

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

CL 2018/73-CF
Agosto de 2018

A Puntos de contacto de los países miembros
Puntos de contacto de organizaciones internacionales
con condición de observadoras en el Codex

DE Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO **Solicitud de observaciones e información sobre prácticas de gestión para la
prevención y reducción de la contaminación por cadmio en el cacao y los
productos derivados del cacao**

PLAZO 31 de octubre de 2018

OBSERVACIONES A:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Perú
Correo electrónico: jagular@senasa.gob.pe

Punto de contacto del Codex del Perú
Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Ministerio de Salud
Correo electrónico: codex@minsa.gob.pe

Con copia a:

Secretaría de la
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias
Correo electrónico:
codex@fao.org

Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitario (AGROCALIDAD)
Ecuador
Correos electrónicos:
codexalimentarius@normalizacion.gob.ec y
israel.vaca@agrocalidad.gob.ec

Punto de contacto del Codex de Ghana
Correo electrónico: codex@gsa.gov.gh

ANTECEDENTES

1. En la 12.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos¹ (celebrada en 2018), el Perú hizo hincapié en la utilidad de distribuir una encuesta para recabar información sobre prácticas validadas en la cadena alimentaria para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en el cacao antes de iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de un código de prácticas². Para obtener esta información, el CCCF acordó que se preparara una carta circular³ para la encuesta relativa a dichas prácticas que sería distribuida por la Secretaría del Codex con miras a recabar observaciones e información de los miembros del Codex y observadores. La Secretaría del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios⁴ pidió que se prestara especial atención a las medidas de mitigación cuya aplicación fuera viable incluso para los pequeños agricultores, dado que estos son los más afectados por esta cuestión.
2. En su 12.^a reunión, el CCCF acordó restablecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos⁵ presidido por el Perú, y copresidido por Ghana y el Ecuador para: i) determinar si las medidas de mitigación disponibles en el momento presente apoyarían el desarrollo del CDP, e ii) identificar el ámbito de

¹ CCCF

² En adelante CDP

³ CL, por sus siglas en inglés

⁴ JECFA

⁵ GTe

aplicación del CDP (por ejemplo, si el CDP puede abarcar toda la cadena alimentaria o solo una parte) con base en las respuestas facilitadas a la presente CL.⁶

3. Es conveniente que el ámbito de aplicación del CDP abarque toda la cadena de valor, es decir, la producción primaria (granos de cacao), los productos intermedios (licor de cacao y manteca de cacao) y los productos terminados (chocolates y cacao en polvo). Las medidas de mitigación presentadas como respuesta a la presente CL deben haber demostrado que son viables y rentables para los grandes, medianos y pequeños productores y que son aplicables a nivel regional y mundial.
4. Cabe señalar que la [Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos](#)⁷ (CXS 193-1995) establece que los niveles de contaminantes presentes en los alimentos y piensos deben ser lo más bajos que razonablemente sea posible a través de buenas prácticas, como buenas prácticas agrícolas⁸ y buenas prácticas de fabricación⁹ después de haber realizado una evaluación apropiada de riesgos.
5. Por consiguiente, en el CDP se recopilarán medidas fundamentadas en pruebas científicas para prevenir y reducir la concentración de cadmio en el cacao en grano y los productos derivados del cacao e incluirán las facilitadas a través de la presente CL: medidas agrícolas, medidas posteriores a la cosecha (fermentación, secado, almacenamiento) y medidas de procesamiento industrial.
6. La finalización del CDP ayudará a reducir la contaminación por cadmio en el cacao y los productos derivados del cacao y facilitará la aplicación y el cumplimiento de los niveles máximos¹⁰ para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del chocolate aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius¹¹.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

7. Se invita a los miembros del Codex y observadores a suministrar datos e información sobre las mejores prácticas de gestión actualmente disponibles que se haya demostrado que son viables, rentables y aplicables a nivel regional y mundial en la producción en grande, mediana y pequeña escala para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en el cacao y los productos derivados del cacao como se indica en el Anexo.
8. Se agradecerá que se presente información sobre cualesquiera otras medidas en funcionamiento en otras fases y otro tipo de información pertinente (por ejemplo, prácticas sobre BIORREMEDIACIÓN, FITORREMEDIACIÓN, etc.) para complementar o reforzar las prácticas descritas en el párrafo 7.
9. Al presentar las observaciones, se invita a los miembros del Codex y observadores a que tengan en cuenta la información que ya está disponible en el documento de debate¹² presentado en la 12.ª reunión del CCCF para seguir desarrollándolo y, en caso de que sea posible, presentar un documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la elaboración de un CDP.
10. Las observaciones deberán presentarse en un archivo de Word para facilitar su compilación y análisis por el GTe.

