

INFORME SECTOR ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Productos Lácteos

2011

**Dirección de Oferta Exportable
Dirección General de Estrategias de Comercio Exterior**

**Subsecretaría de Desarrollo de Inversiones y
Promoción Comercial**



INDICE

<u>INTRODUCCIÓN GENERAL</u>	3
<u>Introducción al Sector: Alimentos Industrializados</u>	3
1. <u>LA CADENA AGROALIMENTARIA</u>	4
1.1 Alimentos argentinos de calidad	5
1.2 Protocolos de calidad	8
2. <u>EL SECTOR LÁCTEO</u>	12
2.1 Características de la producción de sector	16
2.2 Estatus sanitario de la República Argentina	19
3. <u>COMERCIO EXTERIOR</u>	20
3.1 Exportaciones del sector	20
3.2 Importaciones del sector	28
4. <u>MARCO REGULATORIO</u>	33
4.1 Codex Alimentarius	33
4.2 Código alimentario argentino	36
4.3 Indicación geográfica y denominación de origen	38
<u>ANEXOS</u>	45
I. Ferias Internacionales	46
II. Listado de Empresas del Sector	47
III. Informes de Mercado y Oportunidades de Negocios	48
IV. Fuentes Consultadas	50



INTRODUCCIÓN GENERAL

El presente estudio desarrollado en el marco de la Subsecretaría de Desarrollo de Inversiones y Promoción Comercial de la Cancillería Argentina, a través de la Dirección de Oferta Exportable, que depende de la Dirección General de Estrategias de Comercio Exterior, tiene por objetivo dar al usuario y a los principales operadores una visión lo más completa posible de algunos sectores productivos de la Argentina, en especial en lo relativo a las características y evolución de su producción y al comercio exterior. Estos aspectos constituyen los puntos clave del trabajo y sus elementos más destacables.

Cabe señalar que, a fin de priorizar sectores económicos significativos con vistas a su inclusión en los programas de promoción de exportaciones de la Cancillería Argentina, se partió de lo que denominamos “Oferta Exportable Histórica o Real”. La selección de sectores prioritarios, se fundamentó en el grado de incidencia de las distintas variables que se aplicaron a los valores exportados en el citado período tomando como referencia estadísticas de la Clasificación Industrial Internacional Unificada de Naciones Unidas (CIIU).

Introducción al Sector: Alimentos Industrializados

Podemos definir a la industria alimentaria como aquella rama de la industria que elabora las materias primas provenientes de la agricultura, la ganadería y la pesca con miras a lograr su transformación en alimentos y bebidas aptos para el consumo humano o animal.

Consecuentemente, la industria alimentaria resulta sumamente abarcativa, pudiendo ser subdividida hasta llegar al nivel de los siguientes subsectores: producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos; elaboración y conservación de pescado y productos de pescado; elaboración y conservación de frutas, legumbres y hortalizas; elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal; de productos lácteos; de productos de molinería; de almidones y productos derivados del almidón; de alimentos preparados para animales; de productos de panadería; de azúcar;



de cacao y chocolate y de productos de confitería; de macarrones, fideos, alucuzcuz y productos farináceos similares; de otros productos alimenticios n.c.p.; destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas, y producción de alcohol etílico a partir de sustancias fermentadas; de vinos; elaboración de bebidas malteadas y de malta; y de bebidas no alcohólicas y finalmente la producción de aguas minerales.

1. LA CADENA AGROALIMENTARIA

La cadena agroalimentaria comprende los diferentes estadios productivos que se dan desde la obtención de la materia prima y el comienzo de su elaboración, hasta llegar a los alimentos y bebidas industrializados aptos para el consumo humano, actividades ellas que pueden sintetizarse como de producción primaria, de transformación, de transporte, de distribución, de comercialización y de consumo, con consideración asimismo del análisis del conjunto de los actores involucrados en cada una de dichas etapas.

A este respecto, cabe decir que las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM – son de cumplimiento obligatorio en nuestro país – como se vio precedentemente –, a lo que se suma que el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP – es requerido para exportar una variedad cada vez más amplia de productos a EE.UU., Canadá y la Unión Europea, entre otros destinos – con lo cual, su utilización por empresas argentinas es cada vez mayor –. Ambos, establecen un marco o sistema cada vez más utilizado por las empresas en orden a mejorar la eficiencia y seguridad de sus procesos de elaboración – con miras a su mejor inserción en tales mercados –, con el consecuente resultado positivo para los productos por ellas elaborados.

Desde el lado de los productores de materia prima, de los elaboradores, de los transportistas y de los comercializadores de alimentos industrializados, se genera así un enorme beneficio por la reducción de mermas en sus producciones, de reprocesos, decomisos y eventuales devoluciones de productos alimenticios, así como de la disminución de reclamos por parte de los consumidores, evitando de ese modo caer en situaciones de desprestigio por pérdida de imagen del producto y de la marca. Para la



autoridad sanitaria, por otro lado, el beneficio está en inspecciones más eficaces y en la obtención de una real garantía de inocuidad de los alimentos por el respeto de todo un marco protectorio adecuado.

De esta manera, este Sistema de Gestión de Calidad permite desarrollar un modelo donde la inocuidad, calidad, productividad y mejora continua se integran con una mayor confianza de los consumidores, el incremento de los beneficios para las empresas, propiciando un clima de mejoramiento de las relaciones cada vez más eficientes entre los intervinientes en la cadena agroalimentaria.

Todo esto ha generado un cambio de enfoque en lo que a producción se refiere, con lo cual, las actitudes preventivas por parte de quienes participan de la cadena agroalimentaria favorecen la obtención de productos alimenticios competitivos en un marco de mejora constante a través de la adopción de mecanismos de autocontrol por parte del sector privado, con lo cual, sobre la empresa se encuentra la máxima responsabilidad en cuanto a proveer a la garantía de los productos que ella misma elabora.

1.1. Alimentos Argentinos de Calidad

Esta cuestión se refiere básicamente al Programa Calidad de los Alimentos Argentinos impulsado desde la Dirección Nacional de Alimentación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – SAGPyA –. A través de él se busca impulsar la implementación de un nuevo enfoque en la comercialización de alimentos, ello en orden a obtener su inocuidad, calidad, productividad y mejora continua, logrando una mayor confianza por parte de los clientes y consumidores, todo lo cual redundará a su turno en mayores beneficios para las empresas.

Esto se debe a que una buena alimentación es uno de los factores más importantes para cuidar la salud y obtener un equilibrado bienestar físico, mental y social, con lo cual, es un imperativo la obtención, como resultado de los procesos de elaboración, de alimentos y bebidas sanos y nutritivos, y por ello mismo, aptos para el consumo humano.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

En ese sentido, cabe decir respecto de los productos alimenticios, que estos resultan aptos para el consumo humano en la medida en que cuenten con características nutricionales, organolépticas – color, sabor, aroma, aspecto – funcionales, comerciales y de inocuidad apropiados, y por supuesto, en la medida en que sean el resultado de la aplicación de estrictas condiciones de elaboración, con debido respeto de los requisitos de conservación necesarios durante la cadena de transporte y distribución, todo lo cual permite a su turno garantizar la inexistencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos en niveles que puedan afectar la salud de quienes los consumen.

Comencemos por la cuestión atinente a la calidad. De acuerdo con la definición brindada por el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española, calidad es la *“Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor”*. Coincidentemente, otras definiciones proponen que la calidad es el *“Conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permite caracterizarla y valorarla con respecto a las restantes de su especie...”*, o como la *“Superioridad o excelencia de algo o de alguien...”*.

Con base en dichas definiciones, podemos decir entonces que la calidad es un conjunto de propiedades inherentes a un producto o servicio que permite caracterizarlo y valorarlo en relación con los demás en función de su capacidad de satisfacer exigencias – expresas o implícitas – de los clientes.

En el caso particular de los alimentos y bebidas, según todo lo que se viene de explicar, ese conjunto de propiedades inherentes se refieren a los atributos nutricionales, organolépticos, funcionales, comerciales y de inocuidad apropiados para el consumo humano.

Con esas ideas o parámetros como orientadores, la SAGPyA puso en marcha el referido Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, cuyo objetivo es entonces el de promover la toma de conciencia por parte de los intervinientes en la cadena agroalimentaria en materia de calidad de los alimentos que producen, fomentando a su turno la mejora continua en las cadenas de producción y comercialización, procurando



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

de tal modo una mayor inserción y posicionamiento de productos elaborados en nuestro país en los diferentes mercados internacionales.

En lo que se refiere al Programa en sí, cabe decir que el mismo pretende generar la implementación de sistemas preventivos de inspección, en lugar de los actuales sistemas correctivos, con lo cual, se intenta desde las primeras etapas de la cadena agroalimentaria dar garantía de calidad de los alimentos, mejorando asimismo la eficiencia de los sistemas productivos utilizados.

Para ello, el Programa cuenta con una estructura sustentada por dos componentes básicos, a saber: por un lado, la promoción de sistemas de gestión de la calidad, realizada a través de actividades de difusión de información, sensibilización del público en general, capacitación de recursos humanos, desarrollo de un sistema de información adecuado, y la implementación de experiencias piloto; y por otro, el mejoramiento de la capacidad del sector público en temas de calidad agroalimentaria, por medio de la asistencia a los entes públicos provinciales y municipales a los efectos de formular y aplicar políticas tendientes a la adopción de sistemas de gestión de calidad por parte del sector privado involucrado en la elaboración y producción de alimentos industrializados.

En ese sentido, actos como la adopción de instrumentos del estilo de las Buenas Prácticas Agrícolas – BPA –, las BPM y el HACCP son los que hacen posible prevenir a los consumidores de los peligros para la salud de derivados de alimentos que no se adecuan a los requisitos mínimos que en dichos cuerpos regulatorios se establecen.

Con ello, lo que se pretende es que, a través de la aplicación de principios higiénico-sanitarios y del análisis de peligros potenciales, se asegure la inocuidad de los alimentos y bebidas industrializados, por aplicación de parámetros y requisitos mínimos aceptados internacionalmente y, a su turno, recomendados por el *Codex Alimentarius* – Organización Mundial de la Salud y Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –.

Cabe decir que este Programa de Calidad de los Alimentos Argentinos está orientado a controlar los posibles peligros potenciales que se presentan en los diferentes



estadios de la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria – obtención de la materia prima – hasta el consumo de los alimentos ya industrializados.

Consecuentemente, todo esto pretende desarrollar un accionar proactivo que permita adelantarse a posibles incidentes, adoptando acciones concretas que den paso al ajuste de los procesos industriales, evitando como consecuencia que se elaboren alimentos con contaminantes y, en su caso, que puedan avanzar a través de las diversas etapas de la cadena agroalimentaria hasta llegar al consumidor final.

