

**EXPORTACIONES DE QUESO ROQUEFORT A AUSTRALIA**

Declaración formulada por las Comunidades Europeas en  
la reunión de los días 11 y 12 de noviembre de 1998

1. Hasta 1994, los quesos franceses hechos con leche no tratada, y en especial el Roquefort, podían comercializarse en Australia a condición de que desde el momento de su llegada al territorio australiano se los hubiera almacenado durante un período de 120 días antes de ponerlos a la venta para su consumo. Desde 1994 las autoridades de Australia han exigido que los quesos importados estén fabricados utilizando exclusivamente leche pasteurizada.

2. En julio de 1997 las autoridades de Francia solicitaron la suavización de esta medida, teniendo en cuenta que el respeto de las normas de higiene proporcionaba garantías equivalentes a las que se buscaban mediante la aplicación de la medida. Más tarde la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Australia y Nueva Zelandia (ANZFA) solicitó detalles precisos sobre los procesos de fabricación que se utilizaban a fin de llevar a cabo una evaluación del riesgo.

3. Por consiguiente, el 30 de octubre de 1997 se envió una primera serie de preguntas a la Federación de productores de Roquefort, la cual respondió a través de la Embajada de Francia el 12 de diciembre de 1997. El 16 de junio de 1998 se envió una nueva serie de preguntas a esta Federación. Estas preguntas se referían a nuevos microorganismos que no se habían mencionado en la primera solicitud. La respuesta, respaldada por estudios científicos realizados por el Instituto Pasteur de Lille, se envió a la ANZFA el 10 de agosto de 1998. Por último, el 7 de septiembre de 1998, la ANZFA solicitó más información y una traducción de los estudios del Instituto Pasteur.

4. Las autoridades de Francia ponen en duda que las medidas australianas estén conformes con el Acuerdo MSF. En particular Francia desea plantear a las autoridades de Australia las siguientes preguntas:

- a) ¿Establece la legislación australiana normas microbiológicas para los quesos? De ser así, ¿cuáles son estas normas?
- b) ¿Cuál es la legislación básica que establece la prohibición de las importaciones de Roquefort? ¿Se notificó esta legislación y cualquier modificación posterior de la misma a la OMC?
- c) ¿Existe alguna norma internacional en la que se hayan basado las medidas australianas? De ser así, ¿pueden indicar cuál? De no ser así, ¿cuál es la justificación científica de las medidas?
- d) ¿Se justifica la interrupción de la corriente de comercio que se encuentra vigente desde 1994 con los resultados de una evaluación del riesgo, como se estipula en el párrafo 1 del artículo 5 del Acuerdo MSF? De ser así, ¿está disponible esta evaluación?

- e) ¿Se aplica la medida sin discriminación a todos los productos que se comercializan en Australia o únicamente a los productos importados?
  - f) ¿Se ha definido claramente el procedimiento de solicitud de exención de la norma de prohibición?
  - g) ¿Han emitido las autoridades oficiales directrices destinadas a los evaluadores que llevan a cabo las evaluaciones de riesgo? En la práctica, ¿qué microorganismos deben tenerse en cuenta? ¿De qué manera se tienen en cuenta en esta evaluación parámetros tales como el pH, el aW, el contenido en sal, el período de envejecimiento y la temperatura de almacenamiento, entre otros?
  - h) ¿Qué productos lácteos hechos con leche no tratada han obtenido ya una exención de la norma de prohibición? ¿Se han notificado estas exenciones a la Secretaría? ¿Están disponibles las evaluaciones de riesgo que motivaron estas exenciones?
-