

Proyecto de Ley N° 1050/2016-CR

**PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE
INTERÉS NACIONAL Y PRIORITARIO LA
PRODUCCIÓN DE CACAO LIBRE DE
CADMIO.**



Los Congresistas de la República que suscriben del Grupo Parlamentario de **ALIANZA PARA EL PROGRESO**, a iniciativa del Congresista de la República **CÉSAR VILLANUEVA ARÉVALO** en uso de sus facultades de iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y los artículos 22° literal c), 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presentan el siguiente:

FÓRMULA LEGAL

PROYECTO DE LEY

EL CONGRESO DE LA REPUBLICA

Ha dado de la Ley siguiente:

Artículo 1°.- Objeto de la presente ley

La presente Ley tiene por objeto declarar de interés nacional la producción de cacao libre de cadmio y sus derivados, así como crear la instancia nacional encargada de la evaluación y de la presencia de este elemento químico en los productos nacionales que se comercializan en los mercados nacionales e internacionales; con la finalidad de proponer los mecanismos adecuados para su gradual reducción y eliminación.

Artículo 2°.- Declaración de interés nacional

Declárese de interés nacional y prioritario la producción de cacao y sus derivados, libres de cadmio; para su comercialización en los mercados nacionales e internacionales como producto característico peruano.

Artículo 3°.- Creación del Comité de Coordinación para el Cacao Libre de Cadmio - CALICAD

Créase el Comité de Coordinación para el Cacao Libre de Cadmio y sus derivados- CALICAD, como instancia encargada de la evaluación de la presencia del cadmio en los cultivos de cacao en el territorio nacional a través de los órganos que lo integran; así como de los productos derivados del cacao; con la finalidad de establecer mecanismos destinados a lograr la reducción de la presencia de este elemento químico hasta su eliminación.

Artículo 4.- Funciones del CALICAD

Para el cumplimiento de su objeto, el Comité de Coordinación para el Cacao Libre de Cadmio y sus derivados tendrá las siguientes funciones:

4.1. Identificar las zonas productoras de cacao en el territorio nacional con presencia significativa de cadmio por encima de lo niveles permitidos internacionalmente,

tomando como referencia los parámetros más exigentes establecidos por normatividad internacional, que actualmente es la correspondiente a la Unión Europea.

4.2 Identificar mediante la revisión de estudios, investigaciones y aportes de especialistas; las causas de la presencia de cadmio, tanto en los cultivos de cacao como en sus derivados; y en general en toda la cadena de producción hasta el consumidor final.

4.3. Proponer mecanismos y métodos estandarizados para la reducción de la presencia del cadmio en los cultivos de cacao y sus derivados.

4.4. Proponer los modelos económicos y empresariales para favorecer la reducción de los niveles de cadmio en el cacao, así como la modificación de las estructuras de las instituciones relacionadas con la vigilancia sanitaria y ambiental.

4.5. Elaborar un Informe final que condense el ejercicio de sus funciones y las propuestas para la reducción de la presencia de cadmio en el cacao y sus derivados en el horizonte de los años 2017 y 2018.

Artículo 5.- Conformación

El CALICAD estará conformado por:

- a) El titular del Ministerio de Agricultura y Riego
- b) El titular del Ministerio de la Producción
- c) El titular del Ministerio del Ambiente
- d) El Titular del Ministerio de Salud
- e) El titular del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
- f) Los Gobernadores Regionales de las regiones productoras de cacao o sus derivados.

La Presidencia del Comité de Coordinación para el Cacao Libre de Cadmio recaerá en el Ministerio de Agricultura y Riego. La Secretaría Técnica estará a cargo del Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA adscrita a dicho sector. Los titulares de las entidades que conforman el CALICAD podrán participar a través de sus representantes acreditados al momento de su instalación.

Artículo 6°.- Plazo

El CALICAD tiene un plazo de noventa (90) días para emitir su Informe Final, el cual será presentado ante la Presidencia del Consejo de Ministros y el Congreso de la República.

Artículo 7.- Contenido del Informe Final

El Informe Final del CALICAD contendrá lo siguiente:

- a) Zonas del territorio nacional en las que se ha evidenciado la presencia de cadmio en los cultivos de cacao.
- b) Principales hallazgos que expliquen la presencia de cadmio en la cadena productiva del cacao, desde el cultivo hasta su expendio al consumidor final (acopio, transporte, manufactura, almacenamiento, venta y otros).

