

1202

13802

CATALOGADO

TOMO II - QUESO -

- MERCADOS EXTERNOS -

ITALIA

ALEMANIA

BELGICA

REINO UNIDO

CANADA

SUECIA

- MERCADO ARGENTINO -

Ø  
Ø. 322  
F29  
2. etapa  
II-1

## INTRODUCCION

El queso es uno de los productos de mayor difusión en el mundo. Su industria es antiquísima y de origen variado.

Por su alto valor alimenticio y su bajo costo relativo fué utilizado siempre por los grupos sociales de escasos recursos. Hoy en día, el elevado refinamiento adquirido en la producción, donde se han obtenido variedades y tipos de quesos altamente sofisticados, sus múltiples usos ha acrecentado su difusión.

En 1969 la producción mundial de quesos superó los 6,8 millones de toneladas, lo que representa un 23% de incremento con respecto a 1964 (5,5 millones de tons.).

El desarrollo de la producción es más acentuado si se considera el promedio 1952-56 donde el volumen mundialmente elaborado alcanzaba los 3,5 millones de tons. (o sea que se registró un incremento del 94%), o el promedio 1948-52 que fue de 3 millones de tons. (117% de incremento).

El primer productor del mundo es Estados Unidos con aproximadamente el 18% del total elaborado. Le sigue con el 14% la U.R.S.S. y Francia con el 11%.

Italia, Alemania Federal, producen aproximadamente el 10% del total mundial.

La República Árabe Unida, Holanda y Polonia superan el 3%, mientras que Argentina se ubica en el noveno lugar con algo más del 2,6%.

Bulgaria, Reino Unido, Nueva Zelandia, Dinamarca, Yugoslavia, Checoslovaquia y Turquía son otros países que superan el 1% de la producción mundial.

El comercio mundial es del orden del 10 al 11% de la producción mundial y por un valor de 650 a 680 millones de dólares superando en importancia a todos los productos lácteos tomados individualmente.

Los principales exportadores del mundo son Holanda con algo más del 20% y con tendencia a aumentar (incrementó sus exportaciones durante el segundo quinquenio de la década del 60 en un 50%), Francia y Nueva Zelandia con un 12% cada uno, Suiza con un 10% y Dinamarca con un 8%.

El caso de Nueva Zelandia es especial ya que tiene una tendencia a disminuir su participación en el mercado mundial (en 1964 alcanzaba el 16%) debido a que sus exportaciones de queso (que son más del 80% del total exportado) se dirigen casi con exclusividad al Reino Unido. Esta tendencia tenderá a acentuarse dado el ingreso británico al Mercado Común Europeo y la consecuente eliminación de los márgenes de preferencia otorgado a su ex-colonia.

Otro hecho llamativo de este país es la importancia que tiene en el comercio mundial pese a su escasa representatividad en la producción global.

Con respecto a los principales importadores mundiales se da la rara paradoja que ellos son los principales productores.

Así, Alemania Federal (18%), Reino Unido (22%), Italia (11%), Estados Unidos (9%), Bélgica (7%), Francia (4%), son los países que ocupan los primeros lugares como compradores de quesos.

En los siguientes capítulos se pretende dar una visión más clara y específica de seis mercados importadores que por presentar alguna característica económica, ya sea volumen importado, crecimiento, escasa producción interna, apertura al comercio exterior, etc. fueron considerados como interesantes para una potencial apertura o consolidación de las exportaciones argentinas.

SUECIA

## CAPITULO I

1. Producción Interna de Leche.
  - 1.1. Stock ganadero.
  - 1.2. Distribución geográfica del ganado.
  - 1.3. Producción de leche.
  - 1.4. Distribución geográfica de la producción de leche.
2. Importaciones de Leche.
  - 2.1. Tipos de leche.
  - 2.2. Origen de las importaciones.
3. Disponibilidad Total de Leche.
  - 3.1. Volumen
  - 3.2. Usos y Destinos de la leche fresca.
4. Resumen y Conclusiones.

