

COMISION ECONOMICA PARA AMERICA LATINA
COMITE DE COOPERACION ECONOMICA
DEL ISTMO CENTROAMERICANO

Reunión de Consulta
San José, Costa Rica, 16 de julio de 1962

DISTRIBUCION RESTRINGIDA
E/CN.12/CCE/252/Add.2
(Presentado en la reunión como
CCE/RE.VII-62/DT.10)
20 de julio de 1962

NORMAS ARANCELARIAS PARA LOS RUBROS CORRESPONDIENTES A
PRODUCTOS LACTEOS

(Nota de presentación)

NOTA DE PRESENTACION

Durante su Duodécima Reunión, el Subcomité de Comercio Centroamericano negoció gravámenes uniformes para los productos lácteos comprendidos en los grupos 021, 022, y 029 de la NAUCA, y acordó un conjunto de disposiciones especiales tendientes a estimular y facilitar la producción de estos artículos dentro del mercado regional. En esa misma oportunidad, el Subcomité acordó complementar los gravámenes uniformes con normas arancelarias cuya aplicación asegure una adecuada clasificación de dichos productos en todos y cada uno de los países miembros, también sobre bases uniformes. A este efecto, solicitó a la Secretaría de la CEPAL la preparación del anteproyecto correspondiente.

Para satisfacer la solicitud, se efectuó, primero, un estudio de las normas que han preparado distintos organismos internacionales especializados, y se tuvo en cuenta la propuesta que al respecto presentó la Delegación de Nicaragua durante la Duodécima Reunión del Subcomité. El estudio antes citado sirvió de marco a la Secretaría para el trabajo de elaboración de las notas arancelarias solicitadas por el Subcomité de Comercio. Cabe destacar que el alcance de las normas, criterios y definiciones básicos rebasa el campo propiamente arancelario, y se relaciona con otros aspectos de la industria, de orden técnico, y con los que interesan particularmente desde el punto de vista de las normas de calidad y de la reglamentación que usualmente adoptan los países en materia de sanidad. A título ilustrativo se presenta como Anexo Primero de esta nota una compilación de las normas establecidas por la Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO), así como por la Organización Mundial de la Salud (OMS). En esta compilación se observaron además los criterios establecidos en el Código de Principios referentes a la leche o productos lácteos y normas derivadas, que preparó un comité de expertos gubernamentales bajo los auspicios de la FAO y suscrito por más de 40 países, entre ellos El Salvador y Panamá. También se tuvieron en cuenta algunas observaciones presentadas por el ICAITI y por la Oficina Sanitaria Panamericana en México, así como conceptos del Código Latinoamericano de Alimentos, aprobado en el Séptimo Congreso Latinoamericano de Química en 1959, y las tablas de

composición de alimentos comúnmente usados en América Latina elaborados por el INCAP.

En el Anexo Segundo se presenta el anteproyecto de notas arancelarias elaborado por la Secretaría de la CEPAL con base en el estudio anterior. La finalidad que se persigue con estas notas es asegurar una adecuada clasificación que permita aplicar los distintos niveles de gravámenes exclusivamente a los productos comprendidos en cada fracción y no a otros, a fin de lograr los propósitos de la política adoptada, de mayor o menor restricción, según sea el caso, a determinados tipos de importaciones.

El examen comparativo de los gravámenes uniformes acordados para las fracciones arancelarias de los grupos 021, 022 y 029 indica que el problema principal en materia de clasificación podría presentarse entre los productos denominados "Preparaciones Medicinales y para Alimentación Infantil" (029-09-00-01) y "Preparaciones Dietéticas" (029-09-00-02), por una parte y, por otra, el resto de los productos lácteos, particularmente la leche en polvo íntegra o semidescremada, por cuanto los gravámenes uniformes para los primeros se han establecido a niveles sustancialmente inferiores a los fijados para los últimos.

El anteproyecto de normas arancelarias que ha sido preparado, y que se presenta en el Anexo Segundo, incluye una definición de orden general para las llamadas leches modificadas, a cuya categoría pertenecen los productos comprendidos en los incisos 029-09-00-01 y 029-09-00-02. Incluye además definiciones para las leches de uso medicinal o terapéutico, para las destinadas a la alimentación infantil y para las dietéticas.

