



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

**Quatorzième session  
Utrecht, Pays-Bas, 20 – 24 avril 2020**

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

Observations à l'étape 3 soumises par l'Australie, le Canada, le Chili, le Costa Rica, l'Égypte, l'El Salvador, les États-Unis d'Amérique, les Îles Cook, l'Iraq, la Norvège, l'Ouganda, le Pérou, la République de Corée, la Suisse, l'Union européenne, l'Association européenne pour le cacao et l'Association internationale de la confiserie

**NOTE:** La quatorzième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a été reportée au 3-7 mai 2021. Les observations compilées dans ce document seront mises à la disposition du groupe de travail électronique présidé par l'Équateur et co-présidé par le Ghana pour un examen plus approfondi et la préparation d'une version révisée du document d'information pour examen par la quatorzième session du CCCF.

**Contexte**

1. Ce document rassemble les observations reçues par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) en réponse à la circulaire CL 2020/19/OCS-CF publiée en février 2020. Sur l'OCS, les observations sont rassemblées dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations sur des paragraphes spécifiques.

**Notes explicatives sur l'annexe**

2. Les observations envoyées par l'OCS sont par la présente jointes en **Annexe I** et sont présentées sous forme de tableau.

**OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES PROPOSÉES POUR LE CADMIUM DANS LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS À BASE DE CACAO**

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE / OBSERVATEUR
Aucune observation	Îles Cook
L'Ouganda suggère que la LM de Cd dans les produits à base de cacao et de chocolat soit spécifiée comme une « limite maximale » et non comme une fourchette ; nous suggérons une limite maximale puisque le cadmium est un métal lourd contaminant. Donner une fourchette n'est pas pratique. D'après nos données, nous suggérons 0,3 mg/kg de Cd dans les deux produits.	Ouganda
<p>Nous, l'Association internationale de la confiserie, tenons à remercier les dirigeants et le soutien apporté à cette question complexe au cours de l'année écoulée. Nous remercions le secrétariat du Codex, le JECFA pour son soutien en matière de collecte de données, le GTE sur les LM dirigé par l'Équateur et co-présidé par le Ghana, et le GTE sur le code d'usages dirigé par le Pérou et co-présidé par l'Équateur et le Ghana. Nous nous réjouissons de la possibilité qui nous est donnée de commenter les documents désormais partagés pour faire l'objet de discussion lors de la CCCF14.</p> <p>En guise d'observation générale, nous soutenons pleinement l'approche proportionnelle et scientifique de la fixation de normes sur les substances chimiques dans les aliments, conformément aux principes établis du Codex. Des normes communes et réalisables, basées sur la science, sont plus crédibles, sont défendables et peuvent être expliquées aux producteurs, aux fabricants, aux gouvernements, au public et aux autres parties prenantes. Nous souhaitons souligner l'importance de maintenir une base scientifique cohérente et de soutenir la réalisation de normes communes à l'échelle mondiale, de protéger la santé et de promouvoir l'équité du commerce international. Nous sommes également sensibles à l'importance croissante de la durabilité, à la réduction des effets néfastes sur l'environnement, à l'amélioration de l'approvisionnement alimentaire et à la réduction du gaspillage alimentaire. Des normes trop strictes qui conduisent à un rejet des cultures sans avantage tangible pour la santé, qui nuisent à la production alimentaire, à l'approvisionnement alimentaire, aux communautés agricoles et qui créent un gaspillage de nourriture, ne sont pas dans l'intérêt public pour la durabilité mondiale.</p> <p>La question du cadmium est un point important pour le CCCF, les implications sanitaires de cette source étant considérées comme faibles dans les résultats de l'évaluation scientifique mondiale des risques par le JECFA à partir de sa 77e session en 2013. Cette question a un impact sur l'approvisionnement en cacao et comporte des défis scientifiques dans d'importantes régions productrices du monde, en particulier les facteurs géologiques qui contribuent à la présence naturelle de cadmium. Les mesures doivent équilibrer soigneusement les aspects pratiques et les implications, afin de fournir des normes communes qui soient réalisables au niveau mondial et qui contribueront à l'équité dans le commerce international.</p>	Association internationale de la confiserie

