

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 - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/CF 18/12/6 Add.1

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

Douzième Session
Utrecht, Pays-Bas, 12 - 16 mars 2018

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM DANS LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS DU CACAO (À L'ÉTAPE 4)

Observations soumises à l'étape 3 par l'Australie, le Brésil, le Canada, la Colombie, l'Égypte, le Japon, le Kenya, la République de Corée, les États-Unis d'Amérique, ECA et ICGMA

L'AUSTRALIE

1. L'Australie réitère son commentaire concernant l'applicabilité pratique de la proposition de LM pour les mélanges secs de cacao et de sucres et note que des renseignements détaillés sur la matière sèche totale de cacao peuvent ne pas toujours être disponibles sur les étiquettes de ces produits.
2. Aux Tableaux 1, 2 et 3, les unités doivent être modifiées de $\mu\text{g}/\text{kg}$ en mg/kg
3. Au Tableau 3, la LM pour le cacao en poudre semble avoir été augmentée de 1,3 mg/kg dans le 2e projet de document de travail à 1,5 mg/kg dans ce projet. Cela n'est toutefois pas reflété dans le texte suivant tout au long du document et, notamment, le paragraphe 74, le paragraphe 81 et le Tableau 19, où sont alternativement mentionnées des quantités de 1,3, 1,2 et 1,5 mg/kg .
4. Au paragraphe 16, la référence devrait être à l'alinéa 13, et non 14.
5. Le paragraphe 33 pourrait être modifié afin de préciser que le seuil de 5 % de la DMTP est référencé dans le Manuel de procédure. Il convient de noter que la 25e édition du Manuel de procédure est désormais disponible.
6. Le paragraphe 37 pourrait être modifié afin de préciser que « pour les chocolats avec < 30 % de matière sèche totale de cacao, 501 points de données n'avaient pas de LOD/LOQ », etc. Pour le groupe de chocolats avec $\geq 50 - 70$ % de matière sèche totale de cacao, on devrait lire < 70 %.
7. Au paragraphe 39, la dernière phrase pourrait être modifiée de la manière suivante : « *Attendu que les données ont été catégorisées par la région d'où elles sont issues, elles ne sont pas directement indicatives de la teneur en cadmium dans les produits du chocolat réellement produits dans cette région. Des différences importantes observées dans les concentrations de cadmium entre les régions pourraient avoir des conséquences sur le commerce des produits du cacao.* »
8. Au paragraphe 41, la dernière phrase pourrait être modifiée de la manière suivante : « *Bien que des informations sur l'origine des données soient disponibles, aucune information sur l'origine du produit du chocolat lui-même n'était disponible dans la plupart des cas. Il a par conséquent été décidé de classer les données en fonction des pays qui avaient présenté les informations au système GEMS/Aliments.* » Cette remarque s'applique aussi aux paragraphes 57, 64, 70 et 75.
9. Au paragraphe 45, la dernière phrase peut être supprimée car elle est reprise au paragraphe 47.
10. Au paragraphe 49, l'avant-dernière ligne pourrait être modifiée de la manière suivante : « *...affecterait 4,7 % des échantillons seulement et l'ingestion, en pourcentage de la DMTP, serait réduite à 1 %...* »
11. Au paragraphe 60, pour la première ligne, la valeur devrait être 0,9 et non 0,6.

