade de l'expédition (de la mise en circulation), ou ii) à la nouvelle découverte d'une infection potentielle non observable à l'intérieur des pommes. Le Japon a allégué que les États-Unis faisaient valoir en somme que la maturité des pommes était sans objet et qu'ils devraient être autorisés à expédier toutes les pommes qui leur paraissaient propres à être exportées d'après leur pratique actuelle en matière d'expédition.

4.168 Le Japon a fait ressortir que la science des défaillances permettait d'analyser les erreurs humaines possibles. De plus, M. Smith avait reconnu que l'inspection effectuée par les autorités risque de ne pas apporter de renseignements satisfaisants sur la qualité des expéditions en raison du protocole d'échantillonnage.

4.169 Les **États-Unis** ont répliqué que l'application des normes relatives aux catégories établies au niveau fédéral n'était qu'un des nombreux éléments des pratiques et prescriptions du secteur des pommes et de la réglementation concernant la culture, la récolte, l'emballage et l'exportation des pommes. Ces pratiques et prescriptions garantissaient que les fruits exportés étaient mûrs. Les mesures de contrôle de la qualité appliquées aux États-Unis pour les pommes comportaient plusieurs étapes avant et après la récolte, garantissant que le produit final exporté était une pomme mûre. Ces mesures comprenaient: la réalisation avant la récolte du test concernant la teneur en matière sèche soluble, du test iode-amidon et/ou du test de la fermeté afin de s'assurer que les pommes répondaient aux prescriptions en matière d'entreposage ainsi qu'à la demande du consommateur; la consultation d'horticulteurs du secteur pour les décisions relatives à la récolte; l'entreposage dans des chambres froides normales ou des chambres froides à atmosphère contrôlée à l'arrivée dans les installations d'emballage; l'emballage selon l'un des deux protocoles existants, "emballage direct" ou "précalibrage"; et l'inspection par des inspecteurs fédéraux et/ou des inspecteurs des États agréés au niveau fédéral.⁹⁴ Les producteurs de pommes des États-Unis n'expédieraient pas de pommes non mûres puisque ce type d'expédition serait refusé par l'importateur, entraînerait des pertes économiques pour l'exportateur, porterait atteinte à la réputation des pommes des États-Unis sur les marchés d'exportation et risquerait d'aller à l'encontre des dispositions de la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation. En fait, il n'y avait rien qui prouvait que les milliards de pommes expédiées sur le marché international (dont un très grand nombre ne faisait pas l'objet de mesures SPS visant le

peuvent pas dépasser 90 jours. Toute personne ou tout transporteur ou agent de transport qui contrevient en connaissance de cause à l'une des dispositions du présent chapitre se verra imposer par un tribunal de la juridiction compétente une amende qui ne pourra pas être inférieure à 100 dollars ni supérieure à 10 000 dollars") (pièce n° 11 des États-Unis); United States Regulations for Fresh Fruits, Vegetables and Others Products (Inspection, Certification, and Standards), 7 C.F.R. § 51.46 ("toute personne peut se voir refuser le bénéfice de la loi pour l'un ou l'autre des motifs ci-après: ... d) toute violation délibérée des règles de la présente sous-section peut être réputée suffisante pour refuser à la personne jugée coupable d'un tel acte le bénéfice des lois, après qu'elle en a été informée et qu'elle a eu la possibilité d'être entendue") (pièce n° 15 des États-Unis).

⁹⁴ "Pre-Harvest and Post-Harvest Storage, Grading, and Handling Practices of Apples" (pièce n° 1 des États-Unis).

feu bactérien) n'aient jamais été à l'origine de l'introduction du feu bactérien dans une zone exempte de la maladie.⁹⁵

4.170 Le **Japon** a relevé que la mesure de remplacement proposée par les États-Unis n'était rien d'autre que la "pratique commerciale courante" que la branche de production appliquait ailleurs. Non seulement rien ne prouvait ni ne donnait l'assurance que les produits ayant subi ce processus seraient des fruits "mûrs, asymptomatiques" en termes de qualité, mais rien ne prouvait non plus que les spécifications prévues dans ce processus permettraient d'assurer le niveau de protection approprié du Japon.

4.171 Le Japon a allégué que, d'après les États-Unis, le fonctionnaire agréé chargé de la certification recourait à un programme d'échantillonnage pour évaluer si un certificat d'exportation pouvait être délivré pour une expédition de pommes. Le Département de l'agriculture des États-Unis s'était expressément déchargé de toute responsabilité liée à la certification aux fins d'exportation. Le Japon a fait valoir qu'il n'y avait aucune incitation à respecter les normes si ni le fonctionnaire compétent chargé de la certification, ni les expéditeurs ou les producteurs, n'étaient tenus pour responsables des erreurs concernant les expéditions de pommes.

4.172 Le Japon a fait valoir que les États-Unis tentaient de faire fond sur l'expérience relative à des exportations antérieures vers d'autres pays auxquels ils avaient expédié des pommes auparavant sans que des mesures phytosanitaires aient été prises et dans lesquels le feu bactérien ne s'était pas disséminé à partir des expéditions. Le Japon a souligné que l'environnement naturel de ces régions (y compris le Taipei chinois) était sensiblement différent de celui du Japon et que cet élément n'était donc pas immédiatement applicable. Le Japon a demandé que les États-Unis divulguent des données antérieures sur leur expérience en matière d'exportation avec ces pays/régions et fournissent des renseignements sur toute expédition refusée par les services de quarantaine des végétaux ou par les destinataires des expéditions et les causes de ces refus.

4.173 Les **États-Unis** ont fait ressortir que les preuves scientifiques établissaient que des milliards de pommes n'avaient jamais transmis le feu bactérien et que les pommes mûres asymptomatiques n'étaient pas une filière de transmission de la maladie. Rien n'indiquait qu'un producteur de pommes des États-Unis ait jamais expédié des pommes non mûres.

b) Niveau approprié de protection sanitaire et phytosanitaire

4.174 Les **États-Unis** ont observé qu'une mesure limitant les importations aux pommes mûres permettait d'obtenir le niveau de protection phytosanitaire jugé approprié par le Japon – un niveau de protection qui permettrait au Japon d'empêcher l'introduction du feu bactérien dans le pays et de préserver son statut de pays exempt du feu bactérien. Ce niveau de protection pourrait être obtenu au moyen d'une mesure équivalant à une prohibition à l'importation. Étant donné les preuves scientifiques concernant les pommes mûres et le feu bactérien, une limitation des pommes importées aux pommes mûres serait une mesure équivalant à une prohibition à l'importation, permettant ainsi d'obtenir le niveau de protection phytosanitaire jugé approprié par le Japon.

4.175 Le **Japon** a fait observer que le niveau de protection qu'il jugeait approprié était le niveau de protection qui offrirait un niveau de sécurité permettant d'éviter que son statut de pays exempt du feu bactérien soit compromis par des expéditions commerciales de pommes fraîches en l'absence d'actes

⁹⁵ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.149. Au cours des 37 dernières années, les États-Unis ont expédié environ 53,5 millions de pommes dans le monde entier (ce chiffre comprend les exportations de pommes des États-Unis des deux dernières années (572.258MT (2002), 528.309MT (2003)) plus le chiffre de 48,5 milliards de pommes présenté par les États-Unis en 2001). Voir la première communication écrite des États-Unis, 4 septembre 2002, paragraphe 27.

illicites. Les voyageurs transportant (illicitement) de petits colis pouvaient représenter une menace, mais le risque était insignifiant et inévitable. Le niveau de protection contre le feu bactérien jugé approprié par le Japon n'avait pas changé, même si la mesure avait été modifiée: un niveau équivalant à une prohibition à l'importation.

4.176 Les **États-Unis** ont fait valoir qu'une mesure limitant les importations de pommes à des pommes mûres des États-Unis dépasserait le niveau de protection jugé approprié par le Japon puisque, comme le Groupe spécial initial l'avait constaté, les preuves scientifiques n'établissaient pas que des pommes mûres asymptomatiques seraient infectées par des populations endophytes d'*E. amylovora* ou hébergeraient de telles populations; que des pommes mûres asymptomatiques seraient infestées par des populations épiphytes d'*E. amylovora* capables de transmettre le feu bactérien; ou que des pommes, quelle que soit leur maturité, serviraient de filière pour l'introduction du feu bactérien au Japon.⁹⁶ Par conséquent, une mesure exigeant que les expéditions soient composées de pommes mûres des États-Unis correspondrait au niveau de protection jugé approprié par le Japon puisque les pommes mûres ne présentaient pas de risque d'introduction du feu bactérien au Japon.

4.177 Les États-Unis ont dit que les preuves scientifiques et l'histoire confirmaient la conclusion selon laquelle la limitation des importations aux pommes mûres des États-Unis correspondait au niveau de protection jugé approprié par le Japon. Cette conclusion découle des contrôles de la qualité complets et éprouvés employés par le secteur des pommes aux États-Unis et de l'absence de preuve montrant que les États-Unis ont jamais expédié autre chose que des pommes mûres. De plus, aucune preuve scientifique n'indique que le commerce des pommes sans restriction ait jamais été le moyen par lequel le feu bactérien était introduit.⁹⁷ En outre, même dans l'hypothèse où un fruit non mûr aurait échappé aux contrôles de la qualité des États-Unis, les preuves scientifiques n'établissaient pas que la filière d'introduction du feu bactérien au Japon aboutirait par l'intermédiaire des pommes, quelle que soit leur maturité.⁹⁸ En conséquence, le niveau de protection jugé approprié par le Japon serait respecté, même en cas de défaillance hypothétique des contrôles de la qualité des États-Unis.

4.178 Le **Japon** a noté que la constatation du Groupe spécial initial relative à l'aboutissement de la filière avait été formulée au sujet de la mesure existant à l'époque, et qu'elle ne devait pas être interprétée comme impliquant un déni global de tout risque quel qu'il soit. En outre, les nouvelles preuves présentées par le Japon, interprétées conjointement avec les preuves antérieures, mettaient en évidence l'existence d'un risque présenté par des pommes provenant d'un verger (gravement) touché, qui pourraient n'être ni saines ni mûres. La proposition des États-Unis ne prenait pas en compte les problèmes découlant de l'autorisation d'exporter des pommes des États-Unis provenant d'un verger "(gravement) touché" ni le risque d'infection ou d'erreur de tri pour les pommes provenant d'un tel verger.

4.179 Le Japon a allégué en outre que les États-Unis avaient déformé la constatation du Groupe spécial initial, car l'examen de l'aboutissement de la filière par le Groupe spécial initial n'était pas limité aux pommes mûres asymptomatiques.⁹⁹ Si la constatation était interprétée comme un agrément à l'exportation de n'importe quelle pomme, mûre ou non mûre, saine ou infectée, il n'y aurait aucune raison de prendre quelque mesure que ce soit, parmi lesquelles l'inspection à l'exportation ou à l'importation, ou la limitation proposée aux pommes mûres asymptomatiques. Les États-Unis ne

⁹⁶ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.136, 8.168, 8.171 et 8.176.

⁹⁷ En ce qui concerne les possibilités de défaillance des contrôles de la qualité en général, le groupe d'experts a noté que le risque était "peu plausible", "très peu plausible", "négligeable" et "extrêmement faible, par conséquent je pense qu'il ne s'agit pas là d'une question essentielle". Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, procès-verbal, annexe 3, paragraphes 329, 331 (MM. Smith et Hale) et paragraphe 330 (M. Geider), paragraphe 332 (M. Hayward).

⁹⁸ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.168, 8.171 et 8.176.

⁹⁹ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.171.

pouvaient pas s'appuyer uniquement sur la constatation du Groupe spécial relative à l'aboutissement de la filière pour tenter d'établir des éléments *prima facie* au titre de l'article 5:6.

4.180 Les **États-Unis** ont fait ressortir qu'il n'existait pas de preuve montrant qu'ils avaient jamais exporté autre chose que des pommes mûres asymptomatiques, et qu'il existait de nombreuses prescriptions et pratiques permettant d'y veiller. Les déclarations des États-Unis évoquées par le Japon avaient pour seul but de souligner que même s'il arrivait de manière hypothétique que des fruits non mûrs soient exportés, les preuves scientifiques n'établissaient pas que la filière serait suivie jusqu'au bout.

4.181 Le **Japon** a noté que l'allégation des États-Unis selon laquelle il n'existait "pas de preuve montrant que les États-Unis avaient jamais exporté autre chose que des pommes mûres asymptomatiques" était un moyen de tenter de réduire l'histoire. Une expédition de poires venant d'une partie continentale des États-Unis débarquée dans un port d'Hawaii s'était révélée fortement infectée.¹⁰⁰ Peu importait à cet égard qu'il s'agisse de poires ou de pommes importées; le producteur/l'expéditeur avait de toute évidence omis de contrôler la qualité du fruit au stade de l'expédition/de la mise en circulation.

4.182 Les **États-Unis** ont souligné que les contrôles commerciaux concernant les poires, comme les pommes, avaient sensiblement évolué depuis 1943, année où l'expédition anecdotique avait été débarquée à Hawaii (voir le paragraphe 4.79).

c) Sensiblement moins restrictive pour le commerce

4.183 Les **États-Unis** ont fait valoir qu'une restriction des importations aux pommes mûres serait sensiblement moins restrictive pour le commerce que le régime d'importation composé de neuf mesures qui était actuellement maintenu par le Japon. Le très faible niveau des importations japonaises de pommes en provenance des États-Unis et les niveaux élevés correspondants de risque économique auxquels les producteurs de pommes des États-Unis étaient exposés témoignaient de l'effet restrictif pour le commerce des mesures appliquées par le Japon. Les divers éléments du régime d'importation du Japon – vergers exempts du feu bactérien, inspections, zones tampons exemptes du feu bactérien et traitement au chlore, par exemple - restreignaient les échanges en excluant les pommes mûres et donc asymptomatiques des exportations à destination du Japon. Les États-Unis ont conclu qu'étant donné le système mis en place par le Japon, le producteur de pommes des États-Unis qui décidait de planter un verger en vue de l'exportation vers le Japon prenait des risques.

4.184 Les États-Unis ont fait valoir en outre que, dans le cadre du régime actuellement appliqué par le Japon, il existait de nombreux scénarios d'après lesquels les pommes mûres, sans présenter de risque d'introduction du feu bactérien au Japon, pourraient être néanmoins interdites à l'exportation vers le Japon. Par exemple, si une seule infection par le feu bactérien était détectée dans le verger d'un producteur, ou dans la zone tampon entourant le verger, le producteur perdrait l'argent qu'il avait investi parce que ses pommes ne seraient plus exportables vers le Japon. À cause de ce risque, le régime d'importation des pommes restrictif pour le commerce appliqué par le Japon avait fini par décourager toute tentative des producteurs des États-Unis d'exporter vers ce pays, protégeant ainsi les producteurs japonais de la concurrence.

4.185 Les États-Unis ont noté que la mesure de remplacement proposée, visant à limiter les importations aux pommes mûres, était sensiblement moins restrictive pour le commerce. Avec la mesure de remplacement proposée, des vergers entiers ne seraient plus disqualifiés en cas de découverte d'une seule infection par le feu bactérien dans un arbre ou dans une zone tampon, et toutes

¹⁰⁰ Université de Californie (1965).

les pommes mûres seraient admises aux fins d'exportation vers le Japon. Si les importations étaient limitées aux pommes mûres, les producteurs de pommes des États-Unis seraient financièrement en mesure d'entrer en concurrence pour exécuter des commandes en vue d'exportations vers le Japon.

4.186 Les États-Unis ont fait valoir qu'il existait une série de mesures de remplacement qui à la fois étaient moins restrictives pour le commerce et excéderaient le niveau de protection jugé approprié par le Japon. Ces mesures pourraient consister à exiger que les fruits mûrs importés soient accompagnés d'une déclaration, inscrite sur le certificat d'exportation, que, conformément au protocole en vigueur en matière d'échantillonnage, aucun fruit non mûr n'avait été détecté dans l'expédition. Ou que les pommes destinées à l'exportation vers le Japon pourraient être soumises à un test de maturité additionnel, comme les États-Unis l'avaient proposé au cours des négociations avec le Japon auxquelles il avait été procédé dans les délais raisonnables. Conformément à ce programme de vérification, dans l'hypothèse où l'on détecterait un fruit ratatiné dans un lot destiné à être expédié vers le Japon, le fruit serait soumis au test iode/amidon afin de déterminer si le fait qu'il était ratatiné était dû à la non-maturité de la pomme. S'il était établi que le fait qu'il était ratatiné était dû à la non-maturité de la pomme, le lot serait disqualifié aux fins de l'exportation vers le Japon.¹⁰¹ En outre, une autre mesure de remplacement pourrait prévoir l'importation de pommes mûres assortie d'un certificat phytosanitaire. Comme les preuves scientifiques n'établissaient pas que des pommes mûres asymptomatiques pourraient être infectées par des populations endophytes d'*E. amylovora*, ou en héberger; que les pommes mûres asymptomatiques pourraient héberger des populations épiphytes de bactéries capables de transmettre le feu bactérien; que les pommes pourraient servir de filière pour l'introduction du feu bactérien; ou que, en dépit des milliards de pommes expédiées dans le monde¹⁰², les pommes avaient jamais transmis le feu bactérien, toutes ces mesures de remplacement seraient par définition moins restrictives pour le commerce que le régime d'importation actuel du Japon et excéderaient le niveau de protection jugé approprié par le Japon.

4.187 Quoi qu'il en soit, comme ces mesures de remplacement ne seraient pas justifiées sur le plan scientifique et qu'elles excéderaient le niveau de protection, les États-Unis ne donnaient pas à entendre qu'elles pourraient être compatibles avec l'Accord SPS. Ils s'en servaient plutôt pour montrer que les mesures appliquées par le Japon étaient beaucoup plus restrictives pour le commerce que nécessaire.

4.188 Le **Japon** a noté que les États-Unis alléguaient que la "mesure de remplacement" était celle qui limiterait l'importation aux "pommes mûres asymptomatiques". Même si le Groupe spécial initial avait constaté que la notion de "pommes mûres asymptomatiques" était une "notion relativement objective"¹⁰³, il n'avait jamais constaté que ce qui était expédié par le secteur des pommes des États-Unis était des pommes "mûres asymptomatiques". La question de savoir comment assurer cette qualité, ou les spécifications et méthodes d'essai pertinentes, était donc une question tout à fait ouverte dans la présente procédure.

4.189 Le Japon a souligné que l'expression "pommes mûres asymptomatiques" était une "spécification de produit". Ce type de spécification décrivait généralement i) les qualités/paramètres requis et ii) les méthodes d'essai permettant de garantir la qualité, tout en prévoyant des tolérances acceptables.¹⁰⁴ Les États-Unis n'avaient pas communiqué les spécifications relatives à la notion de

¹⁰¹ Les États-Unis ont fait valoir que ces mesures additionnelles seraient autant d'assurances supplémentaires que les fruits exportés seraient des pommes mûres. Les États-Unis ont toutefois souligné que les pratiques actuelles du secteur étaient telles qu'on ne découvrait tout simplement pas de fruits ratatinés ou non mûrs "en bout de chaîne", c'est-à-dire qu'après avoir été récoltés, les fruits avaient été soumis aux nombreux contrôles de la qualité utilisés actuellement par le secteur des pommes aux États-Unis.

¹⁰² Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.136, 8.168, 8.171 et 8.176.

¹⁰³ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.113.

¹⁰⁴ Le Japon s'est référé au Standard for apples marked within the State of Washington (<http://www.leg.wa.gov/WAC/index.cfm?fuseaction=chapterdigest&chapter=16-403>). La norme prévoit expressément une tolérance pouvant aller jusqu'à 10 pour cent de fruits non mûrs.

pommes "mûres asymptomatiques". Au lieu de cela, ils avaient décrit les "multiples processus" permettant de garantir la qualité des pommes expédiées par les producteurs des États-Unis et avaient assimilé ces processus à des spécifications. Les États-Unis qualifiaient de "mûres asymptomatiques" les pommes produites selon un processus conforme à ces spécifications, sans tenir compte de leur véritable qualité. En tant que telles, les "pommes mûres asymptomatiques" telles qu'elles étaient définies par les États-Unis pouvaient correspondre ou non à la définition de pommes mûres asymptomatiques.

4.190 Le Japon a noté qu'alors que les États-Unis tentaient de s'appuyer sur la garantie que présentaient les pratiques du secteur de production au stade de la récolte ("en bout de chaîne"), lui-même cherchait à garantir la qualité au niveau des vergers (de la production). L'approche du Japon était conforme à la prudence manifestée par les experts dans le cadre du Groupe spécial initial au sujet des pommes provenant d'un verger "(gravement) touché", ce qui n'était pas le cas de la mesure de remplacement des États-Unis. Il existait une différence évidente entre le niveau de protection offert par la mesure du Japon et celui de la mesure de remplacement proposée par les États-Unis.

F. ARTICLE XI DU GATT

4.191 Les **États-Unis** ont allégué que les mesures appliquées par le Japon n'étaient pas des mesures SPS légitimes. Il s'agissait en fait d'obstacles non tarifaires au commerce, contraires à l'article XI de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce de 1994 ("GATT de 1994"). Les États-Unis ont fait valoir que l'article XI du GATT de 1994 disposait ce qui suit: "Aucun Membre n'instituera ou ne maintiendra à l'importation d'un produit originaire du territoire d'un autre Membre ... de prohibitions ou de restrictions autres que des droits de douane, taxes ou autres impositions". Il n'était pas contesté que les mesures du Japon restreignaient les importations de pommes par des moyens autres que des droits de douane, taxes ou autres impositions.

4.192 Le **Japon** a fait observer que, puisque la nouvelle mesure était compatible avec les articles pertinents de l'Accord SPS, elle était régie par l'article XX b) du GATT de 1994, conformément à l'article 2:4 de l'Accord SPS.

G. ARTICLE 4:2 DE L'ACCORD SUR L'AGRICULTURE

4.193 Les **États-Unis** ont allégué que les mesures appliquées par le Japon étaient aussi des obstacles non tarifaires contraires à l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture, qui disposait ce qui suit: "les Membres ne maintiendront pas de mesures du type de celles qui ont dû être converties en droits de douane proprement dits, ni ne recourront ni ne reviendront à de telles mesures, exception faite de ce qui est prévu à l'article 5 et à l'Annexe 5". Selon la note de bas de page relative à l'article 4, les mesures devant être converties en droits de douane ordinaires "comprennent les restrictions quantitatives à l'importation, les prélèvements variables, les prix minimaux à l'importation, les régimes d'importation discrétionnaires, les mesures non tarifaires appliquées par l'intermédiaire d'entreprises commerciales d'État, les autolimitations des exportations, et les mesures à la frontière similaires autres que les droits de douane proprement dits". Là encore, il n'était pas contesté que les mesures du Japon étaient des restrictions à l'importation de pommes et que ces restrictions n'avaient pas fait l'objet d'une tarification.

4.194 Le **Japon** a noté que la nouvelle mesure était compatible avec l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture car c'était une mesure SPS compatible avec l'Accord SPS et elle était donc maintenue au titre d'"autres dispositions générales ne concernant pas spécifiquement l'agriculture du GATT de 1994 ou des autres Accords commerciaux multilatéraux figurant à l'Annexe 1A de l'Accord sur l'OMC", selon la définition donnée dans la note de bas de page 1 relative à cet article.

V. RÉSUMÉ DES COMMUNICATIONS DES TIERCES PARTIES

A. AUSTRALIE

5.1 L'Australie a indiqué qu'elle s'intéressait aux points suivants:

- la nature d'une procédure au titre de l'article 21:5 et la compétence du Groupe spécial pour l'examen de certaines mesures et allégations;
- la relation entre les articles 2:2 et 5:1 de l'Accord SPS; et
- l'examen par le Groupe spécial des données scientifiques et la nécessité de consulter des experts scientifiques.

5.2 L'Australie a fait observer que la question de la qualification et de l'interprétation des documents scientifiques présentés par le Japon était très controversée et a dit que le Groupe spécial devrait avoir recours à des experts scientifiques susceptibles de l'aider par des avis concernant les documents présentés par le Japon. Elle a demandé au Groupe spécial de faire en sorte que toutes les tierces parties aient la possibilité de répondre par écrit à toutes les questions écrites pertinentes posées aux parties au cours de la procédure conformément aux articles 10 et 13 du Mémorandum d'accord.

B. BRÉSIL

1. Article 5:1

5.3 Le Brésil a estimé que pour déterminer si la mesure adoptée par le Japon était effectivement une "mesure prise pour se conformer", le Groupe spécial devrait d'abord déterminer si les "nouvelles" preuves présentées par ce pays attestaient que les "pommes mûres asymptomatiques" étaient bien un vecteur du feu bactérien pour les plantes hôtes de sorte que ces preuves constituaient une évaluation des risques adéquate aux fins de l'article 5:1. Si la mesure sanitaire ou phytosanitaire révisée qui avait été prise n'était pas étayée par une ARP appropriée en fonction des circonstances, conformément aux dispositions de l'article 5:1, elle ne devrait pas être considérée comme une "mesure prise pour se conformer". Le Brésil a fait observer que même si l'ARP de 2004 se fondait sur de "nouvelles" preuves, elle ne pourrait toujours pas être réputée constituer une "évaluation des risques" valable parce que le Japon n'avait pas démontré que les "pommes mûres asymptomatiques" pouvaient être "porteuses d'une infection latente" et qu'elles "pouvaient" servir de "filière" pour la transmission du feu bactérien aux plantes hôtes du Japon.

2. Article 2:2

5.4 Le Brésil a fait remarquer que les "nouvelles" preuves scientifiques du Japon ne semblaient pas attester que les "pommes mûres asymptomatiques": i) étaient infectées par le feu bactérien; ii) hébergeaient des populations endophytes de bactéries responsables du feu bactérien ou des populations épiphytes de bactéries susceptibles de le transmettre; ou iii) servaient de vecteur ou de filière d'introduction du feu bactérien dans une zone qui en était exempte. Comme l'avaient relevé les États-Unis et la Nouvelle-Zélande, les "nouvelles" preuves "ne réussissaient pas à contredire ou à modifier les volumes de données scientifiques examinées par des pairs et ayant subi l'épreuve du temps". Qui plus est, on ne pouvait guère s'attendre à ce que les processus expérimentaux qui avaient permis de parvenir à ces conclusions se produisent dans la nature.

5.5 Le Brésil s'est demandé si les nouvelles preuves avaient réellement inspiré ou influencé les mesures révisées du Japon étant donné que la vérification de ces preuves (qui n'avaient pas encore fait l'objet d'une publication) n'avait été achevée qu'après la promulgation du Règlement d'application

détaillé du 30 juin. La mesure révisée prise par le Japon ne remplissait manifestement pas les conditions posées à l'article 2:2 parce qu'il n'y avait aucun "lien rationnel ou objectif entre chaque restriction et les preuves scientifiques".

C. CHINE

1. Experts scientifiques

5.6 Les nouvelles études occupant une place importante dans l'ARP révisée du Japon et constituant le fondement de sa mesure révisée, la Chine a estimé que le Groupe spécial devrait consulter des experts sur les nouvelles questions scientifiques pour évaluer si les quatre nouvelles études présentées par le Japon constituaient des preuves scientifiques. Selon elle, la plupart des éléments des mesures révisées du Japon figuraient également dans la mesure initiale. Elle a fait valoir que la validité scientifique des nouvelles études serait déterminante pour la question de savoir si le Japon devait modifier encore ses mesures sanitaires ou phytosanitaires visant l'importation de pommes en provenance des États-Unis.

2. Article 5:6 de l'Accord SPS

5.7 La Chine a estimé que si 1) une mesure pouvait être définie; et 2) était déjà mise en œuvre, elle était raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique. Dans leur première communication écrite, les États-Unis avaient défini la mesure de remplacement qu'ils proposaient comme limitant les échanges aux pommes mûres produites sur leur territoire. La Chine a fait observer que leur branche de production pratiquait déjà une série de contrôles de la qualité des pommes et garantissait ainsi qu'elles étaient arrivées à maturité pour satisfaire aux prescriptions de ces lois et règlements. La mesure de remplacement des États-Unis était aussi sensiblement moins restrictive pour le commerce du fait qu'elle éliminait la prescription du Japon lors du processus de production et d'expédition.

5.8 La Chine a fait remarquer que les Membres ayant le droit de déterminer le niveau de protection qu'ils jugent approprié, il conviendrait d'examiner en l'espèce si la mesure de remplacement proposée par les États-Unis pouvait assurer le niveau de protection du Japon. Elle a fait valoir que si les preuves scientifiques n'avaient pas changé depuis la procédure du Groupe spécial initial, la mesure de remplacement des États-Unis pouvait assurer ce niveau de protection.

D. COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

5.9 Les Communautés européennes ont relevé que le Mémoire d'accord envisageait la possibilité que la procédure de règlement des différends se déroule par étapes:

- a) une procédure de groupe spécial initiale;
- b) un appel auprès de l'Organe d'appel;
- c) des recommandations et décisions de l'ORD;
- d) un désaccord quant à l'existence ou à la compatibilité avec un accord visé de "mesures prises pour se conformer" aux recommandations et décisions initiales;
- e) une compensation ou la suspension des concessions; et
- f) un arbitrage contraignant.

5.10 Les Communautés européennes ont fait observer qu'une procédure au titre de l'article 21:5 était soumise à des procédures différentes de celles qui étaient applicables à un groupe spécial initial et rapprochait d'un pas les parties de la possibilité d'une suspension des concessions. La possibilité que les parties conviennent de continuer à suspendre l'arbitrage en attendant l'établissement d'un deuxième groupe spécial au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord n'empêcherait pas en soi une partie de passer au stade de l'arbitrage à la suite d'une première procédure engagée au titre de cet article.

5.11 Une "mesure prise pour se conformer" pourrait être attaquée dans le contexte d'une procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord même en ce qui concerne des dispositions des accords visés non invoquées dans la procédure initiale.¹⁰⁵ La nécessité d'un prompt règlement des différends impliquait qu'un Membre ne pouvait pas retarder indéfiniment la progression prévue dans le Mémorandum d'accord vers la possibilité d'une suspension des concessions en remplaçant une mesure illégale par une autre mesure illégale, bien que pour des raisons différentes.¹⁰⁶

5.12 Par contre, un Membre plaignant ne pourrait passer à la phase d'une procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord qui précède la suspension que s'il avait d'abord obtenu une recommandation ou une décision de l'ORD que le Membre défendeur devait appliquer; et seulement dans la mesure où il y avait un désaccord quant à l'existence ou à la conformité de mesures prises pour se conformer. Dans ce contexte, l'Organe d'appel avait indiqué clairement que la question de ce en quoi consistait la mesure devait être distinguée de la question de ce en quoi consistait l'allégation, même si les deux questions étaient "étroitement liées".¹⁰⁷ Dans ces affaires, ce en quoi consistait la "mesure prise pour se conformer" était donc une question fondamentale de compétence.

5.13 Les Communautés européennes ont allégué que si un groupe spécial choisissait d'appliquer le principe d'économie jurisprudentielle en ce qui concerne une allégation relative à une mesure ou rendait une décision sur le point de savoir en quoi consistait la mesure en cause, un Membre qui n'y souscrivait pas devait en principe faire appel. La portée de toute procédure ultérieure de mise en œuvre pourrait être modifiée s'il n'y avait pas d'appel. Plus particulièrement, si le Membre plaignant souhaitait soulever à nouveau une question, il pourrait devoir le faire en demandant l'établissement d'un nouveau groupe spécial plutôt que dans le contexte d'une procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord.

1. Demande de décision préliminaire des États-Unis

5.14 Les Communautés européennes ont estimé que, comme les États-Unis l'ont dit dans leur demande de décision préliminaire, des mesures envisagées ou proposées n'étaient pas des "mesures prises pour se conformer" au sens de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord. Les groupes spéciaux devraient toutefois prendre en compte les faits ou les mesures intervenus après leur établissement lorsque c'était nécessaire pour "arriver à une solution positive du différend" ou lorsqu'ils pouvaient les éclairer pour leur examen d'autres questions. Si les Critères opérationnels étaient adoptés d'ici à la fin de la présente procédure et s'il constatait qu'ils rendaient la mesure conforme aux accords visés, le présent Groupe spécial pourrait constater que le Japon s'était conformé aux recommandations de l'ORD et qu'aucune nouvelle recommandation n'était nécessaire.¹⁰⁸

¹⁰⁵ Rapport de l'Organe d'appel *États-Unis – Crevettes (article 21:5 – Malaisie)*, paragraphes 84 à 86; rapport de l'Organe d'appel *Canada – Aéronefs (article 21:5 – Brésil)*, paragraphes 39 à 41.

¹⁰⁶ Rapport du Groupe spécial *Australie – Saumons (article 21:5 – Canada)*, paragraphe 7.10, point 9.

¹⁰⁷ Rapport de l'Organe d'appel *CE – Linge de lit (article 21:5 – Inde)*, paragraphe 78.

¹⁰⁸ Rapport de l'Organe d'appel *Chili – Système de fourchettes de prix*, paragraphes 126 à 144. Voir aussi le rapport du Groupe spécial *Inde – Automobiles*, paragraphes 8.4 à 8.28.

5.15 Les Communautés européennes ne pensaient pas que ces mesures, même non adoptées, devaient nécessairement être retirées du dossier ou laissées de côté par le Groupe spécial. Ces documents pourraient aussi donner des indications sur la bonne foi des parties dans le contexte de la mise en œuvre, ce qui serait peut-être pertinent pour les délibérations du présent groupe spécial.

5.16 Le sens dans lequel les Critères opérationnels étaient "irrévocables" n'apparaissait pas clairement dès lors que la possibilité de les modifier demeurait tant qu'ils n'avaient pas été "acceptés" par les États-Unis. Toutefois, des déclarations d'un Membre sur la façon dont certaines mesures seraient interprétées ou appliquées à l'avenir pourraient être suffisantes aux fins du règlement du différend. Les Communautés européennes ont fait valoir que les États-Unis étaient mal inspirés en cherchant à obtenir une décision préliminaire qui, à ce stade de la procédure, éliminerait les Critères opérationnels de tout examen ultérieur par le présent groupe spécial, étant donné que ces Critères pourraient être pertinents pour certaines questions de fond.

2. Procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord

a) Communications des parties

5.17 Les Communautés européennes ont fait observer que les communications des parties n'étaient pas claires sur la question de la portée de la présente procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord. Les États-Unis ont en particulier évoqué, en les qualifiant de "fondamentales pour les constatations de l'ORD", les conclusions formulées dans certains paragraphes¹⁰⁹ des sections D.4 et D.5 du rapport du Groupe spécial initial, à savoir le manque de preuves scientifiques suffisantes indiquant qu'il était probable que les pommes mûres asymptomatiques hébergeaient des bactéries susceptibles de transmettre le feu bactérien et le fait qu'il n'avait pas été établi au moyen de preuves scientifiques suffisantes qu'il était probable que la dernière étape de la filière serait suivie jusqu'au bout; ou que les pommes servaient de filière d'entrée, d'établissement ou de dissémination du feu bactérien au Japon.

5.18 Le Japon a évoqué les conclusions formulées dans la section D.6 du rapport du Groupe spécial concernant la zone tampon de 500 mètres et l'inspection trois fois par an, ainsi que l'absence d'évaluation des risques ou l'inadéquation de celle qu'il avait faite. Il avait affirmé que le présent Groupe spécial devrait procéder "de la manière la plus appropriée et efficace" "en examinant la conformité de la mesure à ces recommandations et décisions". Il a relevé que le Groupe spécial n'avait pas formulé de constatations ou de conclusions concernant les autres dispositions auxquelles les États-Unis avaient fait référence. Toutefois, les conclusions recherchées par le Japon dans la présente procédure et les arguments présentés pour les étayer s'étendaient à toutes les questions soulevées dans la communication des États-Unis.¹¹⁰

5.19 L'article 21:5 du Mémorandum d'accord disposait ce qui suit: "[d]ans le cas où il y aura désaccord au sujet de l'existence ou de la compatibilité avec un accord visé des mesures prises pour se conformer aux recommandations et décisions, ce différend sera réglé suivant les présentes procédures de règlement des différends, y compris, dans tous les cas où cela sera possible, avec recours au Groupe spécial initial". En principe, donc, le présent Groupe spécial devrait évaluer les "mesures prises [par le Japon] pour se conformer" aux "recommandations et décisions" [de l'ORD] dans le différend initial, du point de vue de leur compatibilité avec les dispositions des accords visés invoquées par les États-Unis dans leur demande d'établissement du présent groupe spécial et dans leur

¹⁰⁹ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.136, 8.168, 8.171 et 8.176.

¹¹⁰ Première communication écrite du Japon, paragraphes 81 à 89.

première communication écrite.¹¹¹ Les Communautés européennes ont donné à entendre que le Japon avait renoncé à ses droits en matière de consultation.¹¹²

b) Recommandations et décisions, constatations et conclusions

5.20 Les mots "recommandations et décisions" figurant à l'article 21:5 du Mémorandum d'accord visaient les recommandations et décisions de l'ORD dans le différend initial. Dans ce différend, en adoptant le rapport de l'Organe d'appel et celui du groupe spécial confirmé par le rapport de l'Organe d'appel, y compris le rapport du groupe spécial dans la mesure où il n'avait pas fait l'objet d'un appel, l'ORD avait fait siennes les recommandations et décisions figurant dans ces documents.

5.21 Diverses dispositions du Mémorandum d'accord confirmaient que des "décisions" pouvaient aussi être "adoptées" par l'ORD, de la même manière que les "recommandations" d'un groupe spécial ou de l'Organe d'appel pouvaient l'être, ce qui fournissait de solides éléments contextuels étayant l'idée que les rapports des groupes spéciaux et de l'Organe d'appel pourraient aussi contenir des "décisions" au sens de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord.¹¹³ Diverses autres dispositions du Mémorandum d'accord visaient expressément les décisions adoptées par des groupes spéciaux ou par l'Organe d'appel.¹¹⁴ Les Communautés européennes ont fait valoir qu'il était entièrement conforme au Mémorandum d'accord que les rapports des groupes spéciaux et de l'Organe d'appel contiennent aussi des décisions qui, une fois adoptées par l'ORD, deviendraient des recommandations et décisions de celui-ci aux fins de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord. Le fait que le terme "décision" avait été utilisé par l'Organe d'appel d'un bout à l'autre de son rapport initial sur la présente affaire¹¹⁵ comme dans des affaires précédentes venait encore le confirmer.

5.22 Les mots "constater" et "conclure" figurant dans les rapports adoptés pouvaient être considérés en général comme synonymes du mot "décision". Lorsque l'ORD avait adopté une constatation ou une conclusion d'un groupe spécial ou de l'Organe d'appel, elle devenait une décision de l'ORD. Par conséquent, si l'Organe d'appel avait confirmé une constatation d'un groupe spécial selon laquelle un Membre avait agi d'une manière incompatible avec une de ses obligations en vertu des accords visés, et si l'ORD avait adopté les rapports, il avait aussi, en fait, rendu une "décision" selon laquelle le Membre avait agi d'une manière incompatible avec son obligation et donc aussi adopté la recommandation du groupe spécial et de l'Organe d'appel tendant à ce que ce Membre soit invité à rendre sa mesure conforme.

5.23 Le rapport initial de l'Organe d'appel recommandait que "l'Organe de règlement des différends demande au Japon de rendre sa mesure, dont il a été constaté dans le présent rapport, et dans le rapport du Groupe spécial, confirmé par le présent rapport, qu'elle était incompatible avec ses obligations au titre de l'Accord SPS, conforme audit accord".¹¹⁶ Aux fins de la mise en œuvre et de la procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord, toutes les recommandations du Groupe spécial initial et de l'Organe d'appel, y compris toutes les constatations et conclusions sur lesquelles elles sont nécessairement fondées, telles qu'elles ont été adoptées par l'ORD en tant que recommandations et décisions de l'ORD, étaient pertinentes.¹¹⁷

¹¹¹ Rapport de l'Organe d'appel - *États-Unis – Crevettes (article 21:5 – Malaisie)*, paragraphes 84 à 86; rapport de l'Organe d'appel *Canada – Aéronefs (article 21:5 – Brésil)*, paragraphes 39 à 41.

¹¹² Rapport de l'Organe d'appel *Mexique – Sirop de maïs (article 21:5 - États-Unis)*, paragraphe 63.

¹¹³ Mémorandum d'accord, articles 21:3 b), 21:3 c) et 22:8.

¹¹⁴ Mémorandum d'accord, articles 26.1 et 26.2 (deux fois).

¹¹⁵ Rapport de l'Organe d'appel *Japon – Pommes*, paragraphes 4, 85, 92, 123, 128, 132, 136, 149, 159, 186, 217 et 243.

¹¹⁶ Rapport de l'Organe d'appel *Japon – Pommes*, paragraphe 244.

¹¹⁷ Comme l'a fait observer le Canada dans l'affaire *Australie – Saumons*, avec l'accord implicite de l'Organe d'appel: rapport de l'Organe d'appel *Australie – Saumons*, paragraphes 222 à 226.

c) Économie jurisprudentielle du Groupe spécial initial et mesure initiale en cause

5.24 Le Groupe spécial initial avait conclu qu'il devait considérer ensemble la totalité des dix éléments comme mesure en cause dans le différend initial et cette décision n'a pas été contestée en appel. En ce qui concerne l'article 2:2, le Groupe spécial était parvenu à des constatations et conclusions au sujet de certains éléments de la mesure en cause (la zone tampon de 500 mètres et l'inspection trois fois par an) qu'il avait considérés comme "manifestement maintenus sans preuves scientifiques suffisantes".¹¹⁸ Il n'avait pas formulé de constatations ou de conclusions spécifiques d'incompatibilité avec l'article 2:2 au sujet des autres éléments de la mesure en cause, considérés isolément. Il avait dit, par contre, que ses constatations plus générales rendaient la mesure dans son ensemble incompatible avec l'Accord SPS.

5.25 Les Communautés européennes ont fait observer que ni les États-Unis ni le Japon n'avaient fait appel sur la question de ce en quoi consistait la mesure initiale en cause ou sur l'absence de déterminations spécifiques relatives à différents éléments de la mesure.¹¹⁹ Néanmoins, ont relevé les Communautés européennes, les États-Unis ont demandé au Groupe spécial de la mise en conformité d'évaluer des éléments spécifiques du régime d'importation révisé du Japon concernant les pommes pour faciliter une résolution prompte et efficace du présent différend.

d) Mesures prises pour se conformer

5.26 Les Communautés européennes ont fait observer que le Groupe spécial pourrait devoir établir une détermination préliminaire sur la question de savoir en quoi consistaient les "mesures prises pour se conformer" afin de définir la portée de la présente procédure.¹²⁰ Sur les quatre textes législatifs initiaux du Japon, seul le Règlement d'application détaillé, qui avait été modifié par le Règlement d'application détaillé du 30 juin, avait changé. Les Communautés européennes ont fait valoir que si le présent groupe spécial constatait que les parties du Règlement d'application détaillé du 30 juin portant sur le feu bactérien étaient dans leur totalité des "mesures prises pour se conformer", il faudrait évaluer cette nouvelle mesure dans sa totalité du point de vue de sa compatibilité avec les dispositions des accords visés invoquées par les États-Unis dans leur demande d'établissement du présent groupe spécial. Si, par contre, le présent groupe spécial constatait que les "mesures prises pour se conformer" ne consistaient que dans les éléments du Règlement d'application détaillé du 30 juin qui différaient de leurs prédécesseurs, il devrait alors constater que la portée de la présente procédure était plus limitée. Dans ce cas, les États-Unis devraient demander l'établissement d'un nouveau groupe spécial qui examinerait les éléments de la mesure initiale en cause pour lesquels le principe d'économie jurisprudentielle avait été appliqué, et non une procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord.

5.27 Les Communautés européennes ont fait remarquer qu'en l'absence d'une quelconque restriction à l'importation, la simple existence d'une évaluation des risques qu'un autre Membre n'admettait pas ne serait pas en soi suffisante aux fins de l'engagement d'une procédure de règlement des différends. Toutefois, étant donné que l'article 5:1 prescrivait que les mesures sanitaires ou phytosanitaires soient établies sur la base d'une évaluation des risques, il en découlait que dans les cas où une telle mesure existait, toute évaluation des risques sur laquelle il était dit qu'elle était fondée

¹¹⁸ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.123 à 8.176.

¹¹⁹ Comme le Canada l'a fait, par exemple, dans l'affaire *Australie – Saumons*: rapport de l'Organe d'appel *Australie – Saumons*, paragraphes 217 et 279 h); et comme l'Inde ne l'a pas fait dans l'affaire *CE – Linge de lit* voir le rapport de l'Organe d'appel *CE – Linge de lit (article 21:5 – Inde)*, paragraphes 71, 80, 81 et 92 à 96. Voir aussi le rapport de l'Organe d'appel *Mexique – Sirop de maïs (article 21:5 – États-Unis)*, paragraphes 78 et 79.

¹²⁰ Rapport de l'Organe d'appel *CE – Linge de lit (article 21:5 – Inde)*, paragraphe 78: "si une allégation conteste une mesure qui n'est pas une "mesure prise pour se conformer", cette allégation ne peut pas être formulée à bon droit dans une procédure au titre de l'article 21:5".

entraîné nécessairement dans le champ de la procédure de règlement des différends. En conséquence, dans la mesure où les recommandations et décisions de l'ORD dans le différend initial portaient sur la mesure initiale en cause, elles pourraient également porter sur l'évaluation des risques sur la base de laquelle la mesure initiale avait prétendument été établie. Il en découlait que lorsque, pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD, l'évaluation des risques était modifiée ou une nouvelle évaluation menée à bien, et qu'elle était présentée comme base des "mesures prises pour se conformer", l'évaluation des risques entraînait aussi dans le champ des procédures ultérieures au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord.

5.28 Les Communautés européennes ont estimé que les preuves scientifiques que le Japon avait présentées en alléguant qu'elles étaient nouvelles pouvaient être traitées de deux façons. Dans une première approche, elles seraient traitées comme des faits qui n'avaient pas déjà été examinés par un groupe spécial. Dans ce cas, si un Membre adoptait une nouvelle mesure sanitaire ou phytosanitaire établie sur la base de nouvelles preuves scientifiques, il ne prendrait peut-être pas de mesure pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD, mais adopterait plutôt une nouvelle mesure pour réagir à de nouveaux faits. Si le Membre plaignant initial voulait porter la nouvelle mesure devant le système de règlement des différends, il devrait alors le faire en demandant l'établissement d'un nouveau groupe spécial et non en invoquant l'article 21:5 du Mémorandum d'accord.

5.29 Un autre scénario pourrait être envisagé, selon lequel les nouvelles études présentées par le Japon feraient l'objet de la présente procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord. Le Groupe spécial pourrait arriver à cette conclusion en se fondant sur le fait que le Règlement d'application détaillé du 30 juin était une mesure prise pour remplacer la mesure initiale en cause et se conformer aux décisions initiales de l'ORD. Le Groupe spécial pourrait aussi tenir compte du fait que le Membre défendeur avait ou n'avait pas entrepris lui-même ou fait faire des recherches dont avaient résulté les nouvelles preuves scientifiques.¹²¹ Toutefois, étant donné la nature de la procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord, le présent groupe spécial ne devrait pas simplement supposer que les nouvelles preuves scientifiques présentées par le Japon entraînent dans le champ de la procédure du présent groupe spécial, mais évaluer objectivement cette question et expliquer les raisons qui l'avaient amené à toute constatation ou conclusion à laquelle il parviendrait.

5.30 Les Communautés européennes ont aussi fait observer qu'il ne ressortait pas clairement de la communication des États-Unis s'ils alléguaient ou non qu'il n'existait pas de mesures de mise en conformité. S'ils alléguaient, par exemple, qu'aucune mesure n'avait été prise par le Japon pour se conformer en ce qui concerne certaines constatations du Groupe spécial initial, comme celles qui étaient formulées aux paragraphes 8.123 à 8.176 de son rapport, cela pourrait faire entrer ces questions dans le champ de la présente procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord. Toutefois, la question fondamentale demeurerait: les constatations du Groupe spécial initial sur ces points étaient-elles suffisamment complètes et précises pour permettre de passer à la phase de mise en œuvre?

e) Règlement final du différend

5.31 Conformément à la procédure au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord, le présent Groupe spécial ne pouvait pas réexaminer légalement les constatations ou conclusions du rapport du Groupe spécial initial confirmées en appel ou n'ayant pas fait l'objet d'un appel. Les parties ne pouvaient pas formuler la même allégation au sujet du même élément d'une mesure prise pour se

¹²¹ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.46.

conformer si le Groupe spécial ou l'Organe d'appel s'étaient prononcés sur cette allégation dans le cadre du différend initial.¹²²

3. Article 2:2

5.32 Le présent groupe spécial devait examiner si les nouveaux éléments du Règlement d'application détaillé du 30 juin adopté par le Japon étaient compatibles avec l'article 2:2. Suivant ce en quoi consistait la "mesure prise pour se conformer", il pourrait aussi devoir examiner si les éléments de la mesure du Japon, autres que ceux qui n'étaient "manifestement" pas fondés sur des preuves scientifiques suffisantes, étaient ou non compatibles avec l'article 2:2. En procédant à cette évaluation, le Groupe spécial devait tenir compte des nouvelles preuves scientifiques présentées par le Japon et en déterminer le poids en même temps que celui des preuves anciennes et nouvelles.

