



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Unión Europea

Proyecto Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina

LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DE LAS PYMES QUESERAS ARGENTINAS

Una aproximación
a la exportación

CUADERNO TECNOLÓGICO N° 1
LÁCTEOS

Autores
DR. MARIO ROMÁN
LIC. ROBERTO CASTAÑEDA: CAPÍTULO III

Diciembre de 2006

INTI Lácteos



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Unión Europea

Proyecto Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina



Unión Europea

Delegación de la Comisión Europea en Argentina
Ayacucho 1537
Ciudad de Buenos Aires
Teléfono (54-11) 4805-3759
Fax (54-11) 4801-1594



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

INTI Lácteos
Avenida General Paz 5445
Casilla de Correo 157, B1650WAB San Martín, Buenos Aires, Argentina
Teléfono (54-11) 4754-4068 Int. 6405 / lacteos@inti.gov.ar

Lácteos División Rafaela
Ruta Nacional 34 Km. 227,6
(S2300WAC) Rafaela, Santa Fe, República Argentina
Teléfono (54-03492) 440607 / lacteosraf@inti.gov.ar

www.ue-inti.gov.ar

CONTACTO

INTI-LÁCTEOS

www.inti.gov.ar/lacteos
www.quesosargentinos.gov.ar
www.redelac.gov.ar

INFORMACIÓN Y VISIBILIDAD: MARINA COMBIS

mcombis@inti.gov.ar

LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DE LAS PYMES QUESERAS ARGENTINAS

Una aproximación
a la exportación

SUMARIO

1. Introducción.
2. La industria quesera en la Argentina.
3. La comercialización de quesos en la Unión Europea.
4. Las normas en la Unión Europea.
5. Las normas en Argentina.
6. Preparándose para la exportación.
7. Conclusiones y recomendaciones.

El contenido de este documento es responsabilidad exclusiva del autor y en ningún caso se debe considerar que refleja la opinión de la Unión Europea.

1. INTRODUCCIÓN

La Comisión Europea y la República Argentina firmaron un Convenio de Financiación para la realización del Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina", destinado a fortalecer el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas productivas de bienes y servicios. El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), como responsable de su ejecución, en representación del Gobierno Argentino, y la Delegación de la Comisión Europea en Argentina, son los entes de tutela del Proyecto, quienes seleccionaron ocho sectores y familias de productos a beneficiar: telecomunicaciones, microelectrónica, software, madera y derivados, tipificación de quesos, miel y derivados, rocas de aplicación y minerales no metalíferos.

De gran importancia para la competitividad y la innovación productiva, el Proyecto busca jerarquizar a la industria argentina ante los mercados y los consumidores; contar con laboratorios acreditados de control de calidad que empleen técnicas de aceptación internacional; adecuar, caracterizar y tipificar productos; difundir las normas europeas en el sector productivo; armonizar las normas argentinas con las normas internacionalmente reconocidas en los sectores seleccionados y evaluar el impacto ambiental de los procesos productivos.

Esta alianza para el desarrollo constituye un paso más en el extenso y valioso camino de la cooperación internacional por el que avanzan la Comisión Europea y nuestro país, siempre con el firme compromiso de trabajar en propósitos comunes en aras del crecimiento colectivo. En este contexto enriquecedor, crece, sin pausa, en el ámbito de la ciencia y la tecnología, una intensa red de intercambios entre científicos e investigadores de diferentes países, que promueven entre sí un vínculo constante mientras articulan su labor en función de los temas de interés compartido.

A través del Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina", se ha promovido dicho intercambio entre profesionales distantes entre sí, pero unidos por objetivos conjuntos. Por ese motivo, ha llegado al país un importante número de expertos europeos que cumplen misiones técnicas de trabajo, además de liderar seminarios de capacitación en Buenos Aires y en las áreas específicas de producción láctea, de miel, de software, informática y telecomunicaciones, de rocas de aplicación y minerales no metalíferos y de la industria maderera, a lo largo del territorio argentino.

Como síntesis de estas misiones se elaboran, al final de las mismas, rigurosos informes técnicos cuyos contenidos dan lugar a la presente colección de Cuadernos Tecnológicos, editados con el propósito de divulgar los conocimientos, las conclusiones y las recomendaciones que nacen como resultado de un intercambio efectivo entre los diferentes actores de este Proyecto.

Dra. Graciela Muset

Directora del Proyecto Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina

2. LA INDUSTRIA QUESERA EN LA ARGENTINA

LA UBICACIÓN DE LA ARGENTINA QUESERA EN EL CONTEXTO MUNDIAL. DESCRIPCIÓN.

La Argentina es el segundo productor de leche de Latinoamérica y se ubica en el décimo primer lugar a nivel mundial. La producción de leche creció lentamente a lo largo del siglo veinte pero en la última década la tasa de crecimiento alcanzó el 7,2% acumulativo, pasando de casi 6.000 millones de litros en 1991 hasta un récord de más de 10.000 millones de litros en 1999.

A partir del año 2000, y como consecuencia de una severa crisis que afectó al conjunto de la cadena láctea, la producción ha disminuido, estimándose que al año 2002, se redujo en un 20% del volumen obtenido en 1999.

A diferencia de otras actividades económicas mucho más concentradas, la lechería argentina presenta una distribución espacial significativa, en especial en las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe, que concentran el 94,4% de la producción. Otras provincias con desarrollo lechero importante son La Pampa y Entre Ríos. Las principales cuencas lecheras están ubicadas en la región central de Santa Fe, en el centro y sudeste de Córdoba, y en la zona oeste de la provincia de Buenos Aires.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA CADENA AGROALIMENTARIA LÁCTEA

La cadena agroalimentaria de la leche se compone principalmente del productor lechero, cuya unidad de producción es el tambo, el transformador de la materia prima, es decir el industrial que procesa e industrializa los productos lácteos y los distintos eslabones de la comercialización.

De acuerdo con las últimas estadísticas de la Secretaría de Agricultura de la Nación, existen en todo el país 14.000 tambos. Aunque es difícil de caracterizar, el "tambo medio argentino" tiene 200 hectáreas (85% destinadas a ganadería), 140 vacas por tambo y una producción anual de 4000 litros de leche, por vaca, por ordeño.

Si analizamos hacia donde se destina esta producción, se observa que la elaboración de quesos juega un fuerte papel, absorbiendo el 50% de la materia prima. Le siguen en importancia la leche en polvo (24%) y la leche fluida, pasteurizada y esterilizada (19%).

El sector industrial lechero está compuesto por algo más de 1100 empresas registradas que incluyen desde las más grandes hasta otras que procesan sólo la leche del establecimiento propio ("tambos fábrica"). A pesar de esta heterogeneidad, es posible dividir el conjunto del sector industrial lácteo en tres segmentos claramente identificados:

- Un grupo de unas 10-12 empresas, con una recepción de más de 250.000 litros diarios, diversificadas en sus líneas de producción, en su mayoría con presencia exportadora y que procesa el 50 al 55% de la producción nacional.
- Un grupo de unas 90 a 100 empresas con una recepción de entre 20.000 y 250.000 litros diarios, con alta participación en el sector quesos y prácticamente sin actividad exportadora, que procesan el 25% de la producción nacional.

- Más de 1.000 empresas y "tambos fábrica" con menos de 20.000 litros diarios de recepción, que se dedican casi exclusivamente a la elaboración de quesos, y que procesan del 20 al 25% de la producción nacional.

Es decir que, en comparación con otros países reconocidamente lecheros, la Argentina se caracteriza por tener una gran proporción de empresas lácteas, las cuales procesan la mitad de la producción nacional de leche y la transforman en quesos. A su vez, la mitad de esta producción quesera es realizada por más de mil pequeños establecimientos.

LA ACTIVIDAD LECHERA COMO MULTIPLICADORA DEL EMPLEO.

El nivel de empleo que provee el sector lácteo es muy significativo, ya que se estiman alrededor de 25.000 empleos directos en la industria láctea, a los que se suman unos 5.000 puestos en el transporte y otros tantos en la distribución mayorista y minorista. A ellos hay que agregarle 35.000 empleos directos en los tambos (14.000 tambos x 2.5 equivalentes hombre por tambo) por lo que se llega a un total de 70.000 personas ocupadas en forma directa en la cadena láctea, sin contar a los proveedores de insumos y servicios y otras actividades conexas que moviliza por su efecto multiplicador.

EL CONSUMO Y LA COMERCIALIZACIÓN

El principal destino de los quesos elaborados por la industria láctea en su conjunto es el mercado interno. Somos un país con un excelente consumo per cápita de productos lácteos en general, y que es superior a los 210 litros de leche por habitante por año, o 11.2 kg de queso por habitante por año.

Los principales canales de distribución para este mercado interno son los supermercados, el distribuidor mayorista y el comercio minorista. En los últimos 10 años se ha registrado un importante crecimiento de las ventas en supermercados.

La exportación total de productos lácteos representa aproximadamente un 10% de la producción, siendo estas realizadas por las grandes empresas. Dentro de este porcentaje, el 5% corresponde a las exportaciones de quesos cuyo destino principal fueron, en 2003, los países de México (7200 ton.), Estados Unidos (6590 ton.) y Chile (2220 ton.).

No desconocer estas realidades e insertarse con ventajas en un mercado tan competitivo como éste, serán factores cruciales para la competitividad de las pymes queseras en los próximos años.

LOS DISTINTOS TIPOS DE QESOS ELABORADOS POR LAS EMPRESAS LÁCTEAS ARGENTINAS

Argentina se ubica entre los 10 primeros países productores de quesos en el mundo con una producción de 431.000 ton. en 2002 (FIL 2003). A pesar de ello, no existe una fuerte cultura por la caracterización o la tipicidad de sus quesos. Como dijimos anteriormente, probablemente esto se deba a una joven tradición quesera, implantada por los inmigrantes europeos a partir de mediados del siglo XIX. Sin embargo, en Argentina se

elaboran más de 45 variedades de quesos, descriptas todas en el Código Alimentario Argentino, algunas de las cuales tienen características diferentes a la de sus orígenes europeos, debido a la materia prima utilizada y a las distintas condiciones de elaboración.

En la realidad, existe más variedad que regionalmente se fabrica con distintos tipos de quesos elaborados con leche de vaca, leche de cabra, oveja o búfala, que se vende en mercados locales. De excelente calidad, ha llegado a los grandes supermercados y se comercializa en las grandes ciudades.

A modo de ejemplo, a continuación se presenta un listado -no exhaustivo, de nombres de quesos que se comercializan en nuestro país y que son elaborados en su gran mayoría por empresas pymes lácteas. Para conocer las características de los mismos, recomendamos visitar el sitio web: www.quesosargentinos.inti.gov.ar.

