



16 de julio de 2021

(21-5634)

Página: 1/3

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) N° 488/2014 DE LA COMISIÓN, DE 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 (N° 503)**

COMUNICACIÓN DEL PERÚ

La siguiente comunicación, recibida el 13 de julio 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) N° 488/2014 de la Comisión, del 12 de mayo de 2014, que modifica el Reglamento (CE) N° 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. En primer lugar, el Perú quisiera resaltar el desempeño comercial e importancia de la cadena productiva del cacao:
  - a. Las exportaciones peruanas del cacao y sus derivados han alcanzado los 64 millones de USD durante el periodo enero-marzo 2021, con un crecimiento del 15.62% respecto al mismo periodo del año 2020. De este total, aproximadamente el 39.2% se ha destinado a la Unión Europea;<sup>1</sup>
  - b. Las exportaciones de cacao orgánico representan el 23% del total de exportaciones del cacao en grano;
  - c. El Perú es el octavo productor mundial de cacao en grano con un estimado de producción al 2021 de 150,000 toneladas. Las estrategias gubernamentales y privadas destinadas a fomentar y desarrollar el cultivo de cacao fino o de aroma han contribuido a la tendencia del alza de la producción;<sup>2</sup>
  - d. El Perú estima que para el año 2030 se tendrá una producción de alrededor de 250,000 toneladas, lo que representará un crecimiento de alrededor del 65% en comparación con el año 2020;<sup>3</sup>
  - e. El Perú, en conjunto con otros Miembros, lidera el desarrollo del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en granos de cacao en el marco del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos;
  - f. El Perú ha liderado la creación del grupo de trabajo sobre cadmio en el marco de la Organización Internacional del Cacao (ICCO);
  - g. El cacao es considerado el principal producto alternativo a los cultivos ilícitos en el Perú, después del café.

<sup>1</sup> Información en base a datos de la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT).

<sup>2</sup> Organización Internacional del Cacao (ICCO). (2021). Boletín trimestral de estadística del cacao. Volumen XLVII No.2.

<sup>3</sup> Información en base a datos del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI).

3. El Perú considera que el Reglamento (UE) N° 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 05 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.<sup>4</sup> 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.

4. 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.<sup>5</sup>

5. 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.<sup>6</sup> 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 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.

6. 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. semana<sup>7</sup>, 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.

7. 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 0.7 y 0.8 ppm por parte de compradores alemanes y hasta 1 ppm por compradores franceses y holandeses en el grano de cacao.<sup>8</sup>

8. Conforme lo hemos expuesto previamente, 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.<sup>9</sup>

---

<sup>4</sup> 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](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa91-1to12march2021-summary-and-conclusions.pdf?sfvrsn=1d79351f_5).

<sup>5</sup> Información en base a datos del TRADEMAP del ITC.

<sup>6</sup> JECFA/91/SC.

<sup>7</sup> 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."

<sup>8</sup> [G/SPS/GEN/1906](https://gsp/gen/1906).

<sup>9</sup> Factsheet de la Unión Europea: [https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-03/cs\\_contaminants\\_catalogue\\_cadmium\\_chocolate\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-03/cs_contaminants_catalogue_cadmium_chocolate_en.pdf).

9. Los niveles máximos de cadmio en los distintos tipos de chocolate, tal como los define el Reglamento (UE) N° 488/2014, no contribuyen a resolver de manera significativa, el problema de salud pública que puede significar el cadmio en los alimentos. Los niveles máximos de cadmio establecidos por la Unión Europea tampoco generan condiciones de comercio equitativas, ya que perjudica a los productores de cacao principalmente de una sola región del mundo. Esta medida genera un escenario de sobrecostos para productores y sus familias del Perú, así como de otros países de la Latinoamérica, que en conjunto representan el 18% de la producción mundial aproximadamente.

10. Por lo anteriormente expuesto, el Perú solicita a la Unión Europea dejar 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.

---