

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 4, 7

CAC/42 CRD20  
Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

#### Forty-second Session

CICG, Geneva, Switzerland, 8 - 12 July 2019

*Comments of Peru*

#### Spanish

El Perú agradece los documentos remitidos por la Secretaría del Codex que se evaluarán en la 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

Del mismo modo, Perú manifiesta observaciones y comentarios a los siguientes temas de la agenda de la 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius:

#### **TEMA 4 APROBACIÓN DEFINITIVA DE TEXTOS DEL CODEX (CX/CAC 19/42/3 Rev. 1)**

#### **Propuesta de anteproyecto para niveles máximos de cadmio en ciertas categorías de chocolates. CL 2019/46/OCS-CF. Paso 5/8.**

##### **1. Importancia del cacao en el Perú**

El cacao (*Theobroma cacao* L), es una especie neotropical cuyas almendras son el insumo básico para el procesamiento industrial y la elaboración del chocolate y derivados (industria alimentaria), jabones (cosmética) y productos nutracéuticos (farmacéutica). Por tratarse de un alimento funcional debido a sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antitumorales, entre otras, la demanda por este "commodity" por las empresas nacionales y extranjeras, hoy continúa en aumento.

La actividad cacaotera en el Perú se lleva a cabo en 16 regiones productoras, dentro de las cuales se genera trabajo para cerca de 90 mil familias cacaoteras. Asimismo, se tienen 136 mil hectáreas de superficie cosechada, lo cual ha significado que se tengan alrededor de 216 millones de USD en exportaciones peruanas de cacao y sus derivados a más de 60 mercados a noviembre de 2017. Cerca del 80% del cacao se exporta al mercado europeo, pero terceros mercados del cacao peruano se podrían ver afectados ante la duda que se generaría sobre las eventuales afecciones, no comprobadas, a la salud humana.

Es importante recordar que la finalidad de las normas de Codex Alimentarius es proteger la salud del consumidor, así como favorecer su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional.

Por ello, la norma Codex de Niveles Máximos (NM) para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao debe proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio a nivel internacional.

##### **2. Antecedentes**

El Perú en su condición como miembro del Codex, en la CAC 41, referente a los Niveles máximos de cadmio en el chocolate, presentó su posición, en la cual, se determinó lo siguiente:

La Comisión tomó nota de la reserva del Perú respecto de la aprobación de los niveles máximos (NM) de cadmio en i) el chocolate que contiene o declara  $\geq 50\%$  a  $< 70\%$  del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, y ii) el chocolate que contiene o declara  $\geq 70\%$  del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca por las razones expuestas en el documento CX/CAC 18/41/4.

El Perú señaló además que los NM eran demasiado restrictivos y tendrían consecuencias socioeconómicas negativas para los productores de cacao, en especial los pequeños agricultores. También podrían utilizarse erróneamente aplicándolos a los productos sin elaborar en lugar de a los productos terminados, lo que perturbaría el comercio. Tras destacar que el mandato relativo a las normas del Codex se basaba en fundamentos científicos, el Perú preguntó si el JECFA podría volver a evaluar la ingesta mensual tolerable provisional debido a su carácter provisional y a la luz de las nuevas pruebas científicas, y señaló que la

aplicación de un código de prácticas podría ayudar a los países a reducir la contaminación por cadmio en el cacao en grano.

La Secretaría del JECFA explicó que el adjetivo “provisional” formaba parte de la terminología estándar y no implicaba que el valor tuviera carácter temporal, y señaló que, dado que el valor de la ingesta mensual tolerable provisional se había examinado recientemente, sobre la base de un amplio conjunto de datos de todo el mundo que abarcaba varios años, era poco probable que se viera influenciado por datos nuevos que pudieran haberse obtenido después de la última evaluación.

Para las tres (03) categorías pendientes de chocolate y productos de chocolate que: i). contienen o declaran < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca; ii). contienen o declaran  $\geq 30$  % al < 50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y; iii). polvo en cacao (100% del total de sólidos); en nuestro país se estableció un plan de trabajo con la finalidad de recolectar data (resultados de análisis de cadmio) en estas 03 categorías de chocolate, las mismas que fueron ingresadas a la plataforma del SIMUVIMA/Alimentos, gracias al apoyo del sector público como DIGESA y de la industria.