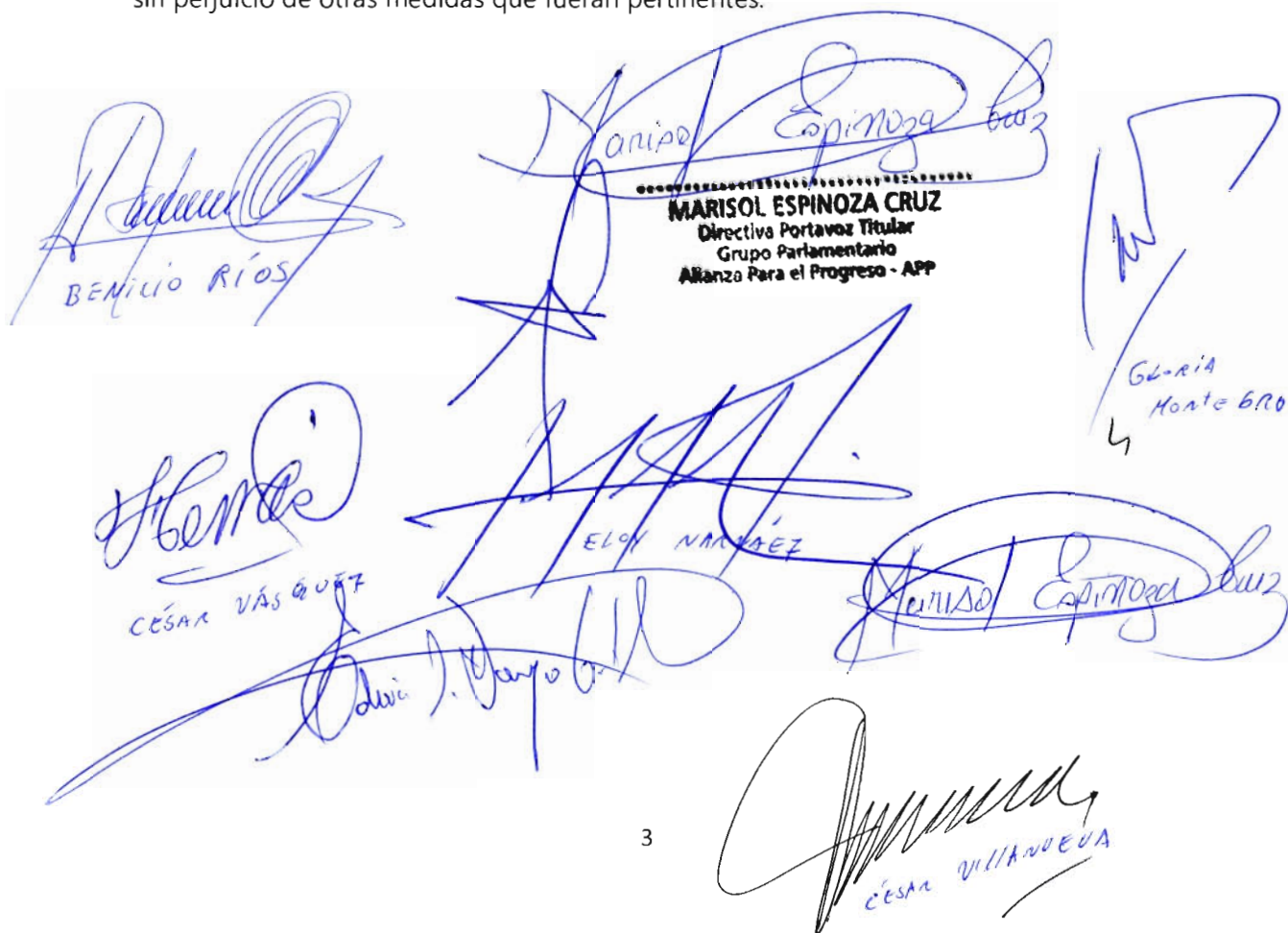
- c) Explicación de las causas de la presencia del cadmio en el cacao y sus derivados
- d) Estrategias para la reducción del cadmio en el cacao y sus derivados a niveles inferiores a los internacionalmente permitidos, tomando como referencia los establecidos por la Unión Europea.
- e) Propuestas de políticas públicas para asegurar la reducción de la presencia del cadmio en el cacao y sus derivados.
- f) Medidas recomendadas para promover la investigación para identificar la presencia de cadmio en suelo, plantas y frutos del cacao; así como en bienes muebles e inmuebles; maquinaria y medios de embalaje y transporte que intervengan en el proceso productivo y puedan suponer el origen de la contaminación del cacao con cadmio.
- g) Otros que considere pertinentes en atención a la naturaleza y funciones del CALICAD.

Artículo 8.- Financiamiento

El financiamiento del CALICAD, así como del ejercicio de sus funciones se realizará con cargo a los respectivos presupuestos de las instituciones a las que representan los miembros del CALICAD; y de las entidades especializadas relacionadas con la materia.

Artículo 9.- Aprobación del Plan Nacional 2017-2018

En el plazo de 30 días calendario contados desde la presentación del Informe Final, el Poder Ejecutivo aprobará el Plan Nacional para la Producción del Cacao y sus Derivados Libres de Cadmio 2017-2018, de cumplimiento obligatorio para el Estado y todos los agentes públicos y privados que intervienen en la cadena productiva del cacao en el país; sin perjuicio de otras medidas que fueran pertinentes.



