

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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

Temas del programa 5 y 6

CX/CF 20/14/6-Add.2

Noviembre de 2020

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

Décima cuarta reunión

Utrecht (Países Bajos), 20-24 de abril de 2020

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

Observaciones en respuesta a la CL 2020/50/OCS-CF:

Solicitud de observaciones sobre NM para el chocolate y ciertos productos derivados del cacao

Australia, Canadá, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Egipto, El Salvador, Unión Europea (UE), Malasia, Perú, Trinidad y Tabago, Uganda, Estados Unidos de América (EE. UU.), Asociación Europea del Cacao (ECA) y Asociación Internacional del Cacao (ICA)

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES

Miembro/Observador	Observaciones
Australia	<p>Australia expresa su agradecimiento por la oportunidad de ofrecer observaciones sobre esta circular y propone un enfoque hacia la consideración de NM de cadmio para: (i) chocolate que contiene o declara <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca (ii) chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y (iii) cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.</p> <p>Consideraciones generales</p> <p>Australia indica que el JECFA77 (2013) concluyó que la exposición al cadmio, incluida la de los mayores consumidores de cacao y productos del cacao, no constituye una preocupación para la seguridad y la salud pública y que estos productos no son los que contribuyen más principalmente a la exposición alimentaria total al cadmio. Por consiguiente, Australia mantiene la opinión de que el NM propuesto debe basarse en la viabilidad práctica (ALARA) con el fin de facilitar el comercio, y no en la salud pública o en cuestiones de seguridad. La noción de proporcionalidad a la hora de establecer NM para diferentes categorías de chocolate debe ser lo bastante flexible como para evitar tasas elevadas de rechazo y efectos negativos para el comercio.</p> <p>NM para chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca</p> <p>Australia no ha expresado previamente ninguna reserva y sigue apoyando el NM de 0,3 mg/kg sobre la base de las siguientes consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El CCCF13 aprobó el anteproyecto de NM. Se estableció en sintonía con la noción de proporcionalidad, de forma que la CAC41 (2018) adoptó NM de 0,8 mg/kg y 0,9 mg/kg para chocolates que contienen o declaran entre ≥50 % y <70 % y ≥70 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, respectivamente. • Con la excepción de Latinoamérica y el Caribe (LAC), la tasa de rechazo está por debajo del umbral del 5 % para todas las regiones y a nivel mundial (3,2 %); la tasa de rechazo más alta en LAC (12 %) es una concesión global razonable. • Aunque hay regiones que pueden alcanzar niveles más bajos de cadmio en el cacao debido a la naturaleza de sus suelos y a los métodos de producción, el anteproyecto de NM garantizará un equilibrio entre niveles seguros aceptables a nivel global y al mismo tiempo fomentará un comercio justo y ayudará a evitar ventajas competitivas. • El anteproyecto de NM se corresponde con una ingestión de cadmio estimada del 0,6 % de la IMTP (véase CX/CF 19/13/6: tema 6 del programa, CCCF13 (2019)). • El anteproyecto de NM se adoptó en la CAC42 (2019) en el Trámite 5, donde se determinó que si la nueva información adicional facilitada no justificaba un cambio en el NM, el CCCF14 recomendaría la adopción del NM de 0,3 mg/kg por parte de la CAC en su siguiente período de sesiones. Sobre la base de dicha recomendación por parte del CCCF14, la CAC43 adoptaría el NM sin más debate. Tal como se ha consignado previamente, la industria australiana ha indicado que es improbable contar con datos analíticos adicionales que ayuden a refinar el NM. <p>NM para el chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca</p> <p>Australia consigna los NM propuestos de 0,6-0,7 mg/kg para el chocolate y los productos de chocolate que contienen o declaran entre ≥30% y <50% del total de sólidos de cacao en base a la materia seca, de forma que un NM de 0,6 mg/kg supondría el rechazo de un 12,6 % de las muestras a nivel mundial (15,8 % de las muestras de la región LAC rechazadas), mientras que un NM de 0,7 mg/kg supondría el rechazo de un 6,8 % de las muestras a nivel mundial (8,9 % de las muestras de la región LAC rechazadas). Incluso con un NM de 0,7 mg/kg, que está en el extremo superior del rango, se excede el umbral del 5 % en el nivel de rechazo.</p> <p>Para el cacao en polvo con un 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, Australia consigna los NM propuestos de 2,0-3,0 mg/kg, de forma que un NM de 2,0 mg/kg supondría el rechazo de un 5,5 % de las muestras a nivel mundial (17,8 % de las muestras de la región LAC rechazadas), mientras que el NM propuesto de 3,0 mg/kg supondría el rechazo de un 3,65 % de las muestras a nivel mundial (12,2 % de las muestras de la región LAC rechazadas). Las regiones de Europa, África Asia y NASWP tendrían un 0 % de rechazos. Australia opina que el conjunto de datos (n=4245) es adecuado para establecer NM para esta categoría.</p> <p>Australia ha advertido previamente que tanto en el caso de los chocolates con entre el ≥30 % y el <50 % del total de sólidos de cacao como en el caso del cacao en polvo con el 100 % de sólidos de cacao, apoyaríamos NM en el extremo superior de los rangos propuestos, ya que estos serían válidos desde la perspectiva de la proporcionalidad y seguirían ofreciendo un compromiso globalmente razonable desde el punto de vista de la viabilidad práctica. Con los NM propuestos, se ha calculado que las exposiciones a nivel global son aproximadamente del 3 % de la IMTP y el 2 % de la IMTP, respectivamente (véase CX/CF 20/14/6 - Tema 6 del</p>

programa (CCCF14, 2020)).

Evaluación preliminar realizada por el JECFA

Australia consigna que una evaluación preliminar llevada a cabo por el JECFA (CX/CF 20/14/3-Add.1 Julio de 2020 - tema 3 del programa (CCCF14, 2021)) indica que los nuevos datos remitidos sugieren que el consumo de productos del cacao podría contribuir más a la exposición total al cadmio de lo que indicaban los datos disponibles en el JECFA77. A la vista de los nuevos datos, la Secretaría del JECFA tiene previsto actualizar la evaluación de la exposición alimentaria al cadmio proveniente de todas las fuentes de alimentos, que estará disponible en el año 2021. Australia ha revisado el análisis preliminar y desea hacer las siguientes observaciones:

Observaciones generales

Australia confía en el conjunto de datos que se ha usado para estimar NM para las diversas categorías de chocolate y cacao en polvo. Como es el caso para cualquier NM del Codex, apoyamos los esfuerzos para recopilar datos de presencia adicionales siempre que los datos reflejen las prácticas agrícolas, de producción y comerciales contemporáneas. Dichos datos pueden servir de asistencia para conseguir una mejor estimación del cadmio en productos que se comercializan actualmente y para aportar información para la refinación de los NM sobre la base de los niveles seguros aceptados globalmente y la viabilidad práctica.