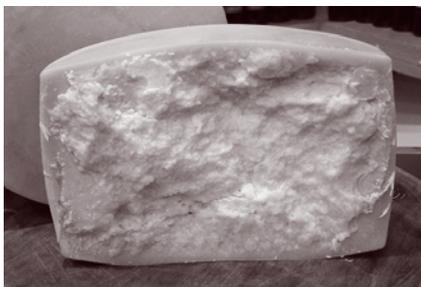
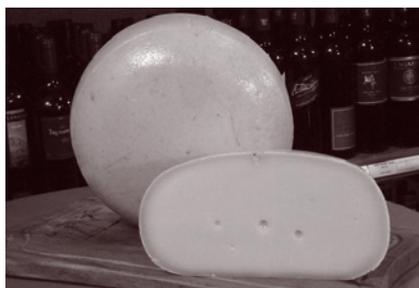
TIPOS DE QESOS ELABORADOS POR EMPRESAS LÁCTEAS ARGENTINAS Y DESCRIPTOS EN EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Azul	Gorgonzola	Provolone hilado
Blanco	Gouda	Queso Criollo
Brie	Goya	Queso de cabra
Caccio argentino	Gruyere	Queso de crema
Cacciocavallo	Gruyero	Queso de oveja
Cammembert	Holanda	Reggianito
Canestrato	Limburgo	Reggiano
Colonia	Mascarpone	Ricota
Cremoso	Minifynbo	Romadur
Cuartirollo	Mozzarella	Romano
Cheddar	Neufchatel	Sbrinz
Danbo	Parmesano	Saint Paulin
Edam	Pategrás	Samsoe
Emmenthal	Pepato	Sardo
Fontaibleu	Petit Suisse	Tandil
Fontina	Port Salut	Tybo
Fynbo	Provolone	

OTRAS VARIETADES DE QESOS ELABORADOS POR EMPRESAS LÁCTEAS ARGENTINAS

Atuel	Gruyero
Banquete	Lusignan
Boconccino	Mar del Plata
Cabrambert	Montañés
Cabrautar	Pampinta
Chevroin	Pirineos
Chubut	Pulpetas Fior di Late
Crottin	Quesillo
De cabra semiduro	Queso crema de cabra
De cabra duro	Queso de postre
De oveja semiduro	San Jorge
De oveja duro	Talhuet
Feta	Tambero
Fontal	Viedma





3. LA COMERCIALIZACIÓN DE QESOS EN LA UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea es un territorio que reúne culturas muy distintas y por tanto los sistemas de comercialización de los productos alimenticios aunque cada vez más tienden a homogeneizarse (incluso a nivel mundial), mantienen características propias en cada país.

Es cierto que la cultura quesera de España poco tiene que ver con la francesa o con la alemana. Desde esta perspectiva, el estudio de tendencias del mercado se ha realizado en los países que "a priori" podrían ser susceptibles de recibir productos elaborados en Argentina, por razones de afinidad cultural o por representar en el mercado una posibilidad lo suficientemente importante como para ser considerada.

Con estas premisas se han desestimado en primera instancia los países de nueva incorporación al conjunto de la UE, ya que su potencial económico es menor que la media comunitaria. Y dada su reciente incorporación, suponen un mercado interno muy importante para el resto de los países comunitarios, por lo que la tendencia básica en los próximos años, en estos países, será la de incorporar progresivamente a sus mercados respectivos, productos procedentes de otros países europeos y en mucha menor cuantía productos procedentes de otros países extracomunitarios.

En el resto de los países europeos se han podido constatar algunas tendencias comunes que conviene resaltar. En todas las entrevistas realizadas se ha mencionado por parte de los distribuidores la mayor demanda de productos troceados o de formato inferior en tamaño al tradicional. Este hecho es común a todos los mercados estudiados; una mayor presencia de productos de segunda o tercera generación, es decir, queso troceado o queso loncheado y listo para usar.

El mayor volumen de queso consumido dentro de la UE es el que representan los quesos semiduros, de los tipos Edam, Gouda, Maasdam y Emmemental, seguidos por los quesos frescos, tipo mozzarella, quesos blancos, Feta y pastas blandas tales como Camembert, Brie, etc. y finalmente los quesos duros: Parmesano, Pecorinos, curados de oveja.

Vamos a realizar un repaso de la situación del mercado por países:

Alemania - Austria

Los mercados se han valorado conjuntamente ya que son bastante afines, tanto en sistemas de comercialización, como en cultura gastronómica. Además de compartir algunas redes de distribución. La situación en estos mercados está marcada en la actualidad por una crisis económica (Alemania) que ha repercutido negativamente en algunos quesos de la gama alta, como son los quesos de oveja y las especialidades "delicatessen" procedentes de otros países comunitarios. El mercado tiene una presencia de quesos muy amplia, con representación variada de distintos tipos y maduraciones, la gama con mayor desarrollo son los frescos, seguidos de los semicurados, con ojos.

Han avanzado en presencia los quesos de imitación de otros productos, principalmente mediterráneos, pero elaborados a partir de leche de vaca en la propia Alemania

En estos países, aunque se encuentran en el mercado quesos con Denominación de Origen, los quesos autóctonos no disponen de este tipo de denominación, ya que la producción está enfocada principalmente, a producir mucho volumen de productos con gran consumo.

Es el principal mercado en cuanto a población con una distribución compleja, pero dispuesto a recibir productos competitivos por un lado y sin grandes diferenciaciones desde el punto de vista cualitativo.

Desde el punto de vista de producción ecológica, natural u orgánica, este agregado de calidad es valorado positivamente e incluso existe demanda de productos bajo esta denominación.

Francia

Es uno de los principales mercados queseros del mundo. A pesar de la gran cantidad y variedad de la producción autóctona, se comercializan quesos de otros orígenes. Existe un predominio de los quesos frescos (aumento de la producción y consumo), y un incremento de productos con Denominación de Origen en general, con algún descenso en quesos de pasta prensada tipo Emmental, gran presencia de quesos de pasta blanda, y caducidad relativamente corta (dos meses). Los quesos especialidades son los que presentan mayor desarrollo, quesos de cabra y oveja y de pequeños formatos.

Se debe mencionar en este mercado la presencia de "affineurs" (maduradores), que son operadores en queso que se dedican a madurar (pero no a fabricar), y que se han especializado en la fase de maduración y comercialización. Estos sirven de plataforma de comercialización de pequeños productores que no pueden acceder al mercado debido a su tamaño y que venden su producción a estos intermediarios que "finalizan" el producto, y tienen presencia con marca propia en tiendas y establecimientos queseros.

La figura del "troceador - distribuidor" también está presente, bien con su propia marca o porcionando el producto para algunas cadenas e hipermercados, dado que el consumidor prefiere productos recién envasados. La distribución estratégica desde el punto de vista logístico de estos procesadores, ha sido importante a lo largo del territorio.

Italia

Mercado con presencia de productos procedentes de países del norte, pero con presencia y desarrollo de quesos con Denominación de Origen. Se comercializan más de 430 mil toneladas de este tipo de producto. Esta protección al igual que en Francia se considera y valora. Es preciso resaltar el uso a nivel cocina, que se realiza con los quesos. Presencia de productos de pequeño formato o porciones de los grandes dependiendo de las distintas Denominaciones de Origen y su flexibilidad para admitir, formatos o productos similares. Es importante el consumo de quesos frescos y productos de corta vida como la ricotta.

España

Es el mercado con el consumo de queso más bajo de los mencionados, pero con un interesante aumento en los últimos años. Se producen coincidencias con algunos de los mercados anteriores: presentaciones de pequeño formato y menor maduración que los

quesos tradicionales, desarrollo importante de los quesos frescos, aumento de los quesos con Denominación de Origen y presencia de productos "listos para usar" o para cocinar; quesos rallados, incremento del consumo de pastas blandas, retroceso de formatos tradicionales a favor del mismo producto, en formato para lonchar tipo barra o ya presentado troceado.

El resto de países comunitarios se ha valorado de la siguiente forma:

Grecia

Mercado con gran consumo de queso fresco autóctono (Feta), y presencia de otros tipos de quesos semiduros, principalmente de origen holandés y alemán. Las especialidades de otros países avanzan a partir de la presentación de productos en cadenas de supermercados filiales de otros países europeos.

Portugal

Aunque se podría suponer un mercado similar al español, existen bastantes diferencias, con presencia de productos con denominación de origen. Asimismo, predominan los quesos fabricados con leche de vaca, como el Edam y el Gorda, tanto de elaboración local como de origen holandés y alemán.

Países Bajos

Mercados principalmente productores con poca población y de escasa importancia en cuanto a consumos de quesos de otras procedencias.

Dinamarca y países Escandinavos

Misma situación que los anteriores, mercados con número de población menor que los grandes y básicamente más productores que consumidores.

Inglaterra-Irlanda

Su condición insular hace que se consuma principalmente queso producido internamente. Además hay presencia de quesos europeos especialmente franceses y holandeses.

Conclusiones

En general las tendencias detectadas en los distintos mercados tienen en común, el aumento de productos frescos, incrementos de productos con "certificación" y aumento de productos en formatos pequeños o troceados y listos para utilizar.

LA OFERTA QUESERA ARGENTINA

En Argentina el sector lácteo se encuentra constituido por unas 1200 empresas con un rango muy amplio en el volumen de leche trabajado, una de las características del sector además de su atomización es la pluralidad de los productos elaborados; las principales empresas además de producir queso elaboran también otros tipos de productos lácteos como yogures, leche líquida, dulce de leche, leche en polvo, entre otros.

En general, la oferta exportadora se ha dirigido a países del entorno geográfico, como Brasil, Paraguay, Chile, Estados Unidos, México, apareciendo en los últimos años exportaciones a países más lejanos como Corea, Taiwán, Rusia, etc. Las exportaciones realizadas a la UE han sido de tipo testimonial o en el caso de algunos estados como Malta que, debido a su posición como puerto franco, posee algunas ventajas arancelarias que posibilitaban la entrada de productos que sin necesidad de cumplir objetivamente la normativa comunitaria, se podían encontrar en el mercado.

Los quesos que se producen en Argentina en la actualidad los podríamos dividir en quesos de vaca y nuevos quesos elaborados a partir de leches de oveja y cabra.

Los quesos de vaca, que suponen el volumen más importante de la producción, los podríamos clasificar atendiendo a su dureza y mencionando los más representativos en:

- Quesos blandos y semiblandos: Mozzarella, Cuartirolo, Cremoso, Port Salut, etc.
- Quesos semiduros: Holanda, Fontina, Pategrás, Tandil, Fynbo, Colonia, etc.
- Quesos duros: Parmesano, Sardo, Provolone, Reggianito, Goya.
- Quesos azules.

