



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

**Décima cuarta reunión  
Utrecht (Países Bajos), 20-24 de abril de 2020**

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

Observaciones en el trámite 3 enviadas por Australia, Canadá, Chile, Islas Cook, Costa Rica, Egipto, El Salvador, la Unión Europea, Iraq, Noruega, Perú, República de Corea, Suiza, Uganda, Estados Unidos de América, Asociación Europea del Cacao y Asociación Internacional de Confiteros

**NOTA:** La 14.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) ha sido pospuesta y tendrá lugar del 3 al 7 de mayo de 2021. Las observaciones recopiladas en este documento se pondrán a disposición del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por el Ecuador y copresidido por Ghana para su posterior consideración y preparación de una versión revisada del documento con miras a su examen por el CCCF en su 14.<sup>a</sup> reunión.

**Información general**

1. En este documento se recogen las observaciones recibidas a través del Sistema de comentarios en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2020/19/OCS-CF, emitida en febrero de 2020. Las observaciones se recogen en el OCS en el siguiente orden: en primer lugar, aparecen las observaciones generales, seguidas por aquellas relativas a párrafos específicos.

**Notas explicativas sobre el apéndice**

2. Las observaciones que se han enviado a través del OCS se presentan en el **Anexo I** en formato de cuadro.

**OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO EN EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO****OBSERVACIONES GENERALES**

<b>OBSERVACIONES GENERALES</b>	<b>MIEMBRO/OBSERVADOR</b>
Sin comentarios	<b>Islas Cook</b>
Uganda sugiere que el NM de cadmio en el cacao y los productos de chocolate se debe especificar como un «límite máximo» y no como un rango: se sugiere un límite máximo debido a que el cadmio es un metal pesado contaminante. El rango no es práctico, y sobre la base de nuestros datos sugerimos 0,3 mg/kg de cadmio en ambos productos.	<b>Uganda</b>
<p>Nosotros, la Asociación Internacional de Confiteros, deseamos hacer extensivo nuestro agradecimiento al liderazgo y el apoyo que se han dado a este asunto tan complejo durante el último año. Agradecemos a la Secretaría del Codex, JECFA, su apoyo en la recopilación de datos, al GTE sobre NM presidido por Ecuador y copresidido por Ghana y al GTE sobre el Código de Prácticas presidido por Perú y copresidido por Ecuador y Ghana. Valoramos la oportunidad de hacer observaciones sobre los documentos ahora compartidos para su debate en el CCCF14.</p> <p>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.</p> <p>El problema del cadmio es un asunto importante para el CCCF con implicaciones sanitarias de esta fuente consideradas «bajas» en los resultados de la evaluación de riesgos científica global realizada por el JECFA en su 77.<sup>a</sup> reunión de 2013. 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.</p>	<b>Asociación Internacional de Confiteros (ICA)</b>

## OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección/Párrafo	Miembro/Observador
<p>Australia desea ofrecer las siguientes observaciones en relación con las conclusiones y las recomendaciones del documento.</p> <p><b>Chocolates que contienen o declaran entre el <math>\geq 30</math> % y el <math>&lt; 50</math> % del total de sólidos de cacao</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Australia constata los NM propuestos de 0,6-0,7 mg/kg para esta categoría y que previamente se propuso 0,9 mg/kg.</li> <li>• Un NM de 0,6 mg/kg supondría el rechazo del 12,6 % de muestras a nivel global y un rechazo del 15,8 % de muestras de la región LAC. Un NM de 0,7 mg/kg supondría el rechazo del 6,8 % de muestras a nivel global y un rechazo del 8,9 % de muestras de la región LAC.</li> <li>• Incluso con un NM de 0,7 mg/kg (en el extremo superior del rango) se excede el umbral del 5 % en el nivel de rechazo. Si se observa el Cuadro 3, el NM más bajo posible que permitiría que el porcentaje de muestras rechazadas se mantuviera por debajo del umbral del 5 % sería 0,9 mg/kg (tal como se propuso anteriormente, con un 4,6 % de muestras rechazadas a nivel global).</li> </ul> <p><b>Respuesta de Australia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Australia apoya el concepto de proporcionalidad para la derivación de un NM para la categoría restante de chocolates, en la medida en que se pueda demostrar la viabilidad práctica y que las tasas de rechazo no sean inaceptablemente altas.</li> <li>• Un NM de 0,9 mg/kg sería problemático desde la perspectiva de la proporcionalidad. Téngase en cuenta que los NM ya establecidos para chocolates con niveles superiores de total de sólidos del cacao son 0,8 mg/kg (para chocolates con entre el <math>\geq 50</math> % y el <math>&lt; 70</math> % del total de sólidos de cacao) y 0,9 mg/kg (para chocolates con el <math>&gt; 70</math> % del total de sólidos de cacao). En el otro extremo del rango, un NM de solo 0,3 mg/kg para chocolates con un total de sólidos de cacao del <math>&lt; 30</math> % se recomendará para su adopción por parte de la CAC en el próximo período de sesiones.</li> <li>• Por consiguiente, Australia apoyaría un NM en el extremo superior del rango propuesto de 0,6-0,7 mg/kg, dado que esto estaría en sintonía con el concepto de proporcionalidad y al mismo tiempo seguiría siendo la mejor opción desde la perspectiva de la viabilidad práctica (rechazo del 6,8 % de las muestras a nivel global). También es importante el hecho de que un NM en el extremo superior del rango protegería mejor el suministro global de cacao y evitaría un rechazo de cosechas innecesario.</li> </ul> <p><b>Cacao en polvo con 100 % del total de sólidos de cacao, listo para el consumo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Australia subraya los NM propuestos de 2-3 mg/kg para esta categoría y que se han propuesto varios NM diferentes con el paso del tiempo en función de qué datos hubiera disponibles en la base de datos SIMUVIMA/Alimentos en cada momento.</li> <li>• Australia subraya que el GTE decidiera considerar todos los datos de cacao en polvo para proponer un NM para esta categoría aunque había un déficit de información asociada sobre la proporción del total de sólidos de cacao y el uso</li> </ul>	<p><b>Australia</b></p>

<b>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</b>	
<b>Sección/Párrafo</b>	<b>Miembro/Observador</b>
<p>previsto para el producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Australia subraya que el NM propuesto de 2,0 mg/kg supondría el rechazo del 5,5 % de muestras a nivel global, pero un rechazo del 17,8 % de muestras de la región LAC. El NM propuesto de 3,0 mg/kg supondría el rechazo del 3,65 % de muestras a nivel global y un rechazo del 12,2 % de muestras de la región LAC. Las regiones de Europa, Asia y NASWP tendrían un 0 % de rechazos. A partir de esto se puede determinar que son las muestras de la región LAC las que ejercen la mayor influencia en los escenarios globales.</li> <li>Teniendo en cuenta los datos de LAC de forma aislada, un NM propuesto debe situarse en algún lugar dentro del rango entre 4,2 y 4,8 mg/kg para no exceder el umbral de rechazos del 5%.</li> </ul> <p><b><u>Respuesta de Australia</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Australia subraya la falta de información sobre la proporción del total de sólidos de cacao y el uso previsto para el cacao en polvo, lo que puede influir sobre la fiabilidad de los datos usados para derivar propuestas de NM para este producto. Sin embargo, Australia subraya los esfuerzos realizados para refinar el conjunto de datos, es decir, descartar de la base de datos todos los datos relativos a mezclas de cacao en polvo y azúcares, y opina que el conjunto de datos restante (n=4245) es adecuado para derivar propuestas de NM para esta categoría.</li> <li>Australia está de acuerdo con el establecimiento de un NM para esta categoría de productos, lo que es válido desde la perspectiva de la proporcionalidad y al mismo tiempo sigue siendo aceptable en términos de viabilidad práctica. Australia subraya que, en ausencia de una norma del Codex, se corre el riesgo de convertir en un nivel por defecto un NM estricto adoptado en algunas regiones que es prácticamente inviable para otras regiones.</li> <li>Por tanto, Australia apoyaría un NM en el extremo superior del rango propuesto de entre 2,0 y 3,0 mg/kg, ya que esto supondría que los niveles de rechazo de muestras a nivel global estarían por debajo del 5 % y, por tanto, se contribuiría a minimizar el rechazo de productos.</li> </ul> <p><b><u>Resumen</u></b></p> <p>Tanto en el caso de los chocolates con entre el <math>\geq 30</math> % el <math>&lt; 50</math> % del total de sólidos de cacao como en el caso del cacao en polvo con el 100 % de sólidos de cacao, Australia apoyaría NM en el extremo superior de los rangos propuestos, ya que estos serían válidos desde la perspectiva de la proporcionalidad y seguirían ofreciendo un buen compromiso desde el punto de vista de la viabilidad práctica. Los NM propuestos ofrecen un grado de flexibilidad si se comparan con los especificados en el Código de Normas Alimentarias de Australia/Nueva Zelanda</p> <p>Esperamos que esta información le resulte útil y le deseamos suerte a la hora de plantearse esta cuestión.</p> <p><b><u>Otros</u></b></p> <p>Australia querría sugerir los siguientes cambios editoriales:</p> <p>Párrafo 2</p> <p>Línea 2: cambiar «para las categorías para chocolate» por «para las categorías de chocolate»</p> <p>Línea 4: la información básica podría incluir el estado de chocolates con <math>&lt; 30</math> % del total de sólidos de cacao.</p> <p>Por ejemplo, se ruega considerar insertar lo siguiente antes de la frase que empieza con «Además»:</p> <p>«Para chocolates y productos del chocolate que contienen o declaran <math>&lt; 30</math> % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, en la CAC42 se adoptó el NM propuesto en el trámite 5, lo que permitiría un ulterior debate en el CCCF.</p>	

