



El mercado del queso de cabra en México

El objetivo de este número es poner en sus manos información útil para tomar decisiones que favorezcan la exportación de queso de cabra a este destino.

Contexto

México es el principal productor de ganado caprino en América, con el 42.8% de la producción total del continente, según datos de la FAO. La producción de ganado caprino se realiza en zonas de producción extensiva,

muchas veces orientadas a la producción de carne más que a la de lácteos. Los estados de Durango, Coahuila, Guanajuato, Querétaro, Michoacán y Jalisco, concentran esta actividad.

El consumo per capita anual de queso cabra en México es bastante marginal, llegando apenas a 1 kg. Al igual que la producción, el consumo se condensa en estados específicos, en este caso Nuevo León, Durango, Coahuila y Sonora.

Vale la pena señalar que el queso de cabra no forma parte de la gastronomía nacional, que sí integra el queso de origen bovino en una gran diversidad de platos típicos. El queso caprino fresco en su presentación regular o bien sus alternativas a la ceniza, con ají chipotle, pimienta o hierbas finas, suele formar parte de entradas calientes, pastas o de ensaladas gourmet que se comercializan en restaurantes de categoría media o alta. Esto significa que este lácteo está posicionado en el ámbito de los productos con alto valor agregado.

El queso de España, Francia e Italia tiene presencia en el mercado mexicano, si



Imagen: recettes.styledevie.ca.msn.com

bien actualmente la mayor parte del que se consume en el país es de origen mexicano, quizás como resultado, entre otros factores, de las fuertes medidas de protección desplegadas alrededor del rubro lácteo en este destino. Para el caso de Chile, la fracción arancelaria para esta mercancía no goza de preferencias y paga una tasa arancelaria del 125.

Caso ejemplar

Quesos Chilchota
http://www.chilchota.com/index_productos.htm

Empresa mexicana dedicada a la producción de diversos tipos de quesos, entre ellos el de cabra. Goza de alta aceptación entre los consumidores mexicanos y exporta a Estados Unidos.

CONTENIDO

- 1... Contexto
- 2... Caso ejemplar
- 3... Requisitos técnicos
- 3... Recomendaciones
- 3... Fuentes

El mercado del queso de cabra

Su producción lechera rebasa los 350.000 litros diarios.

Factores de éxito

- Certificación de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente como industria limpia
- Certificación kosher
- Cuenta con su propia planta deshidratadora de suero
- Ofrece una amplia variedad de productos derivados
- Red de centros de distribución en todo el país.
- Gran cuadrilla de vehículos con cámaras térmicas especiales. para distribución de la mercancía.

Requisitos técnicos

Como hemos mencionado antes, la producción de lácteos en México cuenta con protección arancelaria, por lo que la exportación de cualquier decisión de mercado debe pasar por un análisis de costos que incluya el factor arancelario como elemento clave.

Por otra parte, la planta que procese el producto deberá estar autorizada por el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile para exportar a este destino, proceso que toma tiempo y supone la aplicación de buenas prácticas que deben ser implementadas, monitoreadas y auditadas de manera permanente por las autoridades competentes.



Imagen: thegamiegoat.co.uk

Para internar quesos de origen chileno, es necesario que el producto esté amparado por un certificado zoosanitario emitido por el SAG, el cual deberá contener una serie de declaraciones, disponibles para consulta en el siguiente módulo en línea:

<http://sistemas2.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

Deberá consultarse la combinación 098-13-221-CHL-CHL

También es necesario que de forma anticipada el importador gestione un permiso sanitario previo de importación ante la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), para lo cual el exportador debe gestionar una constancia sanitaria

o bien un certificado de libre venta en los términos que se indican a continuación:

<http://www.cofepris.gob.mx/wb/cfp/permisos2?page=2&>

La producción e internación de quesos en este mercado es regulada por el Ministerio de Salud de México a través de la NOM-121-SSA, que sugerimos conocer. Las personas interesadas pueden solicitarla para envío por correo electrónico.

En lo referente al etiquetado, el producto destinado a la venta directa deberá cumplir con la Norma obligatoria de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas NOM-051, que puede solicitar a la

Recomendamos

aprovechar los insumos de formación técnica en línea que ponemos a su disposición de forma gratuita.

Consejería Agrícola de Chile en México.

Le ofrecemos además una videoguía en línea para exportadores de alimentos procesados (*VIGIA I*) y una videoconferencia sobre la norma de etiquetado, ambos materiales disponibles en la página institucional en las opciones "Formación técnica en línea" y "Videoconferencias" del menú principal: <http://www.consejagri.gob.cl>

Recomendaciones

- Realizar un análisis comparativo del costo de producción versus el margen de ganancia de los quesos de cabra frescos versus las variedades duras y semiduras que pueden identificarse con fracciones arancelarias exentas (ej. queso tipo gouda de cabra).
- Promover las ventajas del queso de cabra con respecto al de vaca: es una alternativa para las personas intolerantes o alérgicas a la lactosa, es de fácil digestión y tiene un alto valor proteínico, entre otras cualidades.
- El queso de cabra de origen chileno tiene posibilidades si encuentra su nicho de mercado, quizás en un mercado distinto al suntuario. El

Fuentes de información recomendadas

Servicio Agrícola y Ganadero

<http://www.sag.gob.cl>

Catálogo de normas obligatorias

<http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>

Catálogo de normas voluntarias

<http://www.economia-nmx.gob.mx/normasmx/consulta.nmx>

ProChile

<http://rc.prochile.cl/>

Oficina Agrícola en México

<http://www.consejagri.gob.cl>

Business Monitor International

<http://www.businessmonitor.com/>

International Trade Center

<http://www.intracen.org>

Agradecimientos

Reconocemos las aportaciones de los expertos que de forma profesional y generosa colaboraron en este número

www.consejagri.gob.cl
Embajada de Chile en México

El contenido de este documento es propiedad del Gobierno de Chile y es de carácter gratuito. Se autoriza su reproducción citando la fuente:

Consejería Agrícola de Chile en México©

Informaciones: consejeria_agricola@consejagri.org

Investigación: Gerardo Miguel Guzmán