



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

**Neuvième session
New Delhi, Inde, 16 – 20 mars 2015**

**AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM DANS LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS DU
CACAO**

Observations à l'étape 3 soumises par la Colombie, le Costa Rica, Cuba, l'Égypte, le Kenya, la Malaisie et le Nicaragua

COLOMBIE

La Colombie est heureuse de présenter sa position sur le document CX/CF 15/9/6 à l'étape 3/8 de la procédure, soumis par le secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, dans le sens du maintien du document à l'étape 3.

COSTA RICA

Le Costa Rica apprécie l'opportunité qui lui est offert de soumettre ses observations sur l'**AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM DANS LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS DU CACAO**.

En ce sens, le Costa Rica aimerait faire les observations suivantes:

1. Les paragraphes 2, 3 et 4 des recommandations doivent être lus comme suit:

« 2. Après avoir collecté et analysé l'information disponible, le groupe de travail électronique souhaite recommander de prendre en considération les limites maximales décrites dans le tableau, car il résume les différentes études menées par plusieurs pays et organisations internationales sur la teneur en cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao, ainsi que l'exposition dans le régime alimentaire humain. **Toutefois, l'analyse de cette information suggère qu'il est nécessaire de réaliser des études dans ce domaine telles que:**

3. L'influence de la quantité de solides de cacao sur la concentration de cadmium dans le cacao.

4. Une étude pour déterminer la teneur en cadmium dans les ingrédients avec lesquels sont fabriqués le chocolat et les produits dérivés du cacao, comme le sucre, le lait, etc.

(Le texte en caractères gras ne correspond pas à l'original)

Si le groupe de travail électronique indique que des études sont nécessaires afin de déterminer l'influence des solides de cacao et des autres ingrédients dans le chocolat et les produits dérivés du cacao, le Costa Rica propose que toute discussion concernant l'établissement de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao sera ajournée jusqu'à ce que nous ayons les informations nécessaires issues des études suggérées par le groupe de travail électronique.

CX/CF 15/9/6 indique que les données ainsi que les renseignements complémentaires ne sont pas soumis aux observations, toutefois le Costa Rica estime qu'il est important de faire les observations suivantes:

- Le paragraphe 7 des recommandations doit être lu comme suit:
« dans le cas du MERCOSUR, pour le chocolat et les produits dérivés du cacao contenant moins de 40 pour cent de cacao, la limite recommandée est de 0,2mg/ **Kg**. »

Justification: Les unités correctes sont mg/kg.

- Les paragraphes 2, 14, 15, 16, 44, 45, 52 et 54 de l'Annexe se réfèrent aux informations issues du rapport du

77^e JECFA; toutefois, la formulation est confuse. Par conséquent, le Costa Rica propose de maintenir la formulation originale du rapport du JECFA (Paragraphe 4, pages 39-45).

- Dans le paragraphe 8, on propose de remplacer les mots entiers **poids corporel** et dans le reste du document continuer à utiliser l'abréviation pc.
- Dans le paragraphe 10 de l'annexe, la version espagnole, la dernière phrase qui est incluse dans la version anglaise est omise, à savoir:
« Les produits fabriqués à partir de ces fèves sont des produits de première qualité contenant un pourcentage élevé de cacao et principalement consommés par les adultes, qui sont disposés à payer davantage. »
- Dans le paragraphe 14 de l'annexe, la version anglaise, les deux dernières phrases qui sont incluses dans la version espagnole sont omises à savoir:
« La DHTP de 7 mg Cd / kg pc par semaine est conservée dans la 64^e session du JECFA. Par conséquent, le JECFA en 2010 a décidé d'exprimer la dose tolérable en tant que valeur mensuelle en établissant une dose mensuelle tolérable provisoire (DMTP) de 25 mg Cd / kg pc. »
- La version espagnole, paragraphe 20, devrait être lue correctement comme suit: « Limite de detección » (LOD, pour son acronyme en anglais). La version anglaise devrait être lue comme suit: « Limite de détection (LOD) ». Dans le tableau 3 de la version espagnole, les unités (µg/L) devraient être indiquées et dans le titre de la version anglaise « Limite de détection ».
- Dans le tableau 4, le paragraphe 21 indique la signification de HorRat ou HORRATR. Dans la version espagnole, cela correspond à « Relación de Horwitz » et en anglais en « Horwitz Ratio ».
- Dans le paragraphe 22, troisième ligne, la version anglaise indique « limite de détection ».
- Appliquer ce qui suit au document entier : laissez un espace entre les nombres et les unités, par exemple modifier 70kg en 70 kg.
- Dans le tableau 5 du paragraphe 45, il y a quelques erreurs dans les valeurs données, elles proviennent même du rapport du JECFA. Le tableau suivant montre les valeurs corrigées: en caractères gras, soulignés et plus larges.