Es importante consignar que, en respuesta a la solicitud de una nueva evaluación por parte del JECFA como una alternativa al establecimiento de NM (en el CCCF13 (2019)), la Secretaría del JECFA advirtió que no les constaban datos nuevos suficientes acerca de los efectos toxicológicos que permitieran garantizar una nueva evaluación de riesgos para el cadmio. Es improbable que los resultados de una evaluación de esas características puedan ayudar al CCCF a progresar en su toma de decisiones más de lo que la evaluación del riesgo ya existente del JECFA ha ayudado al CCCF a alcanzar un consenso hasta la fecha.

Teniendo en cuenta lo anterior, Australia cuestiona el valor general de suspender el trabajo a la espera de una evaluación actualizada de la exposición alimentaria por parte del JECFA para todos los alimentos, ya que es improbable que cambie nuestra comprensión actual sobre la contribución del cacao y los productos del cacao a la exposición al cadmio a través de la dieta. Específicamente, es razonable suponer que el consumo de estos productos se mantenga relativamente constante con el paso del tiempo y que su contribución a la exposición general siga siendo relativamente baja. Esto se sustenta con los cálculos del GTE que utilizan el conjunto de datos actual usado también por el JECFA para hacer su evaluación preliminar de que, sobre la base de los anteproyectos de NM, las exposiciones podrían estar dentro del rango de aproximadamente el 3 % de la IMTP (véase CX/CF 20/14/6 - Tema del programa 6 (CCCF14, 2020)).

Además, ya se ha establecido que los NM para el cadmio presente en el cacao y los productos del cacao deben basarse en la viabilidad práctica (ALARA) con el fin de facilitar el comercio, y no en la salud pública o en cuestiones de seguridad. Es improbable que el establecimiento de NM desempeñe un papel importante desde el punto de vista de la salud pública y, como tal, los resultados de una evaluación actualizada de la exposición alimentaria pueden ofrecer un uso limitado para las deliberaciones del GTE.

Otras observaciones generales

- Se debe tener en cuenta la antigüedad de los datos que se han enviado como resultado de las recientes peticiones de datos y que se han utilizado en la evaluación preliminar. No se puede suponer sencillamente que, solo por haberse enviado ahora, los datos son contemporáneos y que, como tales, representan la situación global actual. Además, es importante tener en cuenta que, con la finalización y la implementación de un Código de Prácticas del Codex, es probable que las concentraciones de cadmio en el cacao vayan disminuyendo con el paso del tiempo.
- Australia consigna que la intención de la Secretaría del JECFA de actualizar la evaluación de la exposición alimentaria en relación con el cadmio parece constituir un cambio respecto a la postura adoptada en el CCCF13. Australia está interesada en comprender cómo y con qué fundamento se tomó esta decisión sin la oportunidad de que el CCCF la debatiera en mayor profundidad, especialmente en el contexto de otros trabajos más prioritarios y los recursos disponibles.

Cacao en polvo

En el documento se afirma que un análisis comparativo muestra que la concentración media de cadmio para el cacao en polvo se ha incrementado (560 µg/kg vs. 130 µg/kg). El documento sugiere que esto podría deberse a que las máximas concentraciones observadas en los últimos datos enviados provenían de las regiones del

	<p>Codex LAC, ASIA y NASWP, para las que no había datos disponibles en el momento de la evaluación realizada por el JECFA77. Sin embargo, es importante apuntar que la fiabilidad de los datos del cacao en polvo, tanto en términos del conjunto de datos original como de los últimos datos enviados, puede verse influenciado por el nivel de detalle que se ha aportado en relación con la proporción del total de sólidos de cacao y el uso previsto del cacao en polvo (es decir, si el cacao está o no «listo para el consumo»).</p> <p>Bebidas de cacao</p> <p>Las concentraciones media y P97.5 o P95 para las bebidas de cacao parecen haberse reducido, no incrementado, poniendo en cuestión la sugerencia de que los datos adicionales indican una concentración de presencia media superior para el cadmio en los productos del cacao respecto a la observada anteriormente por el JECFA y, en consecuencia, la necesidad de una actualización de la evaluación de la exposición. Además, Australia cuestiona la relevancia de suministrar datos para esta categoría, habida cuenta de que los NM para las bebidas de cacao no se están considerando.</p> <p>Otros productos del cacao</p> <p>Australia apunta que los datos de 2020 sobre otros productos del cacao (incluido el chocolate) no se ha facilitado y, por tanto, no es posible comentar la dirección y el alcance de ningún cambio en el contenido medio de cadmio del chocolate (en particular, el chocolate con <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca) como resultado del envío de nuevos datos y el impacto potencial de cualquier cambio en las exposiciones estimadas.</p> <p>Postura de Australia</p> <p>En términos generales, Australia considera que hay datos adecuados para avanzar en el desarrollo de estos NM e insta a un enfoque más ágil y práctico para alcanzar una resolución sobre estos asuntos, lo que no implica retrasar una decisión sobre la base de la generación de datos adicionales o una reevaluación completa por parte del JECFA, ya que ninguna de estas acciones garantiza que se consiga una mayor claridad.</p> <p>Chocolates que contienen o declaran <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca</p> <p>Australia propone que el NM de 0,3 mg/kg se considere en el Trámite 7 en el CCCF14, tal como se recomienda en la CAC42, y que no se espere a los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio. Esto está en sintonía con el acuerdo del CCCF13 de avanzar en el NM para su adopción en el Trámite 5/8 por parte de la CAC42, así como con las recomendaciones subsiguientes de la CAC42.</p> <p>Chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca</p> <p>Australia no objeta la propuesta de que la consideración de los NM para las dos categorías anteriormente citadas se suspenda a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA. Esta opción es preferible a interrumpir el trabajo sobre estas categorías de chocolate en su conjunto. Sin embargo, como se ha detallado anteriormente, Australia cuestiona el valor general de suspender este trabajo a la espera de una evaluación actualizada de la exposición alimentaria. Esperamos que esta información resulte útil y les deseamos suerte a la hora de plantearse esta cuestión.</p>
Canadá	<p>Análisis de los datos enviados en respuesta a la petición de datos de 2019 sobre cadmio en el chocolate y el cacao en polvo (CX/CF 20/14/3-Add.1 Julio de 2020)</p> <p>Este análisis indica una distribución global más amplia de las concentraciones de cadmio en el cacao en polvo en comparación con las empleadas en la evaluación total de la exposición alimentaria al cadmio del JECFA77 (2013).</p> <p>Actualización de la evaluación total de la exposición alimentaria al cadmio</p> <p>Considerando los nuevos datos enviados en respuesta a la petición de datos de 2019, la Secretaría del JECFA considera importante actualizar la evaluación de la exposición alimentaria al cadmio a partir de todas las fuentes de alimentos. La Secretaría del JECFA ha emitido una petición de datos sobre el cadmio en todos los alimentos (concluye el 1 de diciembre de 2020) y ha incluido la evaluación total de la exposición alimentaria al cadmio actualizada en la agenda de la 91.ª reunión del JECFA, programada para principios de 2021.</p> <p>Canadá opina que la necesidad de una evaluación de la exposición alimentaria al cadmio actualizada requiere más debates. El JECFA77 demostró que el chocolate y el cacao en polvo contribuyen mínimamente a la exposición alimentaria al cadmio y a la ingestión mensual tolerable provisional (IMTP) de cadmio. Además, se están estableciendo niveles máximos (NM) de cadmio en el chocolate y el cacao en polvo a efectos de la armonización comercial. Puesto que es improbable que los patrones de consumo de chocolate hayan cambiado notablemente desde la evaluación del JECFA77 (2013), las estimaciones del cambio relativo en las</p>