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Sección/Párrafo	Miembro/Observador
<p>Si no hubiera nueva información adicional que justificara un cambio en el NM, en ese caso el CCCF14 recomendaría la adopción del NM de 0,3 mg/kg por parte de la CAC en su próximo período de sesiones».</p> <p>Párrafo 4 Línea 1: sustituir «declara» por «declarando»</p> <p>Párrafo 5 Línea 1: sustituir «Apéndice I» por «Apéndice II» Línea 3: eliminar la referencia a Europa, ya que no se presentaron datos de Europa. Línea 4: cambiar «mientras región de Latinoamérica» por «mientras la región de Latinoamérica»</p> <p>Párrafo 7 Línea 3: cambiar «proponer NM» por «proponer un NM» Línea 5: cambiar «por categoría así» por «por una categoría así»</p> <p>Párrafo 8 Línea 1: sustituir «Apéndice I» por «Apéndice II» Línea 2: cambiar «entre 2,0 mg/kg y 3,0 mg/kg» por «entre 2.0 mg/kg y 3.0 mg/kg» Línea 4: cambiar «Sudoeste Pacífico - NASWP» por «Sudoeste Pacífico (NASWP)» Línea 4: cambiar «mientras región de Latinoamérica» por «mientras la región de Latinoamérica»</p> <p><u>Apéndice I</u> Columna 1: cambiar «base de materia seca,» por «base de materia seca.»</p> <p><u>Apéndice II</u> Párrafo 1 Línea 2: cambiar «publicado por la OMS el 10» por «publicado por la OMS en el 10» Línea 4: cambiar «sobre base de materia seca» por «sobre una base de materia seca»</p> <p>Párrafo 3 Línea 2: sustituir «información facilitada, categorización de datos que se puede mostrar en el Cuadro 1» por «información facilitada, tal como se muestra en el Cuadro 1».</p> <p>Párrafo 7 Línea 1: cambiar «la presencia de cadmio en chocolates» por «la presencia media de cadmio en chocolates» Línea 8: cambiar «sobre la media global» por «por encima de la media global» Nota al pie en el Cuadro 2      Cambiar «95 % percentil» por «95.º percentil»</p> <p>Párrafo 11 Línea 7: cambiar «la IMTP Adicionalmente,» por «a la IMTP. Adicionalmente,»</p> <p>Figura 1      Línea 3: cambiar «declarar 1)≥50 %» por «declarar 1) ≥50 %» Figura 1      Eje Y: cambiar «porcentaje de reghazo» por «porcentaje de rechazo» Figura 1      Leyenda: cambiar «presencia de cadmio &gt;30 a ≤50 %» por «presencia de cadmio entre el ≥30 % y el &lt;50 %» Leyenda: cambiar «NM chocolates ≤30 % total de sólidos de cacao» por «NM chocolates &lt;30 % total de sólidos de</p>	

