

AUDIENCIA PÚBLICA  
ESTADO DE CALIFORNIA  
AGENCIA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL  
OFICINA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA LA SALUD AMBIENTAL

En el asunto de: )  
)  
Aviso de Propuesta de Adopción de un Nuevo )  
Capítulo 3, Sección 28500 al Título )  
27, Código de Reglamentos de California, )  
Plomo que Ocurre Naturalmente en Dulces )  
\_\_\_\_\_ )

EDIFICIO DE LA SEDE DE CALEPA  
SALA DE AUDIENCIAS SIERRA  
1001 I STREET  
SACRAMENTO, CALIFORNIA

MIÉRCOLES, 8 DE MAYO DE 2019  
10:03 a.m.

JAMES F. PETERS, CSR  
NÚMERO DE LICENCIA DEL  
TAQUIMECANÓGRAFO CERTIFICADO 10063

COMPARECENCIAS

PERSONAL:

Dra. Lauren Zeise, Directora

Sr. Allan Hirsch, Director Adjunto Jefe

Sr. Carl DeNigris, Abogado Jefe Interino

Dra. Elizabeth Marder, Sección de Toxicología y Epidemiología del Cáncer, Sucursal de Evaluación de Riesgos para la Reproducción y el Cáncer

Dra. Martha Sandy, Jefa de la Sucursal de Evaluación de Riesgos para la Reproducción y el Cáncer

TAMBIÉN PRESENTES:

Sr. Luis Castaño Martínez, Frudest

Sr. Armando Crespo, Dulces De La Rosa

Sr. Alfonso García, Asociación Nacional Hispana de Dulces

Sr. Atanasio Menéndez, Caramelos Don Picoso

Sra. Debra Miller, Asociación Nacional de Confiteros

Sr. Matt Nevins, Centro para la Salud Ambiental

Sr. Wil Sumner, Sumner Analytical

Sr. Víctor Zavala, Caramelos De La Rosa, Distribuidora De La Rosa, Mazapán De La Rosa, Chupaletas

## ÍNDICE

	PÁGINA
Palabras de apertura por el Director Adjunto Jefe Hirsch	1
Presentación del Abogado Jefe Interino DeNigris	4
Presentación de la Dra. Marder	6
Sra. Miller	11
Sr. Sumner	14
Sr. García	17
Sr. Nevins	18
Sr. Castaños Martínez	20
Sr. Zavala	21
Sr. Menéndez	23
Sr. Crespo	25
Sr. Zavala	26
Sr. Sumner	27
Palabras de cierre del Director Adjunto Jefe Hirsch	28
Cierre	29
Certificado del Taquimecanógrafo	30

## PROCEDIMIENTOS

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Está bien. Yo creo que vamos a empezar ahora.

Buenos días y bienvenidos. Mi nombre es Allan Hirsch. Soy Director Adjunto Jefe de la Oficina de Evaluación de Riesgos para la Salud Ambiental, conocida en breve como OEHHA.

Conmigo está nuestro Abogado Jefe Interino, Carl DeNigris, y nuestro científico del personal Dra. Elizabeth Marder. También, en la audiencia está la Dra. Martha Sandy, que es la Jefe de la Sucursal que está trabajando en este reglamento, y nuestra Directora, la Dra. Lauren Zeise, también está aquí.

Sólo tenemos que encargarnos de algunos asuntos de protocolo primero. Si necesitan usar el baño durante la audiencia pública, saldrían por la puerta de atrás, girar a la izquierda, hacer otra izquierda al final del vestíbulo y los baños están a su derecha.

Además, quiero dar una advertencia justa de que estamos a media temporada de simulacros de incendio aquí en el edificio de CalePA. Así que hay una posibilidad si tenemos que evacuar la sala debido a un simulacro de incendio o una emergencia real, ustedes saldrían por las puertas, bajan las escaleras, y luego salen del edificio a la izquierda. Básicamente, como entraron a este edificio.

Si oyen un simulacro de incendio, a menudo los simulacros, más

probable que no, probablemente afectarán otros pisos en el edificio y no este. Así que es importante en realidad escuchar el anuncio de PA. Pero como decimos en OEHHA, el riesgo no es cero, que el simulacro nos pueda afectar.

Y también, la audiencia de hoy está siendo transmitida por Internet. Si quieren alertar a un colega sobre eso, pueden acceder la transmisión por Internet yendo a [video.calepa.ca.gov](http://video.calepa.ca.gov).

En virtud de lo dispuesto en la Ley de Procedimiento Administrativo, este es el momento y el lugar establecidos para la presentación de comentarios, oralmente o por escrito, en relación con el nuevo capítulo y sección propuestos por OEHHA en el Capítulo 3 de Reglamentos de California, Plomo que Ocurre Naturalmente en Dulces, sección 28500, niveles naturales de plomo que ocurre en dulces.

OEHHA considera que este procedimiento es una audiencia cuasi legislativa, porque está llevando a cabo una función de reglamentación delegada a ella por ley. OEHHA tomará bajo sumisión todos los comentarios escritos y declaraciones orales presentadas o realizadas durante esta audiencia.

