



16 juillet 2021

(21-5634)

Page: 1/3

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: espagnol

**RESTRICTIONS IMPOSÉES PAR L'UNION EUROPÉENNE À L'EXPORTATION
DE CHOCOLAT ET DE PRODUITS À BASE DE CACAO EN RAISON DE
L'APPLICATION DU RÈGLEMENT (UE) N° 488/2014 DE LA
COMMISSION DU 12 MAI 2014 MODIFIANT LE
RÈGLEMENT (CE) N° 1881/2006 EN CE QUI
CONCERNE LES TENEURS MAXIMALES EN
CADMIUM DANS LES DENRÉES
ALIMENTAIRES (N° 503)**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE PÉROU

La communication ci-après, reçue le 13 juillet 2021, est distribuée à la demande de la délégation du Pérou.

1. Le Pérou fait part aux Membres de l'OMC de sa préoccupation commerciale concernant le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014 modifiant le Règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires. En particulier, cette réglementation européenne établit des teneurs maximales en cadmium pour le chocolat et d'autres produits à base de cacao, qui, dans la pratique, ont une incidence négative sur le commerce des fèves de cacao et de poudre de cacao.

2. En premier lieu, le Pérou voudrait souligner le rôle commercial et l'importance de la chaîne de production du cacao:

- a. les exportations péruviennes de cacao et de produits à base de cacao ont atteint une valeur de 64 millions d'USD pendant la période allant de janvier à mars 2021, en hausse de 15,62% par rapport à la même période de l'année 2020. Sur ce total, 39,2% environ étaient destinés à l'Union européenne¹;
- b. les exportations de cacao biologique représentent 23% des exportations totales de fèves de cacao;
- c. le Pérou est le huitième producteur mondial de fèves de cacao; en 2021, le volume de sa production était estimé à 150 000 tonnes. Les stratégies publiques et privées visant à favoriser et à développer la culture de cacao fin et aromatique ont contribué à la tendance à la hausse de la production²;
- d. le Pérou estime qu'en 2030, le volume de sa production avoisinera les 250 000 tonnes, ce qui représente une augmentation d'environ 65% par rapport à l'année 2020³;

¹ Renseignements fondés sur des données de la Surintendance nationale de l'administration douanière et fiscale (SUNAT).

² Organisation internationale du cacao (ICCO) (2021). Bulletin trimestriel des statistiques sur le cacao, volume XLVII, n° 2.

³ Renseignements fondés sur les données du Ministère du développement agricole et de l'irrigation (MIDAGRI).

- e. en collaboration avec d'autres Membres, le Pérou dirige la mise en place du code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium dans le cadre du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments;
- f. le Pérou a joué un rôle moteur dans la création du groupe de travail sur le cadmium dans le cadre de l'Organisation internationale du cacao (ICCO);
- g. le cacao est considéré au Pérou comme le principal produit de remplacement des cultures illicites, après le café.

3. Le Pérou estime que le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission est contraire à l'article 2 de l'Accord SPS, étant donné que les mesures sanitaires ne doivent être appliquées que dans la mesure nécessaire pour, entre autres choses, protéger la santé et la vie des personnes; cependant, le document JECFA/91/SC, daté du 5 mars 2021, indique que la part de cadmium dans les produits dérivés du cacao demeure peu significative, y compris dans les pays où la consommation est élevée.⁴ Ce document apporte un élément supplémentaire prouvant que la présence de cadmium dans le chocolat et dans les dérivés du cacao n'est pas préoccupante pour la santé publique et que l'établissement de teneurs maximales en cadmium pour ces produits ne contribue pas de façon significative à la réduction de l'exposition au cadmium par voie alimentaire.