De todas estas variedades, los quesos blandos y semiblandos se destinan principalmente al mercado nacional, y lo mismo sucede con los quesos semiduros. Es solamente cuando llegamos a los quesos duros cuando nos encontramos con los productos que el propio sector reconoce como exportables; cuando en las entrevistas mantenidas se ha solicitado la identificación de un producto identificable como argentino, el 100% de los entrevistados ha apuntado hacia alguna de las variedades de los quesos duros.

Por otra parte, cuando analizamos más en detalle las tecnologías aplicadas en la elaboración y los productos finales obtenidos y que se encuentran en el mercado, existen grandes problemas de identificación ya que salvo en el formato, una vez troceados los productos, en cuanto a sabor y textura todos son muy similares.

Analizando los nombres bajo los que se elaboran los quesos duros argentinos nos encontramos con que debido al origen italiano de parte de la población argentina, se han utilizado nombres similares a éstos. (Ver Tabla).

DENOMINACIONES EUROPEAS	NOMBRES ARGENTINOS
Grecia	
Feta	Feta
España	
Queso Manchego	Manchego
Francia	
Brie de Meaux	Brie
Brie de Melun	Brie
Camembert de Normandie	Camembert
Emmental de Savoie	Emmental
Emmental français est-central	Emmental
Neufchâtel	Neufchatel
Rocamadour	Rocamadour
Roquefort	Roquefort
Italia	
Caciocavallo Silano	Caciocavallo
Canestrato Pugliese	Canestrato
Fiore Sardo	Sardo
Fontina	Fontina
Gorgonzola	Gorgonzola
Parmigiano Reggiano	Parmesano / Reggianito
Pecorino Sardo	Sardo
Provolone Valpadana	Provolone
Quartirolo Lombardo	Cuartirolo

Algunas de estas denominaciones se refieren a quesos de tipo genérico elaborados localmente y otros con características diferenciadas como el caso del Goya.

Respecto a los productos ecológicos, tendrían posibilidades sobre todo en el mercado alemán, pero sería necesario cumplir la normativa europea general y luego la específica para este tipo de productos.

Concluyendo sobre cuales serían los quesos que podrían interesar al consumidor europeo, son los quesos duros y alguna variedad de los semiduros, especialmente con ojos.

Los países que podrían ser más receptivos a la introducción de los quesos argentinos serían Italia y España dadas sus relaciones tanto culturales como de población y el tercer mercado objetivo sería el Alemán, por ser el principal mercado de la UE. En población y la posibilidad de introducir en él, queso menos diferenciado que en los otros países.

4. LAS NORMAS EN LA UNIÓN EUROPEA

LEGISLACIÓN

La legislación europea sobre alimentos es bastante amplia. Durante la última década se desarrollaron bastantes directivas sectoriales, también llamadas verticales ya que se encargaban de regular un sector concreto de actividad. Al mismo tiempo es necesario indicar que, como nos referimos en el caso que nos ocupa a un producto alimenticio, existe también legislación de tipo general, que afecta al producto; dentro de esta, la más relevante, es la directiva 93/43 CEE, relativa a la higiene de los productos alimenticios.

La norma que en la actualidad regula la elaboración y comercialización de productos lácteos en la UE, es la directiva 92/46 que ha sido transpuesta en los distintos países a la normativa de cada país ya que existe una obligación de aplicar el contenido de las directivas al derecho interno de cada país miembro, en el plazo de dos años.

Estas dos normas son las que fijan en la actualidad todos los requisitos que debe de cumplir una instalación de producción de alimentos y específicamente de productos lácteos.

Esta situación de directivas verticales para cada sector en concreto, creaba algunas disparidades y diferencias de criterio entre los mismos por lo que ya en el año 1997, la Comisión hizo público un documento denominado "Libro Verde" sobre los principios generales de la legislación alimentaria de la UE", cuyo objetivo era replantearse la situación de toda la legislación alimentaria, simplificándola, al mismo tiempo que se volvían a estudiar los sistemas de control que se aplicaban, tratándoles de otorgar un mayor grado de independencia, objetividad y equivalencia.

Los objetivos que marcaba el "Libro Verde", además de garantizar un alto nivel de protección de la salud pública y de la seguridad de los consumidores, eran: garantizar la libre circulación de mercancías en el llamado mercado interior; procurar que la legislación se base en la evaluación de los peligros y hacer asumir a la industria, a los productores y a los proveedores la mayor parte de la responsabilidad de la seguridad de los productos alimenticios, mediante sistemas de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC/ HACCP) que deben de ser reforzados por un control oficial y disposiciones de eficaz ejecución.

Con el fin de lograr estos objetivos la estrategia Reglamentaria que se plantea es que las normas abarquen la totalidad de la cadena alimentaria, y se concreta con el concepto "De la granja a la mesa", estableciendo así la importancia del sector primario en la inocuidad de los alimentos.

Se proponen dos cuestiones:

- Que sea el mismo conjunto de normas el que considere la producción agrícola primaria y el sector de los productos transformados.
- La aplicación obligatoria a la producción agrícola primaria del principio de la responsabilidad civil de los productores de productos defectuosos (Directiva 83/374/CEE).

En definitiva el "Libro Verde" apuesta por disponer de un conjunto coherente de normas comunitarias de higiene no contrapuestas. Se plantea aplicar de manera generalizada los principios de tipo APPCC y limitar el número de normas detalladas sólo a aquellos casos que se consideren imprescindibles.

Como consecuencia de lo expuesto anteriormente y tras varios años de debate y estudios, en el año 2004 se acaban de publicar varios Reglamentos que son de aplicación directa y por lo tanto no tienen que transponerse a las normativas internas y una Directiva que deroga las dos directivas mencionadas anteriormente.

La nueva normativa será de obligado cumplimiento en enero del 2006 por lo que aun que la normativa vigente y aplicable en la actualidad es la mencionada, es necesario analizar también las nuevas disposiciones ya que suponen bastantes novedades.

A CONTINUACIÓN SE HACE UNA RESEÑA DE TODAS ESTAS DISPOSICIONES:

Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de abril 2004 por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados a consumo humano, y se modifican las directivas 89/662/CEE y 92/118/CEE y la Decisión 95/408/CE.

La directiva se encarga de derogar todas y cada una de las directivas "verticales" o sectoriales, en el caso de los lácteos se deroga en el Artículo 2 apartado 14 la directiva 92/46/CEE que establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos. El resto del texto se encarga de modificar las directivas 89/662 y 92/118 que tienen que ver con policía sanitaria aplicable a intercambios, una de animales vivos y otra de subproductos y la Decisión 95/408 que se refiere al listado de países y plantas elaboradoras autorizados a realizar exportaciones a la UE y que hasta que no sea aplicable y se desarrolle queda como está. Este apartado es de especial importancia ya que Argentina se encuentra dentro de los países que se mencionan en esa decisión.

Reglamento 852 / 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. En este reglamento se establecen las bases comunes sobre higiene que deben de ser respetadas por todos los operadores en el ámbito de los productos alimenticios.

Es por tanto una disposición genérica que sin embargo afecta prácticamente en su totalidad a la leche y los productos lácteos, y en el Anexo I se refiere a la Producción Primaria, es decir a la producción de leche en las explotaciones ganaderas.

El reglamento en sus considerandos menciona entre otros la imposibilidad en la actualidad de aplicar el sistema APPCC a la producción primaria y hace hincapié en las guías de buenas prácticas, al mismo tiempo resalta la necesidad de formación de los trabajadores de las industrias de alimentación y alienta a los estados miembros a trabajar en la puesta en marcha de los sistemas APPCC en el sector primario de forma gradual. En el considerando 24 se indica la necesidad de derogar la directiva 93 /43 que era la que desarrollaba todo lo concerniente a la higiene de los productos alimenticios.

El Capítulo I de disposiciones generales especifica a quien es aplicable la norma: a todas las etapas de la producción, transformación y distribución de los alimentos y a las exportaciones; en otro apartado se menciona que los productos importados deben de tener las mismas garantías que los producidos en la UE. El Artículo 2 define lo que son productos primarios, lo que son establecimientos, operadores y otras definiciones para el desarrollo del reglamento.

El Capítulo II se refiere a las obligaciones de los operadores y en distintos artículos menciona la necesidad de garantizar la higiene durante todo el proceso productivo; El Artículo 5 se refiere específicamente al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, reflejando las etapas a seguir y donde se aplicará este sistema.

El Capítulo III se refiere a la elaboración y difusión de guías de Buenas prácticas y APPCC tanto a nivel nacional como a nivel Europeo y que pasos deben de seguirse para la elaboración de estas guías, que serán en cualquier caso de referencia, pero voluntarias.

El Capítulo IV se refiere a importaciones y exportaciones y hace que se apliquen los sistemas de vigilancia y las obligaciones del capítulo dos tanto a unas como a otras.

El Capítulo V es el disposiciones finales, deroga en el Artículo 19 la directiva 93, menciona en otros artículos, la posibilidad de modificar algunos de los anexos en base a estudios, descubrimientos que se vayan realizando, etc., y establece las vías para la modificación.

El Anexo I establece las condiciones de higiene de los operadores del sector primario, En la parte A del anexo se mencionan condiciones generales tanto para producción de vegetales como de derivados animales, se refiere en concreto sobre los productos de origen animal a la información a registrar sobre alimentación, tratamientos, medidas correctoras ante incidencias que se presenten, condiciones de los locales, etc. Este anexo es directamente aplicable a las explotaciones ganaderas de producción de leche.

El Anexo II trata de los requisitos generales de las empresas alimentarias y se divide en los siguientes capítulos:

1. Condiciones de los locales destinados a los alimentos.
2. Condiciones de las salas de preparación de los alimentos.
3. Condiciones de locales ambulantes.
4. Condiciones de transporte.
5. Condiciones de los equipos en contacto con los alimentos.
6. Tratamientos de los desperdicios generados durante la actividad.
7. Suministro de agua.
8. Higiene del personal.
9. Condiciones de los productos alimenticios: materias primas e ingredientes.
10. Condiciones del envasado.
11. Tratamientos térmicos.

Reglamento 853/2004 - Normas específicas de los alimentos de origen animal. En este Reglamento se establecen normas de higiene que deberán ser respetadas por los operadores que trabajan con productos de origen animal.

El articulado se refiere en general a todos alimentos de origen animal y luego desarrolla cada uno de ellos, en concreto la Sección IX se refiere a la leche y los productos lácteos.