5.33 Les Communautés européennes ont fait observer que le Japon ne semblait pas avoir adopté des mesures provisoires au sens de l'article 5:7. Il pourrait y avoir des cas où les preuves scientifiques étaient suffisantes pour une évaluation des risques et où tout risque se situait en dessous du niveau de protection jugé approprié par le Membre. De nouvelles preuves scientifiques apparues ensuite semblaient indiquer que le risque était en fait plus grand qu'on ne le croyait auparavant. Dans de tels cas, un Membre pourrait généralement commencer par adopter des mesures provisoires conformément à l'article 5:7. Puis il examinerait périodiquement la situation et, en fin de compte, lorsque la science aurait encore progressé, convertirait la mesure provisoire en mesure définitive ou la supprimerait pour revenir à la situation de départ. Les Communautés européennes ont soutenu qu'au cas où une révolution scientifique interviendrait, de nouvelles preuves scientifiques pourraient justifier un changement de point de vue: au lieu de considérer que certaines mesures sanitaires ou phytosanitaires ne sont pas justifiées, on en viendrait à penser qu'une mesure définitive l'est sans passer par l'étape intermédiaire d'une mesure provisoire.

4. Article 5:1

5.34 Si le Groupe spécial constate que l'ARP de 2004 satisfait aux prescriptions en matière d'évaluation des risques au sens de l'article 5:1, il devrait encore examiner si les "mesures prises pour se conformer" sont ou non "établies sur la base" d'une évaluation des risques. À cet égard, les Communautés européennes ont fait observer que les mots "en fonction des circonstances" montraient clairement que les Membres disposaient d'une certaine marge de manœuvre pour satisfaire aux prescriptions de cet article. L'expression "évaluation des risques" dans l'Accord SPS devait être comprise dans le sens large d'"analyse du risque" telle qu'elle était définie dans le Codex et d'autres instruments internationaux. Selon la définition de l'évaluation des risques donnée au paragraphe 4 de l'Annexe A de l'Accord SPS et aux paragraphes 2 et 3 de l'article 5, les Membres devraient prendre en compte des considérations non seulement scientifiques mais aussi économiques et réglementaires. La liste des facteurs à prendre en compte pour procéder à une "évaluation de risques" n'était pas exhaustive.

5.35 "Établi sur la base d'une" n'a pas le même sens que "conforme à une".¹²³ La même évaluation des risques pourrait "justifier suffisamment" plus d'une mesure sanitaire ou phytosanitaire possible en fonction, entre autres choses, des circonstances particulières dans lesquelles se trouve le législateur. Les gouvernements responsables et représentatifs pourraient aussi bien suivre l'opinion prépondérante chez les scientifiques que des points de vue scientifiques divergents.

¹²² Rapport de l'Organe d'appel *Canada – Aéronefs (article 21:5 – Brésil)*, paragraphes 40 et 41; rapport de l'Organe d'appel *États-Unis – Crevettes (article 21:5 – Malaisie)*, paragraphes 84 à 110; rapport de l'Organe d'appel *CE – Lingé de lit (article 21:5 – Inde)*, paragraphes 79 à 99.

¹²³ Rapport de l'Organe d'appel *CE – Hormones*, paragraphe 166.

5. Article 5:6

5.36 Le Groupe spécial initial avait appliqué le principe de l'économie jurisprudentielle à l'égard de l'allégation des États-Unis au titre de l'article 5:6.¹²⁴ Les mots "et confirmé par l'Organe d'appel dans le présent différend" qui figurent au paragraphe 38 de la première communication écrite des États-Unis étaient donc factuellement inexacts. Les États-Unis n'avaient pas fait appel de l'application par le Groupe spécial initial du principe de l'économie jurisprudentielle en ce qui concerne l'article 5:6.

5.37 Une constatation d'incompatibilité avec l'article 5:6 présupposait qu'un Membre plaignant pourrait présenter des éléments de preuve *prima facie* selon lesquels il existait au moins une autre mesure moins restrictive que la mesure en cause qui assurait le niveau de protection jugé approprié par le Membre. La note de bas de page 3 de l'Accord SPS confirmait qu'un groupe spécial devait constater qu'il "exist[ait] une autre mesure" pour constater une incompatibilité avec l'article 5:6. La note de bas de page 415 du rapport du Groupe spécial initial ne modifiait pas cette analyse.

6. Experts scientifiques

5.38 Les Communautés européennes ont estimé que le présent groupe spécial devrait avoir recours à des avis scientifiques et techniques donnés par des experts. Il devrait examiner si de nouveaux faits pourraient retirer l'ensemble ou une partie d'une question du champ d'une procédure au titre de l'article 21:5 du Mémoire d'accord au moment de décider de consulter ou non des experts.

E. NOUVELLE-ZÉLANDE

1. Mesure initiale et révisée du Japon

5.39 La Nouvelle-Zélande a fait observer qu'un certain nombre de constatations factuelles formulées par le Groupe spécial initial étayaient la décision de l'ORD selon laquelle la mesure initiale du Japon concernant le feu bactérien était incompatible avec les règles de l'OMC. Le Groupe spécial initial avait conclu qu'il existait un risque négligeable de transmission du feu bactérien par les pommes et qu'il n'y avait pas de preuve scientifique suffisante indiquant que les pommes constituaient probablement une filière permettant l'entrée, l'établissement ou la dissémination du feu bactérien, ce qui avait joué un rôle essentiel dans la décision de l'ORD.¹²⁵

5.40 La mesure révisée présentée à l'ORD le 30 juin 2004 figurait dans le Règlement d'application détaillé de la Loi sur la quarantaine des plantes concernant les pommes produites aux États-Unis d'Amérique daté du 30 juin 2004, qui modifiait le document de 1997 ayant le même intitulé ("Règlement d'application détaillé du 30 juin 2004").¹²⁶ Les modifications du Règlement d'application étaient liées à trois prescriptions. Premièrement, la zone tampon de 500 mètres avait été ramenée à dix mètres. Deuxièmement, au lieu des trois inspections par an précédemment imposées, il n'était plus exigé qu'au moins une inspection par an au début du stade du jeune fruit.¹²⁷ Et, enfin, la prescription voulant que les caisses utilisées pour la récolte soient désinfectées avait été abandonnée.

¹²⁴ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.299 à 8.303; rapport de l'Organe d'appel *Japon – Pommes*, paragraphe 4.

¹²⁵ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.169 et 8.176.

¹²⁶ La Nouvelle-Zélande souscrit à la position énoncée par les États-Unis dans leur demande de décision préliminaire du 27 septembre 2004 selon laquelle les "Critères opérationnels" ne pouvaient pas être considérés comme faisant partie de la mesure révisée.

¹²⁷ Comme l'ont fait observer les États-Unis, le Règlement d'application détaillé peut être interprété comme imposant aussi une deuxième inspection par des fonctionnaires japonais. Voir la première communication écrite des États-Unis, page 9, note de bas de page 16.

5.41 La Nouvelle-Zélande a fait valoir que la mesure révisée du Japon était en substance équivalente aux mesures initiales en ce sens que les changements étaient mineurs et que tous les autres aspects restrictifs pour le commerce et non fondés scientifiquement de la mesure initiale étaient restés intacts. Parmi ces aspects figuraient la prescription relative à la délivrance de certificats attestant que les vergers produisant pour l'exportation étaient exempts du feu bactérien, la condition que les vergers d'exportation désignés se situent dans les États de Washington et de l'Oregon, des prescriptions relatives à la désinfection des pommes et des conteneurs utilisés pour la récolte et à la séparation, après la récolte, des fruits destinés au Japon des autres fruits, et des prescriptions administratives concernant la certification officielle par les États-Unis et la confirmation japonaise de cette certification.

5.42 Rien dans la mesure révisée n'abordait le fait que les pommes telles qu'elles étaient vendues ne représentaient pas de risque de transmission du feu bactérien. La mesure révisée constituait donc toujours un manquement aux obligations dans le cadre de l'OMC et ne pouvait pas être justifiée sur la base des preuves soumises au Groupe spécial.

2. Justification de la nouvelle mesure par le Japon

5.43 Le Japon avait communiqué de nouvelles études scientifiques et une nouvelle évaluation des risques qui, soutenait-il, constituaient le fondement de la mesure révisée. Il n'avait pas tenté de justifier sa mesure révisée en se fondant sur les constatations du Groupe spécial et sur les preuves scientifiques soumises dans le cadre des travaux du Groupe spécial initial. Au lieu de cela, il avait présenté de "nouvelles preuves" pour s'efforcer de remettre en question les constatations factuelles fondamentales du Groupe spécial. Toutefois, la Nouvelle-Zélande a soutenu qu'il n'avait pas démontré que les preuves étaient vraiment nouvelles ou pertinentes pour les constatations fondamentales du Groupe spécial. Elle estimait, comme les États-Unis, que les nouvelles études ne réussissaient pas à contredire ou à modifier les volumes de données scientifiques examinées par des pairs et ayant subi l'épreuve du temps, relatives aux pommes et au feu bactérien. Les conclusions, tirées d'expériences extrêmement artificielles, ne modifiaient pas les preuves scientifiques ou ne remettaient pas en question les constatations fondamentales du Groupe spécial concernant la probabilité de la transmission du feu bactérien par le commerce des pommes.

5.44 On pouvait dire tout au plus des nouvelles études qu'elles démontraient:

5.45 que dans un environnement de laboratoire extrêmement artificiel, il était possible d'infecter des pommes mûres par la bactérie du feu bactérien en leur infligeant des traitements qui ne correspondaient en rien à ce qui se passe dans l'environnement naturel et leur ôteraient immédiatement toute valeur commerciale¹²⁸;

5.46 qu'il était possible, en maintenant pendant six heures des mouches stérilisées en surface contre la surface de sections de fruits artificiellement inoculés avec des concentrations élevées de bactéries du feu bactérien, d'extraire une faible concentration de bactéries du corps des mouches¹²⁹; et

5.47 qu'il était possible de transmettre des bactéries du feu bactérien à des parties de fruit et de plante en trempant des mouches stérilisées en surface dans une concentration élevée de bactéries du feu bactérien, puis en les laissant durant un laps de temps non précisé en contact étroit avec toutes sortes de pommes et de poires non mûres et de parties de plantes abîmées.¹³⁰

¹²⁸ Pièce n° 6 du Japon.

¹²⁹ Pièce n° 9 du Japon.

¹³⁰ Pièce n° 9 du Japon.

5.48 La Nouvelle-Zélande a soutenu que le dossier n'indiquait pas que la mesure révisée avait été élaborée en s'inspirant des nouvelles preuves ou était fondée sur elles. La mesure en question avait été élaborée à la suite des recommandations et décisions adoptées par l'ORD en décembre 2003 et avait été notifiée à celui-ci dans le délai prescrit [30 juin 2004]. De nouvelles preuves scientifiques n'avaient pas été mentionnées au moment de la notification à l'ORD. Bien que la mesure ait été mise en œuvre en juin 2004, aucune de ces études n'avait été mise à la disposition des États-Unis avant le 13 septembre 2004, date à laquelle la communication du Japon avait été déposée.¹³¹ Le Japon lui-même avait reconnu que les études n'avaient pas été achevées avant septembre, c'est-à-dire une fois la mesure mise en œuvre et avant qu'elles soient formellement publiées. Tous ces facteurs amenaient à s'interroger sérieusement sur le lien entre les nouvelles preuves et la mesure révisée et indiquaient que celle-ci ne pouvait pas être, comme le prescrit l'article 2:2, fondée sur des preuves scientifiques.

3. Article 2:2

5.49 Les nouvelles études du Japon n'avaient pas modifié les preuves scientifiques concernant le feu bactérien et les pommes. Comme l'ont fait remarquer les États-Unis, le Japon, en soumettant ces nouvelles études, semblait essayer d'accréditer deux concepts: l'idée que des pommes mûres asymptomatiques pouvaient devenir porteuses d'une infection latente provoquée par la bactérie du feu bactérien et l'idée qu'elles pouvaient servir de filière d'introduction du feu bactérien au Japon.¹³² La Nouvelle-Zélande pensait, comme les États-Unis, que les nouvelles études ne réussissaient pas à contredire ou à modifier les données scientifiques acquises au sujet des pommes et du feu bactérien, si bien que les principales constatations du Groupe spécial évoquées plus haut n'avaient pas été démenties par les nouvelles études présentées par le Japon.

a) Azegami *et al.* (2005) "Invasion and colonization of mature apple fruit by *Erwinia amylovora* tagged with bioluminescence genes" (pièce n° 6 du Japon)

5.50 Azegami *et al.* (2005) ont tenté de faire douter de la validité des recherches antérieures en démontrant que la chair des pommes mûres était susceptible d'être infectée par des populations d'*E. amylovora* une fois les pommes arrivées à maturité. Ils ont décrit une série d'interventions artificielles en laboratoire qui avaient abouti à la détection de cultures viables d'*E. amylovora* dans la chair de pommes mûres. Les méthodes utilisées pour provoquer l'infection, extrêmement artificielles, ne correspondaient pas aux conditions naturelles rencontrées dans un verger et il en allait de même pour le contexte de l'expérience.

5.51 Azegami *et al.* (2005) n'ont pas examiné le mouvement normal d'*E. amylovora* dans les tissus végétaux. Ils ont décrit, par contre, quatre méthodes d'inoculation artificielle de pommes mûres avec des concentrations élevées de bactéries (10^7 , 10^8 CFU/ml) qui ne sont pas naturellement présentes à la fin de l'été lorsque les pommes mûrissent:

- à travers un pédoncule sectionné (queue);
- inoculation directe à une profondeur d'un demi-centimètre au moyen d'un faisceau de dix aiguilles;
- au moyen d'incisions chirurgicales pratiquées dans les rameaux à proximité des fruits mûrs; ou
- directement à la surface de tranches de fruits mûrs.

¹³¹ Deuxième communication écrite des États-Unis, page 16, note de bas de page 21.

¹³² Deuxième communication écrite des États-Unis, paragraphe 14, et deuxième communication écrite du Japon, paragraphe 52.

5.52 Les première, deuxième et quatrième expériences qui ont abouti à l'inoculation des pommes mûres dans des conditions de laboratoire ne tenaient pas compte de l'effet de l'environnement et de l'hôte sur la capacité d'*E. amylovora* d'envahir ces tissus. Toutes les descriptions scientifiques du progrès du feu bactérien dans des conditions naturelles l'ont présenté comme se propageant au printemps à partir de fleurs infectées ou de chancres subsistant pendant l'hiver. Les feuilles, les fleurs et l'extrémité des pousses en phase de croissance vigoureuse étaient les tissus les plus susceptibles d'être naturellement infectés. La dissémination secondaire du feu bactérien se produisait souvent pendant une période de forte croissance de nouvelles pousses extrêmement sensibles. Lorsque le fruit était presque mûr, à la fin de l'été, les populations naturelles d'*E. amylovora* dans les tissus des pommiers diminuaient et des niveaux proches de ceux qui avaient été utilisés par Azegami *et al.* (2005) n'avaient jamais été observés. Quant aux tissus des fruits, ils devenaient moins sensibles à *E. amylovora* à mesure qu'ils vieillissaient.

5.53 Le scénario que l'étude cherchait à attester n'aurait pu se produire naturellement que lorsque le fruit avait été abîmé par la grêle à proximité immédiate de fortes concentrations d'inoculum qui n'étaient pas rencontrées à la fin de l'été. Les fruits abîmés étaient impropres à l'exportation et étaient retirés de la récolte dans le verger ou les locaux utilisés pour le conditionnement.

5.54 Les scientifiques n'ont pas réussi à infecter une pomme mûre par *E. amylovora* en utilisant la troisième méthode. Azegami *et al.* (2005) n'ont pas pu démontrer qu'*E. amylovora* traversait la couche d'abscission pour entrer dans le fruit mûr. Ils ont essayé d'expliquer ce résultat important en disant que les rameaux se desséchaient après avoir été prélevés sur l'arbre et que l'écoulement de l'eau à travers la couche diminuait. En fait, les recherches ont confirmé les constats de Gowda et Goodman (1970)¹³³ qui démontraient que la couche d'abscission jouait le rôle d'une barrière naturelle contre le dessèchement et l'invasion des pommes par des micro-organismes. Le fait qu'Azegami *et al.* (2005) n'ont pas réussi, dans la troisième expérience, à infecter des pommes mûres à travers la couche d'abscission était conforme aux preuves scientifiques publiées selon lesquelles le pathogène se déplaçait essentiellement dans le phloème, en s'éloignant du fruit en direction du bas.¹³⁴ Le bois des greffons infectés, par exemple, infecterait rapidement leurs porte-greffes¹³⁵, alors que les porte-greffes infectés mettaient du temps à infecter le bois de leurs greffons, auquel cas les arbres pourraient ne pas présenter de symptômes du feu bactérien avant le printemps suivant.¹³⁶

5.55 Pour que la circonstance prise comme hypothèse par Azegami *et al.* (2005) puisse être rencontrée hors des laboratoires, l'inoculum à forte concentration (dont la présence dans le tissu végétal à la fin de l'été n'avait jamais été démontrée) aurait dû traverser la couche d'abscission (et il n'avait jamais été démontré que cela se produisait) dans les deux à trois jours qui s'écoulaient entre le moment où le fruit arrivait à maturité et celui où il était récolté. La communication ne donnait aucune preuve remettant en question les constats des experts consultés par le Groupe spécial initial selon lesquels "il n'y [avait] pas de preuves scientifiques suffisantes pour conclure que des pommes mûres asymptomatiques hébergeraient des populations de bactéries endophytes".¹³⁷

¹³³ Gonzalez-Carranza *et al.*, 1998. Recent developments in abscission: shedding light on the shedding process. Trends in Plant Science, Vol. 3, No. 1, pages 10 à 14 (pièce n° 1 de la Nouvelle-Zélande).

¹³⁴ Gowda S.S. & Goodman R.N., 1970. Movement and persistence of *Erwinia Amylovora* in shoot, stem and root of apple. Plant Disease Reporter 54, 7. 576-580 (pièce n° 2 de la Nouvelle-Zélande).

¹³⁵ Wilcox 2004: <http://www.nysaes.cornell.edu/pp/extension/tfabp/firepm.shtml> (pièce n° 3 de la Nouvelle-Zélande).

¹³⁶ Steiner 2004: http://www.caf.wvu.edu/kearneysville/disease_descriptions/omblight.html (pièce n° 4 de la Nouvelle-Zélande).

¹³⁷ Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphe 8.128.

- b) Tsukamoto *et al.* (2005a) "Infection frequency of mature apple fruit with *Erwinia amylovora* deposited on pedicel and its survival in the fruit stored at low temperature" (pièce n° 9 du Japon)

5.56 Tsukamoto *et al.* (2005a) ont cherché à pousser plus loin dans le temps l'hypothèse envisagée par Azegami *et al.* (2005). Ils ont laissé entendre que dans le cas extrêmement improbable où une pomme mûre hébergeant des populations endophytes d'*E. amylovora* serait exportée, les bactéries survivraient à la chaîne du froid. Ils ont démontré que des populations d'*E. amylovora* pouvaient être extraites des pommes mûres inoculées artificiellement et entreposées à la température atypique de 5 degrés Celsius pendant une période pouvant aller jusqu'à six mois. Ces résultats n'ont pas pu être extrapolés à des circonstances commerciales et il n'y a pas lieu d'en tenir compte.

5.57 Une fois de plus, les scientifiques ont imposé une série de circonstances non naturelles. Premièrement, des pommes mûres ont été inoculées avec des concentrations élevées de bactéries placées sur un pédoncule incisé, de manière à contourner la couche d'abscission. Puis, les fruits inoculés ont, avant d'être entreposés, été maintenus à 25 degrés Celsius pendant une période allant jusqu'à neuf jours, ce qui a créé des conditions optimales pour la multiplication des bactéries, avant d'être entreposés au froid. Dans des circonstances commerciales, les fruits étaient, au contraire, pour assurer une qualité optimale, refroidis de manière à éliminer la chaleur du terrain dès que possible après la récolte. Les fruits récoltés étaient vite traités dans le local utilisé pour le conditionnement et rapidement entreposés au froid ou, s'ils ne pouvaient pas être emballés immédiatement, placés dès qu'ils étaient hors du terrain dans des caisses qui étaient entreposées au froid jusqu'à ce que les fruits puissent être emballés.

5.58 Les travaux d'Azegami *et al.* (2005) étaient les seuls qui prétendaient montrer que des populations endophytes d'*E. amylovora* pouvaient être rencontrées dans des pommes mûres. Toutes les recherches publiées démontraient que c'était seulement sur le calice que des populations d'*E. amylovora* avaient régulièrement été détectées sur des pommes en cours de préparation pour exportation commerciale. En dépit d'efforts considérables de nombreux scientifiques, des populations endophytes infectant naturellement des pommes mûres n'avaient jamais été détectées et il n'avait jamais été attesté que des populations d'*E. amylovora* survivaient longtemps à la surface des pommes.

5.59 Taylor et Hale (2003)¹³⁸ ont démontré de manière concluante que les populations d'*E. amylovora* présentes sur le calice diminuaient continuellement et étaient ordinairement loin d'atteindre le nombre nécessaire pour déclencher l'infection chez un hôte sensible. Leurs travaux ont montré que même des concentrations de populations artificiellement gonflées de 10⁶ CFU diminuaient au cours d'une période de 20 jours d'entreposage au froid (2 degrés Celsius) pour tomber au-dessous du niveau de 10² CFU, qui est un niveau de concentration insuffisant pour que les bactéries se disséminent sur un hôte sensible et qu'une infection se déclenche.

5.60 Tsukamoto *et al.* (2005a) ont dit ce qui suit: "On considère donc que si *E. amylovora*, en migrant dans les tissus d'un pommier, arrive à envahir les fruits par le pédoncule, les fruits peuvent mûrir sur l'arbre sans présenter aucun symptôme. Il est fort possible que les fruits mûrs asymptomatiques récoltés à partir de la pousse infectée soient aussi infectés de façon latente par *E. amylovora*". Cette déclaration contenait deux erreurs. Premièrement, elle impliquait que les fruits mûrs porteurs d'une infection latente étaient chose courante, alors que leur présence n'avait jamais été démontrée ailleurs que dans le laboratoire de Tsukamoto *et al.* Deuxièmement, toutes les preuves antérieures montraient que si *E. amylovora* pénétrait dans des pommes avant qu'elles soient mûres, elles ne mûrissaient pas.

¹³⁸ Taylor, R.K. and Hale, C.N. (2003) Cold storage affects survival and growth of *Erwinia amylovora* populations on the calyx of apple. *Letters of Applied Microbiology*. 37 (4): pages 340 à 343 (pièce n° 5 de la Nouvelle-Zélande).

5.61 La présence de populations endophytes d'*E. amylovora* susceptibles de transmettre le feu bactérien n'avait jamais été démontrée dans des fruits mûrs, et Azegami *et al.* (2005) n'ont pas démontré qu'*E. amylovora* traversait la couche d'abscission pour passer d'un rameau infecté à la chair d'un fruit mûr. La question de savoir si des concentrations élevées d'*E. amylovora* avaient pu ou non survivre dans la chair de fruits mûrs inoculés artificiellement et maintenus à des températures de laboratoire pour favoriser l'infection, puis conservés à 5 degrés Celsius, n'était intéressante qu'en théorie et n'était pas pertinente pour des fruits produits dans des circonstances normales à des fins commerciales.

c) Tsukamoto *et al.* (2005b) "Transmission of *Erwinia amylovora* from blighted mature apple fruit to host plants via flies" (pièce n° 9 du Japon)

5.62 Tsukamoto *et al.* (2005b) ont essayé d'accroître les probabilités négligeables proposées par Azegami *et al.* (2005) et Tsukamoto *et al.* (2005a) en laissant entendre que des populations endophytes d'*E. amylovora* présentes (ce qui n'avait jamais été démontré) dans des pommes mûres qui avaient fait l'objet d'échanges commerciaux avaient ensuite été transférées à des hôtes sensibles par les pattes et la bouche des mouches communes. C'était contraire aux résultats de Taylor *et al.* (2003)¹³⁹ qui démontraient que, dans des vergers naturels, la transmission à des hôtes sensibles d'*E. amylovora* présente dans des fruits infestés mis au rebut ne s'était jamais produite.

5.63 Une fois de plus, les scientifiques ont recouru à une série de procédés non naturels pour démontrer qu'un événement extrêmement improbable était possible dans des circonstances exceptionnelles. Ces procédés comportaient:

- l'inoculation de fruits mûrs avec des concentrations élevées (10^8 CFU/ml) d'*E. amylovora* au moyen d'une seringue hypodermique;
- le maintien des fruits mûrs inoculés à une température constante de 26 degrés Celsius pendant 38 jours; et
- le maintien pendant six heures de 23 mouches stérilisées en surface contre la surface de sections de fruits inoculés.

5.64 Bien qu'ayant imposé ces conditions non naturelles, Tsukamoto *et al.* (2005b) ont indiqué qu'ils n'avaient extrait que $2,6 \times 10^2$ CFU en moyenne de la totalité du corps des mouches. Cette concentration était insuffisante pour disséminer une infection et la déclencher chez un hôte sensible.¹⁴⁰

5.65 Sans se laisser décourager par ce résultat, Tsukamoto *et al.* (2005b) ont ensuite indiqué que les mouches stérilisées en surface avaient été trempées dix minutes dans un bouillon bactérien d'*E. amylovora* trop concentré (10^9 CFU/ml) pour correspondre à ce qu'on rencontre dans la nature. Puis ces mouches avaient été emprisonnées durant un laps de temps non précisé avec un assortiment de pommes et de poires non mûres et de parties de plantes abîmées. Chose qui n'a rien de surprenant, Tsukamoto *et al.* (2005b) ont indiqué qu'elles avaient pu transmettre la bactérie *E. amylovora* aux parties de plantes et aux pommes et poires non mûres abîmées.

5.66 Cette approche posait plusieurs problèmes, dont les suivants:

¹³⁹ Taylor, R.K., Hale, C.N., Gunson, F.A. and Marshall, J.W. (2003) Survival of the fire blight pathogen, *Erwinia amylovora*, in calyxes of apple fruit discarded in an orchard. *Crop Protection* 22, pages 603 à 608 (pièce n° 7 de la Nouvelle-Zélande).

¹⁴⁰ Taylor, R.K., Hale, C.N., Henshall, A.J.L. and Marshall, J.W. (2003b) Effect of inoculum dose on infection of apple (*Malus domestica*) flowers by *Erwinia amylovora*. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*. 31: pages 325 à 333 (pièce n° 10 de la Nouvelle-Zélande).

- Des concentrations de 10^9 CFU/ml d'*E. amylovora* n'avaient jamais été signalées sur le terrain à la fin de l'été. Les populations d'*E. amylovora* ne survivent pas longtemps dans un exsudat.
- Seules les pattes et la bouche des mouches avaient touché l'exsudat ou le fruit en décomposition.
- La surface externe des mouches n'était pas stérile; on sait bien, au contraire, que les mouches sont infestées par toute sorte de micro-organismes dont beaucoup auraient été antagonistes à *E. amylovora*.
- En général, les espèces de mouches qui se posaient sur les fruits en décomposition n'étaient pas attirées naturellement par les fleurs et les rameaux sur lesquels elles pouvaient parfois venir se reposer mais ne restaient pas plus de quelques secondes.
- Les espèces de mouches qui se posaient sur les fruits en décomposition y cherchaient les nutriments libérés par celle-ci alors que les espèces de mouches qui se posaient sur les fleurs étaient en quête de pollen et de nectar. Les bouches des différentes espèces de mouches ne se composent pas des mêmes éléments. Les éléments nécessaires pour accéder à une source de nourriture ne permettaient pas d'accéder à une autre source.

5.67 Les conditions décrites par Tsukamoto et al. (2005b) ne correspondaient pas à celles que l'on rencontre dans les vergers. Les concentrations d'*E. amylovora* prélevées sur les mouches emprisonnées avec des sections de fruit inoculés étaient trop faibles pour infecter des pommes mûres. Par ailleurs, les résultats des travaux de Tsukamoto *et al.* (2005b) ne démontraient pas le transfert d'*E. amylovora* de fruits en décomposition à un hôte sensible parce que les mouches utilisées avaient d'abord été trempées dans un bouillon concentré d'*E. amylovora*. Au contraire, puisqu'il fallait recourir à ces mécanismes artificiels, les études avaient prouvé l'improbabilité du scénario qu'elles visaient à valider.

5.68 Quant à la question de savoir si les pommes servaient de filière de transmission du feu bactérien, Tsukamoto *et al.* (2005b) ne remettaient nullement en question les constatations du Groupe spécial initial selon lesquelles, pour les pommes mûres asymptomatiques, le risque que la filière de transmission soit suivie jusqu'au bout était "négligeable", et il n'avait pas été établi, au moyen de preuves scientifiques suffisantes, que la dernière étape de la filière (c'est-à-dire la transmission du feu bactérien à une plante hôte) serait probablement franchie (que les pommes soient ou non arrivées à maturité).

d) Kimura *et al.* (2005). "The probability of long-distance dissemination of bacterial diseases via fruit" (pièce n° 10 du Japon)

5.69 Kimura *et al.* (2005) ont tenté d'utiliser les conclusions non étayées et contestables des trois communications présentées par Azegami *et al.* (2005), Tsukamoto *et al.* (2005a) et Tsukamoto *et al.* (2005b) et de les valider en quantifiant leur probabilité. Ils examinent d'abord dans leur communication les travaux étayés concernant l'épidémiologie des maladies bactériennes en analysant des filières bien documentées d'entrée et d'établissement dans de nouvelles zones. Ils poursuivent en essayant d'utiliser les résultats contestables décrits par Azegami *et al.* (2005), Tsukamoto *et al.* (2005a) et Tsukamoto *et al.* (2005b) pour laisser entendre que les probabilités de transmission du feu bactérien par les pommes étaient plus élevées qu'on ne le pensait auparavant.

5.70 Azegami *et al.* (2005), Tsukamoto *et al.* (2005a) et Tsukamoto *et al.* (2005b) n'ayant pas démontré la validité de leurs hypothèses, on voyait mal comment Kimura *et al.* (2005) pouvaient

attribuer des degrés de probabilité à ces événements. Ils l'ont fait néanmoins en les parsemant de probabilités authentiques relatives au mouvement d'*E. amylovora* sur le matériel végétal, conférant ainsi aux probabilités estimatives d'Azegami *et al.* (2005), Tsukamoto *et al.* (2005a) et Tsukamoto *et al.* (2005b) une aura de validité par association.

5.71 Toutefois, le caractère artificiel de l'entreprise est resté manifeste. Kimura *et al.* (2005) ont dit par exemple sous "p5 = Probabilité que les fruits infectés soient jetés", que les "Japonais pèlent les pommes, enlèvent le cœur et consomment la chair restante".¹⁴¹ Pourtant, Azegami *et al.* (2005), Tsukamoto *et al.* (2005a) et Tsukamoto *et al.* (2005b) sont partis de l'hypothèse que les populations d'*E. amylovora* présentes dans les fruits mûrs artificiellement infectés n'étaient hébergées que dans la chair et non dans le cœur. Donc, si la chair des pommes mûres pouvait héberger des populations d'*E. amylovora*, les bactéries restantes seraient détruites lorsqu'elle était consommée.

5.72 De même, Kimura *et al.* (2005) se sont servis des études en laboratoire de Tsukamoto *et al.* (2005b) pour estimer que "p6 = Probabilité qu'*E. amylovora* adhère à un ou plusieurs insectes vecteurs". Ils n'ont absolument pas tenu compte des constats de Taylor *et al.* (2003)¹⁴² qui ont utilisé une technologie PCR très sensible (assez sensible pour détecter 10CFU d'*E. amylovora* par insecte échantillonné) pour essayer de détecter des populations d'*E. amylovora* sur les corps de 177 insectes de divers types capturés dans un verger contenant des pommes infestées mises au rebut. En dépit de la sensibilité de la méthode, ils n'ont détecté *E. amylovora* sur aucun des insectes capturés.

5.73 En outre, Kimura *et al.* (2005) ont défini "p8 = Probabilité que les plantes hôtes seront infectées par *E. amylovora*", en exploitant les résultats de Tsukamoto *et al.* (2005b) comme s'ils s'appliquaient à des populations rencontrées dans la nature. Pourtant, comme cela a été indiqué, Tsukamoto *et al.* (2005) n'avaient pas démontré que la transmission d'*E. amylovora* de fruits en décomposition à des hôtes sensibles par les mouches déclenchait l'infection. Ces résultats ne pouvaient pas générer des probabilités rappelant en quoi que ce soit ce qu'on trouve dans la nature. Les quatre nouvelles études n'avaient pas établi au moyen de preuves scientifiques suffisantes que le feu bactérien serait transmis à une plante hôte (que les fruits soient mûrs ou non).¹⁴³

4. La mesure révisée du Japon et les preuves scientifiques

5.74 Faute d'avoir réussi à substituer un nouvel ensemble de preuves scientifiques à celui qui avait été soumis au Groupe spécial initial, le Japon a maintenu sa mesure révisée sans preuves scientifiques suffisantes. La Nouvelle-Zélande a estimé, comme les États-Unis, qu'indépendamment de la question de savoir si chaque prescription avait été examinée isolément ou si la mesure l'avait été dans son ensemble, la mesure révisée avait été maintenue sans preuves scientifiques, ce qui constituait une infraction à l'article 2:2. Les preuves scientifiques démontraient que les pommes mûres asymptomatiques - la marchandise qui faisait l'objet d'échanges commerciaux - n'étaient pas infectées par le feu bactérien et qu'il n'existait pas de vecteur transmettant le feu bactérien des pommes infectées à des plantes hôtes.

a) Interdiction des fruits provenant de vergers où le feu bactérien est détecté

5.75 La Nouvelle-Zélande a soutenu qu'aucune preuve scientifique n'étayait cet élément, indépendamment de la question de savoir s'il était interprété comme une prescription relative au statut d'endroit exempt du feu bactérien ou comme une prescription selon laquelle le verger ne devait pas être "fortement atteint". Il n'existait aucun lien rationnel ou objectif entre la prescription et les

¹⁴¹ Pièce n° 10 du Japon, page 18, troisième ligne.

¹⁴² Taylor, R.K., Hale, C.N., Gunson, F.A. and Marshall, J.W. (2003) Survival of the fire blight pathogen, *Erwinia amylovora*, in calyxes of apple fruit discarded in an orchard. Crop Protection 22 603-608.

¹⁴³ Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphe 8.168.

preuves scientifiques. Celles-ci ne montraient pas l'existence d'un lien entre les échanges commerciaux de pommes et la transmission du feu bactérien. Le Groupe spécial initial avait conclu qu'il n'y avait pas de preuves scientifiques suffisantes indiquant que les pommes constituaient probablement une filière permettant l'entrée, l'établissement ou la dissémination du feu bactérien.¹⁴⁴ En effet, les pommes mûres asymptomatiques (autrement dit la marchandise qui faisait l'objet d'échanges commerciaux) n'étaient pas infectées par le feu bactérien et même en ce qui concerne les pommes autres que celles qui étaient mûres et asymptomatiques, il n'y avait pas de preuves scientifiques suffisantes indiquant que la dernière étape de la filière serait suivie jusqu'au bout.

- b) Interdiction des fruits provenant de vergers où le feu bactérien est détecté dans une zone tampon de 10 mètres entourant le verger

5.76 La Nouvelle-Zélande a soutenu qu'il y avait encore moins de justification scientifique pour la prescription relative à la "zone tampon" que pour celle voulant que le verger qui produisait pour l'exportation soit exempt du feu bactérien. En outre, comme l'ont fait observer les États-Unis dans leur deuxième communication, il y avait une incohérence dans le fait d'exiger une zone tampon exempte du feu bactérien alors que le verger produisant pour l'exportation ne devait pas être "fortement infecté". Le Japon semblait justifier la zone tampon par la nécessité de "délimiter et définir clairement le verger produisant pour l'exportation" et donnait à entendre que dans de nombreux cas, ces zones tampons seraient déjà ou naturellement présentes dans les vergers. Toutefois, la Nouvelle-Zélande a souligné que toute obligation, coûteuse ou non, devait être fondée sur les preuves scientifiques.

- c) Prescription voulant que les vergers produisant pour l'exportation soient inspectés au début du stade du jeune fruit

5.77 Les preuves scientifiques bien établies n'étaient pas l'idée que les pommes dont le calice était infecté hébergeraient des populations de bactéries susceptibles de transmettre le feu bactérien. Le lien rationnel ou objectif entre les preuves scientifiques et la prescription était par conséquent absent. En outre, à supposer que la raison d'être des inspections consistait à déceler les vergers "fortement infestés", la prescription relative à l'inspection semblait viciée par le manque de clarté sur ce en quoi pouvait consister un "verger fortement infesté".

- d) Prescription voulant que la surface des pommes soit désinfectée par de l'hypochlorite de sodium (chlore)

5.78 La prescription voulant que la surface des pommes soit désinfectée par immersion dans une solution chlorée n'avait aucun lien rationnel ou objectif avec les preuves scientifiques selon lesquelles les pommes mûres asymptomatiques n'hébergeraient pas de bactéries susceptibles de transmettre le feu bactérien. La remarque selon laquelle ces traitements au chlore pourraient être déjà prévus dans le processus d'exportation des États-Unis ne dispensait pas le Japon de démontrer qu'une base scientifique solide justifiait que cette prescription soit un élément de la mesure.

- e) Interdiction des importations de pommes provenant d'autres États des États-Unis que ceux de Washington et de l'Oregon

5.79 La Nouvelle-Zélande a soutenu qu'il allait de soi que cet élément de la mesure n'était pas fondé sur des preuves scientifiques. À son avis, l'allégation du Japon selon laquelle il s'agissait là simplement d'une prescription procédurale n'aidait pas le Groupe spécial à examiner si elle était ou non fondée sur des preuves scientifiques suffisantes, comme le prescrit l'article 2:2.

¹⁴⁴ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.176.

- f) Interdiction des importations de pommes à moins qu'il ne soit satisfait aux autres prescriptions relatives à la production, à la récolte et à l'importation

5.80 La Nouvelle-Zélande a soutenu que les prescriptions additionnelles relatives à la stérilisation des installations d'emballage, à la séparation après la récolte des fruits destinés au Japon et aux inspections à l'exportation et à l'importation n'étaient pas maintenues sur la base de preuves scientifiques suffisantes. Un lien rationnel ou objectif entre les prescriptions sanitaires ou phytosanitaires et les preuves scientifiques était nécessaire. Il était bien établi que les pommes ne transmettaient pas le feu bactérien parce que les pommes mûres asymptomatiques n'étaient pas infectées par lui et qu'il n'existait aucun vecteur transmettant cette maladie à des plantes hôtes. Comme l'ont allégué les États-Unis, se borner à affirmer qu'"il était facile de satisfaire à ces prescriptions" ou qu'elles étaient "de nature procédurale" ne suffisait pas à démontrer l'existence de ce lien.¹⁴⁵

5. Article 5:1

- a) Analyse révisée du risque phytosanitaire de 2004

5.81 La Nouvelle-Zélande a soutenu que la mesure révisée du Japon restait, pour un certain nombre de raisons, contraire à la prescription selon laquelle les mesures sanitaires ou phytosanitaires devaient être établies sur la base d'une évaluation des risques valable. Le Japon défiait la logique et ne pouvait absolument pas être crédible lorsqu'il donnait à entendre que la mesure révisée notifiée à l'ORD le 30 juin 2004 avait en fait été établie sur la base d'une évaluation des risques qui n'avait été terminée qu'en septembre 2004 et reposait sur des études scientifiques achevées ce mois-là et datées par anticipation pour publication en 2005.

5.82 L'ARP révisée ne faisait guère qu'étoffer l'analyse du risque phytosanitaire présentée au Groupe spécial initial en 2003 en utilisant les résultats des travaux d'Azegami *et al.* (2005), Tsukamoto *et al.* (2005a), Tsukamoto *et al.* (2005b) et Kimura *et al.* (2005) comme seules sources de renseignements nouveaux. La Nouvelle-Zélande a estimé, comme cela est indiqué plus haut, que cette recherche était viciée. Elle n'établissait pas les résultats que le Japon avait entrepris d'établir. Par conséquent, l'ARP n'évaluait pas de manière adéquate la probabilité d'entrée, d'établissement ou de dissémination de ces maladies ainsi que les conséquences biologiques et économiques qui pourraient en résulter, comme le prescrit l'Accord SPS.

5.83 Deuxièmement, la Nouvelle-Zélande pensait, comme les États-Unis, que l'analyse révisée du risque phytosanitaire présentait les mêmes insuffisances que l'analyse initiale. Elle ne portait pas de manière assez spécifique sur la question en cause parce qu'elle n'examinait pas le produit effectivement exporté par les États-Unis – des fruits mûrs asymptomatiques – et se concentrait au lieu de cela sur un produit qui n'existait pas à l'état naturel – des fruits mûrs asymptomatiques et pourtant porteurs d'une infection latente.

5.84 La seule conclusion justifiable d'une analyse objective du risque de feu bactérien était que le risque d'introduction de cette maladie (c'est-à-dire l'entrée et l'établissement) sur les pommes restait négligeable. Les constatations du Groupe spécial demeuraient inchangées et aucune mesure phytosanitaire n'était justifiée.

¹⁴⁵ Deuxième communication écrite des États-Unis, paragraphe 48.

VI. CONSULTATION D'EXPERTS SCIENTIFIQUES PAR LE GROUPE SPÉCIAL

A. PROCÉDURES DU GROUPE SPÉCIAL

6.1 Le Groupe spécial a rappelé les dispositions du paragraphe 2 de l'article 11 de l'Accord SPS:

"Dans un différend relevant du présent accord et qui soulève des questions scientifiques ou techniques, un groupe spécial devrait demander l'avis d'experts choisis par lui en consultation avec les parties au différend. À cette fin, le groupe spécial pourra, lorsqu'il le jugera approprié, établir un groupe consultatif d'experts techniques, ou consulter les organisations internationales compétentes, à la demande de l'une ou l'autre des parties au différend ou de sa propre initiative."

6.2 Notant que le présent différend soulevait des questions scientifiques ou techniques, le Groupe spécial a consulté les parties sur la nécessité de demander l'avis d'experts. Aucune des parties n'a opposé d'objection à l'intention du Groupe spécial de solliciter l'avis des experts qui avaient donné leur avis au cours de la première affaire *Japon – Pommes*. Le Groupe spécial initial avait décidé de nommer en tant qu'experts les personnes suivantes, conformément à l'article 13 du Mémorandum d'accord et à l'article 11:2 de l'Accord SPS:

M. Klaus Geider, professeur de génétique moléculaire et de phytopathologie, Organisme fédéral de recherches biologiques, Université de Heidelberg, Ladenburg, Allemagne;

M. Chris Hale, consultant spécialisé dans le domaine de la protection des végétaux, Waitakere City, Nouvelle-Zélande;

M. Chris Hayward, consultant dans le domaine des maladies bactériennes des végétaux, Indooroopilly, Queensland, Australie; et

M. Ian Smith, Directeur général, Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes, Paris, France.

6.3 Après consultation des parties, le Groupe spécial a communiqué aux experts scientifiques, le 18 octobre 2002, les procédures de travail suivantes régissant les consultations avec les experts scientifiques et techniques:

Les parties sont priées de ne prendre aucun contact avec les experts sélectionnés.

Les experts seront invités à agir à titre personnel et non en qualité de représentants d'une entité. Ils seront assujettis aux règles de conduite relatives au Mémorandum d'accord sur les règles et procédures régissant le règlement des différends (WT/DSB/RC/1) définies par l'ORD.

Le Groupe spécial préparera des questions précises pour les experts. Les parties auront la possibilité de faire des observations sur les questions proposées, ou de suggérer des questions supplémentaires, avant que les questions ne soient envoyées aux experts.

Les experts recevront, à titre confidentiel, toutes les sections pertinentes des communications des parties.

Les experts seront invités à fournir des réponses par écrit; des copies de ces réponses seront fournies aux parties. Les parties auront la possibilité de présenter des observations sur les réponses des experts.

Une réunion avec les experts aura lieu, au cours de laquelle les experts seront invités à présenter leurs réponses aux questions, à les compléter en tant que de besoin et à répondre à des questions additionnelles du Groupe spécial et des parties. Les parties seront invitées à la réunion avec les experts et auront la possibilité de formuler immédiatement des observations concernant leurs déclarations. Avant la réunion, le Groupe spécial veillera: i) à ce que les observations des parties sur les réponses écrites des experts soient communiquées aux experts; et ii) à ce que chaque expert reçoive les réponses écrites des autres experts aux questions du Groupe spécial. Les parties ont la faculté d'inclure des experts scientifiques dans leurs délégations.

6.4 Les États-Unis ont informé le Groupe spécial qu'ils estimaient que leurs communications au Groupe spécial étaient des documents publics. Les experts ont été invités à se réunir avec le Groupe spécial et avec les parties, le 12 janvier 2005, pour discuter de leurs réponses écrites aux questions et pour fournir des renseignements complémentaires.

6.5 Comme cela a été le cas pour le Groupe spécial initial, le Secrétariat a établi un résumé des réponses écrites des experts aux questions du Groupe spécial, ainsi qu'un procès-verbal de la réunion avec les experts, qui seront inclus dans le rapport du Groupe spécial. Les experts ont eu la possibilité de présenter des observations concernant ces projets de textes avant leur finalisation. Les renseignements présentés par écrit par les experts sont résumés ci-après. Le procès-verbal de la réunion avec les experts figure dans l'annexe 3.

B. RÉSUMÉ DES RÉPONSES ÉCRITES DES EXPERTS AUX QUESTIONS DU GROUPE SPÉCIAL

Questions générales sur les nouvelles études scientifiques présentées par le Japon

6.6 Commençant par des remarques d'ordre général, **M. Geider** a déclaré que certains points et certaines questions abordés par le Groupe spécial touchaient aux limites du domaine expérimental et soulevaient le problème de la transposition dans les vergers des résultats obtenus en laboratoire; après la réunion qui avait eu lieu en janvier 2003, il était difficile d'analyser plus en détail certains points particuliers et l'on ne pouvait s'attendre à obtenir à présent des réponses claires qui n'existaient pas auparavant. Il avait souligné en 2002/03 que la présence d'un pathogène pouvait être détectée expérimentalement, mais qu'il était impossible de prouver son absence. Il était possible de mettre en évidence en laboratoire les étapes d'une éventuelle dissémination d'un pathogène, mais ces étapes ne se produiraient peut-être jamais de façon naturelle.

6.7 M. Geider a fait observer que la vaste compilation de données concernant les profils des souches présentes en Europe permettait de conclure que la dissémination du feu bactérien se produisait très rarement et que la maladie n'avait été introduite qu'une seule fois ou en très peu d'occasions (voir les conclusions). Les activités de manipulation de végétaux et de tissus végétaux par des particuliers devaient être considérées comme un risque majeur qui ne pouvait être éliminé complètement dans le cadre des activités commerciales et touristiques à l'échelle mondiale. En Europe et dans la zone méditerranéenne, ces activités n'avaient pas entraîné de translocation discernable des types de profils.

Question n° 1: Estimez-vous que les nouvelles études fournies par le Japon répondent aux critères généralement applicables dans ce domaine (sur le plan de l'examen par les pairs, de la publication, de l'approfondissement de la recherche, etc.) pour pouvoir constituer des preuves scientifiques pertinentes? (Voir la réponse du Japon à la question n° 16 du Groupe spécial.)

6.8 **M. Geider** a indiqué que depuis la dernière réunion de 2002/03, il n'avait connaissance d'aucune nouvelle étude ayant fait l'objet d'un examen par des pairs concernant des cas de dissémination du feu bactérien ayant une incidence sur les échanges commerciaux. L'article qu'il avait publié, S. Jock et K. Geider: "Molecular distinction of American *Erwinia amylovora* strains and of two Asian pear pathogens by analysis of PFGE patterns and *hrpN* genes. Environmental Microbiology 6 (2004) 480-490", pouvait être considéré comme une contribution à ce sujet. La conclusion principale de cette étude était que le feu bactérien était présent depuis longtemps à l'état endémique en Amérique du Nord, ce qui se manifestait par l'existence de profils PFGE divergents dans les souches américaines/canadiennes, et que sa présence en Europe et dans la région méditerranéenne provenait d'un petit nombre d'événements ayant conduit à une infection primaire. L'article récent de S. Jock, C. Langlotz et K. Geider, intitulé <Survival and possible spread of *Erwinia amylovora* and related plant-pathogenic bacteria exposed to environmental stress conditions. Journal of Phytopathology (2005), sous presse> (dont un résumé est annexé aux présentes observations), abordait peut-être partiellement des points semblables à ceux qui étaient traités dans la version préliminaire des études de Tsukamoto *et al.* et Azegami *et al.*

6.9 M. Geider a ajouté que le manuscrit faisait aussi référence à la survie de *E. amylovora* dans des lésions induites par réaction hypersensible chez des plantes non hôtes, ce qui n'était peut-être pas applicable aux pommes faisant l'objet d'échanges commerciaux. Les deux études japonaises non publiées étaient fondées sur la bioluminescence provoquée par l'opéron *lux*, qui dépendait de l'activité métabolique des cellules, c'est-à-dire de leur capacité de recycler le substrat pour produire de la lumière. Les signaux ne reflétaient donc pas la densité cellulaire. Selon les données obtenues dans son laboratoire, on pouvait également mettre en évidence la dissémination en surface de cellules d'*E. amylovora* marquées par l'opéron *lux*, mais pas de cellules d'*E. coli*, sur des rondelles de pommes de terre fraîchement coupées. *E. amylovora* pouvait peut-être coloniser plusieurs types de tissus végétaux. Le pathogène pouvait également croître sur certaines plantes non hôtes telles que l'abricotier, mais ne pouvait pas subsister dans les tissus pour y générer des symptômes à un stade ultérieur.