Por lo tanto, el eje central del Programa se orienta hacia la obtención de una mayor competitividad – derivada del logro de avances en los estándares de calidad de los alimentos –, optimización de los procesos de producción – con reducción de mermas, re-procesos, decomisos y devoluciones –, proveer a la mejora en la calidad de los alimentos comercializados en el mercado interno a la vez que ampliar la posibilidad de acceso a mercados internacionales más exigentes en lo que a calidad de productos y procesos de elaboración se refiere, y por consecuencia de todo lo anterior, tender a una mayor protección de los consumidores por medio de una garantía de calidad más sólida, todo lo cual redundaría, a su turno, en la reducción de enfermedades transmitidas por alimentos defectuosos y, por tanto, de sus costos derivados.

1.2. Protocolos de Calidad

En este punto, debemos empezar por mencionar a la resolución 392/2005, por intermedio de la cual se crea un sello que identifica los atributos de los alimentos argentinos, distinguiendo asimismo una imagen nacional a través los productos destacados con el sello que se crea, posibilitando de esa manera el posicionamiento de los productos alimentarios industrializados en los mercados, favoreciendo finalmente su colocación y comercialización.

Dicho eso, cabe referir ahora que a los efectos de la Resolución SAGPyA 392/2005 – por el cual se crea el sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y el Premio "ALIMENTOS ARGENTINOS" –, se entiende por protocolos de calidad a los documentos en los que se describe de manera detallada las características



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

particulares que confieren el carácter de calidad diferenciada a un producto determinado, y pueden estar originados en cámaras, empresas u organismos.

Además, dado que la función de cada protocolo – así como también del sello “Alimentos Argentinos” – es la de poner de manifiesto de manera ostensible esa calidad diferenciada de un producto particular dentro de cada categoría, por intermedio de ellos se pueden exigir parámetros de calidad diferentes o superiores a los establecidos en la legislación vigente, sea que los parámetros estén incluidos en la misma o no, actuando como complementarios de esta última – claro está, que no pueden contradecir a las normas nacionales para el control de alimentos –.

Dichos protocolos pueden abarcar los requisitos necesarios para caracterizar a un producto específico o a un conjunto de productos con características comunes y poca diferencia entre sí, y para poder ser reconocidos oficialmente y servir de referencia, necesitan previamente de una Resolución del titular de la SAGPyA, para lo cual, será necesario que se cumpla con toda una serie de pasos operativos y administrativos.

En lo que se refiere al origen y la aprobación de un protocolo, cabe decir que los mismos pueden tener origen, entre otras, en la actividad de empresas, cámaras sectoriales, organizaciones no gubernamentales, organismos de Gobierno, o Universidades.

El camino de la aprobación de cada protocolo atraviesa por una serie de instancias evaluativas luego de las cuales, y en caso de no mediar inconvenientes, se llega a la etapa de oficialización del mismo, lo que se materializa en una Resolución del Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

Es necesario destacar que los protocolos aprobados y oficializados de la manera en que se mencionó en el párrafo que antecede se encuentran sujetos a la posibilidad de su revisión y actualización periódica, ello en función de las necesidades de adecuación a los avances en la ciencia y la tecnología aplicable a cada caso particular.

Finalmente, en cuanto al sello, se trata de una marca nacional, registrada por la SAGPyA ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial – INPI –, facilitando de esa manera la identificación de los alimentos argentinos y sus atributos.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

A continuación se listan los diferentes Organismos de Certificación – avalados por el SENASA y/o el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) –:

Entidad	Dirección	Teléfonos	E-mail – Web
ALEX STEWART (ASSAYERS) ARGENTINA S.A.	Carlos Pellegrini 603, 6° "L", Ciudad de Buenos Aires.	011-4328-0523 / 0549	asacertificacion@alexstewart.com.ar
		011-4328-7659	http://www.alexstewart.com.ar/
Argencert S.R.L.	Bernardo de Irigoyen 972, 4° "B", Ciudad de Buenos Aires.	011-4363-0033	info@argencert.com.ar
			http://www.argencert.com.ar/
Bureau Veritas Certification	Leandro N. Alem 1.134, 8°, Ciudad de Buenos Aires.	011-4000-8100	bvbna@ar.bureauveritas.com
		011 - 4000-8090	http://certification.bureauveritas.com.ar/
Caylap S.A.	Av. R. Sáenz Peña 720, 4° "F", Ciudad de Buenos Aires.	011-4328-1436	info@caylap.com.ar
		011-4339-1971	http://www.caylap.com.ar/
Control Union Certificaciones S.A.	Reconquista 723, 1°, Ciudad de Buenos Aires.	011-4510-6600	certificaciones@controlunion.com.ar
			http://www.controlunion.com.ar/
Certific-ar	Av. Caseros 3.435, 7° "C", Ciudad de Buenos Aires.	011-4912-3328	info@certific-ar.com.ar
Food Safety S.A.	Varela 183, Ciudad de	011-4612-1257	foodsafety@foodsafety.com.ar



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Entidad	Dirección	Teléfonos	E-mail – Web
I.Q.C S.A	Buenos Aires. Bartolomé Mitre 864, 4° "Frente", Ciudad de Buenos Aires.	011-4342-7669 /8037/0099	http://www.foodsafety.com.ar/ iqcsa@iqcsa.com.ar
		011-4331-2766	http://www.iqcsa.com.ar/
IRAM - Instituto Argentino de Normalización	Perú 552/556, Ciudad de Bs. As.	011-4346-0600	mrodriguez@iram.org.ar
		011-4346-0601	certialimentos@iram.org.ar
Certificadora Mehuen SA	Esmeralda 933, 4° "F", Ciudad de Buenos Aires.	011-4311-2162	info@mehuen.com.ar
			info@jcara.com.ar
			http://www.jcara.com.ar/
			http://www.mehuen.com.ar/
Letis S.A	Urquiza 1.564, Rosario, Santa Fé.	341 - 426-4244	info@letis.com.ar
			http://www.letis.com.ar/
OIA- Organizacion Internacional Agropecuaria S.A.	Av. Santa Fe 830, Acassuso, Bs. As.	011-4793-4340	oia@oia.com.ar
		011-4798-9084	http://www.oia.com.ar/
INTI	Av. General Paz 5445 – (B1650) – Bs. As.	011-4724-6200 /6300/6400	certifica@inti.gov.ar www.inti.gov.ar
SGS Argentina S.A.	Alsina 1.382, Ciudad de Bs. As.	011-4124-2000	esteban.resumil@sgs.com
		011-4124-2146	paula.troya@sgs.com /
			http://www.sgs.com/



2. EL SECTOR LÁCTEO

En los últimos veinte años la Argentina ha evolucionado desde una lechería netamente orientada al mercado interno hacia una creciente inserción en el mercado mundial. La república Argentina es el segundo productor de leche de Sudamérica (después de Brasil) y se ubica en el décimo séptimo lugar a nivel mundial (FAO, 2008). No obstante es uno de los principales países exportadores del mundo. El sistema de producción de leche en Argentina tiene cierta estacionalidad, sin embargo los volúmenes de leche superan a la demanda interna y se comercializan regularmente en el mercado internacional.

En nuestro país, la lechería representa una de las principales actividades de origen agropecuario, siendo precisamente este sector y los productos que lo conforman, uno de los que ha alcanzado un grado de desarrollo que lo ha colocado en una posición de privilegio frente al comercio exterior, gracias al nivel de profesionalización de los establecimientos productores de leche (en aspectos vinculados a mejoramiento sanitario, genética, manejo y alimentación) y a una fuerte reconversión tecnológica experimentada – a nivel de producción primaria e industrial – por la industria láctea durante los últimos diez años, logrando niveles de calidad y eficiencia de los lácteos argentinos que hace ventajosa la situación, entonces, para competir en mercados internacionales.

En ese sentido, puede decirse que, en lo que se refiere a la explotación primaria, en los últimos años se ha experimentado un crecimiento en la instalación de silos de maíz y en la mejora de pasturas, proveyendo a los rodeos lecheros con alimentos que se ajustan en mayor medida a las necesidades de los mismos; asimismo, se han implementado técnicas que hacen a la mejor conservación de forrajes, se ha mejorado la utilización de pasto y su calidad, además de la utilización de equipos de frío en los tambos y del empleo de material genético de excelente calidad.

En cuanto al procesamiento en plantas industriales, también se ha visto mejorado con las inversiones realizadas en el sector, por ejemplo, con la implementación de nuevas tecnologías para la elaboración de leches en polvo, quesos, yogures, etc. y con



la utilización de sistemas más modernos y adecuados en los procesos de pasteurización, microfiltrado, ultra pasteurización, tratamiento UAT – para la elaboración de leches larga vida –. En todo esto, ha tenido una gran injerencia el grado cada vez mayor de automatización de los procesos productivos, las nuevas tecnologías aplicables en materia de envasado y logística, y una gran innovación y mayor variedad en cuanto a la oferta de productos a los consumidores finales.

Consecuentemente, por el nivel de inversión realizada, el sector vio incrementada su capacidad instalada para la elaboración de, por ejemplo, leche en polvo en más del doble, a la vez que se utilizaron sumas elevadas de dinero en la instalación y tecnologización de plantas de productoras de yogures y productos lácteos frescos, de modo tal que se cuenta con alrededor de diez plantas con certificaciones ISO 9002 y otras 6 con certificación ISO 9001; por lo demás, numerosos establecimientos han adoptado el sistema H.A.C.C.P. mencionado supra – ver punto 2 del presente – en la elaboración de productos alimenticios.

Precisamente, esas mejoras tecnológicas han permitido que el sector de referencia incremente notablemente su productividad, lo que queda evidenciado por el hecho de haberse incrementado la cantidad de tambos – y, consecuentemente, de litros de leche producidos –, con lo cual, al crecimiento en la productividad (tampera e industrial) y la calidad de la producción del sector, debe sumarse necesariamente – por ser una consecuencia directa de dicho proceso expansivo – la enorme expansión de las exportaciones con el correlativo aumento de la inserción de nuestro país en otros mercados, también dedicados a la producción y exportación de productos lácteos.

Sin embargo, debe aclararse que las mejoras e inversiones en producción e infraestructura en el sector no se han producido de una manera sostenida e ininterrumpida, sino que ha experimentado algunos vaivenes generados en la situación económica experimentada por nuestro país en cada etapa.

Así, en lo que hace a los últimos 15 años, veremos que el flujo de capital con destino a inversión tuvo su auge entre 1993 y 1998 – alrededor de U\$S 1.300 millones, representando 14% del total de la industria alimentaria –, destinándose el 50% a la construcción y/o refacción de establecimientos productivos y a la adquisición de



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

tecnología, 35% a la formación de joint ventures productivos, y 15% a compras en general – todo esto supuso una importante transformación en la estructura industrial de las empresas del sector con gran incorporación de tecnología los procesos de productivos –.

Luego, en el período que corre entre los años 1999 y 2003, el flujo de inversiones se desaceleró, disminuyendo de manera apreciable, por cuanto las perspectivas en el mercado mundial se modificaron como consecuencia de sucesivas crisis económicas experimentadas por los países que lo componen, sumadas a las dificultades económico-financieras de muchas empresas del sector lácteo en nuestro país – nacida en la crisis originada hacia 1998, la que se profundizó como consecuencia de la devaluación del peso argentino –.