## CAPITULO II

1. Abastecimiento Interno.
  - 1.1. Producción interna de queso.
  - 1.2. Exportaciones de Quesos.
  - 1.3. Importaciones de Quesos.
  - 1.4. Consumo Aparente de Queso.
2. Aspectos Generales de la Comercialización de Quesos.
  - 2.1. Circuitos comerciales.
  - 2.2. Políticas gubernamentales de stocks.
  - 2.3. Precios internos - Estructura.
  - 2.4. Calidad - Hábitos - Presentación.
  - 2.5. Estacionalidad en la producción y el consumo.

### 3. Mercado de Importaciones.

- 3.1. Volúmenes - Valores y precios.
- 3.2. Importaciones por tipo de queso.
- 3.3. Origen de las importaciones.
- 3.4. Participación argentina en el Mercado.
- 3.5. Forma de pago y tipo de importadores.
- 3.6. Estacionalidad en las importaciones.
- 3.7. Restricciones tarifarias y participación en Organismos Internacionales.
- 3.8. Otras restricciones.

### 4. Proyecciones del Mercado.

- 4.1. Producción.
- 4.2. Consumo Interno aparente.
- 4.3. Exportaciones.
- 4.4. Importaciones.
- 4.5. Países abastecedores - Participación argentina.

### 5. Conclusiones sobre el mercado importador de quesos.

## CAPITULO I

### MATERIA PRIMA - LECHE

#### 1. Producción Interna de Leche.

##### 1.1. Stock Ganadero.

En el año 1971, SUECIA contaba con 1.840 miles de cabezas de ganado bovino, 330 mil ovejas y 13 mil cabras. Esto implica una disminución del stock en lo que respecta al ganado vacuno, que en 1963/64, alcanzaba a 2.311 miles de cabezas, siendo el decrecimiento del 20,3%; en cuanto al ganado caprino, que de por sí es escaso, también se observa una disminución de 13,3% ya que en 1964, contaba con 15 mil cabezas.

El ganado ovino se ha incrementado en el mismo período (1964/71) en 106 miles de cabezas o sea, en 47,3%.

Las pérdidas de stock mencionadas, son resultado, en el caso del ganado vacuno, de una tendencia declinante mantenida durante todo el período. El ganado caprino se mantuvo prácticamente constante durante este lapso, alcanzando el mayor número de cabezas en 1967/68 con 16 mil.



El ganado ovino creció hasta 1968/69 a una tasa de 7,9% siendo bastante importante si se la compara con la tendencia registrada en el resto del stock ganadero, a partir de ese año, en que se alcanzó el mayor número de cabezas del período (342 miles), decrece en 12 miles hacia 1971.

Las cifras mencionadas se las puede observar en el Cuadro I, que muestra la totalidad del stock ganadero para el período, aunque no se puede deducir de él, el ganado capaz de producir leche por no contar con proporciones sobre el particular.

CUADRO I  
STOCK GANADERO - 1964/71  
(miles de cabezas)

Año	Ganado vacuno	Ganado ovino	Ganado caprino
1963/64	2.311	224	15
1964/65	2.250	225	15
1965/66	2.211	243	15
1966/67	1.083	272	15
1967/68	2.062	327	16
1968/69	2.043	342	15
1969/70	1.926	335	14
1970/71	1.840	330	13

FUENTE: FAO - Anuario de Producción 1969/71.

Para superar esa diferencia, se realizó una estimación del número de vacas lecheras partiendo de la producción de leche en el período y del rendimiento por animal.

Se observa una tendencia similar a la del total de ganado bovino ya que declina constantemente, de 1.064 miles de cabezas en 1964, pasa a 764 miles en 1970, o sea, una disminución de 300 mil animales (28% aproximadamente).

El Cuadro II muestra los resultados obtenidos:

#### CUADRO II

##### ESTIMACION DEL STOCK DE GANADO LECHERO - 1964/1970

Año	Producción de leche de vaca (miles ton)	Rendimiento por animal (ton)	Número de cabezas (miles)
1964	3.640	3,422	1.064
1965	3.655	3,531	1.035
1966	3.538	3,670	964
1967	3.318	3,770	880
1968	3.308	3,910	846
1969	3.193	3,890	821
1970	2.955	3,870	764

FUENTE: Elaboración propia sobre datos obtenidos de

FAO - Anuario de Producción 1964/1970.

