

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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)

CL 2018/73-CF  
Août 2018

**DESTINATAIRES:** Points de contact Codex des États Membres  
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur  
auprès du Codex

**ÉMETTEUR:** Secrétariat  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**OBJET:** **Demande d'observations et d'informations sur la gestion des pratiques de  
prévention et de réduction de la contamination du cacao et des produits à base  
de cacao par le cadmium**

**DATE LIMITE:** 31 octobre 2018

**OBSERVATIONS**

<p><b>Destinataire:</b></p> <p>Service national de santé agraire (SENASA) Pérou Courriel: <a href="mailto:jaguilar@senasa.gob.pe">jaguilar@senasa.gob.pe</a></p> <p>Point de contact Codex du Pérou Direction générale de la santé environnementale (DIGESA) Ministère de la santé Courriel: <a href="mailto:codex@minsa.gob.pe">codex@minsa.gob.pe</a></p> <p>Agence de régulation et de contrôle phytosanitaire et zoosanitaire - AGROCALIDAD Équateur Courriels: <a href="mailto:codexalimentarius@normalizacion.gob.ec">codexalimentarius@normalizacion.gob.ec</a> et <a href="mailto:israel.vaca@agrocalidad.gob.ec">israel.vaca@agrocalidad.gob.ec</a></p> <p>Point de contact du Codex du Ghana Courriel: <a href="mailto:codex@gsa.gov.gh">codex@gsa.gov.gh</a></p>	<p><b>Copie au:</b></p> <p>Secrétariat Commission du Codex Alimentarius Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Courriel: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a></p>
---	--

## CONTEXTE

1. À la douzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments<sup>1</sup> (2018), le Pérou a souligné qu'il serait utile de mener une enquête afin de recueillir des informations sur les pratiques de prévention et de réduction de la contamination du cacao et des produits à base de cacao par le cadmium qui ont été validées tout au long de la filière alimentaire, avant d'entamer de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages<sup>2</sup>. Pour recueillir ces informations, le Comité est convenu qu'une lettre circulaire<sup>3</sup> consacrée à l'enquête sur ces pratiques serait rédigée puis distribuée par le Secrétariat du Codex, afin que les membres du Codex et les observateurs communiquent des observations et des informations. Le Secrétariat du JECFA<sup>4</sup> a demandé de porter une attention particulière aux mesures d'atténuation que les petits exploitants pourraient appliquer, étant donné que ces derniers sont les plus touchés par ce problème.

<sup>1</sup> Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments.

<sup>2</sup> Code d'usages.

<sup>3</sup> Lettre circulaire.

<sup>4</sup> Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

2. Le Comité sur les contaminants dans les aliments, à sa douzième session, est donc convenu de reconstituer le Groupe de travail électronique<sup>5</sup> présidé par le Pérou et coprésidé par l'Équateur et le Ghana, afin de i) déterminer si l'on pourra s'appuyer sur les mesures d'atténuation qui existent actuellement pour élaborer le Code d'usages et ii) de déterminer le champ d'application du Code d'usages (si le Code d'usages peut s'appliquer à l'ensemble ou à une partie seulement de la chaîne alimentaire, par exemple), sur la base des réponses données à la présente lettre circulaire.<sup>6</sup>
3. Il convient que le Code d'usages porte sur l'ensemble de la chaîne de valeur, à savoir la production primaire (fèves de cacao), les produits intermédiaires (liqueur de cacao, beurre de cacao) et les produits finis (chocolat, poudre de cacao). Il faut que les mesures d'atténuation proposées en réponse à la lettre circulaire soient réalisables, rentables et applicables aux niveaux régional et mondial par les petits, moyens et grands producteurs.
4. On notera que la [Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale](#)<sup>7</sup> (CXS 193-1995) indique qu'il faut que les niveaux de contaminants présents dans les aliments de consommation et dans les aliments destinés aux animaux soient les plus bas que l'on puisse raisonnablement atteindre au moyen de pratiques optimales comme les BPA<sup>8</sup> et les BPF<sup>9</sup>, après une évaluation des risques.
5. Le Code d'usages rassemblera donc des mesures fondées sur des données scientifiques qui visent à prévenir et réduire la concentration de cadmium dans les fèves de cacao et les produits à base de cacao et comprendra, à l'instar de la présente lettre circulaire, des mesures concernant l'agriculture, les opérations après récolte (fermentation, séchage, stockage) et la transformation industrielle.
6. La mise au point du Code d'usages contribuera à réduire la contamination du cacao et des produits à base de cacao par le cadmium et facilitera l'application et le respect des LM<sup>10</sup> de cadmium dans le chocolat et les produits à base de chocolat adoptées par la Commission du Codex Alimentarius<sup>11</sup>.

#### DEMANDE D'OBSERVATIONS

7. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à transmettre des données et des informations sur les pratiques de gestion optimales actuelles qui se sont avérées réalisables, rentables et applicables aux niveaux régional et mondial dans le cadre de la production à petite, moyenne et grande échelle et qui visent à prévenir et réduire la contamination du cacao et des produits à base de cacao par le cadmium, comme celles qui figurent en annexe.
8. Les informations sur les mesures mises en œuvre dans d'autres phases, ainsi que toute autre information pertinente (les pratiques en matière de bioremédiation ou de phytoremédiation, par exemple), seront utiles pour compléter/renforcer les pratiques décrites au paragraphe 7.
9. Dans leurs observations, les membres du Codex et les observateurs sont invités à prendre en compte les informations déjà disponibles dans le document de travail<sup>12</sup> présenté à la douzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments, en vue de son approfondissement et, si cela est possible, dans l'optique de soumettre un document de projet dans le cadre de nouveaux travaux sur l'élaboration du Code d'usages.
10. Les observations doivent être présentées dans un document au format Word afin d'en faciliter l'analyse et la compilation par le Groupe de travail électronique.

