

**Universidad Centroamericana
de Ciencias Empresariales
(UCEM)**



TRABAJO INVESTIGATIVO DIRIGIDA I

TEMA:

**Análisis de la problemática de la exportación de
queso de Nicaragua hacia el Salvador 2001-2005**

DIRECTOR METODOLOGICO:

Dr. Alvaro Banchs Fabregat

AUTORES:

Martha Karina Herrera Aguilar

Dobian Barrera González

Managua, Nicaragua - Diciembre 2006

UNIVERSIDAD CENTROAMERICANA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

(UCEM)

TRABAJO INVESTIGATIVO DIRIJIDA I

TEMA:

Análisis de la problemática de la exportación de queso de Nicaragua hacia el Salvador 2001 – 2005

DIRECTOR METODOLOGICO

Dr. Alvaro Banchs Fabregat

AUTORES:

Martha Karina Herrera Aguilar

Dobian Barrera González

Relaciones Internacionales

BIBLIOTECA

U C E M

**Managua, Nicaragua
Diciembre 2006**

*Nb. Reg. 5483/07
Fecha ingreso 10-V-2007*

Índice del Contenido

Capítulo I:

| | |
|------------------------------------|-------|
| Introducción | 2 |
| Selección del Tema y Planteamiento | 3 |
| Justificación | 4 - 5 |
| Objetivos General y Específico | 6 |

Capítulo II

| | |
|--|-------|
| Análisis de la Problemática del queso (La industria del queso y su importancia) | 7 - 8 |
| A.- Factores que inciden en la problemática de la exportación | 8 |
| B.- Historia de la problemática de la exportación | 8 |
| C.- La industria del queso | 9 |
| D.- Plantas pausterizadoras | 21 |
| E.- Servicios para la industria del queso | 22 |

CAPITULO III

| | |
|--|----|
| Aspecto Económico | 24 |
| A.- Contrabando y sus aspectos negativos | 24 |
| B.- Análisis de los impactos negativos que inciden en el sector lácteo (queso) nacional | 25 |
| C.- Cierre de mercado | 27 |
| D.- Daños a la imagen del producto nicaragüense | 27 |

CAPITULO IV.

| | |
|--|---------|
| Información del mercado de El Salvador | 29 |
| I.- Generalidades | 29 |
| II.- Cambio de habito de consumo de alimento | 30 |
| III.- Cadena agroindustrial | 30 - 31 |

Capítulo v.

| | |
|---------------------|---------|
| Análisis conclusivo | 32 - 34 |
|---------------------|---------|

BIBLIOGRAFÍA

35

ANEXO

36 - 43

CAPITULO I

Introducción

La industria del queso y su importancia socioeconómica

El queso fresco es la forma del consumo de aproximadamente el 87% de la población nacional de los lácteos producidos en Nicaragua. Uno de los cambios mas generalizados en la cadena ganadera en los últimos diez años, ha sido la separación entre la producción de leche en finca y la transformación quesera. Actualmente solo el 80% de la leche acopiada en las queserías proviene de los propietarios de la quesería. Este crecimiento ha sido impulsado por el aumento de la producción en las queserías artesanales y semi-industriales. En promedio, estas queserías producen anualmente unos 29 millones de libras de queso. Por su parte, la producción de las plantas Pasteurizadoras ha sido variable. La producción más baja la obtuvieron en 1991 y la más alta en el 2001.

Aun con los bajos niveles actuales de productividad y apoyo financiero, los ganaderos han posicionado a la "leche" como uno de los principales rubros generadores de divisas y, a Nicaragua como exportador neto de productos lácteos. Nicaragua, de un rol de importador significativo de productos lácteos, es de desde hace algunos años exportador neto de estos productos, percibiendo en concepto de este rubro un valor cercano a los US\$ 31 millones anuales para el 2004, de los cuales mas del 80% son quesos y mas del 80% de dicha exportación tienen como destino el mercado de El y posesionándose como primer país exportador de lácteos del área centroamericana. Según el tercer censo agropecuario realizado en el año 2001, el hato ganadero bovino nacional es de 2, 657,093 cabezas de las cuales cerca de 1, 600,000 un poco mas de la mitad, es ganado que produce leche y están distribuidas en 96,994 fincas ganaderas con un promedio de 27 cabezas por explotación. Históricamente los puntos de mayor concentración de la producción de leche y queso se localizan específicamente en la zona central interior y la zona occidental del pacifico.

a) Selección del tema.

“Análisis de la problemática de exportación de queso de Nicaragua – El del 2001 al 2005”

b) Planteamiento del problema

Es bien sabido que desde hace mas de dos años que los productores nicaragüenses de queso vienen haciendo esfuerzos por modernizar sus plantas y cumplir con las exigencias sanitarias de las autoridades de salud de El , cosa que el Ministerio Agrícola y Forestal (MAGFOR) tiene de conocimiento que 23 queseras del país han cumplido con las normas fitosanitarias y por lo tanto el Ministerio de salud ha aprobado que el queso producido en nuestro país esta apto para consumo humano.

Sin embargo, el problema de aceptación del queso nica en el mercado de El es mas que todo una excusa de gobierno de ese país, las exigencias eñas, disfrazadas de barreras no arancelarias de carácter fitosanitaria, obedecen a disposiciones unilaterales no contenidas en un reglamento del Tratado de Integración Centroamérica. Así mismo, esto trae como consecuencias la no captación de divisas para el país que ascienden alrededor de doce millones de dólares anuales, y los más afectados por esta crisis son las familias que dependen de este rubro.

Justificación:

Es sabido que el Salvador impone cuotas a las plantas procesadoras de origen nicaragüense, esto se da por los permisos de importación, sin embargo, en muchos de los casos violan los tratados comerciales.

Actualmente Nicaragua tiene 27 plantas procesadoras certificadas donde 24 de estas exportan queso tipo Morolique y quesillos. Las otras 3 plantas son Eskimo el cual produce yogur y helados, Parmalat que exporta leche fluida o HT, yogur y quesos madurados y Prolacsa exporta leche en polvo.

En este sentido, el Salvador siendo uno de los principales mercados importadores de queso nicaragüense está llevando a cabo una medida de protección de su mercado alegando que son "normas fitosanitarias que Nicaragua está violando", hay que aclarar que una barrera sanitaria se impone cuando se demuestra y se documenta legalmente un riesgo a la salud del consumidor por un determinado producto.

Se tiene conocimiento, que Nicaragua tiene ventajas productivas y de recursos ganaderos sobre el Salvador esto hace que haya una diferencia en el precio de la leche como materia prima para la elaboración de productos lácteos, para tener una relación de precio en Nicaragua el litro de leche tiene un valor promedio \$ 26/100 (veinte y seis centavo dólar), y en el Salvador tiene un precio promedio de \$ 45/100 (cuarenta y cinco centavos de dólar), lo que hace que haya una política de proteccionismo del gobierno Salvadoreño hacia el sector ganadero.

Este conflicto surge a partir de 1997 cuando el Salvador emitió permisos temporales y permisos zootécnicos a las plantas procesadoras de queso nicaragüense según Decreto 262 creado por el gobierno Salvadoreño en la cual exigen que los productos lácteos provenientes de Nicaragua fueran pasteurizados y tuvieran las normas de higiene y fitosanitaria que ese país exige. Así mismo, esta problemática se agudiza en el año 2000 cuando el mercado de el Salvador exigía a Nicaragua que en sus queseras existieran un sistema de pasterización que demanda el mercado internacional.

Sí embargo Nicaragua ha demostrado que si cumple con las exigencias del mercado internacional y prueba de ello es que nuestro país ha crecido un 7% a las exportaciones hacia estados unidos y un 9 % hacia el Salvador con respecto al año pasado .esto confirma que Nicaragua esta lista para cumplir con las cuotas de 875 toneladas en la cual se establecieron en el Dr - Cafta esto se cubre en cuatro meses. Cabe mencionar que Nicaragua cuenta con queseras que cumplen con las normas fitosanitarias y de pasteurización que exige el Salvador.

Por lo anterior, es notoria la actitud de algunos productores tanto Salvadoreños como Hondureños de perjudicar a los productores Nicaragüenses con el contrabando de queso el cual afecta enormemente la economía de las familias que depende de dicho rubro obteniendo de esta forma un rechazo del producto en los principales mercados importadores de queso proveniente de nuestro país.

Objetivos

Objetivo General:

- Analizar la problemática de la exportación de queso de Nicaragua hacia el Salvador 2001-2005.

Objetivos Específicos:

- Como afecta el contrabando de queso de Nicaragua hacia el Salvador a las plantas certificadas Nicaragüenses.
- Políticas proteccionistas dictadas por el Salvador que dañan la economía nacional.

CAPITULO II.

