

Fecha 12.09.2022	Sección Revista	Página 4-32-37
----------------------------	---------------------------	--------------------------

CAMPO Por presiones de productores de EU, atorada la norma sobre quesos Érika Ramírez

POR PRESIONES DE PRODUCTORES DE EU ATORADA LA NORMA SOBRE QUESOS

La NOM 223 para la elaboración de quesos aún no se aplica. Productores acusan que la causa son los intereses de Estados Unidos. Jesús Cantú, de la Unidad de Normatividad de la Secretaría de Economía, reconoce que sí ha habido “fuertes presiones”, pero asegura que México no cederá en garantizar lácteos de calidad a los consumidores

ÉRIKA RAMÍREZ

A 3 años de haberse publicado la Norma Oficial Mexicana 223 para la elaboración de quesos, queda pendiente el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC), herramienta indispensable para los pequeños y medianos productores de este derivado lácteo. Para los afectados, la tardanza se debe a las presiones de productores de Estados Unidos.

Consultado al respecto, Jesús Cantú, titular de la Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia de la Secretaría de Economía, reconoce que sí hay “fuertes presiones” de la industria estadounidense. En entrevista con *Contralínea*, el funcionario comenta que podría ser hasta finales de este año que se tenga el PEC para la elaboración de quesos.

Agrega que una organización –la US Dairy Export Council (USDEC)– “es la que más está presionando y tiene que ver con los productores de leches, quesos y sus derivados de Estados

Unidos, que en muchos de los casos lo que nos exportaban es algún tipo de subproductos e, inclusive, algunos que no podían comercializar en sus países de origen”.

Entonces, dice, “nos los mandaban a nosotros y en ese sentido no vamos a ceder frente a esas presiones, porque estamos cumpliendo absolutamente con todas las normas internacionales y todos los tratados para tener alimentos de buena calidad”.

Información de la dependencia encabezada por Tatiana Clouthier Carrillo explica que el PEC “es la determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación. Todos los productos, procesos, métodos, instalaciones, servicios o actividades deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas”.

Este procedimiento obliga a que cuando un producto o servicio deba cumplir con una determinada norma oficial mexicana, sus similares a importarse también deberán cumplir las especificaciones establecidas en dicha norma.

Sin embargo, relata Jesús Cantú, en este trabajo iniciado una década antes de su publicación, todavía hay “resistencias de varios productores, incluyendo algunos importadores, porque estaban importando quesos de una calidad que no cumplía con la normatividad”.

Entre sus argumentos está que las reglas de la Secretaría de Economía van a implicar mayores costos, pero asegura que esto no ocurrirá porque en el PEC está claramente establecido que se reconocerán a los organismos certificadores, a los laboratorios, a las unidades de inspección

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 6
\$ 404992.00
Tam: 1792 cm2

Fecha 12.09.2022	Sección Revista	Página 4-32-37
----------------------------	---------------------------	--------------------------

de sus países de origen, siempre y cuando estén acreditados y estén apegados a los estándares internacionales.

El titular de Normatividad evalúa que las consecuencias que esto traerá para los pequeños y medianos productores de queso es que “no tienen posibilidad de crecer”. Añade que “el impacto principal no es tanto que hayan perdido mercado, sino que no se pueden desarrollar por esta competencia desleal”.

Quesos de baja calidad

Las falta de normatividad también impacta en el consumidor final: la Procuraduría Federal del Consumidor ha detectado quesos de mala calidad de venta al público. En la más reciente edición de su revista, la institución documenta que algunos quesos tipo Oaxaca que se venden en el país contienen hongos, levaduras y bacterias como el estafilococo áureo, lo que representa un riesgo para la salud humana.

Las marcas que incumplen la norma oficial de etiquetado –ya que no presentan los porcentajes mínimos de grasa, proteína, ni máximo de humedad que contienen, como dicta la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018– están: El Rey Queso Oaxaca, La Huastequita Hidalguense, La Pilarica Queso Oaxaca y Mi Capricho Queso Oaxaca, 400 gramos.