6.10 **M. Hale** a fait observer qu'il était surprenant que les communications du Japon et la nouvelle analyse du risque phytosanitaire (ARP) soient fondées sur de nouvelles preuves provenant de quatre études (Azegami *et al.* 2005; Tsukamoto *et al.* 2005a, b; et Kimura *et al.* 2005) qui a) se trouvaient encore en cours d'examen par les pairs; b) n'avaient pas encore été publiées; et c) présentaient des conclusions non étayées par les données contenues dans les manuscrits non publiés. Des renseignements provenant d'une cinquième étude (pièce n° 16 du Japon) avaient été présentés le 11 novembre 2004, en même temps que les "Réponses du Japon aux questions du Groupe spécial". En tant que tels, ces manuscrits ne répondaient pas aux critères généralement applicables dans le domaine scientifique en matière de preuves scientifiques pertinentes.

6.11 En ce qui concerne l'examen par les pairs, M. Hale a ajouté que les communications et la nouvelle analyse du risque phytosanitaire semblaient partir de l'hypothèse que les résultats de cet examen par les pairs seraient favorables; or, cette hypothèse n'avait pas lieu d'être dès lors que les études faisaient l'objet d'un examen à l'échelle internationale dont les auteurs émettraient certainement des doutes quant à la méthodologie expérimentale utilisée et aux conclusions tirées des résultats présentés. Cela était particulièrement probable si l'on tenait compte des conditions éminemment artificielles imposées par les expériences, et du fait que les résultats différaient nettement des données publiées auparavant, par exemple par Thomson (2000), Taylor *et al.* (2003).

6.12 En matière de publication, M. Hale a indiqué que les manuscrits présentés nécessiteraient sans aucun doute une révision importante et une mise au point rigoureuse avant qu'ils ne puissent être jugés acceptables par une revue internationale. Si l'on en croyait le calendrier présenté à propos des manuscrits, il semblait que seul le manuscrit d'Azegami *et al.* (2005) avait été accepté à des fins de

publication. On ne pouvait toutefois présumer que les informations contenues dans les autres manuscrits seraient de toute manière publiées.

6.13 **M. Hayward** a signalé que cinq études devaient être prises en compte:

- a) Pièce n° 6 du Japon: Azegami *et al.* (2004) "Invasion and colonization of mature apple fruit by *Erwinia amylovora* tagged with bioluminescence genes". *Journal of General Plant Pathology* 70 (6) Décembre 2004. (Azegami I)
- b) Pièce n° 8 du Japon: Tsukamoto *et al.* (2005) "Infection frequency of mature apple fruit with *Erwinia amylovora* deposited on pedicel and its survival in the fruit stored at low temperature". *Journal of General Plant Pathology* (présenté). En cours d'examen par les pairs. (Tsukamoto I)
- c) Pièce n° 9 du Japon: Tsukamoto *et al.* (2005) "Transmission of *Erwinia amylovora* from blighted mature apple fruit to host plants via flies". *Research Bulletin Plant Protection Service Japan*. Acceptée pour publication. (Tsukamoto II)
- d) Pièce n° 10 du Japon: Kimura *et al.* (2005) "The probability of long-distance dissemination of bacterial diseases via fruit". *Journal of General Plant Pathology* (présenté). En cours d'examen par les pairs.
- e) Pièce n° 16 du Japon: Azegami *et al.* "Entry of *Erwinia amylovora* into apple fruit from fruit-bearing twig through abscission layer at the time of fruit maturation". (Azegami II)

6.14 M. Hayward a ajouté que la cinquième étude, e), n'avait pas été soumise à examen par les pairs et que les méthodes utilisées, les résultats obtenus et les conclusions n'avaient pas fait l'objet d'une évaluation critique par une tierce partie indépendante. De ce fait, ces résultats devaient être considérés comme préliminaires et entrer dans la catégorie des "communications personnelles".

6.15 M. Hayward a indiqué que la première étude, a), avait été examinée par les pairs et devait être publiée en décembre 2004; la deuxième étude, b), et la quatrième, d), étaient encore en cours d'examen par les pairs. La troisième étude avait été acceptée aux fins de publication dans le *Research Bulletin Plant Protection Service Japan*. Il ne savait pas si les articles acceptés pour publication par ce périodique, outre le fait qu'ils devaient respecter des normes éditoriales acceptables, étaient soumis à un examen indépendant par des pairs.

6.16 M. Hayward a indiqué qu'une des cinq études (Azegami I), ayant été soumise à un examen indépendant par des pairs, vraisemblablement par deux examinateurs, répondait aux critères exigés en matière de preuves scientifiques pertinentes; les autres se trouvaient en cours d'examen par les pairs, ou avaient été acceptées sans cet examen, ce qui était le cas pour l'une d'elles, ou encore constituaient un rapport préliminaire non soumis à une évaluation critique, cas d'Azegami II.

6.17 En ce qui concerne la politique en matière rédactionnelle et en matière de révision par des examinateurs, M. Hayward a fait observer que le rédacteur en chef du *Journal of General Plant Pathology* publié par Springer-Verlag Tokyo était assisté par 19 rédacteurs adjoints dont trois venaient des États-Unis, deux de Corée, un de Thaïlande et les autres du pays hôte. En général, dans la plupart des revues scientifiques, il y avait deux, parfois trois examinateurs pour chaque article, choisis par le rédacteur en chef ou un rédacteur adjoint désigné, selon la politique de la revue. Dans presque tous les cas, le rédacteur en chef ou le rédacteur adjoint veillait à protéger l'anonymat des examinateurs, et les rapports de ceux-ci étaient considérés comme des renseignements confidentiels. La rigueur avec laquelle les articles étaient révisés variait selon les revues scientifiques. Dans une revue pourvue d'un

comité de rédaction important et d'une représentation internationale étendue, les articles étaient généralement examinés par des examinateurs venant d'horizons très divers et possédant les compétences nécessaires dans le domaine traité par l'article en question.

6.18 **M. Smith** a expliqué que les études avaient été commandées en fonction du différend (ce qui était parfaitement légitime) et que leur présentation, les examens auxquels elles avaient été soumises et leur publication avaient nécessairement subi des contraintes imposées par le calendrier dudit différend. Elles auraient eu plus de poids si elles avaient toutes été acceptées aux fins de publication, mais le fait que chacune d'elles se trouvait à un stade différent du processus ne signifiait pas qu'elles devaient être éliminées en tant que preuves scientifiques. La principale critique qui pouvait être formulée à l'égard des trois premiers articles était que, dans le cadre d'un programme de recherche normal, les questions non résolues par ces études auraient fait l'objet d'une enquête plus approfondie, donnant lieu à des résultats supplémentaires, avant que l'ensemble ne soit présenté à la publication. Pris individuellement, chacun des articles représentait seulement un faible volume de recherche et restait superficiel (mais on pouvait comprendre pourquoi il en était ainsi). Pour le quatrième article, la situation était différente parce que cet article avait un but différent (fournir des données spécifiques pour l'ARP). On était en droit de se demander s'il était nécessaire de publier des calculs de risques associés à différentes filières dans le cadre d'une ARP, puisque ces calculs pouvaient être considérés comme faisant partie intégrante de l'ARP.

Question n° 2: Veuillez donner vos vues sur la classification que la Nouvelle-Zélande a faite des nouvelles études sur lesquelles s'est appuyé le Japon au cours de la présente procédure (paragraphe 20 de la communication présentée par la Nouvelle-Zélande en tant que tierce partie).

6.19 **M. Geider** a indiqué que des contaminations directes ou facilitées par des insectes pouvaient se produire dans des conditions de laboratoire et même dans les vergers. Il estimait personnellement que la contamination accidentelle pendant la récolte des fruits était la plus importante. Selon toutes les analyses, les porteurs de maladies, tels que les mouches, avaient une incidence mineure. Les insectes pouvaient visiter des fruits en décomposition et emporter les bactéries ailleurs. En règle générale cependant, ces insectes ne visitaient pas les fleurs. Pour éviter tout danger, les pommes traitées pour l'exportation devaient provenir de sources fiables et des inspections sur les fruits devaient confirmer leur bonne condition. Les risques de dissémination du feu bactérien par des fruits d'apparence saine semblaient extrêmement faibles, voire nuls.

6.20 **M. Hale** a fait observer que dans des conditions expérimentales extrêmement artificielles, il serait très possible d'obtenir les résultats décrits dans la communication du Japon concernant l'infection des pommes, la contamination par les mouches et la transmission des bactéries dans des conditions forcées. Toutefois, ces conditions n'avaient aucun rapport avec les situations susceptibles de se présenter dans la réalité. La présence de doses élevées d'inoculum d'*E. amylovora* sur les pommes mûres au moment de la récolte était improbable, il n'existait aucune preuve scientifique de fortes concentrations d'*E. amylovora* causées par des mouches, et les situations forcées imposées par les expériences ne correspondaient en aucune manière aux conditions naturelles. Les résultats des expériences décrites n'apportaient aucune preuve scientifique convaincante indiquant que des fruits mûrs pouvaient être infectés, ou que les mouches pouvaient faire aboutir la filière permettant l'introduction et l'établissement du feu bactérien dans les conditions environnementales normales entourant généralement la production commerciale de pommes.

6.21 **M. Hayward** a dit qu'il prenait à son compte l'évaluation des études Azegami I et Tsukamoto II formulée au paragraphe 20 a), b) et c) de la communication de la Nouvelle-Zélande en tant que tierce partie, datée du 19 octobre 2004.

6.22 **M. Smith** a souligné que la classification de la Nouvelle-Zélande concernait la signification et la pertinence des résultats des nouvelles études, thème qui faisait l'objet de la question n° 3 ci-dessous. Elle mettait également en doute de façon implicite le fait que les résultats soient "nouveaux". Cependant, il était certain que les résultats étaient nouveaux au sens où on l'entend ordinairement. La vraie question qu'il fallait poser était de savoir s'ils apportaient une lumière nouvelle sur les risques liés à l'importation de pommes mûres asymptomatiques.

Infection du fruit

Question n° 3: En ce qui concerne l'étude d'Azegami (2005):

- a) **Les preuves scientifiques démontrent-elles qu'une couche d'abscission intacte empêche effectivement la dissémination de la bactérie à l'intérieur du fruit?**
- b) **Avez-vous connaissance de preuves scientifiques ou d'études démontrant que la couche d'abscission de la pomme peut être endommagée ou coupée dans des conditions naturelles?**
- c) **Les preuves scientifiques démontrent-elles l'existence d'une infection latente dans la pomme mûre dans des conditions naturelles?**
- d) **Les preuves scientifiques démontrent-elles que les bactéries existant dans un rameau porteur de fruits peuvent infecter les pommes au cours de la période allant du mois d'août aux moments précédant immédiatement la récolte, aux États-Unis?**

Dans votre réponse, veuillez tenir compte des paragraphes 17 à 21 de la déclaration orale des États-Unis, des paragraphes 19 à 21 de la deuxième communication des États-Unis (y compris la pièce n° 21 des États-Unis), des réponses des États-Unis et du Japon à la question n° 8 du Groupe spécial (y compris la pièce n° 16 du Japon), de la réponse des États-Unis à la question n° 3 du Japon et des observations des États-Unis sur la réponse du Japon à la question n° 8 du Groupe spécial. Veuillez également traiter les observations de la Nouvelle-Zélande sur l'infection après maturité (paragraphe 47 de la communication de la Nouvelle-Zélande en tant que tierce partie et réponses aux questions n° 1 et 2 du Japon).

6.23 En ce qui concerne les questions a) et b), **M. Geider** a indiqué qu'il n'avait pas connaissance de preuves scientifiques relatives au rôle de la zone d'abscission des pommes en tant qu'obstacle à *E. amylovora*. Comme d'autres l'avaient signalé, il était possible que la formation de la couche d'abscission intervienne à une étape tardive du mûrissement des fruits. Une fois formée, cette couche pouvait toutefois réduire ou même supprimer toute transition bactérienne entre le rameau et les tissus du fruit. Elle pouvait être endommagée par l'effet de fortes bourrasques sur les pommiers chargés de fruits.

6.24 Pour ce qui était de la question c), **M. Geider** a indiqué qu'il ne serait pas facile de concevoir des expériences susceptibles d'apporter une réponse au problème posé. Une pomme mûre contenant une faible quantité d'*E. amylovora* pouvait avoir été infectée au stade floral. Il était impossible de montrer l'absence d'*E. amylovora* dans une pomme à un moment donné, puis la colonisation ultérieure par la bactérie, puisque les tests entraîneraient la destruction du fruit.

6.25 Répondant à la question d), **M. Geider** a également mis l'accent sur la difficulté de l'expérience. Une infection par le feu bactérien dans une zone limitée pouvait avoir des origines diverses. S'agissant d'une invasion d'*E. amylovora* provenant d'un rameau, il était toutefois nécessaire de tenir compte de plusieurs caractéristiques des infections naturelles. Le plus souvent, le feu

bactérien s'établissait dans une plante hôte par transmission du pathogène aux fleurs. À un degré moindre, des pousses jeunes pouvaient être infectées par des insectes contaminés qui se posaient ou s'alimentaient sur les tissus tendres. La maladie se déplaçait ensuite du lieu d'infection vers les parties inférieures de la plante. Il n'avait pas été montré clairement si les bactéries se déplaçaient en remontant le courant de la sève dans le système vasculaire, ou si elles étaient absorbées lors de l'inversion de ce courant dans certaines situations pendant la journée. Ce phénomène pouvait se produire à la suite de changements de température et d'humidité dans l'environnement.

6.26 M. Geider a fait remarquer qu'en matière de plantes hôtes, de nombreux cultivars de poiriers européens pouvaient présenter des symptômes systémiques, autrement dit qu'*E. amylovora* pouvait envahir une grande partie, ou la totalité, de l'arbre. Dans le cas des pommiers, les symptômes étaient généralement limités aux branches adjacentes au lieu d'infection. Quelle que soit l'époque, l'invasion du pathogène était largement favorisée par les tissus végétaux jeunes; le démarrage du processus se produisait au printemps. À la fin de l'été, le risque et la fréquence d'apparition de nouvelles infections diminuaient. La migration d'*E. amylovora* d'une branche infestée vers une branche exempte de la maladie, puis dans les fruits semblait irréaliste d'après ce que l'on savait des phases de l'infection. Une invasion massive des arbres par le pathogène était possible sur des poiriers, mais certainement pas sur des pommiers. Les pommes mûrissaient en fin de saison sur des rameaux qui avaient démarré au printemps. Une infection tardive de ces branches à partir de tissus adjacents était improbable à la fin de la saison de croissance.

6.27 **M. Hale** a fait observer, en ce qui concerne la question a), que lorsque le fruit était mûr, la couche d'abscission était intacte. Les preuves mises en avant par Azegami *et al.* (2005) donnaient à penser qu'*E. amylovora* n'avait pas traversé la couche d'abscission, puis le pédoncule, pour entrer dans le fruit mûr. Des bactéries internes avaient été isolées dans le fruit uniquement lorsque des inoculations avaient été effectuées sur des pédoncules incisés. Azegami *et al.* (pièce n° 16 du Japon) semblaient indiquer qu'*E. amylovora* pouvait passer des rameaux au pédoncule en traversant la couche d'abscission, puis entrer dans le fruit mûr. Cependant, les fruits avaient été inoculés le 22 septembre, le 27 septembre et le 5 octobre, et récoltés à la maturité, le 22 octobre. En conséquence, ils n'étaient peut-être pas mûrs lors de l'inoculation, auquel cas la couche d'abscission était probablement incomplète. Cette étude d'Azegami *et al.* ne fournissait aucune preuve photographique de la maturité des fruits. En fait, les preuves présentées par Azegami *et al.* (2005) portaient à croire que la couche d'abscission intacte avait effectivement empêché la dissémination des bactéries à partir des rameaux inoculés vers le fruit mûr, via le pédoncule. L'étude récente d'Azegami *et al.* (pièce n° 16 du Japon) était composée, encore une fois, de renseignements non publiés concernant une étude menée dans des conditions artificielles.

6.28 S'agissant de la question b), M. Hale a indiqué qu'il était possible que la couche d'abscission soit endommagée dans des conditions naturelles. Si cela se produisait, toutefois, le fruit se détacherait certainement de l'arbre. Par ailleurs, la présence, dans un verger, de populations d'*E. amylovora* susceptibles d'inoculer dans le côté pédoncule de la couche d'abscission endommagée des concentrations de bactéries suffisamment importantes pour générer des infections, était improbable. Il n'avait connaissance d'aucune preuve scientifique indiquant que cela se produisait dans des conditions naturelles.

6.29 En ce qui concerne la question c), M. Hale a fait remarquer qu'aucune preuve scientifique publiée n'indiquait l'existence d'une infection latente d'*E. amylovora* dans des pommes mûres asymptomatiques dans des conditions naturelles. Il avait été fait grand cas du fait que van der Zwet *et al.* (1990) avaient mentionné la découverte d'*E. amylovora* dans des fruits mûrs asymptomatiques, dans la nature. Toutefois, comme cela avait été signalé et discuté en détail au cours des travaux du Groupe spécial initial, M. van der Zwet et le Professeur Thomson avaient tous deux précisé dans des déclarations écrites que le pathogène avait été détecté dans des fruits non mûrs, à une seule exception près. Dans cet unique cas, des bactéries épiphytes avaient été détectées dans le calice, et non dans la

chair, d'une pomme provenant d'un arbre atteint du feu bactérien situé dans un verger gravement touché par la maladie (pièce n° 13 du Japon).

6.30 M. Hale a fait observer, en ce qui concerne la question d), qu'il ne semblait exister aucun renseignement scientifique publié démontrant qu'*E. amylovora*, si elle était présente dans des rameaux porteurs de fruits, pourrait infecter les fruits pendant la période allant du mois d'août aux moments précédant immédiatement la récolte. Roberts (2002) avait récolté des pommes sur des arbres atteints en divers endroits par le feu bactérien et présentant, sur les troncs, des chancres suintants de grande taille, ce qui portait à croire que des sources d'inoculum pouvaient bien être présentes dans les rameaux porteurs de fruits. Toutefois, *E. amylovora* n'avait pas été isolée à l'intérieur des tissus des fruits testés. Étant donné qu'au mois d'août les pommes n'étaient généralement pas mûres aux États-Unis, une infection des rameaux porteurs de fruits qui se produirait avant que la couche d'abscission ne se soit formée complètement ne permettrait probablement pas le développement de fruits mûrs asymptomatiques. Tout fruit victime d'une infection par cette voie ne parviendrait probablement pas à maturité.

6.31 M. Hayward a répondu qu'il n'avait connaissance d'aucune preuve montrant que des bactéries existant dans un rameau porteur de fruits pourraient infecter les pommes au cours de la période allant du mois d'août aux moments précédant immédiatement la récolte, aux États-Unis. Les expériences décrites dans l'étude Azegami II tendaient à traiter cette question. Des pommiers Jonagold de quatre ans placés dans une serre de quarantaine avaient été inoculés au niveau des rameaux porteurs de fruits 30, 25 et 17 jours avant la cueillette des fruits mûrs. *Erwinia amylovora* avait été isolée à l'intérieur de 10 pour cent environ de fruits apparemment sains. Ces résultats ne pouvaient être interprétés comme signifiant que le pathogène avait pénétré à travers une couche d'abscission intacte, puisqu'il était impossible d'exclure la possibilité d'une pénétration antérieure à la formation de ladite couche d'abscission.

6.32 M. Smith a indiqué, pour commencer, que l'étude d'Azegami, en utilisant une souche bioluminescente, avait permis un progrès notable dans l'étude du mouvement des bactéries à l'intérieur des tissus hôtes. Cette technique semblait prometteuse pour l'analyse d'un certain nombre d'hypothèses concernant l'infection latente des pommes.

- a) Non. D'après l'étude, c'était une question qui pouvait maintenant faire l'objet de recherches plus approfondies. Il s'agissait d'une supposition plausible, mais qui n'avait pas été étayée par des preuves.
- b) Non (mais c'était une question qui nécessitait des connaissances spécialisées hors de son domaine de compétence).
- c) Non. Les preuves scientifiques démontraient l'existence d'une infection latente dans des pommes mûres dans des conditions non naturelles. Les observations concernant la manière dont les bactéries se propageaient dans la chair des pommes pouvaient être utiles pour détecter des infections latentes dans des conditions naturelles, mais l'étude ne fournissait aucun résultat concernant les infections latentes en conditions naturelles. Le fait que la propagation dans la chair était un phénomène purement physique et non une "invasion" active ne changeait rien au fait que les bactéries pénétrant par le pédoncule se disséminaient à l'intérieur du fruit. L'étude d'Azegami et l'autre étude relative aux infections confirmaient utilement que des bactéries présentes à l'état latent (même si cette présence n'était pas due à une cause naturelle) dans les fruits pouvaient y demeurer vivantes pendant des périodes d'entreposage relativement prolongées.

- d) La seule expérience pertinente de l'étude Azegami (I) sur ce point avait abouti à un résultat négatif. D'autres expériences pouvaient être mises en place pour examiner ce point de plus près, mais les preuves scientifiques présentées dans la première communication du Japon ne démontraient pas que des bactéries présentes dans un rameau puissent infecter des fruits mûrs à quelque moment que ce soit. L'étude Azegami (II), réalisée à une étape ultérieure, constituait une telle expérience. Elle contredisait Azegami (I) en ce sens que des bactéries avaient été découvertes dans les fruits; la principale différence dans les conditions expérimentales était que les fruits avaient été examinés trois à quatre semaines, et non une semaine, après l'inoculation des rameaux. Les observations des États-Unis concernant ces résultats étaient pertinentes et la situation actuelle n'était pas claire. Une étude plus détaillée était nécessaire pour dissiper les doutes.

Question n° 4: Les preuves scientifiques, compte tenu de l'étude d'Azegami, confirment-elles la déclaration du Japon selon laquelle "si l'activité bactérienne dont on sait qu'elle est le plus intense aux stades de la floraison et du jeune fruit est relativement ralentie après le printemps, des pommes hébergeant un certain niveau de bactéries présenteront probablement des symptômes bien avant la maturité, comme l'a constaté le Groupe spécial initial. Toutefois, il n'existe pas de preuve permettant de penser que tel est le cas, et la question de savoir si les bactéries infecteront ou non les pommes à travers les pédoncules ou les blessures en fin de saison dépend de diverses conditions." (paragraphe 14 de la déclaration orale du Japon - pas d'italique dans l'original)

6.33 M. Geider a indiqué qu'il n'avait pas connaissance de preuves de ce type, mais que les fruits pouvaient être infectés à une époque tardive à travers des blessures et que les nécroses locales produisant une pourriture molle étaient causées principalement par des micro-organismes autres qu'*E. amylovora*. Les expériences d'Azegami *et al.* (2005) confirmaient les données déjà anciennes de Dueck (1974) concernant la persistance d'*E. amylovora* dans les tissus de la pomme ayant subi une inoculation artificielle.

6.34 M. Geider a ajouté que dans l'étude d'Azegami, les bactéries n'étaient pas seulement inoculées à la surface des pommes mais également appliquées sur la tige. L'inoculation des rameaux était plus proche de l'arbre, mais il ne fallait pas oublier que les bactéries que l'on plaçait sur les blessures des organes végétaux détachés étaient aspirées à l'intérieur des tissus par le flux de sève généré par l'évaporation qui se produisait sur toute la surface du fruit. Il avait même été envisagé d'utiliser ce déplacement passif de cellules pour les inoculations à l'extrémité des pousses. La répartition des souches sauvages était différente de celle des mutants non pathogènes ou même des particules de latex car les cellules virulentes d'*E. amylovora* étaient capables de croître dans les tissus hôtes jeunes.

6.35 M. Hale a fait remarquer qu'il était bien connu que l'activité d'*E. amylovora* était le plus intense aux stades de la floraison et du développement du fruit (Thomson 2000). Les inoculum susceptibles de donner lieu à une infection par le feu bactérien au printemps provenaient en règle générale de la dissémination des bactéries à partir des chancres qui avaient subsisté pendant l'hiver, vers les fleurs ouvertes. Une fois les fleurs infectées, une infection des jeunes fruits pouvait se produire en même temps qu'une dissémination secondaire des bactéries, entraînant l'infection des pousses à la fin du printemps et au début de l'été. Ces tissus infectés fournissaient à leur tour l'inoculum nécessaire à une nouvelle dissémination secondaire vers les pousses naissantes sensibles. Les jeunes fruits hébergeant de grandes quantités d'*E. amylovora* présentaient ensuite des symptômes, et leur croissance s'interrompait ou bien se poursuivait de façon anormale aboutissant à un ratatinement, bien avant la maturité. Il avait été démontré que des fleurs très légèrement infectées pouvaient se transformer en des fruits mûrs et qu'*E. amylovora* pouvait survivre dans le calice de ces fruits (Hale *et al.* 1987).

6.36 M. Hale a signalé, toutefois, qu'avant les nouvelles données fournies par Azegami *et al.* (2005) rien ne permettait de supposer que les fruits pouvaient être infectés tard en saison, à un moment où les pommes étaient mûres et prêtes pour la cueillette. Selon Azegami *et al.* (2005), l'inoculation des pédoncules à la suite d'une incision entraînait une infection latente des pommes mûres par suite d'un déplacement actif d'*E. amylovora* dans les tissus vasculaires et de la pénétration de la bactérie dans le fruit. Il était cependant possible que les bactéries appliquées aux incisions pratiquées à la surface des pédoncules pénétrèrent à l'intérieur des fruits par l'effet de la transpiration plutôt qu'à la suite d'une invasion active des tissus du fruit. Azegami *et al.* (2005) montraient également que le fruit mûr pouvait être infecté à travers des blessures par inoculation artificielle en surface. Cela avait déjà été décrit par McLarty (1923) et Anderson (1952). Toutefois, aucun rapport scientifique publié ne signalait une infection naturelle de fruits mûrs à travers les pédoncules; par ailleurs, l'infection provenant d'inoculations superficielles ne semblait pas être un phénomène courant sur des fruits mûrs dans les conditions naturelles rencontrées dans un verger.

6.37 M. Hale a observé que dans un verger gravement touché par le feu bactérien, l'infection des arbres se produisait le plus souvent au printemps et provenait de l'infection des fleurs et des pousses. Les fruits infectés à travers le pédoncule au début de la période de végétation ou à la suite d'une dissémination secondaire dans le verger ne parvenaient pas à maturité. En conséquence, la cueillette de fruits mûrs asymptomatiques dans un verger gravement atteint était peu plausible.

6.38 **M. Hayward** a répondu que les preuves scientifiques disponibles n'étaient pas la déclaration du Japon. L'apparition d'un épisode d'infection en fin de saison dans un verger gravement atteint en conséquence d'un orage était une hypothèse plausible. Roberts (2002) n'avait fourni aucune preuve de ce type d'épisode rare et hypothétique. Une activité orageuse suffisante pour entraîner une infection en raison de dégâts causés aux pédoncules ou aux couches d'abscission endommagerait aussi probablement les fruits eux-mêmes et conduirait à leur élimination avant l'exportation.

6.39 M. Hayward a ajouté qu'il était en général préférable de conduire les études épidémiologiques concernant les sources d'inoculum et les modes de dissémination sur le terrain dans les pays ou régions où la maladie était présente à l'état endémique. Dans un pays non touché par la maladie, les travaux, à supposer qu'il soit envisagé d'en entreprendre, devaient être menés exclusivement à l'intérieur d'un laboratoire PC3 ou d'une serre de quarantaine, comme cela avait été le cas des études Azegami I et II et Tsukamoto I et II. Ces études avaient été conduites dans des conditions hautement artificielles. Les questions fondamentales concernant l'épidémiologie des maladies pouvaient trouver des réponses grâce à une collaboration entre les pays atteints ou menacés par la maladie.

6.40 **M. Smith** a fait observer que les déclarations du Japon donnaient à entendre que les pommes pouvaient acquérir les bactéries au début de la saison et demeurer porteuses d'une infection latente jusqu'à leur maturité, sans présenter de symptômes. Il existait toutefois de nombreuses preuves scientifiques indiquant qu'*E. amylovora* n'avait pas été isolée dans des pommes mûres. Cela n'excluait pas complètement l'éventualité qu'un petit nombre d'infections latentes de ce type puissent se produire, mais aucune preuve nouvelle n'avait été donnée à ce sujet. La question de savoir si des pommes mûres pouvaient être infectées par l'intermédiaire des pédoncules à une étape avancée de la maturation était l'une de celles sur lesquelles portaient les résultats contradictoires d'Azegami (I) et Azegami (II) (voir ci-dessus). Les preuves disponibles ne démontraient toujours pas l'existence de fruits mûrs porteurs d'une infection latente dans des conditions naturelles, mais les résultats obtenus par Azegami fournissaient une base pour des recherches ultérieures qui permettraient de se prononcer sur ce point.

Question n° 5: Approuvez-vous la déclaration des États-Unis selon laquelle "si ... le pédoncule sert de passage permettant l'entrée des bactéries dans les pommes au cours de la maturation, les nombreuses études menées précédemment sur les pommes mûres asymptomatiques cueillies sur

des arbres gravement touchés par le feu bactérien auraient permis d'isoler des bactéries à l'intérieur des tissus"? (paragraphe 18 de la déclaration orale des États-Unis)

6.41 **M. Geider** a signalé que les chercheurs considéraient que les fruits étaient envahis par le feu bactérien en conséquence de l'infection des fleurs suivie de la migration des bactéries vers les fruits au cours de leur développement, et non à cause d'une infection du pédoncule.

6.42 **M. Hale** a noté que si *E. amylovora* pénétrait dans les fruits par l'intermédiaire du pédoncule pendant la maturation, les études détaillées qui avaient été menées (Roberts *et al.* 1989; Dueck 1974) auraient presque certainement permis d'isoler la bactérie à l'intérieur des tissus du cortex, du pédoncule et de l'endocarpe des pommes provenant de vergers gravement atteints. Le fait qu'*E. amylovora* n'avait pas été isolée dans ces études donnait à penser que le pathogène n'avait pas été présent dans les tissus. Toutefois, les données scientifiques publiées fournissaient des preuves d'infestation épiphytique de fruits mûrs en cas de présence d'*E. amylovora* dans le calice (Hale *et al.* 1987; Thomson (pièce n° 13 du Japon)) résultant d'une infestation des fleurs au printemps.

6.43 **M. Hayward** a répondu qu'il approuvait la déclaration des États-Unis. Les études Azegami I et II ne prouvaient pas l'existence de pommes mûres asymptomatiques porteuses d'une infection latente.

6.44 **M. Smith** a fait remarquer qu'il semblait peu probable que ces bactéries n'aient pas été observées si elles étaient présentes.

Question n° 6: Existe-t-il une nette distinction physiologique entre le cœur ou endocarpe, et le cortex d'une pomme? Veuillez commenter les arguments du Japon selon lesquels les précédentes études concernant l'existence d'*E. amylovora* à l'intérieur des pommes étaient fondées sur des examens de l'endocarpe et non du cortex des pommes. Veuillez donner votre opinion sur la pertinence éventuelle des études de Roberts (2002), Roberts (1989) et Dueck (1974) à cet égard. (Voir le paragraphe 27 de la deuxième communication des États-Unis, la réponse des États-Unis à la question n° 5 du Japon et les observations du Japon sur la réponse des États-Unis.)

6.45 **M. Geider** a indiqué que le cortex des plantes s'entendait de l'exoderme, désignant par exemple la partie superficielle des racines qui entrait en jeu dans la captation racinaire de l'eau, ou bien l'écorce des tiges. Le cœur était la partie centrale d'un organe. Cette définition pouvait être appliquée aux pommes (peau/cœur ou endocarpe de la pomme). L'utilisation de bactéries marquées par la protéine fluorescente verte (GFP) permettait de faire apparaître une variation de la population d'*E. amylovora* dans les fruits inoculés. La densité des bactéries dans les différentes parties du tissu du fruit variait en fonction de la distance les séparant du lieu d'inoculation d'*E. amylovora*.

6.46 **M. Hale** a indiqué qu'il existait une différence entre l'endocarpe et le cortex des pommes. Il fallait toutefois remarquer que ces deux zones du fruit étaient reliées par leur système vasculaire étant donné que les faisceaux vasculaires du cortex et ceux de l'endocarpe étaient contigus.

6.47 **M. Hale** a relevé que Roberts *et al.* (1989) avaient, de fait, examiné les tissus de l'endocarpe et du cortex, la tige et les tissus du calice des pommes provenant d'arbres gravement touchés par le feu bactérien, et n'avaient été en mesure de détecter la présence d'*E. amylovora* dans aucun de ces tissus. Ce résultat confirmait ceux de Dueck (1974) qui avait également découvert qu'*E. amylovora* était absente des tissus internes des pommes mûres récoltées sur des arbres gravement infectés. Bien que le Japon ait fait observer que Dueck (1974) et Roberts *et al.* (1989) s'étaient limités à étudier l'endocarpe, il semblait clair que les échantillons prélevés verticalement à travers le fruit avaient inclus des tissus du pédoncule, du cortex, de l'endocarpe et du calice. Bien que Roberts (2002) ait

examiné principalement le tissu endocarpien, des prélèvements de cortex avaient probablement été effectués en même temps que ceux de l'endocarpe.

6.48 **M. Hayward** a répondu que dans la mesure où le tissu vasculaire du cortex de la pomme était contigu à celui de l'endocarpe, il n'existait pas de différence physiologique nette entre l'endocarpe et le cortex. Il n'était pas possible d'estimer de façon séparée la population bactérienne de l'endocarpe de la pomme et celle du cortex ou "chair", au moins dans des conditions courantes. Dans les travaux de Roberts (2002), la surface de la pomme mûre avait été stérilisée par immersion dans de l'hypochlorite de soude; le fruit avait ensuite été soumis à sonication et rincé à l'eau stérilisée, puis l'endocarpe avait été retiré à l'aide d'un perce-bouchon stérilisé. Les extrémités calicinales et pédonculaires du prélèvement avaient été sectionnées avec un scalpel stérilisé, et éliminées. On pouvait estimer que la portion restante du prélèvement d'endocarpe contenait un peu de cortex ou "chair" de la pomme. L'argument du Japon, selon lequel les précédentes études concernant l'existence d'*E. amylovora* à l'intérieur des pommes n'étaient pas comparables à Azegami I et Tsukamoto I du fait que celles-ci portaient exclusivement sur les populations bactériennes présentes dans la "chair" et les études précédentes exclusivement sur les populations de l'endocarpe, était sans fondement.

6.49 **M. Smith** a indiqué qu'il existait une nette différence anatomique. Il ne voyait pas bien ce que l'on entendait par différence physiologique, ni la pertinence de la question. Roberts (1989) et Dueck (1974) mentionnaient de façon explicite le prélèvement de cortex. Roberts (2002) mentionnait uniquement le prélèvement d'endocarpe (mais, eu égard à la méthode utilisée, il semblait probable que des tissus provenant du cortex étaient aussi présents dans les prélèvements). Il semblait exister une certaine confusion quant à l'emploi des mots "cortex" et "chair". Les termes "cortex" et "chair" désignaient les mêmes tissus.

Question n° 7: Les États-Unis parlent de "pommes mûres, donc asymptomatiques" (voir par exemple la note de bas de page 2 de la première communication des États-Unis). Convenez-vous que des pommes mûres sont nécessairement asymptomatiques (en ce qui concerne le feu bactérien)? Veuillez expliquer.

6.50 **M. Geider** a dit que les pommes mûres pouvaient présenter des symptômes de pourriture molle. Ces lésions pouvaient avoir été provoquées au départ par *E. amylovora*, puis colonisées par les micro-organismes responsables de la décomposition. Les fruits mûrs ne présentaient pas, il le répétait, les symptômes classiques du feu bactérien. Certaines techniques modernes, telles que l'analyse par PCR, pourraient éventuellement démontrer la présence d'*E. amylovora* dans l'endocarpe de pommes "saines" provenant de vergers. Selon des rapports de la Nouvelle-Zélande, *E. amylovora* avait parfois été détectée dans le calice.

6.51 **M. Hale** a fait remarquer que les pommes infectées par *E. amylovora* au cours du développement du fruit ne parvenaient pas à maturité. Malgré les preuves non publiées d'Azegami *et al.* (2005) selon lesquelles des fruits mûrs pouvaient être infectés, dans des conditions expérimentales artificielles, par l'inoculation de pédoncules sur lesquels avait été pratiquée une incision, il n'y avait aucune preuve d'infection naturelle de fruits mûrs dans des vergers à l'époque de la récolte. En conséquence, il était très probable que les fruits mûrs ne présenteraient aucun symptôme pour ce qui concernait le feu bactérien. Les fruits non mûrs étaient certainement victimes d'infections, provenant probablement d'organes floraux infectés en début de saison et de sources externes en cours de saison. Aucune infection de fruits mûrs dans un verger n'avait été mise en évidence, et chaque fois que cette éventualité avait été évoquée, des analyses approfondies avaient confirmé que le fruit n'était, en fait, pas parvenu à maturité.

6.52 **M. Hale** a fait observer que l'expression "fruit mûr asymptomatique" serait plus exacte que l'expression "fruit mûr et donc asymptomatique" pour ce qui concernait le feu bactérien, même si ces deux expressions semblaient équivalentes.

6.53 **M. Hayward** a répondu qu'il reconnaissait que les États-Unis exportaient des pommes mûres ne présentant aucun symptôme de feu bactérien. Toutes les preuves indiquaient que si une infection se produisait au stade de la floraison, le jeune fruit ne se développerait pas; de ce fait, selon les preuves disponibles, les fruits mûrs asymptomatiques étaient exempts d'*E. amylovora*. La maturité des pommes était un concept relativement bien défini.

6.54 **M. Smith** a fait remarquer que ce point avait été établi au cours des travaux du Groupe spécial initial. Aucune pomme mûre présentant des symptômes externes de feu bactérien n'avait jamais été observée. Le mot "nécessairement" n'était pas approprié en ce sens qu'il laissait entendre qu'il devait exister une raison essentielle au fait que les pommes mûres n'étaient pas touchées par le feu bactérien. Il n'y avait à cela aucune explication scientifique très précise; c'était un fait, simplement. Une autre éventualité envisageable était que les pommes mûres puissent présenter des symptômes internes, invisibles de l'extérieur. Mais aucun document indiquant que ce phénomène se soit jamais produit n'avait été publié, et cela semblait en principe improbable dès lors que, dans le cadre de plusieurs études, aucune bactérie n'avait été extraite des tissus internes des fruits.

Question n° 8: Compte tenu de l'étude d'Azegami ou d'autres découvertes scientifiques récentes, souhaiteriez-vous modifier votre réponse aux questions n° 2 et/ou n° 10 posées par le Groupe spécial initial?

6.55 **M. Geider** a indiqué que l'inoculation artificielle entraînait nécessairement la présence de bactéries dans le fruit. Les tissus de la pomme constituaient un environnement stérile qui permettait à *E. amylovora* de subsister. Aucune réaction de défense connue n'était susceptible de faire diminuer rapidement la population de bactéries, comme c'était le cas pour les lésions induites par réaction hypersensible chez les plantes non hôtes.

6.56 **M. Hale** a observé que les résultats d'Azegami *et al.* (2005), qui donnaient à entendre que des fruits mûrs pouvaient être envahis par *E. amylovora* à la suite d'une inoculation artificielle des pédoncules après incision, ne constituaient pas une preuve convaincante indiquant que des fruits mûrs pouvaient être infectés dans des conditions naturelles dans un verger. Une infection faible de la fleur pouvait conduire à des infestations des tissus calicinaux par *E. amylovora* (Hale *et al.* 1987). Toutefois, cela n'aboutissait pas à une infection du fruit. En conséquence, il n'avait été publié aucune preuve indiquant que des infections internes de pommes mûres avaient été observées dans des conditions naturelles, ou que des pommes mûres avaient joué un rôle dans l'introduction et l'établissement du feu bactérien dans une zone exempte de la maladie.

6.57 M. Hale a signalé qu'en dehors de l'étude non publiée d'Azegami *et al.* (2005) portant sur des inoculations de pédoncules après incision, rien ne portait à croire que des pommes mûres asymptomatiques aient été contaminées de manière endophyte par *E. amylovora*. Par conséquent, il était extrêmement improbable qu'*E. amylovora* à l'état endophyte soit responsable de l'établissement de nouveaux foyers de la maladie.

6.58 Pour conclure, M. Hale a affirmé que les preuves fournies n'indiquaient pas que les fruits mûrs asymptomatiques constituaient une source d'*E. amylovora* à l'état endophyte dans la nature, ni qu'ils jouaient un rôle dans la dissémination de la maladie.

6.59 **M. Hayward** a répondu que ni les études Azegami I, Azegami II, Tsukamoto I, ni aucune autre découverte scientifique ne l'avaient convaincu de modifier les réponses qu'il avait données aux questions n° 2 et n° 10 posées au cours de la procédure du Groupe spécial initial.

6.60 **M. Smith** a souligné qu'il s'en tenait à la réponse qu'il avait donnée pendant la procédure du Groupe spécial initial. Selon le scénario proposé par le Japon, les bactéries pouvaient pénétrer dans les fruits mûrs à partir des rameaux infectés, en traversant les pédoncules, et être transportées par le

système vasculaire jusqu'au cortex où elles pouvaient subsister en tant qu'infection latente. Il n'existait cependant aucune preuve directe indiquant que cela se produisait dans des conditions naturelles. Il semblait peu plausible que ces infections n'aient pas été détectées d'une manière ou d'une autre par des études précédentes sur l'isolement des bactéries à l'intérieur des fruits, notamment dans le cortex.

Contamination dans les vergers

Question n° 9: La section 2-3-1-1 2) A) de l'ARP de septembre 2004 indique que "... l'activité physiologique de la bactérie à l'intérieur des arbres ne semble pas diminuer pendant la saison". Toutefois, dans la même section, il est ensuite fait référence à Norelli *et al.* (2001) qui mentionnent que "... l'activité bactérienne est encore discernable à la fin de la période de végétation". Le fait que l'on est encore en mesure de trouver des bactéries ne semble pas confirmer une déclaration selon laquelle l'activité bactérienne ne diminue pas. Veuillez expliquer. (Voir la réponse du Japon à la question n° 23 du Groupe spécial et les observations des États-Unis sur la réponse du Japon.)

6.61 **M. Geider** a expliqué que son laboratoire possédait peu de données concernant les événements susceptibles d'entraîner la dissémination du feu bactérien dans les vergers et qu'il se limiterait, de ce fait, à quelques remarques personnelles.

6.62 **M. Geider** a indiqué qu'en général les éléments déclencheurs les plus actifs du feu bactérien au printemps étaient les chancres porteurs d'exsudat, présents sur les troncs. Il avait été allégué que la population d'*E. amylovora* présente à l'intérieur des arbres n'entraînait pas la dissémination du feu bactérien à condition que tous les chancres aient été supprimés ou protégés contre les insectes. On pouvait se demander comment *E. amylovora* subsistait dans les arbres si ce n'était dans les tissus présentant des symptômes. La production d'exsudat des chancres était importante au printemps et diminuait à mesure que la saison avançait, en raison de la baisse de la poussée radiculaire. L'activité bactérienne pouvait être définie comme une dissémination dans les tissus végétaux, ce qui concernait les jeunes pousses et les feuilles. La deuxième floraison des poiriers pouvait stimuler l'activité bactérienne, mais cela n'avait peut-être pas d'effet sur une éventuelle invasion des fruits.

6.63 **M. Hale** a fait observer qu'il semblait y avoir une certaine confusion dans ces déclarations. Le fait que l'activité bactérienne était encore discernable ne signifiait pas nécessairement qu'il s'agissait d'un facteur important de l'éventuelle dissémination d'*E. amylovora* vers le fruit mûr. L'étude de Norelli *et al.* (2001) laissait plutôt entendre que les bactéries se déplaçaient du greffon vers le porte-greffe, c'est-à-dire vers le bas. Rien dans les études détaillées de Norelli *et al.* (2001) (ou Momol *et al.* 1998) ou de Gowda & Goodman (1970) concernant le déplacement d'*E. amylovora* dans les pommiers ne permettait de supposer une pénétration de la bactérie dans les fruits mûrs à la fin de la saison.

6.64 **M. Hayward** a répondu que les travaux de Norelli *et al.* (2001) portaient principalement sur la progression du pathogène du feu bactérien vers le bas, à partir des pousses du greffon inoculé de façon artificielle vers le porte-greffe. L'étude ne fournissait aucune donnée indiquant un déplacement naturel du pathogène vers la pomme en voie de maturation, à la fin de la période de végétation. Il existait dans les textes scientifiques de nombreuses preuves du ralentissement de l'activité du feu bactérien à mesure que l'été avançait. Norelli et ses collaborateurs avaient inoculé les pousses de greffons en mai, juin et juillet, et avaient détecté une incidence et une vitesse de propagation vers le bas relativement faibles des populations internes du pathogène lorsque les greffons avaient été inoculés en mai ou en juin, et une incidence et une vitesse de propagation plutôt plus élevées lorsque les inoculations avaient été réalisées en juillet. Les travaux de Gowda et Goodman (1970) montraient que le mouvement et la persistance d'*E. amylovora* à l'intérieur de plantes inoculées de façon artificielle étaient plutôt discontinus, et que la population diminuait brusquement à une certaine

distance du point d'inoculation. Le pathogène n'avait pas subsisté dans les tissus non succulents du tronc. Cette observation n'étayait pas la notion d'une progression continue de la bactérie dans la plante pendant toute la période de végétation.

6.65 **M. Smith** a fait remarquer que l'"activité" des bactéries était un concept imprécis. Les bactéries pouvaient, entre autres choses, se multiplier, produire des enzymes ou d'autres substances qui endommageaient les tissus hôtes et causaient des symptômes locaux, se déplacer à l'intérieur de la plante, se reproduire en générant un polyside extracellulaire dans des proportions telles qu'un "exsudat bactérien" était secrété à la surface de la plante, être transportées vers d'autres végétaux, ou simplement survivre. Elles pouvaient également disparaître. La plupart de ces activités se produisaient au printemps. Plus tard, les bactéries cessaient généralement de provoquer des dégâts, de générer un exsudat et, de ce fait, de se propager vers d'autres plantes; elles pouvaient cependant encore se multiplier dans une certaine mesure, se déplacer à l'intérieur de la plante, et sans aucun doute survivre (tout au moins pour certaines d'entre elles). Ce que l'ARP et Norelli *et al.* entendaient par "activité" était loin d'être clair. D'où la confusion.

Question n° 10: Le Japon affirme que la prescription de non-contamination par le feu bactérien est applicable non pas nécessairement à l'ensemble du verger mais à une subdivision dudit verger (site de production), à condition que cette subdivision soit entourée d'une zone de délimitation exempte de la maladie (paragraphe 43 de la deuxième communication du Japon et Critères opérationnels). Quelle est la définition d'un verger aux fins de l'exportation? Cette définition est-elle fondée sur un ou plusieurs accords internationaux, sur la pratique courante, ou varie-t-elle selon les fruits et/ou les pays? Veuillez donner vos vues sur toute preuve ou documentation scientifiques concernant les zones de délimitation et l'effet de celles-ci sur le degré de contamination du verger (ou de la subdivision) par le feu bactérien. Le degré de contamination dépend-il des "variétés" de pommiers, du point de vue de leur sensibilité au feu bactérien? (Voir les réponses des États-Unis et du Japon à la question n° 5 du Groupe spécial et les observations du Japon sur la réponse des États-Unis.)

6.66 **M. Geider** a indiqué que l'absence de contamination par le feu bactérien ne pouvait pas être démontrée de façon rigoureuse dans un verger. Les zones de délimitation étaient en général liées à la distance d'un vol d'abeille mais il existait toutes sortes de transitions possibles, compte tenu notamment de la sensibilité au feu bactérien des cultivars de pommiers.

6.67 **M. Hale** a observé qu'il ne semblait y avoir de définition précise de ce qu'était un verger dans aucun accord international. Dans l'usage courant, le terme "verger" représentait une zone de production dépendant d'une structure de gestion unique. Dans de nombreux pays, les vergers étaient enregistrés, aux fins de l'exportation, auprès d'un organisme de producteurs qui affectait à chacun d'entre eux un numéro figurant sur l'emballage, et même sur chaque fruit, et que les autorités réglementaires, les grossistes et les supermarchés pouvaient utiliser à des fins de traçabilité. Différentes espèces d'arbres fruitiers et différentes variétés de la même espèce étaient généralement cultivées dans un même verger. Ces parcelles étaient habituellement dénommées "orchard blocks" dans de nombreux pays.

6.68 **M. Hale** a indiqué que la mise en place de zones tampons pouvait être recommandée à des fins d'éradication, en particulier autour des pépinières, plutôt que prescrite autour d'un site de production. Très peu de documents traitaient des effets des zones tampons sur le degré de contamination des vergers par le feu bactérien. Selon Clark *et al.* (1993), *E. amylovora* était absente des calices de 60 000 fruits testés provenant de vergers inspectés dotés de zones tampons de 500 mètres. Toutefois, plus récemment, Roberts (2002) avait démontré de façon concluante qu'aucune zone tampon de quelque taille que ce soit n'était justifiée par les données scientifiques existantes, dès lors qu'aucune bactérie n'avait été découverte dans des fruits mûrs asymptomatiques, récoltés sur des arbres malades ou sur des arbres adjacents à des sujets malades. Dans cette étude,

30 900 fruits mûrs asymptomatiques avaient été récoltés à une distance variant de zéro à 300 mètres de sources d'inoculum du feu bactérien. Aucun des fruits ultérieurement placés en chambre froide n'avait présenté de symptômes du feu bactérien et *E. amylovora* n'avait été détectée sur aucun fruit, même récolté sur des arbres malades ou situés à proximité immédiate de sources de feu bactérien.

6.69 M. Hale a noté que puisque aucune preuve scientifique n'avait été publiée indiquant que des fruits mûrs asymptomatiques provenant de variétés résistantes ou moins résistantes de pommiers contenaient des populations internes d'*E. amylovora*, même s'ils avaient été cueillis sur des arbres touchés par le feu bactérien ou adjacents à des sources d'inoculum, il ne semblait y avoir aucune justification à la mise en place de zones de délimitation. En conséquence, il n'était pas nécessaire de faire la distinction entre les variétés résistantes et moins résistantes en ce qui concernait la sensibilité au feu bactérien.

6.70 M. Hayward a répondu qu'il n'était pas en mesure de fournir une opinion sur la question "Quelle est la définition d'un verger aux fins de l'exportation?", et qu'il ne savait pas si une telle définition était fondée sur un ou plusieurs accords internationaux ou sur la pratique courante. Il y avait sans doute des différences en fonction des différents arbres fruitiers et selon les pays.

6.71 M. Hayward a indiqué que les expériences menées sur le terrain par Roberts (2002) et planifiées conjointement par le MAFF et le Service de la recherche agricole (ARS) de l'USDA concernaient particulièrement les zones de délimitation et leur effet sur le degré de contamination d'un verger (ou d'une subdivision d'un verger) par le feu bactérien. Sur le premier des deux sites, des pommiers choisis de la variété "Gala" avaient été utilisés comme source d'inoculum, et, sur le deuxième site, des poiriers sensibles infectés avaient été intercalés avec des pommiers des variétés "Fuji" et "Gala". Ces deux cultivars de pommiers étaient classés parmi les moins résistants au feu bactérien. Les résultats obtenus par Roberts montraient qu'une zone tampon n'offrait aucune sécurité phytosanitaire, quelles que soient ses dimensions. Les pommes examinées immédiatement après la cueillette et celles qui avaient été placées en chambre froide pendant trois mois étaient toutes exemptes du feu bactérien. Aucune différence n'avait été observée entre les fruits récoltés sur des arbres situés à 0, 10, 25, 50, 100 et 300 mètres de la source de l'inoculum de feu bactérien.

6.72 M. Smith a souligné que le Glossaire des termes phytosanitaires, qui figurait dans la publication n° 5 des Normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP n° 5), définissait un "lieu de production" de la façon suivante: "tout lieu ou ensemble de champs exploités comme une seule unité de production agricole. Un lieu de production peut comprendre des sites de production conduits séparément pour des raisons phytosanitaires". Les normes définissaient par ailleurs l'expression "lieu de production exempt" ainsi: "lieu de production où l'absence d'un organisme nuisible déterminé a été prouvée scientifiquement et où, au besoin, elle est maintenue pour une durée définie, par l'application de mesures officielles". La définition de l'expression "site de production exempt" était la suivante: "partie bien délimitée d'un lieu de production, où l'absence d'un organisme nuisible déterminé a été prouvée scientifiquement et où, au besoin, elle est maintenue pour une durée définie, par l'application de mesures officielles, et qui est gérée comme une unité distincte mais conduite de la même manière qu'un lieu de production exempt d'organismes nuisibles". Un verger d'exportation pouvait donc être un "lieu de production" ou bien un "site de production", et les mesures phytosanitaires pouvaient s'appliquer à l'un ou à l'autre selon que de besoin. Cette terminologie avait été convenue à l'échelle internationale (même si cela ne signifiait pas nécessairement que toutes les parties contractantes exportatrices utilisaient explicitement ces concepts). Il s'agissait d'une pratique courante. Les définitions ne limitaient en rien l'application des termes à une culture donnée dans quelque pays que ce soit. Toutefois, le point de savoir si la prescription applicable à un lieu de production exempt ou à un site de production exempt consistait en une mesure phytosanitaire efficace était une question technique qui dépendait essentiellement de la biologie du parasite et de la gestion de la plantation. Pour rendre ce type de mesure efficace, il pouvait être nécessaire d'exiger que le voisinage immédiat (concept utilisé par l'Union européenne) soit également exempt, ou qu'une zone

tampon (terme défini dans la NIMP n° 5) déterminée soit mise en place. Il était également possible que des mesures de ce type ne soient absolument d'aucune efficacité (par exemple pour un insecte ravageur capable de voler facilement sur plusieurs centaines de mètres). Étant donné que le feu bactérien ne se propageait à la surface des fruits que sur des distances très courtes, il aurait été parfaitement raisonnable de proposer que les sites de production situés à l'intérieur d'un lieu de production soient "gérés comme une unité distincte mais conduits de la même manière qu'un lieu de production exempt d'organismes nuisibles" en étant entourés d'une zone tampon relativement étroite. Le degré de sensibilité de la variété de pommier n'était pas un aspect d'importance cruciale (étant entendu qu'il était nécessaire, de toute manière, de fixer la largeur de la zone tampon en fonction d'une variété sensible).

Question n° 11: Y a-t-il une procédure couramment acceptée pour les inspections de vergers de pommiers visant à détecter des symptômes de feu bactérien? Veuillez décrire la manière dont ces inspections sont effectuées. Sont-elles comparables aux méthodes d'inspection japonaises? (Voir les paragraphes 56 à 58 de la première communication du Japon, les Critères opérationnels - pièce n° 2 du Japon, et les réponses des États-Unis et du Japon à la question n° 7 du Groupe spécial.)

6.73 **M. Geider** a dit qu'à sa connaissance les conditions des inspections étaient variables. Le feu bactérien pouvait être le mieux observé au printemps et au début de l'été, c'est-à-dire bien avant le mûrissement des fruits. La présence de nouveaux symptômes de la maladie à l'époque de la récolte était un phénomène peu fréquent et difficile à détecter.

6.74 **M. Hale** a indiqué qu'il ne semblait pas exister de procédure couramment acceptée pour les inspections des vergers de pommiers visant à détecter la présence de symptômes de feu bactérien. Si une inspection était jugée nécessaire dans le cadre d'une procédure opérationnelle, les parties concernées devaient convenir d'une méthodologie. L'utilisation de quadricycles à moteur avait été envisagée à un moment donné, mais ce type de véhicule n'avait jamais été employé pour les inspections effectuées en Nouvelle-Zélande.

6.75 **M. Hayward** a répondu qu'il n'avait pas d'avis au sujet des deux premières questions. En ce qui concerne la troisième, il a indiqué que d'après les Critères opérationnels relatifs à l'exportation de pommes américaines au Japon (pièce n° 2 du Japon), une inspection annuelle pourrait être effectuée à l'aide d'un buggy conçu pour permettre d'observer l'extérieur des pommiers du verger et de détecter la présence de symptômes caractéristiques de la maladie sur les branches principales. On supposait qu'une seule atteinte de feu bactérien était le signe d'une infection grave de l'ensemble du verger. Toutefois, un verger ne pouvait être qualifié de gravement touché par le feu bactérien sans examen approfondi. Il était parfaitement possible qu'un verger dans lequel un arbre infecté avait été repéré soit légèrement, et non gravement, touché par le feu bactérien.

6.76 **M. Smith** a dit que des procédures de ce type existaient probablement en Europe puisqu'il fallait surveiller les vergers situés à l'intérieur de zones tampons de protection contre le feu bactérien (établies autour des pépinières). Mais il ne possédait aucun renseignement détaillé à ce sujet. Dans l'ensemble, pour éviter les problèmes, aucune pépinière abritant des plantes hôtes du feu bactérien n'étaient établies à proximité de vergers.

Question n° 12: Y a-t-il une définition couramment admise dans les textes scientifiques de ce qu'est un verger "touché par le feu bactérien"? Un verger "gravement touché par le feu bactérien"? (Voir la réponse du Japon à la question n° 14 du Groupe spécial.)

6.77 **M. Geider** a dit qu'il ne devait pas exister de vergers gravement touchés par le feu bactérien. Si le cas se présentait, le verger était impropre à la production de fruits et les arbres devaient être

arrachés. Un verger comportant une seule atteinte était un verger touché par le feu bactérien et devait faire l'objet de certaines précautions s'agissant des expéditions de fruits vers les pays exempts.

6.78 **M. Hale** a noté qu'il ne semblait pas exister de définitions couramment admises des vergers "touchés" ou "gravement touchés par le feu bactérien" dans les textes scientifiques. Dans Hale *et al.* (1987), le terme "gravement touchés par le feu bactérien" avait été utilisé pour des vergers présentant une moyenne de 75 atteintes par arbre ou plus. Toutefois, les auteurs n'avaient pas spécifiquement tenté de fournir une définition de la gravité de la maladie dans un verger aux fins d'inspection. Ils avaient donné une valeur numérique pour indiquer le nombre d'attaques par arbre dans un verger et le rapport avec la présence ou l'absence d'*E. amylovora* à la surface et dans les calices de fruits mûrs asymptomatiques. Il convenait de signaler qu'*E. amylovora* n'avait été détectée à la surface d'aucun fruit provenant d'un verger présentant 75 atteintes de feu bactérien par arbre, et que la bactérie avait été trouvée dans moins de 1 pour cent des calices des pommes mûres asymptomatiques récoltées. *E. amylovora* n'avait été détectée à la surface ou dans le calice d'aucun fruit provenant de vergers présentant une moyenne de une à deux atteintes de feu bactérien par arbre.

6.79 **M. Hale** a ajouté qu'il fallait signaler qu'un verger présentant 75 atteintes par arbre exigeait en fait peu d'inspections puisque, à ce niveau, l'infection des arbres était très facile à voir, même un coup d'œil rapide suffisait. En conséquence, les observations des inspecteurs japonais (pièce n° 15 du Japon), qui avaient visité des vergers contenant "un pommier présentant un symptôme de feu bactérien" ne permettaient pas de conclure que les vergers étaient "gravement infectés (touchés par le feu bactérien)", malgré l'absence d'une définition couramment admise.

6.80 **M. Hayward** a répondu qu'un verger de pommiers gravement touché par le feu bactérien était un verger présentant 75 infections par arbre (Hale, McRae et Thomson, 1987), ou 50 à 100 atteintes par arbre (pièce n° 13 du Japon, lettre de Sherman Thomson à Rodney Roberts, 23 août 2002). Un verger légèrement touché pouvait présenter une ou deux flèches infectées par arbre (Hale, McRae et Thomson, 1987).

6.81 **M. Smith** a indiqué qu'il n'existait aucune définition de ce type (bien que M. Hale en ait suggéré une au stade du Groupe spécial initial). De façon simpliste, étant donné qu'*E. amylovora* était un organisme de quarantaine, on pouvait considérer que tout verger dans lequel le feu bactérien avait été détecté était un verger touché. Un verger gravement touché pouvait être un verger où les symptômes de la maladie pouvaient être observés sans difficulté dans l'ensemble de la plantation. Mais il ne s'agissait que de suggestions.

Question n° 13: Les preuves scientifiques disponibles démontrent-elles que des importations de pommes mûres issues de vergers gravement touchés par le feu bactérien pourraient constituer une filière d'introduction du feu bactérien dans un verger?

6.82 **M. Geider** a indiqué que la dissémination du feu bactérien sur de longues distances était un phénomène rare et que, de ce fait, seul le commerce des végétaux pouvait être associé à l'introduction de la maladie.

6.83 **M. Hale** a signalé que les preuves scientifiques publiées indiquaient que les importations de pommes mûres asymptomatiques provenant de vergers "gravement touchés" (75 atteintes par arbre) ne constituaient pas une filière d'introduction du feu bactérien dans un verger. Hale *et al.* (1987) avaient montré qu'*E. amylovora* n'avait été isolée que dans moins de 1 pour cent des calices de fruits mûrs asymptomatiques récoltés dans un verger "gravement" touché par le feu bactérien. Hale *et al.* (1996) et Taylor *et al.* (2002, 2003) n'avaient trouvé aucune preuve indiquant que, dans des conditions naturelles, *E. amylovora*, lorsqu'elle était présente dans les calices de fruits mûrs asymptomatiques, pouvait se propager jusqu'à des tissus hôtes dans un verger.

6.84 **M. Hayward** a répondu que les preuves scientifiques disponibles ne démontraient pas que des importations de pommes mûres issues de vergers gravement touchés par le feu bactérien pouvaient constituer une filière d'introduction du feu bactérien dans un verger.

6.85 **M. Smith** a indiqué que la filière par le biais de l'entrée au Japon de pommes véhiculant des bactéries vivantes pourrait théoriquement résulter des deux phénomènes suivants: a) la projection à la surface des pommes, par l'effet de la pluie, de bactéries provenant d'arbres gravement infectés, et la persistance de cette population à l'état épiphyte (cela était possible seulement pendant une durée limitée et pouvait être évité au moyen d'une désinfestation superficielle); b) l'établissement d'une infection interne latente (comme cela avait déjà été indiqué précédemment, la possibilité même d'une telle infection prêtait à controverse; les preuves scientifiques accumulées portaient fortement à croire que si elle se produisait, elle restait un phénomène rare). La suite de la filière jusqu'au verger dépendait alors d'une série d'événements conjecturaux dont la réalité restait à démontrer.

Question n° 14: Compte tenu des dernières découvertes scientifiques et/ou des nouvelles preuves scientifiques présentées par le Japon, souhaiteriez-vous modifier votre réponse à la question n° 24 posée par le Groupe spécial initial concernant les zones tampons?

6.86 **M. Geider** a dit qu'il ne souhaitait pas modifier réellement sa réponse. Les zones tampons semblaient sûres. Il existait de nombreux exemples d'attaques rapides du feu bactérien dans des vergers "propres", souvent à la suite de la persistance de la bactérie dans des plantes hôtes non surveillées dans le voisinage, telles que des haies d'aubépines.

6.87 **M. Hale** a indiqué que les preuves non publiées présentées par le Japon n'étaient pas susceptibles de modifier la réponse précédente à la question n° 24 posée par le Groupe spécial initial concernant les zones tampons. Il n'existait pas de preuves scientifiques indiquant que des pommes mûres asymptomatiques soumises à des conditions naturelles hébergeaient des populations d'*E. amylovora* capables de disséminer le feu bactérien. Les données non publiées présentées dans Azegami *et al.* (2005) provenaient de travaux menés dans des conditions d'inoculation artificielle et ne pouvaient pas être considérées comme pertinentes pour le problème faisant l'objet du différend. Enfin, il n'y avait aucune preuve scientifique indiquant que des pommes mûres asymptomatiques aient jamais été associées à l'introduction et à la dissémination du feu bactérien à l'échelle mondiale, bien que ce produit fasse l'objet d'échanges depuis de nombreuses décennies. En conséquence, aucune zone tampon, quelles que soient ses dimensions, n'était justifiée en tant que moyen de réduire le risque de transmission du feu bactérien sur des pommes mûres asymptomatiques.

6.88 **M. Hayward** a répondu qu'aucune nouvelle preuve scientifique en sa possession n'était suffisante pour modifier sa réponse à la question n° 24 du Groupe spécial initial, ou pour rejeter la preuve apportée par Roberts (2002).

6.89 **M. Smith** a indiqué qu'il ne modifierait pas sa réponse. Il semblait toutefois que le Japon avait tenu compte des avis des experts sur ce point et réduit la largeur des zones tampons de 500 à 10 mètres. Si l'on ajoutait à cela le fait que l'unité dont il serait tenu compte serait le site de production, subdivision du lieu de production (voir la question n° 10 ci-dessus), la superficie visée par une interdiction d'exportation en cas de découverte d'une seule atteinte de feu bactérien serait très inférieure, dans la nouvelle mesure, à la superficie visée auparavant (contrairement à ce que laissait croire la communication des États-Unis).

Traitement des pommes après la récolte

Question n° 15: Selon la notification n° 354 du MAFF japonais, les pommes des États-Unis "doivent être traitées de sorte que la température de la chair soit maintenue à 2,2 degrés pendant 55 jours dans une installation de traitement par le froid" (alinéa 4 1) a, pièce n° 7 des

États-Unis). La Nouvelle-Zélande affirme (paragraphe 41 à 43 de sa communication en tant que tierce partie) que l'étude de Tsukamoto (2005a) n'est pas représentative des conditions commerciales puisque, dans l'expérience, des pommes infectées artificiellement ont été traitées tout d'abord à une température de 25 degrés pendant une durée allant jusqu'à neuf jours avant d'être entreposées jusqu'à six mois à 5 degrés. Dans quelle mesure les résultats de l'étude de Tsukamoto (2005) sont-ils pertinents, compte tenu de la prescription japonaise de traitement par le froid après la récolte? (Voir les réponses du Japon aux questions n° 9 et n° 17 du Groupe spécial, les réponses des États-Unis à la question n° 9 du Groupe spécial et à la question n° 7 du Japon, et la réponse de la Nouvelle-Zélande à la question n° 5 du Groupe spécial.)

6.90 **M. Geider** a indiqué que les textes préliminaires de Tsukamoto *et al.* et Azegami *et al.* montraient la persistance d'*E. amylovora* à diverses températures dans des pommes inoculées artificiellement. En cas de contamination aléatoire des pommes, *E. amylovora* subsisterait longtemps. Trop de conditions devaient être réunies pour que le feu bactérien s'établisse dans un verger à partir de ces fruits. Un verger commercial situé dans la région de Heidelberg, en Allemagne, pouvait servir d'exemple. Un petit groupe de cognassiers avait été gravement infecté par le feu bactérien. Les chercheurs avaient confirmé la présence d'*E. amylovora* sur ces plantes par plusieurs méthodes de détection, et n'avaient pu trouver aucune différence avec d'autres souches attaquant les arbres fruitiers. Le groupe infecté avait été laissé en l'état pendant plusieurs années en raison du manque de main-d'œuvre. Les pommiers adjacents, situés à une distance de 5 mètres, n'avaient pas été atteints par le feu bactérien au cours de cette période ni ultérieurement, probablement parce que les époques de floraison des pommiers et des cognassiers étaient différentes.

6.91 **M. Hale** a indiqué que le Japon exigeait effectivement que les fruits soient entreposés à 2,2 degrés Celsius pendant 55 jours, en tant que traitement contre le carpocapse.

6.92 **M. Hale** a fait observer que les risques de survie d'*E. amylovora* ne différaient probablement pas beaucoup entre 2,2 degrés Celsius (prescription du Japon pour le traitement contre le carpocapse) et 5 degrés Celsius, température utilisée pendant l'expérience de survie d'*E. amylovora* (Tsukamoto *et al.*, 2005a). Toutefois, les problèmes importants étaient ceux de l'infection expérimentale de fruits mûrs à la suite d'une inoculation artificielle réalisée dans une incision pratiquée sur le pédoncule, et de l'incubation des fruits artificiellement inoculés à 25 degrés Celsius pendant neuf jours avant l'entreposage en chambre froide.

6.93 **M. Hale** a indiqué qu'aucune preuve scientifique publiée ne donnait à penser que des fruits mûrs asymptomatiques avaient été infectés à travers le pédoncule dans des conditions naturelles. L'incubation de fruits inoculés à 25 degrés Celsius pendant neuf jours, avant l'entreposage au froid à 5 degrés Celsius, n'était certainement pas une situation qui correspondait aux conditions commerciales normales de la récolte, de l'entreposage au froid et de l'exportation des pommes. En conséquence, l'étude de Tsukamoto *et al.* (2005a) concernant la survie d'*E. amylovora* dans des fruits inoculés et placés en incubation, n'apportait aucun renseignement utile. De fait, la possibilité d'isoler *E. amylovora*, après plusieurs mois, dans des fruits inoculés artificiellement avait déjà été établie, comme le signalaient les États-Unis dans leur réponse à la question n° 7 du Japon.

6.94 **M. Hayward** a répondu que les pommes utilisées dans l'étude Tsukamoto I avaient été inoculées artificiellement à travers le pédoncule. Elles avaient été placées en incubation pendant neuf jours à 25 degrés Celsius, température qui se situait dans la fourchette optimale (25 à 27 degrés Celsius; J-P Paulin, 2000) pour la prolifération d'*E. amylovora* cultivée en laboratoire, puis entreposées à 5 degrés Celsius pendant un maximum de six mois. Selon les chercheurs (J-P Paulin, 2000), la température minimale pour obtenir un développement d'*E. amylovora* était de 3 à 5 degrés Celsius en culture, mais elle dépendait du substrat. Par exemple, Taylor et Hale (2003) avaient obtenu un *développement* en 20 jours à une température de 2,2 degrés Celsius dans un milieu nutritif, mais une *diminution*, à cette même température, des populations du pathogène présentes dans le calice des

pommes après inoculation avec des doses élevées, moyennes et basses d'inoculum. Il était probable que la température minimale de développement variait légèrement selon la nature du substrat, en particulier si l'on comparait les milieux nutritifs solides et les milieux liquides. Les populations d'*Erwinia amylovora* diminuaient sur les pédoncules et les calices des pommes et devenaient indétectables après un entreposage de six mois à une température de 2 à 4 degrés Celsius (Sholberg *et al.* 1988).

6.95 M. Hayward a signalé que le traitement auquel les pommes artificiellement inoculées avaient été soumises pendant l'étude Tsukamoto I était différent de celui qu'elles recevaient dans des conditions commerciales. Ainsi, la Nouvelle-Zélande maintenait les pommes mûres en chambre froide à des températures allant de 0,5 à 2,0 degrés Celsius, avec une variation de +/- 0,5 degré Celsius. Le Règlement d'application détaillé du Japon concernant le traitement après la récolte exigeait que les pommes récoltées soient conservées de sorte que la température de la chair reste à 2,2 degrés Celsius (+/- 0,6 degré Celsius) pendant 55 jours, en tant que mesure de protection contre le carpocapse (pièce n° 1 du Japon).

6.96 M. Hayward a indiqué que les pommes soumises au traitement décrit dans l'étude Tsukamoto I s'étaient détériorées et avaient présenté des symptômes de feu bactérien pendant l'entreposage. L'expérience ne correspondait pas à des conditions commerciales normales; elle semblait fondée sur la supposition qu'il existait des fruits mûrs asymptomatiques porteurs d'une infection latente produite par un hypothétique épisode infectieux tardif au cours duquel les bactéries traversaient le pédoncule du fruit, immédiatement avant la formation de la couche d'abscission. Il n'existait aucune preuve de cet épisode infectieux tardif.

6.97 **M. Smith** a indiqué que les observations de la Nouvelle-Zélande étaient pertinentes. Tsukamoto (I) était le maillon faible des "nouvelles études". Il n'aurait pas été difficile de réaliser l'étude à plusieurs températures. S'il avait été montré que des infections latentes du type de celles qui avaient été créées artificiellement au cours de l'étude d'Azegami se produisaient naturellement, il aurait été essentiel d'élargir l'étude de Tsukamoto et la faire porter sur des conditions d'entreposage diverses afin de déterminer la durée pendant laquelle ces infections latentes pouvaient persister dans la réalité.

Question n° 16: Dans l'ARP de 2004 (page 19), le Japon fait allusion à la possibilité de contamination par les caisses à fruits. Existe-t-il une preuve scientifique démontrant que des caisses contaminées seraient susceptibles d'infecter/infester les pommes qui y seraient contenues? Veuillez donner vos vues en tenant compte de votre réponse à la question n° 31 posée par le Groupe spécial initial. (Voir également les réponses des États-Unis et du Japon à la question n° 10 du Groupe spécial.)

6.98 **M. Geider** a indiqué que c'était Eve Billing et ses collaborateurs qui avaient émis l'hypothèse selon laquelle le feu bactérien pourrait avoir été introduit en Angleterre par le biais de caisses à fruits contaminées. Il n'était pas possible de trouver l'origine de cet événement dans les années 50, si ce n'est par des conjectures et des preuves circonstancielles. Certes, *E. amylovora* pouvait survivre longtemps dans le bois. Des bactéries avaient été retrouvées dans des pédoncules de pommes infestés, après sept ans d'entreposage en chambre froide. Les techniques d'emballage modernes utilisaient souvent des caisses en carton, évitant ainsi l'usage de caisses en bois.

6.99 **M. Hale** a fait observer que, comme l'avaient signalé les États-Unis en réponse à la question n° 10 du Groupe spécial, les systèmes d'exportation des pommes recouraient actuellement à des caisses jetables en carton, de préférence aux caisses en bois ou en matière plastique. L'expédition de pommes mûres asymptomatiques dans ce type de conteneur ne présentait aucun risque puisqu'il était improbable que le conteneur soit contaminé et réutilisé.

6.100 **M. Hayward** a répondu qu'aucune preuve nouvelle montrant le risque d'une infection/infestation des fruits par des caisses contaminées n'avait été découverte depuis les travaux du Groupe spécial initial; il ne voyait, en conséquence, aucune raison de modifier sa réponse à la question n° 31. Aux États-Unis, le secteur utilisait des caisses en carton neuves jetables. Les caisses en bois n'étaient plus employées depuis longtemps. Le rôle joué par des poires infectées et des caisses en bois lors de l'apparition du premier foyer au Royaume-Uni dans les années 1955-1957 donnait encore lieu à des conjectures, mais aucune nouvelle preuve n'avait été fournie à ce sujet (Billing et Berrie, 2002).

6.101 **M. Smith** a signalé que l'ARP de 2004 faisait référence à des idées anciennes concernant les caisses à fruits. Sa réponse à la question n° 31 était toujours applicable: en tout état de cause, ces idées n'avaient jamais été que de simples conjectures et il n'en avait pratiquement plus été tenu compte (sauf lorsqu'elles étaient reprises dans le cadre de réexamens) puisqu'il n'y avait eu pratiquement aucune recherche concernant cette hypothèse. Les ARP ne devaient pas se limiter à mentionner des possibilités exposées dans des textes scientifiques anciens; celles-ci devaient aussi faire l'objet d'une évaluation technique, compte tenu de données plus récentes. À signaler qu'un article récent – Ceroni *et al.* (2004), "Survival of *Erwinia amylovora* on pears and on fruit containers in cold storage and outdoors", *Bulletin OEPP/EPPO Bulletin* **34**, 109-115 – avait été publié sur la durée de survie d'*E. amylovora* sur des conteneurs en bois et en matière plastique et sur des matériaux d'emballage. Cette étude aboutissait à une durée maximale de survie de 77 jours sur des caisses en bois en chambre froide. L'article ne portait pas sur le point de savoir si cette contamination pouvait en pratique aboutir à la diffusion de la bactérie ou à la contamination des fruits.

6.102 M. Smith a ajouté que dans le contexte de la discussion en cours, il était également intéressant de consulter l'article de Billing et Berrie (2002) intitulé "A re-examination of fire blight epidemiology in England", *Acta Horticulturae* n° 590, 61-67. Bien que l'article traite principalement du mode de dissémination du feu bactérien en Angleterre, il reprenait également l'examen de la manière dont la maladie avait pu arriver, soulevant plusieurs questions particulièrement pertinentes pour les points à l'étude. Les auteurs de l'article donnaient à entendre de nouveau que les caisses avaient joué un rôle. Ils ajoutaient cependant qu'en 1954, une grave épidémie de feu bactérien s'était produite en Californie, entraînant quelques cas de pourriture après la récolte. Ils laissaient entendre que des chargements de poires importés dans le Sud de l'Angleterre comprenaient des fruits en décomposition, ou des fruits qui avaient pourri pendant le transport, que ces chargements avaient été jetés dans des décharges publiques et qu'*E. amylovora* avait alors été disséminée vers des plantes hôtes par des insectes ou des oiseaux. Ainsi, il était supposé que la filière dont il était question dans le présent différend avait été suivie jusqu'au bout (au moins pour ce qui était des poires) dans les années 50 lors de l'apparition du feu bactérien en Angleterre. Le seul élément nouveau était le fait qu'une grave épidémie de feu bactérien s'était déclarée en Californie en 1954. Les autres suppositions relevaient du domaine conjectural, à savoir: qu'*E. amylovora* avait entraîné la pourriture des poires (bien qu'on ne pense pas qu'*E. amylovora* produise normalement de pourriture après la récolte, ce qui permet de supposer que d'autres organismes en auraient été responsables); que la bactérie avait survécu dans les poires pourries pendant le transport et la mise au rebut dans les décharges publiques; que cette mise au rebut avait effectivement eu lieu dans des proportions importantes et inhabituelles; qu'une filière conduisant aux plantes hôtes avait existé. L'article indiquait en outre que l'Angleterre avait importé des poires en provenance des États-Unis pendant de nombreuses années avant cette infection, sans que le feu bactérien ait été introduit. Les auteurs estimaient que cela était "surprenant". Selon M. Smith, au contraire, cela montrait plutôt les idées préconçues de ces chercheurs et constituait une preuve de plus que les fruits ne servaient pas de filière.

Question n° 17: Approuvez-vous l'affirmation du Japon selon laquelle la prescription imposant une désinfestation des installations d'emballage "est une prescription normale dans tout processus"? (paragraphe 25 de la déclaration orale du Japon) Existe-t-il des preuves scientifiques indiquant qu'*E. amylovora* s'est propagée, à partir de lignes d'emballage/de tri,

vers des fruits non contaminés? Veuillez donner vos vues en tenant compte de vos réponses aux questions n° 26 et n° 27 posées par le Groupe spécial initial. (Voir également les réponses des États-Unis et du Japon à la question n° 11 du Groupe spécial.)

6.103 **M. Geider** a dit qu'il n'y avait aucune preuve de dissémination d'*E. amylovora* par le biais de l'emballage des fruits. Si des fruits étaient effectivement contaminés, l'infection ne pourrait pénétrer dans les fruits sains qu'à travers des lésions. Encore une fois, *E. amylovora* se propageait peu dans les pommes mûres, et, à sa connaissance, aucune formation d'exsudat n'avait été causée par le pathogène du feu bactérien. La désinfection des conteneurs pourrait se justifier uniquement en cas de réutilisation, mais le traitement des fruits, qui semblait de toute manière inutile pour ce qui était de la dissémination du feu bactérien, risquait de créer un risque pour la santé des consommateurs.

6.104 **M. Hale** a indiqué qu'il était probable qu'un certain niveau d'hygiène soit normalement assuré dans la plupart des installations d'emballage/de tri, mais qu'il n'y avait aucune raison pour que cela devienne une règle obligatoire puisqu'il n'avait été publiée aucune preuve scientifique portant à croire que des pommes mûres asymptomatiques pourraient être victimes d'une infection par le feu bactérien par contact avec les lignes d'emballage/de tri.

6.105 **M. Hale** a fait remarquer qu'il était possible que des pommes mûres asymptomatiques provenant de vergers "gravement touchés par le feu bactérien" (75 atteintes de feu bactérien ou plus par arbre) soient infestées par des populations réduites d'*E. amylovora* dans les calices (Hale *et al.* 1987). Il n'existait cependant aucune preuve scientifique de contamination superficielle des fruits provenant de ces vergers. Les probabilités de contamination des lignes d'emballage/de tri ou d'autres fruits étaient donc très faibles, et les probabilités d'infection causées par ces sources étaient nulles.

6.106 **M. Hayward** a répondu qu'il n'avait aucune observation relative à la première question. En ce qui concerne la deuxième, il n'avait pu trouver aucune preuve scientifique de la dissémination d'*E. amylovora* vers des fruits non contaminés par l'intermédiaire des lignes d'emballage/de tri. Depuis que des caisses en carton étaient utilisées pour emballer les pommes aux États-Unis, il n'existait aucune possibilité d'infestation/infection de ces fruits par contact avec la surface des caisses.

6.107 **M. Hayward** a indiqué qu'après relecture des preuves pertinentes et de la description des procédures suivies aux États-Unis, il suggérerait de modifier les deux dernières phrases du paragraphe 6.151 du rapport du Groupe spécial initial de la manière suivante: Si les pommes avaient été cueillies dans un verger exempt du feu bactérien ou dans un verger présentant une infection légère, le traitement après la récolte devait être évité, à moins que d'autres raisons le rendent nécessaire.

6.108 **M. Smith** a indiqué que le détail des procédures de nettoyage des installations d'emballage ne lui était pas familier. Les prescriptions japonaises ne semblaient pas non plus très précises (désinfection de l'"intérieur" à l'hypochlorite de sodium avant usage et toutes les fois que cela serait nécessaire) et dépassaient peut-être à peine les pratiques courantes en matière de nettoyage. Le but et l'efficacité de la désinfection des installations étaient à peine évoqués dans l'ARP. La voie empruntée par la bactérie entre un fruit contaminé et un fruit sain n'était pas étudiée (en fait, le simple contact semblait insuffisant; la circulation d'un liquide d'une surface à une autre, par exemple au cours du lavage, était nécessaire). Le problème, beaucoup plus grave, qui se présentait dans les installations d'emballage était que des fruits d'origine non certifiée pouvaient être mélangés accidentellement à des fruits d'exportation et ultérieurement exportés (la désinfection n'était d'aucune utilité pour ce problème). Il n'existait aucune preuve scientifique indiquant qu'*E. amylovora* s'était propagée, à partir de lignes d'emballage/de tri, pour atteindre des fruits non contaminés.

Question n° 18: Compte tenu des dernières découvertes scientifiques et/ou des nouvelles preuves scientifiques présentées par le Japon, souhaiteriez-vous modifier votre réponse à la question n° 30 posée par le Groupe spécial initial concernant la probabilité que les bactéries

présentes sur des pommes survivent aux opérations commerciales normales d'expédition et d'exportation?

6.109 **M. Geider** a dit que les cellules d'*E. amylovora* présentes à la surface des fruits avaient peu de probabilité de survie; les bactéries se trouvant à l'intérieur des fruits resteraient très probablement vivantes pendant les opérations commerciales usuelles (voir également l'extrait joint).

6.110 **M. Hale** a fait observer que la seule nouvelle preuve qui avait été présentée était l'étude non publiée de Tsukamoto *et al.* (2005a) qui donnait à entendre qu'*E. amylovora* pouvait survivre jusqu'à six mois dans des fruits entreposés après inoculation artificielle de bactéries à travers une incision pratiquée sur le pédoncule. Les fruits inoculés avaient été placés en incubation pendant neuf jours à 25 degrés Celsius avant d'être entreposés à 5 degrés Celsius, jusqu'à ce que les opérations d'isolement d'*E. amylovora* soient mises en œuvre. Cette situation ne simulait en aucune manière les conditions commerciales dans lesquelles les fruits mûrs asymptotiques, ne présentant aucun signe de présence de populations endophytes d'*E. amylovora*, étaient refroidis immédiatement après la cueillette et entreposés en chambre froide après l'emballage. Tout retard lors du refroidissement des pommes après la cueillette pouvait avoir une incidence importante sur la durée de vie des fruits entreposés en chambre froide (Hardenberg *et al.* 1986), ainsi que le laissent entendre les États-Unis dans leur réponse à la question n° 9 du Groupe spécial. De fait, Hale et Taylor (1999) avaient démontré que l'entreposage en chambre froide de pommes mûres asymptotiques abrégait la survie d'*E. amylovora* dans les calices de pommes mûres infestées, tant naturellement qu'artificiellement. Taylor et Hale (2003) avaient également signalé que malgré la capacité de la bactérie placée dans un milieu nutritif de se multiplier à basses températures, les populations d'*E. amylovora* situées dans le tissu calicinal avaient diminué proportionnellement au temps d'entreposage au froid.

6.111 M. Hale a indiqué qu'aucune preuve scientifique présentée n'était susceptible de modifier sa réponse aux questions du Groupe spécial initial relatives aux probabilités qu'*E. amylovora* dans des pommes survivent aux opérations commerciales normales d'expédition et d'exportation.

6.112 **M. Hayward** a répondu que l'étude de Taylor et Hale (2003) avait fourni de nouvelles preuves, qui devaient s'ajouter à celles de Hale et Taylor (1999), montrant que l'entreposage au froid de pommes mûres propres à l'exportation en laboratoire à 0 degré +/- 0,5 degré Celsius ou dans une unité commerciale de conditionnement (2 degrés +/- 0,5 degré Celsius) avait réduit la survie d'*E. amylovora* dans les calices de fruits inoculés et de fruits infestés dans des conditions naturelles. Les nouvelles preuves scientifiques présentées par le Japon prétendaient démontrer que des fruits mûrs asymptotiques pouvaient être porteurs d'une infection latente, mais il n'avait pas été prouvé que ce type de phénomène puisse se présenter dans des conditions naturelles. Le calice du fruit était le seul endroit protégé connu permettant la survie de faibles populations résiduelles du pathogène, mais ces populations pouvaient avoir été éliminées pendant l'entreposage à basse température.

6.113 **M. Smith** a indiqué qu'il ne voyait plus très bien ce que signifiait l'expression "opérations commerciales normales" dans ce contexte; il se demandait si ces opérations comprenaient une désinfection. Quoi qu'il en soit, les nouvelles preuves ne modifiaient pas de façon significative la situation en ce qui concernait la survie des bactéries sur les fruits. Celles-ci survivaient un certain temps, mais disparaissaient de façon progressive, plus rapidement à la surface du fruit que lorsqu'elles étaient protégées, par exemple dans le calice. L'effet de la température et de la localisation des bactéries dans le fruit n'avait pas encore été étudié de façon détaillée.

Filières potentielles de transmission d'*E. amylovora* par les pommes

Question n° 19: Faisant mention, aux paragraphes 30 et 31 de sa deuxième communication, de l'étude relative aux filières (Tsukamoto 2005b), le Japon indique que des mouches contaminées par des bactéries dans un bûcher ne se sont pas transformées directement en source d'infection.

Le Japon fait ensuite référence aux deux principales découvertes de l'étude et conclut que la combinaison formée par la présence de pommes infectées, de mouches et de plantes hôtes appropriées constitue un risque d'aboutissement de la filière de transmission de la maladie. Admettez-vous l'argument du Japon selon lequel il s'agit là de la conclusion "logique" de l'étude relative aux filières et qu'elle met en évidence un risque scientifiquement probable? (Voir également la réponse du Japon à la question n° 19 du Groupe spécial.)

6.114 **M. Geider** a dit que la filière proposée nécessitait une bonne source d'inoculum, formée par exemple par des pommes présentant un suintement d'exsudat exposées à des mouches, lesquelles devaient ensuite se poser sur des fleurs ou de jeunes pousses de plantes hôtes du feu bactérien. Il était presque impossible que des fruits ayant préalablement fait l'objet d'une inspection présentent ces importants symptômes de feu bactérien, puis que des mouches disséminent la maladie. Ces événements pouvaient ne pas se produire dans la pratique, et ils étaient peu probables scientifiquement.

6.115 **M. Hale** a indiqué qu'il était difficile d'admettre l'argument du Japon selon lequel la conclusion "logique" que l'on pouvait tirer des résultats de l'étude expérimentale relative aux filières (Tsukamoto *et al.* 2005b) était que la combinaison formée par la présence de pommes artificiellement infectées, de mouches et de plantes hôtes appropriées créait un risque d'aboutissement de la filière de transmission de la maladie.

6.116 **M. Hale** a fait observer que les conditions expérimentales n'avaient que peu de ressemblance avec les conditions qui se présentaient en général dans le monde réel. Les mouches n'avaient pas eu d'autre possibilité que de visiter les pommes gravement infectées et il était assez normal que, dans les conditions expérimentales auxquelles elles avaient été exposées, elles puissent avoir été contaminées par les bactéries issues des pommes présentant un exsudat. Toutefois, dans une autre expérience, des mouches fortement contaminées avaient été là aussi contraintes de visiter des jeunes pommes et de jeunes poires sensibles présentant des lésions, ainsi que des pousses de poiriers et de pommiers présentant, elles aussi, des lésions. Cette fois encore, les conditions de l'expérience ne leur avaient pas ménagé d'autre possibilité et il était donc compréhensible que les mouches aient visité le tissu blessé, à la recherche d'éléments nutritifs et d'humidité. Il était important de faire observer que ni les jeunes pommes ni les pousses de pommiers n'avaient contracté d'infection à la suite des visites des mouches fortement infectées. Il était possible que celles-ci n'aient pas été attirées par les pousses de pommiers et les jeunes pommes.

6.117 **M. Hale** a fait remarquer que les résultats de l'étude relative aux filières (Tsukamoto *et al.* 2005b) ne permettaient pas de conclure que des mouches contaminées par *E. amylovora* provenant de pommes inoculées avaient effectivement causé l'infection de tissus hôtes sensibles. Cette filière n'avait pas été suivie de bout en bout au cours des expériences. Comme le Japon l'avait admis dans sa réponse à la question n° 19 du Groupe spécial, "l'expérience n'avait pas permis de régler la question de la probabilité d'aboutissement de la filière par le biais des pommes infectées". En conséquence, il n'existait aucune preuve d'aboutissement de la filière de transmission de la maladie, même dans les conditions expérimentales artificielles imposées dans l'étude. Des conclusions sur le lien entre ces conditions et la situation en milieu naturel relèveraient de la pure conjecture.

6.118 **M. Hale** a souligné que Miller et Schroth (1972) avaient montré que des insectes capturés dans un verger de poiriers atteint de feu bactérien étaient porteurs d'*E. amylovora* et avaient probablement joué un rôle dans la dissémination secondaire de la maladie lorsqu'ils butinaient le nectar des fleurs. Taylor *et al.* (2003) n'avaient piégé aucun insecte porteur d'*E. amylovora* dans un verger en fleurs où des pommes mûres gravement infestées avaient été jetées. Les insectes pollinisateurs avaient été signalés comme étant les principaux distributeurs du feu bactérien (Hildebrand *et al.* 2000). Toutefois, il était peu probable que ces insectes visitent des fruits infectés, puis des tissus végétaux sensibles tels que les tissus floraux.

6.119 Selon M. Hale, les données disponibles à ce jour n'étaient pas la conclusion suivant laquelle il existait un risque scientifiquement probable qu'une filière puisse être suivie de bout en bout.

6.120 **M. Hayward** a répondu que l'étude relative aux filières (Tsukamoto II) avait été menée dans des conditions de laboratoire éminemment artificielles. *E. amylovora* était une bactérie pathogène qui ne produisait pas de cellules dormantes résistantes; les cellules végétatives étaient soumises aux effets de la dessiccation et à ceux du cycle humidité/sécheresse du milieu naturel (qui conduisait à des modifications délétères de l'activité de l'eau). Le rayonnement ultraviolet, l'exposition à la chaleur et les variations de la température diurne constituaient d'autres facteurs adverses de l'environnement. Des facteurs biotiques étaient également en jeu, notamment la prédation ou l'antagonisme des autres micro-organismes. *E. amylovora* rivalisait mal avec les bactéries saprophytes parentes, telles qu'*Erwinia herbicola* (également dénommée *Pantoea agglomerans*), qui étaient fréquemment présentes en tant que parasites secondaires dans les tissus végétaux moribonds. Les espèces d'insectes avaient des modes de comportement caractéristiques et des préférences en matière de substrats et d'hôtes. Les expériences de l'étude Tsukamoto II avaient éliminé tous les facteurs critiques du milieu naturel. Étant donné le caractère artificiel de ces expériences, il ne pouvait accepter la logique de la conclusion selon laquelle l'existence de la filière constituée par les pommes, les mouches et des plantes hôtes appropriées avait été établie.

6.121 M. Hayward a indiqué en outre qu'il existait une documentation très importante concernant le rôle des insectes sur la dissémination secondaire du feu bactérien depuis les chancres vers les fleurs (Thomson, 2000; Schroth *et al.* 1974).

6.122 **M. Smith** a indiqué qu'il était intéressant d'observer que l'observation du Japon (selon laquelle "des mouches contaminées par des bactéries dans un bûcher ne [s'étaient] pas transformées directement en source d'infection") n'était pas directement étayée par les résultats de l'étude relative aux filières. L'étude n'indiquait nulle part que cette possibilité avait fait l'objet de recherches. On se serait certainement attendu à ce que cette expérience ait été réalisée (et la réponse à la question n° 19 donnait à penser que cela était le cas, bien qu'aucun compte rendu n'ait été fourni). Quoi qu'il en soit, l'absence d'un tel résultat enlevait beaucoup de poids à l'allégation selon laquelle l'existence d'une filière avait été démontrée. Les deux découvertes étaient en effet nouvelles, mais les résultats obtenus n'étaient pas vraiment surprenants. En effet, en ajustant de manière appropriée le nombre de bactéries, la durée d'exposition, les conteneurs, etc., il était possible de recueillir des bactéries sur des mouches qui avaient été en contact avec un fruit infecté, et de transférer des bactéries d'un insecte délibérément contaminé vers des fruits présentant des lésions. Ces résultats correspondaient à ce qu'on pouvait attendre au début d'une investigation; toutefois, les recherches devaient alors être poursuivies, dans des conditions plus proches de celles de la filière hypothétique.

Question n° 20: Convenez-vous, avec le Japon, que les conditions auxquelles les mouches ont été soumises au cours de l'étude de Tsukamoto (2005b) sont proches de "conditions écologiques plausibles" (voir les paragraphes 32 et 33 de la deuxième communication écrite du Japon, la réponse du Japon à la question n° 18 du Groupe spécial et les observations des États-Unis sur la réponse du Japon). Veuillez expliquer.

6.123 **M. Geider** a insisté sur le fait qu'il s'agissait d'une situation théorique et que même en l'absence d'inspections phytosanitaires de lutte visant à détecter le feu bactérien en Allemagne, il n'avait jamais vu de pommes présentant des symptômes de la maladie dans un magasin de fruits local.

6.124 **M. Hale** a fait remarquer que les conditions expérimentales auxquelles les mouches avaient été soumises dans le cadre de l'étude relative aux filières (Tsukamoto *et al.* 2005b) n'avaient aucun rapport avec des "conditions écologiques plausibles". (Voir également la réponse à la question n° 19 du Groupe spécial, ci-dessus.)

6.125 **M. Hayward** a répondu qu'il ne pouvait pas admettre l'affirmation selon laquelle les expériences de l'étude Tsukamoto II avaient été effectuées dans des "conditions écologiques plausibles" pour les raisons données dans la réponse à la question n° 19. En milieu naturel, de nombreux facteurs biotiques et abiotiques agissaient de concert et avaient une incidence sur la survie de la bactérie pathogène et sur le comportement des insectes. L'espacement entre les pommes hypothétiques présentant des exsudats, les mouches et les plantes hôtes appropriées et la répartition aléatoire de ces éléments dans l'espace donnaient aux facteurs biotiques et abiotiques le temps d'exercer leurs effets. Les expériences de l'étude Tsukamoto II éliminaient l'espace séparant les éléments et les rapprochaient de force.

6.126 **M. Smith** a indiqué que les conditions n'étaient pas "plausibles" car elles ne laissaient aucune possibilité aux insectes de se comporter de façon naturelle, les plaçant au contraire dans une situation où ils n'avaient aucun choix. Il aurait tout aussi bien pu s'agir d'insectes morts, secoués avec les fruits, dans les conteneurs respectifs. Il aurait été possible de créer des conditions plus plausibles, même à l'intérieur d'une cage placée dans une installation quarantenaire, en laissant aux insectes le choix de s'alimenter sur les fruits infectés et de se poser sur des fruits sains.

Question n° 21: Approuvez-vous les déclarations des États-Unis et de la Nouvelle-Zélande selon lesquelles les mouches sont considérées comme des vecteurs éventuels de dissémination du feu bactérien (paragraphe 23 à 25 de la deuxième communication des États-Unis, paragraphes 50 à 54 de la communication de la Nouvelle-Zélande en tant que tierce partie, réponses de la Nouvelle-Zélande à la question n° 4 du Groupe spécial et à la question n° 3 du Japon et observations des États-Unis sur la question n° 19 du Groupe spécial)? Veuillez donner vos vues sur l'article de Taylor *et al.* (2003) cité dans les deux communications.

6.127 **M. Geider** a dit qu'il semblait raisonnable de faire la distinction entre les comportements des différentes espèces de mouches en matière de visites (visites de déchets/de fleurs). Il était possible d'établir une population d'*E. amylovora* avec dix cellules souches ("CFU", *colony forming unit*) dans une fleur. Les bactéries pouvaient se multiplier et atteindre une densité supérieure à 10 millions de CFU par fleur si les conditions climatiques étaient favorables et s'il n'existait pas d'autres bactéries antagonistes susceptibles de faire obstacle à cette multiplication. La présence de populations denses d'*E. amylovora* entraînait la nécrose des fleurs.

6.128 **M. Hale** a indiqué que l'étude relative aux filières (Tsukamoto *et al.* 2005b) ne fournissait aucune preuve scientifique convaincante indiquant que les mouches utilisées dans les expériences étaient des vecteurs de dissémination du feu bactérien. Les conditions expérimentales auxquelles les mouches avaient été soumises étaient très éloignées des conditions naturelles. S'agissant de la possibilité de transmission d'*E. amylovora* à partir de déchets de pommes mûres infestées vers des tissus sensibles, tels que des tissus floraux ou des jeunes pousses de plantes hôtes, la situation avait été décrite par Taylor *et al.* (2003). Un certain nombre d'insectes, y compris des mouches, avaient été piégés dans le voisinage de tissus hôtes sensibles. Toutefois, bien que des techniques de détection moléculaire de grande sensibilité aient été utilisées sur les lavures d'insectes, notamment de mouches, il n'avait été possible de déceler aucune contamination de ces insectes par *E. amylovora* à partir des déchets de pommes mûres infestées.

6.129 **M. Hayward** approuvait les déclarations de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis concernant la possibilité que les mouches servent de vecteurs de dissémination du feu bactérien.