	<p>concentraciones de cadmio podrían usarse por tanto para estimar cualquier cambio relativo en la exposición y la contribución de estos productos a la IMTP de cadmio. Por último, toda evaluación actualizada de la exposición alimentaria destinada a caracterizar con precisión la exposición al cadmio del chocolate y los productos del cacao debe tomar en consideración las tasas de consumo específicas de productos con diferente contenido sólido de cacao desglosadas por diferentes grupos de edad. Canadá cuestiona si los datos de consumo de la base de datos SIMUVIMA/Alimentos permitirían este tipo de precisión en una evaluación actualizada de la exposición.</p> <p>Sobre la base de lo anterior, Canadá solicita con todo el respeto que la 14.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF14) (2021) tenga la oportunidad de: debatir los datos enviados en respuesta a la petición de datos de 2019; hacer recomendaciones respecto a los plazos, los términos y el alcance de una evaluación actualizada del JECFA acerca del cadmio; debatir el impacto de las prioridades más destacadas que se identificaron para la evaluación futura por parte del JECFA en el CCCF13; y, por último, determinar si una evaluación actualizada de la exposición alimentaria total al cadmio es necesaria para avanzar en la finalización (de NM) para la categoría final de chocolates (entre $\geq 30\%$ y $< 50\%$ de sólidos de cacao) y cacao en polvo (100 % de sólidos de cacao).</p> <p>Si el JECFA realiza una evaluación de la exposición alimentaria total al cadmio en todos los alimentos, Canadá sugiere que la petición de datos se extienda más allá del 1 de diciembre de 2020 para permitir el envío de un conjunto de datos lo más completo posible. Habida cuenta de la pandemia global y del impacto que ha ejercido sobre las autoridades reguladoras, se recomienda dejar más tiempo para la recopilación de los datos, así como preparar y subir conjuntos de datos de gran volumen a la base de datos SIMUVIMA/Alimentos. Canadá apunta que también hay otras peticiones de datos simultáneas para sustentar temas del programa que se están sometiendo a consideración por parte del CCCF14.</p> <p>Suspensión de los NM para el chocolate que contiene o declara entre $\geq 30\%$ y $< 50\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 4 a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio</p> <p>Como se ha indicado anteriormente, Canadá opina que en el CCCF14 (2021) debe existir la oportunidad de debatir los datos enviados en respuesta a la petición de datos de 2019 sobre cadmio en el chocolate y los productos del cacao y considerar si es necesaria una evaluación actualizada del JECFA para avanzar en la finalización de los NM para el chocolate que contiene o declara entre $\geq 30\%$ y $< 50\%$ de sólidos de cacao y el cacao en polvo con 100 % de sólidos de cacao. En función de los resultados de los debates sobre estos dos asuntos, el CCCF14 podría decidir entonces si se debe suspender o continuar el trabajo en estos dos NM.</p> <p>Conservación del NM de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara $< 30\%$ de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 7 a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio</p> <p>Canadá apunta que el resumen de la Secretaría del JECFA de los datos enviados en respuesta a la petición de datos de 2019 sobre el cadmio en el chocolate y el cacao en polvo (CX/CF 20/14/3 Add.1, julio de 2020) no incluye datos para el chocolate que contiene $< 30\%$ de sólidos de cacao. La CAC42 avanzó este NM para las observaciones y la consideración del CCCF14 (2021) en el Trámite 7, bajo la comprensión de que, salvo que se aporte nueva información adicional que justifique un cambio en el NM, el CCCF14 (2021) recomendará la adopción del NM de 0,3 mg/kg por parte de la CAC. En ausencia de nueva información, Canadá no ve razón alguna por la que el CCCF14 no tuviera que considerar la recomendación de este NM para su adopción y según el proceso especificado por la CAC42.</p> <p>Canadá está de acuerdo con la conservación del concepto de proporcionalidad entre los NM de chocolates con diferentes contenidos sólidos de cacao. La proporcionalidad está sustentada por el valor propuesto de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara $< 30\%$ de sólidos de cacao en comparación con los NM ya establecidos en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos (GSTCFF) para las dos categorías de chocolate con contenidos sólidos de cacao más altos (entre $\geq 50\%$ y $< 70\%$ y $\geq 70\%$).</p> <p>Revisión de las normas del Codex establecidas</p> <p>Canadá apunta que la determinación de si se necesita un enfoque estructurado desarrollado por el CCCF para actualizar las normas ya existentes del Codex está siendo actualmente el objeto de un documento de debate. Canadá preside este grupo de trabajo por medios electrónicos y anticipa que se propondrá un proceso para este tipo de revisiones en el CCCF14 (2021). Por consiguiente, este proceso se podría aplicar a futuras actualizaciones de cualquier NM establecido para el cadmio en el chocolate o productos del cacao, como es el caso del chocolate que contiene o declara $< 30\%$ de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, si este NM se recomienda para su adopción.</p>
Brasil	Brasil considera que es importante desarrollar NM para estas categorías de alimentos, especialmente para el cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. Considerando los NM establecidos para el chocolate con un alto contenido de cacao, Brasil está a favor de establecer los siguientes

