

La Organización Internacional del Cacao

Pablo Antonio Fernández Sánchez
Adriana Fillol
Ana Cristina Gallego

**Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL),
Universidad de Sevilla**

Foto de Sara Cervera en Unsplash





DivulgAmérica. Cuadernos de divulgación científica del IEAL

nº 5, diciembre 2021

ISSN 2792-9450

Editado por el Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL) de la Universidad de Sevilla.

Avda. de la Ciudad Jardín, nº 20-22, 41005 – Sevilla

correo-e: ieal@us.es

Números disponibles en:

<https://institucionales.us.es/ieal/>

<https://idus.us.es/handle/11441/10797>

El contenido de esta publicación está protegido por una licencia [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).



Equipo editorial:

Directora: Eva Bravo García

Subdirectora Académica: Ana Cistina Gallego Hernández

Comité de Redacción:

Dr. Daniel Coq Huelva, Daniel

Dra. Adriana Fillol Mazo

Dr. Jesús Gómez de Tejada

Dra. Margarita Gómez Gómez

Dr. Isidoro Lillo Bravo

Dra. Rocío Delibes Mateos

Dra. Inmaculada Simón Ruiz

Dra. Ana Mancera Rueda

Dr. Vicente Manzano Arrondo

Dr. Enrique Mateos Naranjo

Dr. Francisco Montes González

Dr. Pablo Emilio Pérez Mallaína-Bueno

Dr. Ignacio Ramos Vidal

D.^a Esperanza Rojo Jiménez

Dra. Eva Sanz Jara

Impreso y hecho en España

Printed and made in Spain

Maquetación: Ana Domínguez Moreno

LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO

PABLO ANTONIO FERNÁNDEZ, ADRIANA FILLOL Y ANA CRISTINA GALLEGO



LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO

Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL), Universidad de Sevilla



Introducción

El contenido que vamos a ver es producto de la conversación entre tres participantes. Ellos son **Pablo Antonio Fernández Sánchez**, catedrático de Derecho Internacional Público y Relaciones Internacionales de la Universidad de Sevilla; **Adriana Fillol Mazo**, licenciada en Derecho por la Universidad de Sevilla; y **Ana Cristina Gallego Hernández**, doctora en Derecho con mención internacional, máster en Derecho Público y licenciada en Derecho por la Universidad de Sevilla.

Pablo Antonio Fernández



Un día precioso para poder celebrar el día internacional del chocolate y el año internacional del cacao. En este tema parece como si, a priori, el derecho internacional y las relaciones internacionales no tuvieran nada que decir respecto al chocolate o respecto al cacao. A alguna gente incluso le puede sorprender, porque nosotros no somos peritos agrícolas, pero, ¿tenemos algo que decir? Porque es curioso la existencia de una organización internacional del cacao.

Adriana Fillol



¿Sí? ¿De qué Estados miembros se compone esta organización internacional?



Pablo Antonio



Pues mira, es curioso porque, normalmente, los Estados miembros de las organizaciones internacionales tienen todos más o menos el mismo estatuto; pero aquí no, aquí hay un grupo de Estados importadores y otros exportadores. Obviamente, en la Unión Europea, en ningún momento se produce la existencia de un Estado exportador, todos son importadores y, por tanto, todos los Estados miembros de la Unión Europea participan de este grupo de Estados importadores. Y muchísimos de América Latina y de África, fundamentalmente, se ocupan como exportadores. Es decir, la Unión Europea, obviamente, tú lo sabes mejor que nadie, le interesa esta organización ¿no?

Adriana Fillol



Sí, bueno, le interesa esta organización internacional porque (la UE) tiene competencia exclusiva en comercio exterior y, por tanto, estar inserta en el marco de una organización internacional (Organización Internacional del Cacao) que apruebe directrices, estándares, normativas (a este respecto), pues es algo fundamental para la Unión Europea. Y, además, sabiendo que los Estados la Unión Europea lideran el consumo total y mundial de los granos del cacao, asociándoles un 48% del consumo total. Le sigue Norte América y Oceanía.

Pablo Antonio

Oye, yo creo que todo el mundo ha oído alguna vez hablar del chocolate belga, ¿será porque Bélgica quizás es un gran consumidor?

Adriana Fillol

Pues no, curiosamente, Bélgica no lidera el consumo de entre los Estados europeos. El Estado que mayor importación presenta del cacao y de los productos derivados del cacao es Alemania, seguida de Holanda. Tanto Bélgica como España, se consideran pequeños importadores de este producto tan preciado, que ya los restos arqueológicos nos decían que la cultura maya, en Costa Rica, bebía cacao en torno al 400 antes de Cristo. Así que, un súper alimento en toda regla. Y hoy y en la tarde de trabajo, no sé por qué me apetecía una onza de chocolate negro, me lo pedía el cuerpo; y ya después me entró la curiosidad y empecé a investigar y, ¿esto por qué será? Pues porque resulta que el cacao, además de ser un súper alimento que tiene más de 50 nutrientes, tiene una sustancia que se llama flavonoides y que contiene un grupo de nutrientes que favorece la memorización y la función cerebral. Por eso, cuando trabajamos o estamos estudiando, nos apetece el chocolate.