Tableau 5. Résumé des données d'occurrence du cadmium pour le cacao et les produits à base de cacao

Produit à base de cacao	N (total)	Concentration minimale (µg/kg)	Concentration Maximale (µg/kg)	N > 100µg/kg (%)	N > 300µg/kg (%)	N > 500µg/kg (%)	N > 1000µg/kg (%)
Fève de cacao	451	ND	5239	392 (86,9%) (86,9%)	324 (71,8%) (71,8%)	245 (54,3%) (54,3%)	119 (26,4%) (26,4%)
Boisson au cacao	137	ND	290	13 (0,0%) (9,5%)	0	0	0
Pâte de cacao	85	15	593,8	36 (37,9%) (42,4)	6 (6,3%) (7,1)	4 (4,2%) (4,7)	0
Cacao en poudre	1292	ND	1910	669 (47,4%) (51,8)	55 (3,9%) (4,3)	21 (1,5%) (1,5%)	6 (0,5%) (0,5%)
Autres produits à base de cacao (y compris le chocolat)	1954	ND	1073	408 (20,8%) (20,8%)	78 (4,0%) (4,0%)	7 (0,4%) (0,4%)	1 2 (0,05%) (0,05%)

ND, non décelé

5. Dans l'Annexe, la mention du paragraphe « La décision de l'Union européenne faisait suite au rapport sur la teneur en cadmium dans le chocolat, élaboré par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) du 23 janvier 2012 sur la base duquel l'Union européenne a recommandé que le chocolat contenant une quantité de solides de cacao égale ou supérieure à 50 pour cent pouvait contenir un maximum de 0,3mg/kg de cadmium ».

6. Malgré toute la collecte d'informations, il n'est indiqué nulle part clairement comment un accord a été atteint sur les **limites maximales proposées pour le cadmium qui ont été proposées. L'évaluation des risques** qui a été faite pour sélectionner ces limites doit être documentée quelque part. Sinon reste le vide de l'élection des limites puisqu'il existe beaucoup d'informations et qu'il n'est pas clair quels critères ont été utilisés pour établir les limites.

CUBA

Cuba considère que les niveaux de cadmium dans le cacao proposés par l'Équateur à savoir:

- 0,20 mg/kg dans le chocolat au lait avec <30% solides de cacao totaux secs;
- 0,60 mg/kg dans le chocolat avec <50% solide de cacao sec total; chocolat au lait avec ≥30% solides de cacao totaux secs;
- 2 mg/kg dans le chocolat avec ≥50% solides de cacao totaux secs;
- 1,5 mg/kg dans le cacao en poudre vendu au consommateur final ou en tant qu'ingrédient dans le cacao en poudre sucré vendu au consommateur final (boisson chocolatée);

sont élevés, en particulier les deux derniers, par conséquent, en principe, nous ne souscrivons pas à la proposition. Dans notre pays, nous avons réglementé à 0,3 mg/kg, ce qui pourrait être augmenté mais pas jusqu'à 2 mg/kg.

Considérations qui sous-tendent ces critères:

- Bien que selon le JECFA la contribution du cadmium provenant du cacao au régime alimentaire total soit très basse et puisse atteindre jusqu'à 0,39 µg/kg pc/mois (1,6% DJMTP de 25µg/kg/mois), les régions productrices de cacao et leurs dérivés ainsi que leurs habitants pourraient excéder cette consommation.
- Bien qu'il n'y ait pas de données sur la consommation du chocolat et leurs dérivés dans notre pays, nous partons du principe que dans la région de Baracoa, à l'Est de Cuba, l'ingestion de cadmium à travers ces produits pourrait être supérieure à celle des autres régions, de sorte que des études pour l'ingestion de ces aliments pour évaluer les risques pour les niveaux proposés seront amorcées.
- Bien qu'il n'y ait pas suffisamment de données sur l'analyse du cadmium dans le cacao à Cuba, les quelques échantillons analysés ont présenté des concentrations allant de 0,29 à 0,6 mg/kg, bien en dessous du niveau de 2 ou 1,5mg/kg proposé par l'Équateur.
- Les données présentées dans le document sur les niveaux de cadmium dans le cacao dans les différentes régions propose des niveaux bien inférieurs à ceux proposés et même les données de l'Équateur sont inférieures.
- Le document affirme que pour atteindre la DJMTP du Cd, 44 barres de chocolat de 20g avec 2 mg/kg de Cd seront requises, ce qui peut sembler difficilement atteignable, mais la contribution du Cd à la diète ne peut être restreinte uniquement au cacao. À Cuba, 100g de barres de chocolat sont vendues par conséquent la DJMTP de 0,025 mg/kg/mois serait atteinte avec la consommation mensuelle de uniquement huit de ces barres sans prendre en compte l'ingestion du cadmium issu des autres aliments.
- Le document indique qu'en 2019, l'Union européenne appliquera des limites au cadmium pour le cacao et les produits à base de chocolat qui seront bien inférieures à celles proposées par l'Équateur (0,10 mg/kg, 0,30 mg/kg, 0,80mg/kg et 0,60mg/kg pour les mêmes catégories). De façon similaire, les valeurs MERCOSUR se situent entre 0,2 et 0,5 mg/kg pour les produits à base de cacao.