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	
Section/paragraphe	Membre/Observateur
<p>L'Australie a les observations suivantes à faire concernant les conclusions et les recommandations du document.</p> <p><b>Chocolats contenant ou déclarant <math>\geq 30</math> % à <math>&lt; 50</math> % de matière sèche de cacao totale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Australie note que les LM proposées sont de 0,6-0,7 mg/kg pour cette catégorie et qu'une LM de 0,9 mg/kg avait été proposée précédemment.</li> <li>• Une LM de 0,6 mg/kg entraînerait le rejet de 12,6% des échantillons mondiaux et de 15,8% des échantillons de la région Amérique latine et Caraïbes. Une LM de 0,7 mg/kg entraînerait le rejet de 6,8 % des échantillons mondiaux et de 8,9 % des échantillons de la région Amérique latine et Caraïbes.</li> <li>• Même avec une LM de 0,7 mg/kg (valeur la plus haute de la fourchette), le seuil de rejet de 5 % est dépassé. Si l'on examine le tableau 3, la LM la plus basse possible qui permettrait de maintenir le pourcentage d'échantillons rejetés en dessous du seuil de 5 % serait de 0,9 mg/kg (comme proposé précédemment, avec 4,6 % des échantillons rejetés dans le monde).</li> </ul> <p><b>Réponse de l'Australie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Australie estime que les LM devraient être calculées sur la base de la faisabilité pratique (principe ALARA) et que l'adoption de nouvelles LM ne devrait pas avoir d'incidence négative sur le commerce.</li> <li>• L'Australie soutient le concept de proportionnalité pour établir une LM pour la catégorie restante de chocolats, tant que la faisabilité pratique peut être démontrée et que les taux de rejet ne sont pas trop élevés.</li> <li>• Une LM de 0,9 mg/kg serait problématique du point de vue de la proportionnalité. Les LM déjà fixées pour les chocolats ayant des teneurs plus élevées en matière sèche de cacao totale sont de 0,8 mg/kg (pour les chocolats dont la teneur en matières sèches de cacao totales est comprise entre <math>\geq 50</math> % et <math>&lt; 70</math> %) et de 0,9 mg/kg (pour les chocolats dont la teneur en matière sèche de cacao totale est de <math>&gt; 70</math> %). Une LM de seulement 0,3 mg/kg, la valeur la plus basse de la fourchette, pour les chocolats dont la teneur totale en matière sèche de cacao est de <math>&lt; 30</math> % sera recommandée pour adoption par la CAC lors de sa prochaine session.</li> <li>• Par conséquent, l'Australie serait favorable à la LM la plus élevée de la fourchette proposée de 0,6-0,7 mg/kg car cela serait conforme au concept de proportionnalité, tout en restant la meilleure option du point de vue de la faisabilité pratique (6,8 % des échantillons mondiaux rejetés). Il est important de noter qu'une LM de la valeur la plus haute de la fourchette protégerait mieux l'offre mondiale de cacao et éviterait un rejet inutile des récoltes.</li> </ul> <p><b>Poudre de cacao 100 % de matière sèche de cacao totale, prêt à consommer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Australie observe que les LM proposées sont de 2 à 3 mg/kg pour cette catégorie et que plusieurs LM différentes ont été proposées au fil du temps, en fonction des données qui étaient disponibles dans la base de données GEMS/Aliments à l'époque.</li> <li>• L'Australie remarque que le GTE a décidé de prendre en compte toutes les données relatives à la poudre de cacao pour proposer une LM pour cette catégorie, même s'il y avait un manque d'informations associées sur la proportion de matière sèche de cacao totale et l'utilisation prévue du produit.</li> <li>• L'Australie note que la LM proposée de 2,0 mg/kg entraînerait le rejet de 5,5 % des échantillons mondiaux, mais de</li> </ul>	<p><b>Australie</b></p>