---

<sup>5</sup> Groupe de travail électronique.

<sup>6</sup> [REP18/CF](#), par. 141-146.

<sup>7</sup> Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale.

<sup>8</sup> Bonnes pratiques agricoles.

<sup>9</sup> Bonnes pratiques de fabrication.

<sup>10</sup> Limites maximales.

<sup>11</sup> Commission du Codex Alimentarius.

<sup>12</sup> [CX/CF 18/12/16](#).

**ANNEXE****Production agricole**

	Note relative à la présentation de l'information
Résumé de la mesure attestée	Résumé (principes et technologies) de la mesure qui s'est avérée efficace pour prévenir et réduire la contamination du cacao par le cadmium dans des conditions agricoles réelles.
Description détaillée de la mesure	Description détaillée de la mesure
Lieu de l'application/de l'étude	Décrivez le lieu de l'application/de l'étude: adresse, données de température et autres données importantes (type de sol ou pH, par exemple), le cas échéant.
Période de l'étude	Indiquez l'année de début et l'année de fin.
Zone de l'étude et taille de la parcelle où la mesure a été appliquée/étudiée et où les échantillons ont été prélevés.	Indiquez la taille de la parcelle, de préférence sa longueur (m) par sa largeur (m), et les conditions de la zone de l'étude, le cas échéant.
Variété de cacao	Indiquez la variété de cacao (autochtone ou <i>criollo</i> , finesse de l'arôme et de la saveur, <i>forastero</i> , <i>trinitario</i> , CCN51, par exemple). Détermination des clones de cacao à faible absorption et accumulation de cadmium, si ces données sont disponibles.
Date de la plantation	Indiquez la date de la plantation (jour, mois, année).
Dates de prélèvement des échantillons par rapport à l'application de la mesure (une année avant ou trois années après, par exemple)	Indiquez la période d'échantillonnage par rapport à l'application des mesures indiquées dans la colonne de gauche.
Nombre d'échantillons prélevés	Indiquez le nombre d'échantillons de fèves de cacao prélevés dans le champ.
Concentrations de cadmium dans les échantillons (quantité totale de cadmium, si elle est disponible) avant et après application des mesures.	Indiquez les résultats analytiques de la quantité totale de cadmium en mg/kg.  Indiquez la date de l'échantillonnage et si les échantillons de cacao comprennent ou non la testa (si vous disposez de cette information). Indiquez la méthode d'analyse.
Concentration dans le sol et l'eau, si vous disposez de ces données.	Si ces données sont disponibles, indiquez la quantité totale de cadmium (en mg/kg) dans le sol où les échantillons ont été prélevés et dans l'eau qui a servi à l'irrigation. Indiquez la méthode d'analyse.

**Après récolte (processus de fermentation, de séchage et de stockage)**

	Indication relative à la présentation de l'information
Résumé de la mesure attestée	Résumé (principes et technologies) de la mesure qui s'est avérée efficace pour prévenir et/ou réduire la contamination du cacao par le cadmium.
Description détaillée de la mesure	Description détaillée de ce qui a été indiqué précédemment.
Lieu de l'application/de l'étude	Décrivez le lieu de l'application/de l'étude: adresse, données de température et autres données importantes.
Période de l'étude	Indiquez l'année de début et l'année de fin.
Variété de cacao	Indiquez la variété de cacao (finesse de la saveur, CCN51, etc.). Détermination de la faible absorption et de l'accumulation de cadmium par les clones de cacao, si ces données sont disponibles.
Nombre d'échantillons prélevés	Indiquez le nombre d'échantillons de fèves de cacao prélevés.
Concentrations de cadmium dans les échantillons (quantité totale de cadmium) avant et après application des mesures.	Indiquez les résultats analytiques de la quantité totale de cadmium en mg/kg.  Indiquez à quel moment l'échantillonnage a été réalisé (à quelle étape du processus). Indiquez la méthode d'analyse.

**Transformation (liqueur de cacao, beurre de cacao, chocolat et poudre de cacao)**

	Note relative à la présentation de l'information
Résumé de la mesure attestée	Résumé (principes et technologies) de la mesure qui s'est avérée efficace pour prévenir ou réduire la contamination du produit à base de cacao par le cadmium.
Description détaillée de la mesure	Description détaillée de ce qui a été indiqué précédemment.
Lieu de l'application/de l'étude	Décrivez le lieu de l'application/de l'étude: adresse, données de température et autres données importantes.
Période de l'étude	Indiquez l'année de début et l'année de fin.
Variété de cacao	Indiquez la variété de cacao (finesse de la saveur, CCN51, etc.). Détermination de la faible absorption et de l'accumulation de cadmium par les clones de cacao, si ces données sont disponibles.
Nombre d'échantillons prélevés	Indiquez le nombre d'échantillons prélevés sur le produit à base de cacao.
Concentrations de cadmium dans les échantillons (quantité totale de cadmium) avant et après application des mesures.	Indiquez les résultats analytiques de la quantité totale de cadmium en mg/kg.  Indiquez à quel moment l'échantillonnage a été réalisé (à quelle étape du processus). Indiquez la méthode d'analyse.