De él se deduce que aproximadamente un 46% del ganado bovino de 1964 era de vacas lecheras, variando su participación durante el período (con una tendencia decreciente), siendo en 1970 del 40%. Esta disminución trae como consecuencia que, a pesar de haberse incrementado los rendimientos por animal, la producción total de leche disminuye.

## 1.2. Producción de Leche.

La producción interna de leche de vaca muestra una disminución similar a la registrada en el número de vacas lecheras a pesar de que los rendimientos por animal registran un comportamiento creciente a lo largo del período.

En 1964, la producción era de 3.640 miles de toneladas disminuyendo en 1971 a 2.900 miles de toneladas, o sea, un 20,3%, aproximadamente; tal disminución es mayor si, como puede observarse en el Cuadro III, se tiene en cuenta el promedio 1948/1952.

CUADRO III  
PRODUCCION DE LECHE DE BOVINOS  
(miles tons)

Año	Producción	Año	Producción
1948/52	4.609	1967	3.318
1964	3.640	1968	3.308
1965	3.655	1969	3.193
1966	3.538	1970	2.955
		1971	2.900

FUENTE: FAO - Anuario de Producción 1964/71.

Teniendo en cuenta que también la participación del ganado lechero, baja con respecto al total puede inferirse que ello se debe a una diferencia de precios relativos contraria a la leche que lleve a cambiar la composición del ganado bovino, tendiendo a incrementar el destinado a consumo de carne. Por otra parte, se confirmaría esta tendencia si se observa, como se citó anteriormente, que los rendimientos por vaca lechera crecen entre 1964 y 1968 a una tasa anual del 2,7% aproximadamente, disminuyendo muy poco en los años 1969 y 1970, tal como puede observarse en el Cuadro IV.

En cuanto a la producción de leche de otros orígenes no existe información, aunque de acuerdo al stock existente, puede deducirse que su importancia es mínima.

**CUADRO IV**  
**RENDIMIENTOS DE LECHE POR VACA LECHERA**  
(en kg.)

Año	Rendimiento
1964	3.422
1965	3.531
1966	3.670
1967	3.770
1968	3.910
1969	3.890
1970	3.870

**FUENTE:** FAO - Anuario de Producción 1964/71.

## 2. Importaciones de Leche.

SUECIA no realiza importaciones de leche fresca; las correspondientes a leche condensada o en polvo son mínimas.

Por lo tanto, para considerar la disponibilidad total de leche se tendrá en cuenta sólo la producción interna.

## 3. Disponibilidad Total de Leche.

### 3.1. Volumen.

De acuerdo a lo dicho anteriormente con respecto a la carencia de importaciones de leche, para considerar la disponibilidad total de este producto se debe tener en cuenta la producción interna del mismo, que como se detalló en el Cuadro III, oscila en la actualidad, entre los 2.900 y 3.000 miles de tons. anuales, por cuanto las exportaciones también son insignificantes, tratándose de leche condensada o evaporada solamente.

No se tiene información acerca de la producción de leche ovina o caprina, por esta razón y considerando su baja importancia, cuando se hable de disponibilidad de leche, se refiere a la de origen bovino solamente.

### 3.2. Usos y Destinos de la Leche Fresca.

La participación del consumo directo de leche fresca en SUECIA no ha variado en los últimos años, con respecto al total de leche disponible, siendo aproximadamente un 25%-30% del total.

Dentro de los volúmenes destinados a la industria, la distribución de la leche entre los distintos productos lácteos, es aproximadamente la siguiente: un 12% - 15% se utiliza en la elaboración de quesos; un 45% en la producción de manteca, utilizándose el resto en otros productos tales como cremas, leche condensada, leche en polvo, etc.

### 4. Resumen y Conclusiones.

SUECIA ha disminuido su stock ganadero en los últimos años, habiéndose además reducido la participación del ganado lechero dentro del mismo, por ello y a pesar de haberse incrementado los rendimientos por animal, ha descendido la producción de leche constantemente desde 1964 a 1971.

La producción total de leche considerada es bovina, pues la de origen ovino y caprino es insignificante. Por otra parte, la disponibilidad total de leche proviene de la oferta interna pues no existen importaciones.

