

# COMISIÓN DE GANADERÍA

## “2023, Año de Francisco Villa, el Revolucionario del Pueblo”

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL, PARA IDENTIFICAR EN EL MERCADO PRODUCTOS QUESO QUE NO CUMPLAN LA NORMATIVIDAD Y PARA IMPULSAR MEJORES CONDICIONES PARA LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESOS DE MÉXICO.**

Las y los que suscriben, **integrantes de la Comisión de Ganadería de la H. Cámara de Diputados**, de los Grupos Parlamentarios de MORENA, Partido Acción Nacional, Partido Revolucionario Institucional, Partido del Trabajo y Movimiento Ciudadano, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 78, fracción III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 58 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, sometemos a consideración de la Comisión Permanente la **Proposición con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a la Secretaría de Economía, a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, Procuraduría Federal del Consumidor y a Seguridad Alimentaria Mexicana, para que fortalezcan los trabajos de coordinación con la finalidad de que realicen una revisión exhaustiva en el mercado a fin de identificar los productos queso que no cumplan con la normatividad establecida, para evitar la competencia desleal y proteger la salud de las y los consumidores, así como impulsar mejores condiciones para las y los productores de quesos de México**, bajo las siguientes:

### CONSIDERACIONES

**Primera:** La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, refiere que el Codex Alimentarius, define a un producto lácteo como el “obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración”. La diversidad de productos lácteos varía considerablemente de región a región y entre países de la misma región, según los hábitos alimentarios, las tecnologías disponibles de elaboración de la leche, la demanda de mercado y las circunstancias sociales y culturales.

**Segunda:** La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, conjuntamente con la Organización Mundial de la Salud, OMS, establecieron la Comisión del Codex Alimentarius en 1963, para construir normas y directrices alimentarias y textos afines, como los códigos de prácticas alimentarias, en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. En este sentido, el Codex Alimentarius, es el referente mundial para los gobiernos, la industria de alimentos, los comerciantes y los consumidores, ya que su objetivo es proteger la salud de las y los consumidores, a través de garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos y promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.



## COMISIÓN DE GANADERÍA

### “2023, Año de Francisco Villa, el Revolucionario del Pueblo”

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL, PARA IDENTIFICAR EN EL MERCADO PRODUCTOS QUESO QUE NO CUMPLAN LA NORMATIVIDAD Y PARA IMPULSAR MEJORES CONDICIONES PARA LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESOS DE MÉXICO.**

**Tercera:** Por ello, el Codex Alimentarius, elaboró diversas normas relativas a la leche y los productos lácteos, donde se encuentran las referentes a la producción y fabricación de quesos hechos de leche.

Las normas horizontales para quesos establecen la norma general para el queso, la de queso en salmuera, la de queso no madurado, incluido el queso fresco, la de queso extra duro para rallar y la de quesos de suero; mientras las normas individuales establecen los parámetros para producción y fabricación de que quesos como el: mozzarella, cheddar, danbo, edam, Gouda, havarti, samsø, emmental, tilsiter, saint-paulin, provolone, queso cottage, coulommiers, queso crema (queso de nata, camembert y brie).

**Cuarta:** La Serie “Buenas prácticas en el manejo de la leche” de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, establece los procesos para la elaboración de productos lácteos, como lo es el queso. Para ello, indica operaciones previas al procesamiento, tales como los análisis sensorial, físico, químico y bacteriológico que tienen por objeto asegurar la calidad e inocuidad de los diferentes productos aptos para el consumo humano.

Así también, refiere que para el procesamiento de quesos y demás productos lácteos se deben cumplir etapas básicas como: medir y colar la leche, calentar la leche, agregar cuajo, desuerar, salar, moler, moldear y empacar el producto. Indican que los quesos tienen una preparación individual a partir de las diversas recetas que describe paso a paso el proceso de elaboración, obteniendo una textura y sabor definidos.

**Quinta:** *El queso es un alimento muy importante pues es nutritivo, natural y fácil de elaborar; hacer quesos es una manera de preservar los principios nutritivos de la leche cuando ésta no se puede comercializar en forma líquida (sea por abundancia de producción o por no contar con medios para su conservación en refrigeración).* Por lo que las buenas prácticas en el manejo de la leche tienen como objetivo *ofrecer a las y los productores de lácteos a pequeña escala información útil y de fácil manejo para el proceso de elaboración de productos, como lo es la diversidad de quesos hechos con leche.*<sup>1</sup>

**Sexta:** En México, las principales entidades federativas productoras de queso hecho con cien por ciento leche fresca son: Hidalgo, Jalisco, Querétaro, Michoacán, Estado de México, Oaxaca, Chiapas, Morelos, Puebla Tabasco y Nayarit. Datos indican que México ocupa el Décimo lugar en el mundo en la producción de queso y el octavo en su consumo.

