

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/243  
9 de abril de 2001

(01-1793)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

## UN EJEMPLO DE EQUIVALENCIA

### Declaración de Australia a la reunión de los días 14 y 15 de marzo de 2001

1. Aunque el caso no representa una equivalencia alcanzada con un país en desarrollo, es un ejemplo útil de equivalencia acordada a nivel microeconómico.
2. La Autoridad de Seguridad Alimentaria de Australia y Nueva Zelandia (ANZFA) recibió, el 24 de marzo de 1998, una solicitud de la Oficina Veterinaria Federal de Suiza de que se modificara la Norma para Quesos y Productos Derivados del Queso del Código de Normas Alimentarias (*Food Standards Code*) australiano con el propósito de permitir la utilización de leche cruda en la elaboración de algunos quesos especiales para su exportación a Australia.
3. En la actualidad la reglamentación dispone que deben aplicarse a los procesos ciertos criterios que se presentan como puntos de control microbiológico para evaluar la eficacia de los tratamientos térmicos autorizados y otros métodos asociados de elaboración del queso. En Australia, los tratamientos térmicos obligatorios para la leche destinada a la elaboración de queso son la pasteurización o la termización, siendo esta última válida cuando se combina con el almacenamiento del queso durante 90 días.
4. Aunque el nivel que Australia estima adecuado para la protección de la inocuidad de los alimentos no se ha expuesto de manera detallada, la reconocida tradición de inocuidad de los quesos consumidos en Australia es una norma aceptada por la comunidad. El uso de la pasteurización o de la termización combinada con el almacenamiento ha ayudado a asegurar este nivel de protección hasta el presente.
5. La solicitud suiza tenía por fin demostrar que las medidas de gestión de riesgos aplicadas permitían lograr en sus productos derivados del queso un nivel de inocuidad comparable al establecido en la norma australiana actual. En vista de que el Codex no contiene normas para la determinación de equivalencias, la solicitud se examinó mediante la evaluación del riesgo.
6. La ANZFA tomó en cuenta la información proporcionada por el Instituto Federal de Investigación sobre Productos Lácteos de Suiza, documentos de la Federación Central de Productores de Leche de Suiza y los protocolos de elaboración aceptados por el Gobierno de Suiza por los que se autoriza el uso de las denominaciones Gruyere, Sbrinz, etc. para los quesos.
7. La evaluación del riesgo permitió llegar a la conclusión de que cuando los quesos se elaboraban mediante el proceso de fabricación detallado en la solicitud suiza, en los quesos duros se obtenía al menos el mismo nivel de destrucción de los agentes patógenos que con la pasteurización, mientras que no ocurría lo mismo con los quesos semiduros. Sobre esta base, se reconoció que el Emmental, el Sbrinz y el Gruyere eran tan inocuos como los quesos producidos con leche pasteurizada o termizada.

8. Se podrían otorgar permisos similares a todos los productores nacionales o extranjeros de quesos elaborados con leche cruda que estén en condiciones de demostrar el uso de un sistema que provea un nivel equivalente de inocuidad alimentaria.

---