12. Au paragraphe 74, avec une LM proposée de 1,5 mg/kg (conformément au Tableau 3) pour le cacao en poudre, le reste du paragraphe devrait également être modifié de la manière suivante : « Selon un scénario mondial avec une limite maximale de 1,5 mg/kg, un apport en cadmium de **1,01** µg/kg pc par mois peut être observé, ce qui représente **4,1** % de la DMTP pour un total de **0,9** % d'échantillons potentiellement rejetés dans le commerce international. Toutefois, selon les scénarios avec les données régionales de l'Amérique latine et des Caraïbes, une limite maximale de **1,5** mg/kg verrait **2,3** % des échantillons potentiellement rejetés ; une limite maximale plus restrictive entraînerait le rejet potentiel de plus de 5 % des produits dans cette région. Pour les pays d'Amérique du Nord et du Pacifique Sud-Ouest, le même scénario d'une limite maximale de **1,5** mg/kg verrait le rejet de **3,8** % de leurs échantillons. C'est pourquoi, en tenant également compte des régions Amérique Latine et Caraïbes, Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest, une limite maximale de **1,5** mg/kg doit être envisagée. Cette limite maximale entraînerait également la réduction de l'ingestion de cadmium à 6,0 % (LAC) et 6,8 % (NASWP) de la DMTP contre environ 7 % et 8 % respectivement quand aucune limite maximale n'est appliquée. »
13. Au paragraphe 81, la référence à une LM de 1,2 mg/kg pour le cacao doit être mise à jour à 1,5 mg/kg.
14. Veuillez noter que le participant australien est le Dr. Matthew O'Mullane, et non Ms Matthew O'Mullane.

LE BRÉSIL

Le Brésil tient à souligner qu'il y a une erreur dans les tableaux 1, 2 et 3 de l'Annexe I et que les unités de la colonne « Limite maximale (LM) » devraient être des mg/kg (et non des µg/kg).

LE CANADA

Le Canada tient à remercier le président, l'Équateur, et les co-présidents, le Brésil et le Ghana, pour avoir une nouvelle fois dirigé le groupe de travail électronique (GTE) consacré à l'*Avant-projet et projet de limites maximales (LM) pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao*.

Le Canada est favorable aux LM proposées citées à l'Annexe I pour le cadmium dans la poudre de cacao, le chocolat et les mélanges secs de cacao et de sucres, ainsi qu'à la catégorisation ultérieure du chocolat et des mélanges secs de cacao et de sucres sur la base de leur pourcentage de matière sèche de cacao. Le Canada note que les unités des LM indiquées dans les intitulés de la colonne 2 des Tableaux 1 à 3 de l'Annexe I sont « µg/kg » alors qu'elles devraient être exprimées en « mg/kg ».

Le Canada relève également une incohérence entre la LM proposée pour la poudre de cacao au Tableau 3 de l'Annexe I (1,5 ~~µg~~mg/kg) et celle recommandée pour la poudre de cacao au paragraphe 74 de l'Annexe II, qui dispose : « ... une limite maximale de 1,3 mg/kg doit être envisagée. »

LA COLOMBIE

La Colombie a le plaisir de déclarer qu'elle souscrit à L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM DANS LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS DU CACAO et qu'elle soutient la classification figurant dans le Tableau 1 et les LM présentées dans l'avant-projet pour cette catégorie.

Elle estime toutefois que les limites maximales proposées dans le Tableau 2 doivent être ajustées, en gardant à l'esprit que le cadmium se trouve principalement dans le cacao (matière sèche de cacao). Il convient également de noter que les valeurs incluses dans l'avant-projet dans le Tableau 1 : « Limites maximales pour le cadmium dans le chocolat » sont ni équivalentes, ni comparables aux niveaux figurant dans le Tableau 2 : « Limites maximales pour le cadmium dans les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucres vendus pour la consommation finale » ; bien qu'il s'agisse dans les deux cas de matière sèche totale de cacao, le premier comprend à la fois du cacao et du beurre de cacao, tandis que dans le second, du fait de sa composition, la matière sèche totale de cacao consiste principalement en du cacao.

Pour les raisons énumérées ci-dessus, il n'est pas nécessaire de calculer les valeurs équivalentes dans les deux classifications ; en ne prenant en compte que le pourcentage de matière sèche totale de cacao, les valeurs proposées dans le Tableau 2 doivent être supérieures à celles du Tableau 1, afin de garantir la cohérence avec les caractéristiques des produits.

