

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

RESTRICTED

G/RO/W/76

4 de abril de 2002

(02-1722)

Comité de Normas de Origen

Original: inglés

CAPÍTULOS 1 A 24 (PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y DE LA PESCA)

Comunicación de Corea

Se ha recibido de la Misión Permanente de Corea la siguiente comunicación, de fecha 2 de abril de 2002.

Cuestión N° 1 - Cría/engorde de animales

- Recomendación del Presidente: Opción A
- Posición de Corea: Opción A (6 a 8 meses)

- Justificación:

1. Transformación sustancial de animales

La cría de animales debe considerarse un proceso de transformación sustancial, pues produce cambios importantes en la apariencia y las características de los animales en cuestión. En otras palabras, su peso, tamaño y valor comercial aumentan significativamente como resultado de la forma en que se crían. Esta transformación depende sobre todo de las condiciones de cría, incluida su duración.

Concretamente, las condiciones de cría de un animal pueden ser muy distintas. Incluso entre los de una misma raza, a menudo unos ejemplares pueden diferenciarse de otros según el medio en que se han criado. En este marco, debe considerarse que un animal es originario del país donde ha nacido y se ha criado.

2. Duración de la cría de animales de la especie bovina

Para los animales de la especie bovina se requieren al menos entre seis y ocho meses para que se produzca la transformación sustancial derivada de la cría y el engorde. Los bovinos jóvenes de unos 300 kg necesitan entre seis y ocho meses para alcanzar un peso de 500 a 550 kg. Por consiguiente, durante ese período se determinará su calidad y su valor comercial.

Cuestión N° 2 - Sacrificio

- Recomendación del Presidente: Opción A: Confiere origen (CC)
- Posición de Corea: Opción B (4 meses)

- Justificación:

Corea considera que el sacrificio no se debe tomar en cuenta como un criterio que confiera origen. En el proceso del sacrificio no se produce ninguna transformación sustancial, dado que no se cambia la calidad de la carne de los animales, pues ésta depende de las condiciones y de la duración del período de cría.

1. Características específicas de la carne determinadas por las condiciones y duración del período de cría

Las características de la carne se determinan considerando diversos factores como la especie, las condiciones climáticas y los métodos de engorde y reproducción utilizados. Por lo tanto, el valor comercial final y la calidad de la carne son resultado de la interacción de todos estos factores.

2. Nivel de calidad de los productos cárnicos en el que se reflejan las diversas técnicas de cría

En cada país se aplican distintos métodos de engorde y se emplean alimentos variados que están influenciados por las condiciones climáticas. Por consiguiente, la carne que se obtiene refleja las características y las preferencias regionales en materia de alimentación.

En cuanto a la carne de bovino, se necesitan al menos cuatro meses antes del sacrificio para que se produzca una transformación sustancial. En Corea, para obtener el sabor de la carne que más gusta, se administran concentrados a los animales de la especie bovina, que se alimentan sistemáticamente durante más de cuatro meses antes del sacrificio. Debido a las preferencias de los consumidores coreanos, algunos productores que exportan a Corea también alimentan a sus animales con concentrados durante un lapso de cuatro a seis meses antes del sacrificio.

3. Problemas en la aplicación de las diversas normas de sacrificio

Dado que no existen normas internacionales para clasificar la calidad de la carne, cada país establece las suyas propias para la clasificación y el etiquetado. Por consiguiente, una carne de calidad similar puede estar clasificada de diversa manera y tener distinto precio en diferentes países. Esta circunstancia confunde no sólo a los consumidores sino también a los comerciantes.

Si el país de origen de la carne se determina únicamente según el criterio del lugar donde se lleva a cabo el sacrificio, el público estará desorientado a causa del carácter contradictorio de la información.

Cuestión N° 53 - Refinado del azúcar

- Recomendación del Presidente: CC
- Posición de Corea: CSP
- Justificación:

El proceso de fabricación del azúcar se resume en la siguiente figura:

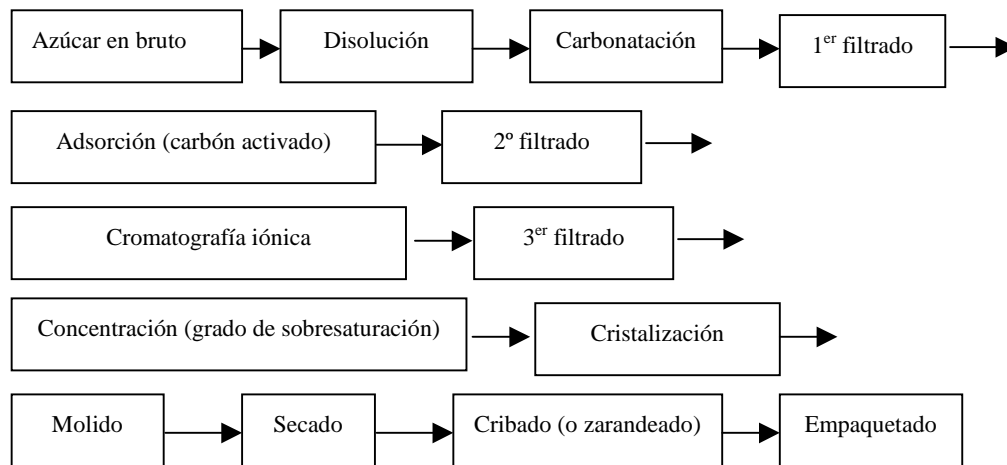


Figura: Esquema de las operaciones de fabricación del azúcar a partir de azúcar en bruto.