Pablo Antonio

Fíjate que, al hilo de lo que estás comentando, también me ha surgido la idea de cómo la Unión Europea regula, incluso, hasta lo que debe de contener el chocolate porque, para evitar fraudes a los consumidores, tenemos que saber qué porcentaje de cacao debe llevar ese chocolate; de tal manera que no haya ningún tipo de engaño y, eso, para que en todos los Estados de la Unión Europea se pueda vender el mismo producto llamándolo de la misma manera. Esto es muy curioso porque cuando ingresó España en la Unión Europea tuvimos problemas en cuanto a que nosotros exigíamos en España más calidad o más cantidad del cacao por onza de chocolate, que lo que se exigía en otros Estados y eso generó un proceso de negociación. Y fijaros cómo la organización internacional del cacao, vigente desde el año 73, va regulando, incluso, me ha sorprendido y, si pinchamos en la página web, vamos a ver a qué precio se está pagando en este momento el chocolate. ¿A cuánto está el chocolate? Y es distinto en los Estados Unidos, que, en Italia, que en el Reino Unido. Quiero decir con esto que hay tres monedas base, una que sería la libra esterlina, otra el dólar y otra el euro. Y, según el precio, pues se va comprando en función de los mercados. Todo esto es muy curioso. Ahora tiene que venir, tú que habrás estudiado esto seguramente, la organización mundial de la salud, porque tiene que haber, necesariamente, un control no solo sanitario. Y, además, relacionado, supongo, con la FAO también, ¿no?

Ana Cristina Gallego



Sí, no solamente la Unión europea ha tenido que establecer los porcentajes de cacao en el chocolate, sino que hay una gran preocupación no solo por la OMS, sino también por la FAO, que muchas veces actúan de manera conjunta, para poder velar por la salubridad de los alimentos y, en este caso, pues hay una comisión de código alimentario que se dedica a controlar este tipo de alimentos; y, en concreto, con el tema del cacao que parece que, bueno, que es algo bastante común que no necesita más tratamiento, pero que ha exigido que, bueno, que seamos capaces de ver la calidad del mismo, pues para que no acabe siendo su calidad bastante peor porque en él haya hongos. En relación con esto se hizo un código de prácticas por parte de esta comisión que les digo para poder establecer un buen sistema de tratamiento de todo el cacao. Y, recientemente, es interesante, aunque ha habido un poco de parón por el COVID y, bueno, por intereses económicos, se está también planteando que parece ser que se está pues analizando ciertos componentes de cadmio en el cacao, el cual es un componente nocivo que se utiliza para cosas tan dañinas para la salud como son las pilas y que, bueno, se está viendo que en algunos pequeños porcentajes no súper dañinos ni perjudiciales para la salud, pero si algunos porcentajes de todo este cacao que consumimos que, al final es bastante poco, ¿no? en mi consumo diario que está dentro de este alimento básico que se nos antoja cada tarde y que, bueno, que hay que establecer unos parámetros globales para que, pues al final podamos seguir disfrutando con salud del chocolate.

Adriana Fillol



Al hilo de lo que ha comentado mi compañera Ana, Unión Europea se ha metido a regular ese aspecto del cadmio a través de un Reglamento que ha entrado en vigor en 2019, Reglamento No 488/2014 y que establece exactamente que, el cadmio como un metal pesado que también contribuye a la contaminación por cadmio los fertilizantes y pesticidas químicos, hay unos límites máximos de cambio para el chocolate, en concreto, el chocolate negro (que es el que se dice que tiene entre un 50, más de un 50% de porcentaje de cacao) tiene que tener como máximo 0,8 gramos de cadmio por kilogramo de producto alimentario y esto se establece en torno al principio, un principio que se reduce lo máximo que sea posible el cadmio porque es bastante perjudicial sobre todo para los niños (principio Alara «tan bajo como sea razonablemente posible»).

Ana Cristina Gallego



En este sentido, la Unión Europea está, pues, liderando esta lucha por intentar reducir al mínimo este componente y esto está generando mucha tensión en Estados latinoamericanos, el Caribe, porque, bueno es una resistencia.



Pablo Antonio



Y, es decir, hemos encontrado, creo, para este año que, es un año internacional del cacao, una oportunidad para que los alumnos investiguen en el marco de los TFG y de los TFM sobre estas cuestiones, que son importantísimas y que tienen una dimensión que va mucho más allá que el simple estudio del cacao.

Adriana Fillol y Ana Cristina Gallego



Económica.

Claro, el marco obligacional, que es al que nosotros nos debemos de dirigir, yo creo que es importante que deduzca y que ellos trabajen, investiguen. Es decir, creo que es una oportunidad la existencia de este año internacional del cacao, que nuestro grupo de investigación en la medida que vayamos pudiendo, porque es verdad que en principio se aleja de lo que ha sido hasta ahora nuestra línea de investigación; pero todo está implicado y podemos, digamos que, animar a los alumnos para que haya nuevas líneas de investigación. Por tanto, bueno, pues yo creo que, sinceramente, nuestra contribución a esta fantástica noche europea de los investigadores y las investigadoras.





Pablo Antonio Fernández Sánchez, catedrático de Derecho Internacional Público y Relaciones Internacionales de la Universidad de Sevilla; **Adriana Fillol Mazo**, licenciada en Derecho por la Universidad de Sevilla; y **Ana Cristina Gallego Hernández**, doctora en Derecho con mención internacional, máster en Derecho Público y licenciada en Derecho por la Universidad de Sevilla.

Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL)
Universidad de Sevilla

Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina
(IEAL)
Universidad de Sevilla





**Instituto Universitario de Estudios sobre América Latina (IEAL),
Universidad de Sevilla**

Foto de Sara Cervera en Unsplash