	NM: 0,3 mg/kg para el chocolate con menos del 30 % de sólidos de cacao, 0,5 mg/kg para el chocolate que contiene entre el 30 y el 50 % de sólidos de cacao y 1,3 mg/kg para el cacao en polvo (100 %).
Chile	<p>Chile agradece la oportunidad de presentar observaciones al trabajo sobre niveles máximos de Cadmio en ciertas categorías de chocolate y productos derivados del cacao.</p> <p>Chile revisó las recomendaciones de esta carta circular y sus observaciones se exponen a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Chile apoya mantener el nivel máximo de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara un contenido <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el trámite 7, así como también apoya continuar el trabajo respecto del nivel máximo propuesto para chocolate que contiene o declara entre ≥30% y <50% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. Lo anterior se justifica en la necesidad de entregar protección al consumidor en toda la gama de tipos de chocolates disponibles en el mercado según su contenido de cacao, tomando en cuenta que ya se dispone de niveles máximos para los chocolates con un contenido ≥50% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, y que los niveles pendientes mantienen el enfoque de proporcionalidad ya utilizado para los niveles máximos adoptados en la CAC41-2018 para chocolates con mayor contenido de sólidos totales de cacao. Si eventualmente, la nueva evaluación de JECFA indica que los chocolates pueden representar una fuente importante de exposición al cadmio en consumidores, los niveles deberían ser revisados en su momento, y justamente frente a este potencial riesgo, Chile considera que se protege de mejor forma al consumidor disponiendo de un nivel máximo en lugar de suspender el trabajo a la espera de los resultados de una nueva evaluación. Chile está de acuerdo con suspender la consideración de nivel máximo para el cacao en polvo con 100% del total de sólidos de cacao, sobre la base de materia seca, a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio. Lo anterior justificado en base a que Chile apoyaría un nivel máximo cercano a los niveles máximos ya establecidos para chocolates adoptados en la CAC41-2018, manteniendo el enfoque de proporcionalidad y, en ese sentido, Chile cree prudente suspender el trabajo para esta matriz en particular.
Colombia	<p>9.1 NM para el chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca: Para su consideración en el CCCF14 en el trámite 7</p> <ul style="list-style-type: none"> Avanzar y adoptar el Nivel Máximo de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el trámite 7. <p>9.2 NM para las restantes categorías de chocolate y productos derivados del cacao: Para su consideración en el GTE y en el CCCF14 en el trámite 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Continuar con el trámite de revisión y discusión en los escenarios propuestos por el Codex de los documentos de evaluación de Niveles Máximos para el chocolate que contiene o declara entre el ≥30 % y el <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y el cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, y aportar nueva información de Cadmio en cacao para estas categorías, a fin de revisar los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio.
Cuba	Cuba, agradece la oportunidad de expresar sus comentarios y apoya mantener el NM de 0,3 mg / kg para chocolates que contengan o declaren <30% de sólidos totales de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 7 a la espera del resultado de la evaluación del JECFA sobre cadmio.
Ecuador	<p>Ecuador agradece a la Secretaría del Codex por la oportunidad de presentar nuestros comentarios a la Carta Circular CL 2020/50/OCS-CF.</p> <p>Teniendo en cuenta la declaración del JECFA (REP19 / CF, párrafo 48): ...En respuesta a una de las opciones alternativas al establecimiento de NM presentadas por el GTE, que consiste en solicitar una nueva evaluación por parte del JECFA, la Secretaría del JECFA aclaró que, aunque está lista para cubrir la necesidad del CCCF de un asesoramiento científico, no conoce nuevos datos suficientes acerca de los efectos toxicológicos que permitan garantizar una nueva evaluación del riesgo para el caso del cadmio. Es improbable que los resultados de una evaluación de esas características puedan ayudar al CCCF a progresar en su toma de decisiones más de lo que la evaluación del riesgo ya existente del JECFA ha ayudado al CCCF a alcanzar un consenso hasta la fecha... deseamos presentar las siguientes inquietudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Es necesario un mandato del Grupo de Prioridades del CCCF a JECFA para iniciar una nueva evaluación? ¿Tiene el JECFA la competencia para iniciar una nueva evaluación en cadmio, sin la solicitud del respectivo comité? <p>Si el JECFA tiene la competencia para iniciar un nuevo estudio:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuándo esta evaluación será llevada a cabo? • ¿Cuándo el reporte y las conclusiones de este informe estarán disponibles para los Estados Miembros? <p>En apego al Manual de Procedimiento y al mandato vigente del CCCF, al GTe presidido por Ecuador, consideramos importante que los trabajos deben continuar en el marco del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos - CCCF, sin perjuicio de que se Trabaje paralelamente en la Evaluación de Riesgo que realizará el JECFA, por lo que se propone lo siguiente:</p> <p>NM para el chocolate que contiene o declara <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca: Para su consideración en el CCCF14 en el trámite 7 Avanzar y adoptar el Nivel Máximo de 0.3 mg/kg propuesto para trámite 5 (chocolates que contienen o declaran <30% sólidos totales de cacao sobre la base de materia seca), de acuerdo al mandado de la CAC42.</p> <p>NM para las restantes categorías de chocolate y productos derivados del cacao: Para su consideración en el GTE y en el CCCF14 en el trámite 4</p> <p>Ya que no existe un nuevo mandato que modifique el del CCCF13 sobre el estado actual de los trabajos en los productos derivados de cacao se debe continuar con el trabajo del GTe para que presente la propuesta de NM para las categorías de chocolate y productos del chocolate, aplicando un enfoque proporcional, en el CCCF14.</p>
Egipto	Egipto desea agradecerles el gran trabajo y expresar que no podemos apoyar el nivel máximo propuesto (NM), puesto que Egipto adopta un NM más estricto de 0,10 mg/kg para garantizar un nivel suficiente de protección para todos los consumidores, en particular los niños.
El Salvador	<p>Considerando la ardua labor del CCCF en el establecimiento de NM de Cd en Productos derivados del Cacao y el dictamen de la CAC42 de mantener el enfoque de proporcionalidad para los NM pendiente de establecerse para las categorías de Chocolate restante.</p> <p>El Salvador no está de acuerdo con las consideraciones expresadas en la CL 2020/50/OCS-CF y desea reafirmar como expresó en la respuesta a la CL 2020/19/OCS-CF que:</p> <p>Se está de acuerdo que el CCCF remita a la Comisión del Codex Alimentarius, los NM propuestos para esta categoría de chocolates como plantea en CX/CF 20/14/6 para su aprobación por la CAC.</p> <p>El Salvador está dispuesto a ofrecer Cacao y sus productos derivados con concentraciones inferiores de cadmio de acuerdo a los resultados de un estudio realizado a nivel nacional donde se determinó que las concentraciones de cadmio en el Cacao a nivel nacional oscilan por debajo del NM planteado por el Grupo de Trabajo Electrónico.</p> <p>Adicionalmente respecto a la comunicación del JECFA donde se ha circulado solicitud de datos relativos a la presencia de Cd en todas las fuentes de alimentos, en particular del chocolate y los productos de cacao, se propone finalizar el tramite respectivo de cada uno de los Proyectos de NM para las diferentes categorías de alimentos y una vez se disponga de los resultados de la evaluación del riesgo, de requerirse modificar dichos NM, se proceda de acuerdo al Manual de Procedimiento del Codex.</p>
UE	<p>Competencia de la Unión Europea Voto de la Unión Europea</p> <p><u>OBSERVACIONES SOBRE LAS CONSIDERACIONES RECOGIDAS EN EL APARTADO 9 DEL DOCUMENTO</u></p> <p>La Unión Europea (UE) puede aceptar la conservación del NM de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 7 a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio. No obstante, la UE desea recordar y reiterar sus reservas actuales respecto a la adopción del anteproyecto de NM de 0,3 mg/kg para el cadmio en el chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de la materia seca, puesto que la UE opina que se necesita un NM más estricto para garantizar una protección suficiente para todos los consumidores, en particular para los niños.</p> <p>La UE puede estar de acuerdo con la suspensión de la consideración de NM para el chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca a la espera de los resultados de la evaluación del</p>