La Directora de OEHHA, Dra. Lauren Zeise, me ha designado para dirigir esta audiencia en su nombre, y yo lo haré de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Procedimiento Administrativo.

Todo el procedimiento está siendo registrado por un taquimecanógrafo del tribunal certificado. La transcripción y todas las

anexos y evidencia presentados en esta audiencia se incluirán en el acta administrativa para esta reglamentación.

El periodo de comentarios por escrito para esta reglamentación propuesta se cerrará el 22 de mayo de 2019. Así que tienen aproximadamente dos semanas para absorber lo que se dice aquí y todavía tienen tiempo para tenerlo en cuenta al enviarnos comentarios por escrito.

Para fines de organización, solicitamos que aquellos de ustedes que deseen hablar llenen una tarjeta azul de orador. Y éstas están en la mesa al fondo de la sala. Y pueden ya sea traerla aquí al frente de la sala o se la puede proporcionar a Monet Vela, que está en ese lado de la sala, aunque no están obligados a hacerlo para hablar. Al final, después de que todos los que llenaron una tarjeta azul hayan hablado, preguntaré si alguien más quiere hablar.

Y también, sólo quiero estar seguro de que están conscientes, porque esta es una audiencia pública formal, estaremos esencialmente en modo de escucha. Algunos de ustedes tal vez han asistido a talleres pre reglamentarios que nosotros u otras agencias Estatales han realizado. Y hay a menudo conversaciones de ida y vuelta en esos casos. Pero aquí, estamos -- esta es una audiencia pública formal, de modo que podemos hacerles preguntas aclaratorias, si solo necesitamos algo aclarado. Si sólo necesitan algo simple que --

aclarado, pueden hacernos una pregunta aclaratoria, pero las audiencias Estatales no están realmente preparadas para, ya saben, una conversación sustantiva de dos vías. Así que estamos aquí para escuchar. Y, por supuesto, tendremos un registro escrito de lo que se dice. Y consideraremos muy cuidadosamente eso mientras que revisamos todos los comentarios escritos y orales que recibamos en este reglamento.

Si adoptamos un reglamento final, proporcionaremos respuestas escritas a todos los comentarios relevantes que recibamos en la audiencia de hoy, así como comentarios por escrito. Si tienen un comentario detallado, les recomendamos encarecidamente que nos lo envíen por escrito antes de la fecha límite del 22 de mayo, para que podamos darle plena consideración.

Para que la audiencia pueda escucharle y asegurar que sus comentarios se graben para el acta, cuando llame su nombre, pueden acercarse a este micrófono, cuando se les llame a hablar. Es útil para el taquimecanógrafo del tribunal que declaren su nombre y la organización que representan, si alguna. Sin embargo, no están obligados a hacerlo para hablar.

Así que en este momento, nuestro Abogado Jefe Interino, Carl DeNigris presentará la exposición de OEHHA.

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Gracias, Allan.

Con el fin de ahorrar tiempo, ya hemos proporcionado copias del texto del reglamento propuesto, la Declaración

Inicial de Razones, el documento de soporte técnico y el Aviso de la Reglamentación Propuesta al taquimecanógrafo del tribunal para que se marque como Anexo A en el transcripto de la audiencia y se incluya en el acta de audiencia.

(Anexo A marcado para identificación.)

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Según lo requerido por la Ley de Procedimiento Administrativo, el público y las partes interesadas fueron notificadas de este reglamento propuesto al menos 45 días antes de la audiencia de hoy. El aviso de este reglamento propuesto fue publicado en el sitio web de OEHHA y enviado por correo electrónico a los grupos interesados y personas el 15 de marzo de 2019 y fue publicado en el Registro de Avisos Reglamentarios de California el 15 de marzo de 2019.

Ahora voy a revisar brevemente la autoridad legal para el reglamento propuesto.

(Entonces una presentación general fue presentada como sigue.)

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Entonces, en esta primera diapositiva, tenemos el texto reglamentario propuesto. De modo que OEHHA está proponiendo agregar un nuevo capítulo y sección, Sección 28500 Niveles de Plomo que Ocurren Naturalmente en Dulces, y específicamente para dulces con sabor a chile y/o tamarindo. Estamos proponiendo un nivel que ocurre naturalmente de 0.02 partes por millón.

--o0o--

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Entonces, la subsección (c) (2) de la sección 110552 del Código de Salud y Seguridad define los dulces adulterados como dulces con plomo en exceso del nivel que ocurre naturalmente. Y la subsección (c) (3) requiere que OEHHA, en consulta con el Departamento de Salud Pública de California y la Oficina del Procurador General adopte regulaciones que establezcan niveles de plomo que ocurren naturalmente en dulces que contienen chile y tamarindo.

--o0o--

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: La Subsección (c) (3) también define el plomo que ocurre naturalmente como el plomo que no es evitable por buenas prácticas, como las prácticas agrícolas, de fabricación, y de adquisición u otras prácticas actualmente factibles, y también no - plomo que no es de equipo agrícola, combustibles utilizados en o alrededor de suelos o cultivos, fertilizantes, pesticidas, materiales aplicados a suelos o cultivos, o materiales añadidos al agua utilizada para irrigar suelos o cultivos.

