## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS





Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2020/50/OCS-CF Juillet 2020

**AUX** Points de contact du Codex

Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observatrice auprès du Codex

**DU** Secrétariat,

Commission du Codex Alimentarius,

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET Demande d'observations sur les travaux relatifs aux limites maximales en cadmium dans

certaines catégories de chocolats et de produits à base de cacao

DATE LIMITE 30 septembre 2020

## **GÉNÉRALITÉS**

Dans le cadre de la discussion<sup>1</sup> relative aux limites maximales (LM) pour le cadmium dans les chocolats et les produits à base de cacao, la dernière session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF13, 2019) a convenu de recommander une LM de 0,3 mg/kg de cadmium pour la catégorie de chocolats contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche pour adoption finale à l'étape 5/8 par la 42 ème session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC42, 2019).</li>

- 2. Le CAC42 a examiné cette proposition et, après une longue discussion, a adopté la LM à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6, pour observations et examen par la CCCF14 (2021) à l'étape 7, étant entendu que la discussion au sein du CCCF serait limitée à la LM de 0,3 mg/kg pour les chocolats contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche ; que le concept de proportionnalité devrait être maintenu comme convenu par le CCCF sur les LM adoptées par la CAC41 (2018) ; et, que si les nouvelles informations supplémentaires fournies ne justifient pas une modification de la LM, le CCCF14 (2021) recommandera l'adoption de la LM de 0,3 mg/kg par la CAC. La Commission a en outre confirmé que, sur recommandation du CCCF14, la CAC adoptera la LM sans autre discussion. Des réserves ont été exprimées sur cette décision.<sup>2</sup>
- 3. Le CCCF13 a en outre convenu de charger le Groupe de travail électronique (GTE), dirigé par l'Équateur et coprésidé par le Ghana, de continuer à travailler sur les LM pour les catégories restantes de chocolats (à savoir les chocolats contenant ou déclarant un taux de ≥ 30 % à < 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche) et pour les produits à base de cacao (à savoir la poudre de cacao, 100 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche) pour examen par le CCCF14 en appliquant une approche proportionnelle tenant compte des catégories de chocolat convenues par le CCCF et adoptées par la CAC (à savoir XXXXX).</p>
- 4. Afin de faciliter l'examen des LM restantes, le CCCF13 a encouragé la présentation continue de données au GEMS/Aliments. En 2019, le secrétariat du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a lancé un appel de données à cette fin. Le rapport intérimaire du GTE est disponible sous la référence CX/CF 20/14/6 et les observations y afférentes en réponse à la lettre circulaire CL 2020/19-CF figurent dans le document CX/CF 20/14/6-Add.1.

Les lettres circulaires peuvent être téléchargées sur le site web dédié du Codex : <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/</a>

ou sur le site web du CCCF sur les lettres circulaires connexes :

 $\underline{\text{http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee-detail/related-circular-letters/fr/?committee=CCCF}$ 

Les documents de travail des sessions de la CCCF, y compris leurs rapports, peuvent être téléchargés sur le site web de la CCCF: <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee-detail/related-meetings/fr/?committee=CCCF">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee-detail/related-meetings/fr/?committee=CCCF</a>

Les documents de travail des sessions de la CAC, y compris leurs rapports, peuvent être téléchargés sur le site web de la CAC : <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/cac/meetings/fr/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/cac/meetings/fr/</a>

CCCF06 (2012) – CCCF19 (2019), voir CL 2019/81-CF pour avoir un aperçu de la discussion sur les LM de cadmium dans les chocolats et certains produits à base de cacao du CCCF (y compris les références pertinentes).

REP19/CAC, paragraphes 52-67, Annexe III

CL 2020/50/OCS-CF 2

5. Le CCCF13 a en outre convenu que, si un consensus ne pouvait être atteint au CCCF14 pour les catégories restantes, les travaux seraient interrompus jusqu'à ce que le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium soit finalisé et mis en œuvre. <sup>3</sup>

