

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 8

CF/10 CRD 24
ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

Tenth Session
Rotterdam, The Netherlands, 4-8 April 2016

(Comments submitted by Ecuador)

PROPOSED DRAFT ON MAXIMUM LEVELS FOR CADMIUM IN CHOCOLATE AND COCOA-DERIVED PRODUCTS

(Prepared by: Ecuador, supported by: Bolivia, Costa Rica and Guatemala)

Ecuador thanks Brazil and Ghana for their support for the development of the Proposed Draft on Maximum Levels for cadmium in chocolate and cocoa-derived products (CX/CF 16/109 /) and also to the Member Countries and Observer Members who actively participated during the two rounds of work.

Once, comments from Members and Observer countries to CX/CF 16/10/9 were analyzed, we can conclude that:

1. On the first two recommendations: Consensus has been achieved, therefore, we consider important to pursue those recommendations given by the EWG:
 - To Work on the categorization for different types of chocolates and subsequently recommends gathering of scientific data on the occurrence of Cd in samples of chocolate based on different categories.
 - To request the CCMAS to standardize the evaluation methods for the determination of Cd in cocoa and its sub-products.
2. On the third recommendation: No consensus has been achieved; however, we invite you to reflect on the fact that it has been taken into account the mandate of the EWG which is scoped to "cocoa-derived products"; therefore it was considered:
 - It is important to set limits for cocoa powder and cocoa liquor, meaning that both of them are raw materials for the production of chocolates with different percentages of cocoa solids.
 - To separate the cocoa bean (raw product) from their by-products: liquor, powder and cocoa butter.
 - However, knowing that the Cd concentration in cocoa butter is low, it has been prioritized the ML establishment for liquor and cocoa powder, which are raw materials for the production of chocolate, in compliance with the Procedures Manual (24th Edition) on its Section II: Elaboration of Codex texts, Criteria for the establishment of work priorities, Criteria applicable to commodities, literal (f), "Number of commodities which would need separate standards indicating whether raw, semi-processed or processed."
 - It would not affect the health of consumers since it only contribute with 7.69% and 4.15% PTMI respectively.
 - It would not affect the international trade of these products, because the rejected samples would be of 1.40% and 0.46% respectively.

- To emphasize that the calculations are based on the Group 7, that is to say the largest chocolate consumers.
- Some Observer Members from the industry have seen as "manageable" these proposed levels.

Therefore, we consider that the document CX/CF 16/10/9, seeks to line-up with two of the Codex Alimentarius main objectives, consequently, we support it.

(Preparado por: Ecuador, apoyado por: Bolivia, Costa Rica y Guatemala)

Ecuador agradece a Brasil y Ghana por el apoyo brindado para el desarrollo del Anteproyecto sobre Niveles Máximos para el cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao (CX/CF 16/109/), así como a los Países Miembros y Miembros Observadores que participaron activamente durante las dos rondas de trabajo.

Una vez analizadas las observaciones de los Países Miembros y Miembros Observadores, al documento CX/CF 16/10/9, podemos concluir que:

1. Sobre las dos primeras recomendaciones: Se ha logrado consenso, por lo que consideramos importante dar continuidad a aquellas recomendaciones dadas por el GTe:
 - Trabajar sobre la categorización para los diferentes tipos de chocolates y posteriormente recomienda el levantamiento de datos científicos sobre la ocurrencia de Cd en muestras de chocolate en base a las diferentes categorías.
 - Solicitar al CCMAS la estandarización de los métodos de evaluación para la determinación de Cd en cacao y sus subproductos.
2. Sobre la tercera recomendación: No se ha logrado consenso; sin embargo, queremos invitar a reflexionar sobre el hecho de que se ha tomado en cuenta que el mandato del GTe tiene como alcance a "los productos derivados del cacao", se consideró:
 - Importante establecer límites para el polvo de cacao y el licor de cacao, entendiéndose que ambos son materias primas para la elaboración de chocolates con diferentes porcentajes de sólidos de cacao.
 - Separar el grano de cacao (producto sin elaborar), de sus subproductos: licor, polvo y manteca de cacao.
 - Sin embargo, conociendo que la concentración de Cd en la manteca de cacao es baja se ha priorizado el establecimiento de NM para licor y polvo de cacao, que son las materias primas para la elaboración de chocolate, dando cumplimiento al Manual de Procedimientos (24ta Edición) en su Sección II: Elaboración de normas y textos afines, Criterios para el Establecimiento de la Prioridades de los Trabajos, Criterios aplicables a los productos, literal (f), "Número de productos que requerirían normas separadas indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados".
 - Que no afectaría a la salud del consumidor ya que solo aportaría con el 7.69% y 4.15% del PTMI respectivamente.
 - Que no afectaría al comercio internacional de estos productos ya que las muestras rechazadas serían del 1.40% y 0.46% respectivamente.
 - Recalcar que los cálculos realizados son sobre la base del Grupo 7, es decir los mayores consumidores de chocolate.
 - Que algunos Miembros Observadores pertenecientes a la industria han observado como "manejables" dichos niveles propuestos.

Por tanto, consideramos que el documento CX/CF 16/10/9, busca alinearse a dos de los objetivos principales del Codex Alimentarius y por tanto lo apoyamos.