

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

Point 5 de l'ordre du jour

CX/CF 20/14/5-Add.1

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS POUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

Quatorzième session

**PROJET DE LM POUR LE CADMIUM DANS LE CHOCOLAT CONTENANT OU DÉCLARANT CONTENIR  
MOINS DE 30 % DE MATIÈRES SOLIDES TOTALES DE CACAO SUR BASE SÈCHE**

**Observations à l'étape 6 (Réponses à la lettre circulaire CL 2019/81-CF)**

*Observations de l'Australie, du Canada, de la Colombie, de l'Union européenne (UE), du Kazakhstan,  
du Maroc, de Saint-Kitts-et-Nevis, des États-Unis d'Amérique (USA),  
de l'Association européenne pour le cacao et de Food Industry Asia*

**Informations de fond**

1. Ce document compile des observations reçues par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2019/81-CF. En vertu de l'OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies par les observations sur des paragraphes spécifiques.

**Notes explicatives sur l'appendice**

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont contenues dans l'**Annexe** et présentées sous forme de tableau.

**Observations sur le projet de limite maximale pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche**

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>Protéger la santé des consommateurs</p> <p>Le JECFA a conclu que l'exposition au Cd due à la consommation de cacao et de produits dérivés du cacao, n'est pas considérée comme une préoccupation. Les tableaux fournis au point 6 de l'ordre du jour, qui montrent que le % de la DMTP est très bas pour les scénarios dans le monde entier, tendent à appuyer les conclusions du JECFA. L'Australie suggère qu'une plus ample évaluation de l'exposition au cadmium par le JECFA n'est pas nécessaire et qu'elle retarderait davantage l'établissement de LM.</p> <p>Pratiques loyales dans le commerce</p> <p>L'Australie note les observations de membres effectuées lors de la CAC41, selon lesquelles les LM proposées étaient restrictives et pourraient avoir des implications socio-économiques négatives pour les producteurs de cacao, particulièrement les petits exploitants agricoles.</p> <p>L'Australie estime que les LM doivent être dérivées sur la base de la réalisabilité pratique (principe ALARA) et que l'adoption de nouvelles LM ne doit pas avoir d'impact négatif sur le commerce.</p> <p>Concept de proportionnalité pour dériver les LM</p> <p>L'Australie note que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il a été globalement convenu d'examiner les LM sur une base proportionnelle aux LM existantes (adoptées lors de la CAC41), tout en reconnaissant la nécessité d'une certaine flexibilité dans la proportionnalité entre les LM pour les différentes catégories, afin d'éviter de très forts taux de rejet.</li> <li>• Pour les chocolats avec des taux de <math>\geq 30</math> à <math>&lt; 50\%</math> de matière sèche totale de cacao, la présidence du CCCF a proposé une LM sur une base proportionnelle de 0,5 mg/kg (plutôt que ce qui était proposé par le GTE – 0,9 mg/kg). Une LM de 0,5 mg/kg générerait un taux de rejet supérieur à 20 % pour les échantillons de la région ALC et du monde entier. Réponse australienne :</li> <li>• Sur la base de ce qui précède, l'Australie soutient le concept de proportionnalité lorsque la réalisabilité pratique pourrait être démontrée et lorsque les taux de rejet n'atteindraient pas des niveaux excessivement élevés.</li> <li>• De plus, l'Australie note que pour les chocolats contenant moins de 50 % de matières solides totales de cacao, le CCCF12 a convenu d'évaluer s'il serait possible de fusionner les deux catégories de chocolat restantes pour dériver une LM. Cela ne semble pas avoir été fait ; l'ordre du jour du CCCF incluait des analyses séparées pour les deux catégories. Nous serions intéressés par l'impact de la fusion de ces deux ensembles de données sur la dérivation d'une LM pour le Cd qui pourrait être plus acceptable sur une base proportionnelle aux LM existantes pour les chocolats ayant des teneurs plus élevées en matières solides de cacao, tout en restant réalisable dans la pratique. Selon les attentes, le chocolat avec des pourcentages plus faibles de matières solides totales de cacao devrait également avoir des concentrations de Cd plus faibles (et donc des LM plus basses).</li> <li>• Lorsque l'on examine le concept de proportionnalité sur différentes catégories alimentaires, p.ex. le chocolat par rapport à la poudre de cacao, il est également utile de se rappeler que ces produits sont consommés de différentes façons. En tant que source concentrée de matières solides de cacao, la poudre de cacao est susceptible d'être diluée dans de l'eau/du lait ou d'être ajoutée en tant qu'ingrédient en petites quantités dans des recettes, plutôt que consommée telle quelle. Le concept de proportionnalité peut ne pas être applicable dans cette situation.