--o0o--

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Así que con eso, cederé la palabra a la Dra. Marder para repasar el enfoque de OEHHA para establecer el nivel que ocurre naturalmente.

--o0o--

Dra. MARDER: Gracias. Gracias Carl, por

introducir la adición propuesta por OEHHA del Capítulo 3 y la sección 28500 al Título 27 del Código de Reglamentos de California.

Como se acaba de presentar, esta nueva sección establecería niveles de plomo que ocurren naturalmente en los dulces aromatizados con chile y tamarindo. OEHHA ha lanzado un documento de soporte técnico, titulado *Plomo que Ocurre Naturalmente en Ciertos Dulces. Dulces con Sabor a Chile y/o Tamarindo* que expone los datos y análisis que apoyan los niveles propuestos.

--o0o--

DRA. MARDER: OEHHA desarrolló un enfoque basado en ingredientes para estimar la suma del plomo que ocurre naturalmente en dulces con sabor a chile y/o tamarindo, basado en una evaluación del plomo -- del nivel de plomo factiblemente considerado que ocurre naturalmente consistente con la sección 110552 del Código de Salud y Seguridad, y que contribuiría a un dulce por un ingrediente dado y las cantidades de cada dicho ingrediente típicamente presente en los dulces.

Eso incluye: identificar ingredientes que pueden contribuir sustancialmente al plomo que ocurre naturalmente en estos dulces; y luego la subsiguiente evaluación del nivel de plomo que ocurre naturalmente en estos ingredientes; y por último, estimar el nivel de plomo que ocurre naturalmente

en los dulces.

--o0o--

DRA. MARDER: Un total de 6 ingredientes han sido identificados como posibles contribuyentes del plomo que ocurre naturalmente en dulces con sabor a chile y/o tamarindo. Además del chile y polvo de chile, así como el tamarindo, los otros ingredientes son: sal de grado de alimento, azúcar, dióxido de silicona de grado de alimento, y dióxido de titanio de grado de alimento.

--o0o--

DRA. MARDER: Por cada uno de estos 6 ingredientes, OEHHA determinó cantidades que estarían presentes en tipos de dulces con sabor a chile y/o tamarindo. La tabla a continuación -- o anterior está adaptada de la Tabla 11 en el documento de soporte técnico y muestra estas cantidades de ingredientes por tipo de dulce con sabor a chile y/o tamarindo.

--o0o--

DRA. MARDER: Por cada uno de estos 6 ingredientes, OEHHA luego determinó la cantidad de plomo factiblemente considerada que ocurre naturalmente consistente con la sección 110552 del Código de Salud y Seguridad que estaría presente en el ingrediente mismo. La tabla en esta diapositiva está adaptada de la Tabla 12 en el documento de soporte técnico y muestra la cantidad de plomo que ocurre naturalmente por

ingrediente, como 0.01 partes por millón para el polvo de chile.

--o0o--

DRA. MARDER: Para estimar el plomo que ocurre naturalmente en los dulces con sabor a chile y/o tamarindo, OEHHA luego calculó la suma de las concentraciones de plomo que ocurre naturalmente que contribuirían por cantidades variables de los 6 ingredientes identificados. La tabla en esta diapositiva, modificada de la Tabla 13 en el documento de soporte técnico, incluye ejemplos de estos cálculos por tipos de dulces. Para cada ejemplo en esta tabla, ustedes ven el porcentaje de cada ingrediente en el dulce con la concentración del plomo que ocurre naturalmente que contribuyó cada ingrediente en el paréntesis a continuación.

En la última columna a la derecha, la concentración total del plomo que ocurre naturalmente y totalizada en cada dulce, se calcula como la suma de la contribución de cada ingrediente. Esto se repitió para varios dulces consecutivos -- he aquí un segundo conjunto de ejemplos.

--o0o--

DRA. MARDER: Pero en este proceso, OEHHA determinó que la máxima concentración del plomo que ocurre naturalmente en dulces con sabor a chile y/o tamarindo es 0.02 partes por millón.

--o0o--

DRA. MARDER: OEHHA también evaluó resultados de recientes análisis del plomo de dulces con sabor a chile y/o tamarindo. La figura es -- la figura en esta diapositiva, modificada de la Figura 3 en el documento de soporte técnico, muestra concentraciones de plomo de 195 muestras de dulces producidos por 9 fabricantes en México que fueron probados para el contenido de plomo en 2012 y 2017.

De estos dulces, sólo el 7.7 por ciento contenían plomo por encima de 0.02 partes por millón. Eso quiere decir que más del 92 por ciento de los dulces con sabor a chile y/o tamarindo que fueron probados contenía plomo de ya sea por debajo de los límites de detección hasta 0.02 partes por millón.

Con eso, yo --

(Entonces un anuncio de alarma de incendio.)

DRA. MARDER: Ahí está. Justo antes de que sonara la campana.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH Estaremos bien.

Usted pensó que yo bromeaba.

(Risas.)

