

EDICIÓN ESPECIAL

BALANCE LÁCTEO NACIONAL



ESTADÍSTICAS - OPINIÓN - TECNOLOGÍA

Los principales hitos que marcaron la pauta noticiosa en el sector lácteo durante el 2018

Desde la presentación del Proyecto de Ley de Etiquetado, el llamado del ministro a la asociatividad y la creciente importación de productos lácteos fueron las situaciones que destacaron en la agenda informativa del sector.

Productores cuestionan baja de \$16 por litro



La noticia de la baja se publicó en febrero pasado.

El 25 de febrero de este año, se titulaba que "Productores cuestionaban baja de \$16 por litro".

La nota del El Austral del Osorno daba cuenta de que existía preocupación en los productores de leche de la zona, luego del anuncio de la firma láctea Prolesur -perteneciente al grupo neozelandés Fonterra- que a contar del 16 de marzo comenzaría a cancelar \$16 menos en el precio por litro a sus proveedores.

Este hecho fue cuestionado por Fedeleche y Aproveche.

Ministro de Agricultura llama a asociarse

El 2 de septiembre de este año, el ministro de Agricultura, Antonio Walker, señaló que "estamos trabajando en el tema del etiquetado de la leche y, principalmente, en la asociatividad. Los productos lácteos también tienen mucho futuro y pueden exportar. Llegó la hora de romper el individualismo, asociarnos para competir, bajar costos y proveer a los mercados internacionales. Estamos seguros que es la llave del éxito para competir. Lo que ha hecho Colun es un ejemplo digno de imitar".



Walker destacó el ejemplo de Colun.

Proyecto de etiquetado de leche fue aprobado por diputados



Proyecto de Etiquetado de Leche fue aprobado por los Diputados

Se trata de la primera de dos iniciativas que presentará por el diputado Javier Hernández y a través del parlamentario Fidel Espinoza que fue respaldada.

La iniciativa hace énfasis en el origen del producto.

El 6 de octubre de 2018 se dio a conocer que la Cámara de Diputados aprobó por unanimidad el Proyecto de Ley de Etiquetado de Leche que establece normas sobre elaboración, denominación, comercialización y etiquetado, lo que permitirá que los consumidores al momento de adquirir leche fluida en polvo y quesos cuenten con información clara respecto a la procedencia.

La propuesta surge de la unión de las mociones presentadas por los diputados de la Región de Los Lagos, Javier Hernández y Fidel Espinoza.

Productores se asocian para crear línea de quesos

El miércoles 14 de noviembre de este año se dio a conocer que un nuevo queso elaborado 100% por productores de la provincia de Osorno comenzará a comercializarse, prometiendo entregar cualidades de excelencia que brinda la materia prima que viene de las vacas alimentadas en las praderas naturales de la zona. Se trata de una iniciativa formada hace tres años y que producirá el queso chanco Lácteos Patagónicos.

Doce productores se asocian para crear línea de quesos y dar un paso hacia la industria

Lecheros de la provincia de Osorno crearon la marca Lácteos Patagónicos. Pretenden llegar primero a almacenes de barrio y luego venta por internet.



Son 12 los asociados en Lácteos Patagónicos.

Productores de leche defienden la aplicación de salvaguardias



Aún se está a la espera de aprobación.

El 17 de octubre de 2018, se destacó la noticia que los productores de leche defienden la aplicación de salvaguardias. Luego de ocho meses desde que se declarara admisible la investigación por parte de la instancia, se llevó a cabo la audiencia final de las partes interesadas y donde los representantes de la Federación Nacional de Productores de Leche (Fedeleche), insistieron en la necesidad de aplicar esta herramienta de defensa comercial disponible.

Importación de productos lácteos suma cuarto año al alza

El 17 de diciembre se dio a conocer que por cuarto año consecutivo, la importación de productos lácteos cumplirá un récord al alza, según cifras de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa).

En los informes de los respectivos años, Odepa señala que entre enero y noviembre de 2015 fueron importadas 57.436 toneladas; en 2016 se internaron 63.857; en 2017, 89.993 toneladas; y entre enero y octubre de 2018, la cifra ya suma 87.856 toneladas.

Tema del día

La importación de productos lácteos suma 4 años al alza

Entre enero y octubre de este año se han internado 87.856 toneladas al país, donde la principal nación de origen es Nueva Zelanda.



Cifras de Odepa indican que van más de 87 mil toneladas.

Multi Crop Cracker Shredlage®: la mejor compactación del silo

Shredlage es un sistema de picado y acondicionado del maíz para silo presente en las nuevas picadoras Jaguar 870 de CLAAS, distribuidas de manera exclusiva en Chile por Dercomaq.

Día a día los agricultores deben estar observando y buscando nuevas formas para maximizar los beneficios de sus producciones. ¿Cómo mejoramos las raciones para reducir los costos alimenticios? ¿Cómo podemos mejorar la salud de nuestros animales? y en definitiva ¿cómo mejoramos la rentabilidad de nuestra producción?

En la búsqueda constante de respuesta a estas interrogantes hace dos años CLAAS ha presentado al mundo, un nuevo proceso para el ensilado

de maíz: Shredlage. Muchas explotaciones han probado este nuevo sistema, comprobando (según de estudios) que una fibra de largo adecuado mejora la actividad rumiante y se obtienen mayores valores de pH en el tracto digestivo.

Shredlage es un sistema de picado y acondicionamiento del maíz para silo presente en las nuevas picadoras Jaguar 870 de CLAAS distribuidas de manera exclusiva en Chile por Dercomaq que le permite hacer un trabajo diferenciado con el grano y la fibra, obteniendo longitudes de corte de 20 a 30 mm, y porcentajes de materia seca de 30 a 35%.

¿QUÉ SE LOGRA CON SHREDLAGE?

Obtenemos un mayor efecto estructural con largos tallos y fibras, es decir, se mejora la actividad rumiante, aumenta el valor del pH estomacal y el porcentaje de paja se puede reducir o incluso cancelar por completo. Además, logramos una mayor superficie con un material picado desfilado, lo cual implica que aumenta la superficie de actuación para los microorganismos (bacterias de ácido láctico) mejorando la fermentación en el estómago y en el silo. Por otro lado, la longitud de corte constante entrega un efecto estructural efectivo estimulante que potencia la actividad estomacal para una mayor actividad rumiante y una mejor salud de los animales. Finalmente, los granos con apertura precisa entregan un porcentaje mu-



La característica más especial del Cracker Shredlage, es que tiene diferentes tipos y cantidad de dientes en los dos rodillos.



Se obtiene longitudes de corte de 20 a 30 mm.

cho mayor de almidón disponible para la digestión.

GRANDES RESULTADOS

A través de la experiencia observamos que con Shredlage las vacas comen en promedio 1 kg más de ensilado de maíz por día, masticando más tiempo. También, se mejora la condición física y fertilidad del ganado, se elimina la paja picada de

las raciones y se incrementa el porcentaje de ensilado en un 10%. En tanto, la curva de lactancia es más homogénea, ya que los animales tienen después del parto un rendimiento mucho mayor de hasta 10 litros adicionales, por lo que pueden mantener ese nivel durante más tiempo. Se logra aumentar el contenido de grasa y proteínas en la leche, y hay una mejora en el efecto estructural de las raciones.




ALIMENTA TU GANADO CON LOS ESPECIALISTAS

- Calidad alemana
- Geometría inteligente que mejora la mezcla final
- Versátil y ágil de movimiento
- Múltiples opciones de raciones



**CARRO MEZCLADOR VERTICAL
MIXER COMPACT DE 10 m³
Y MIXER DUO DE 18 m³**
Descarga lateral

SILOKING






Visita nuestra red de sucursales y concesionarios a lo largo del país.

☎ 600 795 1000

🌐 dercomaq.cl

📱 [/DercoMaq](https://www.instagram.com/dercomaq)



DERCO
RESPALDO Y GARANTÍA

Entrevista a Ximena Corbo, gerente de Lácteos y Culinarios de Nestlé Chile:

“En 2018 aumentamos la recepción de leche fresca en 4%”

La ejecutiva sostuvo que aun cuando las cifras de Odepa -al mes de octubre- muestran que la recepción de leche fresca a nivel nacional alcanza un crecimiento de 1%, estiman que la recepción de Nestlé en 2018 crecerá un 4% en comparación a igual periodo de 2017.

Si en lugar a dudas que el 2018 será recordado como uno de los años más movidos para la industria láctea en Chile. Fueron varias las aristas en discusión, en diferentes escenarios y por parte de un sinnúmero de actores dentro y fuera de la cadena láctea. Uno de las mayores preocupaciones, especialmente entre los productores lecheros, es la evolución de las importaciones y exportaciones lácteas.

Desde Nestlé, su gerente de Lácteos y Culinarios, Ximena Corbo, aborda en esta entrevista los detalles del sector lácteo nacional y comparte algunas cifras claves respecto a las exportaciones e importaciones de la compañía para 2018.

En abril pasado usted comentó que planificaban una reducción en las importaciones lácteas por parte de Nestlé. ¿Se cumplieron esos planes?

«Absolutamente. Hemos reducido fuertemente nuestras importaciones durante 2018, cercano al 43% en litros equivalentes en comparación a 2017. Por otra parte, también estamos cumpliendo nuestras proyecciones en cuanto a balanza comercial positiva, superando los 105 millones de litros equivalentes de leche fresca».

¿Han aumentado las exportaciones lácteas de Nestlé?

«Proyectamos un leve incremento en las exportaciones lácteas para 2018 en comparación al año anterior. Exportamos productos elaborados con leche chilena y con alto valor agregado nutricional a 15 países, incluyendo mercados muy exigentes como Estados Unidos. Durante 2019 ampliaremos nuestros mercados de destino a 17 países de Medio Oriente, lo que nos permitirá llevar leche chilena a las mesas de 28 mercados de todo el mundo».

¿Qué productos exporta Nestlé elaborados con leche chilena?

«Desarrollamos y exportamos productos de valor agregado, como diferentes variedades de Leche Nido, leche condensada y manjar. Pero también no olvidemos que la leche es un ingrediente importante en otro tipo de productos que también exportamos, como el Leche Infantil Cerealia, o algunas mezclas de café lacteado, entre otros. Nestlé es el principal exportador lácteo de Chile, y esto es gracias al trabajo colaborativo que hemos desarrollado junto a nuestros más de 750 pequeños, medianos y grandes productores».

¿Existe preocupación por la disminución en la producción lechera, ¿bajó la recepción de leche fresca de Nestlé durante este año?

«Aun cuando las cifras de Odepa al mes de octubre muestran que la recepción de

leche fresca a nivel nacional alcanza un crecimiento de 1%, estimamos que nuestra recepción en 2018 crecerá un 4% versus 2017. Recordemos que nosotros tenemos una demanda pareja de leche a lo largo del año, pues además de productos lácteos, necesitamos leche para desarrollar otros alimentos como cereales, chocolates, helados e incluso alimento para mascotas, en nuestras 8 fábricas. Para Nestlé es clave el desarrollo del sector, el cual seguiremos apoyando con inversión, con apoyo técnico a nuestros proveedores, generando alianzas de trabajo con otros actores de la cadena, e impulsando las buenas prácticas en sostenibilidad, entre otras acciones».

¿Cómo creen ustedes que debe desarrollarse el sector lácteo chileno?

«Debemos actuar en dos frentes potenciando el consumo interno y posicionando a Chile como plataforma exportadora. La responsabilidad de toda la cadena láctea impulsar el consumo interno de lácteos en todas sus formas, y es en parte lo que hace el Consorcio Lechero a través de su comité de “Gracias a la Leche”. Por otra parte, están las exportaciones, lo cual es una forma de hacer crecer la producción lechera y llegar a nuevos mercados con volúmenes adicionales que favorecen a toda la cadena, y esta ha sido siempre nuestra mirada de mediano y largo plazo».



Ximena Corbo, gerente de Lácteos y Culinarios de Nestlé Chile.

Cifras claves de Nestlé 2018 w/s 2017





Good Food, Good Life

Leche chilena para el mundo

Con más de 80 años en Chile, trabajamos junto a más de 750 pequeños, medianos y grandes productores de leche fresca, ubicados entre Los Ángeles y Chiloé, para desarrollar productos de valor agregado para Chile y el mundo.

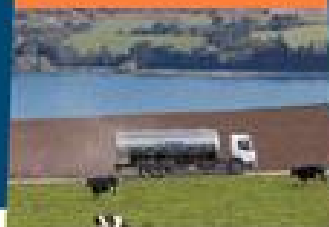


La pasión por la innovación y un alto conocimiento nutricional, nos permite elaborar productos de alta calidad en base a leche fresca, ofreciendo opciones más sanas y sabrosas en todas las etapas de la vida. Nuestras marcas NIDO y SVELTY, entre otras, son un ejemplo de ello.

Entregando Alto Valor Nutricional

Liderando las Exportaciones

Somos el principal exportador lácteo. Nuestros productos desarrollados con leche fresca del sur de Chile se consumen hoy en países como Estados Unidos, México, Centroamérica, Ecuador, Perú y Argentina, y desde 2019 exportaremos a otros 13 mercados en Medio Oriente.



Pioneros en reconocer y bonificar las buenas prácticas medioambientales en predios lecheros. Además, nuestras 3 fábricas lácteas en Chile son abastecidas por energías renovables no convencionales y al 2020 generarán cero residuos a vertedero.

Impulsando la Sustentabilidad

NESTLÉ, mejorando la calidad de vida y contribuyendo a un futuro más saludable para las personas y familias, las comunidades y el planeta.

Conoce más en www.nestle.cl

[/NestleCL](https://www.facebook.com/NestleCL) [@NestleCL](https://twitter.com/NestleCL)

Eduardo Schwertel, presidente de Fedeleche y Agrolanquihue:

Ampliar los horizontes para la producción nacional

El 2018 ha sido un año desafiante. Mientras el precio a productor manifestó un comportamiento a la baja, el avance de las importaciones lácteas se sigue verificando, con un efecto negativo en la rentabilidad general de la actividad. Lo anterior, además, en un contexto en el que la demanda interna por materia prima no crece y la falta de perspectivas y proyección, continúa siendo un pendiente para años de emprendimientos lecheros a lo largo del país.