BENICIO RÍOS

MARISOL ESPINOZA CRUZ
Directiva Portavoz Titular
Grupo Parlamentario
Alianza Para el Progreso - APP

GLORIA MONTEBRUNO

ELON NARANJO

CÉSAR VÁSQUEZ

CÉSAR VILLANUEVA

I. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. El motivo principal

El ingreso monetario de 90,000 familias peruanas depende del cultivo del cacao. Entre estas familias se encuentran agricultores que anteriormente se dedicaban al cultivo ilegal de coca en el valle del Alto Huallaga, en los departamentos de Huánuco y San Martín; y en el Valle del Río Apurímac, Ene y Mantaro en los departamentos de Ayacucho, Junín y Cusco. Estas familias venden su producción en la cadena productiva del cacao que incluye a exportadores que tienen clientes en Europa y Norteamérica, principalmente. De acuerdo con los avances en salud preventiva, en Europa se ha determinado que los contenidos de cadmio, particularmente en productos derivados del cacao, tienen relación con la incidencia de cáncer, razón por la que han variado los límites permitidos de cadmio, disminuyéndolos. La aplicación de los nuevos límites permitidos de cadmio entrará en vigencia el primer día de enero del año 2019, razón por la que se hace necesario evaluar cuál será el efecto de dicha regulación en la exportación de cacao, y cuáles serán las medidas que se deben adoptar para evitar que los productores de cacao se vean afectados con el cierre de los mercados europeos.

2. Políticas nacionales

Las políticas orientadas al desarrollo económico nacional se han enfocado en actividades económicas específicas debido a la importancia que han tenido en su momento diversos recursos: el oro, la plata, y el mercurio durante la colonia; el salitre y el guano de las islas durante los primeros años de la República; minerales, caucho, pesca, madera, y barbasco durante el Siglo XX; y el oro, cobre y otros metales de alto valor en nuestros tiempos. Algunos de los recursos asociados a estos momentos han sido renovables y otros no renovables. Los recursos naturales renovables como el guano, la madera, el caucho y el barbasco han tenido poco impacto en el desarrollo sostenible nacional, debido a la impericia de los líderes de entonces, que perdieron la oportunidad comercial ante la competencia global (guano y caucho); o permitieron la sobreexplotación de los recursos condiciéndolos hacia la extinción (madera, barbasco). Siendo la nuestra una economía dependiente de los recursos naturales no renovables, es claro que las políticas públicas deben orientarse a la implementación de sistemas productivos sostenibles. Para ello debemos implementar políticas públicas que estimulen la conversión del capital natural constituido por recursos naturales no renovables, en otra forma de capital como infraestructura productiva; capital humano para la industria y los servicios; o posicionamiento de la producción nacional en los mercados internacionales. De no hacerlo corremos el riesgo histórico de agotar nuestros recursos naturales no renovables sin beneficio para las generaciones futuras.

Desde el Siglo XIX, las políticas públicas para el aprovechamiento del potencial agropecuario de nuestro territorio, y en particular de la Amazonía; estuvieron asociadas al cultivo del cacao como uno de los principales cultivos permanentes.

Pero a mediados del siglo pasado tuvieron un serio freno cuando se propagaron plagas como "escoba de brujas" y "Moniliasis del cacao"; que ocasionaron serios daños a la economía rural. En ese contexto la población de la Amazonía, principalmente, optó por otros cultivos e incluso el cultivo de coca. En la década de los años noventa, el Ministerio de Agricultura implementó medidas para contrarrestar los efectos de estas plagas, promoviendo medidas sanitarias a través del SENASA y la introducción de variedades resistentes. Esta última medida se hizo con cierto desorden generado por el deseo de renovar las plantaciones.

En la década de los años sesenta y setenta del siglo pasado se hicieron intentos por industrializar el país y por destacar la eficiencia de la agricultura costeña sin resultados importantes, a pesar de la ejecución de obras de gran envergadura en las irrigaciones de la costa, que recién en este siglo vienen dando resultados favorables y como resultado del período de precios altos para los minerales, la inversión pública se ha priorizado para la promoción la construcción de carreteras. Aún hay brechas de infraestructura que cerrar, y se debe reconocer que la producción agropecuaria de la sierra y selva se han visto favorecida por el mejoramiento de la red vial. El cacao no está al margen de estos beneficios y ha visto favorecido su desarrollo por la disminución de los costos del transporte.

Por su parte el desarrollo alternativo se impulsa con respaldo de la cooperación internacional desde los años 80. La inclusión del cacao como cultivo para el desarrollo alternativo se realiza en los últimos años del siglo pasado, lográndose incrementos sustanciales en la superficie con plantaciones de cacao. También se han logrado avances tecnológicos en la fase de producción agrícola como la "poda sincronizada" y los "arreglos clonales". En las dos últimas décadas y como política nacional se ha promovido la organización de agricultores cacaoteros, así como la introducción de técnicas para mejorar los rendimientos económicos del cacao con especial énfasis en las zonas productoras de coca. El resultado ha sido el crecimiento de la producción de cacao y el incremento de población cuya actividad económica depende en gran medida del cultivo de cacao.