</li> </ul> <p>Conclusion</p> <p>Le JECFA a conclu que l'exposition au Cd due à la consommation de cacao et de produits dérivés du cacao, n'est pas considérée comme une préoccupation. Par conséquent, les LM proposées doivent être basées sur la réalisabilité pratique, à savoir l'ALARA, pour faciliter le commerce et non sur</p>	<p><b>Australie</b></p>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>des questions de santé publique et de sécurité sanitaire. Le concept de proportionnalité doit être suffisamment flexible pour s'assurer que des forts taux de rejet sont évités et qu'il n'y a pas d'impacts négatifs sur le commerce.</p> <p>L'Australie note que la LM proposée de 0,3 mg/kg pour le Cd dans les chocolats contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao, aurait pour conséquence un taux de rejet de 12,7 % à la fois pour la région ALC et le monde entier ; ce qui serait incompatible avec le seuil de rejet généralement accepté de 5 %, appliqué par le Codex.</p> <p>Nouvel appel de données pour évaluer la LM</p> <p>L'Australie a bon espoir que des données supplémentaires aideront à dériver une LM appropriée pour le chocolat avec moins de 30 % de matières solides totales de cacao, ce qui aide également à résoudre les incongruités observées entre les LM proposées pour les différentes catégories de chocolat. Malheureusement, l'industrie australienne a indiqué qu'il était peu probable qu'elle dispose de nouvelles données analytiques pertinentes.</p> <p>Nous espérons que ces informations sont utiles et nous vous souhaitons bonne chance pour la poursuite de l'examen de cette problématique.</p>	
<p>Lors du CCCF13 (2019), des limites maximales (LM) de 0,3 mg/kg ou 0,4 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche, ont été proposées pour examen. Le CCCF13 est convenu d'avancer la LM de 0,3 mg/kg pour adoption à l'étape 5/8 par la Commission du Codex Alimentarius (CAC). Il a été reconnu que la LM résulterait en un taux de rejet relativement faible sur une base mondiale (3,2 %), mais un taux de rejet supérieur pour des produits en provenance de régions d'Amérique latine et des Caraïbes (12 %).</p> <p>L'ensemble de données disponibles pour cette catégorie a été noté par le CCCF13 pour inclure un nombre approprié d'échantillons en provenance de toutes les régions géographiques. Les deux LM proposées pour examen au CCCF13, 0,3 et 0,4 mg/kg, reflètent la diminution proportionnelle de la concentration de cadmium dans les chocolats d'une teneur inférieure en matière solide de cacao, comparé aux LM déjà établies pour les chocolats avec des teneurs supérieures en matière solide de cacao. Étant donné que le JECFA n'a pas identifié de problème pour la santé associé à l'exposition au cadmium à partir du chocolat ou d'autres aliments, et que le document de discussion soutenant ces travaux (CX/CF 19/13/6) a démontré une différence négligeable dans l'exposition au cadmium entre les deux valeurs LM proposées, une LM supérieure de 0,4 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides de cacao pourrait être réexaminée. Cette LM supérieure pourrait mieux faciliter le commerce, car elle aurait pour conséquence un taux de rejet mondial de 1,4 % et un taux de rejet de 4,7 % pour les produits de chocolat contenant moins de 30 % de matières solides de cacao en provenance de régions d'Amérique latine et des Caraïbes.</p> <p>Le Canada a soumis des données supplémentaires sur le cadmium dans les chocolats, y compris ceux contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao, en réponse à l'appel de données du JECFA (date limite le 10 novembre 2019) pour examen par le CCCF14 (2020).</p> <p>Les données canadiennes indiquent que les valeurs de LM de 0,3 et 0,4 mg/kg de cadmium dans les chocolats contenant moins de 30 % de matière solides totales de cacao, sont facilement atteignables pour des produits avec une teneur en matière solide de cacao similaire qui sont vendus au Canada.</p>	Canada
<p>La Colombie est favorable au projet de limite maximale de 0,3 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche.</p> <p>Étant donné les résultats des analyses de cadmium menées par le JECFA73 et le JECFA74, le concept de proportionnalité entre les valeurs de LM pour les différentes catégories de chocolat et produits dérivés du cacao convenu lors du CCCF13, les discussions en cours et les décisions prises concernant cette LM lors du CCCF13 (2019) et de la CAC42 (2019), ainsi que les pourcentages de cadmium décelés dans le chocolat colombien, la Colombie est favorable à une limite de 0,3 mg/kg. Au vu de la production nationale de cette catégorie de produits, la Colombie est d'avis qu'une réduction supplémentaire de cette limite aurait un impact restrictif sur sa production nationale. Il est important de souligner que, sur la base de notre consommation nationale selon l'enquête nationale relative à la nutrition en Colombie (Encuesta Nacional de Situación Nutricional – ENSIN), qui évalue notamment le niveau de consommation national, le cadmium présent dans les produits de chocolat ne représente pas une part importante de la dose admissible totale. Ces résultats sont conformes à l'évaluation de la JECFA.</p>	Colombie
<p>L'Union européenne (UE) souhaiterait réitérer sa réserve concernant le projet de limite maximale de 0,3 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche. L'UE ne peut pas soutenir la limite maximale (LM)</p>	Union européenne

