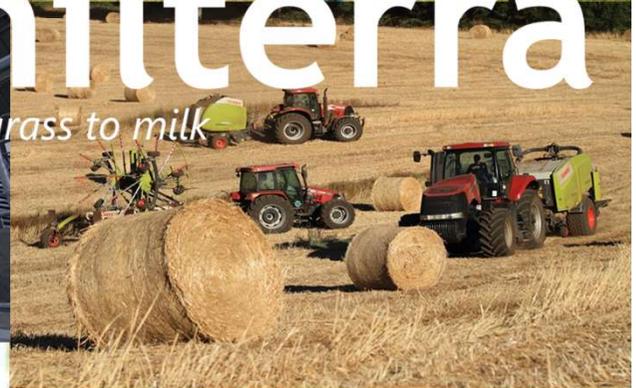




chilterra

from grass to milk



+ de 20 años de experiencia en pasto y leche

El (im)perfecto mercado lechero

Importación de leche en polvo

Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural
Octubre 2017

¿Debemos preocuparnos por la importación de leche en polvo?

- Acceder a un producto de calidad, a buen precio y tener asegurado el suministro tanto hoy como en el futuro, tiene que ser bueno para el consumidor final y para el país.



¿Debemos preocuparnos por la importación de leche en polvo?

- Acceder a un producto de calidad, a buen precio y tener asegurado el suministro tanto hoy como en el futuro, tiene que ser bueno para el consumidor final y para el país.
- Exploremos entonces:
 - Calidad
 - Buen precio
 - Asegurado el suministro tanto hoy, como en el futuro



Foto de Martin Parr ©

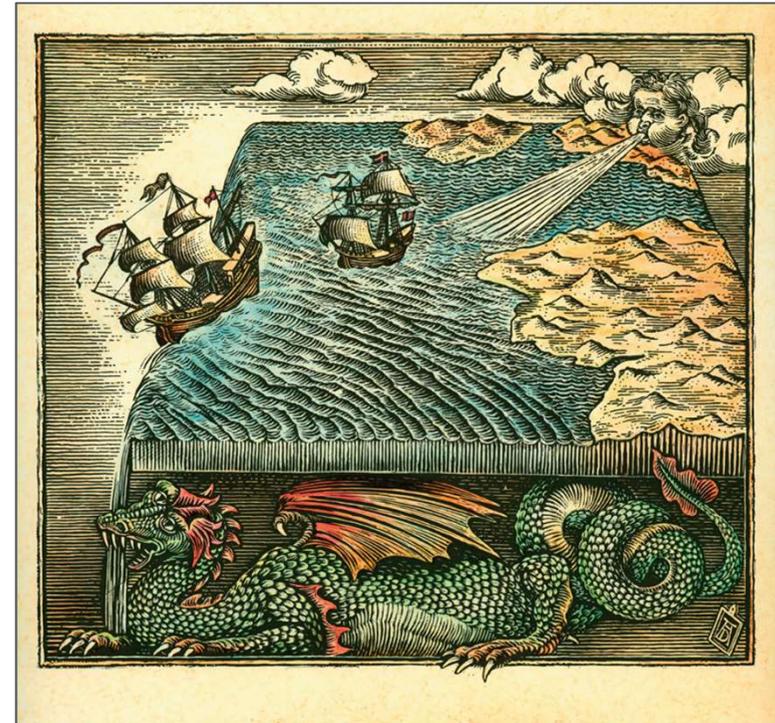
Verdades reveladas (mitos) del sector lechero

- Mito 4: Con los commodities transados internacionalmente puedo reemplazar o fabricar cualquier producto natural de consumo interno