En el caso de las leches y preparaciones dietéticas se presenta un problema que es difícil de resolver a base de distinciones establecidas a través de una nota arancelaria. Se trata de distinguir entre los productos propiamente destinados a usos dietéticos, y aquéllos que sólo han sufrido muy pequeñas modificaciones, generalmente adiciones de sustancias nutritivas, y cuyo uso es más bien de orden general, y no en razón de las modificaciones sufridas por el producto original. Es éste el punto que más ha preocupado al Subcomité de Comercio en esta materia, por cuanto la falta de criterios arancelarios claros y precisos podría resultar en una clasificación

/incorrecta,

incorrecta, en virtud de la cual se ~~incluyeran~~ dentro de este rubro, productos a los cuales deberían aplicarse gravámenes uniformes sustancialmente más elevados, correspondientes a otras fracciones. Las definiciones que figuran en el Anexo Segundo constituyen un avance hacia la adecuada clasificación de los productos comprendidos en la subpartida 029-09-00. Sin embargo, para alcanzar una solución enteramente satisfactoria sería necesario, además, una acción administrativa del Consejo Ejecutivo que permitiera a las autoridades aduaneras contar con listas precisas de los productos que deberían clasificarse en los distintos incisos comprendidos en dicha subpartida.

Además de las definiciones anteriores, se ha creído conveniente, teniendo en cuenta las disposiciones especiales adoptadas por el Subcomité para el fomento de la producción centroamericana y el abastecimiento del mercado regional de productos lácteos, incluir en el anteproyecto notas arancelarias que contienen las definiciones de la leche en polvo íntegra, semidescremada y descremada. Dichas definiciones son las de carácter exclusivamente técnico que han alcanzado aceptación general.

Anexo primero

DEFINICIONES INTERNACIONALES DE LOS PRODUCTOS LACTEOS

1. Leche íntegra y semidescremada fluidas

Características:

- a) Su contenido de grasa es de grasa de leche, en una proporción no menor de 3,25 por ciento de su peso total.
- b) Su densidad, a veinte grados centígrados (en gramos por milímetro cúbico) no es menor de 1,027 ni mayor de 1,032.
- c) El grado de refracción a veinte grados centígrados no es menor de 27 ni mayor de 39.
- d) La acidez (en ácido láctico) no es ni menor de 14 ni mayor de 17 grados Dornic (o un pH no menor de 6,4 ni mayor de 6,8).
- e) El contenido de sólidos no grasos no es menor de 8,5 por ciento de su peso total.
- f) No contiene agua adicionada.
- g) No contiene sustancias preservantes que no se autoricen legalmente.
- h) Su recuento bacteriológico no es mayor de dos millones de colonias por centímetro cúbico.

En el caso de la leche semidescremada el contenido de grasa de leche no es menor de 2,00 por ciento de su peso total.

2. Crema fresca

Es un producto lácteo cuya acidez (en ácido lácteo) no es mayor de 0,2 por ciento de su peso, su contenido en materia grasa de leche no menor de 18 por ciento de su peso, no contiene sustancias extrañas a su naturaleza, salvo los estabilizadores permitidos legalmente.

3. Leche descremada fluida

Es la que reúne los requisitos y características de la leche íntegra fluida excepto en cuanto a su contenido de grasas de leche, el cual debe ser menor de 2,00 por ciento de su peso total.

4. Crema agria

La crema agria debe llenar los requisitos y características de la crema fluida (véase la definición No. 2), excepto que su acidez (en ácido láctico) puede ser mayor de 0,2 pero no superior de 0,6 por ciento de su peso.

/5. Leche.

5. Leche condensada íntegraCaracterísticas:

- a) Contiene como mínimo 8 por ciento de materias grasas de leche (no vegetal) de su peso.
- b) Contiene como mínimo 28 por ciento de su peso, en extracto seco procedente de la leche, de su peso.
- c) Contiene como máximo 45 por ciento de su peso total en azúcar.
- d) No contiene impurezas.

Cuando la leche condensada contiene menos del 8 por ciento de su peso en materias grasas de leche, la proporción de extracto seco procedente de la leche debe ser, como mínimo, 24 por ciento de su peso.

6. Leche evaporada íntegra (completa)Características:

- a) Contiene como mínimo 7.5 por ciento de materia grasa de leche (no vegetal), de su peso.
- b) Contiene un mínimo de 25 por ciento de extracto seco de la leche, de su peso.
- c) Contiene adicionalmente sustancias no perjudiciales que requiere la fabricación, siempre que se autoricen legalmente, tales como fosfatos de sodio, citrato de sodio y cloruro de sodio.
- d) Es bacteriológicamente estéril.

Cuando la leche evaporada contiene menos del 7.5 por ciento de materias grasas de leche, de su peso, la proporción de extracto seco procedente de la leche debe ser, como mínimo, 20 por ciento de su peso.

7. Leche deshidratada o desecada, íntegra y semidescremadaCaracterísticas:

- a) Contiene un mínimo de 26 por ciento de materias grasas de leche (no vegetal), de su peso.
- b) Contiene, como máximo 4 por ciento de agua (humedad), de su peso.
- c) No contiene sustancias químicas preservantes.
- d) Las siguientes sustancias deben formar parte de su composición en la siguiente proporción porcentual mínima de su peso:

	<u>Porcentaje</u>
i) Proteínas de leche	26.2
ii) Lactosa	38.0
iii) Sales minerales de leche	5.8

/e) No contiene

- e) No contiene gérmenes patógenos o del grupo "Coli".
- f) El recuento bacteriológico no es mayor de 50,000 colonias de gérmenes no patógenos por gramo.

Para las leches semidescremadas rigen las mismas características, excepto en el contenido de materias grasas de la leche (no vegetal), cuyo porcentaje de su peso es menor de 26 pero no inferior a 8. Las características en cuanto a las proporciones de sustancias que entran en su composición son proporcionales al porcentaje de materias grasas.

8. Crema deshidratada o desecada

Su contenido de materia grasa de leche no debe ser menor de 99,3 por ciento de su peso y su contenido en agua (humedad) no mayor de 0,5 por ciento de su peso.

9. Leche descremada, deshidratada o desecada

Para las leches descremadas incluidas en este inciso rigen las mismas características que las indicadas para la leche íntegra deshidratada, excepto en contenido de materias grasas de la leche (no vegetal), cuyo porcentaje, de su peso, no debe ser mayor de 8. Las proporciones de sustancias que entran en su composición son proporcionales al porcentaje de materias grasas. El porcentaje de solubilidad en agua puede ser, en estos casos, menor a 99 por ciento.

Anexo segundo

ANTEPROYECTO DE NOTAS ARANCELARIAS PARA PRODUCTOS LACTEOS

022-02 Leche y crema (incluso sueros de mantequilla o de queso y leche descremada), deshidratada o desecada, en forma sólida, como bloques y polvo.

Se denomina leche deshidratada o desecada, la leche fresca de vaca a la cual se le ha extraído un mínimo de 96 por ciento del agua que contiene. La leche incluida en esta partida debe contener un máximo de 4 por ciento de agua (humedad), de su peso.

022-02-01-01 Leche íntegra

Las leches que se clasifican en el inciso 022-02-01-01 deben contener en su peso un mínimo de 26 por ciento de materias grasas de leche.

022-02-01-02 Leche semidescremada

Las leches que se clasifican en el inciso 022-02-01-02 deben contener no menos de 8 ni más de 26 por ciento de materias grasas de leche, de su peso.

022-02-02-01 Leche descremada

Se clasificarán en el inciso 022-02-02-01 las leches con una proporción no mayor de 8 por ciento de materias grasas de leche, de su peso.

029-09-00 Productos lácteos n.e.p.

Se definen como leches modificadas aquéllas a las cuales se haya extraído parcial o totalmente uno o varios de sus componentes, con el objeto de transformar su propia naturaleza (excluyendo las leches clasificadas en los grupos 021 y 022), y las que contienen adiciones de sustancias nutritivas o dietoterápicas.

029-09-00-01 Preparaciones medicinales y para la alimentación infantil

Cuando las leches modificadas sean de uso medicinal o terapéutico, incluyendo las leches acidificadas, y se utilizan, por ejemplo, debido a intolerancia de la leche común o de la fórmula estándar, se clasificarán en el inciso 029-09-00-01. Se clasificarán en este inciso las leches modificadas destinadas a la alimentación infantil

/cuya modificación

cuya modificación tenga por objeto transformar la leche común o las formulas estándar en un producto semejante a la leche materna.

029-09-00-02 Preparaciones dietéticas

Cuando las leches modificadas tengan ciertas propiedades y sean destinadas a usos dietéticos específicos, debido a su contenido de elementos distintos a la leche, se clasificarán en el inciso 029-09-00-02.

No se clasificarán en ese inciso las leches modificadas de uso general, aun cuando contengan simples adiciones de vitaminas o minerales.

Dichas leches se clasificarán en el inciso 029-09-00-09.