En este escenario, que nos demanda un trabajo arduo y en varios frentes por nuestros asociados, que estamos expectantes con la labor realizada en términos de los avances alcanzados en la transición legislativa para un nuevo etiquetado de los productos lácteos, que, entre otras cosas, considere la obligación legal de informar al consumidor el país de origen de la leche. Y que junto con los esfuerzos realizados en promo-



ción del consumo de leche chilena y el fomento a la asociatividad e integración vertical de los productores, asoman como elementos esenciales a la hora de prospectar y ampliar los horizontes para la producción nacional.

No obstante a estas oportunidades, también se presentaron dificultades. Tal es el caso del avance de lácteos importados en nuestro mercado. El que no sólo vino a suplir un déficit, sino que fue mucho más allá, alcanzando niveles históricamente altos, lo que ha generado una

situación y un daño grave a la rentabilidad de esta rama de la producción. De este modo, este agudo y súbito incremento observado en la importación de productos lácteos propició que los gremios agrupados en Fedeleche solicitaran ante la Comisión Nacional de Distorsiones de Precios la aplicación de subguardian debido a la alta sensibilidad que muestra el sector, pero que hasta la fecha de redacción de este artículo, no cuenta con una resolución, a pesar de que todos los plazos están ampliamente superados.

Juan Hecceña, presidente de Aproveche Biobío:

"La mancomunidad de los productores es clave para afrontar los desafíos del sector"

El 2017 fue un año complejo para la lechería en Biobío. Con el registro de ser la zona con el mayor número de cierre de plantas lecheras en la temporada, quienes seguimos en la actividad trabajamos por mejorar eficiencia y competitividad, pero también para defendernos de la alta participación de las importaciones y los bajos precios que conllevan para nuestro sector.

A nivel regional, los desafíos actuales pasan por lograr sostener la producción y especialmente, el número de productores, propiciando las necesarias herramientas que permitan fortalecer y prospectar sus negocios, tarea que no ha sido fácil, dado la directa competencia que está significando el crecimiento de otros rubros del agro, el avance de la urbanización en los sectores rurales y el ascenso de algunas industrias, que en vez de fomentar la producción interna, optan por suplirla con compras en el exterior.



Pese a ello, estamos intentando por todos los medios posibles, en conjunto con el resto de las asociaciones regionales agrupadas en Fedeleche, evitar una mayor concentración, ya que cerca del 70% de la producción en Biobío se encuentra en manos de tres empresas, el resto se divide entre pequeños lecheros y emprendimientos integrados, lo que evidentemente no es bueno de cara a un desarrollo integral y equilibrado de

nuestra economía.

En Biobío, los productores al igual que en el resto del país, aportan a la regionalización y diversificación económica, y queremos que siga siendo así, lo que requiere de la mancomunidad de todos ante los diversos desafíos y complejidades que presenta la actividad, así como también de los gremios que fidedignamente encarnan los intereses y las problemáticas reales del sector productor primario.

Rodrigo François, presidente Aproveche Araucanía:

Reafirmamos el compromiso con los productores y la defensa de sus intereses

La situación de la lechería en la Región de La Araucanía ha sido ampliamente divulgada este año entre autoridades y la opinión pública. A pesar de ello, las dificultades que se enfrentan para producir un alimento tan importante para el desarrollo de las personas como es la leche persisten y se suceden.

Y es que a los problemas que genera un mercado que no funciona de manera correcta y competitiva, graficado en un incremento exacerbado de las importaciones y el avance de bajas de precios en periodos inéditos, se ha sumado el flagelo del terrorismo y la inseguridad rural, fenómenos negativos que han puesto en jaque las inversiones y el crecimiento de la lechería local.

Esta realidad nos obliga a variar la mirada, asumiendo que está en nosotros como productores y representantes de un segmento vital de la cadena, impulsar todas las ins-



tancias que fortalezcan la sustentabilidad de la producción primaria y en el caso de la arribada paz social para la región, alertar las medidas que garanticen la soberanía plena del estado de derecho.

Aproveche Araucanía ratifica así el compromiso con los productores y la legítima de-

fensa de sus intereses, respaldando cada una de las acciones que se desarrollan en la región y aquellas que se ejecutará a nivel nacional a través de Fedeleche, en aras de promover una mejor lechería y que nuestros asociados puedan acceder a mejores condiciones.

Marcos Winkler, presidente de Aproveche Osorno:

Un año que nos permite mirar con esperanza el futuro

Este 2018 ha sido el año donde finalmente los productores han concretado proyectos asociativos comerciales, mirando nuevamente a la integración vertical como la respuesta para el sector.

Y para que este nuevo paradigma se concrete, la Asociación de Productores de Leche de Osorno, ha generado múltiples iniciativas enfocadas tanto en generar las condiciones nacionales propicias para que estos emprendimientos puedan salir adelante, como para buscar los mercados que valore nuestra producción primaria.

Como principal herramienta para consolidar este proceso en nuestra zona, hemos logrado adjudicarnos el cofinanciamiento de un inédito Programa Territorial Integrado (PTI) para el sector lechero, con tres focos específicos: la diferenciación de la leche pasteuril, el desarrollo de nuevos productos lácteos, y la búsqueda y consolidación de nuevos mercados o clientes.



Relevante también para esta "lechería 2.0" será la figura del cooperativismo, como ocurre en el resto del mundo desarrollado, donde conglomerados cooperativos de alta participación en el mercado, se han hecho cargo de la comercialización de los productos lácteos primarios y secundarios. Por lo tanto, desde la Asociación seguiremos brindando durante este 2019 todo nuestro apoyo a cada iniciativa cooperativa de productores lecheros que se concrete.

Y en la misma línea, junto a Prochile, logramos articular

una misión comercial a México, para buscar nuevos clientes y conocer la demanda de productos lácteos, retomando el mercado atecaca, que fue dejado de lado por las tradicionales plantas procesadoras.

Nuestra leche es una de las mejores del mundo, y por eso debe ser reconocida a través de un Sello de Origen y una Marca Sectorial; y para el mercado interno, esperamos que la Ley de Etiquetado de Lácteos sea promulgada al más breve plazo, trayendo consigo un gran beneficio para todos los consumidores nacionales.



CLAAS, Número uno

en el mercado nacional y mundial de picadoras

MODELO: JAGUAR 870

- Motor: Mercedes Benz V8, OM502
- Potencia: 530 HP
- Sensor de llenado del carro (OPTI FILL)
- CLAAS POWER SYSTEMS.
- Depósito de inoculante
- Tambor picador de 24 cuchillos – Corn Cracker de 100 dientes
- Detector de piedras y metales
- 4WD – 40 km/hr



Entardadoras

Segadoras

Cosechadoras

Restrillos

Picadoras

CALIDAD Y
TRADICIÓN
ALEMANA



CLAAS

Entardadoras | Restrillos | Segadoras | Picadoras | Cosechadoras



SERVICIO



REPOSTOS



COBERTURA

ASISTENCIA
TÉCNICA

Visita nuestra red de sucursales
y concesionarios a lo largo del país.

[/dercomaq](#)
600 786 1000

[class.cl](#)
[dercomaq.cl](#)

DERCO
RESPALDA Y GARANTIZA

Producción lechera nacional registra un leve crecimiento del 1%

La cifra corresponde al último informe de Odepa (noviembre de 2018). Se muestra un período similar al que se registró hace dos años.

