

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5 del programa

CX/CF 21/14/5

Marzo de 2021

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Décima cuarta reunión

(virtual)

3-7 y 13 de mayo de 2021

NIVEL MÁXIMO DE CADMIO PARA LOS CHOCOLATES QUE CONTIENEN O DECLARAN <30 % DEL TOTAL DE SÓLIDOS DE CACAO SOBRE LA BASE DE MATERIA SECA

Observaciones de Australia, el Canadá, Colombia, los Estados Unidos de América (EE. UU.), Kazajstán, Marruecos, Saint Kitts y Nevis, Suiza, Unión Europea (UE), Asociación Europea del Cacao y Food Industry Asia

Información general

1. En este documento se recogen las observaciones presentadas en el trámite 6 que se recibieron en respuesta a la carta circular CL 2019/81/OCS-CF emitida en julio de 2019. Las observaciones fueron compiladas en el documento CX/CF 20/14/5-Add.1 publicado en noviembre de 2019. La signatura de este documento ha sido actualizada y ha pasado a ser CX/CF 21/14/5, de conformidad con la signatura de los documentos del Programa provisional revisado (CX/CF 21/14/1). El contenido del documento no ha cambiado¹.

Notas explicativas sobre el Anexo

2. Las observaciones han sido compiladas en el **Anexo** en formato de cuadro.

¹ Los documentos de trabajo publicados en 2020, que han sido revisados o actualizados en 2021 con miras a su examen por el CCCF en su 14.ª reunión, se pueden consultar en la página web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/extra/cccf14-2020/es/>

**OBSERVACIONES SOBRE EL PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CADMIO
EN CHOCOLATES QUE CONTIENEN O DECLARAN <30 % DEL TOTAL DE SÓLIDOS DE CACAO SOBRE LA BASE DE MATERIA SECA**

| OBSERVACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS | MIEMBRO/OBSERVADOR |
|--|---------------------------|
| <p><u>Protección de la salud de los consumidores</u></p> <p>El JECFA concluyó que la exposición al cadmio debida al consumo de cacao y sus productos derivados no constituye un motivo de preocupación. Los cuadros que se incluyen en el tema 8 del programa, en los que se muestra que el % IMTP es muy bajo a escala mundial, respalda las conclusiones del JECFA. Australia sugiere que no es necesaria una posterior evaluación del JECFA sobre la exposición al cadmio y que, además, esto retrasaría aún más la fijación de los NM.</p> <p><u>Prácticas equitativas en el comercio</u></p> <p>Australia destaca los comentarios de los miembros realizados en la CAC41, según los cuales los NM propuestos eran restrictivos y podrían acarrear consecuencias socioeconómicas negativas para los productores de cacao, en especial los minifundistas.</p> <p>Australia sostiene que los NM se deben determinar en función de su viabilidad práctica (principio ALARA), así como que la adopción de los nuevos NM no debe afectar negativamente al comercio.