<b>OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES</b>	
<b>Section/paragraphe</b>	<b>Membre/Observateur</b>
<p>17,8 % des échantillons de la région Amérique latine et Caraïbes. La LM proposée de 3,0 mg/kg entraînerait le rejet de 3,65 % des échantillons mondiaux, et 12,2 % des échantillons de la région Amérique latine et Caraïbes. Les régions d'Europe, d'Asie et du NASWP auraient 0 % de rejets. On peut en déduire que ce sont les échantillons de l'Amérique latine et des Caraïbes qui ont la plus grande influence sur les scénarios mondiaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si l'on prend en compte les données de l'Amérique latine et des Caraïbes isolément, une LM proposée devrait se situer entre 4,2 et 4,8 mg/kg, de manière à ne pas dépasser le seuil de 5 % de rejets.</li> </ul> <p><b>Réponse de l'Australie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Australie note le manque d'informations sur la proportion de matière sèche de cacao totale et l'utilisation prévue de la poudre de cacao, ce qui peut avoir un impact sur la fiabilité des données utilisées pour établir les LM proposées pour ce produit. Toutefois, l'Australie note les efforts déployés pour affiner l'ensemble de données, par exemple en éliminant de la base de données toutes les données relatives aux mélanges de poudre de cacao et de sucres, et estime que l'ensemble de données restant (n=4245) est adéquat pour calculer les LM proposées pour cette catégorie.</li> <li>• L'Australie soutient l'établissement d'une LM pour cette catégorie de produits, qui est valable du point de vue de la proportionnalité, tout en étant acceptable en termes de faisabilité pratique. L'Australie note qu'en l'absence d'une norme Codex, une LM stricte adoptée dans certaines régions, pratiquement irréalisable pour certaines régions, risque de devenir une limite par défaut.</li> <li>• Par conséquent, l'Australie serait favorable à une LM de 2,0 à 3,0 mg/kg, car cela permettrait de maintenir les niveaux d'échantillons rejetés dans le monde entier en dessous des 5 % de rejets et, par conséquent, de réduire au minimum les rejets de produits.</li> </ul> <p><b>Résumé</b></p> <p>Pour les deux chocolats dont la teneur totale en matière sèche de cacao est comprise entre <math>\geq 30\%</math> et <math>50\%</math>, et la poudre de cacao, <math>100\%</math> de matière sèche de cacao, l'Australie serait favorable à des LM dont la valeur serait la plus haute des fourchettes proposées, car celles-ci seraient valables du point de vue de la proportionnalité, tout en constituant un bon compromis du point de vue de la faisabilité pratique. Les LM proposées offrent une certaine souplesse par rapport à celles fixées dans le Code des normes alimentaires d'Australie et de Nouvelle-Zélande.</p> <p>Nous sommes convaincus de l'utilité de ces informations et nous vous souhaitons bonne chance dans la poursuite de votre réflexion sur cette question.</p> <p><b>Autre</b></p> <p>L'Australie souhaite suggérer les modifications rédactionnelles suivantes :</p> <p>Paragraphe 2</p> <p>Ligne 2 : remplacer « pour les catégories pour le chocolat » par « pour les catégories de chocolat »</p> <p>Ligne 4 : le contexte pourrait inclure le statut des chocolats ayant <math>&lt; 30\%</math> de matière sèche de cacao totale. Par exemple, veuillez envisager d'insérer, avant la phrase commençant par « Furthermore » (En outre), ce qui suit :</p> <p style="padding-left: 40px;">« Pour les chocolats et produits à base de chocolat contenant ou déclarant <math>&lt; 30\%</math> de matière sèche totale de cacao sur base sèche, la LM proposée au CAC42 a été adoptée à l'étape 5, ce qui permettrait de poursuivre les discussions au sein du CCCF. Si de nouvelles informations supplémentaires ne justifiaient pas une modification de la LM,</p>	