Los aspectos políticos a tomar en cuenta y que justifican este Proyecto de Ley, están relacionados con dos frentes: el actual que tiene que ver con los resultados económicos para el país y las consecuencias sociales en la población cuya economía depende de la cadena de valor del cacao; y el futuro que tiene que ver con fin de la economía de los recursos naturales no renovables. Ambos aspectos se ven favorecidos si logramos posicionar a la economía por su producción saludable. Ese posicionamiento servirá para ampliar los mercados y asociar el respeto por la producción saludable a otras líneas de producción.

3. Políticas de Estado.

El Foro del Acuerdo Nacional expresa en las políticas de Estado las aspiraciones nacionales. La conservación y ampliación de los mercados del cacao mediante la

obtención de cacao que se caracterice por su bajo o nulo contenido de cadmio concuerda con algunas de las políticas del Acuerdo Nacional¹.

Entre ellas están:

Décimo Octava Política de Estado: Búsqueda de la competitividad, productividad, y formalización de la actividad económica. En la correspondiente matriz de puntos de acuerdo precisa como políticas específicas las siguientes: (b) Garantizará un marco legal que promueva la formalización y la competitividad de la actividad económica; (g) Promoverá el valor agregado de bienes y servicios e incrementará las exportaciones, especialmente las no tradicionales; (i) Fomentará la investigación, creación, adaptación y transferencia tecnológica y científica; (k) Construirá una cultura de competitividad y de compromiso empresarial con los objetivos nacionales.

Décimo Novena Política de Estado: Desarrollo Sostenible y Gestión Ambiental. En la correspondiente matriz de puntos de acuerdo precisa como políticas específicas las siguientes: (d) Impulsará la aplicación de instrumentos de gestión ambiental, privilegiando los de prevención y producción limpias; (g) Promoverá y evaluará permanentemente el uso eficiente, la preservación y conservación del suelo, subsuelo, agua y aire evitando las externalidades ambientales negativas; (m) Cumplirá los tratados internacionales en materia de gestión ambiental, así como facilitará la participación y el apoyo de la cooperación internacional para recuperar y mantener el equilibrio ecológico.

Vigésimo Segunda Política de Estado: Política de Comercio Exterior para la Ampliación de Mercados con Reciprocidad: En la correspondiente matriz de puntos de acuerdo precisa como políticas específicas las siguientes: (g) Establecerá una política dinámica e integral de promoción comercial; (k) Promoverá la construcción de una oferta exportable y competitiva con la participación de la pequeña y mediana empresa

Vigésimo Tercera Política de Estado: Política de Desarrollo Agrario y Rural: En la correspondiente matriz de puntos de acuerdo precisa como políticas específicas las siguientes: (a) Apoyará la expansión de la frontera agrícola y el incremento de la producción agraria y acuícola, poniendo especial énfasis en la productividad, la promoción de exportaciones con creciente valor agregado y defendiendo el mercado interno de las exportaciones subsidiadas; (d) Apoyará la modernización del agro y la agroindustria, fomentando la investigación genética, el desarrollo tecnológico y la extensión de conocimientos técnicos; (e) Formulará políticas nacionales y regionales de incentivo a la actividad agrícola, procurando su rentabilidad.

¹ Acuerdo Nacional. Recuperado de: <http://acuerdonacional.pe/wp-content/uploads/2014/05/Matriz18.pdf>

4. El cacao y la economía nacional.

El cacao es uno de los motores del desarrollo nacional que contribuye a la producción sostenible; pues se dirige a mercados globales creando valor mediante el aprovechamiento de los suelos con capacidad de uso para cultivos permanentes. En los últimos diez años el valor FOB de las exportaciones de cacao en todas sus formas se ha incrementado de 41.3 millones de US \$ en el 2007 a 238.6 millones de US \$ en el 2015. La exportación de cacao está conformada principalmente por cacao crudo y en segundo lugar por manteca de cacao representando el 87% de las exportaciones de cacao. Las otras formas son cacao entero o partido tostado o crudo; cacao en polvo; chocolates; preparaciones alimenticias que contienen cacao; y pasta de cacao (SUNAT).



Figura 1: Exportaciones de cacao crudo y manteca de cacao. Elaborado con información de SUNAT

Entre el 2007 y el 2015 las exportaciones de cacao crudo y manteca de cacao crecieron más de diez veces, de 17.5 a 183.0 millones de USA \$. Se avanzó del puesto 16 al puesto 5 entre los productos peruanos de exportación agropecuaria no tradicional pasando, de representar 1.2% al 4.2% de las exportaciones de este grupo de productos. En los últimos cinco años la tasa de crecimiento de las exportaciones de cacao y sus derivados ha sido muy superior al crecimiento de la economía nacional. Las figuras 1, 2, y 3 muestran lo mencionado.