</p> <p><u>Noción de proporcionalidad para determinar los NM</u></p> <p>Australia subraya que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hubo acuerdo general para considerar los NM de forma proporcional con respecto a los NM vigentes (adoptados en la CAC41), al tiempo que se reconoció la necesidad de cierta flexibilidad en la proporcionalidad entre los NM de las diferentes categorías a fin de evitar tasas de rechazo muy altas. • Para los chocolates con $\geq 30\%$ a un $< 50\%$ de TSC, la presidencia del CCCF propuso un NM sobre una base proporcional de 0,5 mg/kg (en lugar de la propuesta por GTE – 0,9 mg/kg). Un NM de 0,5 mg/kg daría lugar a una tasa de rechazo superior al 20 % en muestras de LAC y de todo el mundo. La respuesta de Australia: • A la luz de lo anterior, Australia respalda la noción de proporcionalidad cuando se pueda demostrar la viabilidad práctica y las tasas de rechazo no sean inaceptablemente elevadas. • Asimismo, Australia hace constar que, en el caso de los chocolates con $< 50\%$ del total de sólidos de cacao, la CCCF12 convino estudiar si sería factible combinar las dos categorías restantes de chocolate para determinar un solo NM. Aparentemente no ha sido así; el documento del programa de la CCCF incluía análisis individuales para ambas categorías. Para nosotros sería interesante conocer el efecto de combinar estos dos conjuntos de datos a la hora de determinar un NM para el Cd que fuera más aceptable desde un punto de vista proporcional al NM actual para chocolates con niveles más altos de sólidos de cacao, manteniendo a la vez su viabilidad práctica. Cabe esperar que el chocolate con porcentajes más bajos del total de sólidos de cacao deben presentar también una presencia más reducida de Cd (y por consiguiente, un NM más bajo). • A la hora de plantear la noción de proporcionalidad en categoría distintas de alimentos, por ejemplo, el chocolate frente al cacao en polvo, resulta útil recordar que estos productos se consumen de manera diferente. Al ser una fuente concentrada de sólidos de cacao, el cacao en polvo se suele diluir en agua o leche o se agrega como ingrediente en pequeñas cantidades en recetas, no se consume en crudo. En esta situación es posible que la noción de proporcionalidad no sea aplicable. <p><u>Conclusiones</u></p> <p>El JECFA concluyó que la exposición al cadmio debida al consumo de cacao y sus productos derivados no constituye un motivo de preocupación. Por consiguiente, el NM propuesto debe basarse en la viabilidad práctica, (por ejemplo, ALARA), con el fin de facilitar el comercio, no en la salud pública o cuestiones de inocuidad. La noción de proporcionalidad debe ser lo bastante flexible como para evitar tasas elevadas de rechazo y efectos negativos para el comercio.</p> <p>Australia destaca que el NM propuesto de 0,3 mg/kg para el Cd en chocolates que contienen o declaran $< 30\%$ del total de sólidos de cacao conllevaría una tasa de rechazos del 12,7 % tanto en LAC como en el resto del mundo, lo que es incompatible con el límite máximo del 5 % de tasa de rechazos comúnmente aceptado y aplicado por el Codex.</p> | <p>Australia</p> |

| OBSERVACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS | MIEMBRO/OBSERVADOR |
|--|----------------------|
| <p><u>Nueva petición de datos para valorar NM</u></p> <p>Australia confía en que los nuevos datos contribuyan a determinar un NM adecuado para el chocolate con <30 % del total de sólidos de cacao, que ayude además a resolver las incongruencias observadas entre los NM propuestos para las distintas categorías de chocolate. Lamentablemente, la industria australiana cree improbable que haya nuevos datos de análisis relevantes.</p> <p>Esperamos que esta información le resulte útil y le deseamos suerte a la hora de plantearse esta cuestión.</p> | |
| <p>En la CCCF13 (2019), se propusieron para su debate unos niveles máximos (NM) de 0,3 mg/kg o 0,4 mg/kg de cadmio en chocolates que contienen o declaran < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. La CCCF13 aceptó avanzar el NM de 0,3 mg/kg al Trámite 5/8 para su adopción por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Se reconoció que este NM daría como resultado una tasa de rechazos relativamente baja a nivel mundial (3,2 %), si bien la tasa de rechazos sería más elevada para productos procedentes de la región de América Latina y el Caribe (12 %).</p> <p>La CCCF13 hizo constar que los conjuntos de datos disponibles para esta categoría incluían un número adecuado de muestras de todas las zonas geográficas. Los dos NM propuestos para su debate en la CCCF13, 0,3 mg/kg y 0,4 mg/kg, reflejan la reducción proporcional de la concentración de cadmio en chocolates con menor contenido de sólidos de cacao en comparación con el NM ya fijado para chocolates con un mayor contenido de sólidos de cacao. Dado que el JECFA no detectó motivos de preocupación para la salud relacionados con la exposición alimentaria al cadmio a partir del chocolate u otros alimentos, y que el documento de debate que sustenta este trabajo (CX/CF 19/13/6) demostró que la diferencia en la exposición al cadmio entre ambos NM propuestos era insignificante, cabría reconsiderar elevar el NM al 0,4 mg/kg de cadmio en chocolates que contienen o declaran < 30 % del total de sólidos de cacao. Al aumentar el NM, la tasa de rechazos a nivel mundial sería del 1,4 %, mientras que para los productos de chocolate que contienen < 30 % de sólidos de cacao procedentes de la región de América Latina y el Caribe, la tasa sería del 4,7 %, lo que sería favorable para el comercio.</p> <p>Canadá ha presentado datos adicionales sobre el cadmio en chocolates, incluidos los que contienen o declaran < 30 % del total de sólidos de cacao, como respuesta a la petición de datos del JECFA (fecha límite: 10 de noviembre de 2019) para su consideración por parte del CCCF14 (2020).</p> <p>Los datos aportados por Canadá indican que los NM de 0,3 mg/kg y 0,4 mg/kg de cadmio en chocolates que contienen < 30 % del total de sólidos de cacao son fácilmente alcanzables para los productos con un contenido similar de sólidos de cacao que se comercializan en Canadá.</p> | Canadá |
| <p>Colombia apoya la propuesta de límite máximo para cadmio en chocolates que contengan o declaren <30 % de sólidos de cacao totales sobre una base de materia seca de 0,3 mg/kg.</p> <p>Considerando los resultados de las evaluaciones JECFA73 y JECFA77 sobre cadmio, el concepto de proporcionalidad entre los NM para los diferentes categorías de chocolates y productos derivados del cacao acordados por CCCF13, las discusiones mantenidas y las decisiones tomadas sobre este NM en CCCF13 (2019) y CAC42 (2019), adicional de los resultados de porcentaje en cadmio en chocolates nacionales, Colombia apoya el nivel de 0,3 mg/kg y considera que de acuerdo a nuestra producción nacional, para esta categoría de productos, podría ser restrictivo para nuestra producción nacional, si se llegase a reducir más de este valor. Cabe señalar que de acuerdo a nuestro consumo nacional, según la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN) de Colombia, en la que se mide, entre otras cosas, el consumo nacional, el cadmio en productos de chocolate no representa un aporte significativo en la ingesta total admisible. De acuerdo a la evaluación realizada por el JECFA.</p> | Colombia |
| <p>La Unión Europea (UE) quiere volver a manifestar sus reservas contra el proyecto de NM de 0,3 mg/kg de cadmio en chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. La UE no puede aceptar el nivel máximo (NM) propuesto, puesto que aboga por un NM más estricto de 0,10 mg/kg a fin de garantizar una protección suficiente para todos los consumidores, en especial los niños.</p> <p>La evaluación de riesgos de la UE pone de manifiesto que la exposición alimentaria media para los niños podría superar el doble de la ingesta semanal tolerable (IST). La evaluación de la exposición alimentaria llevada a cabo por la UE corrobora claramente la necesidad de un NM estricto de cadmio en el chocolate, ya que para el grupo «otros niños», los «productos de chocolate (cacao)» contribuyen en un 6,4 % a la exposición alimentaria al cadmio, siendo la tercera fuente principal, tras «las patatas y productos de patata» (13,6 %) y «el pan y los bollos» (9,9 %). En los niños pequeños, los «productos de chocolate (cacao)» suponen un 3,7 % de la exposición alimentaria al Cd. A continuación, se puede consultar el resumen de la evaluación de riesgos de la UE y de la evaluación de la exposición al cadmio.</p> | Unión Europea |

| OBSERVACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS | MIEMBRO/OBSERVADOR |
|--|--------------------|
| <p>Asimismo, la UE quiere destacar el hecho de que la Comisión del Codex Alimentarius ya manifestó que se debe respetar la noción de proporcionalidad (con el NM del Codex de 0,8 mg/kg para chocolate de 50-70 % y 0,9 para chocolate de >70 %) acordada por el CCCF. La UE no considera justificada la aplicación del concepto de proporcionalidad, puesto que el chocolate con leche es consumido por niños, mientras que, por lo general, estos no consumen chocolate negro. A fin de proteger adecuadamente a los niños frente a los efectos nocivos del cadmio, sería apropiado un NM de 0,10 mg/kg para el chocolate que contiene menos de un 30 % de sólidos de cacao, pese a que dicho NM no se proporcional al NM acordado previamente para los chocolates negros.</p> <p><u>Justificación técnica desde la perspectiva de la protección de la salud de los consumidores</u></p> <p>A. <u>La evaluación de riesgos de la EFSA sobre el cadmio en los alimentos</u> (EFSA, 2009a)</p> <p>Los riesgos para la salud humana derivados de la presencia de cadmio (Cd) en los alimentos fueron analizados por la Comisión Técnica CONTAM en 2009 (EFSA, 2009a). La Comisión Técnica CONTAM determinó una ingesta semanal tolerable (IST) de 2,5 µg/kg de peso corporal (pc) a la semana. Más adelante se detalla el cálculo para determinar dicha IST.</p> <p><u>Selección de datos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La EFSA llevó a cabo un metaanálisis de estudios epidemiológicos humanos seleccionados mediante una exhaustiva búsqueda bibliográfica (EFSA, 2009b). El objetivo de la búsqueda bibliográfica consistía en identificar aquellos estudios publicados en los que se midieran los niveles de Cd urinario a la vez que los biomarcadores de los efectos renales u óseos. • Entre más de 5000 resúmenes, se seleccionaron 34 estudios en los que se medían los niveles en orina de microglobulina beta-2 (B2M) como biomarcador temprano de daños en el túbulo renal. • Al no estar disponibles los valores individuales, se consideraron las estadísticas generales (medias geométricas de Cd urinario frente a niveles de B2M), lo que dio como resultado 165 puntos de datos que cubrían a unos 30 000 sujetos de los estudios seleccionados. <p><u>Análisis dosis-respuesta:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se llevó a cabo un análisis de dosis de referencia (BMD) para el conjunto de la población y para sujetos con más de 50 años de edad, excluyendo a los subgrupos formados exclusivamente por trabajadores. Se incluyó un ajuste por origen étnico (asiáticos frente a caucásicos) para tener en cuenta las diferencias en los niveles de excreción de B2M de fondo. • Todos los análisis se llevaron a cabo partiendo de una respuesta de referencia (BMR) del 5 %, en relación con un aumento de los niveles de B2M en orina sobre un límite de 300 µg de B2M/g creatinina. Los niveles de excreción por encima de este límite se consideran adversos. • La Comisión Técnica CONTAM determinó un BMDL5 redondeado de 4 µg/g creatinina (esto es, el nivel de Cd en orina) como punto de referencia o punto de partida para la evaluación de riesgos. <p><u>Ajuste para la variabilidad y la determinación de la IST:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • El BMDL de 4 µg/g creatinina se corrigió teniendo en cuenta las posibles incertidumbres, especialmente en relación con el uso de medias de grupo en lugar de valores individuales de niveles de Cd en orina en el análisis dosis-respuesta. El resultado fue un factor de ajuste químico específico de 3,9, con el cual se consideró que cubre al 95 % de la variabilidad de la población. • Al realizar el ajuste del BMDL5 por este factor se obtuvo un nivel de referencia interna de 1 µg/g creatinina para el Cd en orina, lo cual indicaría que el 95 % de la población no superaría el nivel límite de 300 µg B2M/g creatinina. • La IST de 2,5 µg/kg de peso corporal a la semana se obtuvo mediante la aplicación de un modelo toxicocinético de un compartimento, para un grupo de 680 mujeres seleccionadas aleatoriamente a las que se les tomaron muestras de orina entre 2004 y 2007 y, en paralelo, se realizó un seguimiento de ingesta de alimentos en tres ocasiones durante el mismo período, para lo cual se usó un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos. • El modelo toxicocinético demostró que una exposición diaria inferior a 0,36 µg/kg de peso corporal (lo que equivale a una exposición semanal de 2,52 µg/kg de peso corporal) permitiría que un 95 % de la población se mantuviera por debajo del nivel de referencia de 1 µg/g creatinina de Cd en orina. • Así pues, la IST para el Cd se fijó en 2,5 µg/kg de peso corporal a la semana. | |

| OBSERVACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS | MIEMBRO/OBSERVADOR |
|--|----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> La Comisión Técnica CONTAM concluyó en 2009 que «la exposición media para adultos en Europa ronda, o supera levemente, la IST de 2,5 µg/kg de peso corporal. Algunos subgrupos, como vegetarianos, niños, fumadores y habitantes de zonas muy contaminadas, pueden llegar a duplicar la IST. Si bien el riesgo de efectos negativos sobre la función renal a nivel individual para la exposición alimentaria en Europa es muy reducido, se debe reducir la exposición actual al Cd de la población» (EFSA 2009a). <p>B. <u>Diferencias entre la evaluación de la EFSA y del JECFA:</u> En 2010, el comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) revisó su evaluación anterior sobre el Cd en los alimentos (FAO/OMS, 2010) y fijó una ingesta mensual tolerable provisional de 25 µg/kg de peso corporal, lo que equivale a una ingesta semanal de 5,28 µg/kg de peso corporal. La Comisión Técnica CONTAM de la EFSA publicó un informe en 2011 en el que exponía las principales diferencias entre la evaluación de la EFSA y del JECFA (EFSA, 2011), concluyendo que se debía mantener la IST de 2,5 µg/kg de peso corporal a la semana a fin de garantizar un alto nivel de protección de los consumidores.</p> <p>C. <u>Actualización de la evaluación de la exposición alimentaria</u> (EFSA, 2012): En 2012, la EFSA actualizó su evaluación de la exposición alimentaria haciendo uso de un conjunto más amplio de datos de consumo (la base de datos de consumo de alimentos completa de la EFSA), así como nuevos datos de presencia con respecto a la evaluación de 2009. Se calculó la exposición alimentaria más elevada en niños pequeños (1 - <3 años) y otros niños (3 - <10 años). En el caso de los niños pequeños, la exposición media al Cd de límite intermedio (MB) oscilaba entre 3,8 y 6,8 µg/kg de peso corporal a la semana, mientras que la exposición en el 95º percentil MB se situaba entre 5,3 y 10,1 µg/kg de peso corporal a la semana. Para los otros niños, la exposición media al Cd MB oscilaba entre 3,1 y 5,0 µg/kg de peso corporal a la semana, mientras que la exposición en el 95º percentil MB se situaba entre 4,6 y 10,2 µg/kg de peso corporal a la semana. En los otros niños, los «productos de chocolate (cacao)» suponían un 6,4 % de la exposición alimentaria al Cd, siendo la tercera fuente principal, tras «las patatas y productos de patata» (13,6 %) y «el pan y los bollos» (9,9 %); dos grupos de alimentos cuya aportación se debe a su elevado consumo. En los niños pequeños, los «productos de chocolate (cacao)» suponían un 3,7 % de la exposición alimentaria al Cd. Los adolescentes reflejaban una exposición alimentaria al Cd más reducida en comparación con los niños pequeños y otros niños, aunque los «productos de chocolate (cacao)» seguían representando una contribución importante (5,9 %). Por otra parte, se hizo constar que había diferencias entre países en cuanto a la aportación de los «productos de chocolate (cacao)», poniendo de manifiesto que en algunos países, como Países Bajos y Bélgica, la aportación era considerablemente más alta. Esta evaluación de la exposición alimentaria confirmó que los niños en la media y en la exposición alimentaria en el 95º percentil podrían superar la IST. Por lo general, los grupos de edad adulta presentaban una exposición más reducida, aunque la exposición alimentaria en el 95º percentil están cerca o superan la IST (EFSA, 2012).</p> <p>D. <u>Referencias:</u> EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), 2009a. Dictamen científico de la Comisión Técnica sobre contaminantes en la cadena alimentaria a petición de la Comisión Europea acerca del cadmio en los alimentos. The EFSA Journal, 980, 1-139. EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), 2009b. Informe técnico de la EFSA elaborado por la Unidad de Metodología de Evaluación acerca del metaanálisis de la relación dosis-efecto del cadmio para la evaluación de la dosis de referencia. Informe científico de la EFSA, 254, 2-62. EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), 2011a. Informe sobre la ingesta semanal tolerable de cadmio. The EFSA Journal, 9(2):1975, [19 pp.]. EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), 2012. Exposición alimentaria al cadmio en la población europea. EFSA Journal 2012;10(1):2551. [37 pp.] FAO/OMS (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura/Organización Mundial de la Salud), 2010, Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Septuagésima tercera reunión, Ginebra, 8–17 de junio de 2010, Resumen y conclusiones. Publicado el 24 de junio de 2010.</p> | |
| Kazajstán respalda el NM propuesto de cadmio en chocolates que contienen o declaran <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. | Kazajstán |
| Marruecos no está a favor de fijar un límite máximo de 0,3 mg/kg ya que los países exportadores, a saber, Camerún, Côte d'Ivoire, Ghana y Nigeria, que representan un 75 % de la producción mundial de cacao están en disposición de suministrar un cacao con un límite inferior a 0,3 mg/kg para proteger mejor la salud de los consumidores. | Marruecos |
| ¿Esto incluiría los chocolates sin procesar? | Saint Kitts y Nevis |
| Comentarios de Suiza a la carta circular CL 2019/81 OCS/CF | Suiza |

| OBSERVACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS | MIEMBRO/OBSERVADOR |
|---|------------------------------|
| <p>Suiza quiere expresar sus reservas contra el proyecto de NM de 0,3 mg/kg de cadmio en chocolate que contiene o declara < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, puesto que Suiza fijará un NM más reducido de 0,1 mg/kg para esta categoría a fin de proteger a los consumidores, en especial a los niños.</p> <p>La evaluación de riesgos para los consumidores suizos se basa en la evaluación de riesgos de la EFSA sobre el cadmio en los alimentos (Dictamen científico de la Comisión Técnica sobre contaminantes en la cadena alimentaria a petición de la Comisión Europea acerca del cadmio en los alimentos. The EFSA Journal 209, 980, 1-139) y su actualización (Exposición alimentaria al cadmio en la población europea. The EFSA Journal 2012; 10(1):2551). Estas evaluaciones apuntaron que el chocolate y los productos de cacao, particularmente en niños pequeños y otros niños, contribuyen en gran medida a la exposición al cadmio, especialmente en aquellos países donde su consumo es elevado.</p> | |
| <p>Estados Unidos (EE. UU.) agradece la oportunidad de expresar sus comentarios en el trámite 6 sobre el proyecto de nivel máximo (NM) de 0,3 mg/kg en chocolates que contienen o declaran < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca (CL 2019/81/OCS-CF, APÉNDICE).</p> <p>EE. UU. respalda el proyecto de NM de 0,3 mg/kg en chocolates que contienen o declaran < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca por los siguientes motivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proyecto de NM se basa en la proporcionalidad de sólidos de cacao, acordada por la CCCF, en relación con el NM de 0,8 mg/kg y 0,9 mg/kg en chocolates que contienen o declaran $\geq 50\%$ a $< 70\%$ y $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, respectivamente, adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 41.º período de sesiones (CAC41, 2018). • El proyecto de NM se basa en los datos con buena distribución geográfica recabados en diversas rondas de petición de datos, con una tasa de rechazos relativamente baja a escala mundial. • Pese a que el proyecto de NM conllevaría una mayor tasa de rechazos para algunos países de América Latina y el Caribe, representa un compromiso. • Como ya destacó el Representante de la FAO en la CAC42 (2019), el proyecto de NM no constituye un motivo de preocupación en materia de inocuidad alimentaria según el estudio del JECFA77 (2013), en el que también se llegaba a la conclusión de que la ingesta de cadmio a partir del consumo de chocolate y productos derivados del cacao era insignificante en comparación con otras fuentes de exposición alimentaria al cadmio. <p>EE. UU. también está de acuerdo con la conclusión de la CAC42 en el sentido de que si no se aporta información adicional que justifique un cambio en el proyecto de NM, el CCCF14 (2020) recomendará la adopción del proyecto de NM de 0,3 mg/kg por parte de la CAC43 (2020). En ausencia de motivos de inquietud sobre la inocuidad alimentaria en relación con el proyecto de NM de 0,3 mg/kg, EE. UU. considera que el proyecto de NM constituye un compromiso adecuado.</p> | EE. UU. |
| <p>La Asociación Europea del Cacao (ECA) desea mostrar su agradecimiento por su trabajo a la presidencia y a los miembros del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre los niveles máximos para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao.</p> <p>La ECA se muestra de acuerdo con el nivel máximo propuesto para el cadmio en chocolates que contienen o declaran <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en 0,3 mg/kg y no tiene más observaciones en esta fase.</p> | Asociación Europea del Cacao |
| <p>FIA sigue respaldando el NM recomendado de 0,3 mg/kg para chocolates que contienen o declaran <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.</p> | Food Industry Asia |