- 6. Suite à la présentation de données en réponse à l'appel de données du JECFA, les secrétariats du JECFA de la FAO/de l'OMS ont préparé un document présentant une analyse des données. Les données reflètent une plus large répartition mondiale des données sur la présence de cadmium dans les produits à base de cacao par rapport à 2013, année où le JECFA77 avait évalué ces mêmes produits. Les données supplémentaires semblent indiquer une concentration moyenne de cadmium dans les produits à base de cacao plus élevée que celle observée précédemment par le JECFA. Ce document conclut qu'il serait important d'actualiser l'évaluation de l'exposition alimentaire au cadmium provenant de toutes les sources alimentaires, en particulier les chocolats et les produits à base de cacao et met actuellement en œuvre les mesures préparatoires nécessaires. L'évaluation actualisée de l'exposition au cadmium par voie alimentaire, toutes sources confondues, devrait être disponible en 2021.<sup>4</sup>
- 7. Le CCCF14 examinera la LM pour les chocolats contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche (à l'étape 7) et les propositions du GTE concernant les LM pour les chocolats et les produits à base de chocolat contenant ou déclarant un taux de de ≥ 30 % à < 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche et pour la poudre de cacao (100 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche) en utilisant l'approche proportionnelle (à l'étape 4).

## **DEMANDE D'OBSERVATIONS**

- 8. À la lumière du rapport du secrétariat du JECFA, il est nécessaire d'examiner comment (i) faciliter l'examen des LM pour le chocolat contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche et (ii) fournir des orientations au GTE sur ses travaux concernant les LM pour les chocolats contenant ou déclarant ≥ 30 % à < 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche et pour la poudre de cacao ayant 100 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche.</p>
- 9. Nous pouvons réfléchir aux éléments suivants :
  - 9.1 LM pour les chocolats contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche : à examiner par le CCCF14 à l'étape 7
    - Maintenir la LM de 0,3 mg/kg pour les chocolats contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche à l'étape 7 en attendant les résultats de l'évaluation du JECFA sur le cadmium.
  - 9.2 LM pour les autres catégories de chocolats et de produits à base de cacao : à examiner par le GTE et le CCCF14 à l'étape 4
    - Suspendre<sup>5</sup> l'examen des LM pour les chocolats contenant ou déclarant un taux de ≥ 30 % à < 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche et pour la poudre de cacao ayant 100 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche en attendant les résultats de l'évaluation du JECFA sur le cadmium.</li>
- 10. Les pays membres du Codex et les organisations observatrices sont aimablement invités à faire part de leurs observations et propositions sur les prochaines étapes possibles pour le CCCF concernant les travaux sur le cadmium dans les chocolats et les produits à base de cacao, en tenant compte de l'analyse et des conclusions du secrétariat du JECFA de la FAO/de l'OMS, comme indiqué dans le document CX/CF 20/14/3-Add.1.
- 11. Le rapport du secrétariat du JECFA de la FAO/de l'OMS est disponible sur la page web du Codex<sup>6</sup> à titre d'information et d'orientation dans le cadre de la présentation d'observations sur la marche à suivre pour le CCCF, comme décrit aux points 9.1 à 9.2 de la présente lettre circulaire.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> REP19/CF, paragraphes 45–56.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> CX/CF 20/14/3-Add.1

Remarque: la suspension des travaux implique que les travaux seront suspendus à l'étape de la procédure et qu'ils reprendront dès que le rapport du JECFA sur l'évaluation du cadmium sera disponible, et non pas qu'ils seront arrêtés. Par conséquent, les travaux se dérouleront comme décrit dans le document de projet convenu par le CCCF, approuvé par la CAC en 2013 et modifié par le CCCF lors de sa discussion sur les LM en fonction des catégories de chocolat/produits à base de cacao concernés pour l'établissement des LM.

<sup>6</sup> http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/fr/?meeting=CCCF&session=14

CL 2020/50/OCS-CF 3

## DIRECTIVES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS DANS L'OCS

12. Les observations doivent être présentées dans le Système d'observations en ligne du Codex<sup>7</sup> (OCS), par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex .

- 13. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant "Entrer" dans la page "Mes révisions", disponible après avoir accédé au système.
- 14. Des directives supplémentaires sur le système OCS, notamment le Manuel de l'utilisateur et le guide succinct sont disponibles sur le site du Codex : <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr/</a>.
- 15. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à <a href="mailto:codex-ocs@fao.org">codex-ocs@fao.org</a>.

<sup>7</sup> https://ocs.codexalimentarius.org/