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>proposée, car l'UE plaide en faveur d'une LM plus stricte de 0,10 mg/kg pour assurer une protection suffisante de tous les consommateurs, en particulier les enfants.</p> <p>L'évaluation des risques de l'UE montre qu'au niveau d'exposition alimentaire moyenne, les enfants pourraient dépasser d'environ 2 fois la dose hebdomadaire tolérable (DHT). L'évaluation de l'exposition alimentaire de l'UE corrobore clairement le besoin de LM stricte du cadmium dans le chocolat en ce qui concerne le groupe « autres enfants », les « produits de chocolat (cacao) » contribuent pour 6,4 % à l'exposition alimentaire au cadmium et il s'agit du 3ème plus grand contributeur après les « pommes de terre et produits à base de pommes de terre » (13,6 %) et le « pain et petits pains » (9,9 %). Chez les enfants en bas âge, les « produits de chocolat (cacao) » contribuent pour 3,7 % à l'exposition alimentaire au Cd. Vous retrouverez ci-dessous un résumé de l'évaluation des risques et évaluation de l'exposition de l'UE.</p> <p>L'UE souhaiterait également commenter le fait que la Commission du Codex Alimentarius a stipulé que le concept de proportionnalité (avec des LM de Codex de 0,8 mg/kg pour le chocolat 50 à 70 % et de 0,9 pour le chocolat plus de 70 %) convenu par le CCCF devait être respecté. L'UE pense que l'application du concept de proportionnalité n'est pas justifiée car le chocolat au lait est consommé par les enfants, tandis que le chocolat noir ne l'est pas en règle générale. Afin de protéger de manière adéquate les enfants contre les effets nocifs du cadmium, une LM de 0,10 mg/kg serait appropriée pour le chocolat contenant moins de 30 % de matières solides de cacao, même si cette LM n'est pas proportionnée par rapport aux LM convenues précédemment pour les chocolats noirs.</p> <p>Justification technique du point de vue de la protection de la santé des consommateurs</p> <p>A. L'évaluation des risques de l'EFSA concernant le cadmium dans les aliments (EFSA, 2009a)</p> <p>Les risques pour la santé humaine liés à la présence de cadmium (Cd) dans les aliments ont été évalués par le groupe CONTAM en 2009 (EFSA, 2009a). Le groupe CONTAM a dérivé une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 2,5 µg/kg de poids corporel (pc) par semaine. L'approche pour la dérivation de la DHT est détaillée ci-dessous.</p> <p>Sélection de données :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'EFSA a effectué une méta-analyse d'études épidémiologiques humaines sélectionnées au travers d'une recherche bibliographique approfondie (EFSA, 2009b). La recherche bibliographique visait à identifier des études publiées dans lesquelles des taux de Cd urinaire étaient mesurés conjointement à des biomarqueurs d'effets sur les reins et/ou les os.</li> <li>• Sur plus de 5000 abstracts, 34 études ont été sélectionnées en fin de compte, dans lesquelles des taux de bêta-2-microglobuline (B2M) urinaire étaient mesurés comme un biomarqueur précoce de lésion du tubule rénal.</li> <li>• Étant donné que des valeurs individuelles n'étaient pas disponibles, des statistiques synthétiques (moyennes géométriques de Cd urinaire par rapport aux taux de B2M) ont été prises en considération, avec pour résultat 165 points de données couvrant environ 30 000 individus à partir des études sélectionnées.</li> </ul> <p>Analyse dose-réponse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une analyse de dose repère (BMD) a été effectuée pour l'ensemble de la population et pour des sujets âgés de plus de 50 ans, en excluant des sous-groupes composés exclusivement de travailleurs. Un ajustement pour l'origine ethnique (asiatique par rapport à caucasienne) a été inclus pour tenir compte de différences dans les taux initiaux d'excrétion de B2M.