### 3. Conclusiones

Teniendo en consideración que:

El problema del cadmio es un tema comercial y no de salud pública y se viene trabajando en el monitoreo del efecto de sus niveles máximos sobre las exportaciones; y que se han identificado medidas de prevención y reducción que contribuirán a minimizar el cadmio en el grano de cacao y productos del cacao mediante el Código de Prácticas que viene elaborando el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Perú y copresidido por Ecuador y Ghana a ser presentado en la 14ª Sesión del Codex del 2020 en Utrecht.

Que debe alcanzarse un consenso ya que este tema ha sido tratado durante varios años en el CCCF y debería tenerse en cuenta cierta flexibilidad en la proporcionalidad entre los niveles máximos de las diferentes categorías de chocolate para evitar tasas de rechazo muy altas.

Que ya fue aprobado por la 12ª Sesión del Comité de Contaminantes de los Alimentos del Codex Alimentarius los niveles máximos para el cadmio en las categorías de chocolates entre  $\geq 50\%$  y < 70 %, y  $\geq 70\%$  y que es vital adoptar niveles máximos para la categoría de chocolate que contiene o declare < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca; toda vez, que algunas regiones han impuesto niveles máximos estrictos que no son razonablemente viables en base a los datos globales recopilados por el GTE presidido por Ecuador y copresidido por Brasil y Ghana y que no guarda coherencia con el principio ALARA “de nivel tan bajo como sea posible”: Además, estos niveles estrictos vienen causando problemas sociales y económicos a pequeños productores de varios países de América Latina y el Caribe que tienen tendencia a una mayor presencia de cadmio en los suelos.

Contar con niveles máximos a nivel del Codex permitirá simplificar las normas de cumplimiento legal a nivel mundial.

Por dichas consideraciones, Perú está de acuerdo en que se presente el nivel máximo de 0,3 mg/kg para la categoría de chocolate que contiene o declare < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca para su adopción en el trámite 5/8 por parte de la CAC 42.

#### **Propuesta de anteproyecto revisado de límites máximos para plomo en productos alimenticios seleccionados en la Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos. CL 2019/45/OCS-CF.**

##### **Niveles de plomo para Vino:**

El Perú apoya la aprobación de los NM revisados (reducidos) para vinos (de uvas cosechadas tras la adopción de los NM por la CAC) a 0,1 mg/kg; vinos enriquecidos/licorosos (de uvas cosechadas tras la adopción de los NM por la CAC) a 0,15 mg/kg

##### **Niveles de plomo para despojos comestibles:**

Considerando:

Que se debe tener en cuenta datos más representativos de la producción y el comercio internacional de los despojos comestibles en cuestión; así como la definición de dichos despojos comestibles.

Que se debe tratar con mayor análisis el incremento de los niveles de plomo en los despojos comestibles de vacunos, cerdos y aves de corral, ya que Perú es un gran consumidor de dichos despojos comestibles.

Por lo cual no estamos de acuerdo con avanzar los niveles máximos revisados para los despojos comestibles de vacunos, cerdos y aves de corral al trámite 5/8 para su adopción al CAC 42.

#### **Elaboración de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en el cacao por cadmio**

## 1. Resumen

En la 11ª Sesión del Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF11, 2017), Perú presentó una propuesta para el desarrollo de un código de prácticas (CDP) para orientar a los Estados Miembros y la industria de producción de cacao en la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en granos de cacao durante las fases de producción y procesamiento. El CCCF acordó establecer un GTE, presidido por Perú, que trabajara en inglés, para preparar un documento de debate y un documento de proyecto para el debate sobre la oportunidad de desarrollar dicho CDP y las medidas de mitigación de riesgo disponibles que respaldarían el desarrollo de un CDP.