6.130 **M. Hayward** a indiqué que l'étude de Taylor *et al.* (2003) donnait la preuve de la viabilité, de la persistance et de l'éventuelle dissémination d'*E. amylovora* dans des déchets de pommes, dans un verger, pendant une durée de 20 jours au moment de la floraison. Les chercheurs avaient utilisé une souche du pathogène sélectionnée pour sa résistance à deux antibiotiques, la rifampicine et l'acide nalidixique. À cet égard, leur méthodologie était semblable à celle qui avait été utilisée avec succès

dans de nombreuses études dans les domaines de la microbiologie des sols et de la pathologie végétale. On pouvait émettre une critique tenant au fait que des mutants doublement résistants risquaient d'être moins aptes à survivre dans l'environnement en raison du "fardeau" physiologique que représentait la résistance aux antibiotiques. Il n'avait été en mesure de découvrir aucune preuve à l'appui de ce concept. Il n'était pas certain qu'une autre méthode puisse être utilisée.

6.131 M. Hayward a ajouté que Taylor *et al.* (2003) avaient démontré que les populations de bactéries mutantes diminuaient dans le calice des pommes inocuées mises au rebut dans le verger et que les chercheurs n'avaient réussi à découvrir aucun mutant sur les insectes piégés dans le verger, ni à prouver, de quelque manière que ce soit, la transmission de ces mutants entre les pommes dont le calice était infesté et les hôtes sensibles. Il s'agissait d'une excellente étude qui pouvait servir de modèle pour des recherches similaires dans d'autres pays où le feu bactérien était endémique; une seule étude n'était probablement pas suffisante pour fournir une réponse définitive.

6.132 **M. Smith** a dit que, comme l'indiquaient clairement les observations des États-Unis et de la Nouvelle-Zélande, il n'était pas suffisant de travailler avec n'importe quelle sorte de "mouche". La communication japonaise traitait les Calliphorides, avec lesquelles avaient lieu les expériences, de la même manière que des *Pegomya* ou des Syrphides, qui étaient des insectes très différents (bien qu'ils soient également des "mouches", puisque ce sont des Diptères) dont les habitudes alimentaires variaient beaucoup. Selon les textes, les Calliphorides s'alimentaient sur de la matière végétale en voie de décomposition aussi bien que sur des carcasses animales où elles déposaient leurs œufs. Il n'était en aucune façon certain que ces insectes se poseraient, ou s'alimenteraient, sur des fruits relativement frais, au sol ou sur l'arbre, ni qu'*E. amylovora* survivrait dans des fruits suffisamment pourris pour attirer des Calliphorides. D'autres axes de recherche pourraient être envisagés afin de déterminer quels insectes, sur le terrain, étaient attirés par les pommes en voie de décomposition, ou se trouvaient près des poires ou des pommes (voir les résultats de Taylor *et al.* qui avaient capturé des abeilles, des muscides (mouches domestiques), des fourmis, des phalènes, des aphides, des moustiques, des bourdons et différents coléoptères). L'utilisation de tels insectes aurait mieux répondu aux critères en matière de "conditions écologiques plausibles", pourvu que les conditions expérimentales laissent aux insectes une certaine liberté de se comporter de façon naturelle. Pour ce qui concernait l'étude en cours, le résultat le plus important de l'étude de Taylor *et al.* était que les chercheurs n'avaient pu découvrir de bactéries sur aucun des insectes testés.

Question n° 22: Veuillez donner vos vues sur les estimations de la probabilité de dissémination à grande distance d'*E. amylovora* présentées dans Kimura (2005) (pièce n° 10 du Japon). Dans votre réponse, veuillez également donner vos vues sur les paragraphes 26 à 32 de la deuxième communication des États-Unis, sur les paragraphes 56 à 62 de la communication de la Nouvelle-Zélande en tant que tierce partie, y compris la mention de Taylor *et al.* (2003), ainsi que sur les réponses des États-Unis et du Japon à la question n° 20 du Groupe spécial.

6.133 **M. Geider** a indiqué qu'il n'avait aucune objection concernant les calculs mathématiques. Les considérations statistiques dépendaient d'hypothèses de base. Kimura *et al.* eux-mêmes étaient arrivés à la conclusion que la probabilité de propagation du feu bactérien par les fruits était faible.

6.134 **M. Hale** a indiqué qu'à ce jour, les preuves concernant la transmission du feu bactérien à grande distance attachaient une importance prépondérante aux plantes de pépinières, aux greffons et aux bourgeons en tant que véhicules probables de dissémination lointaine de la maladie (Roberts *et al.* 1998). Malgré cela, Kimura *et al.* (2005) estimaient que le risque créé par les importations de pommes était sensiblement supérieur à celui que constituaient les moyens de dissémination à grande distance généralement acceptés. Le corrigendum de la pièce n° 10 du Japon, fourni par le Japon, ne semblait pas modifier les conclusions auxquelles étaient parvenus Kimura *et al.* (2005). Les estimations de probabilité de Kimura *et al.* (2005) semblaient fortement tributaires des données non publiées de l'étude relative aux infections (Azegami *et al.* 2005) et de l'étude relative aux filières

(Tsukamoto *et al.* 2005a, b), lesquelles n'apportaient aucune preuve indiquant que la filière conduisant la maladie des fruits infectés aux tissus hôtes sensibles pouvait être suivie de bout en bout dans des conditions écologiques naturelles. La supposition de Kimura *et al.* (2005), suivant laquelle des mouches pouvaient faire aboutir la filière dans des conditions écologiques naturelles, n'était pas étayée par les données publiées (Taylor *et al.* 2003), qui indiquaient que les insectes n'étaient pas contaminés par la bactérie *E. amylovora* présente dans les fruits infestés mis au rebut dans un verger où il existait en abondance des tissus hôtes sensibles. Hale *et al.* (1996) avaient également indiqué qu'aucune dissémination d'*E. amylovora* n'était détectable depuis des surfaces de fruits et des calices gravement infestés vers des fleurs ou des fruits jeunes ou mûrs. Taylor *et al.* (2003a) avaient également constaté que la densité des populations d'*E. amylovora* nécessaire pour infecter des tissus hôtes sensibles dans les conditions existant dans un verger dépassait de beaucoup la population que les calices infectés seraient susceptibles de contenir au moment de la récolte et après un entreposage au froid.

6.135 **M. Hayward** a répondu que Kimura *et al.* (2005) (pièce n° 10 du Japon) avaient conclu que la probabilité de dissémination d'*E. amylovora* par l'intermédiaire des fruits était faible mais non négligeable dans trois scénarios qui faisaient varier la rigueur de la fréquence des inspections et la taille des zones tampons. Les chercheurs avaient fondé leur étude en partie sur les résultats et les conclusions des études Azegami I et II et Tsukamoto I et II. Étant donné le caractère artificiel de ces expériences, décrit ci-dessus, il ne pouvait accepter que la probabilité soit modifiée, passant de "négligeable" à "faible". L'étude Azegami II, dont la méthodologie et les conclusions n'avaient pas fait l'objet d'une évaluation critique d'une tierce partie indépendante, prétendait démontrer qu'une infection pouvait se présenter dans une lambourde endommagée, puis traverser le pédoncule et pénétrer dans le fruit en cours de maturation. On pouvait imaginer la possibilité d'un épisode infectieux tardif si la lésion de la lambourde se produisait, en présence d'un inoculum approprié, immédiatement avant la fin de la formation de la couche d'abscission; mais la probabilité qu'un tel épisode se produise était certainement proche de zéro.

6.136 M. Hayward approuvait les déclarations figurant dans la deuxième communication des États-Unis et la communication de la Nouvelle-Zélande en tant que tierce partie au sujet de l'étude de Kimura.

6.137 **M. Smith** a indiqué que les estimations de probabilité de Kimura *et al.* (2005) étaient de deux ordres. Il y avait en premier lieu les estimations présentées à la section 2, concernant la probabilité de l'établissement du feu bactérien au Japon après son introduction par un seul élément infecté (porte-greffe, greffon ou fruit). Ces données, pour ce qui était des fruits, étaient directement fondées sur les résultats des autres nouvelles études. Il y avait ensuite les estimations formulées dans la discussion (section 3), qui se fondaient en outre sur la probabilité qu'un seul fruit exporté ait été infecté, telle qu'elle avait été calculée par Roberts *et al.* (1998), ajustée selon Yamamura *et al.* (2001). Les trois scénarios qui avaient été comparés dans ce dernier cas (comme cela avait été indiqué par la suite dans le document corrigé présenté par le Japon) concernaient trois types différents de mesures appliquées aux plantations fruitières et n'avaient aucun rapport avec les porte-greffes ou les greffons. Le calcul des dernières estimations n'était pas présenté en détail et il était, de ce fait, difficile d'en juger. Dans la mesure où le calcul tenait compte du nombre de pommes expédiées annuellement et de la probabilité qu'un fruit soit infecté, les résultats obtenus étaient évidemment différents de ceux qui mesuraient la probabilité d'établissement de la maladie à partir de l'introduction d'un seul fruit infecté au Japon. Étant donné que les résultats des autres nouvelles études avaient uniquement un caractère préliminaire, comme cela avait déjà été indiqué ailleurs, toute estimation de probabilité fondée sur ces résultats était contestable. Le texte ne prenait pas en considération le degré d'incertitude plus ou moins élevé de ces différentes estimations. Il était certes souhaitable, dans une ARP, que l'on tente d'estimer les probabilités de façon quantitative. Mais l'incertitude liée à ces estimations était si élevée qu'il était trompeur de les combiner pour donner une estimation globale de la probabilité. En particulier, l'étude relative aux filières ne fournissait aucun fondement réel permettant une estimation

quantitative de la probabilité. Ses auteurs ne pouvaient qu'affirmer que la filière était possible, alors que l'étude de Taylor *et al.* (2003), qui avait abouti à des résultats complètement négatifs, conduisait à une meilleure estimation selon laquelle la probabilité était nulle. Le débat revenait donc à chercher une réponse qualitative, affirmative ou négative.

Question n° 23: Existe-t-il des preuves scientifiques démontrant que les corbeaux ou les corbeaux de Levallant servent de vecteurs de transmission d'*E. amylovora*? (Voir la page 25 de l'ARP de septembre 2004 du Japon et le paragraphe 27 de la déclaration orale des États-Unis.)

6.138 **M. Geider** a indiqué que la fonction des oiseaux en tant que vecteur de dissémination du feu bactérien avait été examinée. Il était possible, notamment, qu'ils aient joué un rôle dans l'introduction de la maladie dans des oasis isolées en Israël. La survie d'*E. amylovora* sur les pieds des oiseaux avait été signalée. La dissémination à grande distance du feu bactérien par les oiseaux semblait peu probable car ce vecteur aurait entraîné, dans un pays, une dissémination rapide de la maladie sur l'ensemble du territoire à partir de points d'infection isolés. Or l'expérience montrait que la maladie s'était disséminée de façon séquentielle, à partir de vergers infectés vers d'autres zones, principalement par l'effet des insectes butinant sur les fleurs.

6.139 **M. Hale** a fait remarquer qu'il ne semblait pas y avoir de preuves scientifiques indiquant que les corbeaux servaient de vecteurs de transmission d'*E. amylovora*. Certains rapports non fondés avaient été publiés, indiquant que les oiseaux pouvaient avoir joué un rôle dans la dissémination à grande distance du feu bactérien en Europe (Meijneke 1974; Siedel *et al.* 1994 – cités dans Thomson 2000). Ces preuves ne pouvaient toutefois être considérées que comme des preuves circonstancielles.

6.140 **M. Hayward** a indiqué qu'il n'avait pas pu trouver de preuves démontrant que des corbeaux ou des corbeaux de Levallant servaient de vecteurs de transmission d'*E. amylovora*. Billing et Berrie (2003) faisaient état de preuves circonstancielles selon lesquelles des oiseaux migrateurs (étourneaux) pourraient avoir transmis la maladie du sud de l'Angleterre à des aubépines du continent au milieu des années 60.

6.141 **M. Smith** a dit qu'il n'existait aucune preuve indiquant que les corbeaux eux-mêmes étaient des vecteurs. S'il était vrai qu'ils s'alimentaient parfois sur des déchets de fruits, ils ne se comportaient pas ensuite d'une manière qui leur permettrait de transmettre les bactéries aux arbres hôtes. L'argument selon lequel ils éparpillaient les déchets et les rendaient accessibles à d'autres vecteurs plus petits (s'il en existait) semblait raisonnable. Il était surprenant que le Japon n'ait pas plutôt insisté sur le rôle éventuel, mentionné dans l'ARP, des bulbulus et des zosterops, oiseaux qui, comme l'indiquaient bien les textes d'ornithologie, s'alimentaient sur les fruits et absorbaient le nectar des fleurs. Selon l'ARP, ces oiseaux aspiraient le nectar de plantes hôtes du feu bactérien. M. Smith se demandait si ce fait était aussi véritablement connu que cela était affirmé dans l'ARP. Il avait le sentiment, à en croire les livres d'ornithologie, que ces oiseaux s'alimentaient sur de plus grandes fleurs. De toute manière, au contraire d'autres filières qui avaient été mentionnées, cette filière particulière semblait plausible sur le plan écologique et mériterait un examen plus approfondi.

Question n° 24: Compte tenu de l'étude relative aux filières (Tsukamoto 2005b), souhaiteriez-vous modifier votre réponse à la question n° 9 et/ou à la question n° 16 posées par le Groupe spécial initial concernant le fait que la filière puisse être suivie jusqu'au bout?

6.142 **M. Geider** a dit que les événements étaient possibles, mais peu probables dans le commerce des fruits. Bien entendu, les mouches, en se déplaçant à la surface de fruits atteints de feu bactérien, étaient contaminées. Les poires, tout spécialement coupées en tranches, étaient très sensibles à *E. amylovora* et présentaient des symptômes, même avec un petit nombre de bactéries. Il était à peu près impossible que la filière envisagée existe dans les vergers.

6.143 **M. Hale** a indiqué qu'aucune preuve scientifique publiée ne permettait de penser que des pommes mûres asymptomatiques pouvaient être infectées par *E. amylovora* dans des conditions naturelles. Les données non publiées de l'étude relative aux filières (Tsukamoto *et al.* 2005b) n'apportaient aucune preuve scientifique concernant la possibilité que la maladie suive la filière de bout en bout. Aucune preuve scientifique publiée ne permettait de penser que la filière aboutissant à une infection par le feu bactérien de tissus hôtes sensibles à partir de fruits mûrs asymptomatiques pouvait être suivie. Les seules preuves scientifiques publiées concernant la contamination de fruits mûrs asymptomatiques liée à l'infestation du calice (Hale *et al.* 1987 et Taylor *et al.* 2003) montraient que la filière conduisant du fruit infesté au tissu hôte sensible présentait une discontinuité et n'aboutissait pas dans des conditions environnementales naturelles. Enfin, il n'avait été rendu compte d'aucune preuve indiquant que des pommes mûres asymptomatiques avaient jamais joué un rôle soit dans la dissémination d'*E. amylovora*, soit dans l'apparition de foyers de feu bactérien dans des zones auparavant exemptes.

6.144 **M. Hayward** a répondu qu'il n'existait aucune nouvelle preuve scientifique qui pourrait le convaincre de modifier ses réponses aux questions n° 9 et n° 16 posées par le Groupe spécial initial.

6.145 **M. Smith** a indiqué que la situation n'avait pas changé depuis les travaux du Groupe spécial initial. Des études avaient montré que les arbres n'étaient pas infectés par dissémination de la maladie à partir des déchets de fruits dans des conditions expérimentales raisonnables. Aucune étude n'avait montré qu'un tel transfert se produisait. Des recherches devaient être réalisées sur des espèces susceptibles de servir de vecteur. Quoi qu'il en soit, il semblait que ce type de transfert soit un phénomène rare et difficile à démontrer.

Évaluation du risque phytosanitaire de septembre 2004 du Japon

Question n° 25: L'ARP de septembre 2004 du Japon concorde-t-elle avec la norme de 2001 de la CIPV concernant l'évaluation du risque phytosanitaire (jointe)?

6.146 **M. Geider** a dit qu'il n'était pas très au courant des considérations relatives aux ARP. L'établissement du feu bactérien dans une zone reculée semblait constituer un événement isolé, et il était possible qu'une ARP ne soit pas applicable. L'ensemble des mesures proposées pouvait réduire encore le risque, mais des facteurs autres que le commerce officiel des végétaux et des fruits pouvaient créer un risque plus grave. Une fois le feu bactérien établi, il était très difficile d'empêcher la dissémination séquentielle de la maladie dans les zones adjacentes.

6.147 **M. Hale** a fait remarquer que la table des matières de la norme de la CIPV concernant l'analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine de 2001 était identique à celle des Normes pour les mesures phytosanitaires - Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, incluant l'analyse des risques pour l'environnement et des organismes vivants modifiés (NIMP n° 11) élaborées par la CIPV en 2004. C'était sur les bases de cette norme que la "Pest Risk Analysis Concerning Fire Blight Pathogen (*Erwinia amylovora*) – Fresh Apples Produced in the United States of America – September 2004" avait été établie.

6.148 **M. Hale** a observé que l'ARP du Japon avait été révisée de manière à prendre en compte l'identification et la biologie d'*E. amylovora*, ainsi que les opinions du Japon concernant l'identification d'une éventuelle filière d'entrée et d'établissement d'*E. amylovora* au Japon, les conséquences économiques de la maladie pour le pays, et un réexamen des mesures de lutte contre *E. amylovora* associée aux pommes en provenance des États-Unis. Dans l'ARP, étaient examinées la probabilité que le feu bactérien soit associé à la filière au lieu d'origine, la probabilité de survie du pathogène pendant l'entreposage et le transport, et la probabilité du transfert jusqu'à un hôte approprié. Toutefois, l'ARP était fondée sur l'hypothèse que la marchandise exportée consistait en pommes mûres asymptomatiques porteuses d'une infection latente d'*E. amylovora*, que les fruits pourris ou

endommagés hébergeaient la bactérie, que le pathogène survivait dans les fruits porteurs d'une infection latente et qu'il existait effectivement une filière de la maladie partant des pommes mûres asymptomatiques porteuses d'une infection latente. Les preuves présentées pour justifier ces hypothèses n'avaient pas encore été publiées et ne pouvaient être considérées comme des preuves scientifiques convaincantes dès lors qu'aucune infection latente n'avait été observée dans des conditions environnementales naturelles, et que, dans ces mêmes conditions naturelles, la filière indiquée, supposant des fruits en décomposition et un transfert du pathogène à partir de ces fruits vers des hôtes sensibles, n'avait jamais été suivie de bout en bout. Il convenait de noter qu'il existait très peu de renseignements concernant des pourritures causées par *E. amylovora* sur des pommes mûres. Compte tenu de toutes les recherches effectuées sur le feu bactérien à l'échelle internationale pendant de nombreuses années, il était certain que si ce type de pourriture des fruits mûrs avait eu une quelconque importance, cela aurait été signalé. Il existait de nombreuses autres causes de pourriture des pommes mûres et *E. amylovora* résistait mal en présence d'autres micro-organismes.

6.149 M. Hale a signalé que la probabilité d'établissement d'*E. amylovora* au Japon et la probabilité de dissémination du feu bactérien après l'établissement de la bactérie étaient examinées en détail, comme l'exigeait l'ARP. Toutefois, la pertinence de ces détails était contestable, dès l'instant où il n'existait aucune preuve scientifique convaincante indiquant que des pommes mûres asymptomatiques porteuses d'une infection latente existaient, seraient exportées, ou que la filière de dissémination serait suivie de bout en bout. En conséquence, bien qu'il ait suivi les directives de la CIPV pour élaborer l'ARP, le Japon avait supposé de façon injustifiée l'existence de pommes mûres asymptomatiques porteuses d'une infection latente en tant que marchandise en cause, et l'existence d'une filière non corroborée d'introduction, d'établissement et de dissémination de la maladie.

6.150 M. Hayward a indiqué que le document de la CIPV en sa possession était la NIMP n° 11 intitulée "Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, incluant l'analyse des risques pour l'environnement et des organismes vivants modifiés" (avril 2004). Il a fait remarquer en outre que l'ARP de septembre 2004 du Japon (66 pages, 130 références mentionnées) était une compilation très exhaustive et très utile de données provenant de sources japonaises et internationales, généralement complètes et à jour. L'article pertinent de Taylor et Hale ("Cold storage affects survival and growth of *Erwinia amylovora* in the calyx of apple", *Letters in Applied Microbiology* n° 37, pages 340 à 343, 2003) n'y figurait pas. L'article de Taylor, Hale, Gunson et Marshall (2003) publié dans *Crop Protection* était très semblable au travail de Taylor, Hale et Marshall publié dans *Acta Horticulturae* n° 590, pages 153 à 156, 2003. Les deux documents étaient mentionnés dans l'ARP révisée. Le paragraphe central de la page 29 de l'ARP révisée était un bon commentaire de ces deux études et coïncidait avec sa réponse à la question n° 21 (dernière phrase). La structure de l'ARP révisée suivait de près celle de la NIMP n° 11.

6.151 M. Smith a déclaré que l'ARP de septembre 2004 suivait la NIMP n° 11 de beaucoup plus près que les précédentes ARP. En particulier, les filières étaient évaluées séparément et en détail, de même que les mesures relevant de la gestion du risque phytosanitaire. Les possibilités d'application des mesures individuellement ou en combinaison étaient prises en compte. Toutefois, l'évaluation des filières ne prenait pas suffisamment en considération l'importance de l'inoculum d'*E. amylovora* transporté par la pomme. Une filière, même si elle pouvait être suivie de bout en bout, n'aurait pas d'effet si l'inoculum était insuffisant (ce point concernait particulièrement la possibilité de contamination des fruits par les caisses, les installations, etc.). Quelques aspects secondaires de l'ARP ne respectaient pas exactement la norme. En particulier, la description assez complète de la maladie qui était faite dans la section "Mise en route" n'était pas strictement nécessaire à ce stade. Une telle description aurait plutôt sa place dans une introduction, ou bien des éléments pertinents de ce passage pourraient être cités dans l'évaluation du risque. L'ARP n'envisageait pas toutes les filières possibles. Au sens strict, si la possibilité d'une autre filière (telle que celle qui était constituée par les végétaux destinés à la plantation) restait ouverte, la validité des mesures et la cohérence de la protection pourraient être remises en question (voir l'affaire des saumons). Il était certain qu'une telle possibilité

n'existait pas dans la présente affaire, mais cet éclaircissement était indispensable: voir la fin du premier paragraphe de la section 2.2 de la NIMP: "Les probabilités d'entrée de l'organisme nuisible associées à d'autres filières doivent être prises en compte également." Par ailleurs, l'étape de l'évaluation du risque dénommée "Catégorisation des organismes nuisibles" (section 2.1) n'était pas traitée de façon explicite (mais elle pouvait être jugée superflue). D'une manière générale, il semblait souhaitable que les ARP suivent d'assez près la structure de la NIMP n° 11 de manière à ce que l'application de la norme soit beaucoup plus simple à vérifier.

Question n° 26: Compte tenu des conclusions des nouvelles études scientifiques présentées par le Japon, l'ARP de septembre 2004 recense-t-elle diverses options permettant de réduire les risques? Évalue-t-elle l'efficacité et l'incidence de ces options s'agissant de la réduction du risque à un niveau acceptable? Dans votre réponse, veuillez également commenter les tableaux 7, 8 et 9 des pages 54 et 57 de l'ARP de septembre 2004.

6.152 **M. Geider** a dit que certaines des mesures de précaution proposées semblaient raisonnables, tandis que d'autres risquaient d'avoir une incidence grave sur le commerce des fruits. Comme il l'avait déjà mentionné, les échanges commerciaux et les activités touristiques à l'échelle mondiale risquaient de représenter un risque supérieur à celui, très faible, de l'introduction du feu bactérien au moyen des fruits.

6.153 **M. Hale** a fait remarquer que l'ARP de septembre 2004 répertoriait un certain nombre de mesures visant à réduire les risques détectés à la suite des conclusions auxquelles étaient parvenus les auteurs, sur la base des études présentées par le Japon. Ces mesures comprenaient des options visant à empêcher l'entrée d'*E. amylovora* par le biais de fruits mûrs atteints par des infections internes provenant de vergers gravement infectés, de fruits non mûrs infectés et de fruits infectés présentant des lésions, ou pourris. L'efficacité de chacune de ces options et son incidence sur la réduction des risques à un niveau acceptable étaient évaluées et examinées en détail; l'efficacité des mesures phytosanitaires proposées contre les filières identifiées faisait l'objet des tableaux 7 et 9 de l'ARP, et les difficultés liées à la mise en œuvre des options étaient analysées dans le tableau 8. Cependant, les options et les mesures suggérées ne tenaient pas compte de l'énorme quantité de preuves scientifiques publiées indiquant qu'il n'existait aucune filière démontrée permettant la transmission à grande distance d'*E. amylovora* et, partant, la dissémination du feu bactérien par des pommes mûres asymptomatiques, c'est-à-dire par la marchandise en cause dans le présent différend. Les pommes non mûres infectées ne pouvaient être exportées car elles seraient probablement ratatinées et invendables et, si elles étaient récoltées, elles seraient éliminées avant d'être emballées en raison de la rigueur des procédures de tri utilisées dans le commerce. Aucun cas de pourriture de fruits mûrs causée par une infection par *E. amylovora* n'avait été signalé. Il était beaucoup plus probable que la pourriture des fruits soit causée par de nombreux autres pathogènes, notamment par des champignons, d'autres bactéries, etc.

6.154 **M. Hayward** a répondu qu'il lui était difficile d'accepter la section 3-2 de l'ARP intitulée "Options for phytosanitary measures against *Erwinia amylovora* related to US apple", pages 47 à 59. Les conclusions étaient fondées sur les études Azegami I et II et Tsukamoto I et II, censées démontrer l'existence de fruits "mûrs asymptomatiques, porteurs d'une infection latente". Pour les raisons données précédemment, l'existence de ces fruits n'était pas prouvée. Les communications des États-Unis témoignaient de la minutie du criblage des pommes lors de la cueillette, et de l'improbabilité qu'une pomme non mûre y échappe. Le déclenchement d'un épisode infectieux tardif était théoriquement possible (voir les réponses aux questions n° 3d, 4 et 15, dernier paragraphe), mais la probabilité que cet épisode se présente était négligeable, voire nulle. Même si des fruits mûrs, asymptomatiques, porteurs d'une infection latente existaient (ce qui n'était pas prouvé), et si des fruits non mûrs échappaient au criblage, ce qui était hautement improbable, ces fruits hypothétiques devraient être soumis à un entreposage à basse température, hostile à l'organisme nuisible (*Erwinia amylovora*).

6.155 Du fait du caractère artificiel des études *in vitro*, M. Hayward ne pensait pas que l'étude Tsukamoto II ait démontré que la filière avait été suivie de bout en bout et que la transmission de la maladie à partir des déchets de fruits vers les plantes hôtes saines par l'effet des insectes (ou des oiseaux, ou encore de l'action conjuguée du vent et de la pluie) soit possible.

6.156 M. Hayward a mis l'accent sur l'extrême difficulté de trouver, dans les textes, des preuves indiquant que la filière reliant les fruits importés infectés/infestés à un hôte sain puisse aboutir, même dans le cas d'une autre maladie bactérienne telle que le chancre bactérien des agrumes, pour laquelle les infections superficielles des fruits étaient courantes et bien connues. Il ne voulait pas dire qu'il y avait une ressemblance étroite entre l'épidémiologie du chancre bactérien des agrumes et celle du feu bactérien; ce n'était pas le cas. Néanmoins, des épidémies de chancre bactérien des agrumes avaient été associées avec les greffons et non avec le transport des fruits, bien que de grandes quantités de fruits infectés aient été transportées dans le monde depuis des décennies.

6.157 M. Hayward a indiqué que les tableaux 7, 8 et 9 représentaient une approche raisonnable et logique, de même que l'examen de la faisabilité économique des diverses options de gestion du risque, exigé par la NIMP n° 11, mais les conclusions ne pouvaient être acceptées en raison des suppositions sous-jacentes fondées sur les études Azegami I et II et Tsukamoto I et II.

6.158 **M. Smith** a indiqué que d'une manière générale, l'évaluation était correctement réalisée. Néanmoins, des problèmes surgissaient. En premier lieu, la justification des mesures reposait sur la probabilité réelle du transfert des bactéries par les filières proposées. Les mesures ciblaient maintenant les "fruits mûrs atteints d'une infection interne", bien que l'existence de cette catégorie soit encore scientifiquement contestée. Elles portaient également sur les "fruits infectés non mûrs" et sur les "fruits infectés présentant des lésions ou pourris". L'une des manières de réduire ces deux derniers risques était certainement de faire en sorte que le verger ne soit pas infecté, mais il existait sûrement d'autres mesures qui pourraient être utilisées et qui devraient être prises en considération si la catégorie des "fruits mûrs atteints d'une infection interne" était écartée. En deuxième lieu, tous les arguments contenus dans l'ARP tendaient à montrer que la présence de bactéries à la surface des fruits n'était pas importante (contrairement à ce qui avait été dit au cours des travaux du Groupe spécial initial). Cependant, les mesures de désinfection étaient maintenues (alors qu'elles étaient considérées comme étant "non efficaces" ou "non applicables" dans les tableaux 7 à 9).

Question n° 27: Si moins de 5 pour cent d'une expédition de pommes est endommagé et si une telle expédition est susceptible de contenir des pommes infestées ou infectées, est-il scientifiquement prouvé que les pommes de cette expédition fourniraient une filière d'introduction, d'établissement et de dissémination du feu bactérien au Japon (pages 22 et 23 de l'ARP de décembre 2004)?

6.159 **M. Geider** a indiqué que les événements qui avaient conduit à l'établissement du feu bactérien en Europe et en Nouvelle-Zélande n'étaient pas connus. La principale ou unique origine de la dissémination de la maladie semblait être l'introduction de la bactérie par le commerce de plantes hôtes infestées. Il n'était pas réaliste de supposer qu'il puisse exister une expédition de pommes dans laquelle 5 pour cent des fruits seraient gravement contaminés par *E. amylovora*. Les poires européennes (*Pyrus communis*) avaient tendance à pourrir rapidement, au contraire des poires asiatiques (*P. pyrifolia*). Dans les tissus des pommes, la pourriture était souvent localisée. Il était cependant nécessaire de prouver qu'*E. amylovora* était l'agent de la pourriture en faisant une analyse minutieuse des populations bactériennes et même fongiques des fruits présentant les symptômes. Une caractéristique très importante d'*E. amylovora* était sa faible capacité de survie dans un environnement "hostile". Dans les tissus nécrotiques, elle était remplacée rapidement par d'autres bactéries telles que les *Erwinias* déterminant des pourritures molles et *Erwinia herbicola* (ou *Pantoea agglomerans*). Il n'avait connaissance d'aucune publication donnant une description des populations bactériennes présentes dans les tissus de pommes pourris. Observant les taches foliaires causées par *P. syringae*,

les chercheurs avaient déterminé que les espèces bactériennes changeaient continuellement dans la zone nécrotique de la feuille. Il semblait risqué d'affirmer de façon générale que les "fruits touchés par le feu bactérien" constituaient une source importante d'*E. amylovora* après avoir observé des poires ou des pommes abîmées. Les articles dans lesquels les auteurs concluaient, d'après l'aspect des fruits, que ceux-ci étaient infectés par le feu bactérien pouvaient être fondés sur de fausses interprétations. La pourriture et même les suintements pouvaient être produits par de nombreux micro-organismes. M. Geider convenait, avec Dueck (1974), qu'*E. amylovora* ne pouvait pas être facilement détectée dans les fruits asymptomatiques, même lorsqu'ils étaient cueillis sur des arbres naturellement infectés.

6.160 **M. Hale** a relevé que, comme cela était indiqué dans l'ARP de septembre 2004, il était probable qu'aucune procédure d'inspection ne permettrait de détecter la présence d'*E. amylovora* dans les fruits. Il fallait toutefois accepter le fait que les procédures d'inspection relatives à d'autres maladies, qui permettaient d'assurer avec un degré de confiance de 95 pour cent que la plupart des fruits étaient intacts, étaient considérées comme appropriées par les pays importateurs. Il n'existait, à sa connaissance, aucune preuve scientifique indiquant qu'une expédition composée de pommes mûres asymptomatiques présentant une quantité quelconque de fruits endommagés était susceptible de contenir des pommes atteintes d'*E. amylovora* pouvant constituer une filière d'introduction, d'établissement et de dissémination du feu bactérien ou jouer un rôle à cet égard. De fait, il n'avait été signalé aucune filière spécifique dans laquelle *E. amylovora* se déplacerait à partir des fruits, importés ou d'origine nationale, vers les tissus hôtes sensibles (Roberts *et al.* 1998; Taylor *et al.* 2003).

6.161 **M. Hayward** a répondu qu'il n'avait pu trouver aucune preuve indiquant que les circonstances décrites dans la question n° 27 fourniraient une filière d'introduction, d'établissement et de dissémination du feu bactérien au Japon.

6.162 **M. Smith** a répondu que la multiplication ou la dissémination d'*E. amylovora* était peu probable pendant l'entreposage ou le transit (à condition que les pommes demeurent dans des conditions d'entreposage appropriées). Le seul risque était qu'un petit nombre de bactéries soient éventuellement transférées de la surface de pommes porteuses d'*E. amylovora* vers la surface d'autres fruits qui ne présentaient pas de bactéries au départ. Ce phénomène ne créait pas une nouvelle filière. Si des "fruits mûrs atteints d'une infection interne" étaient présents (l'existence de tels fruits était de toute manière contestée), il n'existait pas de filière permettant à ces bactéries d'infecter d'autres pommes. Quoi qu'il en soit, l'inspection phytosanitaire à l'exportation n'était pas la seule vérification visant à garantir que les expéditions ne contenaient aucun fruit endommagé.

Conclusion

6.163 **M. Geider** a conclu en rappelant que les premiers événements qui avaient conduit à l'établissement du feu bactérien en Nouvelle-Zélande, en Europe et dans la région méditerranéenne ne pouvaient être recréés. L'analyse des profils PFGE des souches isolées permettait de conclure que le feu bactérien provenait d'un très petit nombre d'introductions de la maladie, ou même d'une seule. Contrairement aux types de profils PFGE divergents trouvés en Amérique du Nord, les souches d'*E. amylovora* européennes et méditerranéennes présentaient des fragments de restriction d'ADN, obtenus par digestion par l'enzyme de restriction *XbaI*, assez proches. La modification d'un ou de deux fragments d'ADN à partir d'isolats dans les pays mentionnés expliquait la diversité des génomes d'*E. amylovora* qui restaient très apparentés. La divergence actuelle pouvait provenir de l'évolution d'une souche d'*E. amylovora* unique. En Nouvelle-Zélande on ne trouvait que le profil de type Pt1. Le feu bactérien parti d'Égypte s'était déplacé suivant une dissémination séquentielle vers les pays voisins situés au Nord-Est, à savoir la Turquie, les Balkans et l'Iran. Toutes les souches présentes dans ces pays portaient le type de profil Pt2 à l'exception de quelques souches en Israël et en Bulgarie qui présentaient le type Pt5, peu habituel. De l'Angleterre, la bactérie s'était disséminée en Europe centrale (profil de type Pt1) et dans l'ouest de la France (profil de type Pt4). Des souches présentant

un profil de type Pt3 ont pu se développer en Belgique et dans le nord de la France et se propager en Italie du Nord et dans le centre de l'Espagne, certainement à la suite d'importations de végétaux infestés à destination de pépinières. En Italie du Nord, aucun symptôme n'avait été découvert dans les pépinières suspectes lorsque les premiers foyers avaient fait leur apparition. La présence de profils de type Pt1 en Allemagne, en Pologne, en Autriche, en Suisse et dans l'est de la France était un autre exemple de dissémination séquentielle. Aucune mesure de quarantaine relative au feu bactérien ne restreignait le commerce des fruits en Europe. Néanmoins, les profils de type PFGE ne semblaient pas varier. En résumé, un nouvel établissement du feu bactérien était un événement très rare malgré les nombreuses activités humaines et environnementales qui étaient supposées favoriser la dissémination à grande distance de la maladie, notamment les activités commerciales analysées ici. Les parties pourraient peut-être parvenir à un compromis en matière de restrictions commerciales. Il fallait souligner qu'avec ou sans restrictions commerciales, la menace de l'établissement du feu bactérien dans une zone reculée exempte était permanente en raison des nombreux événements imprévisibles de la vie quotidienne.

VII. RÉEXAMEN INTÉIMAIRE

A. INTRODUCTION

7.1 Le 24 mars 2005, le Japon et les États-Unis ont demandé au Groupe spécial de réexaminer, conformément à l'article 15:2 du Mémorandum d'accord, des aspects précis du rapport intérimaire, remis aux parties le 10 mars 2005. Ni le Japon ni les États-Unis n'ont demandé la tenue d'une nouvelle réunion avec le Groupe spécial. Le 31 mars 2005, conformément à notre calendrier, chacune des deux parties a présenté des observations sur la communication de l'autre datée du 24 mars 2005.

7.2 On trouvera ci-après un examen des arguments avancés durant la phase de réexamen intérimaire, conformément à l'article 15:3 du Mémorandum d'accord.

7.3 Le Groupe spécial a modifié certains aspects de son rapport à la lumière des observations des parties lorsqu'il l'a jugé approprié, comme cela est expliqué ci-après. En conséquence, les constatations du Groupe spécial doivent être lues conjointement avec la présente section.

7.4 Le Groupe spécial a aussi procédé à certaines modifications rédactionnelles, soit sur la suggestion des parties, soit de sa propre initiative, dans un souci de clarté et d'exactitude.

7.5 Les références à des numéros de paragraphes renvoient aux paragraphes du présent rapport final.

B. OBSERVATIONS INITIALES DES ÉTATS-UNIS ET OBSERVATIONS DU JAPON SUR LES OBSERVATIONS INITIALES DES ÉTATS-UNIS

7.6 Les États-Unis nous ont demandé de modifier la description de la nature des Critères opérationnels du Japon figurant dans la deuxième phrase du paragraphe 8.19 afin d'aligner cette description sur celle du paragraphe 8.25, dont les États-Unis estiment qu'elle indique plus exactement la nature des Critères opérationnels. Les États-Unis considèrent que les Critères opérationnels mettent en œuvre la législation du Japon plutôt qu'ils ne l'interprètent.

7.7 Le Groupe spécial reconnaît qu'au sens strict, les Critères opérationnels ne sont peut-être pas des "interprétations", bien qu'ils précisent comment les autorités japonaises entendent effectivement mettre en œuvre le Règlement d'application détaillé. Toutefois, en l'absence d'éléments de preuve à l'effet contraire, il s'agit d'un document officiel publié par les pouvoirs publics japonais. En conséquence, le Groupe spécial estime qu'il suffit de remplacer le terme "interprétation" par le terme plus général de "déclaration", étant donné que ce qui importe en fin de compte est que les États-Unis

et le Groupe spécial puissent "se fier" aux Critères opérationnels, en tant que déclaration officielle du Japon sur la manière dont le Règlement d'application détaillé est appliqué.

7.8 Le Groupe spécial juge en outre approprié de modifier le paragraphe 8.25 afin qu'il corresponde mieux aux termes utilisés dans la deuxième phrase du paragraphe 8.19.

7.9 En ce qui concerne également les paragraphes 8.76 et 8.119, les États-Unis demandent au Groupe spécial de préciser au paragraphe 8.89 qu'à la lumière de son analyse, la prescription du Japon en matière de désignation des vergers, y compris le fait que les vergers admissibles ne pouvant être que des vergers des États de Washington et de l'Oregon et la prescription du Japon voulant que les vergers exploités pour l'exportation soient exempts de plantes infectées par le feu bactérien, ne sont pas non plus étayées par des preuves scientifiques suffisantes.

7.10 Le Japon fait objection à cette suggestion, entre autres choses parce qu'il n'existe aucune "mesure" limitant les sites de production à ceux qui sont situés dans les États de l'Oregon et de Washington. La restriction est liée au fait que les États-Unis n'ont pas fourni de documents concernant les organismes et maladies de quarantaine autres que le feu bactérien pour d'autres États. Le Japon se réfère à cet égard aux constatations du Groupe spécial initial, en alléguant que la situation n'a pas changé.¹⁴⁶

7.11 Les observations des États-Unis concernant le paragraphe 8.89 soulèvent en fait deux questions. La première porte sur le point de savoir s'il est nécessaire de formuler une constatation concernant le fait qu'actuellement, seuls les vergers des États de l'Oregon et de Washington peuvent prétendre à être désignés comme étant exempts du feu bactérien aux fins de l'exportation vers le Japon. Il est exact que dans nos constatations du rapport intérimaire, nous n'avons pas expressément traité cette question. Cela ne nous est pas apparu nécessaire pour deux raisons:

- a) Premièrement, nous rappelons que le Japon a indiqué que l'exclusion des États autres que ceux de Washington et de l'Oregon tenait au fait que les États-Unis n'avaient pas fourni de documents concernant les organismes et maladies de quarantaine autres que le feu bactérien pour d'autres États. Nous convenons avec le Japon que si des pommes provenant d'États autres que l'Oregon et l'État de Washington ne peuvent être exportées parce que les États-Unis ne se sont pas conformés aux prescriptions phytosanitaires concernant des maladies autres que le feu bactérien, le fait que ces pommes puissent être exemptes du feu bactérien ne les rend pas exportables vers le Japon. Les États-Unis n'ont démontré, ni devant le présent Groupe spécial ni devant le Groupe spécial initial, que le Japon imposait des mesures relatives au feu bactérien en relation avec d'autres organismes ou maladies de quarantaine. Étant donné que la restriction a essentiellement trait aux autres organismes nuisibles ou maladies, nous ne voyons aucune raison de formuler une constatation à ce sujet. Toutefois, dans un souci de transparence, nous explicitons cet aspect dans une note de bas de page relative au paragraphe 8.89.
- b) Deuxièmement, même si nous supposons que la restriction a trait au feu bactérien, notre constatation énoncée au paragraphe 8.89 est que la prescription voulant que chaque verger soit désigné comme étant exempt du feu bactérien n'est pas étayée par des preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2 de l'Accord SPS. Notre interprétation des faits pertinents est que l'exclusion des États autres que l'Oregon et l'État de Washington n'est pas une prescription spécifique mais une conséquence factuelle du processus de désignation. De fait, le Japon a indiqué à de nombreuses

¹⁴⁶ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 7.25.

reprises qu'il pourrait désigner des vergers situés dans d'autres États pour autant que les autorités des États-Unis lui fournissent les renseignements nécessaires.

7.12 Enfin, même si l'exclusion des autres États constituait une mesure, étant donné que la désignation en tant que telle n'est pas scientifiquement justifiée, les exclusions résultant de l'existence d'un processus de désignation ne sont pas non plus justifiées. Aucune constatation ne serait nécessaire dans ce cas non plus.

7.13 Le second point soulevé par les États-Unis concernant le paragraphe 8.89 est que les observations des États-Unis révèlent que nos conclusions n'ont probablement pas été formulées de manière assez claire. C'est pourquoi nous avons modifié la dernière phrase du paragraphe 8.89.

C. OBSERVATIONS INITIALES DU JAPON ET OBSERVATIONS DES ÉTATS-UNIS SUR LES OBSERVATIONS INITIALES DU JAPON

7.14 Le Japon nous a demandé de supprimer le paragraphe 8.90, avançant un argument relatif à d'autres maladies des plantes, y compris le chancre des agrumes.

7.15 Le paragraphe 8.90 visait à préciser que l'inspection des vergers pouvait être justifiée dans des circonstances autres qu'en relation avec le feu bactérien. Étant donné qu'il ne fait référence à aucune maladie particulière, nous ne voyons pas de raison de le supprimer.

7.16 Le Japon suggère aussi que nous supprimions notre référence à la santé humaine au paragraphe 8.96, car la présente affaire ne concerne pas la santé humaine. Nous convenons que le feu bactérien ne menace pas la santé humaine. Toutefois, nous avons simplement fait référence à une déclaration de l'un des experts.

7.17 Le Japon a aussi demandé que nous modifiions le paragraphe 8.187. Le Japon considère que la mesure en cause n'est pas la principale raison pour laquelle les producteurs des États-Unis n'exportent plus de pommes depuis 2002. Il fait valoir que la demande insignifiante de pommes des États-Unis tient à l'apparence, au goût et à la qualité des pommes exportées.

7.18 Les États-Unis font valoir qu'il s'agit là d'un argument totalement nouveau sur lequel ils n'ont pas eu la possibilité de faire des observations et qui, en tout état de cause, n'est pas étayé par les faits.

7.19 Nous notons que, d'une part, il est généralement admis que la demande des consommateurs dans le contexte d'une restriction de l'accès à un marché ne peut pas être un facteur fiable pour évaluer la demande effective, dans la mesure où cette demande subit l'incidence de la disponibilité (ou de la non-disponibilité) sur le marché du produit soumis à restriction.¹⁴⁷ D'autre part, les États-Unis ont fait valoir que la principale raison pour laquelle il n'y avait pas d'exportations était le coût et les risques commerciaux liés à la mise en conformité avec la mesure japonaise en cause.¹⁴⁸ Le Japon a fait valoir que les avantages potentiels, pour les exportateurs des États-Unis, d'une participation au programme d'exportation dans le cadre du régime d'importation japonais actuel l'emporteraient sur les coûts et risques attendus¹⁴⁹, ce qui revenait à admettre implicitement que les pommes exportées trouveraient des clients pour les acheter à un prix rémunérateur. Cet argument n'étaye pas la position exprimée par le Japon au stade du réexamen intérimaire, selon laquelle les consommateurs japonais ne seraient pas attirés par les pommes des États-Unis. En outre, le fait que les coûts d'inspection sont supportés en dernier ressort par les exportateurs des États-Unis plutôt que par les pouvoirs publics des États-Unis

¹⁴⁷ Voir aussi le rapport du Groupe spécial du GATT *Japon – Cuir II (États-Unis)*, paragraphes 51 à 55.

¹⁴⁸ Réponse des États-Unis aux questions additionnelles du Groupe spécial, 25 janvier 2005.

¹⁴⁹ Observations du Japon sur la réponse des États-Unis aux questions additionnelles du Groupe spécial, 1^{er} février 2005.

confirme l'argument des États-Unis selon lequel la mesure en cause représente une charge lourde et coûteuse pour les exportateurs américains. Nous ne voyons aucune raison de modifier nos constatations à cet égard.

7.20 Enfin, le Japon formule des observations beaucoup moins spécifiques concernant nos constatations au titre de l'article 2:2.

7.21 Nous rappelons que conformément à l'article 15:2 du Mémoire d'accord, une partie peut demander que le Groupe spécial "réexamine des aspects précis de son rapport intérimaire". Nous rappelons qu'un précédent groupe spécial, face à des observations qui remettaient en question de larges parties de son rapport intérimaire, a refusé d'examiner des observations qui ne portaient pas sur des aspects précis du rapport intérimaire.¹⁵⁰ Nous notons que les observations du Japon concernant nos constatations au titre de l'article 2:2 de l'Accord SPS n'indiquent pas les paragraphes qui devraient être modifiés.

7.22 Au contraire, le Japon fait valoir - tout d'abord - que les constatations du Groupe spécial ne peuvent être valables que si les pommes exportées sont effectivement mûres et asymptomatiques. À cet égard, le Japon demande au Groupe spécial d'examiner si les États-Unis peuvent effectivement n'exporter que des pommes mûres asymptomatiques en vertu de leur propre législation. Nous notons que la question de savoir si les États-Unis exportent des pommes mûres asymptomatiques en vertu de leur propre législation est examinée dans nos constatations au titre de l'article 5:6 de l'Accord SPS. Le Japon ne nous demande pas de réexaminer des aspects précis de la section de notre rapport intérimaire concernant l'article 5:6 de l'Accord SPS. En particulier, nous notons que ni durant la procédure, ni au stade du réexamen intérimaire, le Japon n'a fourni de preuves montrant que les États-Unis aient jamais exporté vers le Japon des pommes contaminées par *E. amylovora*. Le Japon n'a pas non plus fourni de preuves convaincantes montrant que le processus de contrôle de la qualité appliqué par les États-Unis présentait des carences susceptibles de conduire à l'exportation de pommes contaminées par *E. amylovora* à l'avenir. Nous notons aussi que le Groupe spécial initial avait déjà examiné la possibilité d'erreurs humaines.¹⁵¹

7.23 Deuxièmement, le Japon semble suggérer que nous examinions, à ce stade, le processus appliqué pour vérifier que les pommes exportées sont mûres et asymptomatiques. Nous sommes en grande partie d'accord avec les États-Unis sur le fait que la suggestion du Japon revient à ce que nous réexaminions la validité de la mesure en cause dans son ensemble sous un angle différent, en présentant les éléments de cette mesure comme un "contrôle du processus de production" nécessaire pour *vérifier* que le produit exporté consiste en pommes mûres asymptomatiques. Nous estimons que le réexamen intérimaire n'est pas le stade approprié pour rouvrir l'argumentation sur de nouvelles bases.

7.24 Pour ces raisons, nous estimons ne pas devoir examiner les observations du Japon qui ne concernent pas des paragraphes précis de nos constatations, étant donné que le Japon ne s'est pas conformé, à cet égard, aux prescriptions de l'article 15:2 du Mémoire d'accord.

7.25 Même si nous décidions de prendre en compte ces arguments, et si nous convenions avec le Japon que nous devrions examiner la mesure sous l'angle qu'il suggère, cela ne modifierait pas nos constatations selon lesquelles la plupart des éléments de la mesure en cause sont maintenus sans preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2 de l'Accord SPS.