El punto 23 de los Considerandos Generales del Reglamento indica que los valores que se fijan para leche cruda son valores activadores de medidas correctoras y no valores máximos, de forma que en un momento determinado se puede utilizar la leche que supere dichos valores bajo ciertas condiciones de tratamiento y con supervisión de la autoridad competente.

El Considerando 24 dice que el criterio para leche cruda utilizada para fabricar productos lácteos debe de ser tres veces más estricto que para la leche recogida en explotación, al mismo tiempo lo considera un valor absoluto en contraposición al otro que debe de ser un valor promedio.

Los Capítulos I y II se dedican a hacer consideraciones generales, definiciones, ámbito de aplicación, en el Art. 6 del Capítulo II se especifica que los productos importados solo podrán proceder de países y establecimientos que figuren en una lista aprobada mediante los procedimientos fijados en el Reglamento 854.

El Capítulo III trata de la comercialización de los productos, relacionando algunas condiciones de varios.

El Capítulo IV incluye las disposiciones finales, trata sobre la posibilidad y el procedimiento para cambiar algunos de los aspectos de los anexos, y de la capacidad legislativa para desarrollar el reglamento de los estados miembros mencionando en particular la posibilidad de prohibir o limitar la venta de leche o nata cruda en su territorio y la posibilidad de permitir sobrepasar los límites microbiológicos fijados para la leche siempre que se destine a la elaboración de quesos con más de 60 días de maduración.

Anexos.

El Anexo I incluye definiciones en distintas secciones: Carne, Bivalvos, Pescado, Leche (define leche cruda y explotación productora), Huevos, Ancas de rana, Productos transformados (define productos lácteos) y realiza otras definiciones.

El Anexo II fija requisitos en tres secciones:

1. Una sobre el marcado, como debe de hacerse, tipo de identificación, etc.
2. La segunda sobre los objetivos del sistema APPCC.
3. La tercera sobre la cadena alimentaria, datos de trazabilidad, quienes la integran y que registros son necesarios.

El Anexo III se refiere a requisitos específicos de los alimentos en distintas secciones:

1. Carne de Ungulados domésticos.
2. Carne de aves.
3. Carne de caza de cría.
4. Carne de caza silvestre.
5. Carne picada y preparados.
6. Productos cárnicos.
7. Bivalvos.

8. Productos de la pesca.
9. Leche cruda y productos lácteos.
10. Huevos y ovoproductos.
11. Ancas de rana y caracoles.
12. Grasa comestibles y chicharrones.
13. Estomago, vejiga e intestinos tratados.
14. Gelatina.
15. Colágeno.

La Sección IX que es la que nos interesa se divide en Capítulo I con apartados:

1. Requisitos de la leche cruda: animales sanos, exentos de determinadas enfermedades.
2. Higiene de las explotaciones: locales, equipos, higiene del ordeño, forma de realizarlo, requisitos del personal.
3. Criterios relativos a la leche cruda: establece valores indicativos tanto de microbiología como de células somáticas para leche de vaca y de microbiología para el resto de leches de otros animales.

Capítulo II trata de los productos lácteos con los siguientes apartados:

1. Temperatura de conservación, fija la temperatura de mantenimiento hasta la transformación, salvo en casos especiales con autorización.
2. Tratamientos autorizados.
3. Criterios de transformación de leche cruda (este apartado es totalmente novedoso) fija límites microbiológicos en el momento de la transformación.
4. Envasado y embalado.
5. Etiquetado.
6. Marcado.

Reglamento 854 / 2004 - Normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Es muy importante ya que establece la normativa para la realización de los controles oficiales tanto en los establecimientos de la UE como los relativos a los productos de origen animal de importación.

En el Considerando 11 menciona a la leche cruda indicando que los principales controles se realizarán en las explotaciones en el momento de la recogida.

El Capítulo I describe el ámbito de aplicación y definiciones, como los de inspección, etc.

El Capítulo II especifica cuáles son los controles en relación con los establecimientos, especifica cuando se realizará un control, en qué establecimientos, indica que debe existir una relación puesta al día de los mismos, indica que se revisará en el caso de auditar las Buenas Prácticas de Elaboración, o en el caso de auditar el sistema APPCC, cómo comprobar su aplicación, etc.

El Capítulo III se refiere a la importación. En los distintos artículos establece que deben de existir listas de países y de establecimientos productores autorizados por las autoridades de la UE; se indica que aspectos se tendrán en cuenta a la hora de conceder la autorización, tanto a los países como a los establecimientos, y fija plazos para que una vez que un establecimiento figure en la lista, y ésta sea pública, pueda ser cuestionado por algún país miembro.

El Capítulo IV es el de disposiciones finales y relaciona como se puede modificar alguno de los Anexos, procedimientos y plazos para poder realizar esas modificaciones, establece la posibilidad de que los estados miembros legislen autorizando condiciones más favorables en establecimientos de menor capacidad o en zonas desfavorecidas.

Los Anexos I, II y III se refieren a carne, bivalvos y productos de la pesca, específicamente, aunque algunos aspectos referentes a formación de inspectores y personal que colabora en la inspección puedan ser generalizados.

El Anexo VI se refiere específicamente a la leche cruda y los productos lácteos, consta de dos capítulos, el primero indica que se realizarán controles sobre los requisitos sanitarios de la producción de leche cruda y en particular sobre la salud de los animales y el uso de medicamentos veterinarios.

Además indica que se supervisará o inspeccionará la higiene de las explotaciones y se tomarán medidas en caso de no ser adecuada.

El Capítulo II establece los controles a la leche cruda en el momento de la recogida y plazos y medidas a adoptar en caso de que la leche no cumpla los requisitos establecidos.

Los Anexos IV y V se refieren a los establecimientos que no tienen que figurar en las listas y a la documentación que debe de acompañar a una importación.

Directiva 2002/99/CE - Normas zoonositarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Esta directiva está destinada fundamentalmente a los controles que deben de efectuar las autoridades competentes de los Estados miembro para "evitar" la introducción y propagación de enfermedades de los alimentos a través de la comercialización de productos de origen animal. Tiene como objetivos:

- Codificar e integrar normas anteriores.
- Separar normas zoonositarias de las normas de higiene.
- Armonizar las actuaciones en esta materia en la UE.

Es una norma complementaria de las Directivas 89/662 Controles veterinarios en los intercambios comunitarios y 97/78/CEE Controles veterinarios de las importaciones.

El texto de la Directiva únicamente hace referencia al sector lácteo en el Anexo III, tratamientos para eliminar peligros zoonositarios específicos debidos a la carne y a la leche. La Directiva recoge los aspectos relacionados con normas zoonositarias que figuran en la 92 /46 /CE que como hemos indicado queda derogada.

Esta Directiva se aplica desde el 1º de enero del año 2005.

Reglamento 882 / 2004 - Controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y de alimentos y la normativa sobre salud y bienestar de los animales. Esta es una disposición destinada a las autoridades de los Estado miembros, que establece normas generales para la realización de controles oficiales destinados a:

- Prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables, los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente a las personas y los animales.
- Garantizar prácticas equitativas en el comercio de piensos y alimentos y proteger los intereses de los consumidores.

Fija por tanto las obligaciones de los estados miembros, en materia de controles de piensos y alimentos, tanto producidos en la Comunidad como importados y establece las bases para la financiación de dichos controles mediante tasas.

Además de esta normativa ya publicada existe una propuesta de Reglamento sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Este Reglamento definirá los criterios microbiológicos desde dos vertientes:

- Criterios que definen la seguridad de los productos alimenticios.
- Criterios indicadores de la higiene durante el proceso de elaboración.

Estas son las normas principales para producir y comercializar productos lácteos en la UE. También existen normas específicas para los productos con Denominaciones de Origen, Producción ecológica, etc. En relación a estos productos, estas normas se circunscriben a la zona de la Unión Europea, no existiendo reconocimiento en otros países, ni de las denominaciones de estos países en la UE.

Este sistema supone un reconocimiento primero en el país que obtiene esa denominación, ya que se puede publicitar como marca de calidad en el propio país diferenciando el producto y segundo como garantía de calidad en otros países de la Unión Europea.

Reglamento 2081 / 92, relativo a las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimenticios, establece los procedimientos de obtención, describiendo los pasos a seguir, las posibilidades de oposición que entidades y organismos son los responsables en cada país de impulsar la documentación en cada etapa antes de la obtención de la denominación; se definen los tipos como sigue:

DOP: Denominación de Origen Protegida. Protege el origen de la materia prima (Territorio y raza de animal, composición de la misma) caracteriza el sistema de fabricación y la zona o territorio donde se elabora y por último define exactamente el producto y sus características. Está pensada para zonas geográficas concretas generalmente de pequeño tamaño con productos tradicionales e históricos.

IGP: Indicación Geográfica Protegida. Se definen unas características de materia prima pero la procedencia de la misma puede tener cualquier origen, se define un sistema de elaboración y unas características definidas del producto acabado, en cuanto a la elaboración define exactamente el territorio donde se puede elaborar.

Reglamento 2082 / 92, Reglamento 2082 / 92, relativo a la certificación de características específicas, como el Reglamento anterior desarrolla los pasos a seguir y las entidades en cada país miembro para obtener una certificación de características específicas. En concreto define:

ETG: Especialidad Tradicional Garantizada. Define los requisitos de materia prima pero ésta no tiene por qué tener un origen geográfico determinado, caracteriza el sistema de elaboración pero tampoco debe de realizarse en un territorio determinado, además define características definidas del producto final. Es la denominación que menos restricciones supone desde el punto de vista geográfico.

La producción ecológica está regida por el **Reglamento 2092 /91**, que ha sido modificado por distintas decisiones pero que sigue siendo la referencia en cuanto a este tipo de producto, determina las condiciones de producción, comercialización, etiquetado e importación de los productos agrícolas y ganaderos; en referencia a la entrada en la UE

de estos productos, el funcionamiento es el mismo que ya se ha descrito en los nuevos reglamentos con la existencia de una pre-lista de países y productos.

ESQUEMA DE NORMALIZACIÓN Y CONTROL

Como ya hemos mencionado en el apartado de legislación anterior las normas de tipificación y de normalización se encuentran recogidas en los reglamentos 2081 y 2082. Además de estos reglamentos cada país tiene una reglamentación interna sobre los quesos que básicamente es transcripción, en algunos aspectos, de las normas comunitarias generales tanto sanitarias como de comercialización y etiquetado, así como de los aditivos, ingredientes, etc., que pueden ser utilizados en la elaboración.

Estas normas nacionales sobre quesos, prácticamente no presentan diferencias entre sí, en los tres países seleccionados como "objetivo". La principal diferencia se encuentra en el caso español donde la clasificación de los quesos, a diferencia con el caso alemán y el italiano, se realiza en base al contenido graso sobre materia seca, en quesos desnatados, semigrasos, grasos y extragrasos; mientras que en Alemania e Italia se clasifican en base al contenido de materia seca en quesos blandos, semiduros, duros y muy duros.

