



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

9.^a reunión

Nueva Delhi, India, 16- 20 de marzo de 2015

**ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO EN EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS
DERIVADOS DE CACAO**

Observaciones en el Trámite 3 presentada por Argentina, El Salvador, Ghana, la República de Corea, Tailandia, los Estados Unidos de América y la Unión Africana

ARGENTINA

Argentina ha detectado los siguientes errores en el texto, que son señalados en negrita.

Párrafo 7 – Hay un error en las unidades, donde dice mg/g debe decir mg/kg.

En virtud de ello el párrafo debería ser modificado de la siguiente manera: “Los estudios de varios países, que se detallan en el presente documento, son muy variados; por ejemplo, Canadá, para un chocolate de más 50% de sólidos de cacao con un rango de LOD de 0,02 a 0,86mg/kg, con una media de 0,17mg/kg; para el polvo de cacao con un LOD de 0,02 a 1,25mg/kg con un promedio de 0,34mg/kg; en el caso del chocolate ecuatoriano de más de 50% de sólidos de cacao tiene un rango de LOD de 0,03 a 1,56 con un promedio de 0,378mg/kg y un chocolate con un contenido de materia seca menor al 50% tiene un rango de LOD de 0,02 a 0,12mg/kg con un promedio de 0,062mg/kg; en el caso del MERCOSUR para un chocolate y productos de cacao con menor al 40% de cacao tiene un límite ~~recomendado~~ **máximo** de 0,2mg/g- **mg/kg**. Como se puede observar, estas investigaciones muestran concentraciones de cadmio dispersas.

Asimismo se observaron errores en los límites máximos incluidos en el párrafo 57.

Donde dice - Párrafo 57 - El MERCOSUR (bloque integrado por Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela) definió los límites de la pasta de cacao (0,5mg/kg); chocolate y productos de cacao con <40% de cacao (0,2mg/kg); y chocolate y productos de cacao con >40% de cacao (0,4mg/kg) (MERCOSUR/GMC/RES.N°12-20011).

Debe decir: Párrafo 57 - El MERCOSUR (bloque integrado por Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela) definió los límites de la pasta de cacao (**0,3mg/kg**); chocolate y productos de cacao con <40% de cacao (0,2mg/kg); y chocolate y productos de cacao con >40% de cacao (**0,3mg/kg**) (MERCOSUR/GMC/RES. N°12-20011).

EL SALVADOR

El Salvador agradece el trabajo presentado por el GTe presidido por Ecuador y co-presidido por el Brasil y Ghana.

- Se solicita que el tema se siga discutiendo y que los Niveles Máximos (NM) se mantengan en Trámite 3.
- Se considera importante que los países productores de cacao y productos derivados tomen en cuenta la reducción del nivel de Cadmio en suelo.
- Completar estudios para determinar el contenido de cadmio en los ingredientes con los que se elabora el chocolate y derivados del cacao por ejemplo azúcar, leche, entre otros, de acuerdo a lo planteado por el GTe.
- Los NM no deben ser tan altos, sobre todo en productos: Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber), que son consumidos en su mayoría por niños y adolescentes.

- El Salvador considera que los NM de Cadmio propuestos en el Reglamento (UE) N.º 488/2014, se deben tomar en cuenta como referencia.
 1. Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao <30%; 0,10mg/kg.
 2. Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao <50%; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥30%, 0,30mg/kg.
 3. Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥50%; 0,80mg/kg.
 4. Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber); 0,60mg/kg.

Los propuestos por el GTe están muy altos.

- Con el establecimiento de NM para Cadmio se debe buscar la protección a la salud del consumidor y que se mantengan prácticas equitativas en el comercio.

GHANA

Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y productos derivados de cacao

OBSERVACIÓN

Ghana apoya los siguientes NM propuestos para el cacao y los productos de cacao:

- 0,2 mg/kg (para chocolates con leche con un contenido de materia seca total de cacao <30%);
- 0,6 mg/kg (para chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≤50%; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥30%);
- 1,5 mg/kg (para cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber), y
- 2 mg/kg (para chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥50%).

RAZÓN

Alrededor del 72% del suministro mundial de granos de cacao proviene de África Occidental, especialmente de Côte d'Ivoire, Ghana y Nigeria. El consumo más alto per cápita de cacao y sus derivados varía entre 0,1 y 7,5 g/día entre los 17 grupos de dietas de SIMUVIMA/Alimentos. La mayoría de los países africanos están en la parte más baja de la gama de consumo.

La evaluación de la exposición del JECFA documentó la estimación media más baja de 0,005 µg/kg de peso corporal al mes en los países del grupo 13 (la mayoría de ellos son países africanos) y la estimación de la media más alta de 0,39 µg/kg de peso corporal por mes para los países del grupo 7 (la mayoría de ellos son países desarrollados). La IMTP del JECFA para el cadmio es 25 µg/kg de peso corporal por mes.

REPÚBLICA DE COREA

La clasificación de los productos de cacao y chocolate propuesta por el grupo de trabajo por medios electrónicos puede crear confusiones durante la inspección de la aplicación del nivel máximo del Codex y también para los consumidores. Por lo tanto, la República de Corea, propone reclasificar el chocolate y los productos de cacao a fin de armonizarlos con la clasificación de los productos de chocolate de la *Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981). También nos gustaría saber cómo se llegó a un acuerdo sobre la propuesta de NM para el cadmio en estos productos.