En la 12ª Sesión CCCF12 (2018), Perú, presentó el anteproyecto y destacó la utilidad de administrar una encuesta para recopilar información sobre prácticas validadas en toda la cadena alimentaria para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en el cacao antes de comenzar un nuevo trabajo sobre el desarrollo de un CDP. Para recopilar esta información, el CCCF acordó que se prepararía una carta circular para la encuesta y sería distribuida por la Secretaría del Codex. Se expresó la opinión de que en las conclusiones los únicos puntos que deberían enumerarse sean aquellos que son relevantes para el desarrollo del CDP.

Además, la Secretaría del JECFA solicitó al CCCF que preste especial atención a las medidas de mitigación que serían factibles incluso para los pequeños agricultores, ya que ellos son los más afectados por este tema. El CCCF acordó restablecer un GTE presidido por Perú, copresidido por Ghana y Ecuador, trabajando en inglés y español, para seguir elaborando el documento de debate para:

- i.) Determinar si las medidas de mitigación disponibles en la actualidad apoyarían el desarrollo del CDP;
- ii.) Identificar el alcance del CDP (por ejemplo, si el CDP cubrirá toda la cadena de producción o solo la producción primaria), según las respuestas proporcionadas a la encuesta.
- iii.) Y si se cumplen las condiciones anteriores i) y ii), entonces el GTE debe proporcionar un documento de proyecto y un primer anteproyecto de un CDP. El GTE debe enfocar su trabajo en medidas de mitigación que hayan demostrado ser rentables y aplicables en todo el mundo por productores grandes y pequeños.

Después de recibir los Comentarios en respuesta a la carta circular CL 2018/73-CF1 el GTE determinó que las medidas de mitigación actualmente disponibles apoyan el desarrollo de un Código de Prácticas en el área de producción de campo de cacao y en la pos cosecha (procesos de fermentación, secado y almacenamiento) en la cadena de valor del cacao aplicable a pequeños, medianos y grandes productores. La razón detrás de la necesidad del CDP es la de proporcionar a los países prácticas de manejo para minimizar la contaminación por cadmio y para apoyar la implementación de los niveles máximos de cadmio en chocolate y productos derivados del cacao.

Este Código de prácticas proporciona información actual y relevante para que todos los países consideren en sus esfuerzos las medidas para prevenir y reducir la contaminación de cadmio en los granos de cacao, considerando que el cadmio (Cd) en el cacao y sus derivados debe manejarse de manera integral. Para que este Código de prácticas sea efectivo, será necesario que las autoridades nacionales, institutos nacionales de investigación, los productores, los comerciantes y los procesadores primarios de cada país consideren los principios generales y los ejemplos de Buenas prácticas agrícolas (BPA) y Buenas prácticas de manufacturación (BPM) proporcionados en el Código Principios Generales de Higiene de los Alimentos, teniendo en cuenta su clima y prácticas agronómicas para permitir y facilitar la adopción de estas prácticas cuando sea relevante y factible.

## 2. Conclusiones

Considerando que las medidas de gestión de riesgos disponibles hasta la fecha apoyan la elaboración de un Código de prácticas durante la producción primaria y en la fase posterior a la recolección (en concreto, procesos de fermentación, secado y almacenamiento), el Perú apoya la aprobación del Código de prácticas como nuevo trabajo para reducir la contaminación por cadmio de los granos de cacao.

### English

Peru is grateful for the documents submitted by the Codex Secretariat that will be reviewed at the 42<sup>nd</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission.

Peru would like the Codex Alimentarius Commission to consider the comments detailed below in their 42<sup>nd</sup> session:

### **ITEM 4 DEFINITIVE APPROVAL OF CODEX TEXTS (CX / CAC 19/42/3 Rev. 1)**

**Proposed draft for maximum levels of cadmium in certain categories of chocolates. CL 2019/46 / OCS-**

## **CF. Step 5/8.**

### **1. Importance of cocoa in Peru**

Cocoa (*Theobroma cacao* L), is a neotropical species whose almonds are the basic input for the industrial processing and processing of chocolate and derivatives (food industry), soaps (cosmetics) and nutraceutical products (pharmaceutical). Because it is a functional food due to its antioxidant, anti-inflammatory and anti-tumor properties, among others, the demand for this "commodity" by national and foreign companies continues to increase today.