¹⁵⁰ Rapport du Groupe spécial *Australie – Saumon*, paragraphe 7.3.

¹⁵¹ Voir, par exemple, le rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.158 à 8.161.

7.26 Nous notons que le Japon s'appuie sur une déclaration faite par M. Smith au cours de notre audition des experts.¹⁵² Toutefois, ce qu'a dit M. Smith dans le paragraphe cité par le Japon portait seulement sur la prescription voulant que les vergers soient exempts du feu bactérien. M. Smith ne s'est pas penché sur les autres aspects de la mesure en cause. Du reste, nous n'avons pas cité la déclaration de M. Smith dans le contexte de notre analyse au titre de l'article 2:2 car, dans sa déclaration, M. Smith évite explicitement de dire que son opinion se fonde sur des preuves scientifiques. Il admet plutôt: "Je ne sais pas si j'ai formulé un argument scientifique ou s'il s'agit d'un argument technique."

7.27 La déclaration de M. Smith à laquelle le Japon fait référence n'a aucune incidence sur notre conclusion du paragraphe 8.89, à savoir que les preuves scientifiques disponibles n'étaient pas l'opinion selon laquelle des pommes mûres asymptomatiques récoltées dans des vergers touchés par le feu bactérien, gravement ou non, abriteraient des populations d'*E. amylovora* capables de propager la maladie du feu bactérien.

7.28 Tout au plus, la suggestion de M. Smith pourrait-elle représenter une solution de remplacement pour la mesure actuellement appliquée par le Japon, au sens de l'article 5:6 de l'Accord SPS? Nous rappelons, toutefois, que le Japon n'a pas fait référence à M. Smith à propos de nos constatations au titre de l'article 5:6, mais à propos de nos constatations au titre de l'article 2:2 de l'Accord SPS. En outre, le Japon n'a jamais soulevé ce point au cours de la procédure à propos de l'article 5:6, et ce n'est pas à nous de plaider sa cause à sa place. Nous rappelons à cet égard que les États-Unis ont proposé une mesure de remplacement pour la mesure en cause, que nous avons examinée.

7.29 Nous notons que les experts consultés par le Groupe spécial ont reconnu qu'une vérification par voie d'échantillonnage pouvait ne pas donner la pleine certitude que seules des pommes mûres asymptomatiques seraient exportées. Nous rappelons néanmoins qu'il n'existait pas de preuves scientifiques suffisantes indiquant que les pommes pouvaient faire aboutir la filière de transmission du feu bactérien.

7.30 En conséquence, même si nous admettions les observations du Japon concernant nos constatations au titre de l'article 2:2 de l'Accord SPS, nous ne verrions aucune raison de modifier ces constatations.

7.31 Nous prenons aussi en considération les suggestions rédactionnelles pertinentes formulées par le Japon.

VIII. CONSTATATIONS

A. REMARQUES INTRODUCTIVES

8.1 Les États-Unis allèguent que le Japon n'a pas mis en œuvre les recommandations et décisions de l'Organe de règlement des différends (ORD) en omettant de mettre ses mesures phytosanitaires visant les pommes importées des États-Unis, qui restreignent l'importation de ces pommes en relation avec le feu bactérien et l'organisme qui en est la cause, *Erwinia amylovora*, en conformité avec les obligations qui lui incombent au titre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS).¹⁵³

¹⁵² M. Smith, procès-verbal, paragraphe 135.

¹⁵³ WT/DS245/11.

8.2 Les États-Unis allèguent en substance que les mesures phytosanitaires du Japon en cause ne sont pas compatibles avec les articles 2:2, 5:1 et 5:6 de l'Accord SPS, ni avec l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture et l'article XI du GATT de 1994.

8.3 À titre de remarque liminaire, nous rappelons que les articles 2:2, 5:1 et 5:6 de l'Accord SPS sont liés et que nos constatations au titre de l'une de ces dispositions seraient pertinentes pour nos constatations concernant les autres.

8.4 Nous voudrions aussi souligner que le rôle d'un groupe spécial établi au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord se limite, comme celui du Groupe spécial initial, à constater si la partie concernée ne s'est pas acquittée de ses obligations dans le cadre de l'OMC. Un groupe spécial peut légitimement limiter ses constatations à ce qui est strictement nécessaire pour déterminer si la mesure en cause constitue un manquement aux obligations du Membre dans le cadre de l'OMC.¹⁵⁴ C'est à la partie dont il a été constaté qu'elle avait manqué à ses obligations qu'il incombe de procéder à tous les changements voulus pour mettre sa législation pleinement en conformité avec ses obligations. Toutefois, nous sommes conscients de la nature particulière des procédures au titre de l'article 21:5, qui interviennent après que la partie dont il a été constaté qu'elle avait manqué à ses obligations dans la procédure initiale a eu un délai raisonnable pour mettre sa législation en conformité et aurait donc dû normalement prendre des mesures pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD.

8.5 Des circonstances particulières de l'absence de mise en conformité peuvent obliger un groupe spécial au titre de l'article 21:5 à formuler des constatations plus complètes que celles du Groupe spécial initial afin d'aider la partie concernée. Nous rappelons à cet égard l'observation formulée par l'Organe d'appel dans l'affaire *Australie – Saumons*:

"[Le but du système de règlement des différends] est de régler la question en cause et "d'arriver à une solution positive des différends". Ne régler que partiellement la question en cause ne représenterait pas une véritable économie jurisprudentielle. Un groupe spécial doit examiner les allégations au sujet desquelles il est nécessaire d'établir une constatation pour que l'ORD puisse faire des recommandations et prendre des décisions suffisamment précises auxquelles le Membre pourra donner suite rapidement "pour que les différends soient résolus efficacement dans l'intérêt de tous les Membres".¹⁵⁵

8.6 Nous n'estimons pas que le Groupe spécial initial a seulement "régulé partiellement la question". Nous rappelons, toutefois, que les États-Unis demandent que nous traitions les prescriptions phytosanitaires en cause comme autant de mesures distinctes et que nous formulions des constatations sur la licéité de chacune d'elles. Le Japon, tout en restant d'avis que chaque prescription fait partie d'un "système", demande lui aussi que nous formulions des constatations spécifiques sur chaque élément de sa mesure révisée. Dans ces conditions, nous nous rangeons à l'avis des parties et décidons, comme nous sommes en droit de le faire, de ne pas appliquer le principe d'économie jurisprudentielle¹⁵⁶ toutes les fins que nous estimons que la formulation d'une constatation spécifique faciliterait une mise en conformité rapide et complète par le Japon à ce stade.

8.7 En outre, les États-Unis font valoir que les "Critères opérationnels", c'est-à-dire les instructions administratives que le Japon allègue appliquer dans le cadre des mesures qu'il a prises pour se mettre en conformité, n'entrent pas dans le cadre du mandat du Groupe spécial. Les États-Unis ont demandé au Groupe spécial de rendre une décision préliminaire sur cette question.

¹⁵⁴ Voir le rapport de l'Organe d'appel *États-Unis – Chemises et blouses de laine*, page 21.

¹⁵⁵ Rapport de l'Organe d'appel *Australie – Saumons*, paragraphe 223. (notes de bas de page omises)

¹⁵⁶ Voir le rapport de l'Organe d'appel *États-Unis – Plomb et bismuth II*, paragraphes 71 et 73.

Nous traiterons cette question dans le cadre de notre examen de la portée de la mesure prise en vue de la mise en conformité.

8.8 D'autres questions à caractère procédural seront examinées s'il y a lieu, dans le cadre de notre analyse des dispositions de fond.

B. LA/LES "MESURE(S) PRISE(S) POUR SE CONFORMER"

1. Législation du Japon

a) La législation

8.9 Les prescriptions phytosanitaires visées par le présent recours des États-Unis à l'article 21:5 du Mémorandum d'accord se fondent sur la législation suivante:

- a) la Loi n° 151 sur la protection des végétaux, promulguée le 4 mai 1950 (en particulier son article 7);
- b) le Règlement d'application de la Loi sur la protection des végétaux, promulgué le 30 juin 1950 (en particulier son article 9 et le tableau 2 en annexe);
- c) la Notification n° 354 du Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche (MAFF), datée du 10 mars 1997; et
- d) la Directive administrative du MAFF intitulée "Règlement d'application détaillé de la Loi sur la quarantaine des plantes concernant les pommes produites aux États-Unis d'Amérique" et datée du 30 juin 2004 ("Règlement d'application détaillé") portant modification de la directive du MAFF intitulée "Règlement d'application détaillé de la Loi sur la quarantaine des plantes concernant les pommes produites aux États-Unis d'Amérique" et datée du 29 janvier 2002;
- e) en outre, le Japon allègue qu'il met en œuvre le Règlement d'application détaillé au moyen d'instructions administratives dénommées "Critères opérationnels". Comme il est dit plus haut, les États-Unis allèguent que les Critères opérationnels ne relèvent pas de notre mandat. Nous traitons ci-après cette allégation.

b) Traitement des "Critères opérationnels" par le Groupe spécial

i) *Introduction*

8.10 Le 27 septembre 2004, les États-Unis ont demandé au Groupe spécial de rendre une décision préliminaire selon laquelle les Critères opérationnels du Japon n'étaient pas une mesure prise en vue de la mise en conformité au sens de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord et ne relevaient donc pas du mandat donné pour la présente procédure. De plus, les États-Unis ont demandé que le Groupe spécial ne tienne pas compte des Critères opérationnels pour déterminer si les mesures prises par le Japon pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD étaient compatibles avec ses obligations dans le cadre de l'OMC.

8.11 Le 7 octobre 2004, nous avons invité le Japon à faire part de ses observations sur la demande formulée par les États-Unis dans leurs réfutations écrites, ce qu'il a fait. Le 22 octobre, nous avons informé les parties de ce qui suit:

"Ayant examiné les vues exprimées par les deux parties et sans préjudice de ces vues, le Groupe spécial conclut qu'il serait plus approprié de traiter les questions soulevées par les États-Unis dans le contexte de son examen global du point de savoir si le Japon s'est conformé ou non aux accords visés qui sont mentionnés dans le mandat du Groupe spécial. En conséquence, les parties ne devraient pas hésiter à exprimer plus avant leurs vues sur les Critères opérationnels au cours de la prochaine réunion de fond si elles le souhaitent.

8.12 Les parties ont ensuite exposé leurs arguments sur cette question au cours de la réunion de fond avec le Groupe spécial.

*ii) Résumé des arguments des parties*¹⁵⁷

8.13 Selon les États-Unis, le Mémoire d'accord n'habilite pas un groupe spécial à formuler "des avis consultatifs" au sujet d'une mesure proposée ou d'une éventuelle mesure future. Les Critères opérationnels n'avaient pas "pris pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD" au moment de l'établissement du Groupe spécial et ne pouvaient donc pas relever du mandat du Groupe. Le Japon ne les avait pas notifiés à l'OMC et il n'y avait pas fait référence dans sa demande d'arbitrage au titre de l'article 22:6 du Mémoire d'accord datée du 29 juillet ni dans sa déclaration du 30 juillet à l'ORD. Bien que le Japon ait indiqué qu'il avait l'intention de discuter et de convenir des critères opérationnels avec les États-Unis, ceux-ci en avaient eu connaissance pour la première fois lorsqu'ils avaient reçu la première communication du Japon.

8.14 Le Japon fait valoir que les Critères opérationnels ont toutes les caractéristiques d'une "mesure" au regard de l'Accord SPS. Ces critères sont une "ligne directrice supplémentaire" énonçant les méthodes à suivre pour mettre en œuvre le Règlement d'application détaillé, même s'ils ne prennent pas la forme d'un règlement exécutoire. Ce sont des critères administratifs du gouvernement japonais. Les Critères opérationnels constituent une offre spécifique irrévocable que le Japon serait tenu de mettre en œuvre si les États-Unis les acceptaient.

8.15 Le Japon fait valoir que si le Groupe spécial ne tenait pas compte des Critères opérationnels, il serait obligé soit d'accepter, soit de rejeter le Règlement d'application détaillé en l'absence de renseignements pertinents pour son interprétation. Le Règlement d'application détaillé a été élaboré suivant la pratique japonaise en matière de droit administratif. Les lois et réglementations japonaises prévoient un mécanisme régulateur général et les autorités gouvernementales énoncent les règles, lignes directrices et directives dans les limites de leur mandat. Bien que la rédaction du libellé précis, la documentation et la diffusion des Critères opérationnels n'aient été achevés que le 13 septembre 2004, ces critères devraient être considérés comme concrétisant et précisant le Règlement d'application détaillé, qui a été notifié aux Membres de l'OMC le 29 juin 2004.

iii) Analyse par le Groupe spécial

8.16 Nous notons que les Critères opérationnels prévoient un certain nombre de procédures qui ne sont pas autrement spécifiées dans d'autres parties de la législation japonaise:

- a) Les zones de délimitation d'environ 10 mètres de large ont un double objectif. Premièrement, elles visent à empêcher que des branches d'arbres situées à l'intérieur de la "zone exempte de feu bactérien" (telle qu'elle est visée dans le Règlement d'application détaillé, ci-après dénommée "verger") ne surplombent des végétaux situés hors du verger ou ne soient en contact direct avec eux.. Le second objectif est

¹⁵⁷ Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.1 à 4.9 du présent rapport.

de délimiter les vergers produisant pour l'exportation pour lesquels les autorités des deux pays assureront l'absence de symptômes du feu bactérien conformément à ces critères. Il sera automatiquement satisfait à la prescription lorsque le verger est entouré de chemins, de voies d'eau ou d'autres zones équivalentes d'une largeur d'environ 10 mètres, comme c'est normalement le cas. En conséquence, s'il y a à un certain endroit dans le verger, des zones d'une largeur équivalente, chacune des parties (îlots) entourées par les zones sera considérée comme un verger indépendant.

- b) Aucune inspection de la zone de délimitation ne sera effectuée tant que cette zone ne sera pas utilisée comme terrain pour la culture de plantes hôtes de la maladie. Il sera aussi automatiquement satisfait à cette prescription lorsque le verger est entouré de chemins ou de voies d'eau.
- c) L'inspection annuelle par les États-Unis (y compris la confirmation par les autorités des États-Unis et du Japon) sera effectuée seulement *une fois*, visuellement, par des autorités se déplaçant dans un buggy pour inspecter l'extérieur des pommiers situés dans le verger.
- d) L'inspection prévue à l'alinéa c) ci-dessus vise à détecter uniquement les symptômes typiques sur une ou des grosse(s) branche(s). Les symptômes suspects seront analysés en laboratoire avant d'être jugés positifs.
- e) Si un arbre fortement atteint est découvert, seule la section concernée (îlot) à l'intérieur du verger sera disqualifiée, pour autant qu'elle soit entourée de la "zone de délimitation" d'environ 10 mètres (par exemple un chemin ou une voie d'eau). Le reste du verger conservera le statut de verger produisant pour l'exportation agréé et bénéficiera du même traitement que les autres vergers produisant pour l'exportation dans lesquels aucun arbre atteint n'a été découvert.
- f) Pour autant qu'une parcelle cultivée particulière soit entourée d'une "zone de délimitation" d'environ 10 mètres à l'intérieur d'un verger, elle sera considérée, quelle que soit sa taille, comme un "verger indépendant" ou une "section" aux fins de la détermination prévue à l'alinéa e) ci-dessus, sauf pour ce qui est des variétés désignées comme étant "les moins résistantes" au feu bactérien par l'USDA. Les sections plantées en ces variétés doivent être entourées d'un chemin, d'une voie d'eau, d'une falaise ou d'autres obstacles naturels d'environ 10 mètres de large.

8.17 À titre de remarque préliminaire, le Groupe spécial note que la demande de décision préliminaire présentée par les États-Unis a été formulée après leur première communication écrite, alors qu'il est prévu au paragraphe 13 des procédures de travail du Groupe spécial que toute demande en ce sens doit être déposée au moment de la première communication écrite.¹⁵⁸ Toutefois, les États-Unis allèguent qu'ils n'ont eu connaissance de l'existence des Critères opérationnels qu'après que le Japon avait déposé sa première communication écrite.¹⁵⁹ Le Japon allègue que les États-Unis étaient informés de la substance des Critères opérationnels avant cette date.¹⁶⁰ Toutefois, nous ne voyons aucune raison de ne pas penser que les États-Unis n'ont été informés de la décision du Japon d'appliquer les prescriptions susmentionnées au moyen des "Critères opérationnels" que lorsque le Japon a déposé sa communication écrite au Groupe spécial. Nous considérons donc que l'explication donnée par les États-Unis constitue un exposé de raisons valables au sens du paragraphe 13 de nos

¹⁵⁸ Voir les procédures de travail du Groupe spécial, annexe I du présent rapport.

¹⁵⁹ Voir le paragraphe 4.7 ci-dessus.

¹⁶⁰ Voir le paragraphe 4.2 ci-dessus.

procédures de travail. En conséquence, nous n'avons pas estimé et n'estimons pas que la demande des États-Unis est irrecevable au motif qu'elle aurait été présentée tardivement.

8.18 Le Groupe spécial rappelle qu'un examen au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord concerne des "mesures prises pour se conformer aux recommandations et décisions" de l'ORD. Il note l'argument des États-Unis selon lequel les Critères opérationnels ne sont pas des "mesures" et n'étaient apparemment même pas adoptés au moment où le Groupe spécial a été saisi de la question.

8.19 Le Groupe spécial n'est pas d'avis que le caractère contraignant ou non des Critères opérationnels doive jouer un rôle dans la détermination du point de savoir si ceux-ci devaient être examinés dans le cadre de la présente procédure. Dès l'instant où les Critères opérationnels ont été portés à l'attention des États-Unis et du Groupe spécial, ils sont devenus une déclaration officielle, à laquelle les États-Unis et le Groupe spécial pouvaient se fier sur la manière dont le Japon entendait mettre en œuvre sa législation sur le feu bactérien.¹⁶¹ En tant que tels, les Critères opérationnels sont un fait.¹⁶² Le devoir du Groupe spécial de procéder à une évaluation objective des faits conformément à l'article 11 du Mémorandum d'accord implique que les Critères opérationnels, en tant que fait, doivent être pris en compte par le Groupe spécial s'ils lui sont soumis à bon droit.

8.20 La deuxième question, qui est plus importante, dont nous sommes saisis est le point de savoir si un texte daté du 13 septembre 2004, c'est-à-dire plus d'un mois après l'établissement du Groupe spécial et plus de deux mois après la fin du délai raisonnable (30 juin 2004), peut être examiné par le Groupe spécial.

8.21 Des groupes spéciaux ont considéré des événements survenus au cours de la procédure qui avaient une incidence sur l'existence ou la persistance d'une violation.¹⁶³ Des groupes spéciaux au titre de l'article 21:5 antérieurs ont été appelés à examiner des mesures adoptées après la fin du délai raisonnable mais avant qu'ils aient été établis, ou des mesures adoptées peu de temps après l'établissement du groupe spécial. Dans l'affaire *Australie – Saumons (article 21:5 – Canada)*, la partie plaignante avait demandé qu'une mesure non indiquée dans la demande d'établissement du groupe spécial soit néanmoins examinée par le Groupe spécial de la mise en conformité. Dans son rapport, le Groupe spécial a déclaré ce qui suit:

"Nous ne considérons pas que des mesures prises après l'établissement d'un groupe spécial de l'exécution établi au titre de l'article 21:5 doivent nécessairement être exclues du mandat de ce groupe. [...] S'agissant des groupes spéciaux de l'exécution, nous considérons qu'il peut y avoir des raisons différentes et peut-être encore plus impératives [que dans le cas du groupe spécial initial] d'examiner des mesures introduites au cours de la procédure. Comme il est dit plus haut, la mise en œuvre est souvent un processus permanent ou continu et, une fois qu'elle a été identifiée comme telle dans la demande d'établissement du groupe spécial, comme ce fut le cas en l'espèce, toute mesure "prise pour se conformer" peut être présumée relever du mandat du groupe spécial à moins que l'on puisse montrer qu'il y a véritablement eu absence de préavis."¹⁶⁴

¹⁶¹ Voir le rapport du Groupe spécial *États-Unis – Article 301 de la Loi sur le commerce extérieur*, paragraphe 7.124.

¹⁶² Voir le rapport de l'Organe d'appel *Inde – Brevets (États-Unis)*, paragraphe 65 citant l'arrêt de la Cour permanente de justice internationale dans l'affaire relative à *Certains intérêts allemands en Haute-Silésie polonaise*.

¹⁶³ Rapport du Groupe spécial *Inde – Automobiles*, paragraphes 8.27 et 8.28.

¹⁶⁴ Rapport du Groupe spécial *Australie – Saumons (article 21:5 – Canada)*, paragraphe 7.10.

8.22 Nous considérons que l'approche adoptée par le Groupe spécial *Australie – Saumons (article 21:5 – Canada)* pourrait également s'appliquer en l'espèce.

8.23 Nous notons aussi que dans l'affaire *Japon – Produits agricoles II*, le Groupe spécial a constaté que le Japon aurait dû notifier une pratique administrative non contraignante conformément à l'article 7 et à l'Annexe B de l'Accord SPS. Nous estimons que si les directives dont il est question dans l'affaire *Japon – Produits agricoles II* étaient réputés constituer des "réglementations ... phytosanitaires" au sens du paragraphe 1 de l'Annexe B de l'Accord SPS, les Critères opérationnels devraient *a fortiori* être considérés comme étant des "réglementations phytosanitaires" devant être "publiées dans les moindres délais de manière à permettre aux Membres intéressés d'en prendre connaissance".

8.24 Le Japon n'a indiqué aucune raison pour laquelle les Critères opérationnels n'avaient pas pu être notifiés aux États-Unis avant la fin du délai raisonnable si, comme le Japon le laisse entendre, ils avaient déjà été élaborés, bien qu'apparemment sous une forme différente. Nous déduisons de l'obligation qu'ont les Membres de publier dans les moindres délais leurs réglementations phytosanitaires conformément à l'article 7 et à l'Annexe B de l'Accord SPS que les États-Unis n'étaient pas obligés de supposer que le Japon adopterait des instruments de mise en œuvre supplémentaires, ni que ces instruments prendraient la forme des Critères opérationnels. C'est plutôt au Japon qu'il appartenait de prendre les mesures appropriées pour informer les États-Unis.

8.25 Toutefois, écarter totalement les Critères opérationnels dans la présente affaire irait à l'encontre du principe du règlement rapide des différends énoncé à l'article 3:3 du Mémorandum d'accord. Les Critères opérationnels constituent manifestement une déclaration sur la manière dont le Japon entendait mettre en œuvre les recommandations et décisions de l'ORD au moment où le présent Groupe spécial a été appelé à examiner les "mesures prises" par le Japon "pour se conformer".

8.26 En conséquence, le Groupe spécial examinera les Critères opérationnels dans la mesure où ils éclairent une évaluation objective de la question.

8.27 Toutefois, le Groupe spécial regrette la pratique suivie par le Japon dans cette affaire. La communication des Critères opérationnels aux États-Unis avant l'établissement du Groupe spécial aurait probablement pu aider les États-Unis à déterminer si un recours au titre de l'article 21:5 du Mémorandum d'accord serait fructueux. En particulier, elle aurait permis aux États-Unis de mieux évaluer la mesure dans laquelle le Japon se conformait aux recommandations et décisions de l'ORD et aurait facilité un règlement rapide du différend.

2. Portée de la/des "mesure(s) prise(s) [par le Japon] pour se conformer"

a) Question de savoir si la mesure prise pour se conformer devrait être traitée comme une seule mesure composée de plusieurs prescriptions ou comme des mesures distinctes

8.28 Nous notons que, d'un côté, les États-Unis ont demandé que nous traitions chaque prescription imposée par le Japon comme une mesure distincte. D'un autre côté, le Japon nous demande aussi de formuler des constatations spécifiques sur chacune des prescriptions qu'il applique.

8.29 Nous rappelons que le Groupe spécial initial avait traité les prescriptions imposées par le Japon comme des éléments distincts d'une mesure unique, essentiellement parce que toutes ces prescriptions étaient présentées comme faisant partie d'une approche systémique. Les parties ne nous ont donné, sur le fond, aucune raison de traiter la mesure de mise en conformité différemment de la mesure initiale. L'approche adoptée par le Groupe spécial initial n'a pas été infirmée par l'Organe d'appel et la même approche "système" que celle qui avait été suivie par le Japon au sujet de la mesure initiale semble avoir prévalu en ce qui concerne la mesure de mise en conformité. Toutefois,

comme il a été souligné plus haut, les circonstances de l'espèce peuvent justifier que nous formulions des constatations spécifiques sur chacun des éléments de la mesure, sans avoir à traiter chaque élément comme une mesure distincte. Comme nous le verrons plus loin, de nombreux éléments de la mesure de mise en conformité sont liés et justifiés sur la base des mêmes preuves scientifiques. Les traiter comme des mesures distinctes, pourrait donner l'impression qu'ils peuvent s'appliquer indépendamment les uns des autres, ce qui peut ne pas toujours être le cas.

8.30 En conséquence, le Groupe spécial décide de traiter toutes les prescriptions imposées par le Japon comme des éléments d'une seule mesure. Toutefois, nous pourrions formuler des constatations spécifiques sur les différents éléments de cette mesure si nous estimons que cela contribuera à un règlement rapide du différend.

b) Identification de la mesure prise pour se conformer

8.31 Nous rappelons que dans l'affaire *Canada – Aéronefs (article 21:5 – Brésil)*, l'Organe d'appel a précisé que les procédures au titre de l'article 21:5 ne concernent que les mesures prises pour se conformer aux recommandations et aux décisions de l'ORD. De l'avis de l'Organe d'appel:

"[...] le membre de phrase "mesures prises pour se conformer" désigne les mesures qui ont été ou auraient dû être adoptées par un Membre pour faire en sorte d'observer les recommandations et décisions de l'ORD. En principe, une mesure qui a été "prise pour se conformer aux recommandations et décisions" de l'ORD *ne sera pas* la même que celle qui a fait l'objet du différend initial, de sorte que, en principe, il y aura deux mesures différentes et distinctes [note de bas de page omise]: la mesure initiale qui *a donné lieu* aux recommandations et décisions de l'ORD, et les "mesures prises pour se conformer" qui ont été – ou auraient dû être – adoptées pour *mettre en œuvre* ces recommandations et décisions."¹⁶⁵

8.32 Au cours de son processus de mise en œuvre, le Japon a apporté quelques changements à la mesure initiale¹⁶⁶ et a produit de nouvelles études pour étayer son point de vue selon lequel a) des pommes mûres asymptomatiques pouvaient être infectées "de manière latente" et b) des pommes infectées pouvaient, une fois introduites sur le territoire japonais, contaminer des plantes hôtes. Sur la base de ces études, le Japon a maintenu de nombreux éléments de la mesure initiale dans la mesure prise pour se conformer. Pour cette raison, nous considérons que tous les éléments de la mesure actuellement en place devraient être traités comme "des mesures prises pour se conformer" même si beaucoup de ces éléments existaient déjà dans la mesure initiale.

8.33 En conséquence, nous concluons que "la mesure prise pour se conformer", que le présent Groupe spécial est appelé à examiner, est composée des éléments suivants:

- a) les fruits doivent être produits dans des vergers désignés exempts du feu bactérien. Une zone exempte du feu bactérien est désignée comme verger produisant pour l'exportation par le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), à la demande du propriétaire du verger. Actuellement, seule la désignation de verger des États de Washington et de l'Oregon est acceptée;
- b) les vergers produisant pour l'exportation doivent être exempts de plantes présentant les symptômes du feu bactérien;

¹⁶⁵ Rapport de l'Organe d'appel *Canada – Aéronefs (article 21:5 – Brésil)*, paragraphe 36.

¹⁶⁶ Voir les paragraphes 4.14 à 4.20 ci-dessus.

- c) les vergers exempts du feu bactérien doivent être entourés d'une zone tampon (ou zone de délimitation) d'environ 10 mètres exempte de symptômes du feu bactérien;
- d) les vergers et la zone tampon qui les entoure doivent être inspectés une fois par an au début du stade du jeune fruit. Si l'inspection révèle la présence d'un arbre infecté dans la zone, le verger ne sera pas autorisé à exporter;
- e) les pommes récoltées doivent être désinfectées par un traitement de surface, par immersion dans une solution d'hypochlorite de sodium;
- f) l'intérieur des installations d'emballage doit être désinfecté par un traitement au chlore;
- g) les fruits destinés au Japon doivent être séparés des autres fruits après la récolte;
- h) les autorités phytosanitaires des États-Unis doivent certifier que les fruits sont exempts du feu bactérien et ont été traités au chlore après la récolte; et
- i) les autorités japonaises doivent confirmer les certifications des autorités américaines et inspecter les installations d'emballage.

C. ARTICLE 2:2 DE L'ACCORD SPS

1. Approche suivie par le Groupe spécial¹⁶⁷

8.34 L'article 2:2 de l'Accord SPS se lit comme suit:

"Les Membres feront en sorte qu'une mesure sanitaire ou phytosanitaire ne soit appliquée que dans la mesure nécessaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou préserver les végétaux, qu'elle soit fondée sur des principes scientifiques et qu'elle ne soit pas maintenue sans preuves scientifiques suffisantes, exception faite de ce qui est prévu au paragraphe 7 de l'article 5."

8.35 Les États-Unis allèguent que le Japon ne s'est pas conformé aux recommandations et décisions de l'Organe de règlement des différends et que la mesure qu'il a prise pour se conformer n'est pas compatible avec l'article 2:2 de l'Accord SPS. À cet égard, les États-Unis allèguent uniquement que la mesure de mise en conformité est maintenue sans preuves scientifiques suffisantes au sens de l'article 2:2.

8.36 Le Japon considère en substance que les nouvelles études mentionnées dans ses communications fournissent des preuves scientifiques suffisantes pour justifier tous les éléments de la mesure de mise en conformité.

8.37 Nous rappelons que, dans son rapport, le Groupe spécial initial a procédé en deux étapes. Premièrement, il a évalué dans quelle mesure les preuves scientifiques confirmaient que les pommes pouvaient être contaminées et, si elles étaient exportées vers le Japon, pouvaient faire aboutir la filière et contaminer des plantes hôtes au Japon; deuxièmement, il a ensuite évalué jusqu'à quel point la mesure dans son ensemble était maintenue sur la base de preuves scientifiques suffisantes, c'est-à-dire s'il y avait une relation rationnelle avec les preuves scientifiques. L'Organe d'appel n'a pas contesté la

¹⁶⁷ Un compte rendu détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.21 à 4.130 du présent rapport.

validité de cette approche. Nous estimons par conséquent que nous pouvons suivre la même approche que le Groupe spécial initial, à savoir:

- a) premièrement, déterminer si les preuves scientifiques dans leur état actuel confirment la possibilité que des pommes servent de filière pour l'entrée, l'établissement et la propagation du feu bactérien au Japon; et
- b) deuxièmement, déterminer si les éléments de la mesure en cause ne sont "pas maintenu[s] sans preuves scientifiques", "c'est-à-dire s'il existe une relation suffisante ou adéquate entre les preuves scientifiques et les éléments de la mesure de mise en conformité.

8.38 En tant que groupe spécial de la mise en conformité établi au titre de l'article 21:5, nous sommes tenus d'examiner la mesure de mise en conformité en tant que nouvelle mesure faisant l'objet de nouvelles allégations.¹⁶⁸ Nous notons que les États-Unis considèrent que les nouvelles études soumises par le Japon ne modifient pas l'ensemble de preuves scientifiques sur lequel le Groupe spécial initial s'est fondé. De même, le Japon n'allègue pas que les preuves scientifiques sur lesquelles le Groupe spécial initial s'est fondé ne sont plus valables. En fait, il allègue que ses nouvelles études complètent les preuves scientifiques existantes. Aussi, nous considérons que les preuves scientifiques mises à la disposition du Groupe spécial initial demeurent pertinentes pour notre examen de la mesure de mise en conformité et nous prendrons comme point de départ les conclusions formulées par le Groupe spécial initial au sujet de ces preuves scientifiques.

2. Existence de preuves scientifiques suffisantes indiquant que les pommes peuvent servir de filière pour l'entrée, l'établissement et la dissémination du feu bactérien au Japon

a) Introduction

8.39 Le Groupe spécial initial a formulé les conclusions suivantes au sujet des preuves scientifiques concernant l'entrée, l'établissement et la dissémination du feu bactérien au Japon par les pommes:

- "a) Si l'infection ou l'infestation des pommes non mûres n'est pas contestée, l'infection des pommes mûres asymptomatiques n'a pas été établie;
- b) la présence éventuelle de bactéries endophytes dans les pommes mûres asymptomatiques n'est pas généralement établie;
- c) la présence de bactéries épiphytes sur les pommes mûres asymptomatiques est considérée comme extrêmement rare;
- d) à supposer que l'une des situations d'infection ou d'infestation mentionnées ci-dessus se produise, l'entrée, l'établissement ou la dissémination de la maladie du fait de la présence des bactéries dans ou sur les fruits nécessiterait l'aboutissement d'une suite d'événements supplémentaires, qui est jugé improbable et qui n'a même pas été établi expérimentalement à ce jour."¹⁶⁹

8.40 Le Groupe spécial initial a conclu qu'il n'existait pas de preuves scientifiques suffisantes indiquant que les pommes étaient susceptibles de servir de filière pour l'entrée, l'établissement ou la

¹⁶⁸ Voir, par exemple, le rapport de l'Organe d'appel *Canada – Aéronefs (article 21:5 – Brésil)*, paragraphes 40 à 42.

¹⁶⁹ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.171.

dissémination du feu bactérien au Japon. Il a néanmoins assorti cette conclusion d'un certain nombre de réserves. Il a considéré que les preuves scientifiques indiquaient "qu'un léger risque de contamination ne [pouvait] pas être totalement exclu". Il a néanmoins déclaré que tous les experts avaient qualifié ce risque de "négligeable"¹⁷⁰ mais il ne partageait pas l'avis des États-Unis selon lequel la prudence scientifique manifestée par les experts devrait être entièrement assimilée à un "risque théorique".¹⁷¹

8.41 Le Japon allègue qu'il dispose de nouvelles preuves scientifiques i) d'une possible infestation/infection du fruit à travers le pédoncule pouvant conduire à une infection latente de pommes par ailleurs mûres asymptomatiques, et ii) d'un aboutissement possible de la filière suite à la transmission de bactéries par les mouches à des plantes hôtes au Japon à partir de pommes infectées jetées au rebut.

8.42 Les nouvelles études sur lesquelles s'appuie le Japon sont les suivantes:

- a) Azegami *et al.* (2005)¹⁷², qui est censée démontrer que les pommes en cours de maturation ou mûres ne sont pas à l'abri d'une infection par la bactérie.
- b) Tsukamoto *et al.* (2005a)¹⁷³, qui est censée démontrer que les pommes mûres peuvent être infectées à travers leur pédoncule coupé et que les bactéries peuvent survivre plusieurs mois dans le fruit à basse température.
- c) Tsukamoto *et al.* (2005b)¹⁷⁴, qui est censée montrer l'aboutissement d'une filière de transmission à partir d'une pomme infectée (de manière latente ou non) par une mouche commune en tant que vecteur dans un environnement compatible avec la faune japonaise.
- d) Kimura *et al.* (2005)¹⁷⁵, qui examine la probabilité de l'infection de pommes mûres et de l'aboutissement de la filière de transmission dans une analyse du risque d'introduction et d'établissement de la maladie au Japon.

8.43 La communication de ces nouvelles études par le Japon à l'appui de sa mesure de mise en conformité exige que nous réévaluions les preuves scientifiques afin de déterminer:

¹⁷⁰ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.173.

¹⁷¹ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.175.

¹⁷² Azegami *et al.*, "Invasion and colonization of mature apple fruit by *Erwinia amylovora* tagged with bioluminescent genes", *Journal of General Plant Pathology* 70(6), décembre 2004. En réponse à la communication des États-Unis concernant une étude des États-Unis sur la possibilité que la transpiration puisse expliquer les mouvements bactériens dans les fruits (pièce n° 21 des États-Unis), le Japon a aussi présenté des renseignements sur une étude additionnelle d'Azegami (Azegami *et al.*, "Entry of *Erwinia amylovora* into apple fruit from fruit-bearing twig through abscission layer at the time of fruit maturation", pièce n° 16 du Japon) concernant le mouvement potentiel de la bactérie à travers la zone d'abscission après sa formation. Cette étude d'Azegami n'avait pas été citée dans l'évaluation du risque établie par le Japon en 2004 et n'avait pas été publiée au moment de la procédure du Groupe spécial. En outre, aucune des deux parties n'avait directement analysé les renseignements figurant dans cette étude ni indiqué par ailleurs qu'ils étaient essentiels à leur argumentation devant le Groupe spécial.

¹⁷³ Tsukamoto *et al.*, "Infection frequency of mature apple fruit with *Erwinia amylovora* deposited on pedicel and its survival in the fruit stored at low temperature", *Journal of General Plant Pathology* (communiquée).

¹⁷⁴ Tsukamoto *et al.*, "Transmission of *Erwinia amylovora* from blighted mature apple fruit to host plants via flies", *Research Bulletin Plant Protection Service, Japon* (acceptée pour publication).

¹⁷⁵ Kimura *et al.*, "The probability of long-distance dissemination of bacterial disease via fruit", *Journal of General Plant Pathology* (communiquée).

- a) si des preuves scientifiques suffisantes étayant l'affirmation selon laquelle des pommes mûres asymptomatiques peuvent néanmoins abriter des bactéries endophytes; et
- b) si des preuves scientifiques suffisantes étayant l'affirmation selon laquelle la filière de transmission pourrait se réaliser jusqu'au bout entre une pomme infestée/infectée jetée au rebut et une plante hôte au Japon, de façon à entraîner l'établissement et la dissémination du feu bactérien au Japon.

8.44 Nous traiterons successivement ces deux questions dans cette section.

8.45 Avant de procéder à l'examen de ces questions, nous pensons devoir apporter la clarification suivante en ce qui concerne la notion de preuve scientifique *suffisante*. Le présent Groupe spécial se trouve face à la situation dans laquelle le Japon allègue que certains nouveaux éléments de preuve scientifiques étayant spécifiquement la mesure qu'il a prise. Ainsi, la question qui se pose à nous dans la présente procédure n'est pas tant de savoir si les preuves sur lesquelles s'appuie le Japon sont "scientifiques"¹⁷⁶, mais surtout de savoir si elles sont "suffisantes". Dans l'affaire *Japon – Produits agricoles II*, l'Organe d'appel a présenté le "caractère suffisant" comme un concept relationnel intervenant entre deux éléments: la preuve scientifique et la mesure en cause. Le Groupe spécial initial a souligné que les preuves scientifiques concernent un risque et sont censées confirmer l'existence d'un risque donné.¹⁷⁷ Nous notons que la mesure est censée remédier à ce risque. Autrement dit, pour que des preuves scientifiques étayent suffisamment une mesure, il nous semble logique que ces preuves scientifiques doivent aussi être suffisantes pour démontrer l'existence du risque auquel la mesure est censée remédier. En conséquence, il semble raisonnable d'examiner l'étendue de la relation entre la preuve scientifique et le risque que cette preuve est censée établir.

8.46 Nous notons aussi que le Japon allègue que les études qu'il a commandées ne contredisent pas les preuves déjà disponibles. Même si cela n'était pas le cas, le fait que les études invoquées par le Japon peuvent ne pas correspondre à la thèse couramment admise, qui représente l'opinion dominante de la communauté scientifique internationale n'est pas, en soi, une raison pour que nous contestions la pertinence de ces études.¹⁷⁸ Chacune des études invoquées par le Japon devrait être évaluée en fonction de son intérêt intrinsèque.

b) Les preuves scientifiques, et en particulier les nouvelles études du Japon, étayent-elles l'affirmation selon laquelle des pommes mûres asymptomatiques peuvent néanmoins abriter des bactéries endophytes?

i) *Azegami et al. (2005)*¹⁷⁹

8.47 Le Japon allègue pour l'essentiel que l'étude *Azegami et al. (2005)* montre que les bactéries passent par le tissu vasculaire et que cette voie d'infection potentielle resterait active jusqu'à la formation de la couche d'abscission.

8.48 Les États-Unis font valoir qu'*Azegami et al. (2005)* n'ont réussi à introduire la bactérie du feu bactérien dans la pomme par le pédoncule qu'après que celui-ci et sa couche d'abscission avaient été sectionnés. La dissémination de la bioluminescence dans le fruit avait autant de chances de résulter

¹⁷⁶ Nous avons demandé aux experts si les nouvelles études présentées par le Japon satisfaisaient aux critères généralement applicables dans ce domaine pour être considérées comme des preuves scientifiques pertinentes. Les réponses des experts figurent aux paragraphes 6.8 à 6.18.

¹⁷⁷ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.104.

¹⁷⁸ Voir le rapport de l'Organe d'appel *CE – Hormones*, paragraphes 193 et 194.

¹⁷⁹ Pour une description de cette étude, voir les paragraphes 4.38 à 4.44 ci-dessus.

de la méthode du pédoncule coupé et de la transpiration que d'une colonisation et d'une invasion actives par la bactérie.

8.49 Après avoir examiné les arguments des parties et des tierces parties concernant ces deux études, nous sommes parvenus à la conclusion qu'aux fins de l'évaluation par le Groupe spécial, la question centrale se rapportant à ces deux études était leur relation aux conditions naturelles dans un verger. Nous avons donc demandé à des experts scientifiques leur avis sur cette question.

8.50 Les experts consultés par le Groupe spécial ont considéré d'une manière générale que la conclusion formulée dans *Azegami et al. (2005)* au sujet de l'infection latente ne fournissait aucun résultat concernant l'infection latente en conditions naturelles.¹⁸⁰ M Geider a déclaré qu'à la fin de l'été, le risque et la fréquence d'apparition de nouvelles infections par le feu bactérien diminuaient. La migration d'*E. amylovora* d'une branche infestée vers une branche exempte de la maladie puis dans les fruits semblait irréaliste d'après ce que l'on savait des phases de l'infection.¹⁸¹ M. Hale a noté que les résultats d'*Azegami et al. (2005)* ne constituaient pas une preuve convaincante indiquant que les fruits mûrs pouvaient être infectés dans des conditions naturelles dans un verger.¹⁸² M. Smith a déclaré ce qui suit:

"Selon le scénario proposé par le Japon, les bactéries pouvaient pénétrer dans les fruits mûrs à partir des rameaux infectés, en traversant les pédoncules, et être transportées par le système vasculaire jusqu'au cortex où elles pouvaient subsister en tant qu'infection latente. Il n'existait cependant aucune preuve directe indiquant que cela se produisait dans des conditions naturelles. Il semblait peu plausible que ces infections n'aient pas été détectées d'une manière ou autre par des études précédentes sur l'isolement des bactéries à l'intérieur des fruits, notamment dans le cortex."¹⁸³

8.51 M. Hayward n'était pas convaincu par l'étude *Azegami et al. (2005)*.¹⁸⁴

8.52 À la lumière de l'opinion des experts, nous concluons que l'étude *Azegami et al. (2005)* n'étaye pas la conclusion selon laquelle des pommes pourraient mûrir et être asymptomatiques tout en étant infectées de manière latente en conditions naturelles dans un verger.

ii) *Tsukamoto et al. (2005a)*¹⁸⁵

8.53 Le Japon allègue pour l'essentiel que l'étude *Tsukamoto et al. (2005a)* montre qu'*E. amylovora* peut survivre pendant quelques mois par temps froid, ce qui correspond à la durée et à la température pour les pommes des États-Unis pendant la manutention, l'entreposage au froid et l'expédition vers le Japon.

8.54 Les États-Unis répondent que les fruits inoculés artificiellement ont été maintenus dans des conditions qui favorisaient le développement de la bactérie et étaient complètement différentes de celles qui s'appliquaient aux pommes exportées vers le Japon. Le phénomène d'infection à travers le pédoncule décrit dans les études *Azegami et al. (2005)* et *Tsukamoto et al. (2005a)* est un artefact de l'expérimentation en laboratoire.

8.55 Après avoir examiné les arguments des parties et des tierces parties concernant cette étude, nous avons considéré qu'aux fins de l'évaluation par le Groupe spécial, la principale question posée

¹⁸⁰ M. Smith, paragraphe 6.32; M. Hale, paragraphe 6.27; M. Hayward, paragraphe 6.43.

¹⁸¹ M. Geider, paragraphe 6.25; M. Hale, paragraphe 6.30; M. Hayward, paragraphe 6.31.

¹⁸² M. Hale, paragraphes 6.56 à 6.58.

¹⁸³ M. Smith, paragraphe 6.60.

¹⁸⁴ M. Hayward, paragraphe 6.59.

¹⁸⁵ Pour une description de cette étude, voir les paragraphes 4.44 à 4.47 ci-dessus.

par l'étude se rapportait aux conditions d'entreposage appliquées aux fruits après leur inoculation, en particulier le fait que celles-ci semblaient être sensiblement différentes des conditions d'entreposage dans le commerce qui étaient habituellement appliquées aux États-Unis. Nous avons donc consulté les experts au sujet des conditions d'entreposage appliquées aux pommes inoculées dans l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a).

8.56 M. Hale a rappelé qu'aucune preuve scientifique publiée ne donnait à penser que des fruits mûrs asymptomatiques avaient été infectés à travers le pédoncule dans des conditions naturelles. L'incubation de fruits inoculés à 25 degrés Celsius pendant neuf jours avant l'entreposage au froid à 5 degrés Celsius n'était certainement pas une situation qui correspondrait aux conditions normales de la récolte, de l'entreposage au froid et de l'exportation des pommes. En conséquence, M. Hale a considéré que l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) concernant la survie d'*E. amylovora* dans des fruits inoculés et placés en incubation n'apportait aucun renseignement utile.¹⁸⁶ M. Hayward a lui aussi estimé que le traitement appliqué aux pommes dans l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) était différent de celui qui s'appliquait dans des conditions commerciales. Il a ajouté que les pommes inoculées avaient été placées en incubation pendant neuf jours à 25 degrés Celsius, température qui se situait dans la fourchette optimale pour la prolifération de la bactérie cultivée en laboratoire.¹⁸⁷ M. Smith a fait observer que l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) était "le maillon faible" des nouvelles études.¹⁸⁸

8.57 Nous concluons de ce qui précède que l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) n'étaye pas l'opinion du Japon selon laquelle la bactérie *E. amylovora* inoculée dans une pomme mûre survivrait à un entreposage au froid dans des conditions commerciales réelles.

c) Les preuves scientifiques étayaient-elles l'affirmation selon laquelle la filière de transmission pourrait se réaliser jusqu'au bout entre une pomme infestée/infectée jetée au rebut et une plante hôte au Japon, de façon à entraîner l'établissement et la dissémination du feu bactérien au Japon?

i) *Tsukamoto et al.* (2005b)¹⁸⁹

8.58 Le Japon allègue pour l'essentiel que l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) démontre que l'aboutissement de la filière est plus probable qu'on le pensait à l'époque du Groupe spécial initial. Trois éléments de la méthode expérimentale employée dans Tsukamoto *et al.* (2005b) restituaient les conditions écologiques naturelles. Les mouches endémiques au Japon étaient des vecteurs connus de la maladie du feu bactérien. Les poires japonaises, qui étaient très sensibles à *E. amylovora*, étaient bien représentatives des plantes hôtes japonaises. En outre, l'époque de l'importation et de la consommation des pommes coïncidait avec celle de la croissance des poires. Enfin, le niveau de contamination des mouches pendant la deuxième phase de l'expérience était approximativement égal au niveau observé chez des insectes trouvés dans des vergers atteints du feu bactérien dans des conditions naturelles. Selon le Japon, il était logique de conclure que la combinaison de pommes infectées, de mouches et de plantes hôtes appropriées créait un risque d'aboutissement d'une filière de la maladie au Japon.

8.59 Les États-Unis font valoir que les méthodes employées dans l'étude étaient si éloignées de ce qui pourrait effectivement se produire dans les conditions de la production horticole que les données obtenues n'étaient pas utiles à l'évaluation du risque de transmission du feu bactérien ni à la détermination d'une estimation probabiliste d'un événement survenant dans le monde réel. En particulier, selon les États-Unis, l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) n'a pas démontré que les mouches

¹⁸⁶ M. Hale, paragraphe 6.93.

¹⁸⁷ M. Hayward, paragraphe 6.94.

¹⁸⁸ M. Smith, paragraphe 6.97.

¹⁸⁹ Pour une description de cette étude, voir les paragraphes 4.50 à 4.56 ci-dessus.

vertes de la viande recueillaient spontanément des cellules d'*E. amylovora* sur les fruits infectés (autrement dit, lorsqu'elles n'étaient pas artificiellement forcées d'entrer en contact avec le fruit infecté). L'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) ne démontre pas que les mouches ont transporté directement ou indirectement *E. amylovora* du fruit infecté vers le matériel hôte sensible. Enfin, elle ne démontre pas non plus que l'infection et le développement de la maladie étaient le résultat d'une interaction naturelle entre les mouches et le matériel hôte et n'étaient pas liés à une lésion mécanique artificielle.

8.60 Après avoir examiné les arguments des parties et des tierces parties concernant ces études, le Groupe spécial a demandé l'avis des experts scientifiques sur trois grandes questions:¹⁹⁰

- a) point de savoir si l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) corroborait logiquement l'existence d'un risque d'aboutissement de la filière;
- b) point de savoir si les conditions auxquelles les mouches avaient été soumises dans l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) correspondaient à des "conditions écologiques plausibles"; et
- c) point de savoir dans quelle mesure les mouches pouvaient servir de vecteur possible pour la dissémination du feu bactérien.