El 13 de octubre de 2020, la Profeco ya había evidenciado que en el mercado se distribuían “quesos que no son quesos”; es decir, comprobó que diversos productos denominados como queso y yogur natural “no cumplen con lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas, por lo que su comercialización se ha llevado a cabo en perjuicio y con información que puede inducir al engaño de los consumidores. En consecuencia, esta dependencia ordenó la prohibición inmediata de su comercialización”.

Lo anterior provocó que algunas marcas tuvieran que modificar su etiquetado: cuatro días más tarde, la Profeco informó que los productores de 13 de 25 productos a los que se ordenó suspensión de comercialización por parte de la SE, acreditaron correcciones para cumplir normas oficiales y poder regresar al mercado (<https://bit.ly/3PHcYYD>).

Por ejemplo la marca FUD, en queso pane-

la, con presentación de 200 gramos. “La representación legal de la empresa Sigma Alimentos Comercial presentó la corrección de la etiqueta con la declaración de caseinatos” [aditivos y conservantes], precisó la Profeco.

También, FUD, queso panela 400 gramos: “corrigió la etiqueta con la declaración de caseinatos y cambió la leyenda ‘100% Leche’ por ‘100% lácteo’, toda vez que el producto es elaborado con derivados de leche de vaca y grasas butíricas”.

Productores, principales afectados

Vicente Gómez Cobo, presidente de la Federación Mexicana de Lechería, comenta que antes de su publicación, hubo un proceso de 10 años para que saliera la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, en un proceso muy complejo que vio la luz hasta el 31 de enero de 2019.

Líder de pequeños y medianos productores, Gómez Cobo dice que realmente los avances que ha habido en la materia han sido muy lentos, “ya nada más falta que se publique”.

Expone que además de las afectaciones que hay para el consumidor final, en México hay 240 mil unidades de producción lechera, de las cuales 230 mil son productores de menos de 100 vacas que se ubican, principalmente, en: Jalisco, Coahuila, Durango, Chihuahua, Veracruz y Guanajuato.

Comenta que es muy importante para los productores que se garantice que los productos que hay en el mercado “se hacen con leche, pero sobre todo para el consumidor para que no se le siga engañando. La gente piensa que se hacen con leche y realmente su contenido es mínimo, como en el caso del yogurt; por eso es tan importante que la Secretaría de Economía publique el PEC”.

Expone que la inflación ha impactado en el sector de manera importante, porque los costos de producción se cubren con el valor de la leche. “Esto es porque el precio en México ha subido al productor alrededor de un 8 o 10 por ciento, cuando en alimentación ha subido arriba del 25 por ciento en los últimos meses”.

Agrega que “esto nos pone en una situación muy complicada, por eso es tan importante y que el gobierno intervenga ya que vemos cómo

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 6

Fecha 12.09.2022	Sección Revista	Página 4-32-37
----------------------------	---------------------------	--------------------------

el precio internacional de la leche es superior al precio que se le paga al ganadero”.

Indica que hasta ahora la **Secretaría de Economía** no ha explicado las razones del atraso de la publicación. “Entendemos que hay actores económicos importantes que no quieren que se publique: los importadores de producto, los que hoy no cumplen con esa norma y que les van a significar un costo importante. Sin embargo, sí es vital para que el mercado funcione adecuadamente”.

Señala que sin reglas claras, la competencia no es leal, no es pareja, y que el costo de producción no es el mismo si se cumple con la norma que si no se cumple. Asimismo, critica que se siga engañando a los consumidores, lo que ya no se debe permitir. ◀

Hay resistencias también de algunos importadores, porque estaban ingresando quesos de una calidad que no cumple la normatividad

Sin reglas claras, la competencia no es leal,

no es pareja. El costo de producción no es el mismo si hay quienes no cumplen la normativa



► Advertencia de la Profeco



Continúa en siguiente hoja

Fecha 12.09.2022	Sección Revista	Página 4-32-37
----------------------------	---------------------------	--------------------------



► No todos los productos que se venden como queso son realmente queso

Continúa en siguiente hoja

Página 4 de 6

Fecha 12.09.2022	Sección Revista	Página 4-32-37
----------------------------	---------------------------	--------------------------



► Antes de que concluya el año, la norma se estará aplicando. Jesús Cantú

Fecha	Sección	Página
12.09.2022	Revista	4-32-37



► Pequeños productores, en desventaja