La utilización de este producto no se ha visto alterada en los últimos años, destinándose a la producción de quesos, aproximadamente, 400 a 430 miles de toneladas de leche anuales.

## CAPITULO II

### MERCADO SUECO DEL QUESO

#### 1. Abastecimiento Interno.

##### 1.1. Producción Interna de Queso.

Del análisis anterior sobre la evolución de la producción de leche, se deduce que la participación del queso dentro de la producción total se incrementa, ya que habiendo observado una tendencia declinante de la misma, la producción de queso aumenta.

Como se puede observar en el Cuadro V, salvo pequeñas disminuciones registradas en algunos años del período considerado, la producción de quesos se incrementó en el año 1971, con respecto a 1963, en 11.112 toneladas, o sea, un 16,0%.



**CUADRO V**  
**PRODUCCION SUECA DE QUESOS**  
(en tons.)

<div>Tipo Queso \ Año</div>	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971
Frescos y Requesón	2.202	3.056	3.052	3.169	3.501	3.384	3.159	2.740	3.280
Fundidos	1.971	1.852	1.924	2.066	2.197	2.299	2.465	2.855	3.109
De suero de leche	2.895	3.113	2.927	2.672	2.783	2.600	2.706	2.690	2.856
De pasta dura	50.910	51.999	53.627	52.175	54.284	52.320	52.424	51.540	56.711
Con manchas verdes }	85	367	770	1.236	1.619	1.663	2.490	2.697	2.588
De magarina y otros }						813	1.001	1.036	631
TOTAL	58.063	60.387	62.300	61.318	64.384	63.079	64.245	63.558	69.175

**FUENTE:** Dirección de Estadística de SUECIA.

CUADRO VI  
PRODUCCION SUECA DE QUESOS

(%)

<div style="text-align: right;">Año</div> Tipo de Queso	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971
Frescos y Requesón	3,8	5,1	4,9	5,2	5,5	5,4	4,9	4,3	4,7
Fundidos	3,4	3,0	3,1	3,4	3,4	3,6	3,8	4,5	4,5
De suero de leche	5,0	5,2	4,7	4,4	4,3	4,1	4,2	4,2	4,1
De pasta dura	87,7	86,1	86,1	85,0	84,3	83,0	81,6	81,2	82,0
Con manchas verdes	0,1	0,6	1,2	2,0	2,5	2,6	3,9	4,2	3,8
De margarina y otros	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	1,3	1,6	1,6	0,9
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

FUENTE: Elaboración propia.

(\*) No hay datos.

Del Cuadro VI, surge la importancia que los diversos tipos de quesos tienen en el total de la producción. Como se puede observar, el queso de pasta dura tiene la mayor participación dentro del total contrariamente a lo que ocurre en ARGENTINA.

Los demás tipos presentan una participación similar, excepto los de margarina y otros, que su importancia es insignificante.

En cuanto a los quesos de leche de oveja o de cabra, no se cuenta información aunque de acuerdo al stock de este tipo de ganado se considera que su importancia es mínima, y que por otra parte, tanto su producción y consumo están limitados a las granjas.

La variedad de quesos producidos en SUECIA es considerable. Algunos tienen su origen en granjas familiares, otras son especialidades regionales y algunos que podrían ser llamados variedades internacionales, han sido desarrollados con características propias.

Se pueden mencionar:

- "Swedish Gouda": de pasta semidura, con un contenido graso de 45%.
- "Swedish Tilsit": de pasta dura, con un contenido graso de 30% - 45%.

- "Herrgad": de pasta dura, estacionado alrededor de 12 meses, con un contenido graso de 30% - 45%.
- "Skandia": de pasta dura, con un contenido graso de 45%.
- "Fontina": similar al anterior en consistencia y contenido graso.
- "Svecia": de pasta dura, es el queso de mayor consumo, es estacionado más de 12 meses, y posee un contenido graso de 30% - 45%.
- "Swedish Blue": queso veteado, que se distingue del francés, por ser preparado con leche de vaca en lugar de utilizar leche de oveja. Posee un contenido graso de 50%.
- "Riddar": queso descortezado, de pasta dura, con un contenido graso de 45% - 55%.
- "Drabant": de presentación similar al anterior, con 30% - 45% de materia grasa.
- "Halsinge": de pasta dura, contiene un 45% de grasa en sustancia seca.
- "Billinge": sin corteza, con un contenido graso de 45%.
- "Graddost": de pasta dura, es el único queso que debe contener un 60% de grasa como mínimo.

