

Quesadillas... ¿sin queso? Conoce lo que hay detrás de la suspensión



La **Secretaría de Economía** informó el pasado jueves 14 de octubre sobre la **suspensión de algunos productos** denominados como “**queso y yogurt natural**” por no cumplir con lo establecido en las normas oficiales mexicanas.

De acuerdo con **Cecilia Franco**, **directora de la carrera de biotecnología en campus Toluca**, no es que antes los productos cumplieran y de pronto ya no, sino que de acuerdo con las normas oficiales vigentes **su etiquetado es incorrecto**.

*“**Los compuestos** que se encontraban en los productos **son los mismos de siempre**. No es que tengan un ingrediente más o uno menos, sino que **la leyenda dice 100% leche y eso no es verdad**”* comentó la experta.

Según comentó la profesora, **a estos productos se les adicionan grasas vegetales** para sustituir a la leche y aunque eso **está permitido**, **el problema es el porcentaje de grasa vegetal que se les adiciona**.

“Una definición oficial para el queso es que es un producto que resulta de un proceso selectivo de concentración de componentes de la leche principalmente proteínas (en este caso caseína) y grasa butírica”, mencionó la experta

Entonces, **para que un producto sea considerado un queso**, de acuerdo con la experta este **no debe tener grasa vegetal adicionada**.



width="900" loading="lazy">

El mal etiquetado de los productos.

Recientemente entró en vigor el **nuevo etiquetado en alimentos**.

*“Es por eso que se están revisando todos los productos no sólo los que tienen un gran contenido calórico. **Al revisar el etiquetado se sanciona a todos los productos que no cumplan con las normas**”* mencionó la experta.

Al respecto, **Jose Luis Bátiz, director de la carrera de derecho** comentó que el nuevo etiquetado **no es una novedad** para muchos países, **pero sí una alternativa sobre elección**.

*“Es **decisión de la población elegir** qué productos quiere consumir, pero es **decisión y obligación del Estado informar** a la población **qué contienen** los productos que están consumiendo”* comentó.

Según la experta en biotecnología **dichos productos podrían venderse en el mercado sin mayor problema** con un sutil **cambio en la etiqueta**.

*“Algunas marcas utilizan el etiquetado como **‘queso tipo...’**. 'Tipo' quiere decir que no es propiamente ese producto. **Todos los productos que tienen grasa vegetal van a producir imitaciones** porque se tiene que eliminar la **grasa butírica original**”,* comentó.

De acuerdo con la especialista **esto no habla de una mala calidad del producto** pero debe estar indicado todo en la **etiqueta** para que **el consumidor tenga la información que necesita y**

pague un precio acorde a eso.

Otra implicaciones

Según el experto en derecho, aunque **los productos ya están de regreso en los anaqueles** luego de su correcto etiquetado, la situación se ha tornado polémica.

*“En los últimos días **hemos escuchado cancelaciones de recursos** por el poder ejecutivo, y desde luego **las empresas están reaccionando**. Sin embargo **la Profeco debe proteger al consumidor** y más cuando en México existen altos niveles de obesidad”* finalizó Bátiz.

Los expertos coinciden en que si las empresas **acatan las normas y etiquetan bien sus productos y con ello** evitan toda **publicidad considerada como "engañosa"** no sucederán nuevamente este tipo de suspensiones.

SEGURO QUIERES LEER TAMBIÉN: