

# 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 15**

**CF11/CRD11  
March 2017**

**ORIGINAL LANGUAGE ONLY**

## **JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS**

**Eleventh Session  
Rio de Janeiro, Brazil, 3 – 7 April 2017**

To be held at the Windsor Marapendi Hotel, Rio de Janeiro, Brazil

### **OTHER BUSINESS AND FUTURE WORK**

*Comments submitted by the Peru*

#### **PERU**

#### **OBSERVACIONES GENERALES:**

El cadmio no tiene una función biológica vital pero es altamente tóxico para las plantas y los animales. El mayor peligro del cadmio para la salud humana es su acumulación crónica en los riñones donde puede causar disfunción si la concentración en la corteza del riñón excediera los 200 mg/kg peso fresco.

Desde que las concentraciones de cadmio en suelos no contaminados son generalmente bajas, las fuentes de contaminación (fertilizantes fosfatados, estiércol de corral, deposición atmosférica de cadmio, aguas residuales, la minería, las plantas de tratamiento de minerales, la fundición de minerales de sulfuro que contienen cadmio) y el comportamiento del cadmio en los suelos contaminados es de gran preocupación.

Los suelos desarrollados sobre materiales parentales con un contenido anómalo alto de cadmio pueden tener un contenido de cadmio total significativamente elevado en ausencia de contaminación antropogénica.

Con la vida media estimada del cadmio en los suelos que varía entre 15 a 1,100 años (Kabata-Pendias et al, Trace Elements in Soils and Plants (1984), esto es un problema a largo plazo y la contaminación necesita ser prevenida o minimizada siempre que sea posible.

#### **OBSERVACIONES ESPECÍFICAS:**

El Perú propone realizar un nuevo trabajo sobre un Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de Contaminación por Cadmio en el Cacao.

## **PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE EL “CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE CADMIO EN CACAO”**

**Objetivo y ámbito de aplicación de la norma:** La finalidad de la nueva propuesta de trabajo es orientar a los Estados Miembros y a la industria de producción de cacao para prevenir y reducir la contaminación de cadmio en el cacao grano en las fases de producción y procesamiento. Este Código de Prácticas se aplica al grano de cacao a ser comercializado internacionalmente.

**Pertinencia y actualidad:** En su 77ª Reunión el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) concluyó que la exposición al cadmio en la dieta de los consumidores con altos niveles de consumo de cacao y sus productos es probable que estuviera sobrestimada y no la consideraba motivo de preocupación.

No obstante, se debe aplicar técnicas que permitan la prevención y reducción de la contaminación de cadmio en cacao, de tal manera que se evite a que se constituya en un problema de salud pública, dado los efectos nocivos del cadmio en la salud humana.

### **Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo**

- a) El código de prácticas brindará orientación a los Estados Miembros y a la industria de producción de cacao para prevenir y reducir la contaminación de cadmio en cacao.
- b) Las legislaciones nacionales y posibles barreras al comercio internacional. El código de prácticas proporcionará orientaciones técnicas, a fin de, facilitar el comercio internacional.
- c) Trabajo ya emprendido por otras organizaciones en este ámbito. En su 77ª Reunión, el JECFA evaluó el riesgo derivado del cadmio.

### **Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La actividad propuesta se inscribe en el siguiente objetivo estratégico del Codex:

Objetivo 1.2: Identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los Miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes.

### **Principales temas a tratar**

Sistemas de producción, Genética del cacao (clones), tecnología pos cosecha, rastreabilidad y registros.

### **Relación entre la propuesta y documentos existentes del Codex y trabajos en curso**

Norma CAC/RCP 56-2004: Código de Prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de plomo en los alimentos. Trabajos en curso (CCCF11): Anteproyecto de Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de arroz por arsénico, Anteproyecto de Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas.

### **Calendario para realizar este nuevo trabajo**

Fecha de inicio: Mayo 2017; fecha propuesta para adopción en el trámite 5: Mayo 2020 y fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión del Codex Alimentarius: Mayo 2021.