Superada en alguna medida la crisis, hacia el 2004 y en adelante, un marco de incremento del consumo interno, a la vez que de una mejora en el contexto económico internacional, generó que el flujo inversor adquiriera un nuevo impulso con el objetivo de aprovechar las excelentes oportunidades que se presentaban al comercio exterior y la posibilidad de colocar productos argentinos en mercados extranjeros, por causa de lo cual, se buscó expandir la capacidad instalada de los establecimientos industriales. En este proceso inversor ha tenido, como nota característica, la participación de capitales extranjeros que llegaron en apoyo de la inversión efectuada con capitales nacionales.

Un aspecto destacable es el referido a la protección del medio ambiente, la que se desarrolla tanto a través del cumplimiento de la reglamentación vigente aplicable a la producción láctea, como así también por medio de un mayor y mejor aprovechamiento de los recursos disponibles.

En ese sentido, la industria láctea dispone de sistemas implementados de gestión ambiental incorporados en sus estructuras productivas, de forma tal que el impacto sobre el medio ambiente resulte neutralizado en la mayor medida posible: sistemas de tratamiento para efluentes líquidos, sistemas de gestión de residuos sólidos y semisólidos – facilitando su tratamiento y/o disposición final – y sistemas de control y monitoreo de los efluentes gaseosos, son algunas de las herramientas utilizadas con fines protectorios del medio ambiente.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Todo esto, genera que los productos lácteos originados en nuestro país cuenten con niveles de excelencia reconocidos mundialmente, por responder adecuadamente a los más altos estándares de calidad exigidos internacionalmente: gracias a los avances tecnológicos en los sistemas de producción y a los esfuerzos conjuntos de los sectores la producción primaria e industrial, la obtención de leche, por ejemplo, se logra con muy bajos recuentos microbianos y de células somáticas, a lo que se suman las condiciones sanitarias de los rodeos lecheros y la implementación de un Plan de Control de Residuos e Higiene en los Alimentos, que permite el monitoreo en la calidad de la leche cruda que ingresa a las plantas industriales por parte del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Como consecuencia de lo anterior, en nuestro país se realizan controles a la materia prima – léase: la leche – en miras a obtener su mejor calidad, es decir, que cumpla debidamente con las características de genuinidad y seguridad exigibles, de forma que los productos lácteos derivados de su utilización – obtenidos luego de ser procesada la leche bajo rigurosos y complejos sistemas de calidad – se adecuen a las exigencias provenientes tanto de los estándares de ISO/FIL, AOAC – por mencionar algunas regulaciones – aplicables según el caso, como asimismo de las originadas en los mercados a los que se dirigen con posterioridad – como, por ejemplo, Estados Unidos, países de la Unión Europea, del Medio Oriente y Asia, así como también del MERCOSUR y el resto de Latinoamérica –.

Por otro lado, cabe decir que nuestro país se encuentra en una situación inmejorable a los efectos de abastecer tanto a la demanda nacional cuanto extranjera de exterior con la leche obtenida, dado que nuestro territorio cuenta con factores climáticos y pasturas propicios, además de un adecuado manejo del rodeo lechero por parte de los productores primarios, a todo lo cual se suman también las inversiones en equipamientos y nuevas tecnologías que se comentaron precedentemente.

En ese sentido, se cuenta con toda la extensión de la llanura pampeana, que resulta ser un territorio ideal para la producción lechera, dado que combina un clima apropiado con una locación en la que el ganado lechero puede ser criado y alimentado



principalmente con pasturas naturales adecuadas a una producción lechera de altísima calidad.

Respecto de la situación zoonositaria en la que se encuentran los rodeos lecheros nacionales, debe decirse que los mismos se encuentran libres – o “en saneamiento”, según el caso – de brucelosis y tuberculosis; recordemos, además, que nuestro país fue declarado libre de encefalopatía espongiforme bovina (EEB/BSE) por la Organización Internacional de Epizootias (OIE – Organización Mundial de Sanidad Animal); y, asimismo, actualmente no existen focos de fiebre aftosa entre los referidos rodeos – ello sin perjuicio de una activa e incansable actividad de vacunación constantemente desarrollada por autoridades sanitarias nacionales y provinciales –.

Cabe agregar que la lechería, en cuanto producción primaria, se desarrolla principalmente en diversas cuencas lecheras de Santa Fe, Córdoba y Buenos Aires y, con una proporción menor, Entre Ríos y La Pampa – no obstante lo dicho, se observa la presencia de pequeñas cuencas diseminadas en provincias norte del país –.

2.1. Características de la Producción del Sector

Primeramente, deben mencionarse los productos que el sector lácteo ofrece a los mercados, tanto interno cuanto internacionales, es decir, leches (enteras, descremadas, modificadas); leches en polvo (enteras, descremadas, modificadas); leches UAT (Ultra Alta Temperatura) o larga vida; quesos (de baja, media, alta y muy alta humedad); manteca; dulce de leche; yogures y leches cultivadas; postres lácteos y flanes; crema de leche; leches condensadas; sueros en polvo y concentrados de proteínas; lactosa.

Ahora bien, en cuanto a la producción de leche, específicamente, nuestro país viene experimentando un marcado crecimiento desde finales de la década del ‘90. Sin embargo, entre los años 2001 y 2002 el sector atravesó un período signado por una caída en los niveles de productividad, con lo cual, cayó la producción de leche, en consonancia con lo que estaba experimentando el país en la faz económica – es decir, recesión, devaluación del peso y competitividad de los cultivos agrícolas –. Sin perjuicio



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

de ello, en la actualidad las perspectivas futuras para el sector se presentan como alentadoras, a pesar de la disminución habida en los últimos años.

Por otro lado, puede decirse que, por causa de la preponderancia y creciente utilización de sistemas pastoriles, lo que implica una merma en la suplementación con grano para la alimentación en los rodeos lechero, la etapa de producción primaria de leche se encuentra en un grado cada vez mayor a las condiciones agroclimáticas – lo que, asimismo, sirve de explicación de las fluctuaciones en la producción anual nacional de leche –.

En ese sentido, cabe decir que la producción primaria de leche se ubicó en 2005 en torno de los 9.500 millones de litros, de los cuales 1.600 millones se destinaron a la producción de leches fluidas y con el resto se elaboraron 1.362.000 toneladas de productos lácteos, habiendo todo ello implicado un valor bruto de producción – total a salida de fábrica – de \$ 8.275 millones – IVA excluido –.

En lo que se refiere al consumo interno de leche y productos lácteos, en los últimos años se han producido modificaciones, las que han sido identificadas con tres etapas diferentes: en una primera etapa, que corre entre los años 1996 y 2000, la producción mostró niveles elevados y relativamente estables; en una segunda etapa, sin embargo, con la profundización de la recesión iniciada hacia el año 1998, el sector experimentó una retracción de alrededor del 23%; en la tercera y última de estas etapas, con un mercado interno signado por un alza en los precios minoristas que acompañaron al desarrollo tecnológico-productivo del sector – tanto a nivel de producción primaria cuanto secundaria y en las estructuras organizativas –, en los últimos años ha producido una lenta recuperación, sin perjuicio de situarse el consumo por habitante un 20% por debajo de los niveles de venta del año 2000.

Respecto del ámbito internacional, la producción de leche cruda a nivel mundial durante el 2010 fue de 437,9 millones de toneladas lo que significó un incremento del 1,1% en comparación con el año anterior. De acuerdo a la información elaborada por el Servicio de Información Exterior del USDA (Estados Unidos), sobre la producción mundial de leche cruda, en Argentina se habría dado un incremento del 2,4% en 2010 respecto de 2009.



Asimismo, de acuerdo con datos de la FAO, durante el año 2008 nuestro país ocupó el 3° puesto a nivel mundial con exportaciones de leche en polvo entera y el 5° con quesos, en el cuadro más abajo se puede apreciar los principales exportadores de productos lácteos entre los años 2003-2008.

Principales Exportadores de Productos Lácteos						
Miles de TM						
País	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Leche en polvo entera						
Expo. Mundo	1.600	1.730	1.680	1.700	1.757	1.680
Nueva Zelanda	657	629	576	645	680	607
Unión Europea	481	509	486	434	364	491
Argentina	106	182	166	215	125	151
Australia	159	161	165	143	125	163
Leche en polvo descremada						
Expo. Mundo	1.080	1.180	1.100	1.150	1.100	1.250
EE.UU.	147	270	289	292	266	403
Nueva Zelanda	287	250	220	316	281	248
Australia	161	152	165	173	127	178
Unión Europea	222	281	189	88	201	177
Manteca						
Expo. Mundo	850	880	840	840	800	750
Nueva Zelanda	378	330	320	391	364	330
Unión Europea	301	333	311	243	211	150
Australia	83	74	72	64	70	59
Bielorrusia	30	47	51	54	50	62
Quesos						
Expo. Mundo	1.350	1.450	1.450	1.480	1.530	1.400
Unión Europea	509	576	546	582	594	555
Nueva Zelanda	308	277	283	309	309	247
Australia	212	237	202	212	202	132
Bielorrusia	38	53	65	83	92	102
Argentina	23	36	52	58	47	36

Fuente: FIL; FAO; UN Comtrade



2.2 Estatus Sanitario de la República Argentina

De acuerdo a normas internacionales establecidas por la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) La Argentina está declarado país libre de:

Tripanosomosis (transmitida por tsé tsé)	Encefalomielitis equina venezolana
Fiebre catarral maligna	Gastroenteritis transmisible
Encefalopatía espongiiforme bovina (BSE)	Encefalomielitis por enterovirus
Artritis/encefalitis caprina	Síndrome disgenésico/respiratorio
Agalaxia contagiosa	Hepatitis viral del pato
Pleuroneumonía cont. caprina	Enteritis viral del pato
Aborto enzoótico (clamidiosis)	Tularemia
Adenomatosis pulmonar ovina	Enfermedad hemorrágica viral del conejo
Enfermedad de Nairobi	Septicemia hemorrágica viral
Salmonelosis (S. Abortus ovis)	Viremia primaveral de la carpa
Prurigo lumbar (Scrapie)	Necrosis hematopoyética infecciosa
Maedi-visna	Necrosis hematopoyética epizoótica
Metritis contagiosa equina	Herpesvirosis del salmón masou
Durina	Bonamiosis
Linfangitis epizoótica	Haplosporidiosis
Encefalomielitis (Este u Oeste)	Perkinsosis
Viruela equina	Marteiliosis
Arteritis viral equina	Microcitosis (M. Mackini)
Encefalitis japonesa	Leishmaniosis

FUENTE: SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).