</li> <li>• Toutes les analyses ont été effectuées en prenant en considération une réponse de référence (BMR) de 5 % liée à une augmentation des taux de B2M urinaire sur une limite de concentration de 300 µg B2M/g de créatinine. Les taux d'excrétion supérieurs à cette limite de concentration sont considérés comme défavorables.</li> <li>• Le groupe CONTAM a sélectionné une limite inférieure de la dose repère BMDL5 arrondie de 4 µg/g de créatinine (c'est-à-dire un taux de Cd urinaire), en tant que point de référence ou point de départ pour l'évaluation des risques.</li> </ul> <p>Ajustement pour la variabilité et la dérivation de DHT :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La BMDL de 4 µg/g de créatinine a été corrigée en prenant en considération les incertitudes possibles, en particulier en relation avec l'utilisation de moyennes de groupe plutôt que de valeurs individuelles de taux de Cd urinaire dans l'analyse dose-réponse. Il en a résulté un</li> </ul>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>facteur d'ajustement spécifique (à une substance chimique) de 3,9, qui était considéré comme couvrant 95 % de la variabilité de la population.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ajustement de la BMDL5 par ce facteur a débouché sur un taux de référence interne de 1 µg/g de créatinine pour le Cd urinaire, ce qui indiquerait que 95 % de la population ne dépasserait pas la limite de concentration de 300 µg B2M/g de créatinine.</li> <li>• La DHT de 2,5 µg/kg pc par semaine a été dérivée en appliquant un modèle toxicocinétique à compartiment unique, basé sur une cohorte de 680 femmes qui ont été sélectionnées de manière aléatoire pour des prélèvements d'urine durant un période de 2004 à 2007, et évaluée en parallèle pour l'absorption d'aliments à trois occasions différentes durant la même période, en utilisant un questionnaire de fréquence alimentaire.</li> <li>• Le modèle toxicocinétique a indiqué qu'une exposition quotidienne inférieure à 0,36 µg/kg pc (correspondant à une exposition hebdomadaire de 2,52 µg/kg pc) permettrait à 95 % de la population de demeurer en dessous du niveau de référence interne de 1 µg/g de créatinine pour le Cd urinaire.</li> <li>• Par conséquent, 2,5 µg/kg pc a été sélectionné en tant que DHT pour le Cd.</li> <li>• Le groupe CONTAM a conclu en 2009 que « l'exposition moyenne pour les adultes à travers l'Europe est proche de ou dépasse légèrement la DHT de 2,5 µg/kg pc. Les sous-groupes tels que les végétariens, les enfants, les fumeurs et les personnes vivant dans des zones fortement contaminées peuvent dépasser d'environ 2 fois la DHT. Bien que le risque d'effets indésirables sur la fonction rénale à un niveau individuel à des expositions alimentaires à travers l'Europe soit très faible, l'exposition réelle au Cd au niveau de la population doit être réduit » (EFSA 2009a).</li> </ul> <p>B. Différences entre l'évaluation de l'EFSA et l'évaluation du JECFA</p> <p>En 2010, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a révisé sa précédente évaluation sur le Cd dans les aliments (FAO/OMS, 2010) et établi une dose mensuelle tolérable provisoire de 25 µg/kg pc, correspondant à une dose hebdomadaire de 5,28 µg/kg pc. Le groupe EFSA CONTAM a publié une déclaration en 2011, résumant les principales différences entre les évaluations de l'EFSA et du JECFA (EFSA, 2011) et a conclu que la DHT de 2,5 µg/kg pc par semaine devait être maintenue afin d'assurer un haut niveau de protection des consommateurs.