	<p>JECFA sobre el cadmio.</p> <p>Además, la UE desea destacar la importancia de finalizar a la mayor brevedad posible el anteproyecto de Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao, actualmente en fase de debate, a fin de permitir su implementación sin más retraso. La implementación de buenas prácticas motivará la reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao y sus productos y ayudará a alcanzar niveles que garanticen una alta protección de la salud humana, en particular la de un grupo de población vulnerable como son los niños.</p>
Malasia	<p>A la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio de todas las fuentes alimentarias (en particular, en el chocolate y los productos del cacao) que estará disponible en 2021, Malasia apoya:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. conservar el NM de 0,3 mg/kg para chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 7 ii. suspender la consideración de NM para chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.
Perú	<p>Agradeceremos a la Secretaría aclarar las siguientes dudas respecto a la CL 2020/50/OCS-CF:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Es necesario un mandato del Grupo de Prioridades del CCCF a JECFA para iniciar una nueva evaluación? • ¿Tiene el JECFA la competencia de iniciar una nueva evaluación en cadmio, sin la solicitud del respectivo comité? • Si el JECFA tiene la competencia para iniciar una nueva evaluación: • ¿Cuándo esta evaluación será llevada a cabo, cuál será su alcance y período de trabajo? • ¿Cuándo el reporte y las conclusiones de esta nueva evaluación estarán disponibles para los Estados Miembros? <p>Así mismo, el Perú expresa lo siguiente a las peticiones de la CL 2020/50/OCS-CF:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avanzar y adoptar el Nivel Máximo de 0.3 mg/kg propuesto para trámite 7 (chocolates que contienen o declaran <30% sólidos totales de cacao sobre la base de materia seca), como estaba acordado. <p>No existe un nuevo mandato que modifique el del CCCF13 sobre el estado actual de los trabajos en los productos derivados de cacao, de tal manera que apoyamos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Continuar con el trabajo que viene realizando el Gte para que presente la propuesta de NM para las categorías de chocolate y productos del chocolate (chocolate que contiene o declara entre el ≥30 % y el <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y el cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca), aplicando un enfoque proporcional, en el CCCF14.(*) ver enlace). <p>(*) enlace: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-13%252FREPORT%252FFinal%252520Report%252FREP19_CFs.pdf</p>
Trinidad y Tabago	<p>1: Conservación del NM de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 7 a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio</p> <p>Nos gustaría expresar nuestras reservas en relación con el NM presente o la adopción de la propuesta de un NM modificado sin más debates tras el informe del JECFA. La razón de esto es que no podemos prejuzgar los resultados de los nuevos datos y el análisis y las recomendaciones del JECFA.</p> <p>2: Suspensión de la consideración de NM para el chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA</p> <p>También apoyamos la decisión tomada en el CCCF13 de que, si no se alcanza un consenso en el CCCF14 para las categorías restantes, se debe interrumpir el trabajo hasta que el Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao se haya finalizado e implementado.</p> <p>También cuestionamos la razón que hay detrás de establecer NM solo para el chocolate que contiene o declara entre >30 % y <50 % y no para una categoría de</p>