3. COMERCIO EXTERIOR

Exportaciones e importaciones del sector lácteo argentino					
Años	2006	2007	2008	2009	2010
Exportaciones - U\$S FOB	767.689.675	636.646.438	813.430.561	637.699.104	869.697.422
Importaciones - U\$S CIF	11.306.502	17.560.228	19.989.266	17.117.192	28.574.271
Saldo comercial del sector	756.383.173	619.086.210	793.441.295	620.581.912	841.123.151

Fuente: CEI en base a INDEC

3.1. Exportaciones Argentinas del Sector Lácteo

Producto	Descripción	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general del sector lácteo – U\$S FOB		767.689.675	636.646.438	813.430.561	637.699.104	869.697.422
'04022110	(*)Leche entera, en polvo, gránulos o similares ,s/azucarar, c/contenido de materias grasas > al 1,5%	472.387.257	310.217.263	389.099.898	345.290.402	457.793.878
'04061010	(*) Mozzarella	34.876.497	42.107.199	49.065.082	49.014.473	73.859.029
'04069020	Queso de pasta semidura, c/contenido de humedad >= al 36,0% y < al 46,0%	69.431.401	66.858.255	50.371.726	45.801.458	67.388.480
'04041000	Lactosuero, modificado o no	24.277.033	53.400.389	49.244.534	37.259.490	58.475.343
'04051000	Manteca	21.264.177	27.994.355	49.121.664	26.184.130	40.872.969
'04069010	Queso de pasta dura c/contenido de humedad < al 36,0%	50.844.599	30.055.181	64.868.374	47.112.451	39.526.189
'04021090	Leche y nata en polvo, gránulos o similares c/contenido de materias grasas <= al 1,5%,ncop.	15.478.546	18.440.462	32.215.102	10.980.568	38.683.031
'04021010	Leche, nata en polvo, gránulos o simil.c/cont.de arsénico, plomo o cobre < a 5 ppm. y materias grasas <= al 1,5%	32.771.825	13.601.545	18.454.297	17.010.230	22.805.623
'04059010	Aceite butírico	7.109.628	20.501.487	32.700.677	7.250.459	20.174.739
'04049000	Componentes naturales de la leche ncop.,excluido lactosuero	14.287.956	29.403.195	38.917.620	21.070.287	16.704.082



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

'04012010	Leche uht, c/contenido de materias grasas > al 1%,<= al 6%	5.728.753	5.381.760	15.329.930	10.895.133	11.179.842
'04031000	Yogur	4.028.895	4.396.803	8.488.141	6.744.222	7.089.109
'04062000	Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo	3.883.134	3.667.984	3.027.372	3.992.376	5.924.002
'04064000	Queso de pasta azul	1.995.446	2.221.768	2.565.766	2.470.923	3.020.280
'04022120	(*)Leche parcial. descremada, en polvo, gránulos o similares s/azucarar,c/contenido de materias grasas > al 1,5%	3.273.758	3.636.072	5.231.432	2.981.340	1.786.725
'04039000	Leches y cremas fermentadas excluido el yogur	1.096.394	1.472.727	1.590.209	1.518.724	1.537.748
'04063000	Queso fundido excluido rallado o en polvo	584.192	580.873	549.038	484.624	902.680
'04013029	Nata c/contenido de materias grasas > al 6%,excluida nata uht	971.834	969.847	602.445	537.099	731.176
'04069030	Queso de pasta blanda,c/contenido de humedad >= al 46,0% y < al 55,0%	1.007.090	1.046.291	526.903	286.676	459.411
'04100000	Productos comestibles de origen animal ncop.	259.393	325.197	389.992	467.813	423.077
'04061090	(*)Queso fresco (s/madurar)excluida mozzarella	219.755	179.674	48.742	137.398	241.525
'04013021	Nata uht c/contenido de materias grasas > al 6%	392.809	139.655	44.518	38.935	83.382
'04011010	Leche uht,c/contenido de materias grasas <= al 1%	431.705	47.705	26.836	20.236	35.102
'04069090	Quesos ncop.	38.723	743	0	0	0
'04059090	Materias grasas de la leche ncop.	0	0	947.711	146.993	0
'04052000	Pastas lácteas p/untar excluida manteca	20.147	0	0	0	0
'04029900	Leche o nata ncop. excluida s/azucarar	0	7	0	0	0
'04022910	(*)Leche entera, en polvo, gránulos o similares, c/contenido de materias grasas > al 1,5%,excluida s/azucarar	1.028.398	0	0	0	0
'04022130	Nata en polvo, gránulos o similares ,s/azucarar, c/contenido de materias grasas > al 1,5%	275	0	0	0	0
'04013010	Leche c/contenido de materias grasas > al 6%	55	1	0	0	0
'04012090	Leche y nata c/contenido de materias grasas > al 1%,<= al 6%,excluida leche uht	0	0	0	2.664	0
'04011090	Leche y nata c/contenido de materias grasas <= al 1%, exc. leche uht	0	0	2.552	0	0



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Fuente: Elaboración propia con base al CEI – INDEC

**EXPORTACIONES ARGENTINAS TOTALES DEL SECTOR POR DESTINO
EN U\$S FOB**

Fuente: CEI en base a INDEC

País	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general	767.689.675	636.646.438	813.430.561	637.699.104	869.697.422
Brasil	88.406.927	88.482.918	141.765.209	132.584.773	208.602.159
Venezuela	101.012.707	58.276.584	153.079.218	68.047.622	168.900.062
Argelia	107.149.072	87.981.305	55.061.815	103.897.155	100.111.362
Rusia	47.329.815	62.651.067	82.841.784	19.529.393	57.715.765
Chile	50.611.444	19.156.048	35.013.343	32.510.550	31.334.263
China	3.243.539	9.017.934	5.764.818	8.948.521	21.934.960
Estados Unidos	46.838.292	27.634.596	56.046.360	35.745.435	19.320.994
Arabia Saudita	8.534.369	14.784.521	17.883.963	16.718.028	18.448.111
Nigeria	19.416.980	12.590.833	15.169.340	14.599.017	17.539.700
Japón	17.906.217	31.372.600	14.079.811	15.450.524	17.212.995
Senegal	19.738.060	7.502.372	22.944.860	26.513.239	16.170.170
Niger	10.980.235	6.308.461	9.748.166	9.713.082	13.260.058
Indonesia	1.440.000	5.395.790	9.312.070	6.417.907	13.135.985
Taiwan Provinc	6.137.411	8.216.566	10.541.909	7.618.405	12.393.751
Paraguay	7.699.673	6.175.665	5.067.915	6.567.288	11.176.642
Cuba	21.383.377	13.710.725	5.328.998	1.702.764	10.677.172
Perú	15.974.661	7.639.095	23.536.924	2.690.914	9.120.477
Filipinas	583.005	6.157.928	3.835.204	4.913.259	7.080.215
Uruguay	3.343.116	3.720.328	4.513.786	5.677.682	6.972.267
Corea Repúblic	16.213.459	12.380.319	9.676.531	10.434.646	6.780.653
Turquia	780.000	853.150	527.000	3.146.650	6.675.687
Emiratos Árabe	3.742.527	4.343.452	6.031.758	3.157.037	6.577.989
SudÁfrica	1.684.826	7.474.123	9.742.899	9.214.807	6.195.156
México	41.674.982	43.773.190	10.817.220	16.025.931	5.789.314
Singapur	2.123.692	6.011.734	4.881.660	2.423.202	5.718.527
Libia	4.695.483	4.739.340	2.658.619	3.146.374	4.672.497
Camerún	4.218.847	2.877.300	3.863.400	2.062.073	4.449.205
Costa De Marfil	6.931.666	4.266.675	10.999.150	5.160.599	3.612.538
Libano	2.573.675	3.043.132	3.163.111	2.010.296	3.485.927
República Domi	5.656.116	5.375.523	3.412.962	11.633.794	3.447.650
Congo	14.510.654	4.293.826	6.176.462	1.497.501	3.264.689
Bangladesh	1.764.072	1.486.640	2.550.000	1.618.190	3.233.826
Azerbaijhdhán	105.000	1.721.478	1.208.619	587.328	3.118.986
Sudán	1.082.233	206.265	3.375.242	3.287.262	2.729.642
Marruecos	2.090.120	7.052.330	2.370.242	5.720.553	2.520.593
Colombia	123.070	649.766	320.700	958.516	2.371.562



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Jamaica	4.477.507	1.988.957	4.093.513	2.043.000	2.105.540
Bolivia	2.695.814	1.651.775	902.952	1.536.598	2.032.894
Jordania	14.071.792	1.236.335	3.484.998	2.383.608	1.857.376
Vietnam	377.466	352.974	1.523.545	210.344	1.832.988
Siria	319.194	885.702	1.502.902	1.701.519	1.709.740
Mauricio	527.236	333.014	502.578	1.799.430	1.572.459
Mali	2.186.490	822.450	1.511.530	869.971	1.372.394
Egipto	485.655	3.756.407	6.143.144	4.087.081	1.277.966
Túnez	521.741	522.793	180.000	3.517.020	1.268.676
Angola	4.173.529	1.732.057	2.348.062	2.245.299	1.265.704
Chad	206.625	349.606	180.000	1.004.113	1.231.751
Burkina Faso	1.865.050	593.750	3.412.250	755.950	1.158.675
Mauritania	1.392.220	1.369.100	492.000	470.503	1.070.000
Zaire	2.934.501	745.020	4.076.701	1.774.080	985.681
Kuwait	690.711	1.678.436	836.920	627.492	940.053
Trinidad y Tob	5.507.275	3.065.540	3.368.616	401.543	939.240
Zimbabwe	0	0	0	0	922.500
Malasia	124.726	61.958	1.647.037	434.543	877.074
Iraq	5.914.736	96.422	0	1.654.043	763.680
Países Bajos	0	156.500	0	0	646.250
Suriname	23.892	0	0	111.283	639.460
Canadá	5.831.622	2.269.333	2.107.081	718.684	564.360
Omán	1.617.050	1.873.200	0	446.692	560.950
Tailandia	605.601	1.673.598	0	244.423	508.928
Benin	1.502.065	417.250	345.000	83.750	441.500
Guinea	1.555.050	611.850	902.590	826.375	407.345
Ecuador	0	0	97.124	81.702	378.177
Ghana	1.838.654	1.731.800	0	36.912	330.230
Sierra Leona	694.140	654.463	309.000	294.625	328.375
Paquistán	2.235.808	235.896	310.750	195.568	322.625
Francia	167.135	289.331	237.087	231.321	317.410
Mozambique	758.815	233.127	189.434	275.601	301.125
Malawi	263.020	108.000	241.000	655.000	285.250
Qatar	107.500	0	0	95.000	245.000
Gabón	589.935	478.300	822.900	285.250	195.214
Bahrein	111.695	82.559	78.865	258.538	189.748
República De Y	533.465	929.400	0	0	189.674
Guyana	1.028.266	484.090	151.260	216.994	184.097
Hong Kong Rae	41.900	769.469	788.384	123.945	177.802
Guinea Bissau	439.990	349.708	491.391	153.039	163.300
Haití	810.615	1.518.046	416.170	394.584	160.434
Gambia	228.334	450.005	0	248.627	155.865
India	0	10	0	638.860	117.883
Afganistán	0	0	0	0	114.680
Santa Lucía	129.375	382.961	177.915	65.424	110.295
Irán	0	0	318.000	0	102.500

