

**ENVÍOS** Este mes rigen nuevas reglas para el ingreso de chocolate y cacao en polvo a la UE

# Cacaoteros trabajan para reducir cadmio

MARIO FAUSTOS/EL COMERCIO

Redacción Guayaquil (I)

Desde el 1 de enero pasado entró en vigencia el reglamento 488/2014 de la Unión Europea (UE), que establece niveles admitidos de cadmio (metal presente en el suelo) para chocolates y cacao en polvo que compra el bloque.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria comenzó a considerar los niveles máximos de cadmio desde 2006, al hacer estudios que señalan al metal como causante de posibles efectos adversos a la salud.

En la norma 488, emitida el 2014 y que entró en vigencia este año, se establecieron los porcentajes de cadmio permitidos por la UE, que varían desde 0,1 miligramos por kilogramo (mg/kg) a 0,8 mg/kg, según el elaborado de cacao.

El reglamento de la UE no restringe el ingreso de cacao en grano, pero los estudios sobre contenido del metal se realizan sobre el grano.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) desarrolló la Agenda Nacional de Mitigación de Cadmio, una iniciativa público-privada que empezará este año en coordinación con el Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma (PRCC).

El programa busca estandarizar el método de análisis de laboratorio para cadmio en almendras de cacao, derivados y suelos cacaoteros; la aplicación y evaluación de tratamientos in situ; asistencia técnica; fertilización para reducir el metal en los suelos y desarrollo de políticas públicas para promover buenas prácticas agrícolas y de prevención.

El punto de partida fue el mapa nacional de cadmio en almendras de cacao elaborado entre 2016 y 2017 y para el que se tomaron muestras en 604 fincas del país. El estudio estuvo a cargo de la Coordinación General de la Información Agropecuaria (CGINA).

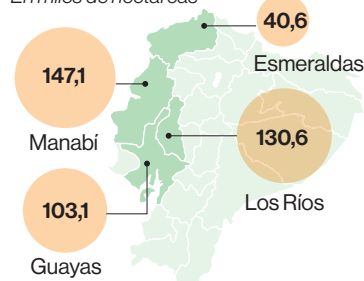
El análisis arrojó que del total de puntos, 155 tenían niveles superiores a los 0,8 mg/kg. “Desde mediados de este año se espera reducir en un 40% a 60% el contenido de



• En la hacienda San José se aplican nutrientes para que el cultivo no absorba el metal de la tierra. A fines de este mes exportarán chocolate a la UE.

## HECTÁREAS DE CACAO SEMBRADAS

En miles de hectáreas



Superficie nacional

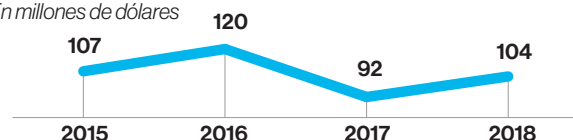
**560 387**  
hectáreas

Envíos de elaborados a la UE (ene. / nov. 2018)

**21**  
millones de USD

Exportación de elaborados de cacao / Ene. a nov. de cada año

En millones de dólares



FUENTES: AGROCALIDAD, CÁMARA DE INDUSTRIAS DE GUAYAQUIL / EL COMERCIO

cadmio en granos de cacao, en un período mínimo de 3 años”, de acuerdo con las respuestas del MAG enviadas por correo.

En cambio, algunos exportadores de chocolate comenzaron acciones de prevención desde hace varios años.

“Hemos gastado unos USD 150 000 en análisis (de grano de cacao). No es algo que lo he-

mos tomado a la ligera”, menciona Santiago Peralta, gerente general de la marca Pacari. La empresa exporta chocolate desde hace 15 años. La firma llega a 40 países y ocho de ellos pertenecen a la UE.

Jorge Marín Ramírez produce cacao en la hacienda San José y desde 2017 está en el negocio chocolatero. Un año an-

PUNTO DE VISTA

## El cadmio cambia según el suelo

**Eduardo Chávez,** director de laboratorios de suelos de la Espol.



Cadmio (Cd) es un elemento natural de la corteza superficial de suelo que está en cantidades ínfimas, conocidas como trazas, a niveles menores que 1 mg de Cd por kg de suelo seco. Estos niveles pueden incrementarse por causas naturales o por causas artificiales (como la minería ilegal, fertilizante con altos niveles de Cd, riego con aguas residuales). El excesivo y prolongado consumo de alimentos con elevadas concentraciones de Cd pueden ocasionar problemas de salud, particularmente en poblaciones vulnerables como mujeres embarazadas y niños. Por esto, varios países aplican normativas para regular los niveles máximos de Cd en alimentos.

tes de hacerlo realizó un análisis de 12 bloques de las 400 hectáreas de cacao que tiene. El precio por cada análisis varía entre USD 30 y 60.

La hacienda comprobó que dos mecanismos fueron efectivos para ese avance. Primero, usar fertilizantes fosforados libre de cadmio y segundo, aplicar adecuadamente nutrientes

como el zinc, manganeso y calcio que compiten con la absorción del cadmio que puede adquirir la planta en el suelo.

El vicepresidente de la Asociación de Productores de Cacao (Aprocafa), Ricardo Zambrano, asegura que “todavía no se ha sentido el impacto de la medida. Esta temporada es de muy baja producción”.

Los pequeños productores temen que la medida genere especulación en la venta del producto dentro del país. “Un intermediario o un exportador les puede decir, tu cacao tiene cadmio y pagarles menos”, advierte Zambrano.

Entre otros agricultores existe desconocimiento, como en la Asociación San Francisco de Soledad en Milagro. Los intermediarios a los que venden el producto tampoco les han hablado del tema, indicó Rufino Chequer, presidente de la agrupación.

Francisco Miranda, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecaco), prevé una afectación en el crecimiento de la industria chocolatera. “Con esto se ataca al valor agregado que hemos querido incentivar”.

Francisco Mite, agrónomo experto en suelos, asegura que el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) estudia el impacto de este metal desde hace 25 años.

“Hubo falta de continuidad para hallar las solución a tiempo, no se le presta atención a la parte técnica”, expresó.