<b>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</b>	
<b>Sección/Párrafo</b>	<b>Miembro/Observador</b>
<p>cacao»  Párrafo 13  Línea 4: cambiar «≤ 30 %» por «&lt; 30 %»  Párrafo 14  Línea 3: sustituir «Con relación a las regiones de Asia, África y NASWP, hubo un resultado opuesto, con entre el 0 % y el 0,9 % de rechazos para el mismo NM» por «Con relación a las regiones de Asia, África y NASWP, la aplicación de los NM propuestos de 0,4 y 0,5 mg/kg generaría unas tasas de rechazo del 0 % para África y Asia, y entre un 1,94 % y un 0,97 % para NASWP, respectivamente»  Párrafo 15  Línea 3: cambiar «con una IMTP de entre el 4,2 % y el 3,6 %, respectivamente» por «con una IMTP de entre el 4,1 % y el 3,6 %, respectivamente»  Párrafo 18  Línea 4: cambiar «proponer NM para la categoría de cacao en polvo» por «proponer un NM para la categoría de cacao en polvo»  Nota al pie en el Cuadro 4 Cambiar «95 % percentil» por «95.<sup>o</sup> percentil»  Párrafo 22  Línea 5: sustituir «valor de referencia de seguridad» por «valor de referencia basado en la salud»  Párrafo 23  Línea 1: cambiar «0,56 µg/kg p.c. al mes, lo que constituye un 2,2 % de la IMTP,» por «0,56 µg/kg por pc/mes, lo que constituye un 2,2 % de la IMTP,»  Párrafo 25  Línea 3: cambiar «con un IMTP del 2,2 % para ambos casos» por «con una IMTP del 2,2 % para ambos casos».</p>	
<p>Canadá apoya un NM de 0,7 mg/kg para productos del chocolate que contienen o declaran entre el ≥30 % y el &lt;50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, lo que da como resultado una tasa global de rechazo del 6,8 %. Este NM se puede alcanzar para productos vendidos en Canadá y tiene en consideración el mandato del CCCF13 de conservar la proporcionalidad con los NM ya adoptados para las demás categorías de chocolate. Para el cacao en polvo (100 % de sólidos del cacao), los NM propuestos que oscilan entre 2,0 y 3,0 mg/kg y que arrojan como resultado tasas globales de rechazo del 5,5 % y el 3,65 %, respectivamente, se pueden conseguir para los productos vendidos en Canadá. Canadá apoyaría cualquiera de los NM pero subraya que, en consideración de la proporcionalidad con los NM ya establecidos para los productos del chocolate, puede ser razonable un NM para el cacao en polvo más cercano a los 2,0 mg/kg.  Cuadro 4: El último encabezado de columna debe ser P95, no «Media».</p>	<b>Canadá</b>
<p>Chile agradece la oportunidad de presentar observaciones sobre el anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en los chocolates y los productos derivados del cacao. Chile revisó las recomendaciones de esta carta circular y sus observaciones se exponen a continuación:</p>	<b>Chile</b>