	<p>chocolate que contiene o declara entre >50 % y <100 %.</p> <p>Cuestionamos la razón para aplicar el concepto de proporcionalidad a fin de determinar NM para categorías de entre >30 % y <50 % y otros sin considerar datos sobre los patrones de consumo para las diversas categorías por grupos vulnerables y grupos de edad.</p>
Uganda	<p>9.1) Uganda está de acuerdo con conservar el NM de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara <30 % de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 7 a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio.</p> <p>9.2) Uganda también está de acuerdo con la suspensión de la consideración de NM para el chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio.</p> <p>Justificación: Basándonos en los datos de laboratorio de Uganda sobre la presencia de cadmio en el cacao, un NM de 0,3 mg/kg es el índice de referencia para la mayoría de las muestras obtenidas de las diferentes regiones del país. Sin embargo, Uganda solicita la evaluación toxicológica del JECFA acerca del nivel máximo de cadmio como contaminante.</p>
EE. UU.	<p>Estados Unidos aprecia la oportunidad de ofrecer observaciones en respuesta a la CL 2020/50/OCS-CF, que solicita opiniones sobre (a) cómo facilitar la consideración del NM para el chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao (TSC) sobre la base de materia seca y (b) cómo ofrecer orientación al GTE en su trabajo sobre los NM para el chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del TSC sobre la base de materia seca y el cacao en polvo con el 100 % de TSC sobre la base de materia seca, considerando las conclusiones del informe de 2020 de la Secretaría del JECFA FAO/OMS (CX/CF 20/14/3-Add. 1).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos no apoya la propuesta realizada por la Secretaría del Codex de conservar el NM de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara <30 % de TSC sobre la base de materia seca en el Trámite 7. <ul style="list-style-type: none"> ○ Estados Unidos está a favor de que el Comité recomiende la adopción del anteproyecto de NM de 0,3 mg/kg en el Trámite 8 en el CCCF14 (véanse los comentarios de EE. UU. en CX/CF 20/14/5 Add. 1). ○ La CAC42 concluyó que «si no se aporta información adicional que justifique un cambio en el anteproyecto de NM, el CCCF14 (2020) recomendará la adopción del anteproyecto de NM de 0,3 mg/kg por parte de la CAC43». ○ No se ha aportado información nueva que justifique un cambio en el anteproyecto de NM de 0,3 mg/kg. El anteproyecto de NM se basa en los datos de presencia de cadmio en el chocolate que contiene <30 % del TSC, que son distintos de los datos del cacao en polvo que motivaron la propuesta de la Secretaría de una nueva evaluación del cadmio por parte del JECFA. Una nueva evaluación de la exposición del JECFA sobre la base del 97,5.º percentil para el cacao en polvo no afectaría a la exposición calculada del chocolate que contiene <30 % del TSC. • Estados Unidos no cree que se deba realizar una reevaluación por parte del JECFA antes del CCCF14 para ofrecer orientación al GTE. En su lugar, el CCCF debe considerar la propuesta del JECFA de una nueva evaluación del cadmio en el siguiente período de sesiones del CCCF. Las razones de este enfoque son las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> ○ El CCCF no ha tenido la oportunidad de ponderar el alcance, los objetivos o los términos de referencia de una evaluación de la exposición para todos los productos con cadmio o de considerar los posibles proyectos de trabajo que podrían derivarse de una evaluación de estas características. Es inusual que el JECFA planifique evaluaciones para el CCCF que aborden el trabajo relacionado con el CCCF sin la aportación y el debate por parte del CCCF. El debate y la planificación en el CCCF14 garantizarán que la evaluación aborde las necesidades del Comité. Esto es particularmente importante habida cuenta del alcance de los productos que se podrían ver afectados por una nueva evaluación amplia de la exposición. El CCCF ya tiene llena la agenda, y es necesario considerar la necesidad de un nuevo trabajo sobre NM de cadmio en vista de las prioridades generales del Comité. ○ Si el CCCF lleva a cabo una nueva evaluación de la exposición al cadmio, los países miembros necesitarán tiempo para planificar nuevos encargos de muestreo y recopilar nuevos datos. El JECFA emitió una nueva petición de datos el 13 de agosto de 2020 para recopilar datos sobre el cadmio a partir de todas las fuentes alimentarias, patrones de consumo de alimentos y biomarcadores de exposición, de modo que la información se debe enviar antes del 1 de diciembre de 2020. Debido a la pandemia de la COVID-19, nuestra capacidad para realizar el muestreo y ofrecer datos de presencia relevantes y actualizados se ha visto reducida en gran medida, y es posible que no podamos suministrar datos suficientes dentro del plazo previsto e

	<p>incluso tampoco a principios de 2021. Además, no está claro si podrían participar expertos internacionales en algún período de sesiones presencial llevado a cabo por el JECFA.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Finalmente, no es necesario presionar para una evaluación del cadmio a fin de abordar los NM para el chocolate y el cacao antes del CCCF14, puesto que el CCCF13 y la CAC42 ya han recomendado vías de acción para resolver los problemas persistentes del cadmio en el chocolate. Para el chocolate que contiene <30 % del TSC, la CAC42 recomendó que «si no se aporta información adicional que justifique un cambio en el anteproyecto de NM, el CCCF14 (2020) recomendará la adopción del anteproyecto de NM de 0,3 mg/kg por parte de la CAC43». Para el chocolate que contiene entre >=30 % y <50 % de TSC sobre la base de materia seca y para el cacao en polvo con 100 % de TSC sobre la base de materia seca, el CCCF13 recomendó que, de no poder alcanzarse un consenso en el CCCF14, el trabajo se interrumpiera hasta que se haya finalizado e implementado el «Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao». • En febrero de 2020, en respuesta a la CL 2020/19/OCS-CF, Estados Unidos apuntó que no teníamos ninguna objeción para un NM dentro del rango de 0,6-0,7 mg/kg para el chocolate que contiene entre >=30 % y <50 % de TSC, que los NM propuestos estaban en sintonía con el enfoque proporcional y que los NM propuestos se basan en datos de varias peticiones de datos y representan un compromiso global. También comentamos que podríamos estar de acuerdo con un NM de 0,5 mg/kg sobre la base de proposiciones previas. Además, para el cacao en polvo que contiene 100 % de TSC, apuntamos que no teníamos ninguna objeción para el NM de 1,5 mg/kg propuesto en 2018 (CCCF12) y 2019 (CCCF13). Estados Unidos sigue manteniendo estas posturas sobre la base de los datos revisados por el GTE. Sin embargo, si el Comité aprueba la nueva evaluación propuesta de la exposición al cadmio, Estados Unidos puede estar de acuerdo con interrumpir el trabajo sobre los NM para el chocolate que contiene entre >=30 % y <50 % de TSC sobre la base de materia seca y el cacao en polvo con 100 % de TSC. Esto está en la línea de la recomendación por parte del CCCF13 (REP19/CF) de que, de no ser posible alcanzar un consenso en el CCCF14 sobre estas categorías, se interrumpiría el trabajo hasta que se finalizara e implementara al Código de Prácticas. <p>En resumen, Estados Unidos no está de acuerdo con la propuesta de la Secretaría de conservar el anteproyecto de NM de 0,3 mg/kg (<30 % TSC) en el Trámite 7. Además, EE. UU. solicita que la evaluación del cadmio propuesta del JECFA se considere en la próxima reunión del CCCF para debatir su alcance, objetivos y términos de referencia, así como para proporcionar un margen de tiempo amplio para garantizar que la evaluación cuenta con los datos necesarios y con expertos para responder plenamente a las necesidades del CCCF.</p>
ECA	<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. Estamos de acuerdo con las opciones sugeridas en la circular CL2020/50-CF y no tenemos más observaciones en este momento:</p> <p>Para el chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca: Conservar el NN de 0,3 mg/kg a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio.</p> <p>Para el chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca: Suspender la consideración de NM para ambas categorías a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio.</p>
ICA	<p>Nosotros, la Asociación Internacional de Confiteros, deseamos expresar nuestro continuado agradecimiento por la perseverancia del Codex en estos temas tan importantes de la agenda de contaminantes, particularmente en vista de la complejidad cada vez mayor generada por la pandemia. Queremos dar las gracias a la Secretaría del Codex, el JECFA, por su apoyo en la recopilación de datos, así como al grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Ecuador y copresidido por Ghana.</p> <p>En abril de este año compartimos con la Secretaría del Codex nuestras opiniones sobre el cadmio en los productos del cacao para la reunión del CCCF14. No obstante, ya que dicha reunión no se pudo mantener en 2020, apreciamos que se compartan en la circular las consideraciones actualizadas. Esto incluye las novedades de la evaluación de nuevos datos por parte del JECFA, esbozadas con más detalle en el documento CX/CF 20/14/3-Add.1, julio de 2020, así como una petición más amplia</p>

de datos sobre cadmio. Damos la bienvenida a esta oportunidad de aportar más observaciones sobre las consideraciones descritas en la circular.