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	
Section/paragraphe	Membre/Observateur
<p>alors la CCCF14 recommanderait l'adoption de la LM de 0,3 mg/kg par la CAC lors de sa prochaine session. »</p> <p>Paragraphe 4</p> <p>Ligne 1 : remplacer « déclarant »* par « déclarant »</p> <p>Paragraphe 5</p> <p>Ligne 1 : remplacer « Annexe I » par « Annexe II »</p> <p>Ligne 3 : supprimer la référence à l'Europe, car aucune donnée de l'Europe n'a été présentée.</p> <p>Ligne 4 : remplacer « tandis que les régions d'Amérique latine »* par « tandis que les régions d'Amérique latine »</p> <p>Paragraphe 7</p> <p>Ligne 3 : remplacer « proposer une LM »* par « proposer une LM »</p> <p>Ligne 5 : remplacer « dans cette catégorie »* par « dans cette catégorie »</p> <p>Paragraphe 8</p> <p>Ligne 1 : remplacer « Annexe I » par « Annexe II »</p> <p>Ligne 2 : remplacer « 2,0 mg/kg et 3,0 mg/kg »* par « 2,0 mg/kg et 3,0 mg/kg »</p> <p>Ligne 4 : remplacer « Pacifique Sud-Ouest (NASWP) »* par « Pacifique Sud-Ouest (NASWP) »</p> <p>Ligne 4 : remplacer « tandis que les régions d'Amérique latine »* par « tandis que les régions d'Amérique latine »</p> <p><u>Annexe I</u></p> <p>Colonne 1 : remplacer « sur base sèche, » par « sur base sèche. »</p> <p><u>Annexe II</u></p> <p>Paragraphe 1</p> <p>Ligne 2 : remplacer « émis par l'OMS le 10 »* par « émis par l'OMS le 10 »</p> <p>Ligne 4 : remplacer « sur base sèche »* par « sur base sèche »</p> <p>Paragraphe 3</p> <p>Ligne 2 : remplacer « informations fournies et la catégorisation des données est présentée dans le tableau 1 » par « informations fournies, présentées dans le Tableau 1 ».</p> <p>Paragraphe 7</p> <p>Ligne 1 : remplacer « l'occurrence du cadmium dans les chocolats » par « l'occurrence moyenne du cadmium dans les chocolats »</p> <p>Ligne 8 : remplacer « supérieures à la moyenne mondiale »* par « supérieures à la moyenne mondiale ».</p> <p>Note du tableau 2       remplacer « 95ème percentile »* par « 95ème percentile »</p> <p>Paragraphe 11</p> <p>Ligne 7 remplacer « la DMTP. On peut par ailleurs »* , par « la DMTP. On peut par ailleurs »</p> <p>Figure 1 : Ligne 3 : remplacer « déclarant 1) ≥ 50 % » par « déclarant 1) ≥ 50 % »</p> <p>Figure 1 : Axe Y : remplacer « pourcentage de rejet »* par « pourcentage de rejet »</p> <p>Figure 1 : Légende : remplacer « occurrence de Cd &gt; 30 à ≤ 50% » par « occurrence de Cd ≥ 30% à &lt; 50% »</p> <p>Légende : remplacer « ML Chocolates ≤ 30% tcs » par « ML Chocolates &lt; 30% tcs »</p> <p>Paragraphe 13</p>	

<b>OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES</b>	
<b>Section/paragraphe</b>	<b>Membre/Observateur</b>
<p>Ligne 4 : remplacer « ≤ 30 % » par « &lt; 30 % »</p> <p>Paragraphe 14</p> <p>Ligne 3 : remplacer « Les régions de l'Asie, de l'Afrique et NASWP ont montré des résultats opposés avec des rejets de 0 % et 0,9 % pour la même LM. » par « Concernant les régions de l'Asie, de l'Afrique et du NASWP, le fait d'appliquer les LM proposées de 0,4 et 0,5 mg/kg génèrerait des taux de rejet de 0 % pour l'Afrique et l'Asie, et d'entre 1,94 % et 0,97 % pour le NASWP, respectivement »</p> <p>Paragraphe 15</p> <p>Ligne 3 : remplacer « avec une DMTP respective de 4,2 % à 3,6 % » par « avec une DMTP respective de 4,1 % à 3,6 % »</p> <p>Paragraphe 18</p> <p>Ligne 4 : remplacer « proposer une LM sur la catégorie poudre de cacao »* par « proposer une LM sur la catégorie poudre de cacao »</p> <p>Note du tableau 4 : remplacer « 95ème percentile »* par « 95ème percentile »</p> <p>Paragraphe 22</p> <p>Ligne 5 : remplacer « valeur de référence de sécurité » par « valeur orientative fondée sur la santé ».</p> <p>Paragraphe 23</p> <p>Ligne 1 : remplacer « 0,56 µg/kg p.c. par mois, ce qui représente 2,2 % de DMTP » par « 0,56 µg/kg p.c./mois, ce qui représente 2,2 % de DMTP ».</p> <p>Paragraphe 25</p> <p>Ligne 3 : remplacer « avec une DMTP de 2,2 % dans les deux cas »* par « avec une DMTP de 2,2 % dans les deux cas »</p>	
<p>Le Canada soutient une LM de 0,7 mg/kg pour les produits à base de chocolat contenant ou déclarant un taux de ≥ 30 % à &lt; 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche, ce qui représente 6,8 % du taux de rejet mondial. Cette LM est réalisable pour les produits vendus au Canada et tient compte du mandat du CCCF13 de maintenir la proportionnalité avec les LM déjà adoptées pour les autres catégories de chocolat.</p> <p>Pour la poudre de cacao (100 % de matière sèche de cacao), les LM proposées allant de 2,0 à 3,0 mg/kg, entraînant des taux de rejet mondiaux respectifs de 5,5 % et 3,65 %, sont réalisables pour les produits vendus au Canada. Le Canada serait favorable à l'une ou l'autre de ces LM, mais remarque que, compte tenu de la proportionnalité avec les LM déjà fixées pour les produits à base de chocolat, une LM pour la poudre de cacao plus proche de 2,0 mg/kg pourrait être raisonnable. Tableau 4. Le titre de la dernière colonne devrait être « P95 » et non « Moyenne ».</p>	<b>Canada</b>
<p>Le Chili se félicite de la possibilité qui lui est donnée de formuler des observations sur l'avant-projet de limites maximales proposées pour le cadmium dans le chocolat et les produits à base de cacao. Le Chili a examiné les recommandations figurant dans cette lettre circulaire et ses observations sont les suivantes :</p> <p>Le Chili est favorable à une limite maximale de 0,7 mg/kg pour les chocolats contenant ou déclarant ≥ 30 % à &lt; 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche. En effet, cette limite maintient l'approche de proportionnalité déjà utilisée pour les limites maximales précédemment adoptées dans le cadre du CAC41-2018 pour les chocolats à teneur en matière sèche totale de cacao plus élevée.</p>	<b>Chili</b>