"Ambrosia": de pasta dura, es estacionado de 6 a 8 semanas y posee un 55% de grasa.

"Swedish Cheddar": puede ser estacionado unos cinco meses con más de 12 meses se convierte en pasta dura. Posee un 50% de grasa.

## 1.2. Exportaciones Suecas de Quesos.

El comportamiento de las exportaciones de queso no coincide con el de la producción interna ya que, considerando el período comprendido entre 1968 y 1971, las exportaciones decrecieron en un 50%, mientras que la producción se incrementó levemente; ello es el resultado de un importante crecimiento del consumo interno del producto,

En consecuencia, la participación de las exportaciones en el total de la producción disminuyó de 6,8% en 1968 a 3,1% en 1971.

Las principales exportaciones pertenecen a quesos duros que representan más del 90% del total, el mercado más importante es ESTADOS UNIDOS, cuyas compras representan entre el 30% y 40%; le sigue JAPON con algo más del 20%; excepto en 1972, cuya participación baja y se eleva la de ALEMANIA ORIENTAL.

Por otra parte, las exportaciones de quesos blandos y semiblandos tienen, como se puede observar en el Cuadro VII, una importancia insignificante.

**CUADRO VII**  
**EXPORTACIONES SUECAS DE QUESOS POR PAIS DE DESTINO**  
**1968 - 1972**  
**(tons.)**

<div>Año</div> <div>Tipo pasta-Destino</div>	1968	1969	1970	1971	1972
BLANDOS	48	179	169	137	139
Italia	40	142	112	115	100
Francia		3	2		
Canadá		3	13	13	18
Estados Unidos		5	24	6	4
Australia		5	6		
Argelia		20	11		
Noruega					14
SEMIBLANDOS	4	2	-	1	62
Irlanda	2				
Noruega					44
Dinamarca					11
Holanda					7
DUROS	4.305	2.540	3.192	2.028	3.134
Alemania Oriental	548	200	201		720
Alemania Federal	393	220	492	115	162
Reino Unido	52	4	4	5	7
Francia	17	13	9		4
España	7	23			
Italia	272	83	81		40
Grecia	28				5
Malta	15	15	9	31	77
Japón	1.162	561	881	410	492
Canadá	64	107	116	129	181
Estados Unidos	1.322	880	937	991	1.076
Australia	200	238	251	142	125
Marruecos	171	122	146	141	174
Liberia	3	4	3		
Sudáfrica	3	26	37	48	6
TOTAL.....	4.357	2.721	3.361	2.166	3.335

FUENTE: Dirección de Estadística de SUECIA.

### 1.3. Importaciones de Quesos.

En el presente punto, las importaciones de quesos, se tratan en forma muy sucinta, ya que sólo se pretende determinar el consumo aparente de quesos en SUECIA, ya sea global o per cápita.

Posteriormente se las analizará más extensamente con el objeto de determinar las posibilidades de los productos argentinos en el mercado sueco.

CUADRO VIII  
IMPORTACIONES SUECAS DE QUESOS  
1968-1972 (tons)

Años	Tons.
1968	10.778
1969	12.632
1970	14.608
1971	14.313
1972	11.475

FUENTE: Dirección de Estadística  
de SUECIA.

Las compras suecas de quesos en el exterior se incrementaron en forma importante a lo largo del período 1968-1971, ya que pasaron de 10.800 toneladas a 14.300 toneladas, lo que representa un incremento anual de 9,6%,

aproximadamente. Este fenómeno confirmaría la baja de las exportaciones por el incremento del consumo interno.

En 1972 se registra un descenso importante en las importaciones, alrededor de 2.800 toneladas, lo cual puede haberse compensado en parte con un incremento en la producción interna y una leve baja en el consumo, (las exportaciones se incrementaron).