DRA. MARDER: Bueno, acababa de terminar, o sea que Carl, si usted desea.

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Correcto. De modo que nuevamente he aquí el texto regulatorio propuesto y un recordatorio de que los comentarios públicos por escrito vencen a las 5:00 p.m. del 22 de mayo. Y luego arriba está -- animamos a las personas a presentar información por escrito a través de nuestro sitio web en esta

dirección, justo ahí en [oehha.ca.gov/comments](http://oehha.ca.gov/comments).

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Bien. Bueno, eso concluye nuestras presentaciones formales del personal.

Ahora, llegamos a la parte de la audiencia donde el público puede comentar. No tengo tarjetas azules. No pienso -- ahí va. Entonces por qué no -- sí, si las tiene, y -- me las puede dar. Y usted puede proseguir y hablar primero. Si alguien más tiene -- oh, si alguien más tiene tarjetas azules, agradecería si ya sea me las dan a mí o a Monet.

Sí, usted debería acercarse al micrófono aquí. De modo que deberá Miller con la Asociación Nacional de Confiteros.

SRA. MILLER: ¿Está bien así?

Bien. Bueno, muchas gracias. Mi nombre es Debra -- Debra Miller, y soy la Vicepresidenta Principal para Asuntos Científicos y Reglamentarios en la Asociación Nacional de Confiteros. También soy una madre y un científico. Y yo, como el resto de mi organización, estoy muy comprometida con la seguridad alimentaria. Así que me gustaría agradecerle por la oportunidad de hablar hoy.

La organización que represento, la Asociación Nacional de Confiteros, representa a más de 500 fabricantes de dulces o los que suministran ingredientes a la industria de confitería y probablemente contribuimos a

casi todos los productos de confitería vendidos en toda Norte América.

Esas empresas miembros incluyen aquellas que hacen dulces de estilo mexicano, que incluyen chile y tamarindo, incluyendo varias empresas ubicadas aquí en California y un número también localizado al sur de la frontera.

Estoy aquí para presentar algunos de sus problemas para un camino viable para el cumplimiento de estas empresas, y señalar el progreso que han logrado hasta ahora. Así que como un poco de antecedentes sobre la Asociación Nacional de Confiteros, hemos tenido una larga historia de trabajar con agencias aquí en California en cuestiones de seguridad alimentaria.

NCA fue parte -- un socio en el apoyo al desarrollo de la legislación Vargas que ahora está codificada y en la sección de ese Código de Salud y Seguridad que usted mencionó. El propósito expreso de esa legislación fue facultar al Departamento de Salud Pública para prevenir la venta en California de dulces adulterados que podrían representar un riesgo real para la salud.

Con respecto al plomo, como usted mencionó, el -- el - el nivel que se consideró que no oponía ningún riesgo era 100 partes por mil millones o.1 ppm. Y esto fue seleccionado porque también corresponde con la pauta de la FDA de plomo en dulces para niños. Esta pauta se basó

en una evaluación exhaustiva del riesgo para la salud y la exposición, y sigue siendo el nivel de plomo más bajo establecido para dulces adoptado por cualquier autoridad reguladora en todo el mundo. Así que de hecho es un nivel seguro.

Además, la Asociación Nacional de Confiteros también trabajó con la oficina del Procurador General de California y la Coalición de Salud Ambiental por casi 3 años para facilitar que nuestras empresas de dulces en México opten por el fallo de consentimiento de la Proposición 65 del Procurador General sobre esta cuestión, y educarlos sobre el nivel interino de 100 partes por mil millones del nivel que ocurre naturalmente, y también les ayudó a administrar mejor y a la práctica de origen -- y tener las mejores prácticas de abastecimiento para asegurar su cumplimiento con ese nivel.

Así que NCA quiere continuar su papel en el -- en facilitar un diálogo aquí entre la industria de los dulces y el Estado de California.

Y dicho esto, nuestros miembros tienen algunos -- he identificado algunas preocupaciones con la regla actual propuesta.

Uno, sentimos que el límite -- hay limitaciones en los datos en los que la agencia ha basado su documento de soporte técnico, ya que no incluye un número de ingredientes de origen, ya sea en México o variantes diferentes de sal y azúcar que pueden aportar plomo.

En segundo lugar, sentimos que el -- no está claro cómo la agencia juzgará el cumplimiento de esta regla, y cómo se medirá, y con el tiempo, cómo -- cómo esta regla puede ser gradualmente implementada. Y tenemos una serie de sugerencias que nos gustaría hacer.

Así que vamos a proporcionar comentarios por escrito sobre estas cuestiones. Esperamos que estas sugerencias ayudarán a mejorar esta regla propuesta de una manera que permita a todas las partes interesadas acogerla.

Así que muchas gracias por realizar esta audiencia, y por permitirme hablar hoy.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Muchas gracias. Bien. Vi a otras personas buscando las tarjetas azules, así que cualquiera siéntase libre de subir.

Sí, exactamente.

Wil Sumner de Sumner Analytical.