</p> <p>C. Actualisation de l'évaluation alimentaire (EFSA 2012)</p> <p>En 2012, l'EFSA a actualisé son évaluation de l'exposition alimentaire en utilisant une quantité de données plus importante sur la consommation (la base de données complète de consommation alimentaire de l'EFSA) et de nouvelles données d'occurrence, comparé à l'évaluation de 2009. Les expositions alimentaires les plus fortes ont été calculées pour les enfants en bas âge (de 1 à moins de 3 ans) et d'autres enfants (de 3 à moins de 10 ans). Pour les enfants en bas âge, l'exposition moyenne au Cd de niveau intermédiaire variait entre 3,8 et 6,8 µg/kg pc par semaine et l'exposition du 95ème centile de niveau intermédiaire s'étendait de 5,3 à 10,1 µg/kg pc par semaine. Pour les autres enfants, l'exposition moyenne au Cd de niveau intermédiaire variait entre 3,1 et 5,0 µg/kg pc par semaine et l'exposition du 95ème centile de niveau intermédiaire s'étendait de 4,6 à 10,2 µg/kg pc par semaine. Chez les autres enfants, les « produits de chocolat (cacao) » contribuaient pour 6,4 % à l'exposition alimentaire au Cd et il s'agissait du 3ème plus grand contributeur après les « pommes de terre et produits à base de pommes de terre » (13,6 %) et le « pain et petits pains » (9,9 %) ; 2 groupes d'aliments pour lesquelles la contribution était entraînée par une forte consommation. Chez les enfants en bas âge, les « produits de chocolat (cacao) » contribuaient pour 3,7 % à l'exposition alimentaire au Cd. Les adolescents avaient une exposition alimentaire plus faible au Cd comparé aux enfants en bas âge et autres enfants, mais les « produits de chocolat (cacao) » étaient encore un contributeur important (5,9 %). De plus, il a été noté qu'il existait des différences entre pays concernant la contribution des « produits de chocolat (cacao) », indiquant que dans certains pays (comme les Pays-Bas et la Belgique), la contribution était nettement supérieure. L'évaluation de l'exposition alimentaire a confirmé que les enfants au niveau de l'exposition moyenne et du 95ème centile, pouvaient dépasser la DHT. En général, les groupes d'âge adulte bénéficiaient d'une exposition plus faible, mais les expositions alimentaires du 95ème centile sont proches de ou supérieures à la DHT (EFSA, 2012).</p> <p>D. Bibliographie</p> <p>EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2009a. Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire concernant le cadmium dans l'alimentation, donné à la demande de la Commission européenne. L'EFSA Journal, 980, 1-139.</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2009b. Rapport technique de l'EFSA préparé par l'Unité de méthodologie d'évaluation sur la méta-analyse de la relation dose-effet du cadmium pour l'évaluation de la dose repère. EFSA Scientific Report, 254, 2-62.</p> <p>EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2011a. Déclaration sur la dose hebdomadaire tolérable pour le cadmium. L'EFSA Journal, 9(2):1975, [19pp.].</p> <p>EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2012. Exposition alimentaire au cadmium dans la population européenne. EFSA Journal 2012;10(1):2551. [37 pp.]</p> <p>FAO/OMS (Organisation de l'Alimentation et l'Agriculture/Organisation mondiale de la santé), 2010. Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Soixante-troisième réunion, Genève, du 8 au 17 juin 2010. Résumé et Conclusions. Publié le 24 juin 2010.</p>	
<p>Le Kazakhstan soutient la LM proposée pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche.</p>	<b>Kazakhstan</b>
<p>Le Maroc n'est pas en faveur de l'établissement d'une limite maximale de 0,3 mg/kg du moment que les pays exportateurs qui sont le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Ghana et le Nigéria qui représentent 75% de la production mondiale de cacao peuvent offrir un cacao avec une limite inférieure à 0,3 mg/kg et ce pour une meilleure protection de la santé du consommateur.</p>	<b>Maroc</b>
<p>Est-ce que cela inclurait les chocolats non transformés ?</p>	<b>Saint-Kitts-et-Nevis</b>