También cabe reseñar alguna diferencia en la forma de mencionar el contenido en materia grasa, que desde la óptica de comunicación al consumidor puede ser muy importante. En el caso español y el Italiano la grasa debe de reflejarse sobre el extracto seco, lo que da una cifra mayor (numéricamente porcentual), que si se refleja la grasa sobre el total del queso (numéricamente absoluto) con lo que nos encontramos con cifras equivalentes de 45 % frente a 25 %, las dos expresan lo mismo pero el consumidor no lo percibe así.

De todas maneras la utilización de cualquiera de las dos posibilidades en la etiqueta de un producto importado es perfectamente comercializable en los otros países.

El procedimiento a seguir en cualquiera de los tres países para certificar un producto es el siguiente:

- presentación por parte de una agrupación solicitante del pliego para certificación. Previamente tiene que haber existido una formación de esa agrupación que puede estar ya constituida o puede formarse con la intención de solicitar la certificación, generalmente son asociaciones agrarias o de empresarios de un sector determinado los que constituyen la asociación.
- dependiendo de que tipo de certificación se va a solicitar será necesaria la presencia de una o de más de una agrupación solicitante, esto tiene que ver principalmente con el ámbito geográfico que se pretende que ampare la certificación.
- la solicitud aunque generalmente ha pasado por las administraciones más cercanas al ámbito geográfico solicitado (principalmente en el caso de las DOP y las IGP) debe de presentarse ante la Autoridad competente del Estado miembro. En el caso de los tres países que nos ocupan la Autoridad competente es el Ministerio de Agricultura de cada estado y dentro del ministerio la dependencia que se ocupa de las Denominaciones de Calidad.

La solicitud debe de reflejar, las agrupaciones solicitantes, como ya hemos señalado anteriormente; después debe de clasificar y categorizar el producto de acuerdo con los

Reglamentos 2081 o 2082. y después se pasa a describir el Pliego de condiciones que se propone.

El pliego de condiciones debe de recoger:

1. El nombre del producto.
2. El método de producción o elaboración específico, en el se desarrolla el método de elaboración que se utiliza explicando los pasos y las modificaciones que durante la elaboración se van produciendo y estableciendo parámetros de producción que puedan comprobables y reproducibles por los distintos elaboradores que puedan producir producto bajo la certificación.
3. Carácter tradicional, en este apartado se trata de justificar desde el punto de vista histórico, geográfico, literario, etc., las características que hacen el producto diferenciable y digno de ser distinguido frente a otros que podrían ser similares o imitaciones del mismo.
4. Descripción del producto. Se relacionan:
 - a. las características organolépticas del producto, aspecto, sabor, olor, textura, color, etc.
 - b. Características fisicoquímicas: contenido graso, contenido proteínas, materia seca, contenido sal, etc.
 - c. Características microbiológicas, en caso de que sean necesarias y supongan diferencias con las generales.
 - d. Presentación: descripción del formato o los formatos que se pretende certificar con detalle en cuanto a forma, tamaño, peso, coloración, dibujos o impresiones en corteza, etc.
 - e. Otras presentaciones que se desarrollen a partir de las anteriores.
5. 5. Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas. Se describen los parámetros mínimos que debe de cumplir desde la materia prima, hasta el producto final pasando por todas las fases del proceso y fijando parámetros de control constatables posteriormente. Se fijan los controles mínimos a realizar y la forma de toma de muestra. Además, se establecen las entidades de certificación que se encargarán del control abriendo la posibilidad a otras entidades que acrediten el cumplimiento de la norma EN-45011 para la realización de auditorías a los sistemas de control de los fabricantes y de las características del producto, así como relación de laboratorios certificados para realizar los controles fisicoquímicos y microbiológicos necesarios.
6. Solicitud de denominación de acuerdo con el apartado correspondiente del Reglamento dependiendo del tipo de certificación que se solicite.

Toda esta documentación es ampliada con los anexos referidos a estudios técnicos de caracterización y tipificación, estudios y documentos de carácter histórico, literario, entre otros, que sirvan para demostrar lo expuesto en el pliego de condiciones.

La autoridad competente en el estado miembro estudia la documentación presentada, requiere documentación ampliatoria o rechaza la solicitud y abre un plazo público de alegaciones dentro del estado miembro. Transcurrido el plazo, y si no se han presentado oposiciones al pliego de condiciones, se procede a la remisión del pliego de condi-

ciones a la Dirección General de la Comisión Europea (en este caso Agricultura) del pliego de condiciones, donde se vuelve a realizar una revisión de la documentación presentada y se abre un plazo de alegaciones a nivel de la Unión, transcurrido el cual y sin alegaciones, se procede a la concesión de la denominación, pasando a estar certificado el producto bajo esa denominación en el ámbito de la UE.

En caso de que se presenten alegaciones en cualquiera de las instancias, estas pueden ser resueltas modificando el pliego en algunos casos o en otros es necesario acudir a las instancias jurisdiccionales, en los estados miembros o en las instancias europeas, que son las que dictaminan concediendo o no la certificación solicitada.

La certificación de productos alimentarios y la utilización de etiquetas o sistemas de garantía, se considera tan importante para la comercialización en Europa que se han desarrollado además de estos sistemas de certificación que hemos visto, otros que funcionan a niveles nacionales o regionales, dependiendo de los productos, es el caso del "Label Rouge" francés o de las etiquetas de calidad regionales: Toscana, Charente, Aragón, entre otros.

Todas ellas, certifican productos alimenticios garantizando un proceso y unos controles determinados, mediante una entidad de certificación que cumpla requisitos EN 450011. Estas normas se han desarrollado a nivel de cada país y por el momento no existe un reconocimiento a nivel de los otros estados miembros de esas certificaciones.

No obstante ello, la filosofía que se aplica es similar a la de las DOP, IGP y ETG, (el "Label Rouge" ampara a su vez algunas IGP) por lo que trabajar en ese sentido es un paso importante hacia la normalización y estandarización de procesos y productos.

LABORATORIOS RECONOCIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

En el caso de la certificación de productos agrícolas no existe un solo laboratorio en ninguno de los países, si reducimos los productos a los lácteos y al queso, tampoco existe un solo laboratorio que esté reconocido para la certificación.

La Unión Europea modificó precisamente los reglamentos de certificación obligando a los distintos estados miembros a que la certificación que dependía de distintos organismos y laboratorios de cada estado miembro pasase a ser realizada por entidades independientes. Las figuras de los Consejos Reguladores o Consorcios para la Tutela, han tenido que dejar de depender de la administración correspondiente y constituirse en entidades de certificación de acuerdo con la norma 45011. En algunos casos los Consejos y Consorcios poseen laboratorios propios que son los que certifican y en otros llegan a acuerdos con laboratorios y entidades privadas de certificación para la realización de las auditorías y ensayos que se especifican en los pliegos de condiciones.

Algunos de los laboratorios de referencia para productos lácteos en cada estado miembro son: el Laboratorio Agroalimentario de Santander, en España; el Instituto Latterocaseario de la Sardegna y el Laboratorio de la facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Nápoles, en Italia; y el centro europeo de referencia para productos lácteos Maison Alfort, en Francia.

Estos son laboratorios de referencia para la realización de algunas determinaciones pero en general, el seguimiento de la certificación se lleva a cabo por entidades de certificación y laboratorios privados.

5. LAS NORMAS EN LA ARGENTINA

La legislación argentina referente a alimentos se estructura sobre una norma general. El Código Alimentario Argentino al que se incorporan de forma progresiva todas las modificaciones que se van realizando conforme los avances científicos, técnicos y las nuevas demandas.

Ello hace que, en ocasiones, nos encontremos con apartados que han quedado obsoletos y que la realidad actual ha superado y que deben de ser revisados y adaptados a la nueva situación.

Además, la creación de MERCOSUR como espacio común de intercambio comercial ha generado también un proceso de normalización legislativa entre los países pertenecientes a esta asociación publicándose normas que aunque no están en el código argentino, sí son de aplicación debido a los acuerdos firmados entre los estados.

Respecto a la normativa que afecta al sector y comenzando por la producción de leche, el Código Alimentario Argentino desarrolla desde el Art. 34 hasta el Art. 59 las condiciones que deben de reunir los tambos. Después de una definición y de describir las secciones, pasa a hablar del local de ordeño, con detalle, expone métodos de filtrado y enfriamiento de leche. El Art. 39 desarrolla como debe de realizarse el ordeño y en los siguientes se habla de policía sanitaria de los animales.

El Art. 42 es uno de los que debe de ser modificado para adaptarlo a la realidad de la producción ya que prohíbe mezclar la leche de la tarde con la de la mañana, práctica totalmente generalizada en la actualidad al haber frío en las instalaciones; los siguientes artículos se ocupan del agua, la limpieza, los residuos, la necesidad de registro y el artículo 49 permite a criterio de la autoridad rebajar las exigencias. En ninguno de estos artículos que regulasen los tambos y la obtención de leche se hace mención a temperaturas de mantenimiento ni a requisitos que tiene que reunir la leche, tanto microbiológicos de células somáticas o de ausencia de residuos.

En los siguientes artículos se describe lo que es un tambo modelo, que además de producir leche, dispone de instalaciones de envasado y conservación de la leche envasada. En el desarrollo describe locales que tiene que haber, especifica que el ordeño será siempre mecánico, salvo autorización expresa de la autoridad competente, que los locales de ordeño deben de ser cerrados, establece una temperatura de almacenamiento de la leche hasta que es transformada, da indicaciones sobre controles y procedimientos a seguir ante la aparición de animales enfermos.

Los establecimientos elaboradores de productos lácteos se describen en los artículos del 60 al 105, desarrolla lo que es pasterización de leche (Art. 60 al 77), las cremerías (Art. 78-80), Mantequerías (Art. 81-84), Queserías (Art. 85-91) relaciona las dependencias mínimas de la quesería, menciona características de los locales de maduración y tratamientos de subproductos.

En el resto del articulado hasta el 106, se describen otras industrias de productos lácteos, como así también algunos de los locales del proceso, se dan indicaciones sobre productos que se pueden o no almacenar conjuntamente, se indica la eliminación de aguas residuales, y se establecen distancias mínimas para la existencia de granjas cercanas. Los últimos artículos, del 103 al 106, se dedican al transporte de los productos lácteos tanto crudos como elaborados.