ANÁLISIS DE LA PROBLEMÁTICA DE LA EXPORTACIÓN DE QUESO:

Nicaragua se ha posicionado como el primer exportador de quesos al mercado Centroamericano, especialmente a el Salvador y Honduras, y está incursionando en los mercados de bajo poder adquisitivo de los Estados Unidos. Estos mercados exigen cada vez más la pasteurización y los procedimientos térmicos para los productos lácteos importados. Existe una alta dispersión de la producción de leche diseminada en todo el país, se encuentra atomizada en miles de pequeños ganaderos que operan bajo condiciones altamente deficientes, con bajos rendimientos y sobre todo con graves problemas sanitarios y de manejo que determinan una baja calidad de la leche.

La productividad de la mayoría de las fincas es muy baja, pues los rendimientos por animal no superan los 3 litros vaca / día. El manejo del hato es altamente deficiente y las condiciones de acceso a caminos, redes de frío, asistencia técnica, entre otros es sumamente limitado y para la mayoría prácticamente inexistentes en varias regiones del país.

A nivel de la comercialización y transporte de la leche son grandes aún los desafíos en materia de caminos, redes de frío, energía, transportes adecuados, altos costos de manejo y traslado.

La exportación de contrabando de quesos sigue siendo un factor de alto riesgo que amenaza con cerrar mercados de exportación a la producción nacional de quesos sanos e inocuos.

Dentro del segmento de pequeños y medianos procesadores de queso, que son la mayoría en Nicaragua, es notorio la falta de una tecnología de producción limpia, atendiendo a los requerimientos de higiene y sanidad como los mercados lo demandan, del conocimiento y acceso a mercados tanto locales como externos, del acceso a asistencia técnica. Es limitado aún el uso de buenas prácticas de manufactura y una pasteurización más generalizada en el sector de lácteos. Falta de acceso a los recursos financieros y de conocimientos requeridos

para adquirir la tecnología apropiada y cumplir con los estándares exigidos en los mercados internacionales.

A. FACTORES QUE INCIDEN EN LA PROBLEMÁTICA DE LA EXPORTACION DE QUESO

a.1. ENTORNO INTERNACIONAL

El Salvador, como el principal socio comercial de Nicaragua en lácteos, consume más del 75% de la producción Nicaragüense. En el 2003, el Salvador importó lácteos de Nicaragua por un monto de 20.4 millones de dólares. Importaciones de 2.8 y 1.0 millones de dólares corresponden a Guatemala y Costa Rica. Honduras importó lácteos de Nicaragua por unos 470 mil dólares. Del grupo de productos lácteos que Nicaragua vende a Centroamérica, el queso es el producto más representativo. La producción, consumo, importaciones y exportaciones de Centro América se han incrementado sustancialmente en los últimos años. El origen y destino de las importaciones y exportaciones son los mismos países del área. Nicaragua se está transformando en exportador neto de productos lácteos.

Nicaragua se ha posesionado como el primer exportador de quesos al mercado Centroamericano, especialmente a el Salvador y Honduras. Este mercado exige la pasteurización y los procedimientos térmicos para todo tipo de producto lácteo importado.

B. HISTORIA DE LA PROBLEMÁTICA DE LA EXPORTACION DE QUESO:

A finales del año 1995 algunos productores de queso manifestaron tener problemas con la aplicación del requisito establecido en el Código de Salud de el Salvador. Art. 89, que literalmente dice: "Se establece con carácter obligatorio la pasteurización, esterilización u otro tratamiento de leche en los lugares de procesamiento industrial, artesanal o cualquier otro establecimiento que se dedique a tales actividades". En esa oportunidad el MAG de el Salvador realizo muestreos en los quesos exportados por nuestros productores y concluyeron que las exportaciones efectuadas por merval, Cooperativa Santo Tomas y San José, estaban contaminadas con salmonella, coli fecales y stafilococcus aureus. En vista que el anterior requisito afectaba también a productores el Salvadoreños, estos solicitaron al

Órgano Legislativo de su país, una prórroga por dos años para poder cumplir con lo establecido, petición que se materializó a través del Decreto No 649.

El 02 de febrero de 1998, el gobierno de el Salvador notificó al gobierno de Nicaragua que a partir del 1ro. De abril de 1998 entraría en vigencia el Artículo 89, con carácter obligatorio. En atención a lo anterior, el gobierno de Nicaragua solicita al Ministerio de Economía de el Salvador, extensión de la prórroga anteriormente dada a los productores por un periodo de dos años más, en base a lo establecido en el Artículo 1ro. Del decreto 649, "el reglamento respectivo regulará la forma gradual y progresiva el cumplimiento de esta obligación, para aquellas personas que por una u otra causa no hayan podido efectuarla en el plazo anteriormente señalado".

A nivel regional, el MEDE solicitó apoyo al SIECA para convocar a una reunión del Foro de Viceministros de Economía de Centroamérica, a fin de analizar las medidas no arancelarias aplicadas en la región y discutir concretamente la medida de el Salvador sobre los lácteos nicaragüenses.

Para atender esta situación de manera integral, paralelamente se creó una comisión nacional, donde participan los principales productores y representantes del MEDE y MAGFOR, a fin de analizar la problemática de restricciones o barreras arancelarias que el Salvador impone a la industria quesera nicaragüense y de esta forma buscar una solución conjunta que beneficie a ambos mercados (Nicaragua – el Salvador) de manera positiva.

C. La Industria del Queso

El año pasado los queseros nicaragüenses produjeron entre 15 y 18 mil quintales mensuales del producto a el Salvador. Lo que evidencia una reducción en las colocaciones del queso nacional en el mercado el salvadoreño. Sin embargo, expertos en la materia sostiene que Nicaragua está en la capacidad de colocar en el exterior unos 30 o 40 mil quintales de queso.

Al menos cuatro plantas productoras de queso, certificadas para exportar, están afrontando cuantiosas pérdidas económicas por la suspensión de los permisos de exportación por parte del gobierno de el Salvador, por supuestos problemas de calidad, lo que es negado por los

productores quienes han responsabilizado a empresarios del vecino país como los causantes de la problemática que existe entre el mercado de Nicaragua y el Salvador.

Al respecto, representantes del sector lácteos como algunas instituciones gubernamentales se han reunido con el motivo de analizar algunas acciones que se deberán tomar para enfrentar el problema del contrabando y la mala imagen que los medios de comunicación de dicho país proyectan del queso nica. Así mismo, las consecuencias que el contrabando de queso ha tenido sobre la economía del país es la de que de las cuatro queseras certificadas del país entre estas tienen en bodega una 80 mil libras de queso estancadas en almacenamientos, lo que significa 20 mil libras por cada una, es decir, 320 mil dólares en producto que no se puede exportar.

Según investigaciones efectuadas por autoridades nacionales, se cree que en el Salvador hay gente que esta con toda la voluntad de afectar directamente la industria Láctea nicaragüense, debido a que todas las informaciones están dirigidas contra las empresas nacionales, los el Salvadoreños abusan al incorporar queso de la montaña los cuales no tienen los elemento fitosanitarios perjudicando de esta manera a los productores Nicaragüenses y por concerniente a los consumidores los cuales son los mas perjudicados en su salud.

La existencia de un problema de competencia, de los Salvadoreños con el mercado nicaragüense es que tratan de imponer excusas con el fin de obstaculizar el libre comercio que existe completo celo del producto Nica al interno del mercado Salvadoreño el cual llega a precios mas competitivos que el nacional.

En la actualidad están procesando mil 200 litros de leche, diario, y de dicha cantidad un 80% es destinada para la elaboración de queso Morolique, que el que exportan a el Salvador, mientras el otro 20% es usado para consumo nacional.

C.1 Plantas Queseras bajo análisis:

Existen seis plantas queseras del norte del país que formaran parte de un proyecto piloto, con el que se pretende conformar un sistema nacional de calidad, que permita a los productos Nicaragüenses cumplir con los estándares exigidos en los mercados internacionales y de esta manera incrementar las exportaciones del país.

El proyecto consiste en estudiar las debilidades que presentan las plantas seleccionadas, respecto a los requisitos de exportación de los mercados estadounidense y Salvadoreño, que son los principales destinos del queso Nica, y reducir las flaquezas que los productores tengan mayor facilidad para exportar su producción. Las plantas seleccionadas forman parte de la comercial Exportadora Nicaragüense de Lácteos (Cenislac).

Esto es con el fin de conocer sus debilidades, con el objetivo de canalizar el apoyo necesario y que puedan mejorar la calidad en su producción.

El Salvador paga, en promedio, un dólar por cada libra exportada, mientras que con el nuevo proyecto de calidad, los directivos de las diferentes asociaciones que agrupan a este sector esperan poder incrementar las cuotas de venta a los Estados Unidos, donde se paga hasta 1.80 dólares por libra de queso.

C.2 Norma técnica obligatoria nicaragüense para los quesos

Objeto

La presente norma tiene como objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos.