⁶ Párrs. 141-146 del documento [REP18/CF](#)

⁷ NGCTAP

⁸ BPA

⁹ BPF

¹⁰ NM

¹¹ CAC

¹² [CX/CF 18/12/16](#)

ANEXO**Producción en campo**

	Nota para la presentación de la información
Resumen de la medida demostrada	Resumen (principios y tecnologías) de las medidas que ha demostrado su eficacia para prevenir o reducir la contaminación en el cacao por cadmio en condiciones agrícolas reales.
Descripción detallada de la medida	Descripción detallada de la medida.
Ubicación de la aplicación/el estudio	Describa la ubicación de la aplicación/el estudio, aportando la dirección, datos de temperatura, y otros datos importantes (por ejemplo: tipo de suelo, pH etc.) de ser el caso.
Años del estudio	Describa el año inicial y el año de finalización.
Área de estudio y tamaño de la parcela donde se ha aplicado/estudiado la medida, donde se hayan tomado muestras	Describa el tamaño de la parcela, preferentemente largo (m) x ancho (m) y condiciones del área de estudio de ser el caso.
Variedad de cacao	Describa la variedad de cacao (por ejemplo: nativo o criollo, Fino de aroma y sabor, forastero, trinitario, CCN51, etc.). Determinación de clones de cacao de baja absorción y acumulación de cadmio, de estar disponible.
Tiempo de plantación	Describa la fecha (día, mes y año) de plantación.
Fechas de muestreo con respecto a la aplicación de la medida (por ejemplo, un año antes y tres años después)	Describa el período de toma de muestras con relación a la aplicación de las medidas mostradas en la columna izquierda.
Número de muestras tomadas	Describa el número de muestras tomadas de cacao en campo.
Concentraciones de cadmio en las muestras (cadmio total; cuando estén disponibles) antes y después de aplicar las medidas	Describa los resultados analíticos del cadmio total en mg/kg. Indique el tiempo del muestreo y si las muestras son de cacao con testa o sin testa (si tuviese esa información). Describa el método analítico.
Niveles en suelo y agua, si se dispone de ellos	Si se dispone de datos, describa el total de cadmio (en mg/kg) en el suelo donde se tomó la muestra y en el agua usada para riego. Describa el método analítico.

Postcosecha (procesos de fermentación, secado y almacenamiento)

	Nota para la presentación de la información
Resumen de la medida demostrada	Resumen (principios y tecnologías) de la medida que ha demostrado su eficacia para prevenir o reducir la contaminación en el cacao por cadmio.
Descripción detallada de la medida	Descripción detallada de lo anterior.
Ubicación de la aplicación/el estudio	Describa la ubicación de la aplicación/el estudio, aportando la dirección, temperatura promedio y otros datos importantes.
Años del estudio	Describa el año inicial y el año de finalización.
Variedad de cacao	Describa la variedad de cacao (por ejemplo: Fino de aroma, CCN51, etc.). Determinación de clones de cacao de baja absorción y acumulación de cadmio, de estar disponible.
Número de muestras tomadas	Describa el número de muestras tomadas de cacao.
Concentraciones de cadmio en las muestras (cadmio total) antes y después de aplicar las medidas	Describa los resultados analíticos del cadmio total en mg/kg. Indique el tiempo del muestreo (en qué etapas del proceso). Describa el método analítico.

Procesamiento (licor de cacao, manteca de cacao, chocolates, cacao en polvo)

	Nota para la presentación de la información
Resumen de la medida demostrada	Resumen (principios y tecnologías) de la medida que ha demostrado su eficacia para prevenir o reducir la contaminación en el producto de cacao por cadmio.
Descripción detallada de la medida	Descripción detallada de lo anterior.
Ubicación de la aplicación/el estudio	Describa la ubicación de la aplicación/el estudio, aportando la dirección, datos de temperatura y otros datos importantes.
Años del estudio	Describa el año inicial y el año de finalización.
Variedad de cacao	Describa la variedad de cacao (por ejemplo: Fino de aroma, CCN51, etc.). Determinación de clones de producto de cacao de baja absorción y acumulación de cadmio, de estar disponible.
Número de muestras tomadas	Describa el número de muestras tomadas de producto de cacao.
Concentraciones de cadmio en las muestras (cadmio total) antes y después de aplicar las medidas	Describa los resultados analíticos del cadmio total en mg/kg en los productos. Indique el tiempo del muestreo (en qué etapas del proceso). Describa el método analítico.