---

<sup>1</sup> Serie “Buenas prácticas en el manejo de la leche” <https://www.fao.org/3/bo954s/bo954s.pdf>



## COMISIÓN DE GANADERÍA

### *“2023, Año de Francisco Villa, el Revolucionario del Pueblo”*

#### **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL, PARA IDENTIFICAR EN EL MERCADO PRODUCTOS QUESO QUE NO CUMPLAN LA NORMATIVIDAD Y PARA IMPULSAR MEJORES CONDICIONES PARA LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESOS DE MÉXICO.**

Al respecto, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, indica que de los más de 2 mil tipos de queso que existen en el mundo, en México se producen cerca de 40 variedades, representando el 2% de variedades a escala mundial. Entre los que se destacan el queso: Oaxaca, Chihuahua, Panela, Asadero, Cotija, Sierra, Adobera, Trenzado, Sopero, Chongos, Requesón, Jocoque, De cincho, Hoja, Poro, Bola, Morral, Epazote y Rueda

Refiere que en México al ser un productor de leche con más de 12 mil millones de litros al año, gran parte de esta producción se utiliza para quesos, siendo alrededor de 487 mil toneladas de leche para diversos quesos. Las y los mexicanos consumen más de 400 mil toneladas de queso, es decir entre 2.1 a 6 kilogramos de queso al año.

Lo anterior, indica que la producción de leche es fundamental para la producción de queso, por ejemplo, para la producir 32 variedades de este alimento (quesos), diariamente se usan 2 mil 600 litros de leche para obtener 300 kilos de queso en promedio, pero cabe señalar que las y los productores de quesos están siendo afectados por la importación de leche en polvo y sobre todo por la fabricación de quesos análogos o llamados quesos “imitación”.

Un ejemplo claro de lo que están padeciendo en México las y los productores de queso hechos con leche fresca, se da en las Cuencas Lecheras de Tizayuca y Tulancingo. Donde señalan que la importación de leche en polvo de 20 mil toneladas que fueron adquiridas en 2022 y otras 30 mil toneladas que serán entregadas en 2023, han afectado la producción nacional de leche fresca, fomentando la competencia desleal y falta de suministros para producir quesos (artesanales). Mencionado que en Tulancingo se requieren diariamente 500 mil litros de leche y con ello se producen 50 toneladas de queso al día, principalmente queso Oaxaca, mientras en Tizayuca se deben producir 150 mil litros diarios para queso y el resto de leche que se produce se vende a diferentes industrias, produciéndose al día 240 mil litros de leche en la cuenca de Tizayuca

Lo anterior, pone en riesgo a productoras y productores de queso en todo el país, porque al escasear la materia prima como lo es la leche fresca y sumando que no cuentan con programas para incentivar la producción de quesos, al encarecer los insumos y forrajes, por el conflicto internacional entre Rusia y Ucrania, los quesos análogos o imitación tienen una abierta brecha en la producción y comercialización, los cuales son más económicos que los quesos artesanales.



# COMISIÓN DE GANADERÍA

## “2023, Año de Francisco Villa, el Revolucionario del Pueblo”

### PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL, PARA IDENTIFICAR EN EL MERCADO PRODUCTOS QUESO QUE NO CUMPLAN LA NORMATIVIDAD Y PARA IMPULSAR MEJORES CONDICIONES PARA LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESOS DE MÉXICO.

Los quesos que no cumplen con la normatividad establecida, como lo son los llamados análogos o imitación se comercializan al consumidor en \$70 pesos promedio, mientras que los quesos hechos con leche fresca, oscila entre los \$130 y \$150 pesos el kilo. Pero, hay una gran diferencia de fondo entre uno y otro; los primeros llevan almidones (papas), grasas vegetales, conservadores y grasas saturadas, las cuales pueden causar daños a la salud y por ser más económicos generan competencia desleal en el mercado; mientras los quesos son hechos con leche fresca ya sea de bovino, ovino y caprino, no contienen almidón ni conservadores, no utilizan grasas saturadas y vegetales, por lo que aportan proteína natural y de calidad a la salud de las y los consumidores.

**Séptima:** Las y los productores de quesos hechos con leche en Hidalgo y en diversas entidades federativas del país representan parte de una historia cultural y gastronómica de generaciones, donde su producción y fabricación emplea más mano de obra que maquinaria, principalmente en ranchos y rancherías, donde las y los pequeños y medianos productores leche de bovino, ovino y caprino conjuntamente con aditivos mínimos de cuajo, sal, colorante natural y cloruro de calcio.

Cabe señalar, que la elaboración de los quesos en México se realiza mediante 3 procesos, cada uno bajo condiciones ambientales específicas según la variedad de queso, estos son:

1. Coagulación o cuajado de la leche
2. Deshidratación del coágulo o cuajada
3. Maduración

El queso cien por ciento natural, es un alimento nutritivo debido a que aporta: Vitaminas A, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina D, Vitamina B9 y Vitamina B12.