Verdades reveladas (mitos) del sector lechero

- Datos ODEPA 1er semestre 2017:
- Importaciones de LP **aumentaron 61%**
- Exportaciones de LP **disminuyeron un 56%**
- Elaboración de LP **aumentó 9,1%**
- El balance para todos los productos lácteos para el periodo arroja un **deficit** exportación/importación equivalente a **244MM Its.**
- Si buena parte no se comercializa como LP, sino que se utiliza como **ingrediente** para la elaboración de otros productos lácteos terminados (**reconstituidos, re combinados, mezclados, etc**), las características de dichos productos están alteradas respecto del producto natural.
- **¿Es esto comunicado claramente al consumidor final?**



LP: leche en polvo

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

ARTÍCULO 204.- La leche se clasificará en:

- a) leche **natural** es aquella que solamente ha sido sometida a enfriamiento y estandarización de su contenido de materia grasa antes del proceso de pasteurización, tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) o esterilización;
- b) leche **reconstituida** es el producto obtenido por adición de agua potable a la leche concentrada o a la leche en polvo, en proporción tal, que cumpla los requisitos establecidos en el artículo 203 y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el artículo 205. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada;
- c) leche **recombinada** es el producto obtenido de la mezcla de leche descremada, grasa de leche y agua potable en proporción tal que cumpla los requisitos del artículo 203 y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el artículo 205. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada.

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

ARTÍCULO 98.- **Alimento alterado** es aquel que por causas naturales de índole física, química o biológica, o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aisladas o combinadas, ha sufrido modificación o deterioro en sus características organolépticas, en composición y/o su valor nutritivo.

ARTÍCULO 99.- **Alimento adulterado** es aquel que ha experimentado por intervención del hombre, cambios que le modifican sus características o cualidades propias sin que se declaren expresamente en el rótulo, tales como a) la extracción parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original; b) la sustitución parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original por otros inertes o extraños, incluida la adición de agua u otro material de relleno; c) la mezcla, coloración, pulverización o encubrimiento, en tal forma que se oculte su inferioridad o disminuya su pureza.

ARTÍCULO 100.- Alimento falsificado es aquel que:

- a) se designe, rotule o expenda con nombre o calificativo que no corresponda a su origen, identidad, valor nutritivo o estimulante; y
- b) cuyo envase, rótulo o anuncio, contenga cualquier diseño o **declaración ambigua**, falsa o que pueda inducir a error, respecto a los ingredientes que componen el alimento.

ARTÍCULO 102.- **Se prohíbe** la fabricación, importación, tenencia, distribución, comercialización o transferencia a cualquier título, de alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

ARTÍCULO 107.- Todos los productos alimenticios que se almacenen, transporten o expendan envasados deberán llevar un rótulo o etiqueta que contenga la información siguiente:

- a) nombre del alimento. El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento en forma específica. Sin perjuicio del nombre podrá indicarse su marca comercial. En los productos sucedáneos deberá indicarse claramente esta condición. **Junto al nombre o muy cerca del mismo, deberán aparecer las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento**, que incluyen pero que no se limitan al tipo o medio de cobertura, a la forma de presentación **o al tipo de tratamiento al que haya sido sometido.....**

- d) **país de origen, debe indicarse en forma clara**, tanto en los productos nacionales como en los importados, conforme a las normas de rotulación establecidas, respecto a esta información, en el decreto N° 297, de 1992, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, o en el que lo reemplace;

- n) el alimento y/o materia prima para consumo humano, modificados por medio de eventos biotecnológicos, que presenten características nutricionales distintas, a las del alimento y/o materia prima convencional, deberá hacer mención de ellas en el rótulo, de acuerdo a lo establecido en los artículos 113 y 115 al 120 de este reglamento.



Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Mantener en





AMÉRICA LATINA

Escándalo de la leche en Perú: grandes marcas venden una mezcla con publicidad engañosa

Importantes empresas vendían como "leche evaporada" una combinación del lácteo con soya y otros ingredientes. El caso fue descubierto cuando las autoridades de Panamá rechazaron el producto





fácil

fácil

Larga Vida

Larga Vi

Leche Natural
Semi Descremada

15g/l
Materia
grasa

Leche Natural
Semi Descremada

Larga Vida (U.H.T.)
Cont. Neto: 1 litro

Larga Vida (U.H.T.)
Cont. Neto: 1 litro

Consumir antes de:
20/03/2018 03
NID 12 47

Consumir antes de:
22/03/2018 03
NID 12 47

Leche No
Reconstituida

Mito 4: Con los commodities se pueden fabricar o reemplazar productos naturales

- Los commodities no pueden reconstituirse, recombinarse o mezclarse para producir productos naturales o frescos

Potencial Problema Salud Pública:

- Los procesos industriales alteran la composición de los productos finales, aún cuando partan de materias primas de alta calidad
 - Evidente disminución de lisina
 - Proteínas se desnaturalizan y pierden calidad
 - Pérdida parcial de vitaminas A, D, E y K
 - Reincorporación de sales puede modificar el equilibrio químico de la leche
 - Equipos de desaireación no garantizan la eliminación de aire en la leche reconstituida
 - Es posible encontrar signos de acidez, rancidez y arenosidad
-
- Si los commodities fueran sustitutos de la leche cruda natural, el precio de los productos finales naturales debería seguir el precio de los commodities...y no lo hacen...



¿Debemos preocuparnos por la importación de leche en polvo?

- A primera vista acceder a un producto de calidad, a buen precio y tener asegurado el suministro tanto hoy como en el futuro, tiene que ser bueno para el consumidor final y para el país.
- Exploremos entonces:
 - Calidad – **¿El producto es lo que parece?**
 - Buen precio
 - Y tener asegurado el suministro tanto hoy, como en el futuro

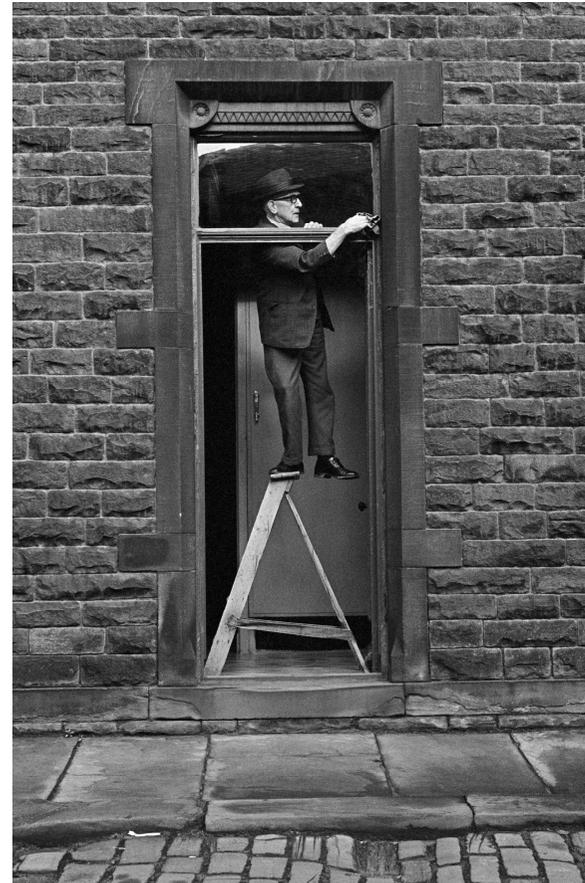


Foto de Martin Parr ©

Mito 3: Relación precio productor - precio commodities

Correlación entre commodities y productos al consumidor Chile

Matriz de correlaciones (datos 2013-2016)	Leche productor (Chile)	Leche descremada (consumidor Chile)	Leche entera (consumidor Chile)	Mantequilla (consumidor Chile)	Queso Chanco (consumidor Chile)	Queso Gauda (consumidor Chile)
Leche en polvo entera (commodity)	47,7%	-62,5%	-55,6%	-82,0%	-14,7%	4,1%
Leche en polvo descremada (commodity)	60,2%	-62,6%	-54,7%	-81,1%	-8,5%	9,3%
Cheddar (commodity)	58,3%	-51,3%	-43,3%	-75,4%	-7,8%	4,3%
Leche en polvo mantequilla (commodity)	66,4%	-58,3%	-49,5%	-77,9%	-4,9%	14,7%
Leche productor (Chile)	100,0%	-20,4%	-10,6%	-47,1%	29,5%	27,0%

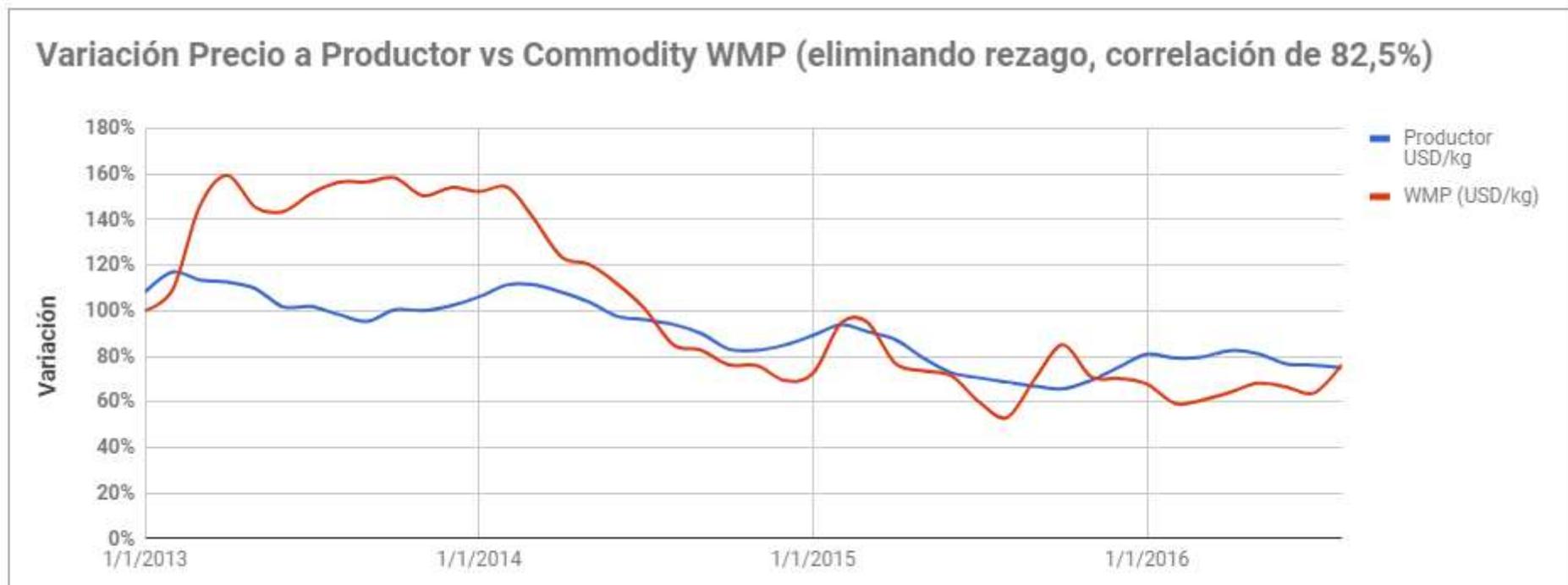
Fuente: Datos Global Dairy Trade, ODEPA

ALTA: Relación entre precio **commodities** internacional y precio pagado a **productor** en Chile

BAJA: Relación entre precio **commodities** y precios a **consumidor** de productos naturales