Valor FOB de las exportaciones de cacao en miles de US \$

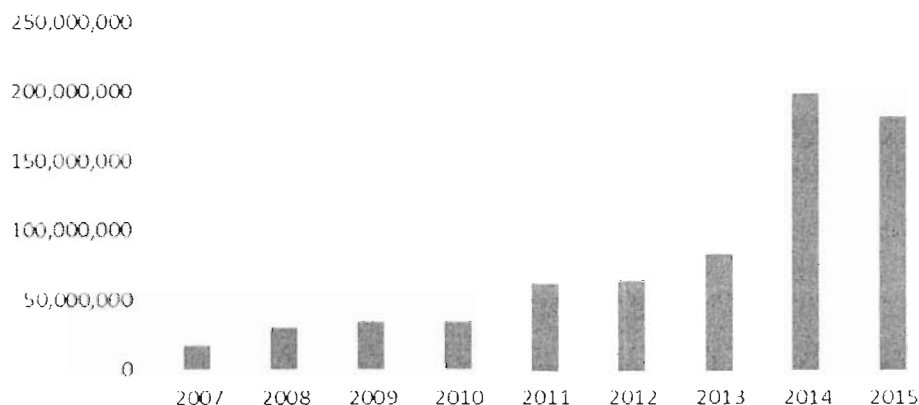
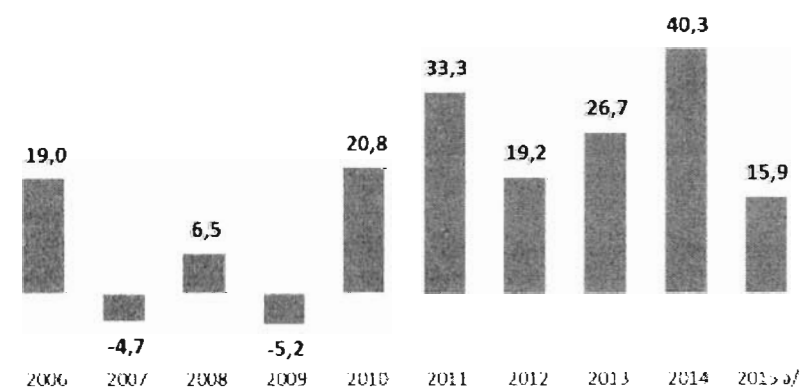


Figura 2: Valor de las exportaciones de cacao crudo y manteca de cacao. Elaborado con información de SUNAT.

El cacao peruano se encuentra en pleno proceso de desarrollo, y sus principales mercados son Europa y Norteamérica. El cacao y sus derivados se clasifican entre los productos de exportación agropecuaria no tradicional, siendo parte de las políticas nacionales orientadas al desarrollo económico de zonas rurales y particularmente de la Amazonía. Su competitividad está basada en el contenido de cacao con propiedades aromáticas, sin que existan plantaciones identificadas como tales.

Volumen exportado de cacao y derivados, 2006-2015 (Variación porcentual)



a/ Ene - Nov 2015/ Ene - Nov 2014

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática

Figura 3: Crecimiento del volumen de exportaciones de cacao. Fuente: INEI

Los aspectos económicos a tener en cuenta y que justifican este Proyecto de Ley están relacionados con el carácter de producto no tradicional de exportación del cacao, y por ser una opción de desarrollo sostenible que se encuentra en etapa de crecimiento. Como veremos al analizar el enfoque técnico, el potencial crecimiento de la producción es muy grande como serán los beneficios que se tendrá con un posicionamiento firme en los mercados internacionales del Perú como productor de cacao sin cadmio. Contribuirá con la balanza de pagos, la generación de empleo y la dinamización de la economía nacional.

5. El cacao y su impacto social.

En el Perú, hasta el año 2012 el programa Sierra Exportadora había determinado la existencia 90,000 familias productoras de cacao². Esta cifra representaba a ese año el 0.55% de la PEA estimada sobre 16,142,000 habitantes aproximadamente(en base a un reporte del INEI de Noviembre del 2013)³. Muchas de estas familias han dejado la coca para producir cacao y se encuentran en proceso de incorporación a la economía nacional como productores formales. La caída del mercado que representaría el rechazo de la producción de cacao en los mercados europeos tendría efectos nefastos en la economía de estas familias. No sólo por los términos económicos para ellas; sino porque como Estado incumpliremos la promesa de los beneficios de participar en actividades económicas lícitas.

Otro elemento sumamente importante a tomar en cuenta, es la fuerte revalorización social de las familias dedicadas al cultivo del cacao, donde los precios del mismo tienden a estar por encima del precio del mercado internacional, tal como lo expreso Luis Mendoza Aguilar, gerente de la asociación peruana de productores de cacao –APP Cacao, al diario Gestión⁴ en el mes de septiembre de este año. En el referido informe se afirma que el cacao peruano, por su alta calidad establecida en los parámetros de: orgánico, su fino aroma, y sabor; conllevan a que el producto peruano sea reconocido como un cacao que se diferencia de los llamados de tipo corriente, lo que les permite cotizar US\$ 500 por encima de precio, el cual puede llegar hasta los US\$4,000 por Tonelada. Siendo relevante el impacto social, debido a que la producción de este cacao fino representa el 75% de la producción, y se viene dando en comunidades ubicadas casi en su totalidad en zonas de alto nivel de pobreza.

6. Contaminación de Cacao con Cadmio y las previsiones de los mercados internacionales para evitar sus efectos negativos.