Además de estos artículos específicos existen los de carácter general del Código (Art. 12 al 23) donde se describen las autorizaciones, locales, requisitos de éstos, iluminación, operaciones que se pueden realizar en los locales, sustancias que se pueden o no almacenar juntas, descripción de aseos, vestuarios, requisitos de los manipuladores y forma de manipular y de la libreta sanitaria con los controles médicos.

En el apartado "quesos" (que comprende desde el Art. 605 hasta el 636); se define en los primeros artículos (hasta el 613), qué es queso, se enumeran las condiciones de elaboración y las operaciones obligatorias, las operaciones permitidas, se listan las clasificaciones de acuerdo con el contenido en materia grasa y con el contenido en agua, se prohíbe la comercialización de productos alterados y se dan normas de rotulación.

A partir del Art. 613 hasta el 627, se presentan los distintos quesos comenzando por los de pasta blanda, Blanco Argentino, Minas frescal, Ricotta, Port Salut o St Paulin Argentino, Petit Suisse, Criollo, Neufchatel Argentino, Fontainebleau, Gorgonzola o Roquefort Argentino, Brie y Camembert Argentino, Mozzarella, Limburgo o Romadur Argentino, Caccio Argentino, Cremoso, Crema, Cuartirolo mantecoso y Argentino y el Mascarpone, de todos se define tipo de queso, leche, masa, pasta, corteza, forma, tiempo de maduración, peso y rotulación.

Los quesos de pasta semidura van desde el Artículo 627 al 635 y son los siguientes: Gruyere y Gruyero Argentino, Emmemthal Argentino, Azul, Pategrás o Gouda y Sándwich Argentino, Fontina o Colonia Argentino, Holanda o Edam Argentino, Cheddar, Danbo, Samsoe, Fynbo y Tybo.

Los quesos de pasta dura: Goya, Parmesano, Reggianito, Reggiano, Sbrinz, Romano Argentino, Sardo Argentino, Pepato y Canestrato Argentino, Provolone y Cacciocavallo, Artículos 636 al 639.

Queso de pasta hilada: Provolone hilado; Quesos Rallados y quesos fundidos o reelaborados.

Además de estas normas existen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR donde se fijan los parámetros microbiológicos y los tipos de ensayo a realizar para estas determinaciones. Se fijan también aditivos autorizados y se incluyen otros quesos aparte de los del Código Alimentario: quesos Tandil, Tilsit, requesón, Prato, queso en polvo. En estos reglamentos se describen con detalle, la definición, materia prima, composición, requisitos, características sensoriales, forma, peso, tipo de elaboración, presentaciones, condiciones de comercialización, aditivos, coadyuvantes, higiene, microbiología, rotulado, métodos de análisis y muestreos.

En esta misma normativa MERCOSUR es donde se hace referencia a las BPE (Buenas Prácticas de Elaboración); se definen las operaciones a realizar en la industria de alimentación, se dan principios generales higiénico sanitarios de materias primas y condiciones de los establecimientos, mencionando: emplazamiento, diseño, requisitos de ins-

talaciones, abastecimiento de agua, evacuación de efluentes, vestuarios y aseos, lavamanos, limpieza y desinfección, iluminación, ventilación, almacenamiento de residuos, devolución de productos, equipos y utensilios.

En cuanto a requisitos de higiene, se habla de: conservación, programa de limpieza y desinfección; subproductos, desechos, prohibición de la entrada a animales; lucha contra plagas; almacenamiento de sustancias peligrosas; higiene personal; prevención de la contaminación cruzada; empleo del agua; de la elaboración de productos; del envasado; de la supervisión y del registro y documentación así como del almacenamiento y transporte de materia primas y productos acabados.

Otra reglamentación de interés es la Ley de Denominaciones de Origen, pero en la actualidad se encuentra sin desarrollo en reglamentos por lo que permanece de momento inaplicable.

6. PREPARÁNDOSE PARA LA EXPORTACIÓN

NECESIDADES DE LAS PYMES DEL SECTOR

Las pymes del sector quesero argentino se encuentran ubicadas en las distintas áreas de producción de leche. Los profesionales del INTI y el Dr. Mario Román visitaron y contactaron pymes de distintos volúmenes de producción, representativas del sector en su conjunto. Se recorrieron empresas en la cuenca lechera cercana a Buenos Aires y en la provincia de Santa Fe, dentro de las áreas de influencia de INTI - Lácteos. Además se mantuvieron entrevistas con empresas que, no estando ubicadas en estas cuencas lecheras, mantienen relación con INTI - Lácteos o han asistido a algunos de los seminarios organizados por el Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina". También se han mantenido entrevistas con distintas instancias oficiales y organizaciones empresariales con el fin de conocer cual es la opinión y las perspectivas de futuro del sector.

Las necesidades detectadas durante las visitas a las plantas son múltiples y muchas tienen que ver con el tamaño de las empresas. Se podrían diferenciar entre las necesidades prioritarias para el sostenimiento y la mejora de las empresas y las necesidades que se crean en el momento que se intenta una homologación para la exportación al mercado europeo.

En general todas las pymes visitadas se dedican a la elaboración de distintos productos, con tecnologías distintas pero en las mismas instalaciones. Esta forma de trabajo, aunque es la única viable dada la situación financiera de las mismas, complica bastante la gestión de la producción y la especialización en los productos fabricados. El resultado es el uso de las mismas instalaciones para hacer distintos productos y que no se dispongan de los medios para poder elaborar, con calidad, toda la gama que se pretende cubrir comercialmente. Las tecnologías empleadas se superponen entre sí, dando como resultados productos similares que se diferencian en el formato y se denominan de distinta manera y a los que en teoría habría que aplicar también condiciones de maduración distintas.

De las empresas visitadas, sólo una de ellas, que en la actualidad está exportando a Brasil y que no tiene como objetivo primordial el mercado interno, había tomado la decisión de enfocar su producción a un solo tipo de queso; el resto independientemente del tamaño elaboraban al menos cinco tipos de productos en la misma planta.

De las plantas visitadas, dos de ellas, se encontraban habilitadas por el El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) para la exportación a la UE, encontrándose ambas en una segunda fase necesaria para poder exportar que es la habilitación de los tambos de los que proviene la leche que de acuerdo con la normativa europea, tienen que estar también habilitados por SENASA. En una de ellas, el tipo de queso que se elabora en la planta es Mozzarella de vaca y búfala así como Mascarpone. Ninguno de los dos productos, de vida útil corta, son productos exportables a la UE; la planta elabora también dulce de leche que parece tener mejores perspectivas de exportación.

A modo de ejemplo, la empresa 1 es una planta bien diseñada y gestionada comparable a cualquier empresa mediana / grande de Europa, tanto las instalaciones como los sistemas de elaboración y gestión se encuentran dentro de lo que se puede considerar una industria con potencial y aparentemente bien gestionada; en la actualidad se encuentran exportando a distintos países: Corea, Taiwán, México, Rusia, USA. Los quesos que se exportan corresponden a los que podemos llamar "comodities" ya que son barras tipo Edam/ Gouda y mozzarella de larga vida, productos sin diferenciación que se venden en el mercado mundial dependiendo de la coyuntura económica y de la producción de ese tipo de queso por otros países, solamente en el caso de Estados Unidos se estaba enviando queso Reggiano uno de los quesos que ha sido identificado como exportable. Planteada la cuestión de comercializar a la UE se considera un mercado difícil en el que competir con los productos autóctonos es complicado y además de los problemas técnicos y de gestión de la exportación (que es realmente compleja), existen los de tipo arancelario.

El resto de plantas visitadas aunque alguna se encontraba habilitada para exportar a Brasil o a los Estados Unidos, ninguna se encontraba habilitada para la exportación a la UE.

Las principales carencias encontradas en estas plantas y que se comenzaron a abordar en el Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina", son las siguientes:

1. **INFRAESTRUCTURA.** En todas ellas es necesario abordar la ejecución de algunas reformas dependiendo de los casos de mayor o menor envergadura para poder cumplir los requisitos que se exigen en la normativa europea en cuanto a locales, diseño, protecciones, etc.
2. **GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS.** Aunque debido a la normativa MERCOSUR éste es un requisito obligatorio, en alguna de las instalaciones visitadas estas guías requieren todavía una implementación.
3. **SISTEMA DE APPCC.** Este es un requisito imprescindible en la normativa comunitaria y por tanto necesario para poder obtener la homologación, la puesta en marcha de este sistema en pymes del tamaño de las visitadas supone un esfuerzo importante.

4. **FORMACIÓN.** Durante las visitas se han puesto de manifiesto necesidades de formación en el personal de las distintas industrias visitadas, tanto a nivel técnico de manejo de productos, gestión de producción, tecnologías queseras, utilización de fermentos, condiciones de maduración y en particular formación específica sobre los sistemas de APPCC, modo de implantarlos, filosofía de aplicación y ventajas.

El requisito de habilitación de los tambos, al relacionarse con la ganadería supone la necesidad de considerar también este apartado incluyendo formación y asesoramiento a las distintas empresas para poder abordar con garantía esta homologación.

Breve reseña de las visitas

EMPRESA 1. Instalación que procesa unos 80.000 litros/día en distintas variedades de queso desde cremoso y cuartirolo, hasta distintos tipos de semiduro y duro, también están elaborando queso azul. Aunque se han realizado reformas para establecer separaciones entre los distintos productos, sobretodo en el azul, existen deficiencias de diseño y cruces que hacen que la instalación tenga que abordar cambios de infraestructura importantes si decide solicitar la habilitación para exportar a la UE. La persona que se encargó de oficiar de guía durante la visita, no disponía de la información suficiente (registros, controles, etc.) como para poder emitir un juicio sobre el nivel de implantación de Buenas Prácticas.

EMPRESA 2. Ubicada en la cuenca central santafesina, es una planta láctea con gran capacidad de producción de leche líquida, en polvo, dulce de leche, yogurt, postres lácteos y queso en distintos tipos y maduraciones. Dispone de suficientes medios y equipo humano. Posee certificación de Buenas prácticas y APPCC.

EMPRESA 3. Se visitó la cámara de maduración y manipulación de queso en la provincia de Buenos Aires. La instalación visitada no requiere muchos cambios en cuanto infraestructura. No obstante es necesario implementar en ella gestión de Buenas Prácticas y APPCC, tanto la disposición del propietario como el tipo de producto que elabora se encontrarían dentro de los objetivos del Proyecto.

EMPRESA 4. Es un tambo-fábrica de la provincia de Buenos Aires, elabora queso cremoso, semiduro en distintos formatos y tipos y queso duro; adhiere a un consorcio de exportación y ha realizado un trabajo de puesta a punto de Buenas Prácticas de Elaboración con otras empresas en un proyecto subvencionado por un programa de lechería de la Secretaría de Agricultura, que le ha permitido exportar agrupado con otras pymes a Estados Unidos. La instalación requiere inversiones menores de adecuación de infraestructura y de los tambos anexos, a nivel de APPCC. El seguir implementándolo al igual que se ha hecho con las buenas prácticas no debe de suponer ningún obstáculo.