Definiciones

Se entiende por queso sometido a maduración el queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

Se entiende por queso madurado por mohos un queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

Se entiende por queso sin madurar el queso que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

técnicas de elaboración que permitan la coagulación de la leche y/o de productos obtenidos de leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto

C.2.1 Composición esencial y factores de calidad

Materias primas

Leche y/o productos obtenidos de la leche que pueden incluir leche entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema o suero de leche; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizadas

Ingredientes Autorizados

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos.
- Enzimas inocuas e idóneas.
- Cloruro de sodio, Cloruro de calcio.
- Agua potable.
- Ácidos orgánicos e inorgánicos de grado alimenticio.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Especifican en esas normas.

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|---------------------------------|--|--|
| Colores | | |
| 100 | Curcuminas (para la corteza de queso comestible) | Limitada por las BPF |
| 101 | Riboflavinas | Limitada por las BPF |
| 120 | Carmines (para quesos de color rojo jaspeado solamente) | Limitada por las BPF |
| 140 | Clorofila (para quesos de color verde jaspeado solamente) | Limitada por las BPF |
| 141 | Clorofilas de cobre | 15 mg/kg |
| 160a(i) | β -Caroteno (sintéticos) | 25 mg/kg |
| 160a(ii) | Carotenos (extractos naturales) | 600 mg/kg |
| 160c | Oleoresinas de pimentón | Limitada por las BPF |
| 160b | Extractos de bija | |
| | - de color normal | 10 mg/kg (referido a bixina/norbixina) |
| | - de color naranja | 25 mg/kg (referido a bixina/norbixina) |
| | - de color naranja intenso | 50 mg/kg (referido a bixina/norbixina) |
| 160e | β -apo-carotenal | 35 mg/kg |
| 160f | Ester metílico o etílico del ácido β -apo-8'-caroteno hico | 35 mg/kg |
| 162 | Rojo de remolacha | Limitada por las BPF |
| 171 | Dióxido de titanio | Limitada por las BPF |
| | Azul (Blego) | Limitado por las BPF |
| Reguladores de la acidez | | |
| 170 | Carbonatos de calcio | Limitada por las BPF |
| 504 | Carbonatos de magnesio | |
| 575 | Glucono delta-Latona | |
| | Bicarbonato de Sodio | |
| | Citrato de Sodio | |

Conservantes

| | | |
|------|--|--|
| 200 | Ácido sórbico | 1000 mg/kg calculados como ácido sórbico |
| 201 | Sorbato de sodio | |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| 234 | Nisina | 12,5 mg/kg |
| 239 | Hexametilentetramina (solamente para el queso Provolone) | 25 mg/kg, expresados como formaldehído |
| 251 | Nitrato de sodio | 50 mg/kg, expresados como NaNO ₃ |
| 252 | Nitrato de potasio | |
| 280 | Ácido propiónico | |
| 281 | Propionato de sodio | |
| 282 | Propionato de calcio | 3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico |
| 1105 | Lisozima | Limitada por las BPF |

Sólo para el tratamiento de la superficie / corteza:

| | | |
|-----|-------------------------|---|
| 200 | Ácido sórbico | 1g/kg solos o mezclados, calculados como ácido sórbico |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| 235 | Pimaricina (natamicina) | 2 mg/dm ² de la superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm |

Aditivos varios

| | | |
|-----|--------------------|----------------------|
| | Cloruro de Sodio | Limitada por las BPF |
| | Cloruro de Calcio | |
| 508 | Cloruro de potasio | |

Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

Antiaglutinantes

| | | |
|-----|--------------------------------|--|
| 460 | Celulosa | Limitada por las BPF |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | 10 g/kg solos o mezclados. Silicatos calculados como dióxido de silicio |
| 552 | Silicato de calcio | |
| 553 | Silicato de magnesio | |
| 554 | Silicato de sodio | |
| 555 | Silicato de aluminio y potasio | |
| 556 | Silicato de aluminio y calcio | |
| 559 | Silicato de aluminio | |
| 560 | Silicato de potasio | |

C.2.2 CONTAMINANTES

Metales pesados

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

C.2.3. Higiene

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3- 1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene. El proceso de elaboración de este producto deberá cumplir el Reglamento Técnico de Buenas Prácticas de Manufactura aprobado en el Marco de la Unión Aduanera Centroamericana.

Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

C.2.4- Requisitos Microbiológicos

| Microorganismos | n(1) | c(2) | m(3) | M(4) |
|---|------|------|-----------------|-----------------|
| Staphylocoques aureus, UFC/cm ³ | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Coliformes totales, UFC/cm ³ | 5 | 2 | 200 | 500 |
| Coliformes fécales, UFC/UFC cm ³ | 5 | 1 | 10 | 10 |
| Escherichia coli, UFC/cm ³ | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Listeria monocytogenes en 25 gramos | 5 | 0 | Ausencia | Ausencia |
| Salmonera en 25 gramos | 5 | 0 | Ausencia | Ausencia |

- (1) n = Número de muestras que deben analizarse
- (2) c = Número de muestras que se permite que tengan un recuento mayor que m pero no mayor que M.
- (3) m = Recuento máximo recomendado
- (4) M = Recuento máximo permitido.

C.2.5 Etiquetado

Además de la NTON - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano 03 - 021 - 99, esta norma deberá cumplir con los siguientes requerimientos.

C.2.6 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser queso. No obstante, podrá omitirse la palabra "queso" en la denominación de las variedades de quesos individuales reservadas por las normas del Codex para quesos individuales, y, en ausencia de ellas, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

En caso de que el producto no se designe con el nombre de una variedad sino solamente con el nombre "queso", esta designación podrá ir acompañada por el término descriptivo que corresponda entre los que figuran en el siguiente cuadro:

| Denominación del queso según su características de consistencia y maduración | | |
|--|----------------|--|
| Según su consistencia: Término 1 | | Según las principales características de maduración: Término 2 |
| HSMG % | Denominación | |
| <51 | Extraduro | Madurado |
| 52-53 | Duro | Madurado por mohos |
| 54-67 | Firme/Semiduro | No madurado / fresco |
| > 67 | Blando | En salmuera |

La HSMG equivale al porcentaje de humedad sin materia grasa, o sea,
 Peso de la humedad en el queso

$$\frac{\text{Peso de la humedad en el queso}}{\text{Peso total del queso} - \text{peso de la grasa en el queso}} \times 100$$

C.2.7- Declaración del contenido de grasa del queso

Deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa del queso, bien sea, i) como porcentaje por masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

| | |
|--------------------------------|---|
| Extragraso | (si el contenido de GES es superior o igual al 60%) |
| Graso | (si el contenido de GES es superior o igual al 45% e inferior al 60%) |
| Semigraso | (si el contenido de GES es superior o igual al 25% e inferior al 45%) |
| Semidesnatado (Semidescremado) | (si el contenido de GES es superior o igual al 10% e inferior al 25%) |
| Desnatado (descremado) | (si el contenido de GES es inferior al 10%) |

C.2.8- Marcado de la fecha

No obstante las disposiciones de la Norma para el NTON 03 – 021- 99 Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, no será necesario declarar la fecha de duración mínima en la etiqueta de los quesos firmes, duros y extraduros que no sean quesos madurados con mohos / blandos y que no se destinan a ser comprados como tales por el consumidor final: en tales casos se declarará la fecha de fabricación.

C.2.9 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

C.3- Observancia de la norma

La verificación y Certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Regulación de alimentos y los SILAIS del País; y el Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

C.3.1- Sanciones

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento, así como las Disposiciones Sanitarias de los Decreto No. 394 y No. 432; La Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad y su Reglamento.

PLANTAS ARTESANALES

| EMPRESA | UBICACIÓN | ACOPIO | EXPORTACIONES |
|------------------------------|--------------------|----------------|---------------|
| Menval | Rio Blanco | 15.000 | Honduras |
| Allamirano | Rio Blanco | 4.800 | Honduras |
| Lacteos del Rio | Rio Blanco | 12.000 | Honduras |
| Rio Blanco | Rio Blanco | 4.000 | Honduras |
| Juan Flores | Ulu Norte | 4.000 | Honduras |
| Pase Real | Matiguás | 16.000 | Honduras |
| La Fenicia | Matiguás | 3.500 | Honduras |
| Lacteos Gonzalez | Jugalpa | 19.000 | Honduras |
| Lacteos Jugalpa | Jugalpa | 3.500 | Honduras |
| Sierra Vieja | Villa Sn Foo | 8.800 | Honduras |
| Talolinga | Nueva Guinea | 4.500 | Honduras |
| El Trunfo | Nueva Guinea | 16.000 | Honduras |
| Las Tuas | Sn Pedro Lóvaya | 7.200 | El Salvador |
| Las Mesas | Sto Tomás | 4.000 | El Salvador |
| San José | Villa Sn Foo | 6.800 | El Salvador |
| Bronco Lazo | Jugalpa | 6.200 | El Salvador |
| La Armonía | Sn Pedro Lóvaya | 4.000 | El Salvador |
| El Zapote | Nueva Guinea | 10.800 | El Salvador |
| San José | El Almendro | 6.800 | |
| San Felipe | Boaco | 4.800 | |
| Coupátrás | Ulu Norte | 5.820 | |
| Coup Pecuario de Occidente | León | | C. Amapa |
| Lacteos Segovias | Exceli | | Honduras |
| Queso Plámita | Sn Pedro Lóvaya | 2.500 | |
| San Ramón | Mulukukú | 4.700 | El Salvador |
| Lacteos Mulán | Mulán, Chonl | 4.000 | El Salvador |
| La Esperanza | El Oyate (Acuyapá) | 8.000 | El Salvador |
| Lacteos Siuna | Siuna | 4.400 | |
| Quesos Mozzali | Villa Carmen (Mya) | 100 | |
| SUB-TOTAL ARTESANALES | | 190,220 | |

D.- Plantas pasteurizadoras

Actualmente hay tres plantas Pasteurizadoras grandes: Parmalat, Eskimo y Prolacsa. Se diferencian de las queserías semi-industriales por los siguientes factores:

- Cuentan con equipos y maquinarias de pasteurización
- Tienen inversión de transnacionales
- Demandan leche de mejores calidades y pagan precios diferenciados por calidad
- Gran capacidad instalada: procesos de enfriamiento de leche, y red de acopio de larga distancia. Instalaciones ubicadas en sitios alejados de las zonas de producción Productos finales diversificados (leche fluida pasteurizada, leche en polvo, helados, yogurt, otros).