6.1. El cadmio y los peligros de que representa para la salud humana.

² <http://www.sierraexportadora.gob.pe/programas/cacao/que-significa.php>

³ https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1105/libro.pdf INEI Evolución de Indicadores de Ingreso y Empleo 2004 - 20012

⁴ <http://gestion.pe/mercados/cacao-peruano-llega-duplicar-precio-mercado-internacional-debido-su-alta-calidad-2169143>

El Cadmio es un elemento clasificado como metal pesado por su composición atómica y es por ello mismo una sustancia altamente contaminante y dañina para la salud.

Los problemas que su consumo involuntario acarrea han sido debidamente documentados y sobre los cuales no existe discusión. Así, tomando como referencia a la Agencia para sustancias Tóxicas y el Registro de Enfermedades (ATSDR, por sus siglas en inglés del Agency for Toxic Substances and Disease Registry) de los Estados Unidos de Norteamérica, la ingesta de cadmio durante un período prolongado puede producir acumulación de cadmio en los riñones; si se alcanza un nivel suficientemente alto, se producirá daño del riñón, asimismo aumenta la fragilidad de los huesos⁵.

Adicionalmente, se ha identificado que la exposición al cadmio produce cáncer, es decir, se trata de una sustancia cancerígena⁶.

6.2. Presencia de cadmio en los cultivos de cacao.

En un inicio se consideraba que la exposición al cadmio era un problema de salud ocupacional, es decir, el riesgo de su ingesta o inhalación se presentaba únicamente en ambientes en donde se extraía y refinaba metales no ferrosos, en la manufactura y aplicación abonos de fosfato y en la combustión de combustibles fósiles para la fabricación de baterías, pigmentos, recubrimientos electrolíticos, estabilizadores para plásticos, etc., y en general en industrias relacionadas con la función de minerales y galvanoplastia; a la par que se consideraba que el hábito de fumar constituía uno de los modos más frecuentes de exposición al cadmio, habida cuenta la composición química de los cigarrillos. En la actualidad, sin embargo, se ha determinado que las personas no fumadoras también se encuentran expuestas al cadmio a través de la ingesta de hojas de lechuga, espinaca, patas, cereales, soya y semillas de girasol, entre otros⁷.

En lo que respecta a la presencia del cadmio en los cultivos de cacao, ha sido motivo de preocupación de la comunidad internacional los altos niveles registrados hasta el momento, lo que ha llevado a adoptar medidas proteccionistas en resguardo de la salud de sus ciudadanos.

Diversos estudios a nivel de la Unión Europea, por ejemplo, han comprobado la presencia de cadmio en muchos alimentos de consumo humano y han llegado a determinar que se debe en gran medida a que los insumos y materias primas son

⁵ Agencia para Sustancias Tóxicas y Registro de Enfermedades de los Estados Unidos de Norteamérica, Resumen de Salud Pública – Cadmio (Cadmiun), en https://www.atsdr.cdc.gov/es/phs/es_phs5.html.

⁶ Instituto Nacional del Cáncer de los Estados Unidos de Norteamérica – Cadmio, en <https://www.cancer.gov/espanol/cancer/causas-prevencion/riesgo/sustancias/cadmio>.

⁷ Agencia para Sustancias Tóxicas y Registro de Enfermedades de los Estados Unidos de Norteamérica (ATSDR), Resumen de Salud Pública – Cadmio (Cadmiun), en www.atsdr.cdc.gov/es/phs/es_phs5.html.

los responsables de ello, habida cuenta el origen de los mismos⁸ Por ello, durante tiempo atrás se han reclamado mayores controles en el ingreso de alimentos y sus derivados la exportación de alimentos que contienen cadmio, especialmente en el cacao⁹.

6.3. La prohibición de ingreso de productos de cacao y sus derivados con altos niveles de cadmio adoptada por la Unión Europea.

Como consecuencia de lo anterior, fue publicado el 13 de mayo del 2014 en el Diario Oficial de la Unión Europea, El 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 alimenticios¹⁰.

La normativa europea ya vigente es clara en indicar dos cosas:

- i) los límites máximos permisibles de cadmio en el cacao y sus derivados; y
- ii) la prohibición de ingreso al mercado de la Unión Europea de los productos que rebasen dichos límites a partir del 1 de enero de 2019.

Dicha información se aprecia en el siguiente cuadro, extraído del mencionado Reglamento respecto de los niveles máximos permisibles de cadmio, expresados en cantidad de gramos por cada kilo:

Productos específicos de cacao y chocolate enumerados a continuación	Límite máximo y fecha en vigencia
Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 %	0,10 a partir del 1 de enero de 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 %	0,30 a partir del 1 de enero de 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 %	0,30 a partir del 1 de enero de 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 50 %	0,80 a partir del 1 de enero de 2019

⁸ Amelia Moreno, *Seguridad alimentaria y control de cadmio, 7 puntos que explican lo que está pasando*, AINA Centro Tecnológico, Disponible en www.ainia.es/insights/seguridad-alimentaria-y-control-de-cadmio-en-alimentos-7-puntos-que-explican-lo-que-esta-pasando/

⁹ Eroski Consumer, *Nuevos niveles de cadmio en el cacao*, disponible en www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2012/01/04/205927.php.

¹⁰ Unión Europea, Documento oficial disponible en <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32014R0488&from=ES>

Productos específicos de cacao y chocolate enumerados a continuación	Límite máximo y fecha en vigencia
Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0,60 a partir del 1 de enero de 2019

6.4. Ausencia de conocimiento acerca de la presencia del Cadmio en los cultivos de Cacao peruano.

Si bien la preocupación por la presencia del cadmio y otros contaminantes en los cultivos del cacao peruano no es reciente, no existen estudios oficiales llevados a cabo por instituciones del Estado, por ejemplo del Instituto Nacional de Investigación Agraria, que hayan determinado la presencia del cadmio en los cultivos de cacao nacional, y en que niveles se presenta, y si esta problemática se encuentra restringida a determinadas zonas agrícolas de nuestro país.

Existen esfuerzos aislados de investigadores peruanos que han revelado la presencia del cadmio en el suelo donde se cultiva cacao peruano. Por ejemplo, especialistas de la Universidad Nacional Agraria de la Selva (Tingo María) establecieron con precisión la presencia de cadmio en los suelos cultivables de cacao en las regiones de Huánuco y Ucayali, aunque no existe uniformidad o precisión acerca de la cantidad existente¹¹. Por otra parte, un estudio internacional realizado en el 2013 demostró que Perú y Venezuela tenían los más altos índices de concentración de cadmio en los cultivos de cacao¹².

Estos datos han sido tenidos en cuenta por Comisión del Códex Alimentarius sobre Contaminantes de los Alimentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud que en el 2015 quienes elaboraron el Anteproyecto de Niveles Máximos para el Cadmio en Chocolate y productos derivados del cacao¹³.

7. Aspectos tecnológicos

El cacao peruano en grano seco tiene alto contenido de cadmio. Al respecto, en una investigación realizada por la Universidad Nacional Agraria de la Selva se encontró que *"El promedio de cadmio foliar fue de 2.84 ppm y en este caso, en*

¹¹ Huamaní Yupanqui / Huauya Rojas / Mansilla Minaya / Florida Roffner / Neira Trujillo, "Presencia de metales pesados en cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) orgánica", en *Acta Agronómica*, Volumen 61, Número 4, 2012, Universidad Nacional de Colombia; disponible en www.revistas.unal.edu.co/index.php/acta_agronomica/article/view/38134/40307, dicho estudio hace también referencia a los hallazgos de Cárdenas, A. 2012. Presencia de cadmio en algunas parcelas de cacao orgánico de la cooperativa Agraria Industrial Naranjillo, Tingo María, Perú. Tesis Ingeniero Agrónomo. Universidad Nacional Agraria de la Selva. Huánuco. Perú. 96 p.

¹² Centre for Agricultural Bioscience International –CABI, Heavy metal in Cocoa, 2013, disponible en www.icco.org/sites/sps/documents/Cadmium%20Workshop/CABI.pdf.

¹³ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud, Documento oficial disponible en: ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cccf/cccf9/cf09_06s.pdf

todas las parcelas este contenido fue superior al límite crítico de 0.5 ppm cadmio total. En almendras el valor promedio de cadmio total fueron de 1.55 ppm¹⁴. Aunque no existe en la regulación de la Unión Europea una definición específica de límite máximo de contenido de Cadmio para el cacao en grano seco, ésta sí existe para los productos que se obtienen a partir de granos secos de cacao, los cuales se verán sometidos a exigencias mayores. Por ello es necesario determinar si el efecto contaminante en el grano de cacao se traslada a los productos, y cuáles son esos productos. Ello quiere decir que existen grandes probabilidades de que el mercado europeo se cierre para el cacao peruano. La pregunta que se debe resolver es ¿cómo disminuimos el contenido de cadmio en el cacao peruano? Evidentemente los productores no tienen la capacidad para realizar las investigaciones que se requieren debiendo ser el Estado quien asuma esa tarea; y por los plazos que impone los cambios en las exigencias del mercado europeo la urgencia es evidente.

La incorporación de cadmio en el producto final que se exporta puede provenir de tres fuentes: a) el ambiente físico en el que se encuentra instalada la planta que incluye suelo, agua y aire; b) insumos agrícolas como fertilizantes o pesticidas que se aplican al suelo como práctica agronómica; y c) la adición de parte de terceros en algún momento del proceso de producción hasta que llega al punto de destino. No se sabe con certeza el origen del cadmio, y es deseable que ese ingreso pueda ser bloqueado mediante prácticas agronómicas o agroindustriales. Esta investigación no la pueden hacer los productores; tiene que ser el Estado el que asuma esa tarea.

De ser el caso que el cadmio se encuentra en el suelo, se tendrá que realizar un inventario para conocer en qué zonas se encuentra el cadmio y limitar las exportaciones al cacao proveniente de zona libres de cadmio. Ello deberá realizarse con un inventario de suelos para determinar las zonas libres de cadmio; y aplicar medidas de contingencia para aliviar la pérdida de mercado para las zonas que no son libres de cadmio. Ello amerita coordinaciones del más alto nivel para realizar los inventarios y para establecer las políticas de compensación. Los productores no están en la capacidad ni tienen la competencia para realizar el inventario y disponer medidas compensatorias.