Ce qui précède est le consensus atteint dans le Sous-comité colombien sur les contaminants dans les aliments.

L'ÉGYPTE

L'Égypte appuie la recommandation du GTE.

LE JAPON

Le Japon apprécie les efforts menés par l'Équateur, le Brésil et le Ghana, Présidents du groupe de travail électronique sur « l'Avant-projet de limite maximale pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du chocolat ». Le Japon souhaiterait communiquer les observations suivantes en réponse à la demande d'observations faite dans CL 2018/2-CF.

D'après les rapports du 77ème JECFA, les risques pour la santé causés par le cadmium dans le chocolat sont très faibles. Les LM à deux décimales près (ou deux chiffres significatifs) nécessitent des méthodes analytiques plus précises que les LM à une décimale près.

Sachant que toutes les valeurs de l'avant-projet de LM pour la poudre de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucres vendus pour la consommation finale sont à une décimale près, le CCCF doit garantir la cohérence parmi les LM pour le Cd dans les chocolats et les produits dérivés du cacao.

Par conséquent, le Japon propose d'arrondir toutes les valeurs de l'avant-projet de LM pour les chocolats figurant dans le Tableau 1 à l'Appendice I à une décimale près comme dans le tableau suivant.

Nom du produit	Avant-projet de LM (mg/kg)	Avant-projet de LM à une décimale près (mg/kg)	Notes/remarques
Produits à base de chocolat contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,40	<u>0,4</u>	Y compris le chocolat au lait, le chocolat de ménage au lait, le chocolat au lait de couverture, le chocolat au lait Gianduja, le chocolat de table, le chocolat au lait en vermicelles/copeaux
Chocolat et produits à base de chocolat contenant ou déclarant de ≥ 30 % à < 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,50	<u>0,5</u>	Y compris le chocolat sucré, le chocolat Gianduja, le chocolat semi-amer de table, le chocolat en vermicelles/copeaux, le chocolat amer de table
Chocolat contenant ou déclarant de ≥ 50 % à < 70 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,80	<u>0,8</u>	
Chocolat contenant ou déclarant ≥ 70 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	1,00	<u>1,0</u>	

LE KENYA**OBSERVATION GÉNÉRALE**

Le Kenya tient à remercier le GTE, dirigé par l'Équateur, le Brésil et le Ghana, pour le travail de qualité accompli en formulant les recommandations pour les limites maximales de cadmium dans les chocolats et produits dérivés du cacao.

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

Observation : nous acceptons la classification fournie dans les tableaux 1-3 ci-dessous dans les catégories de produits à base de chocolat indiquées. Nous acceptons également les LM proposés et, dans le même temps, avons noté que les pays africains ont produit le plus d'échantillons dans les régions et que l'analyse des résultats a révélé qu'en moyenne, la limite maximale pour le cadmium respecte la limite de sécurité qui facilite le commerce.

Le faible niveau de cadmium pourrait être dû à un sol moins acide, à une utilisation moins importante ou à la non-utilisation d'engrais aux phosphates et à la sélection de variétés de cacao qui accumulent peu de cadmium.

ANNEXE 1**AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM
DANS LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS DU CACAO****Tableau 1.** Proposition de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat

Nom du produit / de la denrée	Limite maximale (LM) $\mu\text{g}/\text{kg}$	Portion du produit à laquelle s'applique la LM	Notes / remarques
Produits à base de chocolat contenant ou déclarant < 30 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,40		Y compris le chocolat au lait, le chocolat de ménage au lait, le chocolat au lait de couverture, le chocolat au lait Gianduja, le chocolat de table, le chocolat au lait en vermicelles/copeaux
Chocolat et produits à base de chocolat contenant ou déclarant de $\leq 30\%$ à < 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,50		Y compris le chocolat sucré, le chocolat Gianduja, le chocolat semi-amer de table, le chocolat en vermicelles/copeaux et le chocolat amer de table
Chocolat contenant ou déclarant de $\leq 50\%$ à < 70 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,80		
Chocolat contenant ou déclarant $\leq 70\%$ de matière sèche totale de cacao sur base sèche	1,00		

Table 2. Proposition de limites maximales pour le cadmium dans les mélanges secs de cacao et de sucres vendus pour la consommation finale.