SR. SUMNER: Sumner Analytical es parte del comité técnico con la oficina del Procurador General. Así que realmente estoy representando a la oficina del Procurador General, pero también he estado trabajando con la industria de dulces y condimentos mexicanos en los aspectos de prevención de control del plomo o metales pesados en los alimentos.

Una de las preguntas sobre las que hablé con Dennis Ragan y no sabía si le preguntó a su grupo. En la preparación de muestras para los datos que se están

generando por su grupo, ¿usaron la parte comestible como la identificó la FDA para los fines de su análisis o incluyeron los tallos y semillas de los chiles, que es una parte natural del chile en polvo, porque la industria del chile no separa estos artículos cuando se muelen los chiles para el producto. Si ustedes no incluyeron eso, nosotros sugeriríamos que hagan algunas pruebas adicionales para mostrar los datos.

Así que sé que Dennis iba a preguntarle a su grupo eso directamente la semana pasada. No sé si ustedes recibieron esa pregunta o no, así que -- eso es sólo -- está bien. Esa es una pregunta y problema.

Los otros aspectos de esto, por supuesto, y lo analítico entre laboratorios, la variación entre laboratorios incluso en un programa de eficiencia puede tener un desafío con el número de 20 partes por mil millones. Así que nosotros sin duda nos gustaría verificar que las pruebas de eficiencia de laboratorios no -- se mantendrán dentro del rango de las 20 partes por mil millones.

Sé que el Procurador General está solicitando un nivel de detección de 10 ppmm para lo analítico de todos los laboratorios aprobados que realizan las pruebas. Eso es sólo una pregunta que tenemos para el grupo.

En términos de mirar su estudio, uno de -- han surgido algunas preguntas. Ustedes han elegido algunos

chiles -- o algunos productos de chile que no representan algunos de los productos de chile que realmente se utilizan en la industria. Un chile de Árbol o un chile de superficie más áspero también se utiliza para los aspectos de sabor y colorante de la industria del chile y la industria de los dulces.

El área de superficie esto impide procesos de lavado efectivo y lo hace mucho más difícil. Así que no estoy -- y sé que los tres chiles que ustedes utilizaron eran más de un chile de superficie lisa, lo que hace mucho más fácil retirar físicamente el polvo -- o, disculpe, el plomo, que viene de tóxico. Entendemos que la mayoría del plomo en los chiles es un tema de actualidad, no un problema sistémico.

Pero en términos de un nivel que ocurre naturalmente que puede ser retirado físicamente del producto, eso representa un reto que la industria va a regresar como parte de nuestros comentarios sobre su estudio.

Otras cuestiones en términos de no sólo de eso, sino en términos de los propios productos. Uno de los problemas que vimos cuando establecieron el nivel de las 100 partes por mil millones, la FDA simplemente adoptó ese número después de que fue establecido originalmente para los dulces y comenzó a aplicar eso a otros alimentos que son importados a los Estados Unidos.

Así que nuestra pregunta es qué controles o qué aspectos regulatorios en este nivel que ocurre naturalmente adoptará o no adoptará la FDA para otros alimentos.

Un tercer desafío bajo la oficina del Procurador General, encontramos que estábamos estableciendo 25 partes por mil millones para bebés -- bueno, bebidas como el jugo de manzana para bebés con una mayor tasa de consumo. Y parece - parece simplemente un desafío para nosotros que ustedes están estableciendo 20 ppmm como que ocurre naturalmente para el chile en polvo, y especialmente para los dulces, cuando, de hecho, la industria del jugo de manzana tiene un número de 25 ppmm para su producto.

Así que entiendo que estos números no se han completado, pero esperamos que realmente miremos estos números y empujarlos a un número más razonable.

De acuerdo. Esas son todas las preguntas que tengo en este momento. Gracias.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: De acuerdo. Muchas gracias. Definitivamente vamos a considerarlos a medida que veamos todos los comentarios que recibamos.

Alguien más?

Gracias. Alfonso García de HCNA.

SR. GARCÍA: Hola. Buenos días. Gracias por la audiencia pública. Soy el presidente de la Nacional -- Asociación Nacional Hispana de Dulces. Y como usted dice, tengo sólo dos preguntas aclaratorias.

Primero, la propuesta que ustedes están presentando es porque

les preocupa la salud de los residentes de California. Y la pregunta es que entonces ¿por qué se están enfocando solamente en nuestra industria y no en otra industria cuyos productos contienen niveles similares de plomo?

Y la otra pregunta sería, ¿qué otras industrias de dulces tienen este bajo nivel de ocurrencia natural de 0.02 ppm?

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Bueno, la primera pregunta que creo que es lo suficientemente simple para responder, que es que hay una ley Estatal que nos exige desarrollar y promulgar en reglamento un nivel que ocurre naturalmente para el plomo en dulces que contienen chile y tamarindo. Así que eso está en la ley. Es por eso que estamos enfocados en esos productos específicos.

Su segunda pregunta, yo no -- eso puede ser un -- no lo sé. Eso es probablemente algo que necesitaríamos pensar un poco más y proporcionar una respuesta formal.

SR. GARCÍA: Bien. Gracias.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: De acuerdo. Alguien más?  
Matt Nevins con el Centro para la Salud Ambiental.