Como observación general, estamos completamente de acuerdo con el enfoque proporcional de base científica hacia el establecimiento de normas sobre sustancias químicas en los alimentos siguiendo los principios establecidos del Codex. Unas normas comunes y viables con base científica añaden credibilidad y se pueden defender y explicar ante productores, fabricantes, gobiernos, la opinión pública y otras partes interesadas. Queremos enfatizar la importancia de mantener una base científica coherente y contribuir a la viabilidad global de las normas comunes protegiendo la salud y promoviendo la justicia en el comercio internacional. También nos mostramos sensibles al incremento en la importancia de la sostenibilidad, la reducción de los impactos medioambientales adversos, la mejora del suministro alimentario y la minimización de los residuos de alimentos. Las normas indebidamente estrictas que provocan el rechazo de cosechas sin beneficios tangibles para la salud y que afectan negativamente a la producción alimentaria, el suministro de alimentos y las comunidades agrícolas y que generan residuos de alimentos no redundan en el interés público para la sostenibilidad global.

Estamos de acuerdo con los principios de proporcionalidad y ALARA sobre la base de los datos compartidos en el Codex sobre este asunto. Es razonable establecer niveles máximos (NM) sin un retraso innecesario a fin de fijar estándares globales y evitar la confusión por la existencia de diferencias en algunas regiones y determinar cuáles son motivo de una preocupación considerable. La suspensión del establecimiento de NM, tal como se sugiere en la circular, solo servirá para seguir complicando el panorama y hacer que los países dejen de cumplir estándares ya establecidos en algunas regiones que son inviables —no están basados en el ALARA global— y no tienen como base el enfoque científico proporcional con el que se ha alineado el CCCF. El Código de Prácticas para reducir el cadmio en el cacao, al estar establecido dentro del tema del programa por separado, ayudará a determinar las mejores prácticas y seguir avanzando en la mitigación, con vistas a la revisión de los NM viables en el futuro. Sin embargo, por el momento, debemos asegurarnos de que el Codex ofrece un punto de referencia realista para las normas globales sobre la base de los datos disponibles y la viabilidad.

La visión actualizada del JECFA compartida en el documento CX/CF 20/14/3 que se envió en julio de 2020 para el CCCF14 concluye que:

«Los nuevos datos enviados a SIMUVIMA/Alimentos reflejan una distribución global más amplia de los datos de presencia de cadmio en productos del cacao en comparación con el año 2013, cuando el JECFA evaluó esos mismos productos. Los datos adicionales parecen indicar una concentración de presencia media más alta de cadmio en productos del cacao en relación con la observada previamente por el JECFA».

Esto se sustenta claramente con los datos compartidos con el CCCF, lo que demuestra que los datos a nivel global se deben tener en cuenta íntegramente a la hora de determinar lo que es viable. A pesar de que el JECFA77 en 2013 concluyó que no había ningún problema sanitario derivado del cadmio en el chocolate y los productos del cacao, perseveramos en el establecimiento de NM para tener en cuenta los datos globales, en vista de los precedentes inviables de NM que se estaban estableciendo en algunas regiones. Por tanto, ya hemos tenido en cuenta los datos y la justificación de los NM para el cadmio en el chocolate y los productos del cacao sobre la base de la viabilidad global.

Nos preocupa que, desde el punto de vista procedimental, sin el debate en el CCCF esto no debería haber avanzado hasta el JECFA para otra evaluación de riesgos, lo que ha provocado retrasos. Mientras que el JECFA continúa su evaluación sobre el cadmio en el chocolate y los productos del cacao, así como en otros alimentos, no tiene sentido interrumpir la armonización de NM globales basados en ALARA a la espera de un resultado que probablemente sugerirá que se necesitan NM basados en ALARA. La circular, en los párrafos 7 y 9 (véase el Anexo), sugiere la suspensión y la interrupción de las propuestas de NM a la espera del resultado del JECFA, pero ya tenemos los datos sobre la viabilidad y la proporcionalidad. Tiene sentido avanzar siguiendo el procedimiento correcto, con los NM según se propusieron previamente.

Reiteramos nuestras posiciones respecto a los NM viables enviados anteriormente para el CCCF14 anticipando ya la actualización del JECFA sobre los datos. Apreciaríamos que estas posturas se tuvieran en cuenta para hacer avances en el establecimiento de los NM anticipados proporcionales y basados en ALARA:

ACERCA DEL ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO EN EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

CCCF14 - TEMA 5. Anteproyecto de NM de cadmio para chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca (en el Trámite 7)

Categoría <30 % de sólidos de cacao sobre la base de la materia seca

Un resultado del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF13), del 29 de abril al 3 de mayo de 2019, fue una propuesta presentada para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), un nivel máximo global basado en ALARA (NM) de 0,3 mg/kg para el cadmio en productos con <30 % de

sólidos de cacao secos. Este NM fue propuesto por el GTE presidido por Ecuador y copresidido por Ghana y recibió en el CCCF13 el apoyo para avanzar a su adopción por parte de la CAC. El NM propuesto permite la flexibilidad necesaria para el suministro de cacao, particularmente en regiones geográficas con suelos volcánicos que pueden provocar una asimilación mayor de cadmio de aparición natural, como es el caso de Latinoamérica. Incluso al nivel propuesto de 0,3 mg/kg, los datos del GTE revelaron que nada menos que el 12 % del cacao excedería el nivel. Con una tasa de rechazo del 12 %, también podríamos apoyar niveles mayores que 0,3 mg/kg para esta categoría.