Nom du produit	Limite maximale (LM) $\mu\text{g}/\text{kg}$	Portion du produit à laquelle s'applique la LM	Notes / remarques
Mélanges secs de cacao et de sucres contenant < 29% de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,4		
Mélanges secs de cacao et de sucres contenant de ≥ 29 à < 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	0,6		Y compris le chocolat en poudre.
Mélanges secs de cacao et de sucres contenant ≥ 50 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche	1,2		Y compris le chocolat en poudre.

Tableau 3. Proposition de limites maximales pour le cadmium dans la poudre de cacao

Nom du produit / de la denrée	Limite maximale (LM) $\mu\text{g}/\text{kg}$	Portion du produit à laquelle s'applique la LM	Notes / remarques
Poudre de cacao (100 % de matière sèche totale de cacao sur base sèche).	1,5		Produit vendu pour la consommation finale.

Tableau 3. Données d'occurrence, par région d'origine déclarée sur la base des données GEMS/Aliments, pour le cadmium dans les fèves de cacao

Région du monde	Nombre d'échantillons	Moyenne (mg/kg)	Minimum (mg/kg)	Maximal (mg/kg)	95 ^e centile (mg/kg)
Afrique	748	0,12	0,01	1,40	0,32
Pacifique du Sud-Ouest	46	0,20	0,05	0,67	0,31
Asie	68	0,44	0,06	1,40	0,81
Amérique latine et Caraïbes	432	0,62	0,01	6,00	2,00
Total	1 294	0,30	0,01	6,00	1,14

Source : GEMS/Aliments

LA RÉPUBLIQUE DE CORÉE

La République de Corée soutient la valeur seuil (inférieure à un taux de rejet de 5 %) utilisée par le GTE pour proposer des limites maximales de cadmium dans les chocolats et produits dérivés du cacao. Cependant, la valeur seuil doit être appliquée à toutes les catégories de produits à base de cacao proposées à des fins de cohérence. Par conséquent, nos propositions sont les suivantes :

- Nous proposons 0,4 mg/kg comme limite maximale de cadmium dans les « Chocolats avec < 50 % de matière sèche totale de cacao » (associant les « Chocolats avec < 30 % de matière sèche totale de cacao » et les « Chocolats avec entre ≥ 30 % et < 50 % de matière sèche totale de cacao ») qui produisent les taux de

rejet maximaux de 4,7 % et 1,64 %, respectivement, lorsque les deux catégories sont analysées séparément.

- Nous proposons 0,8 mg/kg comme limite maximale de cadmium dans les « Chocolats avec ≥ 50 % de matière sèche totale de cacao » (associant les « Chocolats avec entre ≥ 50 % et < 70 % de matière sèche totale de cacao » et les « Chocolats avec ≥ 70 % de matière sèche totale de cacao ») qui produisent les taux de rejet maximaux de 3,9 % et 5 %, respectivement, lorsque les deux catégories sont analysées séparément. Le taux de rejet de 5 % sera réduit lorsque ces deux catégories sont analysées ensemble.

Nous soutenons la limite maximale de 1,5 mg/kg dans la poudre de cacao (100 % de matière sèche totale de cacao), qui est proposée sur la base de la valeur seuil.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis apprécient le travail mené par l'Équateur, le Brésil et le Ghana pour préparer les recommandations sur les limites maximales (LM) pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao.

Les États-Unis ne voient pas d'objection aux LM proposées pour le cadmium dans le chocolat (Tableau 1), dans les mélanges secs de cacao et de sucres vendus pour la consommation finale (Tableau 2) et dans la poudre de cacao (Tableau 3). Nous notons toutefois que les LM doivent être en milligrammes/kg, et non en microgrammes/kg.