SR. NEVINS: Mi nombre es Matt Nevins. Y soy el gerente de INVESTIGACIÓN en el Centro para la Salud Ambiental. En nombre de nuestros 5,000 partidarios de California, agradezco a

OEHHA por proteger a los niños de California proponiendo reducir la cantidad de plomo en los dulces de chile y tamarindo.

Apreciamos el esfuerzo que OEHHA ha puesto en calcular la contaminación de plomo que ocurre naturalmente en los ingredientes utilizados en estos dulces. Creemos que el nivel que ocurre naturalmente que se utiliza en la actualidad, 100 partes por mil millones, está desactualizado y debe reducirse.

La estimación de la contaminación del plomo que ocurre naturalmente es un reto, porque muchos de los conjuntos de datos disponibles incluyen valores que están en su mayoría por debajo del nivel de cuantificación para el análisis del plomo.

Sin embargo, nos parece que un nivel que ocurre naturalmente de 10 partes por mil millones, además de proteger más la salud que las 20 partes por mil millones propuestas, es un nivel factible y justificable de plomo que ocurre naturalmente.

En los datos compilados por la oficina del Procurador General, más del 80 por ciento de los dulces probados estaba contaminado con menos de 10 partes por mil millones de plomo. Desde la perspectiva del Centro para la Salud Ambiental, esta es una clara evidencia de que a través de prácticas de buena agricultura, fabricación y adquisición, la contaminación de plomo de menos de 10 partes por mil millones es factible, que indica que un nivel de contaminación que ocurre naturalmente de más de 10 partes por mil millones no es apropiado.

Tomamos nota de que la ley de plomo y dulces de California requiere que el nivel de plomo que ocurre naturalmente sea revisado cada 3 a 5 años. Estas actualizaciones del nivel que ocurre naturalmente están años atrasadas. Esperamos que la OEHHA acelere el proceso de adopción de un nuevo nivel, y gracias por celebrar esta audiencia.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: De acuerdo. Gracias.  
¿Alguien más?

Gracias. Luis Castaño Martínez de Frudest.

SR. CASTAÑO MARTÍNEZ: Sí, tengo algunas preguntas porque lo natural -- el concepto del plomo que ocurre naturalmente, el documento que apoya esa frase es diferente de, creo, soy proveedor de Chile. Es un material crudo. Es un ingrediente. Y es diferente de la realidad de los datos. Nosotros -- que tenemos de la -- digamos, lo natural -- la realidad de México cómo el proceso seco -- el proceso de secado es diferente, porque esos resultados son de laboratorio y de Chile frescos como Wil dijera.

Además, el sistema de secado es con horno mecánicamente. Y en México, el 90 por ciento de los Chile son secados al sol -- son secados al sol. Entonces las condiciones son muy diferentes de las secadas mecánicamente que naturalmente. Y el impacto del costo de la industria, si México comienza a usar hornos y Chile frescos será muy, muy diferente

de la -- de ahora.

Así que sólo estoy pidiendo considerar el impacto económico, y también la investigación que se ha hecho es diferente en el laboratorio con vainas frescas que secadas al sol que -- el mexicano. Utilizamos diferentes variedades también que necesitan un -- fueron llevadas a este -- a este experimento que usted -- que ustedes han hecho.

Gracias.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Gracias.

Alguien más?

Claro. Vince -- y, lo siento, puedo equivocarme --

SR. ZAVALA: Víctor.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Oh, lo siento. Víctor Zavala, ¿Caramelos De La Costa?

SR. ZAVALA: De La Rosa.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Oh, De La Rosa.

Está bien. Lo siento.

SR. ZAVALA: Hola. Mi nombre es Víctor y estoy hablando por Caramelos De La Rosa, pero también por otras tres empresas del grupo, Distribuidora De La Rosa, Mazapán de la Rosa y Chupaletas.

Me gustaría probablemente pedirle a este público que revise la información del ciclo de estudio que se utilizó para determinar los niveles, porque sólo está utilizando una pequeña muestra de los datos que no se muestra en el estudio.

También, los límites de detección para que los laboratorios aprobados realicen el análisis, algunos de ellos son mucho más altos que el nivel solicitado. Una cosa que no es considerada es las regiones de los cultivos utilizados. Sólo menciona a California y México sin ser específico.

Sólo menciona también únicamente el tamarindo y el chile como ingredientes naturales que podrían incluir plomo. Pero el hecho es que hay muchos otros ingredientes en la industria que afectan -- y, por ejemplo, menciono las fresas, higos, nueces, que también pueden verse afectadas por el plomo en el suelo, y se utilizan con más frecuencia que estos ingredientes, tamarindo y chile, en el consumo cotidiano que afectaría a la salud pública tendría un impacto mayor que los dulces en sí.

Y además, los dulces con tamarindo y chile podrían estar asociados a un grupo étnico específico. Y hay algunos otros alimentos que contienen tamarindo y chile que no son incluidos en el estudio. Si puedo mencionar, yo -- yo mismo, probé comida china tailandesa que contiene maní, que contiene tamarindo, que contiene mucho chile. Y yo los consumo más que los dulces reales. Eso es lo que estoy declarando mi visión personal.