<b>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</b>	
<b>Sección/Párrafo</b>	<b>Miembro/Observador</b>
Chile apoya un nivel máximo de 0,7 mg/kg para chocolates que contienen o declaran $\geq 30\%$ al $< 50\%$ de sólidos totales de cacao sobre una base de materia seca. Lo anterior dado que se mantiene el enfoque de proporcionalidad ya utilizado para los niveles máximos previamente adoptados en la CAC41-2018 para chocolates con mayor contenido de sólidos totales de cacao.	
Costa Rica agradece a los presidentes y el GTe por el trabajo realizado. A su vez, agradece la oportunidad de emitir las siguientes observaciones: Costa Rica apoya un NM de 0,7 mg/Kg. <u>Justificación:</u> 0,7 mg/kg es un nivel seguro para el consumo seguro de la población, dado que dicho nivel solo alcanzaría el 3,4 % de la Ingesta Mensual Tolerable Provisional - IMTP (2,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) recomendado por el JECFA. Cabe mencionar que, los datos evaluados estarían excediendo el percentil 95 (valor establecido para la implementación de normas Codex) ya que habría un 6,81 % de rechazo a nivel mundial y de este porcentaje correspondería el 8,95 % a la región de América Latina y el Caribe. Costa Rica apoya un NM de 2,0 mg/Kg. <u>Justificación:</u> Debido a que solo se alcanzaría un 2,2% del PTM, un NM de 2,0 mg/Kg se considera seguro para el consumo de la población en general.	<b>Costa Rica</b>
Egipto está de acuerdo con los NM propuestos sin ninguna observación adicional.	<b>Egipto</b>
El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaría del Codex Alimentarius, preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Ecuador y copresidido por Ghana. El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el subcomité técnico nacional y presenta las siguientes observaciones Observaciones generales: De acuerdo a las recomendaciones planteadas por le GTE a considerarse en el CCCF14 sobre el NM de 0,6 mg/kg-0,7 mg/kg de Cadmio para el chocolate y productos de chocolate que contienen o declaran entre $\geq 30\%$ y $< 50\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, El Salvador manifiesta que: • Si bien se considera que estos valores son mayores a la tasa de rechazo que normalmente se aplica y es aceptada por el Codex y que bajo este escenario, es posible que del 8,9% al 15,8% de muestras provenientes de Latinoamérica y el Caribe se rechacen. • El Salvador 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 definitiva, en virtud de que el anteproyecto de NM avance de acuerdo a los tramites correspondientes del proceso de elaboración de Normas del Codex Alimentarius y que el establecimiento de dichos NM se ha basado en un enfoque de proporcionalidad con los demás NM ya adoptados.  Sobre los NM de Cadmio en el cacao en polvo (100% del total de sólidos de cacao sobre la base de la materia seca), El Salvador manifiesta que: • Si bien el país no se opone al avance del tema en el Codex Alimentarius, 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 determino que las concentraciones de cadmio en el Cacao a nivel nacional oscilan por debajo del	<b>El Salvador</b>

<b>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</b>	
<b>Sección/Párrafo</b>	<b>Miembro/Observador</b>
<p>NM planteado por el Grupo de Trabajo Electrónico. A la luz de finalizar el trabajo emprendido en el seno del CCCF desde 2014 y considerando que el GTE propone NM de cadmio tomando en cuenta la proporcionalidad en los NM previamente adoptados se propone remitir el anteproyecto a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción.</p>	
<p>La Unión Europea (UE) quiere expresar sus reservas contra el anteproyecto de nivel máximo (NM) de 0,6-0,7 mg/kg de cadmio en chocolate que contiene o declara entre el <math>\geq 30\%</math> y el <math>&lt; 50\%</math> del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. La UE no puede aceptar el NM propuesto, puesto que aboga por un NM más estricto de 0,30 mg/kg a fin de garantizar una protección suficiente para todos los consumidores, en especial los niños.</p> <p>La Unión Europea (UE) querría expresar sus reservas frente al anteproyecto de nivel máximo (NM) de entre 2,0 y 3,0 mg/kg para el cacao en polvo que contiene el 100 % del total de sólidos de cacao, listo para el consumo. La UE no puede aceptar el NM propuesto, puesto que aboga por un NM más estricto de 0,60 mg/kg a fin de garantizar una protección suficiente para todos los consumidores, en especial los niños.</p> <p>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. Se puede aplicar el mismo argumento al cacao en polvo, ya que este se utiliza como ingrediente en bebidas y alimentos para niños.</p> <p>Habida cuenta del difícil avance de los debates sobre NM para el chocolate que contiene menos del 50 % de sólidos de cacao, la UE no se opondría a posponer los debates sobre dichos NM 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. Para el cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca), la UE propone no establecer un NM del Codex, habida cuenta de la baja significación de este producto para el comercio internacional.</p>	<b>UE</b>
<p>Estamos de acuerdo con el anteproyecto sin ninguna observación al respecto.</p>	<b>Iraq</b>
<p><b>JUSTIFICACIÓN:</b> Con el análisis de los datos detallados en el APÉNDICE I, los niveles máximos propuestos al CCCF corresponden a los objetivos principales del Codex de salvaguardar la salud de los consumidores y asegurar las prácticas equitativas al mercado, los mismos que representan el menor porcentaje de rechazo a nivel mundial y tomando en consideración el mandato del 13.º período de sesiones del CCCF de mantener la proporcionalidad con los niveles máximos ya adoptados.</p> <p><b>POR LO ANTERIORMENTE EXPUESTO:</b> El Perú expresa su posición a favor de las recomendaciones de la presidencia del GTE y apoya los niveles máximos propuestos de 06 – 07 mg/kg para chocolates que contienen o declaren entre <math>\geq 30\%</math> y <math>&lt; 50\%</math> (del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca), Sin embargo el Perú expresa una observación respecto al NM propuesto de 2,0 – 3,0 mg/kg para la categoría de Cacao en polvo que contiene o declara un 100% del total de sólidos de cacao listo para el consumo, en el sentido de que el nivel propuesto estaría fuera del enfoque de la proporcionalidad. Se recomienda a la presidencia del GTE revisar los datos existentes cumpliendo con el mandato del enfoque de proporcionalidad establecido en el CCCF 13º y en la CAC 42º para esta última categoría.</p>	<b>Perú</b>



