

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

CIRCULACION LIMITADA
SC.1/XII/DT. 3
25 de enero de 1962

~~D~~undécima Reunión
San Salvador, El Salvador, 22 de enero de 1962

ANTEPROYECTO DE CONVENIO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS LACTEOS
EN CENTROAMERICA
(Presentado por la Delegación de Nicaragua)

CONVENIO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS LACTEOS

Capítulo I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Los Estados signatarios declaran que es de interés de los mismos lograr un abastecimiento centroamericano de productos lácteos y con tal fin acuerdan el presente Convenio por el cual se regirá cualquier planta de leche en polvo que se instale en el futuro y que abastezca todo o parte del mercado centroamericano.

Los Estados signatarios se comprometen a hacer las gestiones para que se inicien estudios tendientes a lograr el abastecimiento total de productos lácteos en Centroamérica.

Artículo 2. Los Estados signatarios aprueban la instalación de una planta de leche en polvo en Nicaragua, que tendrá una capacidad mínima de producción anual de 9 millones de libras de leche en polvo.

Artículo 3. La planta lechera podrá mantener representantes en los países signatarios y constituir en estos últimos depósitos de sus mercancías, pero no designará distribuidores exclusivos ni dejará de cubrir los pedidos que le sean formulados por los distribuidores existentes, en los respectivos países.

Artículo 4. Cuando a iniciativa del Consejo o a solicitud de cualquiera de las Partes contratantes se comprobare la existencia de importaciones realizadas a un precio inferior a su valor normal o bajo prácticas desleales que causen o amenacen causar perjuicios a la planta, los Gobiernos ordenarán

/la suspensión

la suspensión de las importaciones procedentes de exportadores que hayan incurrido en las prácticas señaladas. La suspensión se mantendrá mientras éstas duren o por el tiempo que se estime necesario para asegurar la operación económica de la planta.

Artículo 5. Se considerará que una mercancía extranjera ha sido importada a un precio inferior a su valor normal, cuando el precio en fábrica cobrado en el país exportador fuere menor que:

- a) El precio comparable, en condiciones normales de comercio, de una mercancía similar destinada al consumo del mercado interno del país exportador; o
- b) El precio comparable más alto, en condiciones normales de comercio, de una mercancía similar, destinada a la exportación a un tercer país; o
- c) El costo de producción de esta mercancía en el país de origen, más un aumento razonable por gastos de venta y utilidades.

Artículo 6. Los Estados contratantes no impondrán gravámenes, impuestos u otros recargos sobre la producción, ni sobre la importación o consumo de materias primas y productos intermedios que incidan en los costos de producción de la planta a que se refiere el presente Convenio.

Artículo 7. Los productos de la planta a que se refiere este Convenio gozarán de libre comercio entre los territorios de las Partes contratantes. En el caso de productos sujetos a regímenes transitorios de excepción en el Tratado General de Integración Económica Centroamericana, el libre comercio comenzará a regir a partir de la fecha en que empiece a producir la planta mencionada.

Los productos de plantas que se establezcan dentro de la misma rama industrial, gozarán igualmente de libre comercio.

Capítulo II

CAMPO DE APLICACION

Artículo 8. Los derechos y obligaciones que se estipulan en el presente Convenio serán aplicables a las plantas de modo exclusivo, en lo que se refiere a los productos incluidos en los grupos 021, 022 y 029 de la Nomenclatura Arancelaria Uniforme Centroamericana (NAUCA)

Capítulo III

COMPOSICION DE CAPITAL

Artículo 9. El capital social será por lo menos un 51 por ciento centroamericano. Por lo menos el 33 por ciento será ofrecido durante un plazo no menor de 180 días a partir de la fecha de la constitución de la sociedad propietaria de la planta, por partes iguales, en los países distintos al en que esté ubicada la planta. Pasado ese plazo, termina el compromiso anterior.

Capítulo IV

ABASTECIMIENTO DEL MERCADO

Artículo 10. Los Gobiernos, con base en resoluciones del Consejo Ejecutivo, podrán expedir licencias para importar leche en polvo entera de 26 por ciento o más de materia grasa, en tambores debidamente gasificados, en favor de sus fábricas de leche en polvo nacionales existentes, libre de gravámenes arancelarios o a distribuidores, para importar leche en polvo de igual calidad ya envasada para su venta al detalle, pero pagando los aforos que se establecen en el Art. 15 de este Convenio.

/La leche

La leche importada en tambores deberá ser reenvasada en envases metálicos de tamaños comerciales.

La autorización por parte del Consejo Ejecutivo se hará por el monto que sea necesario para cubrir el déficit de producción centroamericana y asegurar un abastecimiento adecuado al mercado.

Artículo 11. Si la producción o el abastecimiento de los productos fabricados por la planta quedare interrumpida debido a paro parcial o total de las instalaciones o a causa de fuerza mayor, la empresa dará inmediatamente aviso a la Secretaría Permanente del Consejo Ejecutivo. El Consejo adoptará todas las medidas que estime necesarias para asegurar el abastecimiento adecuado del mercado de los Países miembros. Con base en resoluciones que adopte el Consejo, los Gobiernos podrán extender licencias para la importación de dichos productos procedentes de terceros países sujetas al pago de los gravámenes establecidos en el Artículo 15.

CAP
Capítulo V

GARANTIA DE PRECIOS

Artículo 12. La planta queda obligada a vender sus productos a los expendedores en el mercado de los Países signatarios a precios no superiores a un 20 por ciento de los precios medios vigentes de los mismos productos en los Países miembros, al final del primer año de vigencia de este Convenio.

Cuando así lo justifiquen las variaciones de los costos de producción en los artículos producidos, los precios podrán ser aumentados en la proporción que establezca el Consejo Ejecutivo.

El Consejo Ejecutivo, a través de su Secretaría, será el organismo encargado de vigilar la correcta aplicación de las disposiciones anteriores.

capítulo VI

NORMAS DE CALIDAD

Art. 13 Los productos elaborados en la o las plantas deberán cubrir, como mínimo, las normas de calidad formuladas en el presente Convenio en el Art. 14.

El ICAITI queda encargado de comprobar periódicamente el cumplimiento de dichas especificaciones, comunicando el resultado de esta comprobación a la Secretaría del Consejo Ejecutivo. El Consejo determinará las medidas que deberán aplicarse en caso de incumplimiento.

Art. 14 Los Estados contratantes adoptan las normas de calidad uniformes siguientes, tanto para los productos elaborados en las plantas como para los importados:

La leche sin denominación de la especie de que proviene, se entenderá que es de vaca.

- a) Su densidad a 20°C, (g/ml) no debe ser menor de 1.027, ni mayor de 1.032.
- b) Su grado de refracción a 20°C, no menor de 37 ni mayor de 39 grados.
- c) Su acidez (en ácido láctico) no menor de 14 ni mayor de 17^º Dornic.
- d) Su contenido en grasa de leche, no menor de 3.25% de su peso total.
- e) Su contenido en sólidos no grasos, no menor de 8.5% de su peso total.
- f) No debe contener ni agua ni sustancias preservadoras que no sean previamente aprobadas por los Ministerios de Salubridad Pública.

Además de estos requisitos, la leche pasteurizada deberá llenar los siguientes requisitos a la salida de la planta:

- a) Tener una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa

/b) Estar

- b) Estar exenta de gérmenes patógenos;
- c) No contener más de 10 gérmenes indológenos por cc;
- d) No contener más de 30.000 gérmenes microbianos vivos por cc;y
- e) La leche esterilizada no contener ningún germen vivo.

Leche aromatizada o bebidas a base de leche

Esta denominación está reservada para bebidas esterilizadas y constituidas exclusivamente de leche descremada o no, azucarada o no y adicionadas de sustancias aromáticas naturales.

- 1) La crema es un producto rico en grasa, separado de la leche por reposo, centrifugación o cualquier otro procedimiento autorizado por los Ministerios de Salubridad Pública.
 - a) Debe haber sido sometido a un proceso de higienización;
 - b) Su acidez en ácido láctico no debe ser mayor de 0.2%;
 - c) Su contenido de grasa no menor de 18%;
 - d) No contener sustancias extrañas a su naturaleza, salvo los estabilizadores permitidos que podrán ser añadidos a las cremas de un contenido no mayor de 30% de grasa y en la proporción máxima de 0.1%.
- 2) Crema de leche agria o ácida, requisitos iguales que para la crema dulce; sin embargo se permite la agregación de fermentos lácticos y su acidez podrá subir hasta 0.6% expresado en ácido láctico.

Se entiende por leche condensada, la obtenida por evaporación parcial a presión reducida, o por otros medios, de la leche fresca estandarizada pasteurizada adicionada de azúcar.

- a) Organolépticamente, deberá presentar las características normales para tal producto.

/ b) Indicar

- b) Indicar una acidez expresada en ácido láctico comprendida entre 0.10 y 0.16 en la dilución de una parte con $2\frac{1}{2}$ partes de agua, en peso;
- c) Tener un contenido de materia grasa mínima de 8% ;
- d) Tener un mínimo de 28% de extracto seco total de la leche;
- e) Contener un máximo de 45% de azúcar (sacarosa);

La leche condensada azucarada deberá estar libre de impurezas y de todo germen patógenos o no y bacterium coli.

Entiéndese por leche evaporada, la obtenida por evaporación parcial a presión reducida o, por otros métodos, de la leche íntegra pasteurizada sin adición de azúcar y sometida a un proceso de esterilización.

Al diluir una parte en volumen de la leche evaporada y una parte de agua se debe poder reconstituir la leche original. La leche evaporada debe cumplir las siguientes prescripciones:

- a) Organolépticamente satisfacer a las características normales de este producto;
- b) Acusar una acidez libre, calculada en ácido láctico, de 0.16 a 0.20% en su reconstitución;
- c) Contener un mínimo de 7.9% de grasa en peso
- d) Contener como mínimo 25.9% de extracto seco total de la leche.

Se permitirá la agregación de 0.2% de fosfato o citrato de sodio purísimo (calidad de acuerdo con la Farmacopea) con respecto al producto terminado, para asegurar a la leche evaporada su equilibrio coloidal.

Si la concentración de la leche evaporada fuera diferente de la indicada arriba, se deberá mencionar en la etiqueta la dilución necesaria para

/reconstituir

reconstituir la leche de origen.

Bacteriológicamente, la leche evaporada deberá ser estéril.

La crema esterilizada es un producto obtenido por el donante de la leche y sometido a procedimientos de fabricación, tales que aseguren su completa esterilidad. Se deberá expender en envases herméticamente cerrados.

Esta crema deberá satisfacer las siguientes ~~pre~~scripciones:

- a) Contener un total de materia grasa no inferior a 25%;
- b) Indicar una acidez, expresada en ácido láctico no mayor de 0.1%;
- c) No contener ninguna sustancia neutralizada o conservadora
- d) Bacteriológicamente, ser estéril.

Se conviene que una crema esterilizada con un porcentaje inferior a 25%, pero superior a 18%, deberá llamarse crema delgada.

La leche descremada en la forma evaporada deberá contener el 20% y en la forma condensada el 24% de extracto seco de leche en peso.

La leche en polvo íntegra es el producto lácteo obtenido a través del desecamiento de la leche fresca cuyo contenido de grasa ha sido standardizado mediante la separación del excedente de grasa o adición de sólidos no graseosos.

La leche en polvo íntegra deberá cumplir las siguientes prescripciones:

- a) Presentarse con características normales para tal producto;
- b) Expresar una acidez calculada en ácido láctico de 0.16 a 0.20% en la dilución de una parte del polvo en peso con 7 partes de agua;
- c) No indicar más de 4% de humedad;
- d) Contener como mínimo 26% de grasa;
- e) No contener sustancias químicas para conservarla;
- f) No tener un índice de solubilidad superior a 1.0 cc determinado según el método ADMI, Ass. Dried Milk Institut;
- g) Ser acondicionada de tal manera que se evite causa de deterioración;
- h) Estar libre de impurezas y no contener levaduras, gérmenes patógenos o del grupo Coli;
- i) Se admite un recuento bacteriano de un máximo de 50.000 colonias de gérmenes no patógenos por gramo
- j) Su composición aproxim. deberá ser la siguiente:

	<u>Tipo 26 %</u>	<u>Tipo 28 %</u>
Grasa de leche (mínimo)	26 %	28 %
Proteínas de leche	27 %	26.2 %
Lactosa	28.5 %	38 %
Sales minerales de leche	6 %	5.8 %
Agua	<u>2.5 %</u>	<u>2 %</u>
	100.0 %	100.0 %

La leche en polvo parcialmente descremada destinada a la alimentación humana deberá cumplir con los mismos requisitos para la leche en polvo íntegra, con la única

/diferencia

diferenciada que su contenido de grasa no podrá ser menor del 8% ni mayor del 26% de su peso total. El contenido de grasa deberá ser especificado en porcentaje de peso del producto.

La leche en polvo descremada se considera como producto para uso industrial. su contenido en grasa no debe exceder como máximo el 1.5% en peso del producto. No debe contener, en peso, más del 5% de agua.

El suero de mantequilla o de queso es un tipo de polvo que se destina sobre todo a la alimentación animal con la excepción de un tipo de suero de mantequilla en polvo que entra en la composición de preparaciones para la alimentación infantil.

Se entiende por leches modificadas para la alimentación infantil un producto presentado bajo forma de polvo o líquido, constituido por leche fresca standardizada o no, acidificada o no, por la acción de fermentos lácticos o con ácido láctico puro y/o con adición de hidratos de carbono y/o féculas hasta el 40% del peso del producto, siempre que la naturaleza de los ingredientes o la modificación del producto se especifique en forma bien visible en el panel central del rótulo.

Las leches en polvo parcialmente descremadas, acidificadas, y con adición de hidratos de carbono o no, se denominan también "Babeurre en polvo" y su acidez total calculada como ácido láctico sobre la materia magra de la leche estará comprendida entre 4 y 5%.

La acidificación biológica será hecha con lacto-bacilos conocidos permitidos, como Bacillus Bulgaricus, Streptococcus, Lactici acidi, Bact. acidophilus.

En realidad, los polvos para helados no están compuestos exclusivamente de productos lácteos, pues se agregan a la leche en polvo desnatada o no y a la grasa de leche, ingredientes no lácteos como sustancias estabilizantes, gelatina, materias aromáticas, frutas y jugos de frutas, huevos, agentes edulcorantes.

/Excluyendo

Excluyendo las leches en polvo modificadas para la alimentación infantil y los polvos para helados, queda absolutamente prohibido elaborar, exponer, poner en venta, vender, importar, exportar o transitar, bajo la denominación "leche en polvo", "leche condensada" y "leche evaporada", seguida o no de un calificativo, o bajo cualquier denominación de fantasía, un producto presentando el aspecto de leche en polvo, leche condensada o leche evaporada destinada al mismo uso pero que no proviene exclusivamente de la concentración o de la desecación de leche o de leche descremada, azucarada o no.

En cualquier caso la sustitución de los ingredientes naturales de la leche por sustancias ajenas, está terminantemente prohibida.

Capítulo VII

REGIMEN ARANCELARIO

Art. 15. Los Estados contratantes adoptan la clasificación arancelaria y los gravámenes uniformes a la importación que se expresan en el cuadro 1.

Los aforos que aparecen en la columna "1a. etapa", se aplicarán al entrar en vigor el presente Convenio.

Los aforos que aparecen en la columna "2a. etapa" se aplicarán un año después de entrar en vigor el presente Convenio.

Los aforos que aparecen en la columna "3a. etapa" se aplicarán dos años después de entrar en vigor el presente Convenio.

Art. 16. Los Estados contratantes convienen en que seis meses antes de la fecha en que la planta inicie la fabricación de cada uno de los productos, se someterá su importación a permisos previos otorgados por los Gobiernos, previa autorización del Consejo Ejecutivo y entrarán en vigor los aforos que se indican en el siguiente cuadro 2.

/Cuadro 1

Cuadro 1

Nomenclatura arancelaria uniforme cen- troamericana (NAUCA)	Descripción	Gravamen uniforme centroamericano					
		1ª etapa		2ª etapa		3ª etapa	
		al entrar en vi- gor este conve- nio		un año después que entró en vigor este con- venio		dos años des- pués	
Espe- cif. (\$ por unidad) K.B.	Ad valorem %	Espe- cif. (\$ por unidad) K.B.	Ad valorem %	Espe- cif. (\$ por unidad) K.B.	Ad valorem %	Espe- cif. (\$ por unidad) K.B.	Ad valorem %
021-01-01	Leche y crema						
021-01-01-01	Leche	0.20	10	-	-	-	-
021-01-01-02	Crema	0.40	10	-	-	-	-
022	Leche y crema evaporadas, condensadas o desecadas						
022-01	Leche y crema (incluso sueros de mantequilla o de queso y leche descre- mada), evaporadas, en forma líquida o semi-só- lida						
022-01-01	Leche y crema						
022-01-01-01	Leche condensada	0.02	4	0.03	7	0.05	10
022-01-01-02	Leche evaporada	0.02	5	0.03	7	0.05	10
022-01-01-03	Crema						
022-01-02	Suero de mantequilla o de queso y leche descre- mada						
022-01-02-01	Leche descremada	0.02	3	0.05	10	-	-
022-01-02-02	Suero de mantequilla o de queso	0.09	10	-	-	-	-

/022-02

Cuadro 1 (continuación)

Nomenclatura arancelaria uniforme cen- troamericana (NAFTA)	Descripción	Gravamen uniforme centroamericano					
		1ª etapa		2ª etapa		3ª etapa	
		al entrar en vi- gor este conve- nio		un año después que entró en vigor este con- venio		dos años des- pués	
		Especif. (\$ por unidad) K.B.	Ad Valorem %	Especif. (\$ por unidad) K.B.	Ad Valorem %	Especif. (\$ por unidad) K.B.	Ad Valorem %
022-02	Leche y crema (incluso sueros de mantequilla o de queso y leche descre- mada), o desecadas en forma sólida, como blo- ques y polvo						
022-02-01	Leche y crema						
022-02-01-01	Leche íntegra	0.05	4	0.10	7	0.15	10
022-02-01-02	Leche parcialmente des- cremada	0.05	4	0.10	7	0.15	10
022-02-01-03	Crema	0.40	10	-	-	-	-
022-02-02	Suero de mantequilla o de queso y leche descremada						
022-02-02-01	Leche descremada	0.40	12	-	-	-	-
022-02-02-02	Suero de mantequilla o de queso	0.11	10	-	-	-	-
029	Productos lácteos, n.e.p.						
029-09-00	Productos lácteos, n.e.p. helados de crema, polvos par helados de crema, com- puestos y mezcla para leche malteada, leches alimenti- cias dietéticas, o medici- nales mezcladas con otras substancias, productos des- hidratados, etc.						

Cuadro 1 (continuación)

Nomenclatura arancelaria uniforme cen- troamericana (NAUCA)	Descripción	Gravamen uniforme centroamericano					
		1ª etapa		2ª etapa		3ª etapa	
		al entrar en vi- gor este conve- nio		un año después que entró en vigor este con- venio		dos años des- pués	
		Especif. (\$ por unidad) K.B.	Ad Valorem %	Especif. (\$ por unidad) K.B.	Ad Valorem %	Especif. (\$ por unidad) K.B.	Ad Valorem %
029-09-00-01	Leches modificadas para la alimentación infantil	L	5	-	-	-	-
029-09-00-02	Preparaciones dietéticas	L	15	-	-	-	-
029-09-00-03	Polvos para helados de crema	0.40	15	-	-	-	-
029-09-00-09	Los demás	0.40	15	-	-	-	-

Quadro 2

		Específico (Dls. por unidad) K.B.	Ad valorem Porcentaje cif
022-01-01	Leche y crema		
022-01-01-01	Leche condensada	0.23	10
022-01-01-02	Leche evaporada	0.23	10
022-02-01	Leche y crema		
022-02-01-01	Leche íntegra	0.80	12
022-02-01-02	Leche parcialmente descremada	0.80	12
029-09-00	Productos lácteos n.e.p.		
029-09-00-01	Leches modificadas para la alimentación infantil	0.30	12