EUROPEAN COCOA ASSOCIATION (ECA)

Paragraphe	Observation
Page 3 – Annexe I Tableau 1	<p>Les limites maximales données doivent être définies en <u>mg/kg</u>.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nous supposons qu'il s'agissait d'une coquille. - Cette unité est également utilisée pour les limites définies dans le règlement de la Commission (UE) n° 488/2014. - Si les limites sont suggérées en $\mu\text{g}/\text{kg}$, nous nous opposons fermement à ces niveaux, car ils ne sont pas réalisables pour les produits à base de cacao de toute origine et ne sont pas conformes aux autres limites établies ailleurs.
Page 3 – Annexe I Tableau 2	<p>Les limites maximales données doivent être définies en <u>mg/kg</u>.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nous supposons qu'il s'agissait d'une coquille. - Cette unité est également utilisée pour les limites définies dans le règlement de la Commission (UE) n° 488/2014. - Si les limites sont suggérées en $\mu\text{g}/\text{kg}$, nous nous opposons fermement à ces niveaux, car ils ne sont pas réalisables pour les produits à base de cacao de toute origine et ne sont pas conformes aux autres limites établies ailleurs.
Page 3 – Annexe I Tableau 3	<p>Les limites maximales données doivent être définies en <u>mg/kg</u>.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nous supposons qu'il s'agissait d'une coquille. - Cette unité est également utilisée pour les limites définies dans le règlement de la Commission (UE) n° 488/2014. - Si les limites sont suggérées en $\mu\text{g}/\text{kg}$, nous nous opposons fermement à ces niveaux, car ils ne sont pas réalisables pour les produits à base de cacao de toute origine et ne sont pas conformes aux autres limites établies ailleurs.

Page 4 – Annexe II Tableau 3	Les unités de toutes les valeurs sont indiquées en mg/kg, ce qui doit donc s'appliquer également aux limites maximales proposées indiquées dans les tableaux 1, 2 et 3 (Annexe I).
Page 9 – Annexe II Paragraphe 40	Comme cela a été indiqué correctement au point 22 de ce document, le cacao à l'arôme fin représente 5-7 % du cacao. Pour éviter toute perturbation du commerce dans certains pays, tout en garantissant la conformité avec les exigences en matière de sécurité alimentaire, la LM doit être représentative et réalisable pour la plupart des origines.
Page 11 – Annexe II Paragraphe 46	L'unité indiquée mg/kg doit être rectifiée dans le tableau 1.
Page 14 – Annexe II Paragraphe 56	L'unité indiquée mg/kg doit être rectifiée dans le tableau 1.
Page 16 – Annexe II Paragraphe 63	L'unité indiquée mg/kg doit être rectifiée dans le tableau 1.
Page 18 – Annexe II Paragraphe 69	L'unité indiquée mg/kg doit être rectifiée dans le tableau 1.
Page 20 – Annexe II Paragraphe 74	L'unité indiquée mg/kg doit être rectifiée dans le tableau 3.
Page 23 – Annexe II Tableau 19	L'unité indiquée mg/kg doit être rectifiée dans le tableau 2.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

L'ICGMA remercie les présidents du GTE pour leur implication dans ces travaux et dans la rédaction d'un projet de document approfondi. Nous apprécions que pour chaque catégorie de produit, le document fournisse 1) des données d'occurrence par région et 2) une analyse de l'impact des différentes LM pour le Cd, y compris la proportion de DMTP attendue pour l'ingestion de Cd pour le régime alimentaire par modules de consommation 7 et la proportion projetée d'échantillons rejetés sur le marché mondial. Dans l'ensemble, nous sommes favorables aux LM proposées incluses dans le document.

Dans l'introduction à l'Annexe 1 du document, les paragraphes 16 et 17 réitèrent que l'établissement de limites maximales (LM) de cadmium pour le cacao et les produits dérivés du chocolat vise à répondre au commerce international, et non aux enjeux de sécurité.

La 73^{ème} session du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA), a antérieurement identifié les contributeurs majeurs à l'exposition au cadmium à savoir les céréales /grains, les légumes, la viande et les abats de volaille ainsi que les fruits de mer (en particulier les mollusques)^{1/}. Par la suite, la 77^{ème} session du JECFA a clairement exprimé que les grands consommateurs comme le grand public ne courent pas le risque d'une exposition alimentaire au cadmium due aux produits dérivés du cacao.^{2/}

Cette question est particulièrement importante pour le secteur mondial du cacao et du chocolat à la lumière des préoccupations concernant l'approvisionnement en cacao.^{3/} De nombreux facteurs, comprenant, sans

^{1/} CADMIUM (addendum) in WHO Food Additive Series 68: Safety of evaluation of certain food additives and contaminants (p. 358, http://whqlibdoc.who.int/publications/2011/9789241660648_eng.pdf)

^{2/} JOINT FAO/WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES - Seventy-seventh meeting Rome, 4–13 June 2013 "SUMMARY AND CONCLUSIONS" (p. 4) and W H O Technical Report Series 983 "Evaluation of certain food additives and contaminants - Seventy-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives" (pp. 39 - 45)

^{3/} ICCO.2014.The Cocoa Market Situation. EC/4/2 http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/45-statistics-other-statistics.html

s'y limiter, la demande, le temps et les pratiques agricoles, les défis présents pour l'approvisionnement du cacao et l'exclusion potentielle du produit pour des raisons de non-sécurité, comme les niveaux de cadmium, sont une charge inutile pour ce secteur. L'alignement sur cette question est essentiel, car elle pourrait menacer considérablement les exportations dans les pays en développement où le cacao est principalement cultivé.

Observations spécifiques sur le projet de discussion

L'ICGMA soutient la LM proposée de 0,5 mg/kg pour le chocolat et les produits à base de chocolat contenant ou déclarant de $\geq 30\%$ à $< 50\%$ de matière sèche totale de cacao sur base sèche. Ce niveau est représentatif de l'augmentation de la matière sèche totale de cacao pour la catégorie et apporte une souplesse supplémentaire aux fabricants.

Par ailleurs, l'ICGMA soutient la LM proposée de 0,8 mg/kg pour la catégorie de chocolat et de produits à base de chocolat contenant ou déclarant de $\geq 50\%$ à $< 70\%$ de matière sèche totale de cacao sur une base sèche, car nous estimons que ce niveau permet l'harmonisation mondiale. Finalement, nous soutenons la LM proposée de 1,0 mg/kg pour la catégorie $\geq 70\%$ de matière sèche totale de cacao sur base sèche afin de poursuivre la tendance consistant à augmenter le niveau de cadmium en augmentant la matière sèche de cacao.

Conclusion

En résumé, dans l'ensemble, nous sommes favorables aux LM proposées indiquées dans ce tout dernier projet. Nous soutenons la LM proposée de 0,5 mg/kg pour le chocolat et les produits à base de chocolat contenant ou déclarant de $\geq 30\%$ à $< 50\%$ de matière sèche totale de cacao, car c'est plus pratique et plus représentatif de l'augmentation de la matière sèche totale de cacao pour cette catégorie. Nous soutenons également la LM proposée de 0,8 mg/kg pour le chocolat et les produits à base de chocolat contenant ou déclarant de $\geq 50\%$ à $< 70\%$ de matière sèche totale de cacao et la LM proposée de 1,0 mg/kg pour le chocolat et produits à base de chocolat ayant $\geq 70\%$ de matière sèche totale de cacao.

L'ICGMA remercie également les présidents du GTE pour leur travail acharné de préparation de ce projet de document de discussion concernant les limites maximales proposées pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao et est impatient de prolonger la discussion de ce projet.