Es de tener en cuenta que es posible que en las zonas cocaleras convertidas a zonas cacaoteras, en determinados momentos se haya dispersado agentes químicos para eliminar la coca. No sabemos cuál ha sido el efecto colateral de esas intervenciones, pero es necesario saber si el contenido de cadmio en el cacao tiene relación con esas intervenciones, lo que facilitará la identificación de medidas para reducir el contenido de cadmio. Esa investigación no la pueden hacer los productores, debiendo ser el Estado el que asuma esa tarea.

¹⁴ Cárdenas, A. Presencia de cadmio en algunas parcelas de cacao orgánico en la Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo Tingo Mar Recuperado de: <http://www.unas.edu.pe/web/content/presencia-de-cadmio-en-algunas-parcelas-de-cacao-org%C3%A1nico-en-la-cooperativa-agraria>

También está por investigar si el contenido de cadmio tiene relación con la naturaleza genética de la variedad o del clon. Entre los últimos avances tecnológicos está la de arreglos clónales, que permiten diseñar la plantación de acuerdo con las afinidades que se desarrollan entre clones distintos. Algo similar puede suceder con el contenido de cadmio en el fruto. Es materia de investigación que no puede hacerla los productores siendo responsabilidad del Estado.

Al realizar los estudios de cómo reducir el contenido de cadmio en el cacao peruano se debe evaluar las diversas opciones. La primera es si se puede bloquear el ingreso del cadmio al cacao. De ser el caso se deberá desarrollar la tecnología que permita bloquear la disponibilidad del cadmio para la planta a nivel de suelo, o a nivel de fruto. También se deberá evaluar si es posible capturar el cadmio del cacao en algún punto del proceso de acondicionamiento para la comercialización. Es posible que se pueda capturar el cadmio si se procesa a nivel de refinado. No lo sabemos y es el Estado el que debe asumir la tarea de resolver esas interrogantes.

8. Aspectos ambientales

El cacao es un cultivo permanente que se adecúa a los suelos frágiles de la Amazonía constituyendo una cobertura que mejora la conservación de suelos. El deterioro de los mercados para el cacao conduciría a que las plantaciones pierdan valor, estimulando prácticas destructivas del bosque y los servicios ecosistémicos que provee. La ampliación de la frontera agrícola a expensas del bosque sería práctica cotidiana entre los actuales productores de cacao, que la han practicado años antes. Por ello se hace necesario que el Estado adopte las medidas que sean necesarias para conservar y mejorar la posición del Perú en los mercados globales.

En el caso de zonas en las que se puede sembrar coca, existe el riesgo de "recocalizar" las zonas cacaoteras si se pierden los mercados. Este riesgo viene con otros riesgos derivados de las prácticas usuales en la producción de coca como el exagerado uso de herbicidas, la disposición de productos químicos en los cursos naturales, la deforestación para la siembra de coca, etc. Es labor del Estado institucionalizar la producción sostenible como alternativa al ilícito cultivo de coca.

II. EFECTO DE LA NORMA EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Este Proyecto de Ley propone declarar de interés nacional y prioritario la producción de cacao libre de cadmio, y dispone la creación de un Comité otorgándole un plazo muy corto para el diseño de una política pública. La urgencia del caso así lo exige y no tiene efecto en la normatividad vigente; pues su objetivo es la obtención de un plan de acción, formulado por los sectores involucrados en el cultivo, y comercialización del cacao. Las actividades y proyectos que contenga la recomendación del informe que resulte del

cumplimiento de esta Ley, constituye la respuesta del Estado ante la amenaza detectada, y probablemente ameritará en su momento, cambios en la normatividad que en esta etapa no podemos prever.

III. RELACIÓN COSTO BENEFICIO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY.

La implementación de la norma demandará orientar la investigación en diferentes campos: química, agronomía, marketing, negocios; investigación que generalmente se realiza de manera sectorial y compartimentalizada. La vigencia de esta ley permitirá articular la intervención de las entidades que conformarán el CALICAD y así optimizar el uso de los recursos financieros en función de la actividad productiva del cacao. No podemos estimar previamente en qué medida será el resultado de la relación beneficio – costo; pero podemos afirmar que el resultado será mayor que el esperado, con el consiguiente beneficio económico y social.

IV. VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL

El presente proyecto de ley tiene vinculación con las siguientes políticas de Estado expresadas en el Acuerdo Nacional: Décimo Octava Política de Estado, Décimo Novena Política de Estado, Vigésimo Segunda Política de Estado y Vigésimo Tercera Política de Estado.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 13 de MARZO del 2014
Según la consulta realizada, de conformidad con el
Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la
República: pase la Proposición N° 1050 para su
estudio y dictamen, a la(s) Comisión(es) de
AGRICULTURA; PRODUCCIÓN, MICRO Y
PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS.

JOSE F. CEVASCO PIEDRA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA