

DE LA TERCERA COMISIÓN, CON PUNTOS DE ACUERDO POR LOS QUE SE SOLICITAN PRECISIONES EN EL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-243-SSAI-2005

Honorable Asamblea:

A la Tercera Comisión de la Permanente correspondiente al primer receso del primer año de ejercicio constitucional de la LXI Legislatura fue turnada la proposición con puntos de acuerdo por los que se solicita a la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios la excepción del requisito de pasteurización de la leche en la elaboración del queso cotija, suscrita por los senadores Jesús Garibay García, Rubén Fernando Velázquez López y José Guadarrama Márquez, del Grupo Parlamentario del Partido de la Revolución Democrática.

Los integrantes de la comisión realizaron el estudio y análisis de los planteamientos de la proposición, a fin de valorar su contenido, deliberar e integrar el presente dictamen.

Con fundamento en los artículos 78, fracción III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 116, 127 y demás aplicables de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; y 58, 87, 88, 176 y demás aplicables del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, los miembros de la Tercera Comisión, que suscriben, someten a consideración del pleno de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión el presente dictamen.

Antecedentes

La proposición que se cita en el proemio fue registrada en la sesión del pleno de la Comisión Permanente de fecha 22 de diciembre de 2009, y turnada para estudio y dictamen correspondiente a la Tercera Comisión – Hacienda y Crédito Público, Agricultura y Fomento, Comunicaciones y Obras Públicas.

Consideraciones

I. En el capítulo de consideraciones, los autores de la proposición que se dictamina refieren que el Congreso de la Unión, a través de sus Cámaras y su Comisión Permanente, ha tenido conocimiento y aprobado diversos puntos de acuerdo tendentes a proteger a los productores nacionales de leche y sus derivados. Mencionan entre dichos puntos los presentados el 30 de abril de 2009 ante la Comisión Permanente con relación al precio de la leche en el marco del Programa de Adquisición de Leche Nacional; el del 29 de septiembre de 2009, ante el Senado de la República, con relación a la previsión de un recorte de 31 por ciento al presupuesto de Liconsa para el ejercicio fiscal de 2010; y del 3 de diciembre de 2009, ante la Cámara de Diputados, por el que se exhorta al Ejecutivo federal a instruir a Liconsa, mediante la Sedesol, para que se reoriente el Programa de Abasto Social de Leche Subsidiada por el de leche fresca y suspenda la rehidratación y abastecimiento de leche en polvo.

Los proponentes expresan su propósito de continuar en la defensa de este sector, que ha sido uno de los más gravemente afectados por la crisis económica en que estamos inmersos. Para referirse al producto queso cotija, como uno de los insumos de producción artesanal considerados parte de nuestro patrimonio cultural, describen sus características y propiedades, y destacan que ha merecido que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), a través de su Programa de Apoyo al Desarrollo de la Agroindustria Rural de América Latina y el Caribe, apoye la implantación de políticas de calidad específica para favorecer los procesos de preservación y contribuir a mejorar el acceso de los pequeños productores en los mercados, mediante estrategias que les permitan agregar valor a las producciones de origen agropecuario, como el establecimiento de un sello de calidad.

Que en el contexto anterior, los agremiados a la Asociación de Productores de Queso Cotija han impulsado ante el Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, AC (Cofocalec), una norma oficial mexicana específica para comercializar y exportar su producto en los mercados nacional e internacional, proporcionando diversos datos estadísticos para dar fuerza a sus argumentos.

Que el 19 de junio de 2009 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NMX-F-735-COFOCALEC-2009, "Sistema producto leche-alimentos-lácteos-regional-queso cotija artesanal madurado-denominación, especificaciones y métodos de prueba", en el que se justifica la razón por la que se considera el uso de leche cruda y no pasteurizada en su elaboración y que, además de ser una cuestión artesanal y tradicional, sólo la flora natural asegura las características organolépticas del producto lácteo en cuestión.

Continúan los proponentes que el proyecto de NOM citado es congruente con el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que permite el uso de leche cruda cuando se asegura con otros mecanismos la inocuidad del producto.

Sin embargo, el problema surge con la incompatibilidad del proyecto citado con otro de la misma naturaleza, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-243-SSA1-2005, "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos", que establece que la leche usada como materia prima para la elaboración de productos lácteos debe someterse a un tratamiento térmico que garantice su inocuidad, independientemente del uso que se le dé posteriormente.

El proyecto citado en primer término no reconoce como mecanismos efectivos de inocuidad los considerados en el proyecto a cargo del organismo técnico especializado Cofocalec, ya que tal cuestión, afirman los proponentes, "causaría un conflicto entre normas que afectaría a los productores de queso cotija artesanal madurado, al obstaculizar el comercio de estos productos". Que tal situación fue advertida por el Cofocalec, por lo que el pasado 18 de agosto remitió a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) el oficio número CFC/DG/1041-2009, en el cual listaba al reconocimiento de estos sistemas de inocuidad. Sin embargo, la Cofepris respondió que "se debe eliminar el uso de leche cruda y no exceptuar dentro de las especificaciones la pasteurización a la cual debe someterse para la elaboración del queso".