Au vu de ce qui précède, Cuba propose par conséquent au Codex d'examiner les valeurs au-dessus de celles requises par l'Union européenne et MERCOSUR mais pas aussi élevées que celles proposées par l'Équateur.

Cuba propose ce qui suit:

- 0,20 mg/kg dans le chocolat au lait avec avec <30% solides de cacao totaux secs;
- 0,60 mg/kg dans le chocolat avec <50% solides de cacao sec total; chocolat au lait avec ≥30% solides de cacao totaux secs;
- 1 mg/kg dans le chocolat avec ≥50% solides de cacao totaux secs;
- 0,8 mg/kg dans le cacao en poudre vendu au consommateur final ou en tant qu'ingrédient dans le cacao en poudre sucré vendu au consommateur final (boisson chocolatée);

ÉGYPTE

Se référant à votre document CX/CF 15/9/6 concernant la requête pour des observations sur l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao.

J'aimerais vous informer que l'Égypte soutient une limite basse pour protéger la santé des consommateurs en particulier les enfants, donc nous souscrivons aux limites de l'Union européenne du cadmium pour les dérivés du cacao et du chocolat pour les appliquer après le 1^{er} janvier 2019 comme suit :

- 1- Chocolat au lait avec <30% solides au cacao sec totalement; 0,10mg/kg.
- 2- Chocolat avec <50% solides de cacao sec total avec \geq 30% de solides de cacao sec total ; 0,30mg/kg.
- 3- Chocolat avec \geq 50% de solides de cacao sec total; 0,80mg/kg.
- 4- Cacao en poudre vendu au consommateur final ou en tant qu'ingrédient dans le cacao en poudre sucré
Cacao en poudre vendu au consommateur final (lait chocolaté); 0,60mg/kg

KENYA

Nous aimerions remercier le groupe de travail électronique dirigé par l'Équateur et apprécions la qualité du travail effectué.

Le Kenya a examiné le document et accepte les deux conclusions ainsi que les contenus de la recommandation.

MALAISIE

La Malaisie apprécie et soutient les efforts faits par le groupe de travail électronique (GTE) dirigé par l'Équateur afin de préparer des propositions pour des LM pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao.

1. Ci-dessous, nos observations spécifiques **sur les conclusions** présentées par le groupe de travail électronique.
 - i. Nous souhaitons corriger l'année de publication indiquée pour référence Yanus et al., 2013 dans Conclusion #2; cela devrait être Yanus et al., **2014**. Tandis que dans la section de références, l'année de publication de cette référence est indiquée comme 2004. Par conséquent, cela devrait être corrigé de façon conséquente en **2014**.
 - ii. En ce qui concerne la conclusion #7, nous sommes d'avis que l'emploi du terme LOD dans le texte peut induire en erreur puisque LOD est l'abréviation de Limite de détection ce qui se réfère à la sensibilité de l'équipement. Nous aimerions également avoir des éclaircissements sur ce qui suit:
 - À la ligne 5, est-ce que le terme « matière sèche » se réfère à la teneur en solides du cacao?
 - À la ligne 7, il est stipulé que "pour le chocolat et les produits dérivés du cacao contenant moins de 40 pour cent de cacao, la limite recommandée est de 0,2mg/g." Est-ce que l'unité mg/g est correcte? Ou cela devrait-il être mg/kg, comme cela est indiqué pour le reste?
 - iii. Avec la référence au rapport de la 77^e session du JECFA, nous souhaitons apporter des éclaircissements sur l'unité stipulée pour la DMTP dans les conclusions 8 et #9. L'unité devrait être µg/kg pc par mois et non pas mg/kg pc par mois.
2. Nous aimerions avoir des éclaircissements, à savoir si la limite de détection dans le tableau 3 (dans la page 8) se réfère au seuil de détection des instruments de laboratoire ou la limite de détection avec méthode?

NICARAGUA

Le Nicaragua indique qu'il ne possède à l'heure actuelle aucune information technique et scientifique pour adopter une position objective sur la LMR pour le cadmium dans les produits mentionnés dans le document CX/CF 15/9/6; cependant, pour l'instant, le pays a prévu de réaliser un diagnostic sur la concentration de cadmium dans les sols et les fruits du cacaoyer, ainsi que dans les produits dérivés.

Nous considérons que l'examen de la question devrait se poursuivre, en tenant compte du fait que l'approbation d'une LMR très faible produirait des résultats négatifs ou des obstacles inutiles au commerce, notamment dans les pays en développement où les familles productrices soutiennent leur économie avec cette culture.