Así que probablemente sería necesario evaluar el impacto de otros alimentos, no sólo de los dulces.

Muchas gracias.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Gracias.

Alguien más?

Correcto. Buenos días.

Atanasio Menéndez de -- también bien de Caramelos Don Picoso.

SR. MENÉNDEZ: Buenos días a todos. Éramos antiguamente Dulces Anáhuac. Y somos productores de dulces. Y se ha dicho que también nos preocupa la limitación del estudio sólo sobre tamarindo y chile.

(Entonces un anuncio de alarma de incendio).

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Debería ser corto.

SR. MENÉNDEZ: Entonces estaba diciendo que encontramos que su estudio se limita sólo a los dulces y tamarindo y que provienen de México. Y como el chile y el tamarindo mexicanos también deben ser analizados, todas las materias primas, que vienen de todos los países del mundo, y para todos los alimentos que consumimos, porque una lata -- el plomo está presente en nuestra vida en todo.

De modo que para determinar realmente una ocurrencia natural, no tenemos que enfocarnos sólo en chile y tamarindo de México. Tenemos que trabajar en cada ingrediente, y cada productor, y todos los alimentos que consumimos, no sólo en California sino en el mundo. Así que estamos hablando de leche, sopas, salsas, pizza. Lo que un californiano puede

consumir y poner en su boca debería entrar en el mismo estudio.

La ocurrencia natural que han determinado, 0.02 partes por millón, creemos que es muy baja. Y hasta que el estudio se finalice con todos los ingredientes y todos los alimentos, no podríamos concluir un verdadero límite de ocurrencia natural.

Así que esto significa también tiempo. Y creo que tenemos que trabajar todos juntos para hacerlo, y solicitamos más tiempo. El 22 de mayo está muy cerca. No es suficiente tiempo. Y el estudio debe ser -- hacer en números profundos, para que podamos concluir algo.

Sentimos que enfocándonos en los dulces que vienen de México es discriminatorio, porque no incluye todos los alimentos que un californiano puede consumir. Y hemos estado trabajando con nuestros proveedores y las cosas han mejorado en el transcurso de los años. Y tenemos muchas cosas para -- que todavía podemos hacer, pero necesitamos más tiempo.

Eso es todo. Gracias.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Gracias.

Oh. Oh, lo hicimos.

Oh. Bien. Eso es lamentable.

Bien. Si puede acercarse al micrófono y presentarse.

SR. CRESPO: Muchas gracias. Me llamo

Armando Crespo. Trabajo para Dulces De La Rosa.

Dos preguntas simples. La primera es que en el estudio que nos fue proporcionado, ustedes identificaron un cierto tipo de chile, y no todos los chiles que son utilizados en la industria. Así que nos gustaría que especifiquen qué tipos de chile se consideraron como parte de esta prueba.

La otra pregunta, que es una pregunta comercial, que es muy importante, si esta ley fuera a ser implementada, ¿cuál sería la forma en que analizarían el producto que ya está en el mercado?

La mayoría de nuestros productos tienen una vida útil de entre 18 y 24 meses. Por lo tanto, si esto fuera implementado, habría una cantidad sustancial de producto en el mercado que todavía estaría allí con el estatuto de las 0.1 partes por millón. Por lo tanto, sería un gran problema cuando se implementaría esta nueva ley en las autoridades encontrando un producto, que está en la ley, pero ahora con una nueva regulación de 0.02.

Así que esa es una gran preocupación que causaría problemas para la industria, así como para los supermercados y todos los que venden el producto.

Gracias.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: Bien. Bueno, yo puedo proporcionar lo que creo que es una respuesta relativamente simple a su segunda pregunta. Y eso es si nuestro número fuera finalizado

y puesto en reglamento, sería el Departamento de Salud Pública de California, nuestra agencia hermana, sería responsable de hacerlo cumplir. Ellos tienen un programa ahora en que están muestreando y analizando los niveles de plomo en los dulces. Y ellos tendrían la autoridad para tomar medidas de ejecución, y también, como el regulador, tendrían la discreción de tener un período de introducción gradual razonable.

Y sé que hay un representante del Departamento de Salud Pública que está en la audiencia y está escuchando. Así que esa sería una discusión que ustedes tendrían con ellos.

Y el primero fue un poco técnico sobre el tipo de chiles. No sé si somos capaces de responder eso.

Sé que ustedes tienen -- obviamente, hablamos sobre eso en nuestro documento.

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Tomaremos eso bajo sumisión y responderemos después de que el período de comentarios cierre.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: De acuerdo. Bien. Bueno, mis disculpas por quedarnos sin las tarjetas azules. Si tenía una pregunta -- sí, acérquese al micrófono e identifíquese de nuevo.

SR. ZAVALA: Lo siento. Me gustaría repetir

la pregunta o reformular la pregunta que hizo Armando y preguntar si estos límites se aplicarán a todos los alimentos con chile en general, o sólo 2 dulces con chile guajillo y anaheim, porque el tamarindo es una especie que es muy específica, y así lo es el chile guajillo y anaheim. Si usamos un chile diferente, ¿estaría eso en regulación o no?