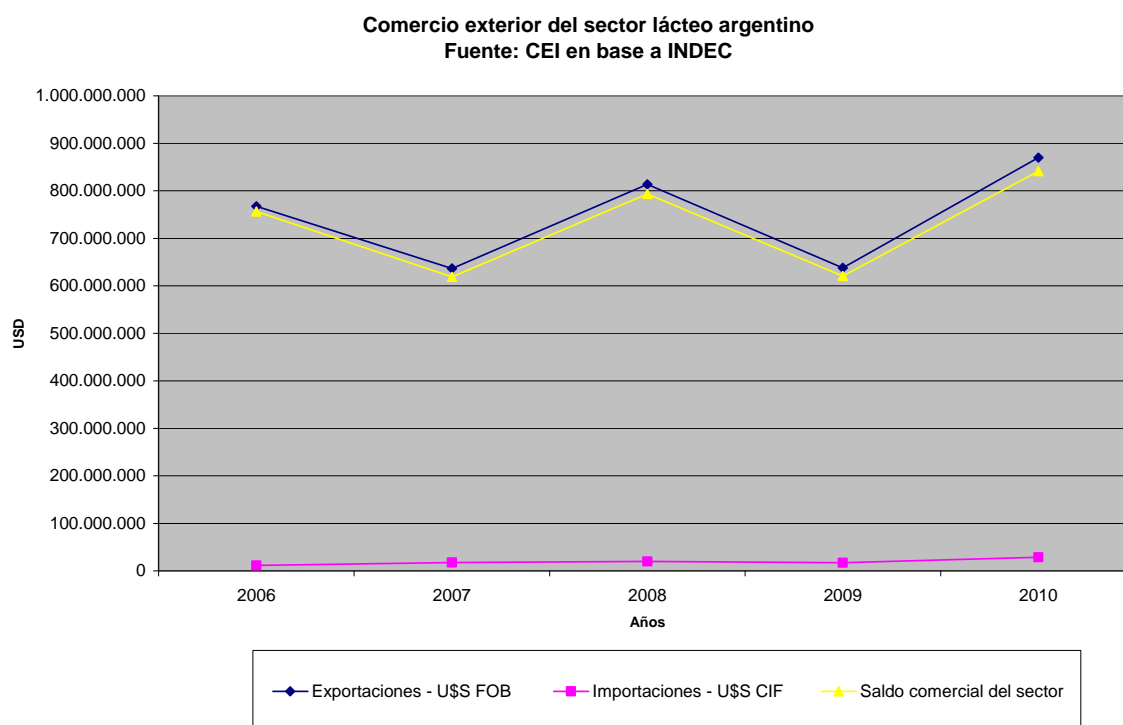


Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Liberia	1.381.937	343.990	511.500	239.355	100.992
Madagascar	104.000	490.765	288.666	22.609	92.798
Antillas Holan	697.630	290.992	48.546	78.102	92.214
Namibia	0	0	117.164	122.500	80.062
Israel	885.810	7.390.734	13.529.065	42.000	65.453
San Vicente y	0	81.938	150.017	0	50.400
Togo	1.894.432	726.600	214.500	0	49.300
Croacia	3.490.732	1.500.801	0	117.348	18.560
Maldivas	30.995	0	0	0	16.582
Seychelles	0	0	0	0	14.664
Antigua y Barb	40.118	36.142	88.321	38.127	14.438
Tanzania	133.942	431.000	0	0	14.296
Aruba	543.068	66.369	27.893	19.833	7.589
Polonia	2	0	0	1.984	5.657
Italia	47.015	248.910	0	214.780	0
Turkmenistán	0	0	446.000	0	0
Uganda	436.649	0	0	0	0
Cabo Verde	148.908	0	0	260.327	0
Zambia	0	0	102.500	231.900	0
Tayikistán	0	297.000	0	0	0
Georgia	42.500	0	155.000	0	0
Granada	54.250	87.047	15.115	0	0
Guinea Ecuator	152.790	0	0	0	0
Armenia	0	100.000	0	46.898	0
Rep. Centroafr	20.600	64.375	0	52.500	0
Santo Tomé y P	0	0	90.850	42.690	0
Bosnia Herzego	0	116.887	0	0	0
Alemania, Rep.	41.669	70.112	0	0	0
Comoras	25.639	0	60.219	13.987	0
Bahamas	0	0	69.000	0	0
Nepal	52.920	0	0	0	0
Nicaragua	51.000	0	0	0	0
Kenya	50.225	0	0	0	0
Australia	48.161	2	0	0	0
Uzbekistán	0	37.985	0	0	0
Camboa (ex Kam	0	0	0	25.268	0
Eritrea	18.720	0	0	0	0
Terr. Británic	0	0	14.438	0	0
España	9.454	6	0	0	0
Guatemala	893	0	0	0	0
Costa Rica	0	0	0	245	0
Bulgaria	84	0	0	0	0
Suiza	11	0	0	0	0
Nueva Zelanda	0	10	0	0	0
Panamá	2	2	0	0	0
Puerto Rico (E	2	0	0	0	0



A continuación se muestra gráficamente las exportaciones, importaciones y saldo comercial del sector lácteo argentino durante el último quinquenio:



En primer lugar, y en lo relativo a las exportaciones argentinas del sector, podemos mencionar dos aspectos: si bien las ventas externas sufrieron oscilaciones a lo largo del quinquenio analizado 2006-2010, si comparamos los montos exportados en las puntas de los años bajo análisis, esto nos indican que se pasó de un monto total de algo más de U\$S 767 millones en 2006 a casi los U\$S 870 millones en 2010 (el otro pico de exportaciones observado en el gráfico fue en 2008 con U\$S 813 millones). Los datos reflejan un incremento del 13% entre los años 2006 y 2010, vale destacar que aumento entre el año 2009 y 2010 fue del 36% (reflejo de la caída generalizada en el comercio exterior en el año 2009 por la crisis internacional desatada en el 2008).



Otro aspecto para mencionar es la diversificación de los mercados de destino de esas ventas, puesto que se observa que las mismas se han desconcentrado considerablemente y se dirigen hoy a una multitud de mercados en áreas geográficas que antes no participaban de nuestro comercio, por ejemplo Asia Sudoriental y extremo Oriental, África del norte y Subsahariana y Europa del Este.

Estamos así frente a una situación que implica que el sector se está convirtiendo paulatinamente en un “global trader”, lo que le da mayor consistencia, sustentabilidad y estabilidad a nuestras ventas externas, considerando que se achican los riesgos de la disminución eventual de algunos de los mercados individualmente considerados.

Durante el año 2010 los principales cinco países a los cuales exportamos productos lácteos fueron: Brasil, Venezuela, Argelia, Rusia y Estados Unidos, estos cinco mercados representaron casi el 64% de lo exportado por el sector lácteo.

Entre algunos casos notables, podemos mencionar el de Brasil, que ha pasado de realizar importaciones de origen argentino por U\$S FOB 88,4 millones en 2006 a hacerlo por 208,6 millones en 2010 (el 42% de ese valor lo explica la exportación de leche entera en polvo), con lo cual, ha incrementado sus compras de ese producto a nuestro país en un 136% en 5 años.

También corresponde citar, entre los países más demandantes, los que tuvieron aumentos significativos de sus importaciones desde la Argentina durante el quinquenio 2006-2010. Entre ellos está China que, habiendo importado por algo más que U\$S FOB 3 millones en 2006, en 2010 nuestros envíos a dicho país han alcanzado casi los U\$S FOB 22 millones, creciendo entonces un 576%. Otros ejemplos con incrementos significativos fueron: Indonesia (aumento un 812% pasando de U\$S FOB 1,14 millones a U\$S FOB 13,13 millones), Filipinas (aumento un 1114% pasando de U\$S FOB 0,58 millones a U\$S FOB 7,08 millones) y Turquía (aumento un 756% pasando de U\$S FOB 0,78 millones a U\$S FOB 6,67 millones),

Finalmente, encontramos a Arabia Saudita como otro de los destinos preferentes de nuestros envíos al exterior de productos lácteos, que pasó de importar por U\$S FOB 8,53 millones al comienzo del período bajo análisis a hacerlo por U\$S FOB 18,44 millones en el año 2010, lo que arroja un crecimiento del 116%.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

En lo que se refiere a los productos, el de mayor importancia relativa, dentro de las exportaciones de lácteos, es la leche entera en polvo (subpartida 04022110 del Nomenclador Común MERCOSUR - en adelante, N.C.M.) que tiene una participación relevante del 52,64% de lo exportado por el sector, lo cual marca una concentración alta de las exportaciones de lácteos en un solo producto. A pesar de ello este producto ha experimentado entre los años 2006-2010 una caída del 3,09% (pasó de U\$S FOB 472,38 millones a U\$S FOB 457,79 millones).

Entre los productos que han demostrado una performance destacable durante el quinquenio bajo análisis (2006-2010), encontramos casos en los que se ha logrado un crecimiento importante, como es por ejemplo el de la Mozzarella (subpartida 04061010 del N.C.M.) con un incremento del 111,77% entre el 2006 y 2010, cuya demanda pasó de U\$S FOB 34,8 millones al comienzo de dicho período a poco más de U\$S FOB 73,85 millones en el año 2010.

Otro tanto cabe decir del lactosuero (subpartida 04041000 N.C.M.) que ha crecido muy considerablemente entre los años analizados, al haber pasado de venderse por algo más de U\$S FOB 24 mil en 2006 a U\$S FOB 58,47 millones en 2010; de igual manera ha ocurrido con la manteca (subpartida 04051000 N.C.M.), de la cual se exportó en 2006 por U\$S FOB 21,26 millones pasando en 2010 a U\$S FOB 40,87 millones en 2010.

En esa misma línea, pueden mencionarse como productos que han tenido una demanda considerable, los componentes naturales de la leche de la subpartida 04049000 N.C.M.; la leche uht, con contenido de materias grasas de la subpartida 04012010 N.C.M.; y, finalmente, el yogurt de la subpartida 04031000 N.C.M.

Como se puede apreciar, el conjunto de productos que ha incrementado su valor exportado es numeroso; ese incremento en la demanda de productos con valor agregado, además de su calidad internacionalmente reconocida, genera perspectivas favorables en el ámbito del comercio internacional para las empresas involucradas en este sector.