Este estrato de la industria, consume el 20 % de la producción nacional de leche.

Tabla # 6 : Las plantas semi-industriales procesadoras de productos lácteos

| Empresa | Ubicación | Certificada | Mercados destino |
|-----------------|-------------|-----------------|--|
| ESKIMO | Managua | Certificación | Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica |
| PARMALAT | Managua | En proceso | USA |
| PROLACSA | Matagalpa | En Proceso | Costa Rica |
| LACTOSAM | Jinotega | Bajo inspección | El Salvador, Honduras, USA |
| LACTEOS S.A | Mateare | Bajo inspección | |
| MASIGUITO | Camoapa | Bajo inspección | El Salvador, Honduras |
| SANTO TOMAS | Santo Tomas | Bajo inspección | |
| COPELAGUERA | El Rama | Bajo inspección | |
| CAMOAPAN | Camoapa | Bajo inspección | |
| QUESOS D' VERAS | Matagalpa | Bajo inspección | |
| LA MONTAÑA | La Gateada | Bajo inspección | El Salvador |
| LACTEOS NICARAO | Rivas | Bajo inspección | |
| EL SOCORRO | Muy Muy | Bajo inspección | |

D.1- Costos y márgenes de procesamiento

**Tabla # 7: Márgenes de comercialización promedio de queso en el mercado doméstico
Año 2001**

| MARGEN DEL PROCESADOR | CS/Lb. de queso | Estructura porcentual |
|--|-----------------|-----------------------|
| Costo de materia prima (precio al productor) | 8.50 | 71 |
| Costos de procesamiento | 0.50 | 4 |
| COSTOS TOTALES | 9.00 | 75 |
| Precio al intermediario | 10.00 | 83 |
| MARGEN NETO DEL PROCESADOR | 1.00 | 9 |

E.- Servicios para la industria del queso en Nicaragua.

La fase industrial del queso, al concentrarse en la producción de volumen y calidad, tienen la obligación de implementar los requerimientos de higiene, sanidad y control de calidad estricto en las plantas procesadoras. Por lo que se requiere de bienes y servicios especializados. Estos incluyen

mano de obra calificada y la infraestructura adecuada. En estas plantas semi-industriales e industriales exportadores, los servicios requeridos están asociados a la tecnología, a la gestión, el mantenimiento de equipos, al control de calidad. El alcance de estos bienes y servicios requeridos se extiende hacia los proveedores de materia prima (leche), asesoría, plantas refrigeradas, transporte refrigerado, inspección sanitaria, la proveeduría de diversos envases, y crédito. La mayoría de estos servicios son proveídos por la empresa privada.

Tabla # 8 : Márgenes de comercialización de queso para el mercado doméstico Nicaragüense

| | CS/lb. de queso | Estructura porcentual (%) |
|--|-----------------|---------------------------|
| MARGEN DEL PRODUCTOR | | |
| Costo de producción de leche en finca | 11.66 | 97 |
| Precio pagado al productor (CS) | 8.50 | 71 |
| Margen neto del productor | -3.16 | -26 |
| MARGEN DEL PROCESADOR | | |
| Costo de materia prima (precio al productor) | 8.50 | 71 |
| Costos de procesamiento | 0.50 | 4 |
| COSTOS TOTALES | 9.00 | 75 |
| Precio al intermediario | 10.00 | 83 |
| MARGEN NETO DEL PROCESADOR | 1.11 | 9 |
| MARGEN DEL DETALLISTA | | |
| Precio al intermediario | 10.00 | 83 |
| Costos de manejo del Detallista | 0.50 | 4 |
| COSTOS TOTALES | 10.50 | 88 |
| Precio al consumidor | 12.00 | 100 |
| MARGEN NETO DEL DETALLISTA | 1.50 | 13 |

BIBLIOTECA
UCEM

CAPITULO III.

ASPECTO ECONOMICO.

A. Contrabando y sus aspectos negativos:

Un quiebre de 231 marquetas de queso en el Salvador revelo que existe una estructura bien organizada entre empresario Nicaragüenses y el Salvadoreños para trasladar ese producto lácteo de manera ilegal, por medio de operaciones similares a los carteles del narcotráfico. En total de decomisos figuran 18 vehículos, ocho lanchas de motor, 2 armas de fuego y 231 marquetas de queso valoradas en aproximadamente 41 mil 400 dólares.

Debemos estar claro que estos intermediarios ilegales que ponen en riesgo la salud de los consumidores al ser tratado con formalina, liquido utilizado para preparar cadáveres, y por otra parte las familias que depende de este rubro no les queda mas remedio que aceptar los precios absurdos que estos traficantes ofrecen los cuales no les cubre ni los gastos de procesamiento de este producto. Pero hay que tomar papeles en el asunto debido a que esta industria genera empleo y al existir este fenómeno de contrabando las autoridades toman acciones de cerrar dichas queseras dejando como resultado personas sin recursos para poder sobrevivir.

El Salvador "persiste" en mantener restricciones a las 24 plantas productoras de queso Nicaragüense, que están autorizadas para exportar ese producto a ese país centroamericano.

Cabe destacar, que el Salvador pone restricciones cuando Nicaragua trata de certificar una planta exportadora de queso, a la cual también le limitan su producción. Así mismo, este país "Le ponen una especie de cuotas, limitan (la producción). Tal vez la planta puedo producir 20,000 kilos de queso, pero sólo autorizan exportar 10,000 kilos", agregó.

Según expertos en la materia, esas trabas, que no son arancelarias, limitan las exportaciones de queso hacia el Salvador y fomenta el contrabando "Ellos (el Salvador) están desestimulando la exportación legal y más bien están estimulando el contrabando".

BIBLIOTECA
U C E M

Funcionarios del gobierno de Nicaragua, se refirieron a que en el Salvador se comercializa queso ilegal, el cual sale de contrabando de Nicaragua o de Honduras, y que el mismo tiene menos calidad que el que se vende de forma legal.

La quiebra en el Salvador de una red de contrabandistas de queso, dejó al descubierto un problema en Nicaragua: el tráfico ilegal de queso es más fuerte que las estadísticas.

Según cálculos de la Asociación de Productores de Lácteos de el Salvador, al menos 13 millones de dólares al año significa la fuga de divisas por medio de la importación de queso ilegal de Nicaragua, calculada en 500 toneladas mensuales del producto lácteo.

El Salvador es el mercado número uno para el queso de Nicaragua, pero las autoridades el Salvadoreñas limitan a las empresas locales la importación del queso nicaragüense, lo que ha generado, a juicio de los comerciantes, la necesidad de obtener queso por la vía ilegal.

El ingreso por contrabando del queso ha hecho florecer una actividad delictiva que incluye el pago de sobornos a jueces, policías, militares y agentes de aduanas en el Salvador, según datos de la Policía Nacional Civil de el Salvador.

Ambos países—, encargadas de controlar la industria del contrabando de queso y quesillo, haciendo uso de Las investigaciones policiales el Salvadoreñas indican que existen por lo menos 12 estructuras —con nexos en medios modernos como camiones, lanchas, celulares, radios de comunicación portátiles y bodegas para el almacenamiento. Sólo en el 2005 las autoridades el Salvadoreñas incautaron mercancía de este tipo valorada en 1.3 millones de dólares. “Nuestro queso es de calidad, pero las autoridades el Salvadoreñas dicen que no, entonces limitaron las importaciones y como el Salvador no tiene la capacidad de producir el queso que requiere su industria, entonces recurren al contrabando del queso nicaragüense”, con el contrabando Nicaragua pierde alrededor de 20 ó 25 mil dólares en recaudaciones por mes, al no enterarse al fisco el uno por ciento de impuesto

B. Análisis de los impactos negativos que inciden en el sector lácteo (queso) nacional.

Las paralizaciones de cargamento de quesos nicaragüenses incautados están creando problemas de liquidez a los productores y exportadores, lo que está paralizando los pagos en cadena, tanto al sector lácteo (campesinos productores), como a sus proveedores y, en ese

sentido, los productores solicitan a las autoridades nicaragüenses que respondan en reciprocidad a el Salvador para impulsar el destrabe de la situación.

los productores y dirigentes de las diferentes asociaciones de productos lácteos afirman que diario están gastando entre tres a cinco mil córdobas por cada camión refrigerado que se encuentra paralizado en la frontera entre Honduras y el Salvador y considera que los el Salvadoreños están buscando que el precio del queso embarcado baje para poderlo dejar entrar.

El problema no es solamente la paralización, sino que se está obligando a incumplir con los compradores el Salvadoreños, que a su vez están perdiendo clientes.

El gobierno y los productores lácteos de Nicaragua son víctimas de un doble juego de intereses creados en el que estamos llevando las de perder. Las pérdidas por la llamada "guerra del queso" y el cierre de fronteras a la leche nicaragüense son millonarias.

Cooperativas de queseros denunciaron ante la comisión económica de la Asamblea Nacional que las autoridades no tienen la capacidad para reciprocitar las sanciones que siguen causando un inmenso daño a la economía del sector.

Los denunciantes acusaron a la confusión estado-empresa que "ha pervertido las políticas agropecuarias y de la integración centroamericana" y que "están creando dos tipos de exportadores: los que se benefician porque son parte del gobierno y sacan una buena parte de sus políticas, y los que están fuera y no pueden incidir en estas políticas y más bien resultan victimizados".

Pese a los excesivos controles, funcionarios expresaron que no se podía garantizar que no continuaría el contrabando, en el que según expresó participan algunos el Salvadoreños que no exigen medidas sanitarias en la producción.

En este sentido, algunos productores el Salvadoreños están distorsionando el mercado del queso, porque ni siquiera están regulados y no pagan ningún tipo de impuestos.

Entre las enfermedades que pueden provocar los quesos elaborado sin controles sanitarios,

están tuberculosis, listeriosis, brucelosis o salmonelosis, que en algunos casos pueden causar la muerte. Como podemos observar no solo se trata de que se afecte a la economía de un país sino que este problema va mas allá que el bienestar de salud de las personas que ingieren este producto.

C.- Cierre de mercado:

Nicaragua podría sufrir el cierre de sus fronteras a las exportaciones de lácteos es algo muy serio, muy delicado, lo que ha ocurrido y que eso causa una honda preocupación entre las autoridades estatales, debido a que el nombre de Nicaragua está saliendo muy lesionado. Los productores mismos están preocupados, porque "muchas veces no son sus plantas, que están certificadas, las que han enviado queso contaminado, sino que alguien ha adquirido ese producto de un tercero y lo hace pasar como propio".

"Si nos cierran las puertas al queso nicaragüense, sería algo bien duro porque se tendría que pasar nuevamente el proceso para volverlas a abrir", afirmó la ministra, lo que podría costar algunos años.

Salvadoreños y hondureños afectaron imagen de Nicaragua las nuevas exigencias fitosanitarias incluyeron a los productores de el Salvador y Honduras, que tienen plantas en Nicaragua y que estuvieron ocasionando problemas por exportar queso de mala calidad. Sin embargo, existen algunos comerciantes inescrupulosos que para completar una cuota adquieren productos de queseras no certificadas y que podrían ser rechazadas al ser enviado el cargamento fuera del país.

D.- Daño a la imagen del producto nicaragüense

A pesar que Nicaragua se ha convertido en el principal mercado exportador de queso del istmo centroamericano, internamente este sector lácteo sigue enfrentando dificultades como la falta de control en la mayoría de las fábricas artesanales, que continúan introduciendo este producto a el Salvador y Honduras ilegalmente. Las leyes sanitarias el Salvadoreñas han obligado a los productores artesanales a enviar el producto por vías ilegales, violando las normas establecidas. "Estas queseras no poseen las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Además, el Salvador exige que todo el queso que entre a su país debe estar

pasteurizado, y las queseras artesanales no tienen un sistema de pasteurización en sus empresas, entonces optan por ingresarlo por contrabando”.

INFORMACIÓN DEL MERCADO DE EL SALVADOR

El contrabando ha generado otros inconvenientes en el sector lechero nacional. Por ejemplo, queseras hondureñas exportan el queso que ingresa ilegalmente y registran marcas nicas como si fueran de ellos. Cuando el queso llega a San Salvador las personas que lo compran en este país no tienen las suficientes condiciones, ya que este tipo de queso debe mantenerse en un cuarto frío y más bien lo ponen al aire libre, descomponiéndose a los tres días. Además, los el Salvadoreños no tienen la cultura de comer queso pasteurizado”.

CAPITULO IV

INFORMACIÓN DEL MERCADO DE ELSALVADOR

I. Generalidades.

De 1996 a 2002, el crecimiento anual del PIB de el Salvador osciló entre el 1,7 y el 4,2 por ciento, alcanzando el nivel máximo en 1997. Las cifras preliminares del primer semestre de 2002 presentan un crecimiento medio del 1,7 por ciento. Perjudicadas por varios desastres naturales, las tasas de crecimiento fueron durante este período menores que las de principios del decenio de 1990. Entre las actividades que registraron tasas de crecimiento particularmente elevadas se incluyen la construcción, y servicios como el comercio, los restaurantes y hoteles, los servicios financieros, el transporte y las comunicaciones, mientras que la contribución del sector de la agricultura al PIB y a las exportaciones disminuyó considerablemente.

El PIB per cápita en 2001 fue de aproximadamente 2.150 dólares EE.UU. mientras que, debido a las transferencias netas de trabajadores en el exterior, el ingreso bruto disponible per cápita fue de 2.420 dólares EE.UU. Con una densidad de población de más de 300 personas por km², el Salvador es uno de los países más densamente poblados del hemisferio occidental. El crecimiento anual de la población ha ido disminuyendo ligeramente en los últimos años, pasando del 2,1 por ciento en 1996 al 1,9 por ciento en 2001. Esta evolución del crecimiento demográfico ha ido acompañada por una firme tendencia a la urbanización, la cual ha aumentado del 56,9 por ciento en 1996 al 59,4 por ciento en 2001.

II. Cambios de hábitos de consumo de alimentos.

Es una tendencia generalizada sobre la preocupación respecto de temas como la inocuidad y calidad de los alimentos. En el Salvador varios factores han influido en acelerar esta tendencia en la cual se exigen mejores condiciones de preparación y comercialización de alimentos:

- La creciente influencia de los supermercados como un canal de comercialización.
- La intensiva promoción hacia las exportaciones que se han desarrollado en los últimos 7 años, lo cual exige desarrollar tecnología en la producción y manejo de alimentos étnicos con vocación de exportación. Es cada vez mas frecuente que la calidad de los alimentos comercializados se iguale a la de exportación, esto debido a la existencia de un importante mercado de exportación informal.
- La influencia del intercambio de los hábitos de consumo de familiares en el exterior, los cuales a su retorno sigue conservando las exigencias de calidad en los alimentos que consumen.
- Las intensas campañas sanitarias publicas y privadas que han sido necesarias realizar para el combate de epidemias y enfermedades gastro intestinales. Tanto en el Salvador como en el resto de la región C.A. se observa el cambio de hábitos en cuanto al consumo de agua filtrada.

III. Cadena Agroindustrial.

La emisión de nuevos marcos legales que obligan a cumplir aspectos sanitarios que cada vez se vuelven más exigibles, o al menos la amenaza de serlo. Caso de la ley que Promueve la pasteurización de la leche. el Salvador queso tiene un gran potencial de mercado en el Salvador, sin embargo es necesario desarrollar Estrategias para competir con productos en los cuales los mercados están dominados por otros Países proveedores.

Los compradores mayoristas siguen teniendo mucha fuerza y poder de negociación, sobre todo de cara a los siguientes niveles de la cadena de distribución. El auge de los supermercados en efecto es muy relevante y está influyendo enormemente en los hábitos de

consumo de la población, no obstante acceder a estos requiere del cumplimiento de una serie de requisitos los cuales son a veces insuperables para los productores.

El Salvador se constituye en un atractivo destino comercial por diversas razones entre las que se cuentan: o La limitación territorial y el deterioro agrícola existente impide el desarrollo de una oferta de productos para satisfacer el mercado nacional.

Aún y recuperando la producción nacional, esta no sería suficiente para cubrir la demanda total. La existencia de un mercado étnico compuesto por mas de 2.3 millones de el Salvadoreños que residen en EUA, convierte a este segmento de población en una ventana de ingreso para productos alimenticios provenientes de la agroindustria. Siendo un mercado dominado por mayoristas, la mayoría de productos son manejados a granes, sea en sacos, bolsas plásticas, jabas o cajas, en tal sentido las exigencias no se constituyen en una barrera, no obstante si se desea acceder a clientes detallistas es preciso desarrollar empaques adecuados para cada producto. Si el producto tiene posibilidades de ser reexportado, es un valor agregado ofrecer dichos productos empacados conforme los requerimientos del tercer país.

CAPITULO V.

Análisis conclusivo.

De acuerdo al trabajo presentado y tomando en cuenta las recomendaciones en donde se definen la forma de elaborar productos lácteos (queso), que cumplan con todos los elementos establecidos por el Ministerios de Salud (MINSa), Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) y las normas exigentes de los mercados Internacionales.

En este sentido, la actividad del queso es un rubro importantísimo y generador de divisas para la economía del país, recordemos que el queso es un alimento de primera calidad de consumo familiar, las autoridades nicaragüenses deben de preocuparse y ejercer con autoridad un control absoluto en la elaboración de los diferentes tipos de queso que son sujeto de exportación, lo conveniente o lo ideal seria que el gobierno mande a la asamblea nacional una ley para su aprobación que defina la creación de un instituto que oriente y eduque mediante cursos de aprendizaje y manejo de la elaboración del queso, esta institución a la vez deberá de contar con agrónomos y profesionales en dietética para supervisar constantemente las queseras que hay a nivel nacional.

Al respecto, los agrónomos deberán de vigilar el ordeño para que este sea limpio de suciedades y bacterias vigilando el transporte ya que debido al pésimo estado en que se encuentran las carreteras la leche sufre una descompactacion por el golpe continuo, esta leche no rinde la proporción esperada una vez transformada en queso.

Existen dos tipos de queseras: las queseras artesanales que hace el pequeño productor o cooperativa pero sin los controles en cuanto a higiene y la otra quesera son las certificadas por las autoridades que regulan esta actividad y que están obligados a cumplir estrictamente con las exigencias de un producto de alta calidad, este queso se define por su presentación física, textura, color, forma, sabor y calidad de empaque.

El gobierno central ha hecho muy poco o casi nada por atender este rubro tan importante para la economía de este país, y así vemos que con frecuencia se dan las capturas o decomisos de grandes cantidades de queso que los el Salvadoreños y nicaragüenses pasan por contrabando por los puntos ciegos, naturalmente el queso decomisado no presenta

ninguna garantía en cuanto a calidad pues son quesos artesanales elaborados rústicamente. La falta de interés del gobierno central ha ocasionado reclamos constantes de parte de las autoridades el salvadoreñas y a menudo mandan inspectores a supervisar las queseras certificadas.

Existen casos en que las queseras certificadas para llenar las cuotas de exportación compran quesos artesanales y con frecuencia se producen reclamos de parte de las autoridades el salvadoreñas, debido a que el queso llega infectado o malo como consecuencia de la combinación del producto certificado con el artesanal.

El rubro del queso además de brindar grandes oportunidades de trabajo a las familias que dependen del mismo, es también gran generador de divisas, pues en el periodo comprendido entre el año 2005 al año 2006 las divisas recaudadas fue por el monto de \$ 100 millones de dólares, generando a la vez un valor agregado, por lo tanto es necesario y urgente que el gobierno de nicaragua sea mas beligerante, dando facilidades, supervisión y financiamiento para que el producto (queso) sea de alta confiabilidad para los importadores y consumidores extranjeros.

- La Cadena del Queso fresco en Nicaragua está conformada por los siguientes eslabones principales: Fase Primaria, Procesamiento, Comercialización, y el Consumo final. Estos eslabones incluyen a** los bienes y servicios conexos como la provisión de insumos para la fase primaria (ganadería de leche) y el transporte en la comercialización y distribución. En la Cadena Global del queso se destaca el circuito de producción y comercialización de queso Morolique de exportación.
- La fase primaria de la cadena del queso de Nicaragua, involucra a un amplio estrato de pequeños y medianos productores de materia prima (leche) y de*** queso. Esta tipología responde al tamaño del hato por el lado de la producción de leche, y al tamaño, capacidad, y tecnología de las queseras por el lado de los procesadores de queso.
- El sistema de producción ganadera es de doble propósito.
- Funciona una compleja red de intermediarios que comercializa leche fresca.

- El crecimiento de la industria del queso ha sido impulsado por el aumento en el hato ganadero y la existencia de mercados de destino externo que demandan el producto.

- La comercialización del queso se da en dos arenas. La arena internacional principalmente a el Salvador, involucra al menos tres canales de comercialización de queso, y un canal para el mercado de Estados Unidos. En la arena doméstica funcionan varios canales de comercialización que no tienen un patrón consolidado. Los criterios varían entre el acceso a la infraestructura de las zonas ganaderas, la penetración de las grandes industrias, o de las empresas procesadoras extranjeras.

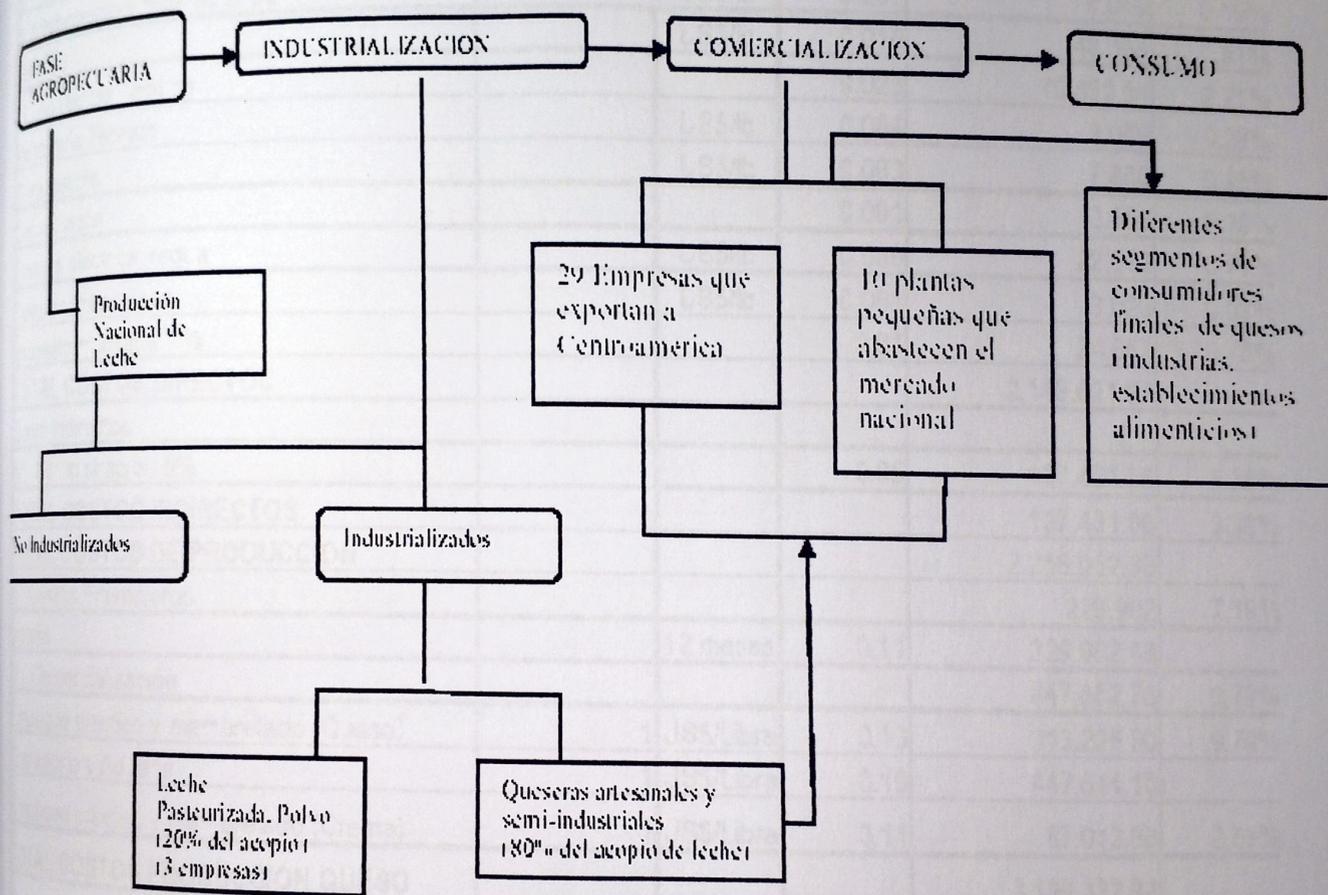
- Dentro del segmento de pequeños y medianos procesadores de queso es notorio la falta de una tecnología de producción limpia, atendiendo a los requerimientos de higiene y sanidad como los mercados lo demandan, del conocimiento y acceso a mercados tanto locales como externos, del acceso a asistencia técnica. El acceso a estos beneficios depende de sus grados de organización y su ubicación geográfica.

- Las oportunidades para este segmento de pequeños y medianos procesadores de queso de incursionar exitosamente en circuitos externos de comercialización de queso, se ven limitadas por los siguientes factores: Limitado conocimiento de los mercados externos, falta de acceso a los recursos financieros y de conocimientos requeridos para adquirir la tecnología apropiada y cumplir con los estándares exigidos en los mercados internacionales, la escasa infraestructura y servicios conexos para realizar todas las fases del procesamiento desde el acopio efectivo de la leche, y finalmente, una limitada capacidad organizativa entre grupos de pequeños y medianos procesadores.

BIBLIOGRAFÍA:

- www.laprensa.com.ni
- www.elnuevodiario.com.ni
- cadena agroindustrial del Queso Nicaragua 2005 – MAGFOR
- Dirección General de Protección Sanidad Alimentaria – MAGFOR
- IICA Cuadros de Producción Láctea – 2004
- FACA – Facultad Animal de la UNA – Universidad Nacional Agraria
- Comisión Nacional de Ganaderos – CONAGAN (ENTREVISTA)

Figura # 5. Circuito de la cadena Nicaragüense del queso Morolique para exportación.

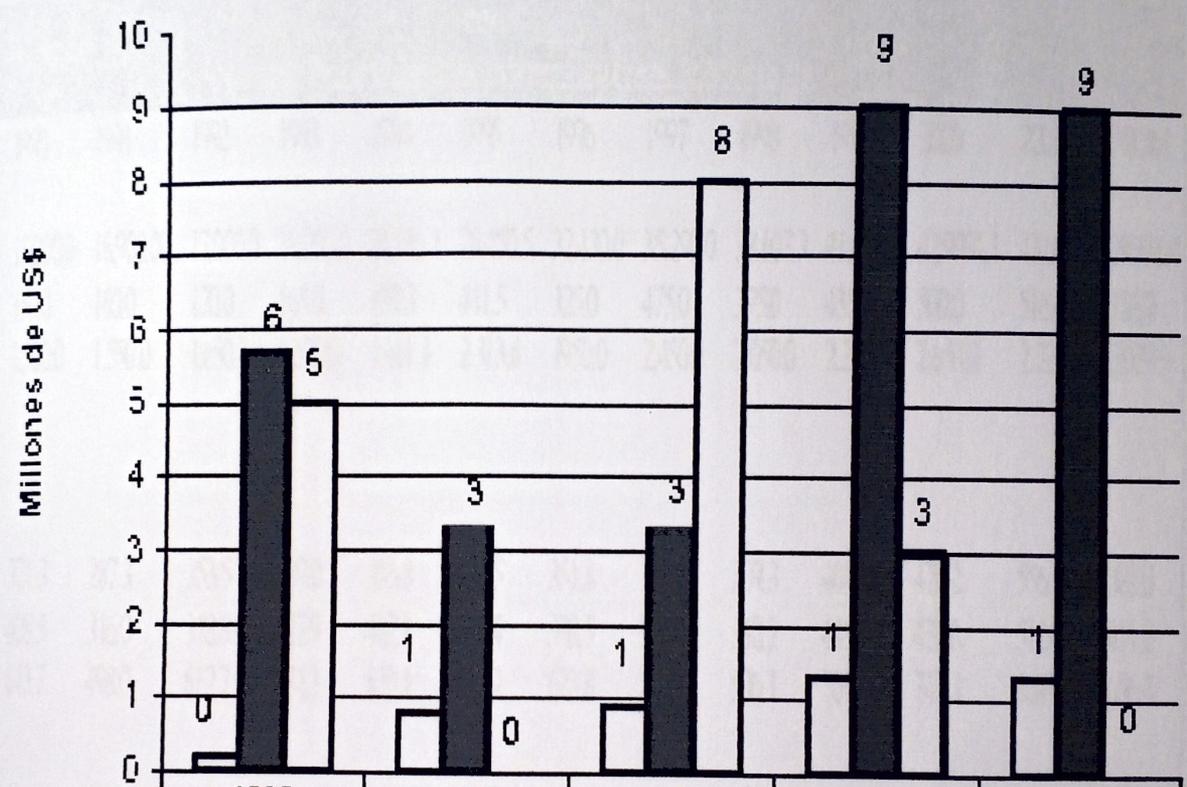


Anexo n° 2

Empresa Masiguito: Costos de Producción del Queso Morolique (US\$ / Año)

| Concepto | Cantidad | UM | Costos | | Estructura % |
|---|-----------|-----------|----------|---------------------|--------------|
| | | | Unitario | Total | |
| Costos Directos | | | | | |
| I. Insumos | 2.628 CQC | litros | 0.76 | 2.023.355.84 | 61.76% |
| Leche | | JSS/Libra | 0.67 | 1.752.088 | 54.76% |
| Aditivos Queso | | JSS/Libra | 0.09 | 223.807.05 | 7.00% |
| Aditivos Crema | | | 0.060 | 47.462 | |
| Mano de Oera | | | 0.022 | 54.413.89 | 1.70% |
| Mantenimiento y reparaciones | | LSS/lb | 0.002 | 6.046 | 0.19% |
| Salarios | | LSS/lb | 0.019 | 48.368 | 1.51% |
| Asistencia Técnica | | | 0.028 | 70.850.54 | 2.21% |
| Asistencia Técnica | | LSS/lb | 0.004 | 9.069 | 0.28% |
| Combustible | | LSS/lb | 0.003 | 7.860 | 0.25% |
| Depreciación | | | 0.001 | 3.359 | 0.10% |
| Energía eléctrica agua | | LSS/lb | 0.009 | 22.672 | 0.71% |
| Telecomunicaciones | | LSS/lb | 0.001 | 3.023 | 0.09% |
| Impuesto Municipal 1% | | | 0.01 | 24.867 | 0.78% |
| TOTAL COSTOS DIRECTOS | | | | 2.148.621.27 | |
| Costo Indirectos | | | | | |
| IV. Administración 5% | | | 0.05 | 107.431.06 | 3.36% |
| TOTAL COSTOS INDIRECTOS | | | | 107.431.06 | 3.36% |
| TOTAL COSTOS DE PRODUCCION | | | | 2.256.052.33 | |
| V. Costos Financieros | | | | 229.902 | 7.19% |
| Interés | | 12 meses | 0.11 | 229.902.48 | |
| VI. Comercialización | | | | 847.852.78 | 9.79% |
| Empaque plástico y membretado (Queso) | 1 | JSS/Libra | 0.13 | 313.225.60 | 9.79% |
| Transporte y Aduana | 1 | JSS/Libra | 0.18 | 447.614.10 | |
| Empaque plástico y membretado (Crema) | 1 | JSS/Libra | 0.11 | 87.013.08 | 2.61% |
| TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN QUESO | | | | 3.199.332.82 | |
| Rendimiento | 2.486.745 | | | | |
| Costo Unitario Queso | 1 | q. | 1.29 | | |
| Precio Promedio de venta Queso Morolique | 1 | q. | 1.45 | | |
| Tota Costos Producción Crema | | | | 134.474.76 | |
| Rendimiento | 791.028 | | | | |
| Costo Unitario Crema | 1 | q. | 0.17 | | |
| Precio Venta Crema | 1 | q. | 0.90 | | |
| Tota Costos Producción Queso-Crema /Año | | | | 3.333.807.58 | |

IMPORTACIONES DE QUESO PROCEDENTES DE NICARAGUA
1999-2003
En Millones de US\$



| | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 |
|-------------|------|------|------|------|------|
| USA | 0.20 | 0.60 | 0.90 | 1.30 | 1.30 |
| EL SALVADOR | 5.70 | 3.30 | 3.30 | 9.00 | 9.00 |
| HONDURAS | 5.00 | 0.00 | 8.00 | 3.00 | 0.00 |

ANEXO n° 4
 NICARAGUA: PRODUCCIÓN DE QUESO, MATEQUILLA, Y CREMA.
 EN MILES DE LIBRAS

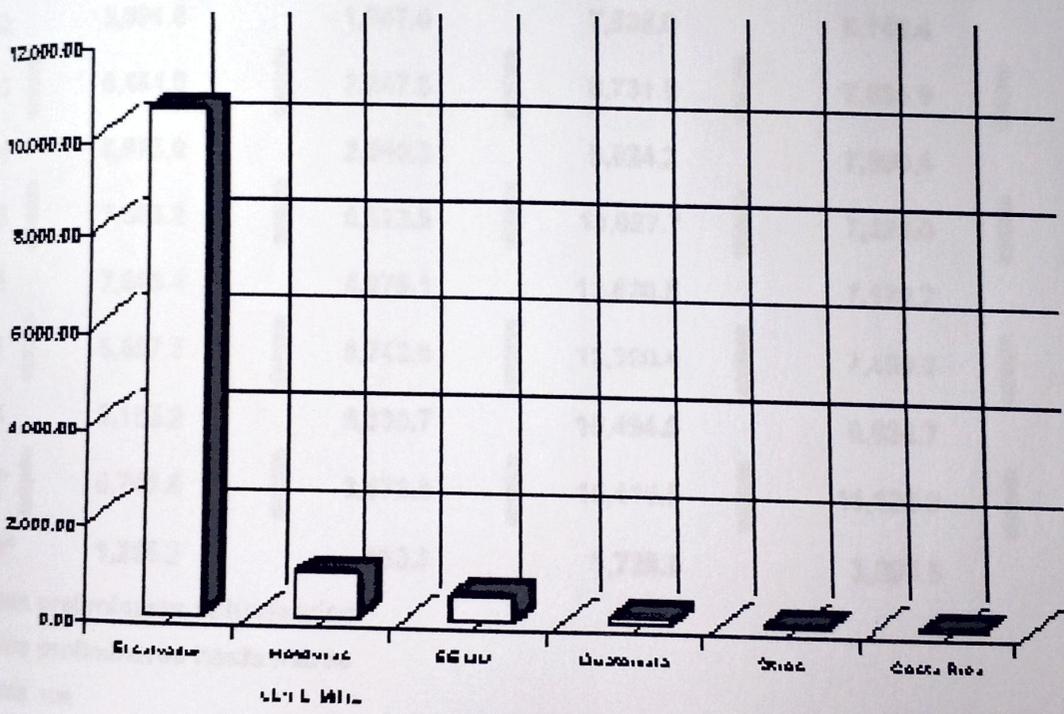
ANEXO # _____
 Nicaragua: Producción de Queso, Mantequilla y Crema. En Miles de Lbs

| Conceptos | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | PROM |
|-----------------------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Quesos | | | | | | | | | | | | | |
| Queso | 15,000.0 | 16,900.00 | 17,000.0 | 18,000.0 | 21,836.1 | 28,490.5 | 32,430.0 | 35,290.0 | 38,607.3 | 41,398.1 | 42,999.1 | 43,693.4 | 29,316.4 |
| Mantequilla | 150.0 | 160.0 | 170.0 | 165.0 | 179.3 | 441.5 | 325.0 | 475.0 | 395.0 | 435.0 | 500.0 | 516.0 | 326.0 |
| Crema | 1,300.0 | 1,550.0 | 1,650.0 | 1,600.0 | 1,661.1 | 2,313.6 | 1,950.0 | 2,450.0 | 2,050.0 | 2,250.0 | 2,650.0 | 2,727.5 | 2,029.3 |
| Plantas | | | | | | | | | | | | | |
| Pasterizadoras | | | | | | | | | | | | | |
| Queso | 371.3 | 287.3 | 353.5 | 389.0 | 355.8 | 430.5 | 351.8 | 345.7 | 309.3 | 404.6 | 428.2 | 556.7 | 382.0 |
| Mantequilla | 408.5 | 316.0 | 348.8 | 427.9 | 402.8 | 487.4 | 398.5 | 375.5 | 340.2 | 445.0 | 471.0 | 512.4 | 411.2 |
| Crema | 643.7 | 498.0 | 612.7 | 674.3 | 629.1 | 761.2 | 623.8 | 589.8 | 536.1 | 701.2 | 742.3 | 864.9 | 656.4 |
| Total | | | | | | | | | | | | | |
| Producción | | | | | | | | | | | | | |
| Queso | 15,371.3 | 17,187.3 | 17,353.5 | 18,389.0 | 22,191.9 | 28,881.0 | 32,781.8 | 35,635.7 | 38,916.6 | 42,002.7 | 43,419.3 | 44,250.1 | 29,698.3 |
| Mantequilla | 558.5 | 476.0 | 518.8 | 592.9 | 582.1 | 928.9 | 723.5 | 850.5 | 735.2 | 880.0 | 971.0 | 1,028.3 | 737.2 |
| Crema | 2,143.7 | 2,048.0 | 2,262.7 | 2,274.3 | 2,290.1 | 3,074.9 | 2,573.8 | 3,039.8 | 2,586.1 | 2,951.2 | 3,392.1 | 3,592.4 | 2,685.8 |

Fuente: Estudio de la Cadena de Comercialización de la Leche. IICA.

Gráfico = 1. Las exportaciones de queso de Nicaragua por país destino

PAISES DESTINO : EXPORTACIONES DE QUESO
NICARAGUA | 2001 | MILES DE DOLARES



Indicadores de producción de leche

| Año | Acopio de leche | | | Producción Industrial de Leche | |
|-------|------------------------------------|------------------------------|------------------|--------------------------------|------------------------|
| | Plantas Pasteurizadoras (Mil Glns) | Queveras PROLACSA (Mil Glns) | Total (Mil Glns) | Leche Pasteurizada (Mil Glns) | Leche Polvo (Mil Glns) |
| 1990 | 6,188.8 | 1,648.7 | 7,837.5 | 7,602.6 | 2,080.0 |
| 1991 | 4,788.2 | 1,325.0 | 6,313.2 | 6,765.0 | 1,308.0 |
| 1992 | 5,891.0 | 1,847.0 | 7,638.0 | 6,740.4 | 1,014.0 |
| 1993 | 6,484.0 | 2,247.6 | 8,731.6 | 7,685.9 | 1,352.0 |
| 1994 | 6,078.0 | 2,946.2 | 9,024.2 | 7,696.6 | 1,792.0 |
| 1995 | 7,505.2 | 5,522.5 | 13,027.7 | 7,425.0 | 3,241.0 |
| 1996 | 7,845.4 | 4,975.1 | 12,820.5 | 7,179.7 | 2,429.0 |
| 1997 | 6,557.8 | 5,742.8 | 12,300.4 | 7,489.8 | 3,656.0 |
| 1998 | 5,155.2 | 5,339.7 | 10,494.9 | 8,634.7 | 4,217.0 |
| 1999* | 6,742.6 | 3,872.9 | 10,415.5 | 11,126.9 | 2,644.0 |
| 2000* | 1,265.2 | 463.3 | 1,728.5 | 3,208.5 | 544.0 |

*: Datos preliminares actualizados

*: Datos preliminares hasta marzo

Fuente: MAB - FOR

Gráfico: LA PRENSA Igual Bona.

Indicadores de producción de leche

| Año | Acopio de leche | | | Producción Industrial de Leche | |
|-------|------------------------------------|------------------------------|------------------|--------------------------------|------------------------|
| | Plantas Pasteurizadoras (Mil Gins) | Queseras PROLACSA (Mil Gins) | Total (Mil Gins) | Leche Pasteurizada (Mil Gins) | Leche Polvo (Mil Gins) |
| 1990 | 6,188.8 | 1,648.7 | 7,837.5 | 7,802.6 | 2,090.0 |
| 1991 | 4,788.2 | 1,325.0 | 6,313.2 | 8,765.0 | 1,308.0 |
| 1992 | 5,891.0 | 1,947.0 | 7,838.0 | 8,740.4 | 1,014.0 |
| 1993 | 6,484.0 | 2,247.8 | 8,731.8 | 7,685.9 | 1,352.0 |
| 1994 | 6,978.0 | 2,946.2 | 9,924.2 | 7,899.6 | 1,792.0 |
| 1995 | 7,505.2 | 5,522.5 | 13,027.7 | 7,425.0 | 3,241.0 |
| 1996 | 7,845.4 | 4,975.1 | 12,820.5 | 7,179.7 | 2,429.0 |
| 1997 | 8,557.8 | 5,742.8 | 12,300.4 | 7,459.8 | 3,656.0 |
| 1998 | 5,155.2 | 5,339.7 | 10,494.9 | 8,634.7 | 4,217.0 |
| 1999* | 6,742.6 | 3,872.9 | 10,415.5 | 11,126.9 | 2,644.0 |
| 2000* | 1,265.2 | 463.3 | 1,728.5 | 3,208.5 | 544.0 |

*: Datos preliminares actualizados

*: Datos preliminares hasta marzo

Fuente: MAB - FOR

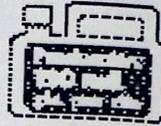
Gráfico: LA PRENSA Digital Bona

La Nicaragua láctea: producción de leche por sector

1 La Paz Centro, Misquitillo, Chinandega, El Viejo, El Sauce, Villa Nueva y Somotillo



2 San Francisco, San Pedro de Lirio, Villa Sandino, San Tomé, Muelle de los Buzos, El Corral, El Almendro, Nva. Guinea, Acajapa y La Gacaida



3 Managua, Masaya, Matagalpa, Milatoya, Rivas y Cerdas



4 Boaco, Comapa, San José de las Matas, Muy Muy, Juigalpa, La Libertad, San Domingo y El Ayote



5 Río Blanco, Paiván, Jinotega y San Rafael del Norte



Fuente: CANSIAC

**Aportes por
país al comercio
intra regional
(Centroamérica)**

(por año. millones de ítros)

| | 1990-98 | 1998 |
|-------------|---------|--------|
| Costa Rica | 56.84% | 40.48% |
| Nicaragua | 31.71% | 46.08% |
| El Salvador | 4.66% | 6.53% |
| Honduras | 5.28% | 6.22% |
| Guatemala | 1.51% | 0.69% |

Fuente: FECCALAC