Recepción de leche y elaboración de productos lácteos en plantas lecheras

Recepción de leche (litros)

1.687.095.055	1.704.448.707	1,0%
2017	2018	Variación 2018/17

Elaboración de leche fluida (litros)

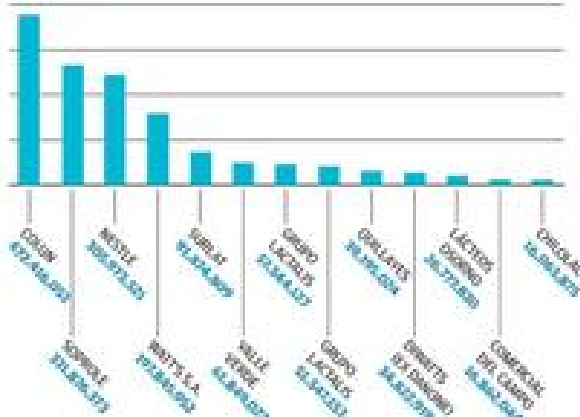
354.557.621	345.911.750	-2,4%
2017	2018	Variación 2018/17

Elaboración de leche en polvo (kilos)

59.474.665	57.180.306	-3,9%
		Variación 2018/17

Recepción de leche fluida (litros - año 2018)

Por planta

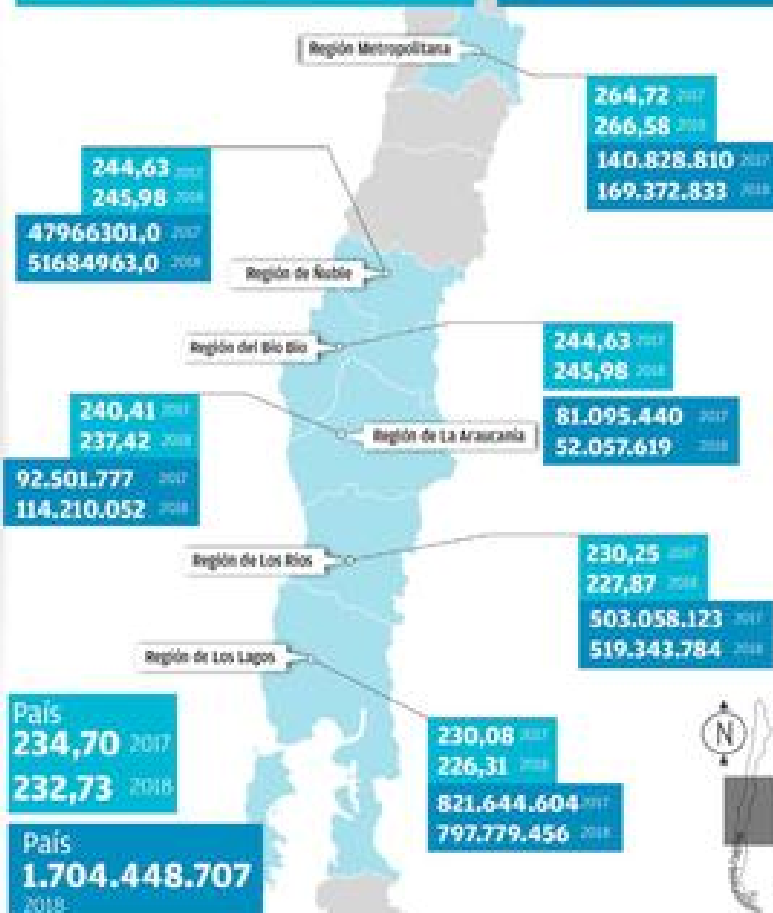


Total: 1.704.448.707

Fuente: elaborado por Odepa con antecedentes proporcionados por las plantas lecheras.

Precios reales promedio ponderados de leche pagado a productor por regiones (\$/litro conval) - en \$ de noviembre 2018

Recepción de leche fluida en plantas lecheras por regiones (litros)



Fotografía: Andrés González Ballester.

Las cifras de la producción y recepción de leche según el último Boletín de Leche (de noviembre 2018) no son muy alentadoras, pues se muestra un débil crecimiento del 1% (1.704.448 litros más que la temporada anterior a igual fecha).

En base a ello, desde la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), explicaron que las cifras efectivamente revelan un "leve aumento" en el período mencionado, no obstante, hace dos años la industria en este mismo período presentó una

baja del 1,6% lo que indicaría que, "por efecto del incremento de la masa ganadera, según datos del Instituto Nacional de Estadísticas, se sostiene esta variación positiva en la recepción lechera".

Si bien hay una baja del 2,4% en la elaboración de leche fluida, ésta se concentra en los productos leche pasteurizada descremada y leche esterilizada. "Lo que indica que la industria está concentrando su esfuerzo en la elaboración de otros productos como, leche pasteurizada al 30% y al 2,5% de materia grasa".

En el informe también se

muestra que la elaboración de leche fluida bajó un 2,4% y leche en polvo un 3,9%. Según el mismo organismo esta variación es originada por la disminución en la elaboración de este tipo de leche al 20% materia grasa y leche en polvo descremada.

Una que creció considerablemente es la elaboración de leche en polvo con 10% de materia grasa, que tuvo un crecimiento del 638,8%. Para Odepa esta cifra "está relacionada con estrategias comerciales de la industria, respecto a la demanda de este producto como para la elaboración de otros lácteos".

El queso y quesillo también tuvieron una variación positiva de 6,1 y 5,5% respectivamente, que está relacionado con la mayor demanda de estos productos por el mercado, "además del ingreso a partir de enero del 2017 de otros agentes elaboradores de estos productos, como son Lactil y Comercial del Campo, cuyo foco productivo está dirigido a estos productos, pasando a ser contabilizados por la industria lechera mayor".

Nueva

Este año se sumó a las estadísticas de la industria mayor de Odepa Comercial del campo, empresa posicionada en la Región del Norte, que concentra su producción en quesos, quesillos y mantecquilla.

La importación de productos lácteos suma nueva alza

Entre enero y noviembre de este año se han internado 95.187 toneladas al país, donde la principal nación de origen es Nueva Zelanda seguido de Estados Unidos y Argentina.

Por cuarto año consecutivo, la importación de productos lácteos cumplió un aumento al alza, según cifras informadas por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) en su último boletín con cifras hasta noviembre de 2018.

En los informes de los respectivos años, ODEPA señala que entre enero y noviembre de 2018 fueron importadas 95.187 toneladas; en 2016 se internaron 62.857, en 2017, 64.215 toneladas; y entre enero y noviembre de 2018, la cifra ya suma 95.187 toneladas.

Los productos más importados este año son los quesos y leche (ver detalle en gráfico lateral). Mientras que los principales países de origen son Nueva Zelanda, Estados Unidos y Argentina con transacciones que ascendieron a los 74.350, 64.215 y 58.263 miles de dólares CIF respectivamente (entre enero y noviembre de 2018).

Esta situación mantiene en

alerta a los productores locales, quienes ven con resquemor cómo la industria opta por productos extranjeros versus los nacionales.

QUESOS

Para Néstor Carrillo, académico de Inacap y economista, la mayor importación de queso, se puede explicar a que los gustos de los chilenos se están refinando.