3.2. Importaciones del Sector

Importaciones totales del sector lácteo argentino. Periodo: 2006-2010					
Años	2006	2007	2008	2009	2010
Importaciones - U\$S CIF	11.306.502	17.560.228	19.989.266	17.117.192	28.574.271

Fuente: CEI en base a INDEC

IMPORTACIONES ARGENTINAS POR POSICIÓN ARANCELARIA EN U\$S CIF

Fuente: Elaboración propia con base al CEI - INDEC

Producto	Descripción	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general del sector lácteo		11.306.502	17.560.228	19.989.266	17.117.192	28.574.271
'04063000	'Queso fundido excluido rallado o en polvo	3.696.920	5.708.620	9.161.137	7.686.147	11.174.352
'04051000	'Manteca	15.905	10.878	5.439	6.856	6.610.868
'04029900	'Leche o nata ncop.excluida s/azucarar	1.085.523	1.529.481	2.119.380	2.091.325	2.731.183
'04041000	'Lactosuero,modificado o no	1.235.783	2.258.919	2.324.181	1.848.298	2.189.950
'04022110	'(*)Leche entera,en polvo,gránulos o similares ,s/azucarar,c/contenido de materias grasas > al 1,5%	604.461	1.259.107	101.792	1.212.821	1.487.979
'04062000	'Queso de cualquier tipo,rallado o en polvo	682.256	864.275	1.069.360	758.819	1.389.535
'04039000	'Leches y cremas fermentadas excluido el yogur	1.059.737	1.100.222	1.361.955	1.221.196	960.106
'04061090	'(*)Queso fresco (s/madurar)excluida mozzarella	703.380	897.482	463.332	550.026	667.473
'04069020	'Queso de pasta semidura,c/contenido de humedad >= al 36,0% y < al 46,0%	924.882	1.211.986	1.371.518	580.402	508.769
'04069030	'Queso de pasta blanda,c/contenido de humedad >= al 46,0% y < al 55,0%	272.079	636.046	739.442	803.107	501.932



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

'04069010	'Queso de pasta dura c/contenido de humedad < al 36,0%	243.949	1.005.851	40.779	74.345	161.919
'04064000	'Queso de pasta azul	117.987	127.959	180.574	117.806	97.380
'04061010	'(*)Mozzarella	188.597	57.938	654	240	56.666
'04049000	'Componentes naturales de la leche ncop.,excluido lactosuero	145.414	524.952	980.607	138.348	19.146
'04069090	'Quesos ncop.	29.297	306.808	18.545	15.612	15.411
'04029100	'Leche o nata s/azucarar,ncop.	0	15.981	16.021	5.786	1.019
'04013029	'Nata c/contenido de materias grasas > al 6%,excluida nata uht	127.367	0	594	4.496	508
'04021090	'Leche y nata en polvo,gránulos o similares c/contenido de materias grasas <= al 1,5%,ncop.	4.852	40	8	212	38
'04021010	'Leche,nata en polvo,gránulos o simil.c/cont.de arsénico,plomo o cobre < a 5 ppm.y materias grasas <= al 1,5%	58.511	37	584	259	37
'04011090	'Leche y nata c/contenido de materias grasas <= al 1%,exc.leche uht	0	0	0	69	0
'04012010	'Leche uht,c/contenido de materias grasas > al 1%,<= al 6%	65.597	42.428	31.206	69	0
'04012090	'Leche y nata c/contenido de materias grasas > al 1%,<= al 6%,excluida leche uht	0	267	76	0	0
'04013010	'Leche c/contenido de materias grasas > al 6%	0	68	72	0	0
'04022120	'(*)Leche parcial.descremada,en polvo,gránulos o similares s/azucarar,c/contenido de materias grasas > al 1,5%	1.139	15	24	155	0
'04022130	'Nata en polvo,gránulos o similares ,s/azucarar,c/contenido de materias grasas > al 1,5%	0	148	0	0	0
'04022920	'(*)Leche parcial.descremada,en polvo,gránulos o similares,c/contenido de materias grasas > al	89	0	0	0	0



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

	1,5%,excluida s/azucarar					
'04022930	'Nata en polvo,gránulos o similares c/contenido de materias grasas > al 1,5%,excluida s/azucarar	8	0	0	0	0
'04031000	'Yogur	1.151	720	1.986	736	0
'04059090	'Materias grasas de la leche ncop.	127	0	0	10	0
'04059010	'Aceite butírico	41.491	0	0	52	0

**IMPORTACIONES ARGENTINAS POR ORIGEN
EN U\$S CIF**

Fuente: CEI en base a INDEC

País	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general	11.306.502	17.560.228	19.989.266	17.117.192	28.574.271
Uruguay	2.048.531	4.419.255	2.464.303	2.569.726	13.346.469
Brasil	6.443.782	9.099.282	12.633.420	10.897.590	8.254.670
Estados Unidos	472.275	644.447	896.890	1.400.924	1.660.340
Nueva Zelanda	351	146	138	158	1.221.943
Argentina (*)	909.595	765.718	603.070	246.146	1.141.426
Países Bajos	560.560	913.349	1.233.143	884.369	1.089.797
Francia	464.481	992.478	866.782	509.416	734.956
Chile	27.923	60	301	116	473.556
Dinamarca	256.117	537.699	1.208.525	434.423	354.335
Italia	61.988	138.957	34.597	79.685	177.929
Suiza	0	0	51	58.555	80.797
España	19.022	19.848	22.267	2.301	36.098
Alemania, Rep.	328	3.656	3.911	2.058	1.926
Austria	0	725	4.129	522	29
Australia	0	0	0	64	0
Bélgica	41.505	169	800	0	0
Bolivia	0	0	4	0	0
Canadá	2	0	0	409	0
China	0	36	0	0	0
Colombia	0	0	0	1.272	0
Corea República	0	109	0	101	0
Ecuador	0	0	13	0	0
Finlandia	0	8	0	0	0
Indeterminado	0	40	0	0	0
Irlanda	0	0	65	0	0
México	8	0	129	526	0
Panamá	0	0	0	162	0
Perú	0	12.412	12.548	5.448	0



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Polonia	0	0	0	18.343	0
Portugal	0	64	0	0	0
Reino Unido	6	11.770	4.050	4.791	0
Rumania	0	0	75	0	0
Singapur	0	0	0	76	0
SudÁfrica	0	0	55	0	0
Taiwan Provinc	0	0	0	11	0
Venezuela	28	0	0	0	0

Fuente: CEI en base a INDEC

* De acuerdo a información suministrada por el CEI, cuando figura la Argentina como origen de una importación, ello obedece a una devolución por parte del país extranjero originariamente receptor.

Como podemos apreciar en los cuadros precedentes, el valor de los montos importados de productos lácteos está muy por debajo de las exportaciones del sector, lo que arroja una balanza comercial superavitaria para nuestro país que sigue básicamente la trayectoria de las ventas externas argentinas del sector.

Al analizar la evolución de las importaciones, las mismas han mostrado un incremento del 152% durante el último quinquenio (entre el 2006 y el 2010), pasando de U\$S CIF 11,30 millones a US\$ CIF 28,57 millones. Si comparamos los años 2009 y 2010, vemos que nuestras compras experimentan un incremento del 67% unos U\$S 11 millones (pasando de U\$S CIF 17,11 millones a US\$ CIF 28,57 millones). Este aumento en el año 2010 fue explicado puntualmente por el aumento de nuestras compras a Uruguay, principalmente de queso fundido y manteca (nuestras importaciones desde este país pasaron de U\$S CIF 2,56 millones en 2009 a US\$ CIF 13,34 millones en 2010) motivo por el cual Uruguay pasó a ser el primer proveedor en el año 2010, superando a Brasil que fue nuestro proveedor número uno durante los años anteriores.

Cabe destacar que en el año 2010 Brasil y Uruguay, concentraron más del 75% de nuestras compras, lo que arroja una alta concentración de nuestras importaciones en sólo dos países proveedores. Otro proveedores de productos lácteos son (todos con una participación menor al 6% en 2010): Estados Unidos, Nueva Zelanda y Países Bajos.

En lo que se refiere a los productos lácteos que han evidenciado una performance importadora muy dinámica nos encontramos con: queso fundido excluido rallado o en



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

polvo de la subpartida 04063000 del N.C.M., que pasó de U\$S CIF 3,69 millones en 2006 a los 11,17 millones en 2010.

El segundo producto más importado en el 2010 fue la manteca de la subpartida 04051000, que pasó de casi US\$ CIF 15 mil en 2006 a U\$S CIF 6,61 millones en 2010, cabe destacar que el valor importado de manteca a lo largo del quinquenio fue mínimo, sólo en el año 2010 se registran esta cifra más significativa. Por último podemos mencionar el tercer producto más importado durante el 2010 que fue la leche o nata (subpartida 04029900 del N.C.M.) con un valor más estable de importación durante el quinquenio, en el 2010 el valor fue U\$S CIF 2,73 millones. El valor importado del resto de productos importados está por debajo de la cifra mencionada.



4. MARCO REGULATORIO

4.1. Codex Alimentarius

En el marco del comercio internacional de productos alimentarios, nos encontramos, como punto de referencia o marco regulatorio general, con el Codex Alimentarius, respecto del cual, podemos decir que se trata de un conjunto de estándares de productos alimenticios, códigos de prácticas, líneas rectoras y otro tipo de recomendaciones en materia alimenticia establecidos de manera general, en algunos casos, y en otros, de manera más específica, a la vez que en algunos casos trata acerca de requerimientos relacionados con grupos de alimentos, y en otros con la operación y gerenciamiento de los procesos de producción o la operación de los sistemas regulatorios de los gobiernos particulares en lo que a seguridad alimenticia y protección de los consumidores se refiere.

Este verdadero cuerpo normativo surgió como el resultado de un proceso evolutivo que involucró la participación de personas provenientes de diferentes disciplinas y con intereses diversos, interpretado luego y organizado en forma de Código por parte de la Comisión del Código Alimentario, creada en 1963 por la FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) – y la WHO – World Health Organization (Organización Mundial de la Salud – OMS –) – con miras al desarrollo de estándares de productos alimenticios, líneas rectoras y textos relacionados, por ejemplo, códigos de prácticas realizados bajo la óptica del Programa de Estándares Alimenticios de la Junta de la FAO/OMS.

En cuanto a la Comisión del Codex Alimentarius, podemos agregar que se trata de un organismo intergubernamental encargado de velar por la ejecución del Programa FAO/OMS a través de la creación y aprobación de normas, códigos y directrices elaborados por los diversos Comités del Codex que, por su carácter orientador, resultan de adopción voluntaria para los diversos países, sin perjuicio de ser dictadas con el necesario respaldo científico y con miras a unificar las legislaciones internas de los países que las toman como referente.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

A continuación se mencionan los diferentes Comités, a saber: Comité de Principios Generales; Comité de Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos; Comité de Higiene de los Alimentos; Comité de Etiquetado de los Alimentos; Comité de Métodos de Análisis y Toma de Muestras; Comité de Residuos de Plaguicidas; Comité de Residuos Medicamentos Veterinarios en los Alimentos; Comité de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones; Comité de Nutrición de Alimentos para Regímenes Especiales; Comité de Cacao y Chocolate; Comité de Frutas y Hortalizas Elaboradas; Comité de Grasas y Aceites; Comité de Higiene de la Carne; Comité de Pescado y Productos Pesqueros; Comité de Azúcares; Comité de Sopas y Caldos; Comité de Proteínas Vegetales; Comité de Frutas y Hortalizas Frescas; Comité de Leche y Productos Lácteos; Comité de Aguas Minerales Naturales; Grupos de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (jugos) de Fruta; Grupos de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos; Grupos de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal; Comités Coordinadores.