<b>OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES</b>	
<b>Section/paragraphe</b>	<b>Membre/Observateur</b>
<p>Le Costa Rica remercie les présidents et le GTE pour leur travail. Il se réjouit de pouvoir, à son tour, faire les commentaires suivants :</p> <p>Le Costa Rica est favorable à une LM de 0,7 mg/kg.</p> <p><u>Justification</u> : 0,7 mg/kg est une limite sûre pour la consommation sans risque de la population, car cette limite n'atteindrait que 3,4 % de la Dose mensuelle tolérable provisoire - DMTP (2,5 µg/kg) recommandée par le JECFA. Il convient de noter que les données évaluées dépasseraient le 95<sup>ème</sup> percentile (valeur établie pour la mise en œuvre des normes du Codex) car il y aurait un taux de rejet de 6,81 % au niveau mondial et, sur ce pourcentage, 8,95 % correspondrait à la région de l'Amérique latine et des Caraïbes.</p> <p>Le Costa Rica est pour une LM de 2,0 mg/kg.</p> <p><u>Justification</u> : étant donné que seulement 2,2 % de la DMTP serait atteint, une LM de 2,0 mg/kg est considérée comme sûre pour la consommation par la population générale.</p>	<b>Costa Rica</b>
<p>L'Égypte accepte les LM telles que proposées et n'émet aucune observation.</p>	<b>Égypte</b>
<p>El Salvador remercie le secrétariat du Codex Alimentarius de lui avoir envoyé le document préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par l'Équateur et co-présidé par le Ghana.</p> <p>El Salvador a analysé le sujet en question au sein du sous-comité technique national et présente les commentaires suivants.</p> <p>Commentaires généraux :</p> <p>Selon les recommandations faites par le GTE à prendre en compte lors du CCCF14 sur les LM de 0,6 mg/kg-0,7 mg/kg de cadmium pour le chocolat et les produits à base de chocolat contenant ou déclarant entre ≥ 30 % et &lt; 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche, El Salvador déclare que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bien que l'on considère que ces valeurs sont supérieures au taux de rejet normalement appliqué et accepté par le Codex et que dans ce scénario, il est possible que 8,9 % à 15,8 % des échantillons provenant d'Amérique latine et des Caraïbes soient rejetés.</li> <li>• El Salvador accepte que le CCCF transmette les LM proposées pour cette catégorie de chocolat à la Commission du Codex Alimentarius, comme cela est proposé dans le document CX/CF 20/14/6, en vue de leur adoption définitive, au motif que l'avant-projet de LM avance conformément aux étapes correspondantes du processus d'élaboration des normes du Codex Alimentarius et que ces LM ont été établies en se fondant sur une approche proportionnelle par rapport aux autres LM déjà adoptées.</li> </ul> <p>En ce qui concerne les LM de cadmium dans la poudre de cacao (100 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche), El Salvador déclare que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bien que le pays ne soit pas opposé à l'avancement de la question dans le Codex Alimentarius, El Salvador est prêt à offrir du cacao et ses produits dérivés ayant des concentrations plus faibles de Cd selon les résultats d'une étude menée au niveau national qui a déterminé que les concentrations de Cd dans le cacao au niveau national sont inférieures aux LM fixées par le Groupe de travail électronique.</li> </ul> <p>En vue de finir les travaux entrepris au sein du CCCF depuis 2014 et considérant que le GTE propose des LM de Cd en tenant compte de la proportionnalité des LM adoptées précédemment, il est proposé de transmettre l'avant-projet à la</p>	<b>El Salvador</b>