**Octava.** Por tales consideraciones, las y los integrantes de la Comisión de Ganadería que firman la presente Proposición con Punto de Acuerdo, coincidimos en que es necesario que se fortalezcan los trabajos de coordinación entre la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, la Secretaría de Economía, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Procuraduría Federal del Consumidor y a Seguridad Alimentaria Mexicana, para que fortalezcan los trabajos de coordinación con la finalidad de que realicen una revisión exhaustiva en el mercado a fin de identificar los productos queso que no cumplan con la normatividad establecida, para evitar la competencia desleal y proteger la salud de las y los consumidores, así como impulsar mejores condiciones para las y los productores de quesos de México.



CÁMARA DE  
DIPUTADOS  
LXV LEGISLATURA

# COMISIÓN DE GANADERÍA

*“2023, Año de Francisco Villa, el Revolucionario del Pueblo”*

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL, PARA IDENTIFICAR EN EL MERCADO PRODUCTOS QUESO QUE NO CUMPLAN LA NORMATIVIDAD Y PARA IMPULSAR MEJORES CONDICIONES PARA LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESOS DE MÉXICO.**

Por lo anteriormente expuesto, fundado y motivado se propone ante esta Honorable Cámara de Diputados el siguiente:

## **Punto de Acuerdo**

**Único.** La Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión exhorta respetuosamente a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a la Secretaría de Economía, a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, Procuraduría Federal del Consumidor y a Seguridad Alimentaria Mexicana, para que fortalezcan los trabajos de coordinación con la finalidad de que realicen una revisión exhaustiva en el mercado a fin de identificar los productos queso que no cumplan con la normatividad establecida, para evitar la competencia desleal y proteger la salud de las y los consumidores, así como impulsar mejores condiciones para las y los productores de quesos de México.

**Dado en el Senado de la República, Sede de la Honorable Comisión Permanente el 03 de mayo de 2023.**

**Atentamente**

**Las y los integrantes de la Comisión de Ganadería**






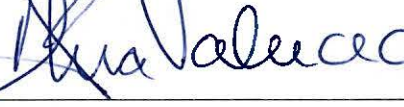



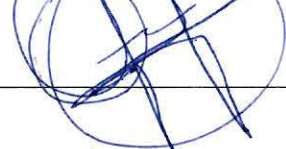


PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL, PARA IDENTIFICAR EN EL MERCADO PRODUCTOS QUESO QUE NO CUMPLAN LA NORMATIVIDAD Y PARA IMPULSAR MEJORES CONDICIONES PARA LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESOS DE MÉXICO.

Diputada (o)	Grupo Parlamentario	Firma
María del Refugio Camarena Jáuregui Presidenta	PRI	
Rosa María Alvarado Murguía Secretaria	MORENA	
Maximiano Barboza Llamas Secretario	MORENA	
Esteban Bautista Hernández Secretario	MORENA	
Olga Juliana Elizondo Guerra Secretario	MORENA	
Antolín Guerrero Márquez Secretario	MORENA	
Brianda Aurora Vázquez Álvarez Secretario	MORENA	
Marcía Solórzano Gallego Secretaría	PAN	
Desiderio Tinajero Robles Secretario	PAN	
Francisco Castellón Garza Secretario	PAN	
Roberto Carlos López García Secretario	PRI	
Leobardo Alcántara Martínez Secretario	PT	
Arturo Bonifacio de la Garza Garza Secretario	Movimiento Ciudadano	

# COMISIÓN DE GANADERÍA

“2023, Año de Francisco Villa, el Revolucionario del Pueblo”

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL, PARA IDENTIFICAR EN EL MERCADO PRODUCTOS QUESO QUE NO CUMPLAN LA NORMATIVIDAD Y PARA IMPULSAR MEJORES CONDICIONES PARA LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESOS DE MÉXICO.

Diputada (o)	Grupo Parlamentario	Firma
Claudia Tello Espinosa Integrante	MORENA	
Rosalba Valencia Cruz Integrante	MORENA	
Cuauhtémoc Ochoa Fernández Integrante	MORENA	
Marco Antonio Flores Sánchez Integrante	MORENA	
Bernardo Ríos Cheno Integrante	MORENA	
Alma Griselda Valencia Medina Integrante	MORENA	
Martha Estela Romo Cuéllar Integrante	PAN	
Pedro Garza Treviño Integrante	PAN	
Salvador Alcántar Ortega Integrante	PAN	
Ismael Alfredo Hernández Deras Integrante	PRI	
Ricardo Aguilar Castillo Integrante	PRI	
Jazmín Jaimes Albarrán Integrante	PRI	
Armando Antonio Gómez Betancourt Integrante	PVEM	