Respecto del Programa de Estándares Alimenticios, se orienta a lograr la protección de la salud de los consumidores, así como a asegurar buenas prácticas en el comercio de alimentos y la promoción de la coordinación de los estándares de trabajo relacionados con la elaboración de productos alimenticios contratados internacionalmente por los Estados y las organizaciones no gubernamentales internacionalmente.

De tal manera, el Codex Alimentarius se convirtió en un punto de referencia global para consumidores, productores y procesadores de alimentos, agencias nacionales de control y para el comercio internacional de productos alimenticios.

En ese sentido, el Codex ha tenido un gran impacto sobre elaboradores de productos alimenticios – en lo que se refiere a métodos productivos y calidades mínimas exigibles –, así como también sobre los destinatarios finales de los mismos – en cuanto a los mínimos exigibles en cuanto a inocuidad, por ejemplo – y, cabe agregar en este punto, su influencia se ha extendido largamente en cada continente, con lo cual, su



contribución a la protección de la salud pública en general y a las buenas prácticas comerciales en materia de comercio alimenticio se ha expandido ampliamente.

El sistema del Codex Alimentarius se presenta como una excelente oportunidad para los diversos países, en la medida en que les permite participar en la formulación y armonización de estándares de calidad para productos alimenticios – asegurando de alguna manera su implementación de modo global –, a la vez que les permite desarrollar internamente normas relativas a la higiene en los procesos de elaboración y procesamiento de alimentos y de formular recomendaciones que obedezcan o respondan a los estándares que el mismo Codex sugiere.

El Codex Alimentarius, por otro lado, tiene también una gran relevancia a nivel internacional en lo que se refiere al comercio de productos alimenticios, dada la importancia de contar con estándares alimentarios universales en pos de la protección de los consumidores de los diversos productos alimenticios que circulan por todo el mundo.

En lo que se refiere a las normas alimentarias incorporadas al Codex, podemos decir aquí que abarcan los principales alimentos, sean elaborados, semielaborados o crudos, incluyéndose asimismo las sustancias que se emplean en la elaboración de alimentos, en busca del logro de los principales objetivos del código, es decir, proteger la salud de los consumidores y el desarrollo de buenas prácticas en el comercio de alimentos.

En ese sentido, aspectos como la higiene y las propiedades nutricionales de los alimentos son las que rigen la orientación de las normas del Codex, entre las que se incluyen normas microbiológicas, referidas a aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, a sustancias contaminantes, etiquetado y presentación, y a los métodos de muestreo y análisis de muestras.

Con esa base, las normas del Codex se orientan a que los consumidores reciban productos aptos para el consumo humano, es decir, que tengan una calidad mínima aceptable, sean inocuos y no constituyan un peligro para la salud – cumplimiento de factores esenciales de composición y calidad que garanticen que se trata de un producto adecuado al nivel mínimo aceptable –; en cuanto al formato de los productos y su



envasado, las normas establecen requisitos referidos a la descripción, peso, medidas y etiquetado, se busca garantizar que los consumidores no sean inducidos a error, inspirando en ellos confianza en que el producto alimenticio que compran es el que la etiqueta manifiesta de manera clara y ostensible.

4.2. Código Alimentario Argentino

Como manifestación en el derecho interno argentino de la preocupación por regular e imponer requisitos mínimos a la producción y/o elaboración de alimentos, de forma que resulten aptos para el consumo humano – calidad mínima aceptable, inocuidad, etc. –, se creó el Código Alimentario Argentino, compuesto por un conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial; fue establecido por medio de la ley 18.284 – reglamentada posteriormente por el Decreto 2.126/71, del 28 de julio de 1969 que le otorgó vigencia –, figurando el texto del Código como Anexo I de la misma.

En cuanto instrumento regulador, el Código puede ser definido como un reglamento técnico en el que se establecen normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad a ser cumplidas por personas físicas o jurídicas dedicadas a la producción y/o elaboración de productos alimenticios, los establecimientos en los que se realizan tales actividades y los productos en sí, los envases, aparatos y accesorios para los mismos y las técnicas analíticas afines, sujeto todo ello a una constante actualización en función de los avances de la ciencia y la tecnología, dado su objetivo primordial de proteger la salud de los consumidores de alimentos y la buena fe en las transacciones comerciales bajo su ámbito de aplicación.

Cabe agregar que el Decreto 2.126/71, además de – como se dijo – otorgarle vigencia a nivel nacional, aclara que serán autoridades de aplicación de las normas contenidas en el Código Alimentario Argentino las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires – otrora Municipalidad de Buenos Aires –, cada una de tales reparticiones administrativas en su respectiva jurisdicción.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Este cuerpo normativo cuenta con poco más de 1.400 artículos, divididos en 20 capítulos, entre cuyas disposiciones encontramos normas que regulan las condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos; la conservación y tratamiento de los mismos; el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para su rotulación y publicidad; especificaciones sobre los diversos tipos de alimentos y bebidas; coadyuvantes y aditivos.

Es interesante destacar lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino en su Capítulo I, en los que se aprecia claramente el objetivo perseguido por el mismo, en cuanto disponen que *“Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código”* (art. 1°), y *“Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, deben satisfacer las exigencias del presente Código. Cuando cualquiera de aquellos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este Código; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (FAO/OMS)...”* (art. 2°).

Queda claro entonces el objetivo de este cuerpo normativo, el que se corresponde claramente con los establecidos a nivel internacional por el Codex Alimentarius, además de la remisión expresa a éste último realizada por el segundo párrafo del artículo 2° de la norma argentina.



4.3. Indicación Geográfica y Denominación de Origen

En lo que se refiere a la indicación geográfica de los productos alimenticios y a su denominación de origen, fue por intermedio la Ley N° 25.380 – promulgada el 9 de enero de 2001; modificada en su oportunidad por la Ley N° 25.966 – que se estableció el actual régimen relativo a la protección y promoción de productos agrícolas y alimentarios con características o cualidades diferenciales por causa de su origen geográfico, sea que se trate de factores tanto naturales cuanto humanos.

La calidad de autoridad de aplicación de dicha normativa recae sobre la SAGPyA, quien está encargada, como tal, de proveer al asesoramiento, vigilancia, verificación, control, registro, defensa del sistema de Denominación de Origen y representación ante los organismos internacionales de los interesados.

Además, actúa como cuerpo técnico-administrativo del sistema de designación de la procedencia y/u origen de los productos agrícolas y alimentarios, sin perjuicio de poder delegar parcialmente sus funciones en autoridades provinciales, en relación a las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen cuya área de producción se encuentre en el territorio provincial respectivo.

Asimismo, entre las funciones más importantes de la SAGPyA como autoridad de aplicación, encontramos la de entender, aprobar o rechazar solicitudes de Indicación Geográfica y/o Denominaciones de Origen; registrar Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen expedir los certificados pertinentes; fiscalizar el cumplimiento de las condiciones de producción y elaboración establecidas en cada reglamento de Denominación de Origen y supervisar el control ejercido por parte de los Consejos; registrar las autorizaciones de uso concedidas a los asociados por los Consejos de Denominación de Origen; registrar las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimenticios provenientes del extranjero y reconocidas de acuerdo a las previsiones de los tratados celebrados al respecto, y a la presente ley; comunicar al INPI (Registro de Marcas Comerciales) las Denominaciones de Origen que se registren; registrar las infracciones a la ley 25.380 y sus normas reglamentarias, estableciendo el



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

carácter de reincidente del eventual infractor; controlar las resoluciones y actuaciones de los Consejos de Denominación de Origen; entre otras.

En cuanto a la ley, la misma rige la comercialización de productos de origen agrícola y alimenticio, sea en estado natural, acondicionados o procesados, excluidos los vinos y las bebidas espirituosas de origen vínico, los que se encuentran amparados por la Ley N° 25.163 y sus normas complementarias y modificatorias.

Por otro lado, a los efectos de la ley de referencia, se entiende por Indicación Geográfica la que identifica un producto como originario del territorio de un país, región o localidad de ese territorio, siempre que cuente con determinada calidad u otras características presentes en el producto que sean atribuibles fundamentalmente a ese origen geográfico.

En cuanto a la Denominación de Origen, explica la ley que es tal el nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

En lo que se refiere a la determinación y registro de las indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios, puede ser solicitada ante la SAGPyA por cualquier persona física o jurídica dedicada a la extracción, producción o fabricación del producto alimentario en la zona respectiva.

Asimismo, en el marco de la ley, se entiende por productos agrícolas y/o alimentarios amparables por una denominación de origen a los originarios de una región, provincia, departamento, localidad, área o zona, de reconocida tipicidad y originalidad que, producido en un entorno geográfico determinado, desarrolla cualidades particulares que le confieren un carácter distinto al resto de los productos del mismo origen, aun en condiciones ecológicas y con tecnologías similares, por la influencia del medio natural y del trabajo del hombre.

Por otro lado, establece la ley que por cada denominación de origen habrá un único Consejo de Denominación de Origen, integrado exclusivamente por quienes se dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento, procesamiento o



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

comercialización de los productos amparados en la Denominación de Origen y que desarrollen sus actividades dentro del área correspondiente. Dichos Consejos deben estar organizados jurídicamente bajo la forma de asociaciones civiles abiertas sin fines de lucro, con domicilio legal en la zona que corresponda.

En cuanto a sus funciones, los Consejos de Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios tienen a su cargo, entre otras, las de aprobar su reglamento interno; gestionar y obtener la inscripción de la Denominación de Origen en el Registro de Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios; otorgar las autorizaciones de uso a sus asociados que lo soliciten y cumplan con la totalidad de los requisitos necesarios; inscribir cada una de dichas autorizaciones en el Registro pertinente; orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los productos amparados por la Denominación de Origen; promocionar el sistema y velar por el prestigio de la Denominación de Origen; escoger los emblemas, logotipos, distintivos o siglas que identificarán al Consejo y/o a la Denominación de Origen; expedir los certificados de uso, las obleas numeradas cuando correspondiere y los demás instrumentos de control que se establezcan en el decreto reglamentario; percibir los aranceles, contribuciones, multas y demás recursos que le correspondan; etc. (art. 13).

Respecto de las decisiones tomadas por los Consejos de Denominación de Origen, dice la ley que serán impugnables, es decir, susceptibles de ser cuestionadas en orden a obtener su modificación, ante la autoridad de aplicación, o sea, la SAGPyA (art. 15).

En lo referente a la propuesta de adopción de una denominación de origen, dice la ley que puede provenir de la iniciativa individual o colectiva de los productores, en tanto y en cuanto desarrollen sus actividades dentro del área correspondiente a la futura denominación.

Esos productores, asimismo, pueden previamente constituir un Consejo de Promoción orientado a la redacción de un proyecto de reglamento interno de la denominación y la realización de estudios e informes técnicos sobre antecedentes históricos de la región y límites geográficos del área de producción, características generales de la región, factores climáticos, relieve y naturaleza y homogeneidad de los



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

factores de producción, los productos para los cuales se utilizará la Denominación de Origen y los factores y/o elementos que acrediten que el producto es originario de la zona indicada, descripción detallada del proceso de producción del producto (materia prima, métodos de producción, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etapa de producción), identificación del o de los productores que se postulan para el reconocimiento de la Denominación de Origen, y el nombre propuesto para la Denominación de Origen.