8.61 En ce qui concerne la première question, M. Geider a indiqué que la succession d'événements requise pouvait ne pas se produire dans la pratique et était peu probable scientifiquement.¹⁹¹ M. Hale a dit qu'il était difficile d'admettre l'argument du Japon selon lequel la conclusion logique que l'on pouvait tirer des résultats de cette étude était que la combinaison de pommes artificiellement infectées, de mouches et de plantes hôtes appropriées, créait un risque d'aboutissement de la filière de transmission de la maladie.¹⁹² MM. Hale et Hayward ont aussi noté que les conditions expérimentales imposées avaient peu de ressemblance avec les conditions du monde réel. Dans l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b), on avait éliminé tous les facteurs critiques du milieu naturel tels que la dessiccation, le cycle humidité/sécheresse, le rayonnement ultraviolet et l'exposition à la chaleur, ainsi que des facteurs biotiques tels que l'antagonisme entre *E. amylovora* et d'autres micro-organismes, qui pouvaient aussi être des prédateurs pour cette bactérie.¹⁹³ Les résultats de cette étude ne permettaient pas de conclure que des mouches contaminées par *E. amylovora* provenant de pommes inoculées avaient effectivement causé l'infection de tissus hôtes sensibles. Dans l'expérience, cette filière n'avait pas été suivie de bout en bout. Il n'y avait aucune preuve de l'aboutissement de la filière de transmission de la maladie même dans les conditions expérimentales artificielles imposées dans l'étude. Des conclusions sur le lien entre ces conditions et la situation en milieu naturel relèveraient de la pure conjecture.¹⁹⁴ M. Smith a considéré que l'absence de recherches sur l'infection directe par les mouches enlevait beaucoup de poids à l'allégation selon laquelle l'existence d'une filière avait été démontrée.¹⁹⁵ MM. Geider, Hale et Hayward ont estimé qu'il était peu probable que les insectes visitent à la fois des fruits infectés et des tissus végétaux sensibles tels que les tissus floraux.¹⁹⁶

¹⁹⁰ Voir les questions n° 19, 20 et 21 posées par le Groupe spécial aux experts scientifiques, section VI du présent rapport.

¹⁹¹ M. Geider, paragraphe 6.114.

¹⁹² M. Hale, paragraphe 6.115.

¹⁹³ M. Hale, paragraphe 6.116; M. Hayward, paragraphe 6.120.

¹⁹⁴ M. Hale, paragraphe 6.117.

¹⁹⁵ M. Smith, paragraphe 6.122.

¹⁹⁶ M. Geider, paragraphe 6.114; M. Hale, paragraphe 6.118; M. Hayward, paragraphe 6.120: "les espèces d'insectes avaient des modes de comportement caractéristiques et des préférences en matière de substrats et d'hôtes".

8.62 Le Groupe spécial a demandé en outre si, de l'avis des experts, les conditions auxquelles les mouches avaient été soumises étaient proches des "conditions écologiques plausibles" comme l'affirmait le Japon.

8.63 M. Hale a confirmé que les conditions expérimentales auxquelles les mouches avaient été soumises n'avaient aucun rapport avec des "conditions écologiques plausibles".¹⁹⁷ MM. Hayward et Smith se sont expressément prononcés dans le même sens.¹⁹⁸ M. Smith, en particulier, a insisté sur le fait que les insectes avaient été placés dans une situation dans laquelle ils n'avaient aucun choix¹⁹⁹ tandis que M. Geider a souligné qu'il s'agissait d'une situation théorique.²⁰⁰

8.64 En ce qui concerne la troisième question, M. Geider a déclaré qu'il semblait raisonnable de faire la distinction entre les comportements des différentes espèces de mouches en matière de visites (visites de déchets/de fleurs).²⁰¹ M. Hale a considéré que l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) ne fournissait pas de preuve scientifique convaincante indiquant que les mouches utilisées dans les expériences étaient des vecteurs de dissémination du feu bactérien. MM. Hale et Hayward se sont référés à l'étude Taylor *et al.* (2003) qui décrivait la transmission possible d'*E. amylovora* entre des pommes mûres, infestées et mises au rebut et des tissus hôtes sensibles. Taylor *et al.* (2003) n'avaient pas pu découvrir la bactérie sur les insectes piégés dans le verger ni trouver une preuve de la transmission entre les pommes dont le calice était infesté et des hôtes sensibles. M. Hayward a souligné l'importance des études effectuées dans les conditions des vergers et estimé que davantage d'études de ce type devraient être réalisées.²⁰² Pour M. Smith, il n'était simplement pas suffisant de travailler avec n'importe quelle sorte de mouches. D'autres axes de recherche pourraient être envisagés afin de déterminer quels insectes sur le terrain étaient attirés par les pommes en voie de décomposition, ou se trouvaient près des poires ou des pommes. M. Smith a aussi rappelé que le résultat le plus important de l'étude Taylor *et al.* (2003) était que les chercheurs n'avaient pu découvrir de bactéries sur aucun des insectes testés.²⁰³

8.65 Nous concluons de ce qui précède que les experts ont confirmé l'affirmation des États-Unis selon laquelle l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) n'établissait pas que les mouches serviraient de vecteur permettant l'aboutissement de la filière. En particulier, les conditions de l'expérience sont trop éloignées des conditions naturelles. À titre de comparaison, nous notons que l'étude Taylor *et al.* (2003), réalisée dans des conditions naturelles, n'a pas permis de découvrir des bactéries sur les insectes.

ii) *Kimura et al.* (2005)²⁰⁴

8.66 Le Japon allègue pour l'essentiel que Kimura *et al.* (2005), utilisant les résultats d'Azegami *et al.* (2005) et de Tsukamoto *et al.* (2005b) ont constaté que le risque quantitatif de transmission de la maladie par les pommes n'était pas insignifiant. Kimura *et al.* (2005) suggéraient aussi une autre explication de l'introduction de la bactérie dans les pommes. Celle-ci pourrait se faire à travers le pédoncule, jusqu'au tissu vasculaire et au cortex (chair), plutôt que par le calice jusqu'au cœur. Le Japon allègue aussi que Kimura *et al.* (2005) ont démontré que l'aboutissement de la filière par l'intermédiaire des mouches n'était pas un risque théorique mais un risque réel.

¹⁹⁷ M. Hale, paragraphe 6.124.

¹⁹⁸ M. Hayward, paragraphe 6.125; M. Smith, paragraphe 6.126.

¹⁹⁹ M. Smith, paragraphe 6.126.

²⁰⁰ M. Geider, paragraphe 6.123.

²⁰¹ M. Geider, paragraphe 6.127.

²⁰² M. Hayward, paragraphe 6.131.

²⁰³ M. Smith, paragraphe 6.132.

²⁰⁴ Pour une description de cette étude, voir les paragraphes 4.57 à 4.67 ci-dessus.

8.67 Les États-Unis notent que l'étude Kimura *et al.* (2005) faisait fond sur les travaux d'Azegami et de Tsukamoto. Toutefois, Kimura *et al.* (2005) ont présenté de manière erronée l'étude Azegami *et al.* (2005) en concluant que "même à un stade où les pommes mûriss[aient], il [était] assez probable qu'*E. amylovora* dans des branches porteuses de fruits infectera[it] l'intérieur des pommes". Selon les États-Unis, l'étude Azegami *et al.* (2005) ne démontre pas que l'infection à travers le pédoncule ou la couche d'abscission d'une pomme mûre est possible. Kimura *et al.* (2005) ont aussi cité Tsukamoto *et al.* (2005b) à propos de l'affirmation selon laquelle *E. amylovora* avait été isolée à partir de la "chair" de pommes et non à partir du cœur, faisant valoir que les études antérieures prélevaient seulement comme échantillons des tissus du cœur et ne détectaient donc pas d'*E. amylovora* dans la pomme. Toutefois, les auteurs des études antérieures décrites dans Roberts *et al.* (1989) avaient examiné une portion de la pomme qui incluait la "chair" dont traitaient Azegami *et al.* (2005), Tsukamoto *et al.* (2005b) et Kimura *et al.* (2005).

8.68 Après avoir examiné les arguments des parties et des tierces parties, nous considérons qu'aux fins de l'évaluation par le Groupe spécial, la principale question concernant l'étude Kimura *et al.* (2005) est le fait que cette étude fait fond sur Azegami *et al.* (2005) et Tsukamoto *et al.* (2005b).

8.69 Les experts consultés par le Groupe spécial ont considéré que l'étude Kimura *et al.* (2005) était fortement tributaire de la validité des hypothèses de base.²⁰⁵ MM. Hale et Hayward ont partagé cet avis en déclarant que l'étude Kimura *et al.* (2005) s'appuyait largement sur l'étude de l'infection réalisée par Azegami *et al.* (2005) et les études de la filière effectuées par Tsukamoto *et al.* (2005a et b)²⁰⁶, qui n'apportaient aucune preuve indiquant que la filière de la maladie, du fruit infecté aux tissus hôtes sensibles, pouvait être réalisée jusqu'au bout dans des conditions écologiques naturelles. L'hypothèse émise par Kimura *et al.* (2005) selon laquelle la filière de transmission pouvait être menée à son terme par des mouches dans les conditions écologiques naturelles n'était pas étayée par les données publiées.²⁰⁷

8.70 Nous concluons, à la lumière des arguments des parties et de l'avis des experts, que l'étude Kimura *et al.* (2005) n'apporte pas de preuves scientifiques suffisantes permettant de quantifier le risque d'aboutissement de la filière.

d) Conclusion

8.71 Sur la base de ce qui précède, nous concluons que les nouvelles études communiquées par le Japon ne fournissent pas de preuves scientifiques suffisantes permettant d'établir, dans des conditions naturelles, les risques dont le Japon tente d'étayer l'existence en s'appuyant sur ces études, à savoir:

- a) que des pommes mûres asymptomatiques peuvent néanmoins abriter des bactéries endophytes (infection latente); et

²⁰⁵ M. Geider, paragraphe 6.128.

²⁰⁶ M. Hale, paragraphe 6.129; M. Hayward, paragraphe 6.130. M. Smith a jugé que les estimations de probabilité de Kimura *et al.* (2005) étaient "discutables" (paragraphe 6.132).

²⁰⁷ M. Hale a ajouté que Taylor *et al.* (2003) avaient établi que les insectes n'étaient pas contaminés par la bactérie *E. amylovora* présente dans les fruits infestés mis au rebut dans un verger où il existait en abondance des tissus hôtes sensibles. Hale *et al.* (1996) avaient également indiqué qu'aucune dissémination d'*E. amylovora* n'était détectable depuis des surfaces de fruits et des calices gravement infestés vers des fleurs ou des fruits jeunes ou mûrs. Taylor *et al.* (2003a) avaient également constaté que la densité des populations d'*E. amylovora* nécessaire pour infecter des tissus hôtes sensibles dans les conditions existant dans un verger dépassait de beaucoup la population que les calices infectés seraient susceptibles de contenir au moment de la récolte et après un entreposage au froid (paragraphe 6.129).

- b) qu'il est probable que la filière de transmission se réaliserait jusqu'au bout entre une pomme infestée/infectée jetée au rebut et une plante hôte au Japon, de façon à entraîner l'établissement et la dissémination du feu bactérien au Japon

8.72 Étant parvenus à cette conclusion, nous allons maintenant évaluer l'existence d'une *relation rationnelle* entre les preuves scientifiques et chaque élément de la mesure de mise en conformité.

3. Examen de chaque élément de la mesure de mise en conformité

i) *Remarques introductives*

8.73 Nous notons qu'aussi bien les preuves scientifiques disponibles que les avis des experts consultés par le Groupe spécial étayaient l'affirmation des États-Unis selon laquelle il est peu probable que des pommes mûres asymptomatiques transmettent le feu bactérien à des plantes hôtes au Japon. Les preuves scientifiques disponibles et l'opinion des experts consultés par le Groupe spécial concordent également sur l'idée que la transmission du feu bactérien par une pomme infectée à une plante hôte au Japon est peu probable. Comme M. Smith l'a dit devant le Groupe spécial initial, "d'un point de vue scientifique, le fait de dire que le risque de transmission du feu bactérien par les fruits est absolument négligeable amène logiquement à la conclusion que le commerce peut en fait être totalement libre".²⁰⁸

8.74 Toutefois, nous rappelons que ni devant le Groupe spécial initial, ni devant le présent Groupe spécial, les États-Unis n'ont demandé à être autorisés à exporter des pommes dans n'importe quelles conditions à leur choix. En fait, les États-Unis ont laissé entendre qu'ils devraient être autorisés à exporter des pommes mûres asymptomatiques. Le Groupe spécial initial avait conclu que les notions de pommes "mûres" et "asymptomatiques" étaient pertinentes pour ce qui est de la contamination du fruit et sur le plan scientifique.²⁰⁹ Cette conclusion n'est pas modifiée par les preuves soumises au présent Groupe spécial. Aussi bien les preuves scientifiques pertinentes que les avis des experts consultés par le Groupe spécial étayaient l'idée que le fait de limiter les exportations de pommes des États-Unis à des fruits mûrs asymptomatiques permettrait d'éviter que ces expéditions contaminent des plantes hôtes au Japon.

8.75 Nous notons que les États-Unis proposent d'exporter uniquement des pommes mûres asymptomatiques et qu'ils s'y sont engagés de par leur propre législation (Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation). Dans la mesure où une signification scientifique peut être donnée aux notions de pommes "mûres" et "asymptomatiques", nous considérons que cet engagement est, en principe, objectif et vérifiable. Nous notons que les experts ont indiqué que des contrôles de la qualité à l'exportation devraient être établis et aussi vérifiés.²¹⁰ Nous notons aussi que le Japon a exprimé à plusieurs reprises la crainte que quelque chose d'autre que des pommes mûres asymptomatiques ne puisse être exporté par erreur. Nous rappelons en outre que la notion de pommes mûres asymptomatiques est scientifiquement pertinente²¹¹ et qu'elle est donc vérifiable. Toutefois, la question des contrôles actuellement en place pour faire en sorte que les pommes soient mûres et asymptomatiques peut donner lieu à discussion, comme il ressort des arguments du Japon. Cela dit, nous supposons que si les États-Unis sont prêts à exporter uniquement des pommes mûres asymptomatiques et que s'ils estiment, comme cela ressort de leur position, que la notion de pommes "mûres" et "asymptomatiques" est un concept objectif, ils ne devraient pas voir d'objection à ce que les mesures nécessaires soient prises pour vérifier que les expéditions sont effectivement composées uniquement de pommes mûres asymptomatiques. Nous estimons en conséquence que nous devrions

²⁰⁸ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.173.

²⁰⁹ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.115 et 8.118.

²¹⁰ M. Hale, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 203; M. Smith, paragraphe 206.

²¹¹ Voir le rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.113 et 8.118.

poursuivre notre examen des éléments de la mesure de mise en conformité en partant de l'hypothèse que ce qui est exporté est, en principe, des pommes mûres asymptomatiques.

8.76 Dans notre examen de la prescription du Japon, certains éléments de la mesure seront considérés conjointement car ils se rapportent à différents aspects d'une même préoccupation.

ii) *Prescription voulant: a) que les fruits soient produits dans un verger désigné exempt du feu bactérien; b) que le verger produisant pour l'exportation soit exempt de plantes infectées par le feu bactérien; c) que le verger et la zone tampon qui l'entoure soient inspectés une fois par an au début du stade du jeune fruit; et d) que, si l'inspection révèle la présence d'un arbre infecté dans la zone, le verger ne soit pas autorisé à exporter.*

Résumé des arguments des parties²¹²

8.77 Les États-Unis font valoir qu'il n'y a pas de preuve scientifique indiquant qu'un fruit provenant d'un arbre infecté par le feu bactérien présente un risque de transmission du feu bactérien si ce fruit est mûr et asymptomatique. En conséquence, il n'existe pas de relation rationnelle entre les preuves scientifiques et la prescription du Japon voulant que les pommes proviennent de vergers exempts du feu bactérien.

8.78 Selon le Japon, les experts intervenant devant le Groupe spécial initial ont formulé une mise en garde contre l'exportation de pommes provenant de vergers (gravement) touchés par le feu bactérien. En outre, le Japon considère que les possibilités d'infection de pommes mûres à travers le pédoncule ou des plaies de surface seraient plus prononcées lorsque l'arbre est gravement atteint.

8.79 Les États-Unis notent qu'il n'y a aucune preuve scientifique justifiant une mesure qui tend à restreindre l'admissibilité des arboriculteurs ou conditionneurs sur la base de préoccupations concernant la dissémination du feu bactérien. Le Japon pourrait avoir des raisons légitimes de restreindre les exportations en provenance de certains États en raison d'autres maladies des plantes et organismes de quarantaine. Toutefois, il ne peut invoquer aucun motif pour restreindre ces exportations au moyen d'une mesure concernant spécifiquement le feu bactérien.

8.80 Le Japon réplique que la même mesure s'applique à n'importe quel État conformément au Règlement d'application détaillé et aux Critères opérationnels. Si les États-Unis fournissent les documents appropriés concernant d'autres organismes et maladies de quarantaine, d'autres États seront ajoutés à la liste des lieux admis à exporter.

8.81 Les États-Unis font valoir que le caractère injustifié et non scientifique de la prescription du Japon est aussi démontré par le fait que la prescription voulant que les vergers soient exempts du feu bactérien signifie qu'une seule attaque de feu bactérien sur un seul arbre disqualifiera toutes les pommes du verger, y compris celles qui se trouvaient à des dizaines, des centaines ou des milliers de mètres de la source d'inoculum.

8.82 Le Japon répond que les scientifiques ont reconnu le risque de transmission de la maladie d'un arbre à un autre arbre adjacent. Il fait valoir que sa définition correspond à la situation des vergers "(gravement) touchés par le feu bactérien" mentionnée dans les constatations du Groupe spécial initial.

8.83 Les États-Unis allèguent que la prescription prévoyant au moins une inspection à la fois du verger et de la zone tampon au début du stade du jeune fruit pour vérifier que le verger et la zone

²¹² Un compte rendu détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.70 à 4.114 du présent rapport.

tampon sont exempts du feu bactérien n'a aucun lien rationnel ou objectif avec les preuves scientifiques relatives aux pommes et au feu bactérien.

8.84 En réponse, le Japon dit que le stade du jeune fruit est le meilleur moment pour détecter l'infection d'un verger par le feu bactérien. Si le verger a déjà été (gravement) touché au stade du jeune fruit, il produira probablement un plus grand nombre de pommes (non mûres) infectées que dans le cas contraire. De même, le niveau de présence bactérienne dans un verger (gravement) touché au stade du jeune fruit peut entraîner une probabilité plus forte d'infection latente.

Analyse par le Groupe spécial

8.85 Les quatre prescriptions mentionnées ci-dessus sont examinées conjointement dans la mesure où elles concernent la question de savoir si une pomme mûre asymptomatique récoltée a) dans un verger touché ou gravement touché par le feu bactérien; ou b) dans un verger où se trouvent d'autres plantes touchées peut constituer une menace en ce qui concerne l'entrée du feu bactérien au Japon.

8.86 Nous notons que, devant le Groupe spécial initial, les experts avaient exprimé l'avis "qu'il serait approprié de ne pas exporter de pommes provenant de vergers (gravement) touchés par le feu bactérien"²¹³ et que le Groupe spécial avait interprété cette déclaration comme la preuve qu'une certaine protection était justifiée eu égard à l'état des connaissances scientifiques. Dans la présente procédure, les experts ont donné plus de précisions sur cette question. M. Smith a noté "qu'il ne serait pas possible de commercialiser avec succès des pommes ou des poires provenant de vergers gravement touchés par le feu bactérien".²¹⁴ M. Geider a dit ce qui suit: "Il n'y a peut-être pas de base scientifique au sens strict permettant de dire que c'est quelque chose que l'on ne devrait pas faire. D'un autre côté, il y a des raisons pratiques. Je crois que c'est ce que nous qualifions de bonnes pratiques et il est donc conforme aux bonnes pratiques en matière d'arboriculture de ne pas faire cela."²¹⁵ Il a ajouté:

"[I]l ressort de certaines expériences que [les pommes provenant de vergers touchés par le feu bactérien] sont, dans certains cas, davantage infectées au niveau du calice que les pommes provenant d'autres vergers non touchés. Ce serait bien entendu faire preuve d'un grand parti pris de ne pas prendre par précaution des pommes provenant de vergers touchés mais c'est peut-être la seule raison que je peux avancer. Il est conforme aux bonnes pratiques commerciales de respecter les limites imposées par la réglementation phytosanitaire."

8.87 M. Hale a déclaré "qu'il ne serait pas économique ne serait-ce que récolter [des fruits provenant de vergers gravement touchés par le feu bactérien] et à plus forte raison de les exporter".²¹⁶ Il a ajouté que, dans le cas d'un verger mal entretenu, "cela signifie généralement que le traitement consistera à utiliser la tronçonneuse".²¹⁷ M. Hayward a conclu que "si nous accept[ions] tous les éléments des preuves concernant les fruits mûrs asymptomatiques, il devrait être néanmoins possible de récolter sans risque des fruits provenant d'un verger gravement touché"²¹⁸, et M. Smith a ajouté au sujet des vergers mal entretenus dont il avait été constaté qu'ils étaient gravement touchés par le feu bactérien qu'"un verger mal entretenu l'[était] non seulement pour ce qui est du feu bactérien, mais aussi en ce qui concerne le carpo-carpse et tout le reste, de sorte que l'on ne [pouvait] pas prendre les

²¹³ Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphe 8.226.

²¹⁴ M. Smith, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 183.

²¹⁵ M. Geider, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 187.

²¹⁶ M. Hale, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 188.

²¹⁷ M. Hale, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 193.

²¹⁸ M. Hayward, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 190.

fruits provenant de certains vergers. C'est un argument académique."²¹⁹ Ainsi la raison pour laquelle il ne faut pas exporter des fruits provenant d'un verger touché par le feu bactérien tient essentiellement aux bonnes pratiques agricoles et commerciales. Un verger gravement touché par le feu bactérien ne produira que quelques pommes mûres asymptomatiques et celles-ci pourraient aussi être infectées par d'autres organismes nuisibles ou d'autres maladies si, de surcroît, ce verger est mal entretenu.

8.88 Nous concluons de ce qui précède que si une pomme mûre asymptomatique est récoltée dans un verger touché par le feu bactérien, même gravement, la probabilité qu'elle soit infectée n'a pas été établie. L'infestation est possible bien que peu probable. En fait, le Groupe spécial initial a déterminé, sans que soit contesté dans la présente procédure, qu'il était peu probable qu'une bactérie *E. amylovora* épiphyte découverte à la surface d'une pomme mûre asymptomatique ait la capacité de contaminer des plantes hôtes.²²⁰ S'il est peu probable que l'on découvre aussi bien une infection qu'une infestation par des populations d'*E. amylovora* sur des pommes mûres asymptomatiques récoltées dans des vergers gravement touchés, il est encore moins probable d'en trouver sur des pommes provenant de vergers légèrement touchés ou non touchés où l'on a découvert une plante infectée par le feu bactérien.

8.89 Nous avons déterminé que les preuves scientifiques disponibles n'étaient pas l'opinion selon laquelle des pommes mûres asymptomatiques récoltées dans des vergers touchés par le feu bactérien, gravement ou non, ou dans des vergers non touchés où l'on a découvert d'autres plantes infectées, abriteraient des populations d'*E. amylovora* capables de propager la maladie du feu bactérien. Il s'ensuit de cette détermination que les prescriptions voulant que les pommes proviennent d'un verger désigné²²¹, que le verger soit exempt de pommiers ou d'autres plantes infectés par le feu bactérien que le verger et la zone tampon qui l'entoure soient inspectés une fois par an au début du stade du jeune fruit, et que si l'inspection révèle la présence d'un arbre infecté dans la zone, le verger dans son ensemble ne soit pas autorisé à exporter, ne peuvent pas être considérés comme étant étayées par des preuves scientifiques suffisantes.

8.90 Toutefois, le Groupe spécial note que l'inspection du verger peut faire partie des bonnes pratiques agricoles voire être scientifiquement justifiée s'agissant de maladies autres que le feu bactérien.

iii) Le verger exempt du feu bactérien doit être entouré d'une zone tampon de 10 mètres (ou zone de délimitation) exempte du feu bactérien

8.91 Les États-Unis allèguent que la prescription imposant une zone tampon n'est pas justifiée scientifiquement. Cela est démontré en outre par le fait qu'une prescription voulant qu'une zone tampon soit exempte du feu bactérien signifie que des arbres se trouvant à des dizaines, des centaines,

²¹⁹ M. Smith, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 194.

²²⁰ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphes 8.134 à 8.136.

²²¹ Nous notons que pour le moment, seuls les vergers des États de Washington ou de l'Oregon peuvent être désignés. Nous n'estimons pas nécessaire de formuler une constatation sur ce point essentiellement parce que le Japon a déclaré que l'exclusion d'États autres que les États de Washington et de l'Oregon tenait au fait que les États-Unis n'avaient pas fourni de documents concernant les organismes de quarantaine et les maladies autres que le feu bactérien pour les autres États. Nous notons que si des pommes provenant d'États autres que l'Oregon et l'État de Washington ne peuvent être exportées parce que les États-Unis ne se sont pas conformés aux prescriptions phytosanitaires concernant des maladies autres que le feu bactérien, le fait que ces pommes puissent être exemptes du feu bactérien ne les rendra pas exportables vers le Japon. Les États-Unis n'ont démontré, ni devant le présent Groupe spécial ni devant le Groupe spécial initial, que le Japon imposait des mesures relatives au feu bactérien en relation avec d'autres organismes de quarantaine ou maladies. Étant donné que la restriction a essentiellement trait aux autres organismes nuisibles ou maladies, nous ne voyons aucune raison de formuler une constatation à ce sujet dans la présente affaire.

ou des milliers de mètres d'une source potentielle d'inoculum seront disqualifiés aux fins de l'exportation vers le Japon.

8.92 Le Japon fait valoir que la zone tampon est nécessaire i) pour délimiter et définir clairement un "verger produisant pour l'exportation", séparé du reste des terrains et soumis à des prescriptions phytosanitaires, et ii) pour empêcher que des branches d'arbres situés à l'intérieur du verger ne surplombent des végétaux situés hors du verger ou ne soient en contact direct avec eux.

8.93 Il avait été établi devant le Groupe spécial initial qu'aucune zone tampon ou zone de délimitation de quelque taille que ce soit n'était justifiée par les données scientifiques disponibles, dans la mesure où les fruits cueillis sur des arbres malades ou adjacents à des arbres malades n'hébergeaient pas *E. amylovora*.²²² Les experts intervenant devant le présent Groupe spécial ont confirmé l'absence de justification scientifique permettant d'imposer des zones tampons ou zones de délimitation. Se référant à Roberts *et al.* (2002), tant M. Hale que le M. Hayward ont confirmé qu'aucune zone tampon de quelque taille que ce soit n'était justifiée par les données scientifiques existantes pour ce qui est d'assurer une protection phytosanitaire, dans la mesure où les fruits mûrs asymptomatiques cueillis soit sur des arbres touchés soit sur des arbres adjacents à des arbres touchés n'hébergeaient pas *E. amylovora*.²²³ Cette conclusion s'applique de la même manière aux variétés de pommes résistantes ou moins résistantes.²²⁴

8.94 Comme il est dit plus haut, notre analyse se fonde sur l'hypothèse que le produit exporté par les États-Unis vers le Japon sera un fruit mûr asymptomatique. Si tel est le cas, c'est-à-dire si les pommes ne sont pas infectées et n'hébergent pas de populations épiphytes viables d'*E. amylovora*, qu'elles aient été cueillies ou non sur un arbre touché, la prescription imposant une zone de délimitation de 10 mètres, dans la mesure où elle est censée éviter la dissémination du feu bactérien à des pommiers non infectés, n'est pas étayée par des preuves scientifiques suffisantes.

iv) *Les pommes récoltées doivent être désinfectées par un traitement de surface par immersion dans une solution d'hypochlorite de sodium*

8.95 Nous notons que le Japon a affirmé que le lavage des pommes faisait partie du traitement commercial normal des pommes des États-Unis et n'entraînait, par conséquent, aucune charge additionnelle pour les exportateurs des États-Unis. Les États-Unis font valoir qu'ils procèdent à une désinfection par traitement de surface à la suite de la prescription du Japon, comme le prouve leur formulaire de certificat phytosanitaire pour les exportations vers le Japon.

8.96 Les experts ont exprimé l'avis que la désinfection par traitement de surface ne faisait pas partie des pratiques commerciales acceptées habituellement.²²⁵ Cette pratique pourrait même être nocive pour la santé humaine.²²⁶ De plus M. Hayward a déclaré ce qui suit:

"Pourquoi devrions-nous traiter des fruits mûrs asymptomatiques par un quelconque procédé de désinfestation, par exemple une solution chlorée ou quelque chose de ce genre? Rien ne prouve la présence d'une population épiphyte, et encore moins après un entreposage à basse température, d'après les travaux de M. Hale. Le seul endroit de la pomme mûre asymptomatique décelé par M. Hale est le calice. Le calice est un endroit protégé et un procédé de désinfestation par traitement de surface ne sera pas

²²² Rapport du Groupe spécial Japon – Pommes, paragraphe 8.189.

²²³ M. Hale, paragraphes 6.68 et 6.69; M. Hayward, paragraphe 6.71.

²²⁴ M. Hale, paragraphe 6.69; M. Hayward, paragraphe 6.71.

²²⁵ M. Smith, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 172; M. Hale, paragraphe 175.

²²⁶ M. Geider, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 178.

efficace car la solution utilisée pour traiter le fruit n'imprégnera pas de façon sûre le calice".²²⁷

8.97 Eu égard à l'opinion des experts, nous concluons que la désinfection par traitement de surface n'est pas justifiée par les preuves scientifiques, dans la mesure où l'existence d'une infestation épiphyte des pommes par *E. amylovora* en quantité suffisante pour permettre la reproduction et à terme, l'infection d'une plante hôte n'a pas été établie. À supposer que des bactéries puissent être trouvées dans le calice, le traitement de surface requis par le Japon ne serait pas efficace pour les éliminer.

v) *L'intérieur des installations d'emballage doit être désinfecté par un traitement au chlore*

8.98 Les États-Unis font valoir qu'il n'existe aucune preuve scientifique indiquant que les pommes destinées à l'exportation pourraient être contaminées de façon épiphyte par la bactérie responsable du feu bactérien dans les stations fruitières, et encore moins que cette contamination pourrait ensuite entraîner l'introduction du feu bactérien au Japon. La désinfection des installations n'est pas la norme dans le secteur des pommes aux États-Unis.

8.99 Le Japon fait valoir que la désinfection des installations d'emballage par un traitement au chlore est une prescription normale dans tout processus, en ce sens qu'elle exige seulement un niveau d'assainissement habituel dans une chaîne de production alimentaire commerciale.

8.100 Les experts qui ont donné leur avis sur la prescription voulant que l'intérieur des installations d'emballage soit désinfecté par un traitement au chlore se sont demandé en quoi cette prescription était différente de l'exigence normale d'un certain niveau d'assainissement.²²⁸ De plus, la législation du Japon ne donne pas de détails précis sur la prescription (par exemple, en ce qui concerne la fréquence de la désinfection).

8.101 Nous notons que l'assainissement des installations d'emballage semble être une pratique commerciale établie.²²⁹ Toutefois, dans la mesure où la raison de cette prescription s'agissant de pommes mûres asymptomatiques est la volonté d'éviter la transmission de populations épiphytes d'*E. amylovora* à ces pommes au cours de l'emballage, rien ne prouve qu'une telle transmission se soit jamais produite. Même si celle-ci se produisait, il n'existe aucune preuve scientifique indiquant que des populations d'*E. amylovora* survivraient aux manutentions commerciales et au transport.²³⁰ Même à supposer qu'elles y survivent, l'aboutissement de la filière nécessiterait l'aboutissement d'une suite d'événements supplémentaire qui est jugée peu probable et qui n'a pas été établie scientifiquement à ce jour.

8.102 En conséquence, nous concluons que si un assainissement correct peut être requis et semble faire partie des pratiques commerciales établies, les preuves scientifiques ne justifient pas la désinfection au chlore des installations d'emballage pour prévenir la contamination de pommes mûres asymptomatiques par *E. amylovora*.

²²⁷ M. Hayward, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 174.

²²⁸ M. Smith, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 172; M. Hayward, paragraphe 174; M. Hale, paragraphe 175.

²²⁹ M. Hale, procès-verbal, paragraphe 175, au sujet de la Nouvelle-Zélande.

²³⁰ Voir à cet égard notre conclusion concernant l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a), au paragraphe 8.57 ci-dessus.

vi) *Les fruits destinés au Japon doivent être séparés des autres fruits après la récolte*

8.103 Les États-Unis font valoir qu'il n'existe aucune justification scientifique pour la prescription voulant que les pommes destinées à être exportées vers le Japon soient séparées physiquement des autres pommes.

8.104 Selon le Japon, la prescription concernant la séparation ne vise pas spécifiquement le feu bactérien, mais elle est une extension naturelle des autres prescriptions en matière de contrôle. Se référant à une déclaration du M. Hale²³¹, le Japon rappelle aussi que la séparation des fruits destinés au Japon ne poserait pas de difficulté étant donné que de nombreux exportateurs de fruits ont déjà la capacité de séparer les fruits destinés à différents marchés dans le monde.

8.105 Comme les précédents éléments de la mesure prise par le Japon pour se conformer, cette prescription semble découler de la perception du risque que les pommes destinées au Japon puissent être contaminées par d'autres pommes. Nous considérons que, si cela devait se produire, cette contamination affecterait seulement la surface du fruit et il serait peu probable que les bactéries survivent aux opérations commerciales de manutention, d'entreposage et de transport en nombre suffisant pour contaminer des plantes hôtes au Japon. Les experts consultés par le Groupe spécial ont considéré d'une manière générale qu'il pouvait être nécessaire de préserver l'intégrité et la sécurité des expéditions s'agissant d'autres organismes nuisibles ou d'autres maladies que le feu bactérien.²³² Toutefois, il n'existe aucune preuve indiquant qu'une pomme pourrait être infectée par *E. amylovora* à la suite d'un contact avec un fruit infecté.²³³

8.106 Les mêmes considérations qui nous ont amenés à conclure que la prescription concernant la désinfection au chlore des installations d'emballage n'était pas étayée scientifiquement nous amèneraient à conclure que cette prescription n'est pas non plus justifiée par des preuves scientifiques suffisantes. En effet, étant donné que les preuves scientifiques et les experts ont confirmé qu'il était peu probable que des pommes mûres asymptomatiques abritent des populations viables d'*E. amylovora* épiphytes, nous concluons que la prescription imposant la séparation des fruits destinés au Japon n'est pas étayée par des preuves scientifiques suffisantes.

vii) *Les autorités phytosanitaires des États-Unis doivent certifier que les fruits sont exempts du feu bactérien et ont été traités au chlore après la récolte*

8.107 Le Japon fait valoir que la délivrance de certificats phytosanitaires est une pratique réglementaire ordinaire et n'entraîne aucune charge pour les exportateurs des États-Unis. En tant que mesure phytosanitaire, la prescription est nécessairement procédurale. Les États-Unis font valoir que le Japon maintient ses mesures après récolte sans preuves scientifiques suffisantes.

8.108 Cette prescription a trait à la certification par les autorités des États-Unis. Toutefois, elle porte sur deux aspects distincts, à savoir a) la certification que les fruits destinés au Japon sont exempts du feu bactérien et b) la certification que les fruits destinés au Japon ont été traités au chlore après la récolte. En conséquence, nous examinerons tout d'abord la question de la certification en général. Nous déterminerons ensuite si ces deux prescriptions en matière de certification dans la présente affaire sont justifiées par des preuves scientifiques suffisantes.

²³¹ M. Hale, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 175, au sujet de la Nouvelle-Zélande.

²³² M. Smith, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 155; M. Hale, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 157; M. Smith, procès-verbal, paragraphe 158.

²³³ M. Smith, procès-verbal, paragraphes 163 et 170; M. Hayward, procès-verbal, paragraphe 165; M. Hale, procès-verbal, paragraphe 167; M. Geider, procès-verbal, paragraphe 169.

8.109 Nous rappelons que les États-Unis nous ont informés qu'ils n'avaient pas de formulaire fixe imposé pour les certificats phytosanitaires et que les certificats étaient adaptés en fonction des prescriptions du pays importateur. Les États-Unis nous ont fourni des exemplaires de certificats phytosanitaires qui confirmaient que certains traitements avaient été appliqués pour le carpocapse (bromométhane et entreposage au froid) et pour *E. amylovora* (désinfection au chlore). Nous rappelons aussi que les certificats d'exportation communiqués par les États-Unis attestent que les pommes exportées étaient conformes à la loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation.

8.110 Nous notons premièrement que les certificats phytosanitaires sont une prescription procédurale courante. Nous convenons avec le Japon que la délivrance de certificats phytosanitaires est une pratique réglementaire ordinaire.²³⁴ Deuxièmement, la question de savoir si une certification sera justifiée par des preuves scientifiques, dépendra généralement, à notre avis, du point de savoir si la mesure, le traitement ou l'action dont l'accomplissement doit être certifié sont eux-mêmes justifiés par des preuves scientifiques.

- *Certification que les pommes exportées sont exemptes du feu bactérien*

8.111 Pour ce qui est de la prescription voulant que les autorités des États-Unis certifient que les pommes exportées sont exemptes du feu bactérien, nous rappelons tout d'abord que le feu bactérien est une maladie reconnue, qui a des conséquences graves. Les États-Unis ne le contestent pas. Nous rappelons aussi que le feu bactérien ne sévit actuellement pas au Japon. Le Japon est donc fondé, d'un point de vue scientifique, à demander qu'il soit certifié que les pommes exportées vers son territoire sont exemptes de cette maladie.²³⁵

- *Certification que les pommes exportées ont été traitées au chlore après la récolte*

8.112 En ce qui concerne la certification du traitement au chlore, nous rappelons nos constatations concernant la justification scientifique du traitement au chlore en tant que tel²³⁶: à savoir que cette prescription n'est pas scientifiquement justifiée en ce qui concerne le feu bactérien. Appliquant le raisonnement que nous avons exposé au paragraphe 8.110 ci-dessus, nous concluons qu'une obligation de certification se rapportant à une prescription qui n'est pas elle-même scientifiquement justifiée ne peut pas être scientifiquement justifiée non plus.

viii) *Les autorités japonaises doivent confirmer les certifications des autorités américaines et inspecter les installations d'emballage*

8.113 Nous notons que le Japon fait valoir que l'inspection aux stades de l'exportation/de l'importation offrirait une sécurité contre le risque d'expédition accidentelle de pommes visiblement infectées, et que l'inspection au stade de l'importation serait utile pour détecter des symptômes qui se seraient développés pendant le transport. Les États-Unis allèguent que l'inspection est un processus coûteux à la charge des exportateurs des États-Unis.

8.114 Nous notons tout d'abord que cette prescription comporte deux aspects distincts: a) la confirmation par les autorités japonaises des certifications des autorités américaines et b) l'inspection

²³⁴ De plus, ces certificats peuvent être exigés afin d'attester que les contrôles de qualité ont été effectués, y compris ceux qui visent à établir que les pommes exportées sont mûres et asymptomatiques.

²³⁵ Nous notons à cet égard que les États-Unis appliquent déjà, dans le cadre de leur législation nationale, la prescription voulant que les pommes exportées soient exemptes du feu bactérien. Nous rappelons que la prescription prévue par la loi des États-Unis est que les pommes exportées doivent être conformes aux normes relatives à la catégorie US n° 1 de la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation. La loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation prescrit que les pommes exportées doivent être mûres et asymptomatiques et *exemptes de maladie*.

²³⁶ Voir les paragraphes 8.95 à 8.97 ci-dessus.

des installations d'emballage par les autorités japonaises. Nous rappelons en outre que la confirmation visée au point a) s'applique à deux éléments: i) la certification que les pommes exportées sont exemptes du feu bactérien et ii) la certification que le traitement au chlore a été appliqué aux pommes exportées. Nous examinerons ci-après chacun de ces éléments séparément.

8.115 Nous sommes d'avis qu'en ce qui concerne la certification, le point de savoir si la confirmation ou l'inspection s'agissant d'une mesure, d'une action ou d'un traitement particuliers sont scientifiquement justifiées dépend en grande partie de la question de savoir si cette mesure, ce traitement ou cette action sont eux-mêmes scientifiquement justifiés. En d'autres termes, le Japon est en droit d'appliquer des procédures de confirmation en relation avec des prescriptions qu'il est scientifiquement fondé à appliquer. Les procédures de confirmation et d'inspection peuvent être des instruments phytosanitaires légitimes si elles étayaient des mesures nécessaires pour remédier à des risques phytosanitaires légitimes.

- *Confirmation par les autorités japonaises des certifications des autorités américaines*

Absence de feu bactérien

8.116 En ce qui concerne la confirmation de la certification des autorités américaines selon laquelle les pommes exportées sont exemptes du feu bactérien, nous estimons que le même raisonnement devrait s'appliquer pour la prescription relative à la certification. En conséquence, nous concluons que le Japon est en droit de faire confirmer par ses autorités les certifications des autorités américaines selon lesquelles les pommes sont exemptes du feu bactérien tant qu'il le fait d'une manière compatible avec l'Accord SPS et, en particulier avec l'Annexe C de cet accord.

Traitement au chlore

8.117 Par contre, pour ce qui est de la confirmation par les autorités japonaises de la certification des autorités des États-Unis concernant le traitement au chlore des pommes exportées, nous rappelons nos constatations relatives à la justification scientifique du traitement au chlore en tant que tel:²³⁷ cette prescription n'est pas justifiée scientifiquement. Appliquant le raisonnement que nous avons exposé au paragraphe 8.115 ci-dessus, nous concluons qu'une obligation de confirmation applicable à une prescription qui n'est pas elle-même scientifiquement justifiée ne peut pas être scientifiquement justifiée non plus.

- *Inspection des installations d'emballage par les autorités japonaises*

8.118 En ce qui concerne l'inspection des installations d'emballage, nous rappelons aussi nos constatations relatives au lavage des pommes dans une solution chlorée, à la désinfection des installations d'emballage et à la séparation des pommes destinées au Japon, qui sont, à notre connaissance, les prescriptions qui doivent être respectées dans les installations d'emballage.²³⁸ Nous rappelons qu'aucune des prescriptions susmentionnées n'a été jugée scientifiquement justifiée en ce qui concerne le feu bactérien. En conséquence, nous ne pouvons que conclure que dans la mesure où elle a trait à ces prescriptions, l'inspection des installations d'emballage n'est pas étayée par des preuves scientifiques.

ix) *Résumé des constatations*

8.119 En conclusion, nos constatations énoncées aux paragraphes 8.89, 8.94, 8.97, 8.102, 8.106, 8.111, 8.112, 8.116, 8.117 et 8.118 sont qu'aucun des éléments de la mesure en cause, à l'exception de

²³⁷ Voir les paragraphes 8.95 à 8.97 ci-dessus.

²³⁸ Voir les paragraphes 8.95 à 8.106 ci-dessus.

la prescription voulant que les autorités phytosanitaires des États-Unis certifient que les fruits sont exempts du feu bactérien et de la confirmation y relative des autorités japonaises n'est étayé par des preuves scientifiques suffisantes.

4. Conclusion relative à l'article 2:2 de l'Accord SPS

8.120 Sur la base des preuves scientifiques mises à notre disposition et de l'opinion des experts, nous concluons que les États-Unis ont fourni des éléments *prima facie* montrant que la mesure de mise en conformité en cause n'est pas étayée par des preuves scientifiques suffisantes. Le Japon n'a pas réfuté ces éléments *prima facie*.

8.121 Cela ne signifie pas qu'aucune mesure phytosanitaire n'est justifiée. Au contraire, les États-Unis allèguent qu'ils exportent des pommes mûres asymptomatiques. Dans la mesure où cela constitue une prescription phytosanitaire, le Japon serait en droit de vérifier que tel est effectivement le cas. Nous notons que la nécessité de vérifier que seules des pommes mûres asymptomatiques sont exportées a été confirmée par les experts.²³⁹

D. ARTICLE 5:1 DE L'ACCORD SPS

1. Approche du Groupe spécial

8.122 Bien que les États-Unis aient fait référence aux paragraphes 1, 2, 3, 5 et 6 de l'article 5 de l'Accord SPS dans leur demande d'établissement d'un groupe spécial²⁴⁰, ils ont, au cours de la présente procédure, formulé des allégations uniquement en relation avec les paragraphes 1 et 6 de l'article 5. Les allégations des États-Unis au titre de l'article 5:6 sont examinées dans la section suivante. Dans la présente section, nous examinerons l'allégation des États-Unis exclusivement en ce qui concerne une violation de l'article 5:1.

8.123 L'article 5:1 se lit comme suit:

"Les Membres feront en sorte que leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires soient établies sur la base d'une évaluation, selon qu'il sera approprié en fonction des circonstances, des risques pour la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour la préservation des végétaux, compte tenu des techniques d'évaluation des risques élaborées par les organisations internationales compétentes."

8.124 Nous rappelons que, dans notre examen de la mesure en cause au titre de l'article 5:1, nous devons prendre en compte le contexte de cette disposition, qui inclut l'article 5:2.²⁴¹ Nous gardons aussi présente à l'esprit l'observation de l'Organe d'appel selon laquelle l'article 2:2 éclaire l'article 5:1 et ces deux articles "devraient toujours être lus ensemble".²⁴²

8.125 Nous rappelons par ailleurs que la notion d'évaluation des risques est définie au paragraphe 4 de l'Annexe A de l'Accord SPS. Le paragraphe 4 de l'Annexe A de l'Accord SPS se lit comme suit:

"4. *Évaluation des risque* – Évaluation de la probabilité de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination d'un parasite ou d'une maladie sur le territoire d'un Membre importateur en fonction des mesures sanitaires et phytosanitaires qui

²³⁹ M. Hale, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 203; M. Smith, paragraphe 206.

²⁴⁰ WT/DS245/11.

²⁴¹ L'article 5:2 dispose, entre autres choses, ce qui suit: "Dans l'évaluation des risques, les Membres tiendront compte des preuves scientifiques disponibles".

²⁴² Rapport de l'Organe d'appel *CE – Hormones*, paragraphe 180. Le texte de l'article 2:2 de l'Accord SPS est reproduit au paragraphe 8.34 ci-dessus.

pourraient être appliquées, et des conséquences biologiques et économiques qui pourraient en résulter; ou évaluation des effets négatifs que pourrait avoir sur la santé des personnes et des animaux la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux."

8.126 Comme des groupes spéciaux antérieurs l'ont noté, l'obligation générale énoncée à l'article 5:1 contient deux éléments:

- a) une évaluation des risques; et
- b) l'obligation pour les Membres de faire en sorte que leurs mesures SPS soient *établies sur la base* d'une telle évaluation.

8.127 Nous notons que les États-Unis allèguent que l'évaluation des risques réalisée en septembre 2004 par le Japon (ci-après l'"ARP de 2004") ne présentait pas une analyse scientifique valable d'un quelconque "risque" de feu bactérien provenant du produit exporté par les États-Unis: la pomme mûre asymptomatique. Au lieu de cela, elle était fondée sur la thèse selon laquelle des fruits mûrs asymptomatiques, mais infectés de manière latente, parviendraient, d'une manière ou d'une autre, sur le marché japonais; cette thèse n'est pas étayée par les études du Japon, qui ne démontrent pas qu'un tel produit puisse exister dans le monde réel.

8.128 Le Japon fait valoir que de nouvelles preuves montrent que le risque d'aboutissement de la filière à partir de pommes (infectées) des États-Unis provenant d'un verger (gravement) touché par le feu bactérien est réel, voire plus élevé qu'on ne le pensait à l'époque du Groupe spécial initial. L'ARP de 2004 examinait et comparait une série de mesures phytosanitaires visant à faire face au risque qui avait été établi par des études de laboratoire ainsi que par les constatations et conclusions du Groupe spécial initial.

8.129 Le Groupe spécial note que la pratique adoptée dans les différends antérieurs, et d'ailleurs celle qui avait été suivie par le Groupe spécial initial, consistait à examiner d'abord s'il existait une évaluation, appropriée en fonction des circonstances, du risque pour la préservation des végétaux et, ensuite, s'il y avait une relation rationnelle entre la mesure et l'évaluation du risque. L'analyse du point de savoir s'il existe une évaluation des risques appropriée en fonction des circonstances ne se limite pas à un examen procédural visant à établir si l'évaluation des risques a respecté une certaine forme, en l'espèce, les normes de la CIPV.²⁴³ Surtout, la teneur de l'ARP, c'est-à-dire les preuves scientifiques qui font l'objet de l'évaluation, doit étayer les conclusions de l'ARP. Cela est particulièrement pertinent en l'espèce, étant donné notre analyse au titre de l'article 2:2 et notre remarque formulée plus haut au sujet de l'observation de l'Organe d'appel selon laquelle l'article 2:2 éclaire l'article 5:1.

8.130 Compte tenu de ce qui précède, nous examinerons premièrement la validité quant au fond de l'ARP de 2004 et, selon qu'il sera approprié, le point de savoir si l'ARP respecte certaines prescriptions procédurales associées à l'évaluation des risques. Deuxièmement, nous déterminerons si la mesure en cause est établie sur la base d'une évaluation des risques valable, c'est-à-dire s'il y a une relation rationnelle entre la mesure et l'évaluation des risques.²⁴⁴

²⁴³ Voir le paragraphe 2.23; le rapport de l'Organe d'appel *Australie – Saumons*, paragraphe 121; le rapport de l'Organe d'appel *Japon – Produits agricoles II*, paragraphe 112.

