



30 de octubre de 2017

(17-5872)

Página: 1/2

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: español

**REGLAMENTO (UE) N° 488/2014 DE LA COMISIÓN,
DEL 12 DE MAYO DE 2014, QUE MODIFICA EL REGLAMENTO (CE) N° 1881/2006
POR LO QUE RESPECTA AL CONTENIDO MÁXIMO DE CADMIO
EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

COMUNICACIÓN DEL PERÚ

La siguiente comunicación, de fecha 27 de octubre de 2017, se distribuye a petición de la Delegación del Perú.

1. El Perú presenta ante los Miembros de la OMC su preocupación comercial con relación al Reglamento (UE) N° 488/2014 de la Comisión, del 12 de mayo de 2014, que modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios. Específicamente, esta normativa europea ha establecido niveles máximos de cadmio para el chocolate y otros productos derivados del cacao que, al entrar en vigencia a partir del 1 de enero del 2019, tendría un impacto negativo en el comercio de grano de cacao.

2. El Perú es uno de los principales centros de diversidad genética del cacao¹, seis de las diez poblaciones o "*clusters*" de cacao genéticamente identificados hasta el momento crecen en la Amazonía Peruana², lo que convierte al Perú en el país más biodiverso en cacao en el mundo. El cacao se ha convertido en uno de los insumos peruanos de mayor categoría reconocido mundialmente, creando valor agregado en fábricas de chocolate de primera calidad, nacionales e internacionales, como quedó evidenciado en el International Chocolate Awards del 2017 que otorgó premios al cacao del Perú y a empresas chocolateras peruanas. Al respecto, la Organización Internacional del Cacao (ICCO) considera al Perú como un país productor y exportador de cacao fino de aroma, y estima que el 75% de la producción peruana corresponde a este tipo de cacao³ y Perú es el segundo exportador mundial de cacao fino de aroma después de Ecuador.⁴

3. La actividad cacaotera en el Perú representa: 16 regiones productoras⁵, 90 mil familias cacaoteras, 136 mil hectáreas de superficie cosechada y 108 mil toneladas de producción. Esto ha significado que el 90% de la producción en todas sus presentaciones (grano, pasta, cocoa, manteca, chocolates) sea exportada. Para el año 2016, el valor de las exportaciones de cacao superó los USD 294 millones, lo cual representa alrededor del 5% de las exportaciones agrarias totales realizadas por el Perú para ese mismo año. Respecto al año 2015, el crecimiento anual del

¹ Dr Evert Thomas (2017) respecto al comentario del potencial origen de domesticación de cacao en el sur de Perú en <http://science.sciencemag.org/content/355/6328/925/tab-e-letters>.

² "Cocoa Genetic Clusters" by Juan C. Motamayor, Philippe Lachenaud, Jay Wallace da Silva e Mota, Rey Loor, David N. Kuhn, J. Steven Brown, Raymond J. Schnell - Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (*Theobroma Cocoa L*), Octubre 2008.

³ ICCO Ad hoc Panel on Fine or Flavor Cocoa, Fourth meeting, Holiday Inn Hotel Wembley, London Friday, 18 de setiembre de 2015. Ver: <https://www.icco.org/about-cocoa/fine-or-flavour-cocoa.html>.

⁴ "Cacao Fino de Aroma de origen peruano: estrella de nuestra biodiversidad nativa", presentación en el Foro Productos de la Biodiversidad Nativa organizado por MINCETUR en EXPOALIMENTARIA 2017, autor: Alianza Cacao Perú.

⁵ Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, La Libertad, Lambayeque, Loreto, Madre de Dios, Pasco, Piura, Puno, San Martín, Tumbes y Ucayali.

valor de las exportaciones de cacao fue de 10,3%. Asimismo, los 4 principales mercados para las exportaciones del cacao en 2016 fueron Holanda, Estados Unidos, Bélgica y Canadá⁶.

4. Si bien los límites establecidos por la Unión Europea (UE) son aplicables al chocolate o derivados del cacao, estos afectan directamente a la exportación del grano del cacao, ya que los importadores utilizan estos límites para castigar el precio internacional que se forma en las bolsas de productos de Nueva York (NYSE) y de Londres, a pesar de que no aplican para el grano del cacao y que tampoco están en vigencia.

5. El Perú considera que la normativa europea es contraria al Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Conforme al artículo 2 del Acuerdo MSF, la medida establecida por la Unión Europea ha debido estar basada en principios científicos y no representar una restricción encubierta al comercio. En tal sentido, al no existir una norma internacional hasta el momento, la opinión del Comité mixto FAO-OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ha podido servir a la Unión Europea para considerar otros niveles de cadmio. En este punto es necesario recalcar que el sustento de la normativa europea considera informes previos del JECFA, mas no el Informe del año 2013⁷ que no considera el tema de cadmio en el cacao como un riesgo para la salud pública.

6. La Unión Europea ha podido establecer su nivel de protección teniendo como sustento científico una evaluación de riesgo realizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA); sin embargo, no queda demostrado que los límites obedecen a una opinión científica como lo prevé el artículo 3 del Acuerdo MSF, o se basan en el "principio ALARA" (tan bajo como sea razonablemente alcanzable, por sus siglas en inglés), el cual ha sido cuestionado por la misma Unión Europea en 2005 mediante el Dictamen del Comité Científico sobre una solicitud de la EFSA relativa a un enfoque armonizado para la evaluación de riesgos de sustancias que son a la vez genotóxicas y carcinógenas⁸. Este mismo Dictamen sugiere que el análisis de riesgos para este tipo de sustancias debería ser realizado mediante el enfoque del margen de exposición (MOE).

7. Es necesario que se asegure que la normativa europea fue desarrollada mediante el enfoque MOE de la EFSA, de conformidad a lo previsto en el artículo 5 del Acuerdo MSF, y no respondiendo al "principio ALARA", ya que para la evaluación de riesgos correspondiente se ha debido considerar los efectos sobre el comercio de otros países. En tal sentido, bajo la aplicación del "principio ALARA" se podría calificar a los niveles establecidos por la Unión Europea como más restrictivos al comercio de lo necesario.

8. En vista del impacto que causaría esta normativa, en el marco del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos del Codex (CCCF) hasta el momento se continúa desarrollando una norma Codex para establecer niveles máximos de cadmio en chocolates y otros productos derivados del cacao. El plazo para poder concluir esta norma es el año 2019.

9. Por lo antes expuesto, en razón de la ausencia de evidencia científica de que el cadmio en el chocolate sea motivo de preocupación para la salud pública (JECFA 77°) y a la espera que el Codex Alimentarius termine su trabajo de niveles máximos para el chocolate, el Perú solicita a la Unión Europea que el chocolate sea excluido de la aplicación del Reglamento N° 488/2014, debido a las distorsiones de mercado que ya se están generando.

⁶ Datos obtenidos de la Asociación de Exportadores (ADEX) - ADEX Data Trade, al 11 de octubre de 2017.

⁷ El informe completo de la 77° reunión del JECFA se encuentra disponible en: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/98388/1/9789241209830_eng.pdf.

⁸ Véase en: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2005.282/epdf>.