The cocoa activity in Peru is carried out in 16 producing regions, within which work is generated for about 90 thousand cocoa families. Also, there are 136,000 hectares of harvested area, which has meant that there are about 216 million USD in Peruvian cocoa exports and its derivatives to more than 60 markets as of November 2017. About 80% of the cocoa is exported to the European market, but third markets of Peruvian cocoa could be affected by the doubt that would be generated about the possible conditions, unproven, to human health.

It is important to remember that the purpose of the standards of Codex Alimentarius is to protect the health of the consumer, as well as to favor their harmonization and, in this way, facilitate international trade.

Therefore, the Codex Maximum Levels (ML) standard for cadmium in chocolate and cocoa products must protect the health of consumers and facilitate international trade.

### **2. Background**

Peru as a member of the Codex, in the CAC 41, referring to the maximum levels of cadmium in chocolate, presented its position, in which, the following was determined:

The Commission took note of Peru's reservation regarding the approval of the maximum levels (ML) of cadmium in i) chocolate that contains or declares  $\geq 50\%$  to  $<70\%$  of total cocoa solids on the basis of dry matter, and ii) chocolate that contains or declares  $\geq 70\%$  of total cocoa solids on a dry matter basis for the reasons stated in document CX / CAC 18/41/4.

Peru further noted that the MLs were too restrictive and would have negative socio-economic consequences for cocoa producers, especially small farmers. They could also be misused by applying them to unprocessed products instead of finished products, which would disturb the trade. Noting that the mandate on Codex standards was based on scientific evidence, Peru asked whether JECFA could reassess the provisional tolerable monthly intake due to its provisional nature and in the light of the new scientific evidence, and noted that the Application of a code of practice could help countries to reduce cadmium contamination in cocoa beans.

The JECFA Secretariat explained that the adjective "provisional" was part of the standard terminology and did not imply that the value was of a temporary nature, and noted that, since the provisional tolerable monthly intake value had recently been examined, on the basis of An extensive data set spanning several years from around the world was unlikely to be influenced by new data that might have been obtained after the last assessment.

For the three (03) outstanding categories of chocolate and chocolate products that: i). contain or declare  $<30\%$  of total cocoa solids on a dry matter basis; ii). contain or declare  $\geq 30\%$  to  $<50\%$  of total cocoa solids on a dry matter basis; iii). powder in cocoa (100% of total solids); In our country a work plan was established with the purpose of collecting data (results of analysis of cadmium) in these 03 categories of chocolate, the same ones that were admitted to the GEMS / Food platform, thanks to the support of the public sector as DIGESA and the industry.

### **3. Conclusions**

Taking into consideration that:

The problem of cadmium is a commercial issue and not of public health and work has been done to monitor the effect of its maximum levels on exports; and that prevention and reduction measures have been identified that will help minimize cadmium in cocoa bean and cocoa products through the Code of Practice that is being developed by the Electronic Working Group chaired by Peru and co-chaired by Ecuador and Ghana to be presented at the 14th Codex Session of 2020 in Utrecht.

That a consensus must be reached since this topic has been discussed for several years in the CCCF and some flexibility in the proportionality between the maximum levels of the different chocolate categories should be taken into account in order to avoid very high rejection rates.

That the maximum levels for cadmium in chocolate categories between  $\geq 50\%$  and  $<70\%$ , and  $\geq 70\%$  and that it is vital to adopt maximum levels for foodstuffs has already been approved by the 12th Session of the Codex Alimentarius Committee on Contaminants. the category of chocolate that contains or declares  $<30\%$  of the

total cocoa solids on the basis of dry matter; At the same time, some regions have imposed strict maximum levels that are not reasonably feasible based on the global data compiled by the EWG chaired by Ecuador and co-chaired by Brazil and Ghana and which is inconsistent with the ALARA principle "of as low a level as possible ": In addition, these strict levels are causing social and economic problems to small producers in several countries of Latin America and the Caribbean that tend to have a greater presence of cadmium in the soil.

Having maximum levels at the Codex level will make it possible to simplify the rules of legal compliance worldwide.

For these considerations, Peru agrees that the maximum level of 0.3 mg / kg be presented for the category of chocolate containing or declaring <30% of total cocoa solids on the basis of dry matter for adoption in the 5/8 procedure by the CAC 42.