<b>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</b>	
<b>Sección/Párrafo</b>	<b>Miembro/Observador</b>
<p>Habida cuenta del difícil avance de los debates sobre NM para el chocolate que contiene menos del 50 % de sólidos de cacao, no nos opondríamos a posponer los debates sobre dichos NM 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.</p> <p>Nos gustaría expresar nuestras reservas frente al anteproyecto de nivel máximo (NM) de 0,6-0,7 mg/kg para el cadmio en el chocolate que contiene o declara entre el <math>\geq 30</math> % y el <math>&lt; 50</math> % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y el NM de entre 2,0 y 3,0 mg/kg para el cacao en polvo que contiene el 100 % del total de sólidos de cacao, listo para el consumo.</p> <p>Queremos expresar nuestras reservas contra el anteproyecto de nivel máximo (NM) de 0,6-0,7 mg/kg de cadmio en el chocolate que contiene o declara entre el <math>\geq 30</math> % y el <math>&lt; 50</math> % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.</p> <p>Noruega no puede aceptar el NM propuesto, puesto que abogamos por un NM más estricto de 0,30 mg/kg a fin de garantizar una protección suficiente para todos los consumidores, en especial los niños. También consideramos que no está 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. Se puede aplicar el mismo argumento al cacao en polvo, ya que este se utiliza como ingrediente en bebidas y alimentos para niños.</p> <p>Queríamos expresar nuestras reservas frente al anteproyecto de nivel máximo (NM) de entre 2,0 y 3,0 mg/kg para el cacao en polvo que contiene el 100 % del total de sólidos de cacao, listo para el consumo. No podemos aceptar el NM propuesto, puesto que apoyamos un NM más estricto de 0,60 mg/kg a fin de garantizar una protección suficiente para todos los consumidores, en especial los niños. También consideramos que no está 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. Se puede aplicar el mismo argumento al cacao en polvo, ya que este se utiliza como ingrediente en bebidas y alimentos para niños.</p>	<b>Noruega</b>
<p>La República de Corea apoya el establecimiento de NM para chocolates que contienen o declaran entre el <math>\geq 30</math> % y el <math>&lt; 50</math> % del total de sólidos de cacao y el cacao en polvo que contiene o declara el 100 % del total de sólidos de cacao listo para el consumo.</p>	<b>República de Corea</b>
<p>Suiza expresa su agradecimiento al grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Ecuador y copresidido por Brasil y Ghana por el desarrollo de los niveles máximos (NM) propuestos para el cadmio en el chocolate que contiene 30-50 % de sólidos de cacao y el cacao en polvo (100 % cacao).</p> <p>Suiza quiere expresar sus reservas contra el anteproyecto de NM de 0,6-0,7 mg/kg de cadmio en el chocolate que contiene o declara el 30-50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. Suiza establecerá un NM más bajo de 0,3 mg/kg para esta categoría a fin de proteger a los consumidores, especialmente a los niños. También querríamos expresar nuestras reservas en relación con el anteproyecto de NM de 2,0-3,0 mg/kg para el cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca) listo para el consumo.</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</p>	<b>Suiza</b>