²⁴⁴ Rapport de l'Organe d'appel *CE – Hormones*, paragraphes 193 et 194.

2. Existence d'une évaluation, appropriée en fonction des circonstances, du risque pour la préservation des végétaux

a) Résumé des arguments des parties²⁴⁵

8.131 Le Japon allègue que l'ARP révisée de 2004 a pris en considération toutes les questions soulevées par M. Hale lors de la réunion du Groupe spécial initial avec les experts. Dans l'ARP de 2004, le Japon a identifié la "pomme des États-Unis" comme filière d'introduction possible du feu bactérien. L'ARP révisée a ensuite examiné la probabilité de l'infection de la pomme des États-Unis, la capacité de survie d'*E. amylovora* pendant la manutention, l'entreposage et l'expédition et enfin l'aboutissement de la filière. L'ARP révisée a aussi examiné et évalué la nécessité d'éléments individuels de l'approche systémique adoptée par le Japon.

8.132 Les États-Unis estiment que, comme l'ARP de 1999, l'ARP de 2004 ne porte pas sur le produit effectivement exporté par les États-Unis – la pomme mûre asymptomatique – et qu'au lieu de cela, elle se fonde sur l'existence d'un produit qui n'existe pas dans la nature: la pomme mûre asymptomatique, mais infectée de manière latente. En l'absence de toute preuve scientifique d'un risque de feu bactérien représenté par les pommes mûres asymptomatiques, toute analyse des risques parvenant à une conclusion différente ne "tiendr[ai]ent pas] compte des preuves scientifiques disponibles", et ne satisferait pas aux prescriptions relatives à une évaluation des risques au titre de l'article 5:1.

8.133 Le Japon fait valoir que l'ARP de 2004 satisfait à la prescription de spécificité de l'évaluation des risques. L'ARP de 2004 a tenu compte du fait qu'étant donné la pratique courante aux États-Unis en matière d'exportation, les pommes pouvaient être ou ne pas être effectivement "mûres" du point de vue horticole ou "sains" du point de vue pathologique, et a examiné ces risques en conséquence.

8.134 Les États-Unis font valoir que l'ARP de 2004 du Japon passait sous silence les procédures mises en œuvre aux États-Unis avant et après la récolte aux fins du contrôle de la qualité. Du fait qu'il n'a pas analysé les pratiques effectives des États-Unis et qu'il a contesté l'efficacité de ces pratiques, le Japon n'a pas pris en compte la NIMP n° 11.

b) Analyse du Groupe spécial

8.135 Nous notons que, dans la section 2-5, l'ARP de 2004 parvient aux conclusions ci-après:

"lorsqu'un verger produisant pour l'exportation est gravement touché, il apparaît qu'il n'est pas prudent d'ignorer le risque qu'*E. amylovora* n'entre au Japon via: A) des pommes mûres affectées intérieurement par *E. amylovora*; B) des pommes non mûres infectées par *E. amylovora*; C) des pommes endommagées/pourries infectées par *E. amylovora*. Une fois la bactérie entrée au Japon en populations importantes, il est probable qu'elle s'établira et se disséminera dans le pays, et causera de grands dommages avec des conséquences économiques extrêmement graves."

8.136 Comme il est mentionné ci-dessus, l'Organe d'appel dans l'affaire *CE – Hormones* a approuvé la considération d'ordre général formulée par le groupe spécial dans cette affaire selon laquelle "l'article 5:1 pouvait être considéré comme une application spécifique des obligations fondamentales énoncées à l'article 2:2 de l'Accord SPS", y compris l'obligation de ne pas maintenir une mesure sans preuves scientifiques suffisantes. Nous rappelons que les preuves scientifiques soumises à évaluation

²⁴⁵ Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.140 à 4.142 et 4.160 du présent rapport.

doivent étayer les conclusions de l'ARP de 2004.²⁴⁶ Par conséquent, si les conclusions de l'évaluation des risques ne sont pas suffisamment étayées par les preuves scientifiques mentionnées dans l'ARP de 2004, il ne peut pas y avoir une évaluation des risques appropriée en fonction des circonstances²⁴⁷, au sens de l'article 5:1.

8.137 Ce faisant, nous sommes conscients du fait que nous ne sommes pas censés procéder à notre propre évaluation des risques ni imposer une quelconque opinion scientifique au Japon. Comme les groupes spéciaux *Australie – Saumons* et *Japon – Produits agricoles II*, nous nous bornerons à examiner et à évaluer les preuves, y compris les renseignements que nous avons reçus des experts conseillant le Groupe spécial, ainsi que les arguments qui nous ont été présentés à la lumière des dispositions pertinentes de l'OMC.

8.138 Nous notons que ni les États-Unis, ni les experts consultés par le Groupe spécial ne contestent la conclusion contenue dans l'ARP de 2004 selon laquelle les pommes non mûres peuvent être infectées par *E. amylovora* et des pommes endommagées/pourries peuvent être infectées par *E. amylovora*. Cela n'est pas contesté non plus dans les publications pertinentes. Les parties des conclusions de l'ARP de 2004 contestées par les États-Unis sont celles où il est affirmé:

- a) que des pommes exportées en provenance d'un verger gravement touché pourraient être mûres mais néanmoins affectées intérieurement par *E. amylovora*; et
- b) qu'une fois la bactérie entrée au Japon en populations importantes, il est probable qu'elle s'établira et se disséminera au Japon (aboutissement de la filière).

8.139 Nous relevons que le Japon se fonde dans l'ARP de 2004 sur les mêmes études que celles que nous avons examinées au titre de l'article 2:2. Nous devons donc déterminer si les conclusions de l'ARP de 2004 sont effectivement étayées par les preuves scientifiques déjà examinées dans le contexte de l'article 2:2. Le fait que nous avons constaté que la mesure en cause était maintenue sans preuves scientifiques suffisantes, ne nous permet pas, à notre avis, de nous abstenir de formuler des constatations au regard de l'article 5:1. Il nous reste à établir dans quelle mesure le Japon s'est effectivement fondé, dans l'ARP de 2004, sur les études que nous avons considérées dans notre examen de la mesure en cause dans le contexte de l'article 2:2.

8.140 Nous avons déjà constaté, dans le contexte de notre examen de la mesure de mise en conformité du Japon au titre de l'article 2:2 de l'Accord SPS, que les études invoquées par le Japon n'étaient pas son allégation selon laquelle les pommes mûres asymptomatiques pouvaient être infectées de manière latente. Comme les experts l'ont confirmé, les études invoquées par le Japon ne démontrent pas qu'une telle infection latente puisse se produire dans les conditions existant dans un verger réel. De même, nous avons aussi constaté que les études invoquées par le Japon n'étaient pas l'opinion selon laquelle il était probable que les pommes provoqueraient l'aboutissement de la filière et contamineraient des plantes hôtes au Japon dans des conditions hors laboratoire. Nous soulignons l'importance de notre référence aux "conditions existant dans un verger réel" et "conditions hors laboratoire". De fait, comme les experts l'ont rappelé, les expériences en laboratoire peuvent ne pas refléter les conditions naturelles, tandis que la production et le commerce des pommes ont lieu dans le monde réel. Même si les études invoquées par le Japon confirmaient effectivement l'infection latente et l'aboutissement de la filière, leur pertinence pour l'ARP de 2004 pourrait néanmoins être contestée, dans la mesure où l'évaluation doit être appropriée en fonction des circonstances. En l'espèce, cela implique que l'évaluation reflète les conditions réelles de la production et du commerce.

²⁴⁶ Voir le paragraphe 8.124 ci-dessus.

²⁴⁷ Voir le rapport du Groupe spécial *Australie – Saumons*, paragraphe 8.57.

8.141 Dans la section 2-3-1-1(2)(A) de l'ARP de 2004, le Japon reconnaît l'existence d'un consensus entre les experts étrangers du feu bactérien selon lequel il est peu probable que des pommes mûres asymptomatiques soient infectées par la maladie. Toutefois, le Japon invoque l'étude Azegami *et al.* (2005) qui, selon lui, démontre de façon concluante que dans une étude de laboratoire, les pommes mûres ne sont pas à l'abri d'une infection par *E. amylovora* ni résistantes à une telle infection.

8.142 Les experts ont estimé que les conclusions tirées d'Azegami *et al.* (2005) ne reflétaient pas les conditions existant dans les vergers.²⁴⁸

8.143 L'ARP de 2004 fait fond aussi sur Tsukamoto *et al.* (2005a) pour établir la probabilité qu'*E. amylovora* surviva pendant le transport et l'entreposage (ARP de 2004, section 2-3-1-2). Les États-Unis ont fait valoir et les experts ont confirmé que les conditions expérimentales de l'étude Tsukamoto *et al.* (2005a) ne reflétaient pas la pratique commerciale.

8.144 S'agissant de la probabilité qu'*E. amylovora* pénètre dans des plantes hôtes appropriées et les infecte (ARP de 2004, section 2-3-1-4), le Japon se fonde sur Tsukamoto *et al.* (2005b). Les États-Unis ont fait valoir et les experts ont confirmé que l'étude Tsukamoto *et al.* (2005b) ne reflétait pas les conditions naturelles.²⁴⁹

8.145 Sur la base des preuves qui nous ont été présentées, y compris les observations des experts scientifiques consultés par le Groupe spécial²⁵⁰, nous concluons que les nouvelles études invoquées par le Japon n'étaient pas les conclusions de l'ARP de 2004 selon lesquelles les pommes mûres pourraient être infectées de manière latente, ni la conclusion contenue dans l'ARP de 2004 selon laquelle la filière serait probablement réalisée jusqu'au bout. Comme les preuves scientifiques invoquées par le Japon n'étaient pas les conclusions auxquelles il est parvenu dans son ARP de 2004, nous concluons que l'ARP de 2004 n'est pas une évaluation, appropriée en fonction des circonstances, des risques pour la préservation des végétaux, au sens de l'article 5:1 de l'Accord SPS.

8.146 Notre approche est compatible avec l'opinion exprimée par l'Organe d'appel dans l'affaire *CE – Hormones*, selon laquelle un Membre de l'OMC peut choisir de faire fond sur une opinion scientifique minoritaire. Les études scientifiques sur lesquelles le Japon s'est fondé ne peuvent pas être assimilées à une opinion minoritaire. Comme les experts l'ont confirmé, ces études peuvent être considérées comme étant de nature scientifique. Toutefois, elles n'étaient pas objectivement ce que le Japon voudrait démontrer, à savoir que des pommes mûres pourraient être infectées de manière latente et que la filière serait probablement réalisée jusqu'au bout dans les conditions réelles.

8.147 En ce qui concerne les prescriptions procédurales, nous notons les opinions exprimées par les experts, à savoir que l'ARP de 2004 suivait formellement la plupart des étapes prévues dans la NIMP n° 11.²⁵¹ Toutefois, ayant conclu que l'ARP de 2004 ne constituait pas une évaluation des risques car les preuves scientifiques invoquées n'étaient pas les conclusions tirées par le Japon dans cette ARP, nous ne jugeons pas nécessaire de formuler des constatations quant à la question de savoir si l'ARP de 2004 suit les prescriptions procédurales applicables compte tenu des circonstances.

²⁴⁸ Voir les paragraphes 8.47 à 8.52 ci-dessus.

²⁴⁹ Voir le paragraphe 8.65 ci-dessus.

²⁵⁰ Voir les paragraphes 6.148 à 6.158; M. Hale, procès-verbal, annexe 3, paragraphe 35.

²⁵¹ Voir M. Hale, paragraphe 6.147; M. Hayward, paragraphe 6.150: "La structure de l'ARP révisée suivait de près celle de la NIMP n° 11"; M. Smith, paragraphe 6.146.

3. La mesure en cause est-elle établie sur la base d'une évaluation des risques?

a) Résumé des arguments des parties²⁵²

8.148 Les États-Unis font valoir que le Japon ne peut pas alléguer que sa nouvelle mesure, adoptée en juin 2004, est établie sur la base d'une évaluation des risques de septembre de la même année.

8.149 Le Japon répond que l'ARP était disponible au milieu du mois de juin, mais que les États-Unis ne l'ont jamais demandée. Il soutient que la seule différence entre l'ARP de juin et la version révisée de septembre est la référence à l'état d'avancement des études, qui se trouvaient à un stade de finalisation plus formelle après juin.

8.150 Les États-Unis allèguent que le Japon n'a pas validé ses mesures révisées par l'établissement de la nouvelle ARP. Il n'y avait aucune relation rationnelle entre des mesures reposant sur l'hypothèse de l'existence de "pommes mûres asymptomatiques mais infectées de manière latente" et d'une filière non existante pour l'introduction, l'établissement et la dissémination du feu bactérien, et une évaluation des risques qui n'a fait apparaître aucune preuve scientifique à l'appui de ces hypothèses.

8.151 Selon le Japon, son ARP de 2004 montre qu'il y a une relation rationnelle entre les preuves et la mesure, conformément à l'article 2:2. L'infection potentielle/effective des pommes représente un risque d'introduction de la maladie.

b) Analyse du Groupe spécial

8.152 Nous examinons d'abord l'argument des États-Unis selon lequel la mesure en cause n'est pas établie sur la base de l'ARP de 2004 parce que l'ARP de 2004 est datée de septembre 2004 tandis que la mesure en cause elle-même remonte au 30 juin 2004.

8.153 Nous notons l'argument du Japon selon lequel l'ARP de 2004 était en fait achevée au milieu du mois de juin et que la seule différence entre la version de juin et la version de septembre de l'ARP était la référence à l'état d'avancement des études, qui ont été finalisées après juin 2004.

8.154 Nous rappelons que le Groupe spécial *Australie – Saumons (article 21:5 – Canada)* a rejeté un argument semblable à celui des États-Unis. Dans ladite affaire, les nouvelles mesures avaient été publiées le 19 juillet 1999, tandis que l'évaluation des risques effectuée par l'Australie aux fins de ces mesures modifiées n'avait été publiée sous sa forme finale que le 12 novembre 1999. Le Groupe spécial a estimé dans cette affaire que les modifications apportées à la version définitive de l'évaluation des risques ne modifiaient ni la teneur ni les conclusions du rapport qui avait été rendu public le 19 juillet 1999.²⁵³

8.155 Dans la présente affaire, le Japon a présenté deux versions de son ARP, l'une de juin 2004²⁵⁴ et l'autre de septembre 2004.²⁵⁵ Un examen des deux documents ne révèle aucune différence entre les deux textes quant au fond. Comme le Japon l'a indiqué, les différences sont de nature rédactionnelle. Le fait que la version finale de l'ARP de 2004 est postérieure à l'adoption de la mesure en cause n'empêche pas que la mesure soit établie sur la base de l'ARP de 2004. Tous les éléments de fond et les conclusions de l'ARP figuraient déjà dans la version de juin de l'ARP de 2004. Le Japon affirme que cette version était achevée au milieu du mois de juin, c'est-à-dire avant l'adoption des nouvelles

²⁵² Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.158 à 4.161 du présent rapport.

²⁵³ Rapport du Groupe spécial *Australie – Saumons (article 21:5 – Canada)*, paragraphes 7.76 et 7.77.

²⁵⁴ Pièce n° 17 du Japon.

²⁵⁵ Pièce n° 3 du Japon.

mesures. Même si l'ARP n'était pas publiée, nous n'avons aucune raison de mettre en doute l'affirmation du Japon.

8.156 Deuxièmement, en ce qui concerne l'argument des États-Unis selon lequel il n'y a pas de relation rationnelle entre la mesure en cause et l'ARP de 2004, nous rappelons notre constatation exposée ci-dessus selon laquelle l'ARP de 2004 ne constitue pas une évaluation des risques appropriée en fonction des circonstances. Nous concluons, en conséquence, que la mesure de mise en conformité du Japon n'est pas établie sur la base d'une évaluation des risques, au sens de l'article 5:1.

4. Conclusion relative à l'article 5:1 de l'Accord SPS

8.157 Pour les raisons indiquées ci-dessus, nous concluons que les États-Unis ont fourni des éléments *prima facie* montrant que la mesure de mise en conformité en cause n'est pas "établie [] sur la base d'une évaluation, selon qu'il sera approprié en fonction des circonstances, des risques pour ... la préservation des végétaux" au Japon, au sens de l'article 5:1 de l'Accord SPS. Le Japon n'a pas réfuté ces éléments *prima facie*.

E. ARTICLE 5:6 DE L'ACCORD SPS

1. Introduction

8.158 L'article 5:6 se lit comme suit:

"Sans préjudice des dispositions du paragraphe 2 de l'article 3, lorsqu'ils établiront ou maintiendront des mesures sanitaires ou phytosanitaires pour obtenir le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, les Membres feront en sorte que ces mesures ne soient pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'ils jugent approprié, compte tenu de la faisabilité technique et économique." [appel de note 3]

8.159 La note de bas de page 3 relative à l'article 5:6 se lit comme suit:

"Aux fins du paragraphe 6 de l'article 5, une mesure n'est pas plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis à moins qu'il n'existe une autre mesure raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique qui permette d'obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire approprié et soit sensiblement moins restrictive pour le commerce."

8.160 Nous rappelons que le Groupe spécial initial avait appliqué le principe d'économie jurisprudentielle en ce qui concerne l'allégation de violation de l'article 5:6 de l'Accord SPS présentée par les États-Unis.²⁵⁶

8.161 Dans la présente procédure, nous devons prendre en compte la demande de constatations spécifiques présentée par les parties²⁵⁷ ainsi que le fait que nous sommes au stade de la mise en conformité. De plus, comme cela est mentionné plus haut, nous avons décidé d'évaluer la licéité de chaque élément de la mesure. Une constatation au titre de l'article 5:6 est alors utile pour évaluer la mesure dans laquelle le Japon peut encore devoir modifier sa législation afin de se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD.²⁵⁸

²⁵⁶ Rapport du Groupe spécial *Japon – Pommes*, paragraphe 8.303.

²⁵⁷ États-Unis, paragraphe 4.115; Japon, paragraphe 4.69.

²⁵⁸ Voir le rapport de l'Organe d'appel *Australie – Saumons*, paragraphe 223.

8.162 Ce faisant, nous appliquerons le triple critère confirmé par l'Organe d'appel dans l'affaire *Australie – Saumons*, c'est-à-dire que nous déterminerons s'il existe une mesure SPS de remplacement:

- a) qui soit raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique;
- b) qui permette d'obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire approprié du Membre; et
- c) qui soit sensiblement moins restrictive pour le commerce que la mesure SPS contestée.

8.163 Nous passons maintenant à l'examen des arguments des parties pour chacun de ces éléments qui, comme l'Organe d'appel l'a rappelé, doivent être appliqués de manière cumulative.

2. "Raisonnement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique"

- a) Résumé des arguments des parties²⁵⁹

8.164 Les États-Unis allèguent qu'une mesure limitant les importations au Japon aux pommes mûres des États-Unis est raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique. La législation (la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation) et les réglementations fédérales garantissent déjà que les pommes destinées à l'exportation sont mûres. Les mesures de contrôle de la qualité appliquées aux États-Unis pour les pommes comportent plusieurs étapes avant et après la récolte qui garantissent que le produit final exporté est une pomme mûre. Ces mesures comprennent: la réalisation avant la récolte du test concernant la teneur en matière sèche soluble, du test iode-amidon et/ou du test de la fermeté afin de s'assurer que les pommes répondent aux prescriptions en matière d'entreposage ainsi qu'à la demande du consommateur; la consultation d'horticulteurs du secteur pour les décisions relatives à la récolte; l'entreposage dans des chambres froides normales ou des chambres froides à atmosphère contrôlée à l'arrivée dans les installations d'emballage; l'emballage selon l'un des deux protocoles existants, "emballage direct" ou "précalibrage"; et l'inspection par des inspecteurs fédéraux et/ou des inspecteurs des États agréés au niveau fédéral. Les producteurs de pommes des États-Unis n'expédient pas de pommes non mûres puisque ce type d'expédition serait refusé par l'importateur, entraînerait des pertes économiques pour l'exportateur, porterait atteinte à la réputation des pommes des États-Unis sur les marchés d'exportation, et risquerait d'aller à l'encontre des dispositions de la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation.

8.165 Les États-Unis font aussi valoir que le risque de défaillance des contrôles de la qualité commerciale est hypothétique. En fait, il n'y a rien qui prouve que les milliards de pommes expédiées sur le marché international (dont un très grand nombre ne faisait pas l'objet de mesures SPS visant le feu bactérien) aient jamais été à l'origine de l'introduction du feu bactérien dans une zone exempte de la maladie.

8.166 Le Japon fait valoir que les États-Unis disent que les produits doivent répondre aux spécifications de la catégorie "US n° 1", sans donner toutefois des détails sur les méthodes d'essai pour la vérification. En omettant d'indiquer les méthodes d'essai ou les moyens de faire respecter la spécification, les États-Unis n'ont établi aucune "mesure" qui mérite d'être prise en considération. La mesure de remplacement proposée par les États-Unis n'est rien d'autre que la "pratique commerciale

²⁵⁹ Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.164 à 4.173 du présent rapport.

courante" à laquelle la branche de production recourt ailleurs. Non seulement rien ne prouve ni ne donne l'assurance que les produits ayant subi ce processus seront des fruits "mûrs asymptomatiques" en termes de qualité, mais rien ne prouve non plus que les spécifications prévues dans ce processus permettraient d'assurer le niveau de protection approprié du Japon.

8.167 Selon le Japon, le concept de pommes mûres asymptomatiques ne prend pas en compte les risques (potentiels) associés i) à la défaillance du mécanisme d'inspection au stade de l'expédition (de la mise en circulation), ou ii) à la nouvelle découverte d'une infection potentielle non observable à l'intérieur des pommes.

8.168 Le Japon fait valoir aussi que les États-Unis tentent de faire fond sur l'expérience relative à des exportations antérieures vers d'autres pays auxquels ils ont expédié des pommes auparavant sans que des mesures phytosanitaires aient été prises et dans lesquels le feu bactérien ne s'était pas disséminé à partir des expéditions. Il souligne que l'environnement naturel de ces régions (y compris le Taipei chinois) est sensiblement différent de celui du Japon. Il note aussi que les inspecteurs des États-Unis chargés de la certification n'assument aucune responsabilité. Enfin, le Japon mentionne des cas dans lesquels des carpocapses ont été découverts dans des expéditions de pommes des États-Unis vers le Taipei chinois comme exemples de défaillance dans le contrôle à l'exportation des pommes des États-Unis.

b) Analyse du Groupe spécial

8.169 Nous croyons comprendre que la mesure de remplacement proposée par les États-Unis consisterait à exiger que seules des pommes mûres asymptomatiques soient exportées vers le Japon.²⁶⁰ Une telle prescription est indéniablement "raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique" puisque c'est la prescription qui est déjà appliquée par les États-Unis en vertu de la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation pour toutes les exportations vers l'étranger.

8.170 Nous notons l'argument du Japon selon lequel la prescription voulant que les pommes soient mûres et asymptomatiques est seulement une norme de qualité et le résultat de "pratiques commerciales courantes". Nous notons tout d'abord que cela n'est pas entièrement correct car les normes sont spécifiées dans la législation et soumises à des contrôles par des inspecteurs gouvernementaux dûment agréés. Nous notons aussi que, telle qu'elle est appliquée actuellement, la mesure de remplacement proposée par les États-Unis semble être une combinaison d'interventions publiques et privées. Nous ne voyons aucune raison de rejeter *a priori* la mesure de remplacement proposée par les États-Unis simplement parce qu'elle est le résultat de pratiques commerciales et non de prescriptions administratives, ou parce qu'elle fait intervenir des agents privés et non pas exclusivement des autorités publiques. En tout état de cause, toutefois des garanties suffisantes doivent être en place pour donner suffisamment l'assurance que ces pratiques ou prescriptions, qu'elles soient publiques ou privées, seront respectées.

8.171 Nous estimons que, lorsque nous examinons si une mesure de remplacement est raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique, nous devrions déterminer si cette mesure constituerait une option raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique dans le monde réel. À notre avis, le risque d'une application incorrecte fait partie de la faisabilité technique d'une mesure.

8.172 Nous gardons présent à l'esprit l'argument du Japon selon lequel la prescription voulant que les pommes soient mûres et asymptomatiques est simplement une "spécification de produit" et non

²⁶⁰ Voir au paragraphe 8.174 ci-après la description des pommes correspondant à la catégorie "US n° 1", United States Standards for Grades of Apples, 7 C.F.R., §§ 51.301 et 51.302.

une mesure phytosanitaire parce qu'elle ne prévoit pas de méthodes d'essai pour la vérification ni de moyens de faire respecter la spécification.

8.173 Nous admettons que la prescription voulant que les pommes soient mûres et asymptomatiques puisse sembler ne pas constituer une mesure phytosanitaire à première vue. Toutefois, les États-Unis ont présenté des preuves scientifiques établissant que des pommes mûres asymptomatiques n'hébergent pas de populations endophytes ou épiphytes d'*E. amylovora* (c'est-à-dire une quantité de bactéries capable de transmettre le feu bactérien) – ce que les experts ont confirmé. En conséquence, le fait d'exiger que les pommes soient mûres et asymptomatiques est une mesure phytosanitaire dans la mesure où cette prescription est établie sur la base de preuves scientifiques établissant que des pommes mûres asymptomatiques ne contamineront pas des plantes hôtes.

8.174 En ce qui concerne l'argument du Japon selon lequel les États-Unis ne prévoient pas de spécification se rapportant aux pommes mûres asymptomatiques ni de méthode d'essai, nous notons tout d'abord que les États-Unis nous ont informés de la prescription de la Loi des États-Unis sur les pommes destinées à l'exportation régissant la catégorie "US n° 1" selon laquelle les pommes doivent être:

"[m]ûres mais pas trop, soigneusement cueillies à la main, propres, passablement bien formées; exemptes de pourriture, de brunissement interne, de bletissement interne, de taches amères, de taches de Jonathan, d'échaudure, de dommages causés par le gel ... et de crevasses ou meurtrissures à l'exception de celles qui sont liées à une manutention ou à un emballage corrects [:] ... exemptes de dommages causés par le soleil ou les pulvérisations, les frottements des rameaux, la grêle, les taches dues à la sécheresse, les cicatrices, les crevasses au niveau du pédoncule ou du calice, les maladies, les insectes, [ou] de dommages dus à d'autres causes"²⁶¹

8.175 Nous notons aussi que la législation des États-Unis définit la maturité comme suit:

"Les pommes ont atteint le stade de développement qui permettra au processus de mûrissement d'aboutir."²⁶²

8.176 Enfin, nous rappelons que les États-Unis nous ont informés que les contrôles de la qualité applicables aux pommes comportaient plusieurs étapes avant et après la récolte qui, selon eux, garantissaient que le produit final exporté était une pomme mûre. Ces contrôles comprennent: la réalisation avant récolte du test concernant la teneur en matière sèche soluble, du test iode-amidon et/ou du test de la fermeté afin de s'assurer que les pommes répondent aux prescriptions en matière d'entreposage ainsi qu'à la demande du consommateur; la consultation d'horticulteurs du secteur pour les décisions relatives à la récolte; l'entreposage dans des chambres froides normales ou des chambres froides à atmosphère contrôlée à l'arrivée dans les installations d'emballage; l'emballage selon l'un des deux protocoles existants, "emballage direct" ou "précalibrage"; et l'inspection par des inspecteurs fédéraux et/ou des inspecteurs des États agréés au niveau fédéral.

8.177 Comme tenu de ce qui précède, nous estimons que les États-Unis ont suffisamment démontré que ces contrôles de la qualité pourraient donner des garanties suffisantes pour s'assurer raisonnablement que le produit exporté est une pomme mûre asymptomatique.

8.178 Bien que, pour les raisons indiquées dans notre examen des preuves scientifiques au titre de l'article 2:2, nous ne partageons pas l'opinion du Japon selon laquelle des pommes mûres pourraient présenter une infection interne sans que cela soit visible, ce qui rendrait insuffisants la prescription

²⁶¹ United States Standards for Grades of Apples, 7 C.F.R. §§ 51.301 et 51.302.

²⁶² 7 C.F.R. § 51.312.

relative à la maturité et le contrôle externe de symptômes, nous ne pouvons pas exclure que le système d'inspection mis en place par les États-Unis puisse, en certaines occasions, ne pas garantir que toutes les pommes exportées soient mûres et asymptomatiques. Nous notons, toutefois, qu'il n'y a pas d'éléments de preuve indiquant que cela se soit produit dans le passé.²⁶³ En particulier, le Japon, en tant que partie alléguant l'existence d'un tel risque, n'a pas présenté d'éléments de preuve indiquant que cela se soit jamais produit. Le Japon fait seulement référence à la défaillance des contrôles à l'exportation effectués aux États-Unis en relation avec la présence du carpocapse dans des expéditions à destination du Taipei chinois. Nous notons, toutefois, que l'Organe d'appel est convenu dans l'affaire initiale qu'il n'y avait aucune raison pour que le Groupe spécial infère des exemples relatifs au carpocapse que des pommes autres que des pommes mûres asymptomatiques aient jamais été exportées des États-Unis vers le Japon.²⁶⁴ Enfin, nous notons la différence entre une pomme infestée par le carpocapse et une pomme infectée par *E. amylovora*. L'une présentera simplement un trou de la taille d'une piqûre d'épingle, tandis que l'autre sera pourrie ou ratatinée.

8.179 Nous notons aussi que le Japon n'a pas présenté de preuves scientifiques suffisantes indiquant qu'il était probable qu'une pomme contaminée provoquerait l'aboutissement de la filière ainsi que l'établissement ou la dissémination du feu bactérien au Japon. En d'autres termes, même si les contrôles mis en place par les États-Unis devaient être déficients en une occasion donnée, le fait que l'importation de quelque chose d'autre qu'une pomme mûre asymptomatique dans une expédition destinée au Japon pourrait conduire à l'établissement et à la dissémination du feu bactérien est peu probable.²⁶⁵

8.180 Enfin, nous notons que le Japon peut établir des mécanismes appropriés en fonction des circonstances et compatibles avec l'Accord SPS, pour faire en sorte que seules des pommes mûres asymptomatiques soient importées sur son territoire.

8.181 Pour ces raisons, nous estimons que les États-Unis ont démontré que la prescription voulant que les pommes importées au Japon soient mûres et asymptomatiques est une mesure de remplacement qui est raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique.

3. "Sensiblement moins restrictive pour le commerce"

a) Résumé des arguments des parties²⁶⁶

8.182 Les États-Unis font valoir qu'une restriction des importations aux pommes mûres des États-Unis serait sensiblement moins restrictive pour le commerce que le régime d'importation composé de neuf mesures qui est actuellement maintenu par le Japon. Le très faible niveau des importations japonaises de pommes en provenance des États-Unis et les niveaux élevés correspondants de risque économique auxquels les producteurs de pommes des États-Unis sont exposés à la suite de la mesure en cause témoignent de l'effet restrictif sur le commerce de cette mesure. Par exemple, si une seule infection par le feu bactérien est détectée dans le verger d'un producteur, ou dans la zone tampon entourant le verger, le producteur perdra l'argent qu'il a investi parce que ses pommes ne seront plus exportables vers le Japon. À cause de ce risque, le régime d'importation des pommes restrictif pour le commerce appliqué par le Japon a fini par décourager toute tentative des producteurs des États-Unis d'exporter vers ce pays, protégeant ainsi les producteurs japonais de la concurrence.

²⁶³ Voir le paragraphe 4.81 et la note de bas de page 51 ci-dessus.

²⁶⁴ Rapport de l'Organe d'appel *Japon – Pommes*, note de bas de page 289.

²⁶⁵ M. Hale, paragraphe 6.160; M. Hayward, paragraphe 6.161; M. Smith, paragraphe 6.162.

²⁶⁶ Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.183 à 4.190 du présent rapport.

8.183 Les États-Unis notent en outre que la mesure de remplacement proposée, visant à limiter les importations aux pommes mûres, est sensiblement moins restrictive pour le commerce. Avec la mesure de remplacement proposée, des vergers entiers ne seraient plus disqualifiés en cas de découverte d'une seule infection par le feu bactérien dans un arbre ou dans une zone tampon, et toutes les pommes mûres seraient admises aux fins d'exportation vers le Japon. Si les importations étaient limitées aux pommes mûres, les producteurs de pommes des États-Unis seraient financièrement en mesure d'entrer en concurrence pour satisfaire des commandes en vue d'exportations vers le Japon.

8.184 Le Japon rappelle que même si le Groupe spécial initial a constaté que la notion de "pommes mûres asymptomatiques" était une "notion relativement objective", il n'a jamais constaté que ce qui était expédié par le secteur des pommes des États-Unis était des pommes "mûres asymptomatiques". La question de savoir comment assurer cette qualité, ou les spécifications et méthodes d'essai pertinentes, est donc une question tout à fait ouverte dans la présente procédure.

8.185 Le Japon souligne que l'expression "pommes mûres asymptomatiques" est une "spécification de produit". Ce type de spécification décrit généralement i) les qualités/paramètres requis et ii) les méthodes d'essai permettant de garantir la qualité tout en prévoyant des tolérances acceptables. Les États-Unis n'ont pas communiqué les spécifications relatives à la notion de pommes "mûres asymptomatiques". Au lieu de cela, ils ont décrit les "multiples processus" permettant de garantir la qualité des pommes expédiées par les producteurs des États-Unis et ont assimilé ces processus à des spécifications. Les États-Unis qualifient de "mûres asymptomatiques" les pommes produites selon un processus conforme à ces spécifications, sans tenir compte de leur véritable qualité. En tant que telles, les "pommes mûres asymptomatiques" telles qu'elles sont définies par les États-Unis peuvent correspondre ou non à la définition de pommes mûres asymptomatiques.

b) Analyse du Groupe spécial

8.186 Nous notons que les États-Unis non seulement affirment que la prescription limitant les exportations aux "pommes mûres asymptomatiques" serait sensiblement moins restrictive pour le commerce, mais encore suggèrent que cette prescription soit appliquée à la place de la mesure en cause. Nous pouvons en inférer que la mesure serait en effet "sensiblement moins restrictive pour le commerce", ou du moins qu'elle serait acceptée par les États-Unis comme étant sensiblement moins restrictive pour le commerce. Nous notons que le Japon ne conteste pas ce point. De fait, le Japon critique la proposition des États-Unis en disant qu'elle permettrait aux États-Unis d'exporter ce qu'ils veulent. Les États-Unis ont aussi affirmé que la mesure actuelle entraînait des coûts pour les producteurs et exportateurs de pommes.

8.187 Nous notons qu'une prescription obligeant les États-Unis à faire ce qu'ils allèguent faire déjà en vertu de leur législation nationale serait certainement moins restrictive pour le commerce qu'une combinaison de prescriptions qui imposent indéniablement des contraintes aux exportateurs des États-Unis, comme en témoigne le fait que, malgré leur souhait d'exporter des pommes vers le Japon, qui semble être à l'origine de la présente affaire, les producteurs des États-Unis n'en ont pas exporté depuis 2002.

8.188 Nous concluons que les États-Unis ont démontré que la prescription limitant les exportations aux pommes mûres asymptomatiques serait "sensiblement moins restrictive pour le commerce" que les mesures en cause.

4. Obtenir "le niveau approprié de protection phytosanitaire" du Japon

a) Résumé des arguments des parties²⁶⁷

8.189 Les États-Unis allèguent qu'étant donné les preuves scientifiques concernant les pommes mûres et le feu bactérien, une mesure tendant à limiter les importations aux pommes mûres permettrait d'obtenir le niveau de protection phytosanitaire jugé approprié par le Japon, un niveau de protection qui permettrait au Japon d'empêcher l'introduction du feu bactérien dans le pays et de préserver son statut de pays exempt du feu bactérien.

8.190 Le Japon fait valoir que le niveau de protection qu'il juge approprié est celui qui offre un niveau de sécurité ne permettant d'éviter que son statut de pays exempt du feu bactérien soit compromis par des expéditions commerciales de pommes fraîches en l'absence d'actes illicites. Les voyageurs transportant (illicitement) de petits colis peuvent représenter une menace, mais le risque est insignifiant et inévitable. Le niveau de protection contre le feu bactérien jugé approprié par le Japon n'a pas changé même si la mesure a été modifiée.

8.191 Les États-Unis font valoir que, comme le Groupe spécial initial l'a constaté, les preuves scientifiques n'établissent pas que des pommes mûres asymptomatiques seraient infectées par des populations endophytes d'*E. amylovora* ou hébergeraient de telles populations; que des pommes mûres asymptomatiques seraient infestées par des populations épiphytes d'*E. amylovora* capables de transmettre le feu bactérien; ou que des pommes, quelle que soit leur maturité, serviraient de filière pour l'introduction du feu bactérien au Japon. Par conséquent, une mesure exigeant que les expéditions soient composées de pommes mûres des États-Unis correspondrait au niveau de protection jugé approprié par le Japon puisque les pommes mûres ne présentent pas de risque d'introduction du feu bactérien au Japon.

8.192 Le Japon note que la constatation du Groupe spécial initial relative à l'aboutissement de la filière a été formulée au sujet de la mesure existante à l'époque et qu'elle ne devrait pas être interprétée comme impliquant un déni global de tout risque quel qu'il soit. En outre, les nouvelles preuves présentées par le Japon, interprétées conjointement avec les preuves antérieures, mettent en évidence l'existence d'un risque présenté par des pommes provenant d'un verger (gravement) touché, qui pourraient n'être ni saines ni mûres. La proposition des États-Unis ne prend pas en compte les problèmes découlant de l'autorisation d'exporter des pommes des États-Unis provenant d'un "verger (gravement) touché" ni le risque d'infection ou d'erreur de tri pour les pommes provenant d'un tel verger.

b) Analyse du Groupe spécial

8.193 Nous rappelons tout d'abord que c'est au Japon qu'il appartient de déterminer son niveau approprié de protection phytosanitaire, et que nous ne devrions pas le contester. Nous notons que le Japon décrit son niveau approprié de protection phytosanitaire comme étant équivalent au niveau qui résulterait d'une interdiction d'importer des pommes destinées à la commercialisation. Nous avons déjà traité de la question de l'infection latente des pommes mûres et sommes parvenus à la conclusion que celle-ci n'avait pas été suffisamment établie sur le plan scientifique. Étant donné que rien ne prouve que des pommes mûres asymptomatiques feraient aboutir la filière pour l'entrée, l'établissement ou la dissémination du feu bactérien au Japon, nous convenons que la prescription voulant que les pommes soient mûres et asymptomatiques correspond théoriquement au niveau de protection phytosanitaire jugé approprié par le Japon. Nous notons que le Japon insiste, dans son argumentation, sur le risque lié à une erreur d'inspection ou au non-respect de la prescription des

²⁶⁷ Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.174 à 4.182 du présent rapport.

États-Unis selon laquelle les pommes exportées doivent être mûres et asymptomatiques. Nous avons mentionné plus haut que le Japon n'avait pas démontré qu'une telle erreur se soit produite. Le Japon n'a pas non plus démontré devant le Groupe spécial initial qu'il était probable que les pommes, même si elles n'étaient pas mûres ou asymptomatiques, feraient aboutir la filière. Nous ne pensons pas que les États-Unis demandent au Japon d'accepter leurs exportations quelles qu'elles soient. Les États-Unis ne font pas qu'alléguer qu'ils exportent des pommes mûres asymptomatiques, ils appliquent des normes et procèdent à des essais pour veiller à ce que seules des pommes mûres asymptomatiques soient exportées. Le Japon est libre d'établir des mécanismes, appropriés en fonction des circonstances et compatibles avec l'Accord SPS, pour s'assurer que les pommes importées des États-Unis sont mûres et asymptomatiques.

8.194 En ce qui concerne l'efficacité d'une prescription limitant les exportations aux pommes mûres asymptomatiques, nous rappelons que les experts ont confirmé leurs conclusions antérieures, à savoir qu'il est peu probable que des pommes mûres asymptomatiques fassent aboutir la filière et contaminent une plante hôte au Japon.²⁶⁸ Autrement dit, nous convenons avec les États-Unis, sur la base des preuves scientifiques disponibles et eu égard à l'opinion des experts, que le fait de restreindre les importations aux seules pommes mûres asymptomatiques pourrait assurer le niveau de protection phytosanitaire jugé approprié par le Japon.

8.195 En ce qui concerne la mise en œuvre de la mesure, nous convenons avec le Japon que le niveau de protection phytosanitaire qu'il juge approprié pourrait ne pas être assuré par la prescription des États-Unis, si des garanties suffisantes ne sont pas obtenues au sujet de la mise en œuvre. Toutefois, cela n'a rien à voir avec la prescription voulant que les pommes soient mûres et asymptomatiques, mais concerne les contrôles nécessaires pour faire appliquer la prescription.

8.196 Nous concluons en conséquence que les États-Unis ont démontré que la prescription voulant que les pommes importées au Japon soient mûres et asymptomatiques est une mesure de remplacement qui pourrait assurer le niveau de protection phytosanitaire que le Japon juge approprié.

5. Conclusion relative à l'article 5:6 de l'Accord SPS

8.197 Nous notons que le Japon est préoccupé par l'importation de pommes autres que des pommes mûres asymptomatiques. Nous notons que les États-Unis n'allèguent pas qu'ils souhaitent exporter quoi que ce soit d'autre que des pommes mûres asymptomatiques. Ainsi, l'objet de notre examen est une mesure qui consiste à exporter des pommes mûres asymptomatiques. Si les États-Unis exportent uniquement des pommes mûres asymptomatiques, la mesure de remplacement qu'ils proposent répond aux prescriptions de l'article 5:6 en tant que mesure se substituant à la mesure actuelle du Japon.

8.198 Nous concluons en conséquence que les États-Unis ont fourni des éléments *prima facie* indiquant que la mesure en cause n'est pas conforme à la prescription de l'article 5:6. Le Japon n'a pas réfuté ces éléments *prima facie*.

8.199 Enfin, le Groupe spécial souhaiterait préciser que même s'il a choisi d'examiner la mesure proposée par les États-Unis en tant que mesure de remplacement qui serait raisonnablement applicable, qui pourrait assurer le niveau de protection phytosanitaire jugé approprié par le Japon et qui serait sensiblement moins restrictive pour le commerce, cela ne signifie pas que cette mesure est nécessairement la seule qui répond aux prescriptions de l'article 5:6 et qui soit applicable par le Japon. Toutefois, c'est l'indication d'une solution qui pourrait être applicable, pour autant que des moyens de contrôle appropriés soient mis en place afin de donner des assurances adéquates que les pommes exportées par les États-Unis sont mûres et asymptomatiques.

²⁶⁸ M. Geider paragraphe 6.142, M. Hale paragraphe 6.143, M. Hayward paragraphe 6.144 et M. Smith paragraphe 6.145.

F. ARTICLE XI DU GATT DE 1994

1. **Résumé des arguments des parties**²⁶⁹

8.200 Les États-Unis allèguent que, comme les mesures du Japon ne sont pas des mesures SPS légitimes, elles sont des obstacles non tarifaires au commerce contraires à l'article XI du GATT de 1994. Selon les États-Unis, il n'est pas contesté que les mesures du Japon restreignent les importations de pommes par des moyens autres que des droits de douane, taxes ou autres impositions.

8.201 Le Japon fait valoir que, puisque la nouvelle mesure est compatible avec les articles pertinents de l'Accord SPS, elle est présumée régie par l'article XX b) du GATT de 1994, conformément à l'article 2:4 de l'Accord SPS.

2. **Analyse du Groupe spécial**

8.202 Nous avons constaté plus haut que la mesure prise par le Japon pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD violait les articles 2:2, 5:1 et 5:6 de l'Accord SPS. Nous rappelons que le Groupe spécial initial avait appliqué le principe d'économie jurisprudentielle au sujet des allégations des États-Unis relatives à l'article XI du GATT de 1994, conformément à ce qu'avaient fait d'autres groupes spéciaux dans des situations semblables de violation de l'Accord SPS. Nous notons qu'aucune des parties n'a contesté devant l'Organe d'appel la décision du Groupe spécial initial à cet égard et nous ne voyons aucune raison d'adopter une approche différente au titre de l'article 21:5 du Mémoire d'accord. Nous appliquons par conséquent le principe d'économie jurisprudentielle en ce qui concerne l'allégation des États-Unis relative à l'article XI du GATT de 1994.

8.203 Étant donné que nous avons constaté que la mesure phytosanitaire en cause était incompatible avec les prescriptions de l'Accord SPS, nous ne jugeons pas nécessaire d'examiner plus avant si cette mesure est également incompatible avec l'article XI du GATT de 1994.

G. ARTICLE 4:2 DE L'ACCORD SUR L'AGRICULTURE

1. **Résumé des arguments des parties**²⁷⁰

8.204 Les États-Unis allèguent que les mesures du Japon sont aussi des obstacles non tarifaires contraires à l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture. Il n'est pas contesté que les mesures du Japon relèvent du champ de la note de bas de page 1 relative à l'article 4 de l'Accord sur l'agriculture, qu'elles sont des restrictions aux importations de pommes et que ces restrictions n'ont pas fait l'objet d'une tarification.

8.205 Le Japon fait valoir que la nouvelle mesure est compatible avec l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture car elle est une mesure phytosanitaire pleinement compatible avec l'Accord SPS et est donc maintenue au titre "d'autres dispositions générales ne concernant pas spécifiquement l'agriculture du GATT de 1994 ou des autres Accords commerciaux multilatéraux figurant à l'Annexe 1A de l'Accord sur l'OMC", selon la définition donnée dans la note de bas de page 1 relative à l'article 4:2.

²⁶⁹ Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.191 et 4.192 du présent rapport.

²⁷⁰ Un exposé plus détaillé des arguments des parties figure aux paragraphes 4.193 et 4.194 du présent rapport.

2. Analyse du Groupe spécial

8.206 Nous avons constaté plus haut que la mesure prise par le Japon pour se conformer aux recommandations et décisions de l'ORD violait les articles 2:2, 5:1 et 5:6 de l'Accord SPS. Nous rappelons que le Groupe spécial initial avait appliqué le principe d'économie jurisprudentielle au sujet des allégations des États-Unis relatives à l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture. Nous notons qu'aucune des parties n'a contesté devant l'Organe d'appel la décision du Groupe spécial initial à cet égard et nous ne voyons aucune raison d'adopter une approche différente au titre de l'article 21:5 du Mémoire d'accord. Nous appliquons par conséquent le principe d'économie jurisprudentielle en ce qui concerne l'allégation des États-Unis relative à l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture.

8.207 Étant donné que nous avons constaté que la mesure phytosanitaire en cause était incompatible avec les prescriptions de l'Accord SPS, nous ne jugeons pas nécessaire d'examiner plus avant si cette mesure est également incompatible avec l'article 4:2 de l'Accord sur l'agriculture.

H. AUTRES ALLÉGATIONS INCLUSES DANS LA DEMANDE D'ÉTABLISSEMENT DU GROUPE SPÉCIAL

8.208 Dans leur demande d'établissement d'un groupe spécial dans le contexte de leur recours à l'article 21:5 du Mémoire d'accord, les États-Unis avaient aussi allégué l'incompatibilité de la mesure en cause avec les articles 2:3, 5:2, 5:3, 5:5, 6:1 et 6:2 de l'Accord SPS. Techniquement, ces allégations relèvent de notre mandat. Nous notons toutefois que, pour que nous puissions faire des constatations sur ces allégations, les États-Unis auraient dû établir *prima facie* le bien-fondé de chacune d'entre elles. Les États-Unis n'ont développé aucun argument concernant ces dispositions dans leurs communications ultérieures.

8.209 Dans ces circonstances, nous nous abstenons de formuler des constatations au sujet de la compatibilité ou de l'incompatibilité de la mesure en cause avec les articles 2:3, 5:2, 5:3, 5:5, 6:1 et 6:2 de l'Accord SPS.

IX. CONCLUSION

9.1 À la lumière des constatations exposées ci-dessus, nous concluons ce qui suit:

- a) en maintenant la mesure phytosanitaire en cause, le Japon viole l'article 2:2 de l'Accord SPS qui exige que les mesures phytosanitaires ne soient pas maintenues "sans preuves scientifiques suffisantes, exception faite de ce qui est prévu au paragraphe 7 de l'article 5";
- b) en formulant, dans son ARP de 2004, des conclusions qui ne sont pas étayées par les preuves scientifiques sur lesquelles il s'appuie, le Japon maintient une mesure phytosanitaire qui n'est pas établie sur la base d'évaluation, appropriée en fonction des circonstances, des risques pour la préservation des végétaux, contrairement à l'article 5:1 de l'Accord SPS;
- c) le Japon enfreint l'article 5:6 de l'Accord SPS, dans la mesure où la mesure en cause est plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau de protection phytosanitaire que le Japon juge approprié, compte tenu de la faisabilité technique et économique.

9.2 L'article 3:8 du Mémorandum d'accord sur le règlement des différends dispose que "[d]ans les cas où il y a infraction aux obligations souscrites au titre d'un accord visé, [y compris l'Accord SPS], la mesure en cause est présumée annuler ou compromettre un avantage". Nous notons que le Japon n'a pas réfuté cette présomption. Nous concluons que, dans la mesure où le Japon a agi d'une manière incompatible avec l'Accord SPS, il a annulé ou compromis les avantages résultant de l'Accord SPS pour les États-Unis.

9.3 Nous recommandons que l'Organe de règlement des différends demande au Japon de rendre la mesure phytosanitaire en cause conforme à ses obligations au titre de l'Accord SPS.