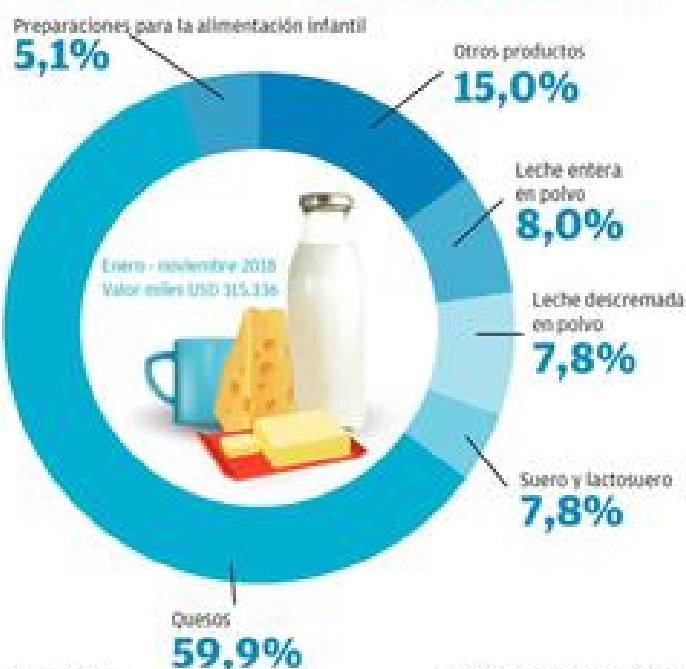
"La evidencia nos diría que hay que apostar por productos gourmet, que dejan de ser commodities y pasan a ser refinados, donde la persona que está comprando igualmente le valoriza y paga por ese producto en una proporción mucho más alta", detalló el economista.

EXPORTACIÓN

Por el contrario a las importaciones, las exportaciones de productos lácteos han disminuido este año con respecto a 2017.

En el mismo informe de ODEPA se detalla que mientras el año pasado se exportaron

Importaciones de productos lácteos



186.702 mil dólares FOB (entre enero y noviembre), este año -en igual periodo- la cifra alcanza los 180.490 mil dólares (correspondiente a 73.236 toneladas), lo que es una variación negativa de 3,4%.

Los productos que más se exportaron fueron: leche condensada (25.748 ton.), preparaciones para la alimentación (13.903 ton.) y suero y lactosuero (13.400 ton.)

48.264

toneladas de queso se importaron entre enero y noviembre de año en Chile.

Importaciones de productos lácteos por país de origen

Valor (miles de dólares CIF) - Cifras enero a noviembre 2018



En la búsqueda de la eficiencia

La utilización de materias primas de alta gama productiva es de vital importancia, es por esto que las sales Biomix utilizadas en los concentrados de Bionutrición, presentan Microminerales y complejos vitamínicos de la empresa Holandesa DSM, en la búsqueda de los mejores resultados para cada productor.



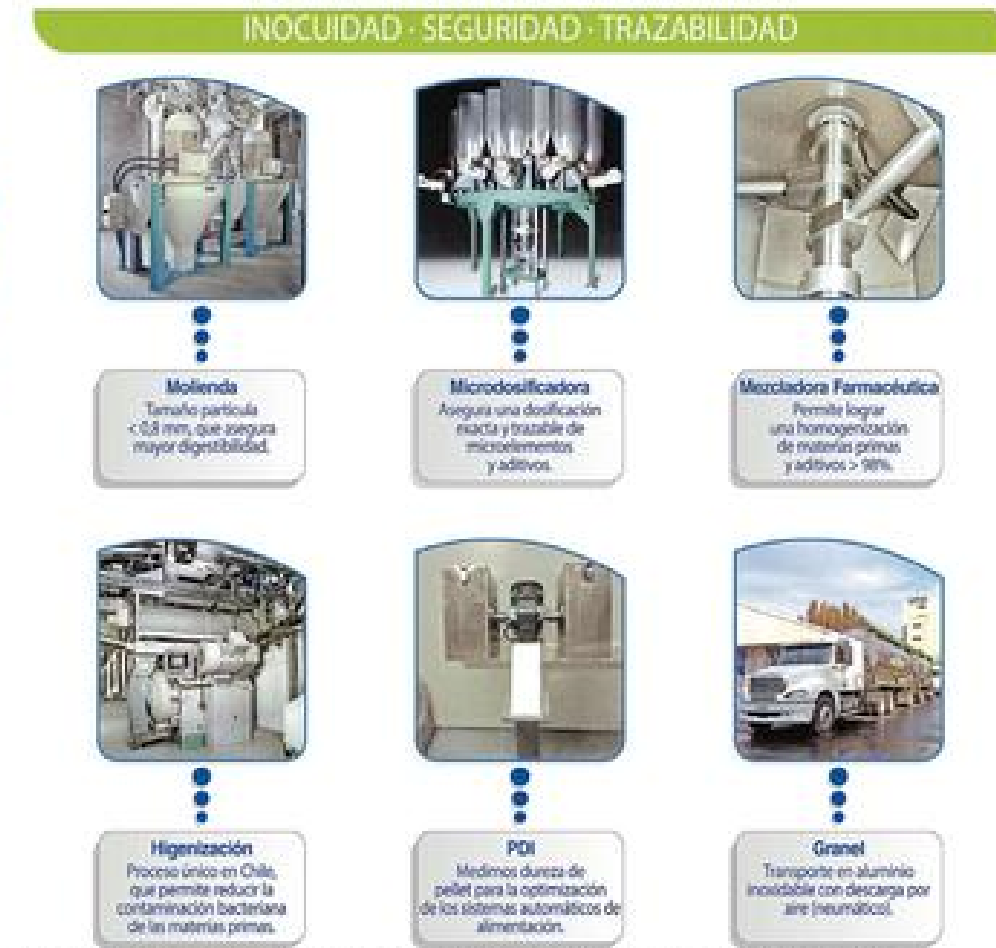
Gabriel Ríos Donoso
Asesor Nutricional y ventas
Bionutrición

El principal objetivo dentro de la elaboración de raciones destinadas a animales con fines productivos (tramantes como mono gástricos), es lograr que los alimentos lleguen a la boca del animal en la proporción y dosificación más exacta posible a lo planteado por el nutricionista. Esto permite, considerando los factores externos a la nutrición, un acercamiento a los parámetros productivos deseados con la dieta formulada.

En términos de los alimentos forrajeros conservados, la idea es poder mantener de la mejor forma, las características nutricionales (proteína, energía, etc.) del alimento cosechado por la mayor cantidad de tiempo posible. Para esto, en el caso de conservación a través de bolos, se hace necesario un buen manejo de compactación del mismo, como también es de vital importancia la elección de un buen film que permita mantener en las condiciones ideales el bolo. En la actualidad, existen diversas alternativas, siendo las más interesantes las que presentan la mayor cantidad de capas y protección de la radiación UV en su conformación.

La utilización de materias primas de alta calidad y su dosificación correcta en la elaboración de alimentos balanceados para producción animal, permite entregar herramientas al productor y al nutricionista para la obtención de una buena eficiencia nutricional que conlleven a los resultados productivos esperados.

