



9 de noviembre de 2021

(21-8494)

Página: 1/2

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: español

RESTRICCIONES IMPUESTAS POR LA UNIÓN EUROPEA A LAS EXPORTACIONES DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y DE CACAO DEBIDO A LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) Nº 488/2014 DE LA COMISIÓN, DE 12 DE MAYO DE 2014, QUE MODIFICA EL REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 POR LO QUE RESPECTA AL CONTENIDO MÁXIMO DE CADMIO EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (PCE Nº 503)

COMUNICACIÓN DEL PERÚ

La siguiente comunicación, recibida el 8 de noviembre de 2021, 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) Nº 488/2014 de la Comisión, del 12 de mayo de 2014, que modifica el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 en relación al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios. Específicamente, la normativa europea establece niveles máximos de cadmio para el chocolate y otros productos derivados del cacao, que en la práctica tienen un impacto negativo en el comercio de grano de cacao y de polvo de cacao.
2. El Perú considera que el Reglamento (UE) Nº 488/2014 de la Comisión vulnera el artículo 2 del Acuerdo MSF, debido a que las medidas sanitarias solo deben aplicarse en cuanto sean necesarias, entre otras para la protección a salud y vida de las personas; sin embargo, el documento JECFA/91/SC, del 5 de marzo de 2021, indica que la contribución de cadmio por productos derivados del cacao sigue siendo poco significativa, incluso en países de alto consumo.¹ Con este documento se presenta una evidencia adicional respecto a que la presencia de cadmio en chocolate y derivados del cacao no constituye una preocupación para la salud pública y que la aplicación de niveles máximos de cadmio en chocolate y derivados del cacao no tiene un beneficio significativo en la reducción de la exposición alimentaria al cadmio.
3. Igualmente es preciso resaltar que, si bien en el documento JECFA/91/SC se indica un supuesto en el que no se descartaría un problema de salud pública con niños europeos que solo consumiesen productos del cacao procedentes de América Latina. Dicho supuesto no se cumple en la realidad. Incluso si todas las exportaciones de cacao en grano de América Latina y el Caribe se enviaran a la Unión Europea, éstas solo han representado en promedio el 20,8% del total de importaciones del mercado europeo durante el periodo 2016-2020.²
4. Adicionalmente, la ingesta de chocolate representa una fracción muy pequeña de la canasta total de alimentos del poblador europeo, y bastante menor en el resto del mundo. La mayor cantidad de cadmio se ingiere a través de cereales, frutas, verduras, pescados y mariscos.³ Un incremento pequeño en los niveles máximos de cadmio en cualquiera de estos grupos de alimentos tendría un efecto más importante que el que se puede lograr con los niveles máximos en cualquiera de los tipos de chocolate. Por tanto, la disminución de la ingesta de cadmio en los alimentos mediante la

¹ El documento se encuentra disponible en: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa91-1to12march2021-summary-and-conclusions.pdf?sfvrsn=1d79351f_5.

² Información en base a datos del TRADEMAP del ITC.

³ JECFA/91/SC.

reducción de cadmio en los distintos tipos de chocolates no contribuye de manera significativa a disminuir la ingesta total de cadmio, inclusive en la población infantil.

5. La Unión Europea ha establecido niveles máximos de cadmio en los distintos tipos chocolate, sobre la base de una Ingesta Máxima Tolerable Posible de 2,5 µg/Kg p.c. semana⁴, en tanto que el valor utilizado por JECFA es de 5,8 µg/Kg p.c. semana. En ese sentido, el valor establecido por EFSA es menos de la mitad (43,1%) del establecido por JECFA, lo cual lleva a disminuir los niveles máximos en su normativa regional. Al respecto, solicitamos a la Unión Europea que comparta la evidencia científica por la cual que sustente que los ciudadanos de la Unión Europea son 232% más sensibles al cadmio que los ciudadanos del resto del mundo.

6. Por otro lado, el Perú mantiene su preocupación respecto a que los niveles máximos de cadmio en chocolate y derivados del cacao continúen siendo utilizados como una herramienta de negociación frente a los productores, quienes han visto disminuidos sus ingresos por niveles máximos exigidos de entre 0,3 a 1,0 ppm para cacao en grano, torta de cacao, cascarilla de cacao, pasta de cacao, entre otros.

7. Adicionalmente, la normativa europea es utilizada para todo cacao en polvo, indistintamente del riesgo que éste pueda representar. Esta situación se ve agravada mediante mensajes erróneos brindados por la misma Unión Europea que indican que para todo el cacao en polvo se aplicaría un nivel máximo de cadmio de 0,6 ppm.⁵

8. Previamente, el Perú ha indicado que casi la totalidad del cacao en polvo que es importado por la industria chocolatera, incluida la europea, es utilizada como insumo para confitería de chocolate (dulces con contenido mínimo de cacao), y un porcentaje menor se destina al consumo final en forma de polvo de cacao al 100%. Sin embargo, en la práctica es inaplicable que las empresas importadoras puedan realizar la compra de manera diferenciada, es decir, que importen "polvo de cacao para consumidor final" y "polvo de cacao como insumo" separadamente.

9. En este contexto, las empresas chocolateras imponen un límite de 0,6 ppm para la importación de cacao en polvo indistintamente del uso final. Considerando el uso mayoritario del cacao en polvo como insumo para confitería de chocolate, el límite de 0,6 ppm carece de un sustento técnico ya que, al mezclar dicho producto con otros componentes, el nivel de cadmio contenido en el producto final es poco significativo e incluso menor al establecido por la norma europea.

10. Es necesario resaltar que el Perú es el octavo productor mundial de cacao en grano. La actividad cacaotera tiene un impacto descentralizador e inclusivo en el Perú. Representa: 16 regiones productoras, 90 mil familias cacaoteras, 136 mil hectáreas de superficie cosechada y 108 mil toneladas de producción. Asimismo, se tiene una participación importante de mujeres en la producción agrícola del cacao, representando el 21,3% del total de productores. Las exportaciones de esta cadena superaron los 279 millones de USD en el 2020. Si bien las exportaciones han decrecido en 5% respecto a 2019, se estima un potencial exportador de más de 165 millones de USD.

11. Por lo anteriormente expuesto, el Perú solicita a la Unión Europeadejar sin efecto el Reglamento (UE) N° 488/2014 de la Comisión, con respecto al chocolate y otros productos derivados del cacao, en vista de que no se encuentra en concordancia con el Acuerdo MSF OMC y genera barreras innecesarias al comercio.

⁴ Considerando 3 del Reglamento 488/2014:

"(3) En su dictamen científico sobre el cadmio en los alimentos, la Contam llegó a la conclusión de que la exposición alimentaria media al cadmio en los países europeos se acerca o supera ligeramente la ingesta semanal tolerable de 2,5 µg/kg de peso corporal. En algunos subgrupos de la población, la ingesta semanal tolerable llega casi a duplicarse. La Contam llegó asimismo a la conclusión de que, pese a que es poco probable que se produzcan efectos negativos sobre la función renal en un individuo expuesto a dicho nivel, es necesario reducir la exposición al cadmio en la población."

⁵ Factsheet de la Unión Europea: https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-03/cs_contaminants_catalogue_cadmium_chocolate_en.pdf.