BAJA: Relación entre precio **consumidor** y precio pagado a **productor**

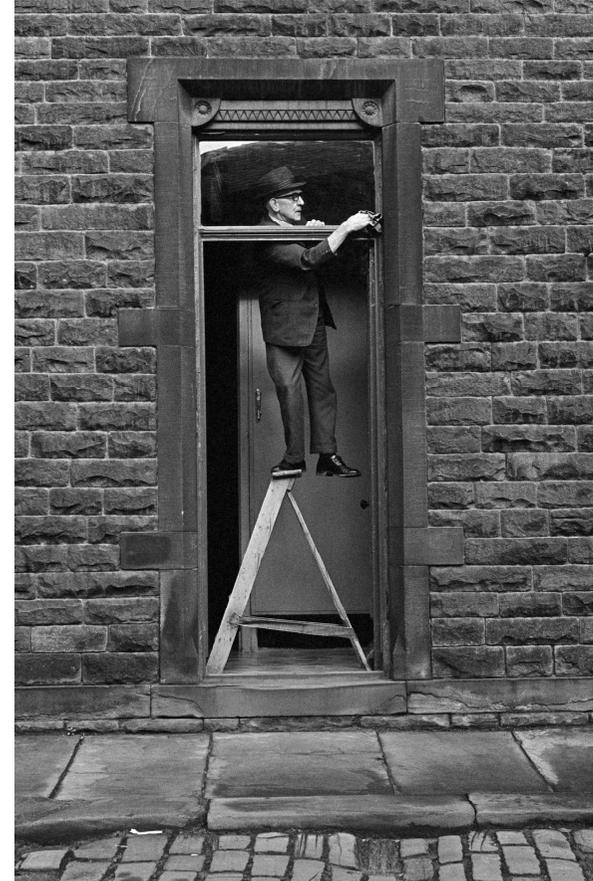
Mito 3: Relación precio productor - precio commodities



¿Debo preocuparme por la importación de leche en polvo?

- A primera vista acceder a un producto de calidad y tener asegurado el suministro a buen precio tanto hoy como en el futuro, tiene que ser bueno para el consumidor final y para el país.
- Exploremos entonces:
 - Calidad – **¿El producto es lo que parece?**
 - Buen precio - **No llega al consumidor ni al productor**
 - Y tener asegurado el suministro tanto hoy como en el futuro

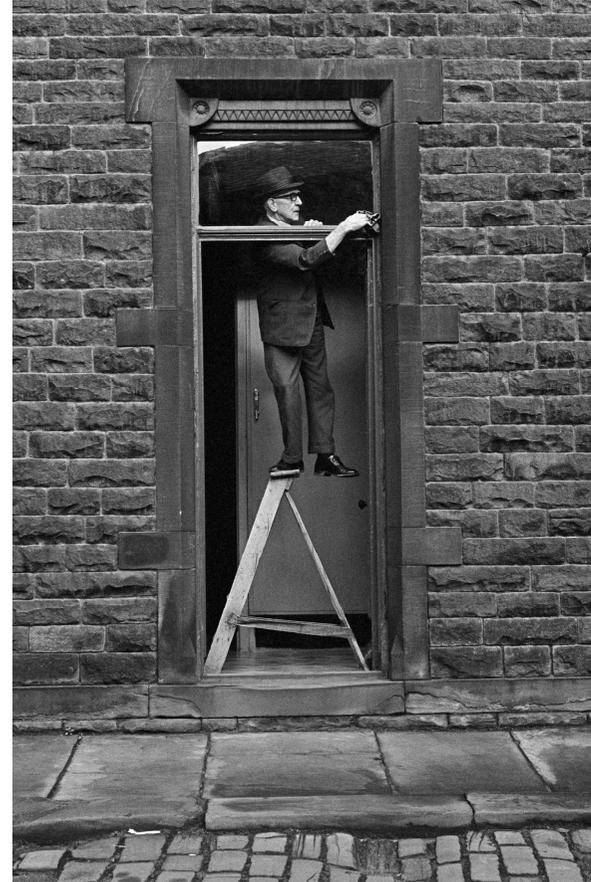
Foto de Martin Parr ©



¿Tanto hoy, como en el futuro?