<b>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</b>	
<b>Sección/Párrafo</b>	<b>Miembro/Observador</b>
<p>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><b>Chocolates que contienen entre <math>\geq 30</math> % y el <math>&lt; 50</math> % del total de sólidos de cacao: NM propuesto de 0,6-0,7 mg/kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estados Unidos no se opone a un NM en el rango de 0,6-0,7 mg/kg. Los NM de 0,6 y 0,7 mg/kg presentan unas tasas globales de rechazo del 12,6 % y el 6,8 %, respectivamente, y unas tasas de rechazo en Latinoamérica del 15,4 % y el 8,95 %, respectivamente.</li> <li>• Estados Unidos también puede estar de acuerdo con un NM de 0,5 mg/kg sobre la base de proposiciones previas.</li> <li>• Los NM propuestos de 0,6-0,7 mg/kg están en consonancia con el enfoque proporcional, habida cuenta de los NM ya adoptados por la CAC de 0,8 mg/kg y 0,9 mg/kg para chocolates que contienen o declaran entre el <math>\geq 50\%</math> y el <math>&lt; 70\%</math> o <math>\geq 70\%</math> del total de sólidos de cacao.</li> <li>• Aunque los NM propuestos de 0,6-0,7 mg/kg darían como resultado unas tasas de rechazo más altas para algunos países de Latinoamérica y el Caribe, se basan en datos obtenidos en varias peticiones de datos y representan un compromiso global.</li> </ul> <p><b>Cacao en polvo que contiene un 100 % de sólidos de cacao: NM propuesto de 2-3 mg/kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estados Unidos considera que el rango de NM propuesto de 2,0-3,0 mg/kg es demasiado alto en función de la proporcionalidad respecto a los NM establecidos.</li> <li>• Estados Unidos no objetó el NM de 1,5 mg/kg propuesto en 2018 (CCCF12) y 2019 (CCCF13).</li> </ul>	<b>EE. UU.</b>
<p>Estamos de acuerdo con el rango sugerido de niveles máximos de cadmio en chocolates que contienen o declaran entre el <math>\geq 30</math> % y el <math>&lt; 50</math> % total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca con una preferencia por 0,7 mg/kg.</p> <p>Estamos de acuerdo con el rango sugerido de niveles máximos de cadmio en el cacao en polvo (100 % de sólido de cacao), con una preferencia por 3,0 mg/kg</p>	<b>Asociación Europea del Cacao</b>
<p><b>Categoría <math>\geq 30</math> %-<math>&lt; 50</math> % de sólidos de cacao sobre la base de materia seca</b></p> <p>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 y las bajas estimaciones de exposición en relación con la IMTP del JECFA y con escasa diferencia para el escenario del grupo de ingesta más conservador, ambos por debajo del 5 % en relación con la IMTP, nuestra preferencia para proteger el suministro y evitar un rechazo de cosechas innecesario es 0,7 mg/kg</p> <p><b>Categoría 100 % cacao en polvo</b></p> <p>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 de la Asociación Internacional de Confiteros indebidamente estricta y que otras regiones la están usando por defecto en ausencia de una norma del Codex. En algunas</p>	<b>ICA</b>

<b>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</b>	
<b>Sección/Párrafo</b>	<b>Miembro/Observador</b>
<p>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.</p> <p>De hecho, este problema es una de las principales razones de que el cadmio en el cacao entrara en la agenda del CCCF a fin de unificar las normas globales comunes, a pesar de la conclusión del JECFA de que el cadmio el cacao no es un problema prioritario para la salud. Creemos que el establecimiento de un NM más alto para el 100 % cacao en polvo es técnicamente apropiada 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.</p> <p>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 la propuesta actual relativa a un NM dentro del rango de 2,0-3,0 mg/kg. 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.</p>	