#### **ITEM 7: PROPOSALS FOR NEW WORK (CX/CAC 19/42/8)**

#### **Proposed revised preliminary draft maximum limits for lead in food products selected in the General Standard for contaminants and toxins in food and feed. CL 2019/45 / OCS-CF.**

##### **Lead levels for Wine:**

Peru supports the approval of the revised (reduced) MLs for wines (from grapes harvested following the adoption of MLs by the CAC) at 0.1 mg / kg; enriched / liqueur wines (from grapes harvested after the adoption of ML by the CAC) at 0.15 mg / kg

##### **Levels of lead for edible offal:**

Considering:

That it should take into account data more representative of the production and international trade of the edible offal in question; as well as the definition of such edible offal.

That the increase in lead levels in the edible offal of cattle, pigs and poultry should be addressed with greater analysis, since Peru is a large consumer of such edible offal.

Therefore, we do not agree with advancing the maximum levels revised for the edible offal of cattle, pigs and poultry to the 5/8 procedure for adoption to the CAC 42.

#### **Development of a code of practice to prevent and reduce contamination in cocoa by cadmium**

##### **1. Summary**

At the 11th Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF11, 2017), Peru presented a proposal for the development of a Code of Practice (CDP) to guide Member States and the cocoa production industry in the prevention of and reduction of cadmium contamination in cocoa beans during the production and processing phases. The CCCF agreed to establish a Steering Committee, chaired by Peru, to work in English, to prepare a discussion document and a project document for discussion on the opportunity to develop such a CDP and the available risk mitigation measures that would support the development of a CDP.

At the 12th Session CCCF12 (2018), Peru, presented the preliminary draft and highlighted the usefulness of administering a survey to gather information on validated practices throughout the food chain for the prevention and reduction of cadmium contamination in cocoa before beginning a new work on the development of a CDP. To gather this information, the CCCF agreed that a circular letter would be prepared for the survey and distributed by the Codex Secretariat. The view was expressed that in the conclusions the only points that should be listed are those that are relevant to the development of the CDP.

In addition, the JECFA Secretariat requested the CCCF to pay special attention to the mitigation measures that would be feasible even for small farmers, since they are the most affected by this issue. The CCCF agreed to re-establish a Steering Committee chaired by Peru, co-chaired by Ghana and Ecuador, working in English and Spanish, to continue developing the discussion paper to:

- i.) Determine if the mitigation measures currently available would support the development of the CDP;
- ii.) Identify the scope of the CDP (for example, if the CDP will cover the entire production chain or only the primary production), according to the responses provided to the survey.
- iii.) And if the above conditions i) and ii) are met, then the EWG must provide a project document and a first draft of a CDP. The EWG should focus its work on mitigation measures that have proven to be cost effective and applicable worldwide by large and small producers.

After receiving the Comments in response to circular letter CL 2018/73-CF1, the GTE determined that the mitigation measures currently available support the development of a Code of Practice in the area of cocoa field production and post-harvest (fermentation, drying and storage processes) in the cocoa value chain applicable to small, medium and large producers. The reason behind the need for the CDP is to provide countries with management practices to minimize cadmium contamination and to support the implementation of maximum levels of cadmium in chocolate and cocoa products.

This Code of Practice provides current and relevant information so that all countries consider in their efforts the measures to prevent and reduce the contamination of cadmium in cocoa beans, considering that cadmium (Cd) in cocoa and its derivatives must be managed from integral way For this Code of Practice to be effective, it will be necessary for national authorities, national research institutes, producers, traders and primary processors in each country to consider the general principles and examples of Good Agricultural Practices (GAP) and Good Practices. of manufacturing (BPM) provided in the General Principles of Food Hygiene Code, taking into account its climate and agronomic practices to allow and facilitate the adoption of these practices when relevant and feasible.

## **2. Conclusions**

Considering that the means of risk management available to date support the development of a Code of Practice during primary production and in the post-harvest phase (specifically, fermentation, drying and storage processes), Peru supports the approval of the Code of practice as a new work to reduce the contamination by cadmium of cocoa beans.