Dichos antecedentes y requisitos deben ser presentados ante la SAGPyA, debiendo formular los gobiernos provinciales a los cuales pertenece el área del territorio nacional correspondiente a la delimitación geográfica de la denominación de origen, un informe técnico sobre el debido cumplimiento de los requisitos que, para los solicitantes de la Denominación de Origen, establece la ley – ver párrafo antecedente –.

La SAGPyA, en su carácter de autoridad de aplicación, registrará las indicaciones geográficas y/o las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios en un registro creado a tales efectos en la órbita del INPI, a través del procedimiento y con los recaudos para el registro de las indicaciones geográficas reglamentariamente establecidos.

En otro orden de ideas, se dispone normativamente que será por vía del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto, la tramitación del registro en el exterior de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas en los términos de la ley 25.380, conforme los tratados internacionales sobre la materia.

Sin embargo, la ley no impone obligación alguna de proteger las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen que no estén protegidas o que hayan dejado de estarlo en su país de origen, o que hayan caído en desuso en ese país.

Asimismo, se establece que el registro de las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen previamente inscriptas en su país de origen, se registrará en cuanto a los procedimientos de inscripción y derechos, por la presente ley y normas complementarias, debiendo entenderse por "país de origen" al país en el cual se sitúa el área geográfica, región o localidad cuyo nombre constituye la indicación geográfica y/o denominación de origen.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

En relación a la protección legal, la ley aclara que el Estado Nacional, por intermedio de la SAGPyA, confiere a los usuarios de la indicación geográfica y/o denominación de origen derecho de uso de la indicación geográfica, de la denominación de origen para productos agrícolas y alimentarios, y del nombre que la identifica; derecho exclusivo al uso de emblemas, distintivos, siglas, logotipos, marbetes, etc. que hayan sido autorizadas por el organismo competente.

Relacionado con lo anterior, está prohibido el uso de la indicación geográfica y/o denominación de origen para productos agrícolas o alimentarios que no provengan de las áreas geográficas determinadas en su correspondiente registro, y que sean del mismo género; utilizarlas como designación comercial de productos similares a los registrados como indicación geográfica o denominación de origen, con el fin de aprovechar la reputación de los mismos; tampoco cuando implique una indicación falsa o falaz, ardid o engaño, relativo a la procedencia, el origen, la naturaleza o características esenciales de productos que no sean los originarios y protegidos; así como en los casos en que cualquier otra práctica pueda inducir a error a los consumidores sobre el verdadero origen y/o cualidades diferenciadores del producto, implicando ello competencia desleal.

Dichas prohibiciones se aplican a las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen utilizadas en el envase, en las etiquetas o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto de que se trate.

En caso de ocurrir una infracción a la ley 25.380, sus normas reglamentarias, al régimen de una Indicación Geográfica, al Reglamento de una Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios y/o a las resoluciones de sus Consejos, cometidas por personas físicas o jurídicas, usuarios del sistema o inscriptos en los registros del Consejo respectivo, ella tiene contemplados los posibles efectos de la trasgresión, los cuales se clasifican según se trate de:

- *Faltas*: es decir, inexactitudes en las declaraciones obligatorias, asientos en los libros, omisión de comunicaciones, incumplimiento de plazos y en general, faltas a normas similares;



- *Infracciones a la producción y elaboración de productos protegidos*: son las faltas referidas a incumplimientos del / los protocolos de calidad aprobados por el Consejo de Zona para el producto protegido con denominación de Origen; o de
- *Contravenciones*: referido al uso indebido de una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, a las violaciones de las normas y reglamentos referidos a la utilización de nombres, símbolos y emblemas propios de una Denominación de Origen, en otros productos que no sean los protegidos, o siéndolos, causen un perjuicio en su imagen o en la del régimen de Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.

En caso de producirse alguna de las transgresiones a la ley mencionadas precedentemente, la SAGPyA puede aplicar sanciones, las que pueden ser:

- Multa de hasta cincuenta (50) veces el valor de mercado que tuviera el producto en infracción;
- Decomiso de los productos en infracción;
- Suspensión temporal del uso de la Indicación Geográfica o de la Denominación de Origen de que se trate; o
- Cancelación definitiva del uso de la Indicación Geográfica o de la Denominación de Origen.

Es de resaltar que, cuando se trate de casos de reincidencia, o cuando los productos fueren destinados a exportación, las multas podrán aumentarse, hasta la duplicación de lo primeramente establecido (con lo cual, la misma puede llegar hasta 100 veces el valor de mercado que tuviera el producto en infracción), pudiendo procederse a la incautación preventiva de los productos en infracción durante la tramitación del procedimiento administrativo, a cuyo fin se requerirá la autorización judicial pertinente.

Dichas sanciones pueden ser aplicadas a personas físicas o jurídicas que no estuvieran adscriptas al sistema de protección que se crea por ley, cuando se trate del uso indebido de una Indicación Geográfica o de una Denominación de Origen, la



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

utilización de nombres comerciales, expresiones, signos, siglas o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con las denominaciones protegidas, o con los signos o emblemas registrados, puedan inducir a error sobre la naturaleza o el origen de los productos agrícolas y alimentarios, y del empleo indebido de nombres geográficos protegidos en etiquetas o marbetes, documentación comercial o publicidad de productos, aunque vayan precedidos por los términos "género", "tipo", "estilo", "método", "imitación" o una expresión similar que pudieran producir confusión en el consumidor respecto de una Indicación Geográfica o de una Denominación de Origen (art. 43).



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

ANEXOS



ANEXO I

Ferias Internacionales

La Cancillería Argentina a través de su portal, www.argentinatradenet.gov.ar, pone a disposición el listado de las ferias y exposiciones en el exterior relativas a los distintos sectores de actividad. El mismo se conforma con la información ingresada por las secciones Económicas y Comerciales de las Embajadas y Consulados argentinos en el exterior.

Para acceder a esta información deberá ingresar al siguiente link: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/eventos/ferias.asp>, buscando por el país o por la posición arancelaria de su interés.

En el País	<input type="text" value="En todos los países"/>	?
En el NSA	<input type="text" value="--Seleccione--"/>	?
Nombre de la Feria	<input type="text"/>	
Vigente	<input type="text" value="Indistinto"/>	?
<input type="button" value="Buscar"/>		

ANEXO II







Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Directorio de Exportadores

La Cancillería Argentina también ofrece a través de su portal de Argentina TradeNet una base de empresas exportadoras, el cual incluye datos de contacto y los productos que componen su oferta exportable. El link para acceder a dicho directorio de exportadores argentinos es el siguiente:

<http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/exportadores/exportadores.asp>

Razón Social	<input type="text"/>	
Nombre del producto	<input type="text"/>	
En el NSA	<input type="text"/>	buscar 
Marca Comercial	<input type="text"/>	
<input type="button" value="Buscar"/>		



ANEXO III

Informes de Mercado y Oportunidades de Negocios

En lo que a informes de mercado se refiere, podemos empezar por decir que los hay de tres tipos, a saber: Información Básica de Mercado, Perfil de Mercado y Estudios de Mercado.

Una Información Básica de Mercado es el primer paso en el proceso necesario para seleccionar -dentro de una gran cantidad de mercados potenciales-, aquellos pocos sobre los que se iniciará luego una investigación más detallada. La información básica sobre los niveles arancelarios de importación y las eventuales barreras no arancelarias o normas de restricción de cambios y pagos al exterior vigentes en cada uno de los mercados analizados contribuyen, junto con ciertos datos estadísticos de importación del país considerado y de exportación argentina, a visualizar aquellos mercados en los que se centrará el requerimiento de otros datos sobre accesibilidad, prácticas comerciales, magnitud, competencia y otras características.

Un Perfil de Mercado brinda a la empresa una noción preliminar acerca de la situación que enfrenta su producto en un mercado previamente seleccionado. La información incluye no sólo el tratamiento arancelario, sino también estadísticas de comercio exterior de ese país, una breve descripción del mercado y sus principales características y, para iniciar contactos directos, listados de potenciales importadores/distribuidores. Los datos de éstos últimos, verificados y validados por la Sección Económica y Comercial de la Representación Diplomática o Consular argentina, podrán encontrarse asimismo en el Directorio de Importadores de este Portal con la fecha de su Alta o última actualización.

Más amplios que los perfiles, los Estudios de Mercado contienen además información sobre precios, canales de distribución, market-share de las empresas locales competidoras en ese mercado, hábitos de consumo y otros aspectos de la comercialización del bien o servicio en el mercado de destino (por ej.: costumbres en materia de etiquetado, formas habituales de publicidad y promoción), así como Ferias y Exposiciones recomendadas, procedimientos para instalar una oficina de representación



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

propia, o de importación y comercialización propia o una empresa productora subsidiaria, entre otros aspectos de utilidad para el empresario argentino.

La Cancillería Argentina ha puesto a disposición de cualquier interesado la serie de informes de mercado con la que cuenta a través de su portal: <http://www.argentinatradenet.gov.ar>, a los cuales se puede acceder directamente a través del buscador en: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/mercado/perfiles.asp>, buscando por el país (mercado) o por la posición arancelaria de su interés.

Por otra parte, una Oportunidad Comercial es una demanda concreta de un bien o servicio específico, detectada por la Sección Económica y Comercial (SECOM) de una Representación Diplomática o Consular de nuestro país.

Antes de enviar el aviso de la oportunidad comercial, la SECOM establece contacto con la empresa extranjera solicitante y verifica, por todos los medios a su alcance, la seriedad de ésta y su interés por el producto.

Hecho ello, en el aviso de la Oportunidad Comercial, se indica la denominación, posición arancelaria, cantidad y especificaciones técnicas del producto demandado, y se identifica apropiadamente a la empresa extranjera que lo solicita. Con esta información, el exportador argentino puede hacer llegar su oferta directamente a la empresa demandante y entablar negociaciones con ella.

Nuevamente, y a este respecto, la Cancillería Argentina ha puesto a disposición de cualquier interesado la serie de oportunidades de negocios a las que ha tenido acceso y que ha corroborado debidamente a través de su portal: <http://www.argentinatradenet.gov.ar>, a las que se puede acceder directamente a través del buscador en: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/oportunidades/oportunidades.asp>, buscando aquí también por el país (mercado) o por la posición arancelaria de su interés.



Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto

Anexo IV

Fuentes Consultadas

Paginas web:

- http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
- http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/codex.asp
- <http://www.cei.mrecic.gov.ar>
- <http://www.argentinatradenet.gov.ar>
- <http://www.rae.es/rae.html>
- http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/CAA.asp
- http://www.maa.gba.gov.ar/dir_gestion/caa.php
- <http://www.cil.org.ar>

Informes:

- *Understanding the Codex Alimentarius*, Third Edition, World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2006.
- *Instructivo para la confección de protocolos de calidad*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Programa Alimentos Argentinos.
- *Un desafío Permanente. Alimentos Argentinos de Calidad*, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos / SAGPyA.