- Si solamente se usa para adquirir cantidades a **precios spot incluso entre partes relacionadas** de leches que pueden ser de larga guarda y que no garantizan una calidad sensorial y nutricional natural.
- El equivalente en productos de **244 MM** lts. Se utiliza como referencia para fijar el precio de **2000MM** de litros de leche natural cruda producida en el país y que son esenciales para la producción de todos los productos lácteos de alto valor.
- Si por distorsiones en los mecanismos de determinación de precios, el precio spot de este producto inferior, afecta la fijación de precio de la leche natural cruda, asegurar el suministro futuro de leche natural puede no ser posible.

Foto de Martin Parr ©

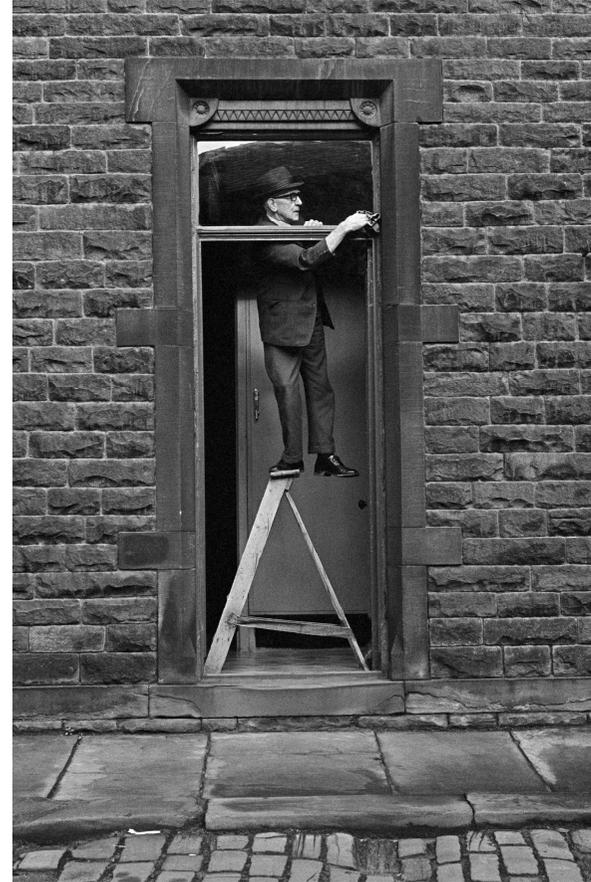


En resumen

- Acceder a un producto de calidad y tener asegurado el suministro a buen precio tanto hoy como en el futuro, tiene que ser bueno para el consumidor final.

- Exploremos entonces:
 - Calidad – **¿El producto es lo que parece?**
 - Buen precio - **¿Llega al consumidor y/o al productor?**
 - Y tener asegurado el suministro tanto hoy, como en el futuro – **¿Existe un mercado libre y competitivo?**

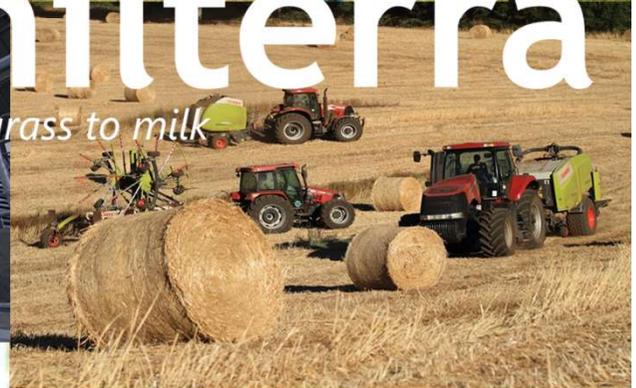
Foto de Martin Parr ©





chilterra

from grass to milk



+ de 20 años de experiencia en pasto y leche