Dentro de los productos destinados a la producción animal, existen diversas alternativas en materias primas en términos de calidad, cantidad de energía y proteína, tipo de aditivo, diferentes modos de acción, entre otros. Es por esto que la elección y correcta utilización de estos, pueden significar diferencias productivas entre distintos



La planta de concentrados Bionutrición presenta tecnología de alto estándar productivo en la búsqueda de suplementos de alta calidad para la alimentación animal.

balanceados que puedan presentar similares parámetros nutricionales.

Un ejemplo de esto, corresponde a lo que ocurre con los alimentos destinados a la crianza de bovinos, en donde la elección de las materias primas para optimizar el perfil de aminoácidos y energía necesarios para una buena ganancia de peso diaria, se suma a la necesidad de poder dosificar de la forma más exacta los diversos aditivos que pueden marcar la diferencia a nivel productivo, ya sea por el alto costo que presentan como por su baja dosificación por kg. de alimento terminado.

Por otro lado, en vacas destinadas para producción de leche o carne, es de gran importancia la utilización de productos que entreguen una buena nutrición mineral y vitamínica. Para esto, existen productos de alta gama como el lacto-

leo y complejos vitamínicos de DSM, y aditivos como saci antes de micelización, levaduras, aminoácidos by pass, grasas by pass, entre otros, que presentan bajo inclusión por animal día y que al ser dosificados de una forma exacta pueden conllevar a una alta performance productiva. Para esto es una buena alternativa adicionarlos a un concentrado pelletizado, que podría garantizar una dosificación por kg. de alimento que pueda cumplir los objetivos de cada uno de los aditivos.

Como se comentó, el fin de formular dietas balanceadas que puedan ser entregadas de forma exacta a los animales, es obtener los resultados productivos según la planificación planteada por el productor o asesor. Para lograr este objetivo, la industria de elaboración de alimentos debe estar en constante búsqueda tanto de los mejores materias primas como aditivos según la necesidad

productiva, como también en la utilización de tecnologías microdosificadoras que permitan una dosificación de estos productos de forma lo más precisa en un kg. de alimento y así lograr una mejor eficiencia alimentaria.

La planta Bionutrición en la búsqueda de la elaboración de alimentos de alta calidad utiliza en sus procesos productivos, Microdosificadores que aseguran una dosificación exacta y trazable de microelementos y aditivos, con bajo porcentaje de inclusión dentro de la fórmula realizada.

La utilización de materias primas de alta gama productiva es de vital importancia, es por esto que las sales Biomix utilizadas en los concentrados de Bionutrición, presentan Microminerales y complejos vitamínicos de la empresa Holandesa DSM, en la búsqueda de los mejores resultados para cada productor.

Laboratorio Pacific Chem, calidad total garantizada para la leche

Utilizar materias primas sanas y amigables con el medio ambiente es el imperativo de Pacific Chem. La empresa con presencia en el mercado nacional por más de 20 años se especializa en la fabricación de dipping además de detergentes y sanitizantes para salas de ordeña.

Pacific Chem es un laboratorio farmacéutico y veterinario autorizado por SAG, que fabrica detergentes y desinfectantes autorizados por la Seremi de Salud y cuenta con sus productos registrados en el ISP.

Tiene además presencia en el mercado nacional con más de 20 años de trayectoria y se ha especializado en la fabricación de dipping además de detergentes y sanitizantes para salas de ordeña, cumpliendo con el más alto estándar de calidad y garantizando la sustentabilidad de esta importante actividad económica.

Su compromiso es ajustarse fielmente a las leyes y reglamentación vigente, aunque en algunas ocasiones esté en desventaja frente a competencia desleal que incumple con la normativa, ofreciendo productos que no han sido aprobados por el ente regulador y se venden en el mercado etiquetados como cosméticos, confundiendo al productor lechero quien piensa que el producto cumple con el reglamento FALCO, quedando expuesto a sanciones por parte del SAG.

Pacific Chem es el único laboratorio nacional que fabrica productos sin **Nonilfenol**, sustancia cancerígena que provoca daños, tanto a los animales como al ser humano, además del impacto negativo para el medio ambiente por su dificultad para degradarse.

Según su director técnico, Francisco Claude y representante legal del laboratorio ante el Servicio Agrí-



Francisco Claude, Director Técnico de Pacific Chem.

cola y Ganadero (SAG) aunque el país carece de una normativa que prohíba esta práctica, el rubro lácteo comenzó a tomar una serie de medidas para detectar la presencia de derivados, sin embargo Estados Unidos sigue fabricando productos con este componente para venderlos en países del tercer mundo como el nuestro.

Pacific Chem es el único laboratorio en el mercado nacional que eliminó el **Nonilfenol** en la elaboración de sus productos. No solamente de los dipping sino también de los detergentes para lavado de salas de ordeña, fabricando productos cien por ciento lio-degradables.

El uso de productos inocuos refleja el compromiso



El uso de productos inocuos es parte del compromiso de la empresa.

de Laboratorio Pacific Chem con el medio ambiente. La empresa ha potenciado su sello diferenciador en el mercado lácteo nacional, especialmente en la macro región sur que basa su producción en el uso de praderas. Por esta política, el laboratorio ha recibido 22 registros de la Dirección Regional del Territorio Marítimo (Direcemar) que autorizan que sus productos puedan verse en aguas dulces o saladas en cualquier punto del país.

EQUIPO HUMANO

Con un equipo humano integrado por profesionales en constante capacitación y perfeccionamiento, investigando permanentemente nuevos productos para

entregar una solución personalizada a las diferentes necesidades del cliente, entre los que destaca la creación de soluciones especialmente de salas de ordeña ubicadas en suelos de tipo fard, donde los detergentes alcalinos clorados no responden de manera óptima en el lavado, acumulando hierro y bacterias lo genera la proliferación de unidades formadoras de colonias que afectan directamente el precio de la leche pagada al productor.

El equipo de profesionales asesora directamente al productor en su plan de control y desinfección de la sala de ordeña y trabaja en equipo para brindar soluciones todos los días del año porque esta actividad no conoce de feriados ni descansos.



Un equipo de químicos, veterinarios e ingenieros comprometidos con la Calidad bajo normas GMP



Nuestro laboratorio farmacéutico veterinario produce dipping pre y post, en base yodo para control de mastitis planta fabricación de detergentes y desinfectantes para lavado y desinfección de equipos de ordeño estanques de leche, plantas lecheras y queseras.



Contamos con certificación Laboratorio autorizado SAG Productos con registro SAG para dipping Planta autorizada por SEREMI de Salud para fabricación Registro ISP para desinfectantes ISO 9001- 2015

“El daño que puede ocurrir en este sector no es fácil de revertir”

El abogado Tomás Menchaca asegura que debe existir un pronunciamiento pronto de la Comisión Nacional de Distorsiones de Precios para aplicar salvaguardias a productos importados y evitar un enorme daño a la producción nacional.

“Es impresionante que las regiones que tienen más ventajas comparativas para producir leche están viendo salir todos los días a una gran cantidad de productores”. Así de crítica es la situación por la que están pasando los productores de leche del país, según Tomás Menchaca, abogado y representante de Aproveche Osorno tras la solicitud de salvaguardia interpuesta por Fedleche y siete asociaciones gremiales ante la Comisión Nacional Encargada de Investigar la Existencia de Distorsiones en el Precio de las Mercaderías Importadas (CNDIP).

La solicitud que se presentó en noviembre del año pasado busca aplicar una sobretasa arancelaria provisional y definitiva de, al menos, un 30% para la leche en polvo entera y descremada, y un 27% para el queso gouda tras el aumento de importaciones de estos productos.

URGENCIA

Para él, es “impresionante que Chile, siendo una potencia en la producción de leche a nivel mundial y que debiera ser un exportador neto de productos lácteos, hace ya varios años es importador neto; de hecho, importamos productos lácteos de países que tienen mucho menos ventajas comparativas y que tienen costos mucho más altos”, detalla el profesional ex presidente del Tribunal de Defensa de la Libre Competencia (entre 2010 y 2016).

Esta solicitud aún se mantiene en proceso, ya que el ente pertinente aún no se pronuncia, y aunque no tienen un plazo perentorio para emitir una resolución, los gremios están preocupados y expectantes ya que aseguran que es una decisión que no puede



Tomás Menchaca Olivares, representante de Fedleche, abogado y ex presidente del TSLC.

demonstrarse, ya que de lo contrario seguirán saliendo productores de leche del mercado. De hecho, señalan que ya se ve un retroceso importante, pues en Chile ha caído 27% la masa ganadera en la última década, han salido más de 14.000 productores y se han perdido más de 33.500 empleos directos, mientras el 80% de los productores que quedan operaron a pérdida en 2017.

El 2014 el gremio veía al país como exportador neto de leche, tenían la ilusión de transformar a Chile en una potencia agroalimentaria. Veían que ese era el camino del sector lácteo, porque si bien la demanda interna crece, el potencial que tienen es para exportarlo al mundo. No obstante, desde el año 2015 pasamos a constituirnos como importadores netos de leche y millones de litros importados pasan a satisfacer la demanda interna.

Para el abogado socio fundador de Menchaca & Compañía Abogados, “es muy importante que se otorgue el total de la solicitud de salvaguardia, porque la situación del sector es bastante crítica. Han salido 10 mil productores del sector en los últimos años, y van a seguir saliendo si es que no se toman medidas prontas para protegerlos de las graves distorsiones internacionales que tiene el mercado, sumado a

las internas”.

Además, aseguró que esta salvaguardia debe otorgarse por un plazo razonable de tiempo, por lo menos tres

años, porque si es de un año no hay un impacto viable. “El daño que puede ocurrir en este sector no es fácil de revertir por todo el trabajo y proceso

que tiene el sistema productivo. Hay un trabajo de largo plazo en genética, maquinaria, costos de producción, etc.”, remarcó.

30%
para la leche en polvo y 27% para el queso gouda es la sobretasa que se está solicitando para estos productos provenientes del extranjero.

14 mil
productores de leche han salido del mercado durante la última década.



En Colun trabajamos como un gran equipo para enviar día a día la leche más fresca y elaborar los productos lácteos más ricos y naturales, que provienen desde un origen lleno de magia. Porque el trabajo en equipo, la ayuda mutua y el cooperativismo es natural en nosotros.

TODO
LA MAGIA
DEL SUR

COOPERATIVA
LACTEA Y
LÁCTEOS
DE LA UNIÓN



Parlamentarios promueven iniciativa que indique origen de la leche que se consume

En abril de este año, los diputados Iván Flores, Javier Hernández y Fidel Espinoza presentaron el "Proyecto de Ley de Etiquetado de la Leche", que busca transparentar la calidad y contenido de los productos lácteos.

El proyecto ya cumplió con el primer trámite constitucional en la Cámara de Diputados y durante su discusión en la Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural, obtuvo todo el apoyo de los gremios del sector lácteo, del Ministerio de Agricultura y de los diputados integrantes de dicha Comisión. Tras su aprobación por unanimidad en la Cámara de Diputados, actualmente se encuentra en segundo trámite constitucional en el Senado, específicamente, en la Comisión de Agricultura.

Javier Hernández, diputado del distrito 25, señala que esto se suma como proyecto de etiquetado de la leche presentado en el Senado y que también se encuentra en segundo trámite constitucional, pero en la Cámara de Diputados. Por lo anterior, se está analizando la posibilidad de establecer puntos de acuerdo entre ambas Cámaras respecto al contenido y tramitación de las dos iniciativas, cuestión que se analizará entre las presidentas de las respectivas comisiones.

"Buscamos que las personas puedan conocer, con la mayor transparencia, características y transformaciones de los diferentes tipos de leche que hoy se comercializan", sostuvo el diputado Hernández.

Agregó que una disposición importante es aquella que dice relación con la información de la leche reconstituida y recombinada que "en palabras simples están elaboradas a base de leche en polvo o concentrada mezclada con agua. "El proyecto busca informar respecto al tratamiento que se le da a la leche, entendiendo que la aplicación de sucesivos procesos térmicos podría generar una pérdida de nutrientes, lo que ocurre, principalmente, en el caso de la leche reconstituida y recombinada. Por lo tanto, es una información importante que el consumidor debe conocer para realizar una elección sin ningún tipo de sesgo".

Fidel Espinoza, otro de los impulsores del distrito 25, explica que con esta iniciativa se busca generar las condiciones para

El proyecto de ley tiene por objeto otorgar mayor transparencia a la población, de manera tal que puedan elegir en forma informada el tipo de leche y producto lácteo que van a consumir".

Carmen Gloria Aravena
Senadora



Se trata de perfeccionar, actualizar y modernizar el etiquetado de la leche y los productos lácteos de forma tal que la información esté disponible de manera visible en los envases".

Fidel Espinoza
Diputado



La moción propone que en etiquetas o envases de leche aparezca el nombre y bandera del país de origen, disposición que tiene por objeto incentivar el consumo de leche chilena".

Javier Hernández
Diputado



A partir de la publicación de la Ley de Etiquetado la gente podrá elegir libremente y saber qué hay en el escapeante con certeza y deberá tener un precio diferencial de acuerdo al tipo de producto".

Iván Flores
Diputado

que el consumidor sepa el tipo de leche que está comprando, lo que, además, beneficiará de manera muy importante la producción nacional.

Según él, hoy existe una desinformación acerca del origen de los productos lácteos que se consumen y si éstos tienen o no leche reconstituida. "Ambos temas son de interés para los consumidores y su desconocimiento genera efectos principalmente en los pequeños y medianos agricultores que van desapareciendo, en especial en la Región de Los Lagos. Se trata, en definitiva, de perfeccionar, actualizar y modernizar el etiquetado de la leche y los productos lácteos, de forma tal que la información esté disponible de manera visible en los envases para que los consumidores sepan con exactitud el origen y la composición de lo

que están comprando. Esta diferenciación, además, permitirá que la leche nacional sea valorada por las plantas y su precio llegue a un mayor valor", explica.

El proyecto fue aprobado en octubre pasado por la Sala de la Cámara de Diputados, en forma unánime, y hoy está en su segundo trámite constitucional en el Senado.

De la misma forma el diputado del distrito 24, Iván Flores, hace énfasis en que desde hace más de dos años ha denunciado una serie de irregularidades e imperfecciones en el mercado y situaciones críticas que vive la ganadería nacional. "Parti denunciando la dramática disminución de la masa ganadera en Chile a menos de la mitad. Esto se debe a que los ganaderos no pueden sobrevivir al abuso por parte de algunas empresas in-

Tras su aprobación en la Cámara de Diputados, la propuesta se encuentra en segundo trámite constitucional en el Senado, en la Comisión de Agricultura.

dustriales lecheras han debido vender sus hembras de reemplazo, ya que les han pagado precios que están por debajo del costo.

Con la presentación del proyecto, destaca el diputado Flores, "buscamos que se defina qué es leche natural, reconstituida, leche pura, y recombinada. Esto busca el beneficio para productores y consumidores. Sabrán qué están consumiendo. Hasta la fecha la industria coloca lo que quiere. A partir de la publicación de la Ley de Etiquetado la gente podrá elegir libremente y saber qué hay en el escapeante con certeza".

El parlamentario agrega que hoy el consumidor paga uno de los precios más altos y se paga uno de los precios más bajos del mundo al productor. "Hay que salvar la ganadería por los miles de empleos que genera y voy a seguir trabajando por ello", argumenta.

A su vez, la parlamentaria, Carmen Gloria Aravena, del distrito 22, indica que el proyecto tiene por objeto otorgar mayor transparencia a la población, de manera tal que las personas puedan elegir informadas el tipo de leche y producto lácteo que van a consumir, así como también puedan conocer el origen de la misma. El proyecto de ley introduce nuevos artículos al Código Sanitario, de manera de establecer la obligación de etiquetado mediante una norma legal. Adicionalmente, se define leche y se clasifica a la misma en leche natural, recombinada y reconstituida siguiendo la tradición jurídica en la materia, incorporando también una definición de producto lácteo según los términos reconocidos por la Organización Mundial de Salud y las Naciones Unidas.

Aravena detalla que "buscamos transparentar la información a los consumidores del mercado lácteo, y generar una competencia justa entre mercado nacional y extranjero".



LECHE DE PRADERAS

CARACTERÍSTICAS

- Animales principalmente alimentados en base a praderas en un entorno natural.
- Sistema basado en el manejo de animales en pastoreo, sin estabulación permanente.
- Proviene de la zona de praderas naturalizadas del sur de Chile.
- Mayor bienestar animal debido al menor estrés que sufren los animales.
- Sistema de producción típica, rescata la tradición productiva de la zona sur de Chile.

BENEFICIOS

- Composición nutricional más saludable.
- Contiene hasta el doble de Ácido Linoleico Conjugado (CLA) en relación a otros tipos de leches.
- El consumo de CLA previene las enfermedades cardiovasculares y mejora la respuesta inmune.
- Contiene hasta un 30% más de omega 3 que otros tipos de leches.
- El omega 3 previene la hipertensión, la diabetes, la artritis y algunos tipos de cáncer.



Aspectos diferenciadores para solicitar el sello de origen de la leche de Chile.

Los ejes que sustentan la propuesta para la obtención del sello de origen de la leche

Estas praderas, animales pastando bajo la lluvia, bosques, ríos, lagos y volcanes, son los principales conceptos que vienen a la

mente de cualquier persona al hablar del sur de Chile. En este entorno privilegiado, se produce el 75% de la leche chilena, bajo condiciones de pastoreo que confieren a este producto local importantes propiedades.

La "leche de las praderas" es uno de los tres sellos de origen que la Seremía de Agricultura de Los Lagos, a través del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), está desarrollando para dar mayor valor a este producto. Apoyado con financiamiento del Gobierno Regional de Los Lagos, el proyecto busca obtener una indicación geográfica que destaque las cualidades únicas y origen natural de esta leche, agregando valor al producto.

El especialista de INIA y jefe del programa "Sellos de Origen", Rodrigo Morales, señala

que la investigación aún está en desarrollo y se centra en cuatro ejes: antecedentes históricos de la producción, territorio involucrado, forma de producción y calidad del producto.

HISTORIA

La historia de la leche de las praderas está ligada a la llegada de los colonos alemanes al sur de Chile, quienes trajeron las técnicas y manejos culturales utilizados en la ganadería europea. Con ello, se comenzaron a introducir razas de ganado distintas a las traídas por los españoles, se comenzó a abrir el bosque nativo para dar paso al desarrollo de las praderas naturalizadas, se dio paso a la conservación de forraje, mejorando la disponibilidad de alimento durante el año y se introdujeron técnicas de mejoramiento de vacas que permitían obtener una mejor calidad de pasto.

Con la llegada del ferrocarril hasta Osorno el año 1917 se generó una fuerte expansión económica local, los productores tuvieron la posibilidad de enviar sus productos a otras zonas del país, y con ello la ganadería local tuvo un nuevo crecimen-

to hasta consolidarse como, lo que hoy se conoce, como la mayor zona productora de leche y carne del país.

TERRITORIO

La zona productora de leche de las praderas está comprendida entre Loncoche y el norte de la isla de Chiloé. Esta zona tiene un clima húmedo de verano fresco, con abundantes lluvias que favorecen el crecimiento de las praderas.

Lo distintivo de este sistema de producción es la alimentación principalmente en base a praderas, donde los animales pastan libremente y no existe confinamiento. Este sistema lechero, que se viene utilizando desde hace 150 años, produce una leche de alta calidad en cuanto a su composición nutricional y sabor.

Respecto a las razas, el sistema define un conjunto de razas

bovinas que históricamente fundaron la base genética de la producción en la zona, entre las que se encuentran el Oveero Negro, Oveero Colorado, Jersey, Shortorn y Holstein Friesian.

CALIDAD DEL PRODUCTO

La leche de praderas se caracteriza por tener un perfil de ácidos grasos más saludable que la producida bajo sistemas más intensivos, puede llegar a contener más del doble de ácido linoleico conjugado (CLA) y hasta un 30% más de omega 3, en comparación a otros tipos de leche. Estos ácidos grasos son conocidos por su acción beneficiosa para la salud humana, ayudando a prevenir enfermedades como hipertensión, diabetes, artritis y algunos tipos de cáncer.

30%
más de Omega 3
puede tener la leche
producida en Chile.

150
años se lleva
desarrollando el mismo
sistema en base a
pradera.

DUO 7 PLUS XL

¡El de mejor rendimiento!

DUO 7 PLUS XL

7 Layer
High Performance
Silage Stretch Film

7 Layer
High Performance
Silage Stretch Film

PIB-FREE

European
PATENT
No. 1201400
Made in
Germany

MADE IN GERMANY

DUO 7 PLUS XL - 7 CAPAS PARA MAYOR CALIDAD

XL = MÁS METROS DE FILM POR ROLLO - 1650 M

CONSULTE POR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, FORMATOS Y DE MANEJO A NUESTRA RED DE OFICINAS.



Chillán: Avda. O'Higgins Norte 1353 - Fono: 42 252 4603

Temuco: Ruta 5 Sur 2730, Comuna Padre Las Casas (módulo 2) - Fono: 45 233 2174 • Osorno: Av. René Soriano 2654 - Fono: 64 220 2070

Puerto Varas: Línea Vieja - Parcela N°3 • Los Ángeles: Av. Las Industrias 7380 (casa matriz) - Fono: 43 240 2500

Llanura Valdivia 606 - Fono: 43 2 520 251

Member of Initiative



ProStretch
Ecological Packaging