<b>OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES</b>	
<b>Section/paragraphe</b>	<b>Membre/Observateur</b>
Commission du Codex Alimentarius en vue de son adoption.	
<p>L'Union européenne (UE) souhaite exprimer ses réserves à l'égard de l'avant-projet de la limite maximale (LM) proposée de 0,6-0,7 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant <math>\geq 30\%</math> à <math>&lt; 50\%</math> de matière sèche totale de cacao sur base sèche. L'UE ne peut pas soutenir la LM proposée, car elle préconise une LM plus stricte de 0,30 mg/kg pour assurer une protection suffisante de tous les consommateurs, en particulier des enfants.</p> <p>L'Union européenne (UE) souhaite exprimer ses réserves à l'égard de l'avant-projet de la limite maximale (LM) proposée de 2,0 à 3,0 mg/kg pour la poudre de cacao contenant 100 % de matière sèche totale de cacao prête à consommer. L'UE ne peut pas soutenir la LM proposée, car elle préconise une LM plus stricte de 0,60 mg/kg pour assurer une protection suffisante de tous les consommateurs, en particulier des enfants.</p> <p>L'UE estime que l'application du concept de proportionnalité n'est pas justifiée car le chocolat au lait est consommé par les enfants, alors que le chocolat noir ne l'est généralement pas. Pour la poudre de cacao, le même argument est applicable, car la poudre de cacao est utilisée comme ingrédient dans les boissons et les aliments pour enfants.</p> <p>Compte tenu de l'avancée difficile des discussions sur les LM pour le chocolat contenant moins de 50 % de matière sèche de cacao, l'UE ne s'opposerait pas à un report des discussions sur ces LM, jusqu'à ce que le code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du cacao par le cadmium ait été finalisé et mis en œuvre. Pour la poudre de cacao (100 % de matière sèche de cacao totale), l'UE propose de ne pas fixer de LM Codex, compte tenu de l'importance moindre de ce produit pour le commerce international.</p>	<b>Union européenne</b>
Nous sommes d'accord avec l'avant-projet sans aucune observation.	<b>Iraq</b>
<p><b>JUSTIFICATION :</b></p> <p>D'après l'analyse des données détaillées à l'ANNEXE I, les limites maximales proposées au CCCF correspondent aux principaux objectifs du Codex, à savoir garantir la protection de la santé des consommateurs et l'équité des pratiques commerciales, représentant le plus faible pourcentage de rejets au niveau mondial, et compte tenu du mandat de la 13e session du CCCF de maintenir la proportionnalité avec les limites maximales déjà adoptées.</p> <p><b>POUR CES RAISONS :</b></p> <p>Le Pérou exprime sa position en faveur des recommandations du président du GTE et soutient les limites maximales proposés de 06 - 07 mg/kg pour les chocolats contenant ou déclarant entre <math>\geq 30\%</math> et <math>&lt; 50\%</math> (de matière sèche totale de cacao sur base sèche).</p> <p>Toutefois, concernant la LM proposée de 2.0-3,0 mg/kg pour la catégorie de poudre de cacao contenant ou déclarant 100 % de matière sèche totale de cacao prête à consommer, le Pérou observe que la limite proposée ne respecterait pas l'approche de proportionnalité.</p> <p>Nous recommandons au président du GTE d'examiner les données existantes conformément au mandat de l'approche de proportionnalité telle qu'elle est définie par le CCCF13 et la CAC 42 pour cette dernière catégorie.</p>	<b>Pérou</b>
Compte tenu de l'avancée difficile des discussions sur les LM pour le chocolat contenant moins de 50 % de matière sèche de cacao, nous ne nous opposerions pas à un report des discussions sur ces LM, jusqu'à ce que le code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du cacao par le cadmium ait été finalisé et mis en œuvre.	<b>Norvège</b>

