

NUEVO REGLAMENTO SANITARIO PARA ALIMENTOS

CALIDAD TOTAL PARA EL QUESO DE

CABRA

El siguiente artículo explica el nuevo reglamento sanitario para alimentos y su incidencia particular sobre los productos lácteos caprinos. Además, da cuenta, a través de la exitosa experiencia de la empresa Anglonubian S.A., de la tendencia hacia la modernización en el procesamiento de productos lácteos caprinos chilenos.

El 13 de mayo de 1997, fue publicado en el Diario Oficial el nuevo reglamento sanitario de los alimentos, que deroga el Decreto Supremo N° 60 del 5 de abril de 1992. Este nuevo reglamento entró en vigencia el 14 de noviembre (180 días después de su publicación). Sin embargo, la autoridad sanitaria podrá autorizar la comercialización de productos alimenticios que no cumplan con las disposiciones establecidas en la nueva ordenanza hasta el 13 de mayo de 1998.

El nuevo reglamento es mucho más complejo que el anterior. Contiene 27 títulos y 533 artículos, en vez de los 26 títulos y 275 artículos, incluido el reglamento de rotulación de productos alimenticios envasados, de la antigua norma. Entre otras novedades, especifica con mayor detalle las condiciones necesarias para la construcción de los establecimientos procesadores de alimentos. En el caso particular de la producción caprina —específicamente para las queserías—, es más exigente en cuanto a la ubicación e higiene de la zona de producción del queso y recolección de la leche; indica aspectos muy específicos para la construcción de

Raúl Meneses R.
Ingeniero Agrónomo Ph.D.

Roberto Salinas Y.
Ingeniero Agrónomo

INIA Intihuasi



La producción de quesos de cabra requerirá una mayor inversión para cumplir las exigencias del nuevo reglamento.

pisos, paredes, cielos, puertas, ventanas, luminosidad, e higiene del establecimiento y del personal.

En el Título V, fija el criterio microbiológico de los productos, donde lo más importante es el programa de muestreo, que establece el límite de contaminación microbiológica de acuerdo a las recomendaciones internacionales de la ICMSF (Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos). En el manejo de la leche, define con mayor precisión aspectos de la pasteurización, pruebas de aceptación o rechazo de la materia prima, temperatura y equipos de conservación (estantes enfriadores y pasteurizadores) que deben ser empleados en este proceso

agroindustrial. En cuanto a los productos, las propiedades nutricionales referidas a contenidos de proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales, expresados en número de porciones y porcentajes de la dosis alimenticia diaria recomendada para las personas, podrán incorporarse en el rotulado de los envases.

El nuevo reglamento aumenta el nivel de exigencia para los productos alimenticios, por lo que los agricultores se verán en la necesidad de mejorar la calidad de la leche y sus quesos para ser comercializados legalmente. Asimismo, será de mayor pertinencia para los productores preocuparse de cuatro factores productivos de importancia: ordeña, manejo de la leche, infraestructura y elaboración de quesos. En el nuevo escenario, los agricultores deberán invertir a fin de mejorar estos aspectos. Aparentemente, la organización (cooperativas, sociedades, asociaciones) puede ser un buen mecanismo que permita establecer plantas procesadoras de leche, desarrollar nuevos productos lácteos caprinos y mejorar la comercialización. Por otro lado, es probable que los agricultores deban encargarse, en su mayoría, solamente de la producción de leche, así como los productores de uva entregan su producción en las pisqueras o los lecheros en las industrias lácteas en el sur de Chile.

En numerosos artículos publicados en este medio se ha indicado la metodología y la infraestructura necesaria para producir leche y elaborar quesos que puedan acceder a los mercados nacionales e internacionales, de acuerdo a la nueva reglamentación que entra en vigencia. Por otra parte, en la actualidad existen herramientas que permiten especialmente a organizaciones campesinas

acceder a créditos por medio de concursos nacionales de proyectos para mejorar los sistemas productivos caprinos. Sin embargo, lo más importante es que los campesinos tienen que dejar de lado muchas prácticas antiguas que no aseguran la calidad del queso de cabra.