TAILANDIA

Tailandia apoya el establecimiento de NM para el cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Sin embargo, somos de la opinión que los NM propuestos por el grupo de trabajo electrónico parecen difíciles de considerar en esta fase ya que al examinar los NM se debe disponer de la información relativa a datos de presencia, la ingesta de cadmio, la tasa de infracción y la reducción relativa del riesgo para cada NM propuesto.

ESTADOS UNIDOS (EE.UU).

- Los EE.UU. señala que:
 - La 77.^a reunión del JECFA (2013) estimó que la exposición alimentaria media de la población al cadmio de los productos que contienen cacao y sus derivados para los 17 grupos de dietas de SIMUVIMA/Alimentos era 0,02-1,6% de la ingesta mensual tolerable provisional (IMTP) de 25 mg/kg de peso corporal por mes.
 - La 77.^a reunión del JECFA también estimó que las posibles exposiciones alimentarias al cadmio para grandes consumidores de productos que contienen cacao y sus derivados, además del cadmio derivado de otros alimentos, era 30-69% de la IMTP para los adultos y el 96% de la IMTP para niños entre 0,5 y 12 años de edad. El Comité señaló que esta exposición alimentaria total al cadmio para grandes consumidores de cacao y sus productos probablemente era sobrestimada y no consideró que fuera motivo de preocupación.
 - El ANEXO I de la NGCTAP dice "Sólo deberán establecerse NM para aquellos contaminantes que presenten un riesgo significativo para la salud pública y que se sepa o se prevea que pueden plantear problemas en el comercio internacional."
 - El ANEXO I de la NGCTAP dice también que sólo deberán establecerse NM para alimentos que entrañan cierta importancia para la exposición total del consumidor y deberán consultarse los criterios que figuran en "la Política del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos" en la Sección IV del Manual de Procedimiento.
 - La "Política del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos" en la Sección IV del Manual de Procedimiento establece que los criterios para la selección de los alimentos o grupos de alimentos que contribuyen significativamente a la exposición alimentaria total a un contaminante son: (a) el 10% o más de la ingesta tolerable en uno de los grupos de dietas de SIMUVIMA/Alimentos; (b) el 5% o más de la ingesta tolerable en dos o más grupos de dietas de SIMUVIMA/Alimentos, o (c) los alimentos que pueden tener un impacto significativo en la exposición de un grupo específico de consumidores, aunque la exposición no puede exceder el 5% de la ingesta tolerable en ninguno de los grupos de dietas de SIMUVIMA/Alimentos.
- Sin embargo, como señala el documento, la falta de un NM del Codex para el cacao y sus productos podría afectar negativamente a la exportación de estos productos de algunos países. En este sentido, el documento podría haberse beneficiado de un debate sobre la incidencia del rechazo de lotes de productos sobre la base de los NM que varios países han adoptado.
- Si el CCCF decidiera establecer NM, y en vista de la presencia natural de distintos niveles de cadmio en distintos tipos de suelo, un debate sobre los NM propuestos debe basarse en datos mundiales sobre lo que es razonablemente viable, y los NM propuestos deben debatirse en ese contexto.

UNIÓN AFRICANA (UA)

POSICIÓN RECOMENDADA POR ÁFRICA	RAZÓN
<p>La UA apoya los NM recomendadas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,2 mg/kg - para chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao <30% • 0,6 mg/kg - para chocolate con un contenido de materia seca total de cacao <50% o chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥30% • 2 mg/kg - para chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥50% • 1,5 mg/kg. para cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber) 	<p>La contaminación de cadmio en los alimentos se ha convertido en una preocupación en muchos países. El metal puede acumularse en los riñones dando lugar a la disfunción tubular renal irreversible.</p> <p>El cadmio es abundante en la naturaleza y puede ser liberado al medio ambiente de diferentes formas, incluyendo las actividades naturales, como la actividad volcánica y por medio de las actividades antropogénicas como la minería y fundición de minerales que contienen zinc, la quema de combustibles fósiles y las emisiones de las pilas desechadas.</p> <p>Los niveles de cadmio en los granos de cacao pueden variar considerablemente entre regiones. La región de menor concentración es África Occidental. Por ejemplo, se informó que los niveles de cadmio más altos en cáscaras de cacao de Ghana son 0,75 mg/kg.</p> <p>Alrededor del 72% del suministro mundial de granos de cacao proviene de África Occidental, especialmente de Côte d'Ivoire, Ghana y Nigeria.</p> <p>El consumo más alto per cápita de cacao y sus derivados varía entre 0,1 y 7,5 g/día entre los 17 grupos de dietas de SIMUVIMA/Alimentos. La mayoría de los países africanos están en la parte más baja de la gama de consumo.</p> <p>La evaluación de la exposición del JECFA documentó la estimación media más baja de 0,005 µg/kg de peso corporal al mes en los países del grupo 13 (la mayoría de ellos son países africanos) y la estimación de la media más alta de 0,39 µg/kg de peso corporal por mes para los países del grupo 7 (la mayoría de ellos son países desarrollados). La IMTP del JECFA para el cadmio es 25 µg/kg de peso corporal por mes.</p>