Si bien es comprensible que las regiones con suelos menos volcánicos pueden conseguir niveles inferiores de cadmio en el cacao, es importante mantener un enfoque global coherente hacia las normas sobre la base de la viabilidad y el riesgo científico en todas las regiones. Las normas del Codex sobre contaminantes no deben servir como base para una ventaja competitiva en un problema determinado ya que, de lo contrario, todos los países adoptarían de forma rutinaria posturas competitivas, con lo que se pondría en peligro el enfoque colaborativo y honesto.

En la CAC estuvimos preocupados por los continuos debates de base no científica, y algunas delegaciones propusieron bajar el nivel incluso aún más para esa categoría a fin de crear tasas de rechazo aún mayores a pesar de que el nivel de 0,3 mg/kg estaba sustentado por los datos de viabilidad del GTE, la recomendación del CCCF, los principios de las normas globales del Codex basadas en la ciencia y la viabilidad global y excedía las recomendaciones de la evaluación de riesgos científica del JECFA. En vista de la información compartida a lo largo del año pasado, pudimos apoyar niveles más altos para esta categoría a fin de reducir rechazos innecesarios, aunque también podemos mantener nuestro apoyo para el nivel mínimo aceptable con base científica de 0,3 mg/kg para esta categoría, sobre la base de la intención del consenso alcanzado en el CCCF13. Otros datos sobre la viabilidad global del NM propuesto de 0,3 mg/kg para productos con <30 % de sólidos de cacao secos confirman el problema que supone alcanzar incluso los 0,3 mg/kg. Este nivel no se puede reducir más sobre la base de la viabilidad sin acreditación científica, y provocaría altas tasas de rechazo en algunas regiones.

Un aspecto importante es que estamos preocupados por no poner en riesgo el suministro global de cacao con normas indebidamente estrictas, sino seguir los principios de proporcionalidad y ALARA. En la actualidad, el CCCF está desarrollando un Código de Prácticas sobre el cadmio en el cacao para determinar oportunidades para prácticas a largo plazo y el margen para seguir reduciendo la asimilación. Entretanto, el NM propuesto original o uno ligeramente superior cumpliría los principios del Codex.

CCCF14 - TEMA 6. Anteproyecto de NM de cadmio en el chocolate y productos del chocolate que contienen o declaran entre ≥ 30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca) listo para el consumo (en el Trámite 3)

Este problema influye sobre el suministro de cacao, con problemas de base científica en regiones productoras significativas del mundo, en particular con factores geológicos que contribuyen a la presencia natural del cadmio. Las medidas deben equilibrar cuidadosamente los aspectos prácticos y las implicaciones a fin de facilitar normas comunes que sean viables a nivel global y que contribuyan a la justicia en el comercio internacional.

Categoría ≥ 30 % - <50 % de sólidos de cacao sobre la base de materia seca

Según los debates mantenidos en pasados períodos de sesiones del CCCF, se determinó que un enfoque proporcional es apropiado para establecer estos NM sobre la base del porcentaje del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. Con los datos adicionales compartidos en el nuevo documento de debate, podemos apoyar el rango de NM propuesto de 0,6-0,7 mg/kg como viable razonablemente a nivel global y que cumple el enfoque proporcional pretendido y determinado por el CCCF. En vista de los rechazos proyectados, nuestra preferencia para proteger el suministro y evitar una tasa de rechazo de cosechas innecesaria es de 0,7 mg/kg.

Categoría 100 % cacao en polvo

Tenemos una preocupación fundamental en esta categoría. La realidad es que algunas regiones del mundo, notablemente la UE, ya han establecido para esta categoría una norma de NM indebidamente estricta y que otras regiones la están usando por defecto en ausencia de una norma del Codex. En algunas regiones estamos viendo un NM de 0,6 mg/kg para el 100 % cacao en polvo. Esto resulta desproporcionado a la luz de la ciencia y es inviable incluso para las categorías entre el 50 % y el 70 % de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, donde el Codex ya ha adoptado sus correspondientes niveles de 0,8 mg/kg y 0,9 mg/kg. El precedente de NM inviable ya establecido en algunas regiones provoca un problema significativo. En ausencia de una norma del Codex, es probable que se siga adoptando este NM desproporcionado como punto de referencia por defecto en otras regiones.

De hecho, este problema es uno de los motivos principales de que el cadmio en el cacao entrara en la agenda del CCCF a fin de armonizar las normas globales comunes. En 2013, el JECFA77 concluyó que el cadmio en el cacao no es una preocupación prioritaria para la salud, e incluso con los nuevos datos sobre la presencia

global el siguiente paso sería determinar niveles ALARA si la exposición es un problema, y esto ya podemos hacerlo usando los nuevos datos recopilados bajo el CCCF. Creemos que el establecimiento de un NM proporcional para el 100 % cacao en polvo es técnicamente apropiado y que no ejercería ningún efecto significativo sobre la exposición alimentaria, especialmente teniendo en cuenta que el cacao en polvo siempre se usa en combinación con otros ingredientes y en bajas cantidades rara vez por encima del 20 %, como es el caso de las bebidas de cacao/chocolate, la repostería, las galletas, el helado, los pudines o las elaboraciones para tartas.

Durante el CCCF13 se debatió brevemente un posible NM para el 100 % cacao en polvo a un nivel de 1,5 mg/kg, y esto parecía una solución viable razonablemente posible para esta categoría aunque, en vista de los problemas de viabilidad identificados por los datos evaluados por el GTE durante el año pasado, podemos apoyar un NM más alto. El NM se debe aplicar a los productos de 100 % cacao en polvo vendidos directamente al consumidor. En este caso, no hay ningún motivo sanitario para establecer un NM que sea desproporcionado desde el punto de vista científico.

ANEXO: EXTRACTOS DE LA CIRCULAR CL 2020/50/OCS-CF

Párr. 7. En el CCCF14 se considerará el NM para chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca (en el Trámite 7) y las propuestas del GTE para chocolate y productos del chocolate que contienen o declaran entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, así como el cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca) usando el enfoque proporcional (en el Trámite 4).

Párr. 9. Dichas consideraciones pueden incluir lo siguiente:

9.1 NM para chocolate que contiene o declara <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca: Para su consideración en el CCCF14 en el Trámite 7 • Conservar el NM de 0,3 mg/kg para el chocolate que contiene o declara <30 % de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el Trámite 7 a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio.

9.2 NM para las restantes categorías de chocolate y productos derivados del cacao: Para su consideración en el GTE y en el CCCF14 en el Trámite 4 • Suspender la consideración de NM para el chocolate que contiene o declara entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca a la espera de los resultados de la evaluación del JECFA sobre el cadmio.