La disolución, el filtrado, la concentración y la reducción de tamaño de las partículas son pasos relativamente simples en el proceso de elaboración del azúcar a partir de su estado bruto. Por otra parte, el intercambio iónico, la adsorción y la cristalización producen una transformación sustancial del azúcar en cuanto a su calidad. Estos pasos constituyen el proceso de purificación molecular, de la que resulta un cambio sustancial de las características del azúcar elaborado.

La operación de cristalización puede repetirse. Según el número de cristalizaciones se obtienen distintos tipos de azúcar.

A continuación se explican los detalles de algunas de las operaciones más importantes. El objetivo de esta exposición es dar a conocer las transformaciones sustanciales que se producen a lo largo del proceso de elaboración del azúcar.

1. Carbonatación

Se trata del proceso por el que se eliminan la pigmentación y otras impurezas. Con el agregado de lechada de cal y la introducción de dióxido de carbono se consigue la coprecipitación de las impurezas. Durante el proceso, se considera que la concentración de azúcar en bruto y lechada de cal, el caudal, la concentración y presión del dióxido de carbono, la velocidad del movimiento de mezclado y el pH de la solución son factores de control.

2. Cristalización

Es el proceso por el cual se refina el azúcar en bruto. Las etapas de la cristalización son: sobresaturación, nucleación, crecimiento y maduración de los cristales. Estas etapas afectan al tamaño, la distribución del tamaño y la pureza de los cristales. Los principales factores de control son: 1) la temperatura del licor clarificado y del depósito de cristalización; 2) el grado de vacío y de sobresaturación; 3) el tiempo necesario para este proceso; 4) la cantidad y tamaño de los cristales de siembra; 5) la velocidad del movimiento de mezcla; 6) la apertura media de los cristales; y 7) la cantidad de masa cristalizada por operación. La interacción armónica de todos estos factores determina la calidad del azúcar.

3. Cromatografía de intercambio iónico

La cromatografía de intercambio iónico, o cromatografía iónica, es un proceso de purificación molecular destinado a eliminar las impurezas y a obtener azúcar del color y la calidad deseados. En el proceso de intercambio iónico se hace uso de las columnas de intercambio de iones positivos (cationes) y negativos (aniones). La concentración de impurezas, el caudal, la presión y la temperatura del azúcar en bruto y la acción de las resinas de intercambio iónico también son factores relacionados con la calidad del azúcar.

Cuestiones N^{os} 54 a 57 - Sustancias edulcorantes

- Recomendación del Presidente: CC (54-CPD)
- Posición de Corea: 54 (CPD), 55 (CPD), 56 (CP), 57 (CP)
- Justificación:

Los tipos de azúcar relacionados con estas cuestiones son los sacáridos químicamente puros, por ejemplo lactosa, fructosa, glucosa, jarabes de estos sacáridos y azúcar invertido. Algunas de las materias primas necesarias para manufacturar estos sacáridos son soluciones de almidones y azúcar. Habitualmente, los sacáridos se manufacturan mediante reacciones químicas, ya se catalicen mediante enzimas y/o ácidos. Por consiguiente, estos cambios deben considerarse una transformación sustancial.

Cuestiones N^{os} 58 a 60 - Obtención de productos elaborados con cacao

- Recomendación del Presidente: 58 (no confiere origen), 59 (CP, excepto a partir de 18.03), 60 (CP, excepto a partir de 18.03)
- Posición de Corea: 58 (CP), 59 (CP), 60 (CP)
- Justificación:

Dado que los fabricantes tienen que hacer continuos esfuerzos para mantener el nivel de calidad de características como el sabor, aroma y color, la fabricación de pasta y manteca de cacao y cacao en polvo no se puede considerar como un proceso simple. Requiere un procedimiento térmico como el tostado y la mezcla de diversas materias provenientes de distintos países. Por lo tanto, según el fabricante o el país de fabricación, los productos obtenidos del cacao tienen distintas calidades.

Es una práctica comercial corriente que la mayoría de los fabricantes obtengan estos productos empleando dos o más clases de granos de cacao para conseguir la calidad deseada.

Cuestiones N^{os} 81 a 83 - Obtención de extractos, esencias y concentrados, etc.

- Recomendación del Presidente: 81 (CP), 82 (Opción B), 83 (CP)
- Posición de Corea: 81 (CSP), 82 (CSP - Opción A), 83 (CP)
- Justificación:

Los productos finales deben mantener la calidad de propiedades como el sabor, el color, el aroma y la concentración para satisfacer las preferencias de los consumidores.

Los factores clave para mantener la calidad de un producto son el pH, la acidez, el grado de dulzura, el color, la densidad, la turbidez y la viscosidad. Estos factores se controlan mezclando diversos productos y sus extractos, provenientes de diversos países, y añadiendo aditivos alimentarios.

La calidad del producto se relaciona con un tratamiento térmico como la pasteurización, así como con el agregado de conservantes para asegurar la longevidad del producto.

Por lo tanto, se considerará como país de origen aquel en el que se lleven a cabo los distintos procesos de fabricación, como por ejemplo el tratamiento térmico.