Concluyen los proponentes en que resulta necesario instar a la Secretaría de Salud, a través de la Cofepris, a considerar el daño económico y cultural que se causa a los productores al mantener una postura estricta y limitada en el caso del queso cotija. Formulan los siguientes

Puntos de Acuerdo

Primero. La Comisión Permanente del honorable Congreso de la Unión extiende un respetuoso exhorto al secretario de Salud, doctor José Ángel Córdova Villalobos, a instruir al titular de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios, licenciado Miguel Ángel Toscano Velasco, a fin de establecer en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-243-SSA1-2005, "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos", disposiciones de inocuidad compatibles con el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NMX-F-735-COFOCALEC-2009, "Sistema producto leche-alimentos-lácteos-alimento lácteo regional-queso cotija artesanal madurado-denominación, especificaciones y métodos de prueba", en específico en lo relativo a establecer una excepción del requisito de pasteurización de la leche para la elaboración de queso cotija artesanal madurado, siempre que la materia prima sea leche de hatos libres de brucelosis y tuberculosis, se observen buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos de producción, y se respete un proceso de maduración de cuando menos tres meses; todo ello, con la finalidad de no afectar a los productores de dicho insumo.

Segundo. La Comisión Permanente del Congreso de la Unión solicita al secretario de Salud, doctor José Ángel Córdova Villalobos, y al titular de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, licenciado Miguel Ángel Toscano Velasco, que remitan a esta representación soberana con la mayor brevedad un informe sobre el trámite dado y las consecuencias derivadas al presente exhorto.

II. Los integrantes de la comisión dictaminadora coinciden con los planteamientos y las propuestas de los autores de la proposición que se dictamina, por considerar que se encuentra debidamente fundada y motivada.

Consecuentemente, la comisión dictaminadora estima procedente emitir un exhorto al titular del Poder Ejecutivo federal a instruir al secretario de Salud para que, con la participación que corresponda al

titular de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, pondere la conveniencia de establecer en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-243-SSA1-2005, "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos", disposiciones de inocuidad compatibles con el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NMX-F-735-COFOCALEC-2009, "Sistema producto leche-alimentos-lácteos-alimento lácteo regional-queso cotija artesanal madurado-denominación, especificaciones y métodos de prueba", en específico en lo relativo a establecer una excepción del requisito de pasteurización de la leche para la elaboración de queso cotija artesanal madurado, siempre que la materia prima sea leche de hatos libres de brucelosis y tuberculosis, se observen buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos de producción, y se respete un proceso de maduración de cuando menos tres meses; todo ello, con la finalidad de no afectar a sus productores.

En mérito de lo expuesto, la Tercera Comisión –Hacienda y Crédito Público, Agricultura y Fomento, Comunicaciones y Obras Públicas– somete a consideración del pleno los siguientes

Puntos de Acuerdo

Primero. La Comisión Permanente del Congreso de la Unión, en el ámbito de colaboración entre los poderes, exhorta respetuosamente al titular del Poder Ejecutivo federal a instruir al secretario de Salud para que, con la participación que corresponda al titular de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, pondere la conveniencia de establecer en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-243-SSA1-2005, "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos", disposiciones de inocuidad compatibles con el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NMX-F-735-COFOCALEC-2009, "Sistema producto leche-alimentos-lácteos-alimento lácteo regional-queso cotija artesanal madurado-denominación, especificaciones y métodos de prueba", en específico en lo relativo a establecer una excepción del requisito de pasteurización de la leche para la elaboración de queso cotija artesanal madurado, siempre que la materia prima sea leche de hatos libres de brucelosis y tuberculosis, se observen buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos de producción, y se respete un proceso de maduración de cuando menos tres meses; todo ello, con la finalidad de no afectar a sus productores.

Segundo. La Comisión Permanente del Congreso de la Unión, con sustento en lo dispuesto en los numerales 1 y 3 del artículo 45 y en los numerales 1 y 3 del artículo 97 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, solicita a los titulares de la Secretaría de Salud y de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios que se sirvan hacer llegar con la mayor brevedad a esta soberanía un informe en la materia.

Sala de comisiones de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión, a 19 de enero de 2010.

La Tercera Comisión

Diputado Mario Alberto Becerra Pacoroba (rúbrica), presidente; senador Rogelio Rueda Sánchez (rúbrica), senador Eduardo Nava Bolaños (rúbrica), diputado Uriel López Paredes, secretarios; diputado Jorge Carlos Ramírez Marín (rúbrica), diputado Cruz López Aguilar (rúbrica), diputado David Hernández Pérez (rúbrica), senador Adolfo Toledo Infanzón (rúbrica), senadora María del Socorro García Quiroz (rúbrica), senador Jorge Andrés Ocejó Moreno (rúbrica), senador José Isabel Trejo Reyes (rúbrica), diputado Roberto Gil Zuarth (rúbrica), senador Rubén Fernando Velázquez López, diputado Juan José Guerra Abud (rúbrica), senador Ricardo Monreal Ávila.