El camino hacia la transformación

Desde hace un tiempo a esta fecha, se observa en el país una tendencia hacia la modernización en el procesamiento de productos lácteos caprinos. El proceso ha comenzado, primeramente, por la producción de quesos de cabra de excelencia, de manera tal que en estos momentos es posible observar en numerosos supermercados de la capital y regiones, finos quesos de cabra producidos en Chile. En ellos, junto con el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, se ha incorporado el conocimiento o tecnología necesaria para ir conquistando un espacio en el paladar de los cada día más exigentes consumidores nacionales. Durante el primer semestre de 1997, con la presencia del Presidente de la República, se inauguraron las modernas instalaciones de la empresa Chevrita S.A., en Colina, orientada al procesamiento de productos caprinos, muy cerca del gran mercado consumidor que es Santiago. Anteriormente, en 1994, ya se había creado en la región de Coquimbo la empresa Anglonubian S.A., dirigida a la industrialización de productos caprinos. Esta empresa ya ha colocado en el mercado regional sus productos bajo la etiqueta de «Elquisito», entre los que destaca el queso ahumado de cabra —único en el país, según sus propietarios—, el queso fresco de cabra y el queso maduro. A pesar de que en la IV Región se concentra la actividad caprina del país, con cerca de 400.000 animales (el 50 por ciento del ganado caprino), una de las mayores dificultades que encontró Elquisito, al momento de entrar en el mercado, fue la escasez de leche, debido a la aguda sequía que azotó al país y en particular a dicha región. Según Jorge Pérez Torres, médico veterinario —con estudios completos de veterinaria en Alemania— y actual Gerente General de An-

Chile ha empezado a producir quesos de cabra de excelencia, los que ya se pueden observar en supermercados de la capital y en regiones.



Jorge Pérez Torres, Gerente General de Anglonubian.

glonubian S.A., “en 1994 partimos justo con el período de sequía (...); para nosotros fue un gran logro mantener una oferta constante durante todo el año, lo que se alcanzó durante 1995 y 1996. En ese período, la restricción no era de mercado sino de producto”.

Para producir los cerca de 1.000 kg de queso de cabra que actualmente comercializan mes a mes en la IV Región, disponen de ganado propio y compran leche a dos productores más; uno de los productores externos es socio de Anglonubian. El precio pagado en septiembre por litro de leche, fue de \$230 más IVA, en el predio del productor (aproximadamente US\$0,55 de valor neto).

La empresa ha visto en la organización con otros ganaderos una alternativa para abordar los desafíos actuales y futuros de la producción y comercialización caprina. Es así como participan de una nueva sociedad anónima, Procabra S.A., creada como sucesora legal del actual Profo (instrumento de Corfo) caprino de la IV Región, que integran. Como Profo caprino, señala Jorge Pérez “hemos ido a Francia y España —otro grupo viajó a Argentina—, sondeando aspectos técnicos de la

producción y comercialización”.

Como Anglonubian S.A. se adjudicaron, en 1997, un proyecto Fontec —también instrumento de Corfo— para la producción de yogur y mantequilla de cabra en la IV Región. Se trata de un estudio que debe estar concluido con sus productos finales en 14 meses y que se llevará a cabo con la Facultad de Química de la Universidad de Chile, específicamente con la Escuela de Ingeniería en Alimentos.

La leche de cabra posee ciertas características que permiten ser utilizada por personas que presentan rechazo a la leche de vacuno. Contiene menos contenidos de lactosa y los glóbulos de grasas son más pequeños que los de la leche de vaca. De hecho, la leche de cabra no forma nata a pesar de que su contenido graso es levemente mayor. Esto hace que la comercialización de leche fluida de cabra sea una alternativa interesante que es necesario explorar.

Relativo a este aspecto, Pérez señala que, debido a una situación fortuita, “en estos momentos estamos enviando leche de cabra a una familia en Concepción, porque uno de sus hijos presenta rechazo a la leche de vaca y, como no poseían los recursos suficientes para adquirir el sucedáneo de soya, probaron con la de cabra, que ha dado excelentes resultados debido a su menor contenido de lactosa”. A esto se puede sumar que la grasa de la leche de cabra es más digestible debido a que los glóbulos de grasa son más pequeños, como se indicó.

Para este joven gerente general es promisorio y bastante extenso aún el camino que falta por recorrer en la producción caprina y sus derivados lácteos en nuestro país. ▲