EMPRESAS 5 Y 6. Las dos empresas elaboran productos con leche de cabra, productos diferenciados y dirigidos a un mercado con menos competencia; ninguno se encuentra habilitado para UE aunque sí exportan a Estados Unidos y otros países cercanos, sin haber realizado una visita a las instalaciones, la predisposición de las personas entrevistadas es positiva.

Además de estas visitas se han realizado varias más con el objetivo de conocer cual es la situación actual en áreas tan distintas como la producción y la distribución. Con esta finalidad se han visitado las siguientes instalaciones:

EMPRESA 7. Es un tambo homologado para la entrega de leche y su transformación posterior en planta homologada para exportación a UE; es proveedor de otra industria que está homologada,

EMPRESA 8. Las instalaciones de ordeño, los controles y documentación, así como la gestión del tambo y los controles que se llevan a cabo de la leche cumplen sobradamente con los exigidos por la UE; incluso en el control de microbiología y células somáticas, se es más estricto.

EMPRESA 9. Se visitó su Centro de Distribución para Buenos Aires. Se trata de un centro con instalaciones para recibir la producción de las distintas plantas de fabricación, recepción de pedidos y preparación de los mismos para el reparto. Se trata de una instalación moderna y automatizada que cumple los estándares argentinos y europeos sin problemas.

ESTÁNDARES Y REQUERIMIENTOS TÉCNICO - COMERCIALES

Para poder exportar a la UE es necesario obtener la homologación de la planta de elaboración así como de los tambos suministradores. Estos son los primeros pasos antes de llegar a plantear qué productos se pueden exportar, pero si se quiere avanzar en la línea de comercialización en Europa, se debe pensar en el mercado.

El mercado europeo no es un mercado de oportunidad. Europa no compra como pasa con otros países con los que habitualmente trabajan los operadores argentinos, dependiendo del precio; es evidente que este es un factor de compra importante. Pero el consumidor europeo no se encuentra en una situación de buscar productos básicos como pueden ser los "comodities", quesos de barra para fetear, o materia prima para fundir. Ese mercado existe, pero está cubierto con la propia producción europea, incluso en la actualidad, de forma mucho más amplia, porque algunos de los nuevos estados incorporados, produce cantidades importantes de este tipo de productos que aunque ya se estaban situando en el mercado internacional, ahora es de presumir, que al menos en parte se destinen a consumo interno dentro de la UE.

El enfoque para abordar el mercado europeo debe de ser el de tratar de competir en la búsqueda del posible consumidor final y para ello se debe analizar que existen en el mercado en cuanto a presentaciones y formatos.

Como en todo mercado maduro las presentaciones de los productos son definitivas. Las tendencias generales son las de presentaciones cada vez más pequeñas (el número de personas por domicilio está bajando) al mismo tiempo que van desapareciendo los productos de charcutería o corte y se van incrementando los de estantería; los productos se encuentran en disposición de uso o consumo inmediato, ya sea en dosis para añadir a una receta de cocina o para consumir la ración de una vez.

Con estas consideraciones los productos de las pymes argentinas deben evolucionar hacia este tipo de presentaciones; en las empresas visitadas -excepto dos- ninguna dispone de equipo y lugar apropiado para realizar presentaciones del tipo que se mencionan.

Uno de los problemas con que se encuentra la pyme argentina cuando se plantea el mercado de exportación es el del volumen a fabricar. Europa tiene un potencial de 450 millones de consumidores. Si se desea mantener la comercialización en el tiempo, el aspecto del volumen es uno de los considerandos a tener presente. La posibilidad de asociarse entre las pymes para llevar a cabo la maduración de los quesos de las distintas empresas, facilitaría la puesta en mercado de un producto más homogéneo no sólo en cuanto a presentación, también en maduración o selección.

En el caso de los quesos duros, con un posible uso para rallado, el suministro de este producto en presentación final, en lugar de las hormas enteras, nos permitiría por un lado, obtener mayor valor añadido y por otro, poder hacer publicidad en el envase y utilizarlo como medio de presentación de los productos y del país.

Para quesos semiduros, las presentaciones porcionadas, con un diseño de envase atractivo para el consumidor, también nos permitiría comunicar la imagen de la empresa y el país de procedencia.

El mercado local en la actualidad y tras la crisis del año 2000, se encuentra en fase de recuperación, con presencia de productos de charcutería y con poco valor añadido, existiendo en la zona de estantería producto troceado por las propias cadenas de distribución o solamente producto de las grandes empresas del sector.

Las inversiones para llevar a cabo este tipo de presentaciones, aunque sean difíciles de asumir para una pyme, se pueden y deben plantear como instalaciones que den servicio a varias empresas, habiendo adquirido los equipos entre varias, bien en régimen cooperativo u otro tipo de sociedad.

El consumidor europeo es un consumidor educado a la hora de adquirir productos y selecciona los que le conceden mayor grado de garantía y seguridad, es por ello que los productos que ofrecen un sello de calidad o se encuentran amparados por algún tipo de certificación son reconocidos por el consumidor de forma positiva ante el resto de productos que no están certificados, son productos con mayor valor añadido y por los que se paga más.

La Denominación de Origen, la Indicación Geográfica, la Especialidad Tradicional Garantizada, son certificaciones que el consumidor europeo valora y reconoce. Muchos de los productos amparados por estos sellos están elaborados por pequeñas y medianas empresas, ya que la identificación garantiza al consumidor que el producto posee unas características determinadas que igualan a los productores independientemente de su tamaño. Además como este tipo de producto se asocia con lo tradicional y natural, en muchas de las ocasiones el consumidor prefiere el producto de una pyme o de un artesano ya que supone un mayor esmero y atención para conseguir los estándares que exige la certificación.

Avanzar en la caracterización y en la tipificación de los quesos argentinos en la línea de obtener grados de certificación equivalentes a los existentes en la UE, es una de las acciones que deberían emprenderse si se desea abordar seriamente el mercado europeo.

Es un hecho constatable que cuando el mercado crece, los productos de mayor garantía y calidad son los más demandados en el propio mercado interno. Aunque en la situación actual sea difícil pensar en una evolución en ese sentido, es seguro que a medio y largo plazo el camino a recorrer pasa por este tipo de trabajo.

Además si se fomenta el asociacionismo con las finalidades de estandarización a nivel de presentaciones, maduraciones o envases, eso facilitaría e implicaría mejoras en todo el ciclo. La existencia de este tipo de asociación hace que los productos elaborados por las distintas empresas acerquen sus sistemas de elaboración haciendo más fácil la caracterización y la tipificación del producto, haciéndolo también más reconocible por el propio consumidor que premiará la regularidad y la calidad constante.

NECESIDADES DE ARMONIZACIÓN DE LA NORMATIVA

Aunque ambas normativas, tanto la europea como la argentina se basan en los principios del CODEX, las necesidades de armonización pasan por acercar la normativa argentina a la más evolucionada que es la europea.

La normativa argentina se encuentra bien estructurada y desarrollada; con la inclusión de la normativa MERCOSUR, se han puesto al día muchas de las cuestiones referentes a calidad y seguridad de los productos alimentarios de suerte que en la actualidad la norma argentina, siempre que se cumpla, garantiza suficientemente la seguridad de los alimentos que se encuentran en el mercado.

Algunos aspectos de las normas actuales deben de ser revisados, en especial las condiciones y requisitos de la leche después del ordeño.

Aspectos a armonizar

Aunque hay normativa sobre las explotaciones de producción de leche (tambos) conviene desarrollar esta parte de la normativa, aprovechando que es necesaria una puesta al día de algunos aspectos de la misma. Los avances técnicos y de manejo en el campo han hecho que parte del articulado de esta parte de la normativa haya quedado obsoleto. En concreto, sería preciso reglamentar la necesidad de mantener refrigerada la leche hasta el momento de ser recogida por el transportista, y fijar como hace la norma europea, unas cifras que varían en relación con el tiempo que transcurre desde que se ordeña hasta que se recoge la leche.

Igualmente, sería muy positivo que así como en la normativa europea se fijan requisitos en microbiología y células somáticas y dado que estos parámetros se están utilizando para proceder al pago de la leche por distintas empresas del sector quesero, se fijasen unas cifras a cumplir, que sirvieran para que los productores tuvieran una referencia legislativa.

Del mismo modo se deberían reglamentar y armonizar las leches de otras especies, como la oveja, la cabra o la búfala, que prácticamente no se mencionan en el código salvo en aspectos de etiquetado y que están suponiendo un volumen en aumento en los últimos años.

La norma europea plantea controles a nivel explotación que deben de llevarse a cabo por los operadores, comunicando a la autoridad competente cuando se incumple la norma. Es decir, la relación con los sistemas de supervisión de las empresas está preestablecida. No sucede lo mismo en Argentina.

En relación con el transporte de la materia prima, las diferencias están en que Europa establece temperaturas de transporte, mientras que Argentina no.

Lo mismo sucede en cuanto a recepción de la materia prima y las indicaciones de conservación. Las normas europeas son claras en cuanto a temperatura de mantenimiento, e incluso en el nuevo reglamento se especifican parámetros de microbiología para el producto en crudo antes de transformarlo y que tienen que ver con las condiciones higiénicas del transporte, de los silos y los trasiegos y manipulaciones autorizados antes de la transformación.

Si avanzamos en el diagrama de flujo de la producción de queso, las diferencias entre las dos normativas se hacen patentes en aspectos de enfoque a nivel general.

La norma europea engloba en la misma toda la cadena de producción de alimentos, mientras que la argentina no.

Europa hace especial énfasis en la aplicación del sistema APPCC en toda la cadena alimentaria. La aplicación en el sector primario no es obligatoria, se recomienda que los estados miembros vayan poniendo en marcha la aplicación de ese sistema y dice que se deberán aplicar las Buenas Prácticas. En el resto de la cadena la aplicación es obligatoria.

La reglamentación argentina no contempla el sistema APPCC y éste es un sistema voluntario al que se acoge el productor que quiere. Las guías de Buenas Prácticas aunque son de aplicación, de acuerdo con su publicación en MERCOSUR, están en fase de implantación; además las normas no contemplan la inclusión del sector primario dentro de la cadena.

Sería necesario adaptar toda esta filosofía de trabajo a la norma de manera que se acercase a la concepción más actual del sistema de protección al consumidor.