Por otra parte, en 1968 las importaciones representaban un 17,0% de la producción total, aumentando en 1971 al 21% de la misma.

Para 1972 no se registran datos de producción, por lo cual no se ha calculado el porcentaje de participación, aunque por el volumen de importaciones registrado, se estima que la misma ha bajado.

#### 1.4. Consumo Aparente de Queso en SUECIA.

A fin de analizar lo acontecido en el mercado sueco de quesos, es necesario detenerse en las variables capaces de explicar lo ocurrido en la industria, la producción, las exportaciones y las importaciones del producto.



Hasta 1971, es importante destacar, tal como se puede observar en el Cuadro IX, el constante crecimiento de la producción, que entre 1970 y 1971 llega al 8,8%. Al mismo tiempo, las importaciones que crecieron hasta 1970, disminuyen algo en el último año, mientras que las exportaciones tuvieron un comportamiento algo variable, bajando también en 1971.

La oferta interna incrementó su participación en la demanda total de 81,3% a 82,9%, disminuyendo el de las importaciones, que pasó de 18,7% a 17,1%.

Por otra parte el consumo per cápita muestra una tendencia creciente; de 1970 a 1971, se incrementó en un 7,8%.

CUADRO IX  
CONSUMO APARENTE DE QUESOS EN SUECIA  
(tons.)

Años	Producción	Importac.	Exportac.	Consumo Aparente	Consumo aparente per Capita	Participac. de la prod. en la deman- da total (%)	Participac. de las imp. en la deman- da total (%)
1968	63.079	10.778	4.357	69.500	8,786	85,4	14,6
1969	64.245	12.632	2.721	74.156	9,304	83,6	16,4
1970	63.558	14.608	3.361	74.805	9,304	81,3	18,7
1971	69.175	14.313	2.166	81.322	10,027	82,9	17,1

FUENTE: Elaboración propia.



## 2. Aspectos Generales de la Comercialización del Queso.

### 2.1. Circuitos Comerciales.

No se cuenta con información oficial sobre ventas por canales comerciales, pero según una estimación privada, las ventas de fábrica se distribuyen aproximadamente de la siguiente forma:

- |   |     |
|---|-----|
| - a mayoristas                                    | 68% |
| - a minoristas                                    | 24% |
| - a supermercados y<br>otros distribui-<br>dores. | 3%  |
| - a exportadores                                  | 5%  |

Con respecto a la venta de importaciones y su distribución final al comercio minorista, debe tenerse en cuenta que el mercado de alimentos tiene en SUECIA, características especiales.

El principal distribuidor es la FEDERACION DE COOPERATIVAS DE CONSUMO con negocios y supermercados en todo el país, fundada a fines del siglo pasado. Poco después, los comerciantes no cooperativistas se organizaron para enfrentar la competencia de los primeros y fundaron su propia central mayorista, I.C.A., que reúne a gran parte de los negocios independientes.

En tercer lugar, debe mencionarse a la cadena A.S.K., de negocios y supermercados, en SUECIA y demás países nórdicos, cuya central mayorista es UNILAB. Grandes tiendas, como Nordiska Kompaniet y Ahlen, con cadenas de sucursales, centralizan asimismo las compras para éstas.

Aparte de estos grandes distribuidores, el queso puede venderse también a negocios especializados de gran venta en las principales ciudades, pero la FEDERACION DE COOPERATIVAS (K.F.), ICA y UNILAB, tienen a su cargo, alrededor del 90% de la distribución de alimentos, y compran en el mercado o importan directamente.

## 2.2. Políticas Gubernamentales de Stocks.

No existen políticas gubernamentales de stocks, aunque en los últimos años se han incrementado las existencias anuales del producto, lo cual tiende a eliminar las fluctuaciones del mercado.

Según puede apreciarse en el Cuadro X, los stocks son mayores en el período junio-agosto, cuando la mayor parte de la población toma sus vacaciones fuera del país y por lo tanto desciende el consumo.