<p>Observations de la Suisse par rapport à la lettre circulaire CL 2019/81 OCS/CF</p> <p>La Suisse souhaiterait exprimer sa réserve concernant le projet de limite maximale de 0,3 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche, car la Suisse fixera une LM plus faible, de 0,1 mg/kg pour cette catégorie afin de protéger les consommateurs, et particulièrement les enfants.</p> <p>L'évaluation des risques pour les consommateurs suisses est basée sur l'évaluation des risques de l'EFSA concernant le cadmium dans les aliments (Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire concernant le cadmium dans l'alimentation, donné à la demande de la Commission européenne. L'EFSA Journal 209, 980, 1-139) et sa mise à jour (Exposition alimentaire au cadmium dans la population européenne. EFSA Journal 2012; 10(1):2551). Ces évaluations ont indiqué que surtout pour les enfants en bas âge et les enfants, les produits de chocolat et de cacao sont un contributeur important à l'exposition au cadmium, particulièrement pour les pays avec une forte consommation.</p>	<b>Suisse</b>
<p>Les États-Unis apprécient l'opportunité de fournir des observations à l'étape 6 sur le projet de limite maximale (LM) de 0,3 mg/kg pour le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche (CL 2019/81/OCS-CF, APPENDICE).</p> <p>Les États-Unis soutiennent le projet de LM de 0,3 mg/kg pour le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche, pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le projet de LM est basé sur la proportionnalité des matières solides de cacao, convenue par le CCCF, en relation avec les LM de 0,8 mg/kg et 0,9 mg/kg pour le chocolat contenant ou déclarant contenir respectivement <math>\geq 50</math> % à <math>&lt; 70</math> % et <math>\geq 70</math> % de matières solides totales de cacao sur base sèche, qui ont été adoptées par la 41<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC41, 2018).</li> <li>• Le projet de LM est basé sur des données avec une bonne répartition géographique obtenue à partir de plusieurs sessions d'appels de données, avec un taux de rejet relativement faible sur une base mondiale.</li> <li>• Bien que le projet de LM résulterait en un taux de rejet plus élevé pour certains pays d'Amérique latine et des Caraïbes, il représente un compromis.</li> <li>• Comme l'a indiqué le représentant de la FAO à la CAC42 (2019), le projet de LM ne pose pas de problème de sécurité sanitaire des aliments sur la base de l'examen du JECFA77 (2013), qui a également conclu que l'apport de cadmium par la consommation de chocolat et de produits dérivés du cacao était négligeable comparé à d'autres sources d'exposition alimentaire au cadmium.</li> </ul> <p>Les États-Unis acceptent également la conclusion de la CAC42 selon laquelle s'il n'y a pas de nouvelles informations additionnelles pour justifier un changement du projet de LM, le CCCF14 (2020) recommandera l'adoption du projet de LM de 0,3 mg/kg par la CAC43 (2020). En l'absence de</p>	<b>États-Unis</b>

<b>OBSERVATIONS GÉNÉRALES</b>	<b>MEMBRE/OBSERVATEUR</b>
problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés au projet de LM de 0,3 mg/kg, les États-Unis considèrent le projet de LM comme un compromis approprié.	
L'Association européenne pour le cacao (ECA) souhaiterait remercier pour leur travail les présidents et membres du groupe de travail électronique consacré aux limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao. L'ECA accepte la limite maximale suggérée pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche, à 0,3 mg/kg, et l'ECA n'a pas d'autres observations à ce stade.	<b>Association européenne pour le cacao</b>
La FIA continue à soutenir la LM recommandée de 0,3 mg/kg pour le chocolat contenant ou déclarant contenir moins de 30 % de matières solides totales de cacao sur base sèche.	<b>Food Industry Asia</b>