4. De même, il convient de souligner que si le document JECFA/91/SC établit un scénario qui n'exclurait pas un problème de santé publique si les enfants européens consommaient uniquement des produits à base de cacao provenant d'Amérique latine, ce scénario ne correspond pas à la réalité. Cette situation ne pourrait se produire même si toutes les exportations de fèves de cacao d'Amérique latine et des Caraïbes étaient destinées à l'Union européenne, car celles-ci ne représenteraient en moyenne que 20,8% des importations totales du marché européen au cours de la période 2016-2020.⁵

5. En outre, la consommation de chocolat représente une part extrêmement réduite dans l'ensemble du panier alimentaire des Européens, et elle est légèrement plus faible dans le reste du monde. Le cadmium est en majeure partie ingéré par l'intermédiaire de céréales, de fruits, de légumes, de poissons et de fruits de mer.⁶ Une légère augmentation des teneurs en cadmium de n'importe lequel de ces groupes d'aliments aurait plus d'effets que l'établissement des teneurs maximales pour tout type de chocolat. Par conséquent, diminuer la consommation de cadmium contenu dans les aliments en abaissant les teneurs en cadmium des différents types de chocolats ne contribue pas de manière significative à la réduction de la consommation totale de cadmium, y compris parmi les enfants.

6. L'Union européenne a établi des teneurs maximales en cadmium pour différents types de chocolats sur la base d'une dose maximale tolérable fixée à 2,5 µg/kg de poids corporel par semaine⁷, tandis que la valeur utilisée par le JEFCA est de 5,8 µg/kg de poids corporel par semaine. Ainsi, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a établi une valeur qui représente moins de la moitié (43,1%) de celle fixée par le JEFCA, ce qui a donc entraîné une réduction des teneurs maximales dans sa réglementation régionale. À cet égard, nous demandons à l'Union européenne de communiquer les éléments de preuve scientifiques indiquant que la sensibilité au cadmium des citoyens de l'Union européenne est supérieure de 232% à celle des citoyens du reste du monde.

7. Par ailleurs, le Pérou reste préoccupé par le fait que les teneurs maximales en cadmium dans le chocolat et les dérivés du cacao continuent d'être utilisées comme un outil de négociation commerciale face aux producteurs, lesquels ont vu leurs revenus s'amoinrir en raison des niveaux

⁴ Le document est disponible à l'adresse suivante: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa91-1to12march2021-summary-and-conclusions.pdf?sfvrsn=1d79351f_5.

⁵ Renseignements fondés sur les données TRADEMAP de l'ITC.

⁶ JECFA/91/SC.

⁷ Considérant n° 3 du Règlement n° 488/2014:

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

maximaux fixés, pour les fèves de cacao, entre 0,7 et 0,8 ppm par les acheteurs allemands, et jusqu'à 1 ppm par les acheteurs français et néerlandais.⁸

8. Comme nous l'avons indiqué antérieurement, la réglementation européenne est utilisée pour tout le cacao en poudre, indépendamment du risque qu'il peut représenter. Cette situation est aggravée par des messages erronés véhiculés par l'Union européenne elle-même, qui indiquent que, pour tout le cacao en poudre, une teneur maximale en cadmium de 0,6 ppm sera appliquée.⁹

9. Les teneurs maximales en cadmium dans les différents types de chocolat tels que définies par le Règlement (UE) n° 488/2014 ne contribuent pas de manière significative à résoudre le problème de santé publique que peut représenter la présence de cadmium dans les aliments. Les teneurs maximales en cadmium établies par l'Union européenne n'établissent pas non plus de conditions commerciales loyales, étant donné qu'elles portent préjudice aux producteurs de cacao situés principalement dans une seule région du monde. Cette mesure entraîne des coûts supplémentaires pour les producteurs et leurs familles au Pérou, ainsi que dans d'autres pays d'Amérique latine, qui représentent dans leur ensemble environ 18% de la production mondiale.

10. Compte tenu de ce qui précède, le Pérou demande à l'Union européenne d'abroger le Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission, en ce qui concerne le chocolat et d'autres produits à base de cacao, étant donné qu'il n'est pas conforme à l'Accord SPS de l'OMC et crée des obstacles non nécessaires au commerce.

⁸ [G/SPS/GEN/1906](#).

⁹ Fiche d'information de l'Union européenne:
https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-03/cs_contaminants_catalogue_cadmium_chocolate_en.pdf.