Víctor Zavala de Caramelos De La Rosa.

ABOGADO JEFE INTERINO DeNIGRIS: Tomaremos eso bajo sumisión y responderemos después del cierre del período de comentarios.

SR. ZAVALA: Bien. Muchas gracias.

SR. SUMNER: Wil Sumner con el comité técnico de la oficina del Procurador General.

Al mirar sus datos de sal, fue -- ustedes utilizaron -- los datos que ustedes utilizaron fueron de sal marina, principalmente del Mar de Cortez. Lamentablemente, si se fija en la sal marina del Mediterráneo u otras zonas, va a encontrar niveles mucho más altos de plomo.

Entonces, quiero decir, ciertamente su conjunto de datos está mostrando que 10 ppm o menos es normal en sal. Sin embargo, ha habido estudios en Francia, e Italia, y otros países con niveles mucho más altos de plomo en la sal marina. Así que puede que quiera volver a fijarse en sus datos de sal.

Y sé que Dennis Ragan y yo podemos compartir los datos que recolectamos para la sal en otras partes del

mundo. Así que es posible que desee volver a evaluar ese número también.

Quiero decir, nos estamos centrando en ejercicios de la contribución de plomo para este número. Así que sí, nos estamos enfocando mucho en Chile y tamarindo. Pero hay otras fuentes en azúcares y sales que pueden o no estar en ese mismo Rango.

De modo que es posible que ustedes tengan que ampliar su conjunto de datos a incluir, por ejemplo, los diferentes grados de azúcar. Quiero decir, sí, hay azúcar de calidad alimentaria. Pero si tiene más melaza y cosas así, hemos realizado estudios en otros productos alimenticios y la melaza tiene niveles mucho más altos de plomo.

Así que, una vez más, es posible que desee considerar algunos de estos otros conjuntos de datos y considerar los niveles que ocurren naturalmente.

DIRECTOR ADJUNTO JEFE HIRSCH: De acuerdo. ¿Alguien más?

Una vez, dos veces, tres veces.

Bien. Bueno, quiero agradecerles a todos por venir aquí. Y sobre todo, sé que muchos de ustedes han tenido un viaje largo. No solemos tener gente de México que viene a nuestras audiencias públicas, por lo que apreciamos el esfuerzo que hicieron para venir aquí.

De nuevo, nosotros, ya saben, revisaremos con mucho cuidado la transcripción al fijarnos en los comentarios y decidiremos -- y considéralos y decidiremos, ya saben, qué

queremos hacer en respuesta a esos comentarios. Yo de nuevo les recomiendo que ustedes -- que las personas que hablaron hagan un seguimiento con comentarios por escrito y nos los hagan llegar para el 22. Eso sería útil. Pero una vez más, si no lo hacen, puedo asegurarles que revisaremos nuestra transcripción cuidadosamente y considerarlos.

Así que al no escuchar solicitudes adicionales para hablar, yo por la presente doy por clausurada esta audiencia pública. Y de nuevo, la oficina aceptará comentarios públicos por escrito hasta las 5:00 p.m. del 22 de mayo de 2019. Los métodos para enviar comentarios por escrito está en nuestro sitio web. Pero sólo para revisar rápidamente eso, pueden presentar comentarios a través de nuestro sitio web en [oehha.ca.gov/comments](http://oehha.ca.gov/comments), o pueden enviar por correo copias impresas a Monet Vela a Environmental Health Hazard Assessment, 1001 I Street, 23rd floor, P.O. Box 4010, Sacramento, California, 95812-4010. Y otra vez, esa información está en nuestro sitio web.

Así que muchas gracias por venir aquí.

(Entonces la audiencia pública de la Oficina de Evaluación de Riesgos para la Salud Ambiental de California quedó cerrada a las 10:47 a.m.)

## CERTIFICADO DEL TAQUIMECANÓGRAFO

Yo, JAMES F. PETERS, un Taquimecanógrafo  
Taquimecanógrafo Certificado del Estado de California, certifico  
por la presente:

Que soy una persona desinteresada aquí; que la  
anterior audiencia pública de la Oficina de Evaluación de  
Riesgos para la Salud Ambiental de California fue reportada en  
taquigrafía por mí, James F. Peters, un Taquimecanógrafo  
Certificado del Estado de California;

Que dicho procedimiento fue llevado ante mí, en  
escritura de taquigrafía, y fue posteriormente transcrito, bajo  
mi dirección, por transcripción asistida por computadora.

Además certifico que no soy asesor jurídico o  
abogado para ninguna de las partes en dicha audiencia ni de  
ninguna manera estoy interesado en el resultado de dicha  
audiencia.

EN TESTIMONIO DE LO CUAL, aquí he colocado con mi puño  
y letra este 14 de mayo de 2019.

[Una firma]

JAMES F. PETERS, CSR  
Taquimecanógrafo Taquimecanógrafo  
Certificado  
Licencia No. 10063