<b>OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES</b>	
<b>Section/paragraphe</b>	<b>Membre/Observateur</b>
<p>Nous voudrions exprimer nos réserves à l'égard de l'avant-projet de la limite maximale (LM) proposée de 0,6-0,7 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant <math>\geq 30\%</math> à <math>&lt; 50\%</math> de matière sèche totale de cacao sur base sèche et la LM de 2,0 à 3,0 mg/kg pour la poudre de cacao contenant 100 % de matière sèche de cacao totale prête à consommer</p> <p>Nous souhaitons exprimer nos réserves à l'égard de l'avant-projet de la limite maximale (LM) proposée de 0,6-0,7 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant <math>\geq 30\%</math> à <math>&lt; 50\%</math> de matière sèche totale de cacao sur base sèche. La Norvège ne peut pas soutenir la LM proposée, car elle est en faveur d'une LM plus stricte de 0,30 mg/kg pour assurer une protection suffisante de tous les consommateurs, en particulier des enfants. Nous estimons en outre que l'application du concept de proportionnalité n'est pas justifiée car le chocolat au lait est consommé par les enfants, alors que le chocolat noir ne l'est généralement pas.</p> <p>Pour la poudre de cacao, le même argument est applicable, car la poudre de cacao est utilisée comme ingrédient dans les boissons et les aliments pour enfants.</p> <p>Nous souhaitons exprimer nos réserves à l'égard de l'avant-projet de la limite maximale (LM) proposée de 2,0 à 3,0 mg/kg pour la poudre de cacao contenant 100 % de matière sèche totale de cacao prête à consommer. Nous ne pouvons pas soutenir la LM proposée, car nous sommes en faveur d'une LM plus stricte de 0,60 mg/kg pour assurer une protection suffisante de tous les consommateurs, en particulier des enfants. Nous estimons en outre que l'application du concept de proportionnalité n'est pas justifiée car le chocolat au lait est consommé par les enfants, alors que le chocolat noir ne l'est généralement pas. Pour la poudre de cacao, le même argument est applicable, car la poudre de cacao est utilisée comme ingrédient dans les boissons et les aliments pour enfants.</p>	
<p>La République de Corée soutient l'établissement d'une LM pour les chocolats contenant ou déclarant <math>\geq 30\%</math> à <math>&lt; 50\%</math> de matière sèche de cacao totale ainsi que pour la poudre de cacao contenant ou déclarant 100 % de matière sèche de cacao totale prête à consommer.</p>	<b>République de Corée</b>
<p>La Suisse remercie le groupe de travail électronique dirigé par l'Équateur et co-présidé par le Brésil et le Ghana pour l'élaboration des limites maximales (LM) proposées pour le cadmium dans le chocolat contenant 30 à 50 % de matière sèche de cacao et de poudre de cacao (100 % de cacao).</p> <p>La Suisse souhaite exprimer ses réserves à l'égard de l'avant-projet de la LM proposée de 0,6-0,7 mg/kg pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant 30 % à 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche. La Suisse fixera une LM inférieure de 0,3 mg/kg pour cette catégorie afin de protéger les consommateurs, en particulier les enfants.</p> <p>Nous souhaitons également exprimer nos réserves à l'égard de l'avant-projet de la LM proposée de 2,0 à 3,0 mg/kg pour la poudre de cacao (100 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche) prête à consommer.</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 (Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on cadmium in food. 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</p>	<b>Suisse</b>

<b>OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES</b>	
<b>Section/paragraphe</b>	<b>Membre/Observateur</b>
les enfants en bas âge, le chocolat et les produits à base de cacao contribuent de manière importante à l'exposition au cadmium, en particulier dans les pays où la consommation est élevée.	
<p><b>Chocolats contenant de ≥ 30 à &lt; 50 % de matière sèche de cacao totale : LM proposée de 0,6-0,7 mg/kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les États-Unis ne s'opposent pas à une LM comprise entre 0,6 et 0,7 mg/kg. Les LM de 0,6 et 0,7 mg/kg ont des taux de rejet mondiaux respectifs de 12,6 % et 6,8 %, et des taux de rejet en Amérique latine respectifs de 15,4 % et 8,95 %.</li> <li>• Les États-Unis peuvent également accepter une LM de 0,5 mg/kg, sur la base de propositions antérieures.</li> <li>• Les LM proposées de 0,6-0,7 mg/kg sont conformes à l'approche de proportionnalité, compte tenu des LM déjà adoptées par la CAC de 0,8 mg/kg et de 0,9 mg/kg pour les chocolats contenant ou déclarant ≥ 50 % à &lt; 70 % et ≥ 70 % de matière sèche de cacao totale.</li> <li>• Bien que les LM proposées de 0,6-0,7 mg/kg entraîneraient des taux de rejet plus élevés pour certains pays d'Amérique latine et des Caraïbes, elles sont basées sur des données fournies par plusieurs appels de données et représentent un compromis global.</li> </ul> <p><b>Poudre de cacao contenant 100 % de matière sèche de cacao totale : LM proposée de 2-3 mg/kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les États-Unis considèrent que la fourchette proposée de 2,0-3,0 mg/kg est trop élevée, compte tenu de la proportionnalité aux LM établies.</li> </ul> <p>Les États-Unis n'ont pas émis d'objection à la LM de 1,5 mg/kg proposée en 2018 (FCSGE12) et 2019 (FCSGE13).</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<p>Nous sommes d'accord avec la fourchette suggérée de limites maximales de cadmium dans les chocolats contenant ou déclarant ≥ 30 % à &lt; 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche, avec une préférence pour 0,7 mg/kg.</p> <p>Nous sommes d'accord avec la fourchette suggérée de limites maximales pour le cadmium dans la poudre de cacao (100 % de matière sèche de cacao), avec une préférence pour 3,0 mg/kg.</p>	<b>Association européenne pour le cacao</b>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	
Section/paragraphe	Membre/Observateur
<p><b>Catégorie ≥ 30 à &lt; 50 % de matière sèche de cacao sur base sèche</b>            Sur la base des discussions lors des précédentes sessions du CCCF, une approche proportionnelle a été déterminée comme étant appropriée pour fixer ces LM, sur la base du pourcentage de matière sèche totale de cacao sur base sèche. Avec les données supplémentaires partagées dans le nouveau document de discussion, nous pouvons soutenir la fourchette proposée pour les LM de 0,6-0,7 mg/kg comme étant raisonnablement réalisable au niveau mondial, et répondant à l'approche de proportionnalité voulue et déterminée par le CCCF. Compte tenu des prévisions de rejet et des faibles estimations d'exposition par rapport à la DMTP du JECFA, et avec peu de différence pour le scénario le plus prudent concernant le groupe d'apport, tous deux inférieurs à 5 % par rapport à la DMTP, nous préférons protéger l'approvisionnement et éviter les rejets inutiles de cultures, soit une LM de 0,7 mg/kg.</p> <p><b>Catégorie 100 % cacao en poudre</b>            Un point fondamental nous préoccupe concernant cette catégorie. La réalité est que certaines régions du monde, notamment l'UE, ont déjà fixé pour cette catégorie une norme indûment stricte relative aux LM, celle de l'Association internationale de la confiserie, et d'autres régions l'utilisent par défaut en l'absence de norme Codex. Dans certaines régions, nous observons une LM de 0,6 mg/kg pour la poudre de cacao à 100 %. Cela est disproportionné par rapport aux données scientifiques et impossible à réaliser, même pour les catégories de 50 % et 70 % de matière sèche de cacao sur la base du poids sec, où des niveaux respectifs de 0,8 mg/kg et 0,9 mg/kg ont déjà été adoptés par le Codex. Le précédent irréalisable en matière de LM, déjà établi dans certaines régions, pose un problème important. En l'absence d'une norme Codex, cette LM disproportionnée est susceptible d'être adoptée comme point de référence par défaut dans d'autres régions.</p> <p>En effet, cette question est l'une des principales raisons pour lesquelles le cadmium dans le cacao a été inscrit à l'ordre du jour du CCCF, afin d'harmoniser les normes mondiales communes, malgré la conclusion du JECFA selon laquelle le cadmium dans le cacao n'est pas une préoccupation prioritaire pour la santé. Nous pensons que l'établissement d'une LM plus élevée pour la poudre de cacao à 100 % est techniquement approprié et n'aurait pas d'effet significatif sur l'exposition par les aliments, d'autant plus que la poudre de cacao est toujours utilisée en combinaison avec d'autres ingrédients, en faibles quantités, rarement supérieures à 20 %, comme les boissons à base de cacao ou de chocolat, les pâtisseries, les biscuits et les gâteaux, les glaces, les puddings, les préparations pour gâteaux.</p> <p>Au cours de la CCCF13, une LM possible pour la poudre de cacao à 100 % a été brièvement discutée, à un niveau de 1,5 mg/kg, et cela semblait être une éventuelle solution raisonnablement réalisable pour cette catégorie, bien qu'au vu des difficultés en termes de réalisabilité identifiées par les données évaluées par le GTE au cours de l'année passée, nous puissions soutenir la proposition actuelle d'une LM dans la gamme de 2,0-3,0 mg/kg. La LM devrait s'appliquer aux produits 100 % cacao en poudre vendus directement au consommateur. Dans ce cas, il n'y a aucune raison sanitaire de fixer une LM qui soit disproportionnée par rapport à la science.</p>	<p><b>Association internationale de la confiserie</b></p>