La Ley argentina de denominaciones de origen e indicaciones geográficas está publicada pero no se ha reglamentado con lo que en la práctica es como si no existiera ya que no es posible aplicarla. Sería deseable que se procediera al desarrollo reglamentario de esta ley de manera que varios productos lácteos entre ellos algún queso pudiera ser caracterizado por alguna de estas dos indicaciones; o bien se desarrollase otro tipo de certificación de producto como puede ser la Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G.), que podría ser más cercana, en un primer paso a la situación argentina.

Respecto a los requisitos generales de las instalaciones, las normas podrían considerarse equivalentes, sin que existan grandes diferencias entre unas y otras.

Un aspecto también a armonizar sería el de manipulación de alimentos. La reglamentación argentina desarrolla todo un sistema de control periódico y establece un documento con análisis médicos que deben de realizarse a los manipuladores. La norma europea tiene un enfoque basado en la formación de los manipuladores de forma continua y da menor importancia a los aspectos analíticos.

El concepto de trazabilidad, aunque se menciona en ambas normativas, se encuentra más desarrollado en la normativa europea, ya que se incluye la trazabilidad desde el momento de producción de la materia prima hasta el momento de la distribución, siendo una de las obligaciones de los operadores mantener registros que aseguren la misma.

Respecto al producto final, las dos legislaciones están bien desarrolladas, sin que existan divergencias que sean dignas de reseñar.

Aunque no está publicada en el momento de emitir este informe es obligatorio mencionar que la nueva norma europea sobre requisitos microbiológicos cambia también el enfoque, diferenciando lo que serían requisitos de seguridad, microorganismos cuyo

valor es absoluto, de otros microorganismos que sirven como indicadores de proceso. La nueva norma, además da indicaciones sobre lo que se debería de revisar del proceso cuando los resultados no son buenos. Este sería otro de los aspectos a armonizar.

PLAN DE TRABAJO PARA LA ARMONIZACIÓN

El Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina", dentro del apartado de quesos tiene como uno de los objetivos, promover que algunas de las pymes del sector obtenga la habilitación para la exportación a la UE en un primer paso. Posteriormente y si ello fuera posible, sería deseable que se pudiera llevar a cabo una exportación de forma continuada hacia Europa.

El primer escalón, que consiste en sensibilizar a las pymes para que se den cuenta de la importancia de aumentar sus niveles de calidad con el fin de poder acceder a los mercados externos, ya se está desarrollando. INTI - Lácteos, a través de sus dos unidades operativas, debe de seleccionar varias empresas para llevar a cabo acciones de asesoramiento, con el fin de obtener la habilitación.

Para ello el calendario a desarrollar debe constar de las siguientes pasos:

1. Evaluación de la situación de la empresa - Diagnóstico.
2. Plan mejoras de infraestructuras.
3. Verificación / Puesta en marcha gestión Buenas prácticas.
4. Selección de tambos proveedores con posibilidades de habilitación.
5. Asesoramiento, control de estos tambos, mejoras a realizar.
6. Creación equipo APPCC.
7. Desarrollo del Análisis de Peligros.
8. Puesta en marcha del sistema.
9. Verificación de la eficacia del sistema.
10. Solicitud de la habilitación a SENASA.
11. Obtención de la habilitación.

Al mismo tiempo que se desarrollan estas acciones, es necesario llevar a cabo acciones de formación, tanto sobre el sistema APPCC como de procesos tecnológicos en los establecimientos para mejorar la calidad de los productos elaborados.

Independientemente de estas acciones sobre las pymes, desde el INTI - Lácteos se deben emprender acciones para caracterizar y tipificar los distintos quesos argentinos a todos los niveles, identificación de características diferenciadoras de materia prima, aislamiento de cepas autóctonas de distintas zonas, a partir de la leche o del suero fermento, estandarización y desarrollo de procedimientos de elaboración de cada uno de los quesos, estudio y mejora de las condiciones de maduración de los quesos.

Otras acciones a encarar son el estudio y mejora de las presentaciones y posibles envasados, estudios de vida útil de distintas presentaciones y envases, estudios sobre producto acabado para tipificar, tanto a nivel fisicoquímico como microbiológico y sensorial, desarrollo-mejora de productos avanzando en productos más diferenciados, con menor contenido en sal y mayor desarrollo del sabor y del aroma.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La primera conclusión que se puede obtener está relacionada con la visión de cual es el sector quesero argentino y cual es su situación en la actualidad. De las 1100 empresas existentes, solamente 20 están habilitadas para la exportación a la UE y de esas 20 un tercio de ellas no producen queso. Al mismo tiempo no existe en el listado ninguna empresa que procese por debajo de los 100.000 litros día.

Después de la última crisis, las empresas se encuentran en recuperación pero todavía es complicado posicionarse en el mercado con productos de calidad y realizar inversiones y mejoras en las instalaciones.

NORMATIVAS

La habilitación la realiza en la actualidad el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), aplicando las normas europeas. De acuerdo con ellas además de habilitar la planta productiva es necesario habilitar también los tambos de donde proviene la leche. Esto supone un trámite añadido para conseguir vender a la UE.

Además el proceso de supervisión es relativamente complejo ya que es preciso avisar al SENASA cada vez que se va a elaborar una partida con destino a Europa.

La normativa europea presenta diferencias importantes en algunas cuestiones que sería necesario armonizar:

- Inclusión de los tambos dentro de la cadena de producción, como establecimiento lácteo.
- Puesta al día de la legislación e inclusión de requisitos de microbiología y células somáticas.
- Inclusión de temperaturas y controles en granja y en transporte.
- Obligatoriedad de aplicación del sistema APPCC a todos los operadores y en todas las fases de la producción y distribución.
- Desarrollo de la norma referente a leches de otras especies y sus posibles mezclas
- Desarrollo de la Ley de Denominaciones de Origen o de una norma de certificación de características de los productos agroalimentarios, similar o equivalente a las europeas.
- Adecuación de la norma de microbiología no refiriéndola solamente al producto acabado sino también a los indicadores del proceso.

ACCIONES

Respecto al objetivo del Proyecto, la promoción de habilitación de algunas plantas es un objetivo alcanzable. En algunas de las empresas de las dos cuencas lecheras visitadas, para ello será necesario:

Por parte de las empresas:

- adecuación de instalaciones
- adecuación de documentación
- homologación tambos proveedores

- cambio en filosofía de trabajo
- Formación trabajadores

Por parte de INTI - Lácteos:

- Formación en implantación de sistemas APPCC con mentalidad europea.
- Formación en cuanto a legislación europea para poder realizar asesoramiento sobre posibles reformas estructurales.
- Formación en cuanto a instalaciones de tambos de acuerdo a UE para poder realizar el asesoramiento y la adecuación de los mismos.

Desde el punto de vista analítico para la realización de los controles que son necesarios para esta puesta en marcha el INTI-Lácteos dispone de la infraestructura básica para llevar a cabo los mismos. Sería recomendable que se dispusieran además de equipos portátiles para la realización de controles en planta que facilitan la toma de decisiones y la solución de problemas de forma mucho más rápida que si es necesario mandar la muestra a laboratorio para análisis. La puesta en marcha del sistema APPCC sería mucho más rápida.

Sería también recomendable que INTI-Lácteos realizase a modo de guía un documento sobre el sistema APPCC aplicado a una pequeña y mediana empresa quesera argentina tipo. Este documento podría servir de base para la puesta en marcha del sistema en otras pymes, incluso podría ser desarrollado entre asociaciones del sector y el INTI-Lácteos.

COMERCIALIZACIÓN

Esta sería una segunda fase si el objetivo fuera vender en la UE. Pero considerando que cualquier avance desde este punto de vista repercute positivamente en el mercado interno o en otros potenciales mercados de exportación, puede y debe de ponerse en marcha al mismo tiempo.

Respecto a los países potencialmente receptores la elección de España e Italia se ha realizado en base a la identificación con la cultura y el tipo de gastronomía de ambos países. Los formatos argentinos podrían representar una novedad en estos mercados. El otro país seleccionado es Alemania principal mercado de la UE con un nivel de consumo de queso elevado y con presencia importante de productos similares, lo que facilitaría la introducción de los productos.

Los tipos de queso que se han identificado como productos potenciales de exportación son los quesos duros y los semiduros con ojos.

Aunque los productos están bastante bien definidos en cuanto a formato y características generales, sería recomendable avanzar en la caracterización y tipificación de los mismos, con el objetivo de disponer de la información suficiente desde el punto de vista científico para poder utilizar esta información a la hora de obtener una certificación de calidad de los productos.

Una de las necesidades detectadas, es la de formación del personal a nivel de tecnología quesera. Es preciso desarrollar un proceso de estandarización de las técnicas de ela-

boración de los distintos tipos de queso, en las distintas pymes y cuencas lecheras de forma que se pudiese elaborar un pliego de condiciones de elaboración, también con vistas a obtener una posible certificación de calidad.

Los productos que las pymes presentan en la actualidad tanto para el mercado interior como para exportación son productos en bruto poco elaborados, el mercado europeo requiere productos bien presentados con imagen de marca y país. Es necesario desarrollar toda una gama de productos cortados, listos para usar, en envases de distintos tipos y presentaciones.

Las inversiones que a nivel infraestructura son necesarias para llevar a cabo esto pueden ser muy gravosas para una sola pyme. El desarrollo de asociaciones o consorcios para llevar a cabo estas elaboraciones sería una de las formas de colaboración posibles para impulsar el desarrollo de las pymes.

Otro de los posibles problemas que podría presentarse es la falta de volumen en una sola pyme ya que el mercado potencial es muy grande. La formación de asociaciones para establecer cámaras de maduración, redundaría en mejoras en la presentación y la homogeneidad de los productos al ser tratados de forma similar en una de las etapas fundamentales de la elaboración como es la maduración, sobre todo en el queso con ojos.

Al mismo tiempo la asociación podría servir para nuclear un servicio de exportación que podría atender a distintas pymes no solo a nivel exterior sino incluso a nivel interior. Esto podría facilitar la especialización de los productores hacia un tipo de producto, aumentando la calidad del mismo y el reconocimiento del mercado; además permitiría abordar conjuntamente sectores de mercado que a nivel individual no se pueden considerar en la actualidad: supermercados o grandes superficies.

Como conclusión final apuntar que el proceso de habilitación y de mejora en los aspectos de comercialización, redundará en beneficios para las pymes del sector independientemente de que se logre la meta de venta en la UE. El grado de beneficios añadidos que se obtienen en el proceso, justifica por sí solo, la existencia y continuidad del Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina".



**LA MEJORA
DE LA
COMPETITIVIDAD
DE LAS PYMES
QUESERAS
ARGENTINAS**

Una aproximación
a la exportación



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Unión Europea