CUADRO X  
SUECIA - EXISTENCIA DE QUESOS  
(en tons)

Mes \ Año	1968	1969	1970	1971	1972	1973
ENERO	22.399	21.279	s./d.	18.462	23.248	25.108
FEBRERO	22.325	21.209	19.636	18.811	24.057	25.019
MARZO	21.907	21.250	19.077	18.689	23.951	24.670
ABRIL	22.345	21.898	18.851	19.339	24.561	24.561
MAYO	22.821	22.593	19.367	20.550	24.851	24.455
JUNIO	23.706	23.479	19.374	20.682	25.101	
JULIO	24.251	24.008	20.479	22.604	25.920	
AGOSTO	23.728	23.728	20.041	22.876	25.592	
SEPTIEMBRE	23.593	22.413	19.335	22.112	25.884	
OCTUBRE	21.570	20.882	18.161	22.578	25.062	
NOVIEMBRE	20.805	19.662	16.995	21.939	24.133	
DICIEMBRE	20.826	19.451	17.746	21.979	23.957	

FUENTE: Jordbruks Ekonomiska Meddelanden (boletín mensual),  
Septiembre 1973.

### 2.3. Precios Internos - Estructura.

Los precios mayoristas se incrementaron desde 1967 en forma constante. La estabilidad que se registra en los años 1972 y 1973 es resultado de la congelación dispuesta por el gobierno.

Teniendo en cuenta los precios para los dos tipos de queso de mayor consumo en el país, el SVECIA, ya sea con 45% ó 30% de grasa en sustancia seca, se observa que entre 1967 y 1972, el precio del primero se incrementó en aproximadamente 192 centavos de corona sueca por kg., o sea, un 34%. El segundo, que muestra un crecimiento constante desde 1965, para el mismo período (1967-1972) aumentó 193 centavos de corona sueca por kg., que representa casi un 40%.

Relacionando los índices de precios para estos quesos con el índice general de precios al consumidor (se tomó 1966 con base 100 en ambos casos), se observa el mayor incremento registrado en el de los productos. Los precios de 1972 resultaron ser un 70% mayores que los de 1966 para el queso de 45% de grasas; 42% mayor para el queso de 30% de materia grasa, siendo el índice general un 33% más alto que 1966.

Esto refleja el importante incremento de la demanda del producto con respecto a la oferta del mismo.

Los valores citados se hallan en el Cuadro XI.

CUADRO XI

SUECIA: RELACION INDICE DEL PRECIO DEL QUESO-  
-INDICE GENERAL DE PRECIOS DE CONSUMO

Año	Indice de precio queso con 45% de grasa	Indice de precio queso con 35% de grasa	Indice general de precios de consumo
1966	100	100	100
1967	126	102	104
1968	129	103	106
1969	131	105	109
1970	138	111	116
1971	148	119	125
1972	170	142	133

FUENTE: FMI - International Financial Statistics y  
Elaboración propia.

En 1972-1973, que como se indicó existía congelamiento en los precios del producto, su nivel era en los primeros seis meses, de 773 centavos de corona sueca, por kg., para el queso que contiene un 45% de grasa en sustancia seca, y de 693 centavos de corona sueca por kg., para el de 30%.

## CUADRO XII

### PRECIOS MAYORISTAS PARA EL QUESO SUECIA (1)

(en centavos de corona sueca  
por kilogramo)

Años	Queso con 45% de grasa en sustan- cia seca.	Queso con 30% de grasa en sustan- cia seca.
1965	528	450
1966	448	477
1967	565	485
1968	578	493
1969	585	500
1970	618	530
1971	664	569
1972	757	678
1973	773	693 (*)

(\*) corresponde al promedio de los seis primeros meses.

FUENTE: Dirección de Estadística de SUECIA.

Según informaciones privadas el margen del importador o mayorista es de un 10%, mientras que el del minorista es de un 25%. Cabe aclarar que ambos intermediarios deben abonar el impuesto de 17,65% al valor agregado que es trasladado al precio de venta.

Generalmente el productor no vende en consignación; la forma normal de pago es al contado o a 30 días.



#### 2.4. Calidad, Hábitos, Presentación.

La calidad del queso sueco es excelente. Tanto la producción interna como la importación son objeto de estricto control sanitario especialmente para evitar el uso de aditivos nocivos y de leche de animales contaminados con enfermedades o restos de pesticidas. Esta inspección es llevada a cabo por el "Control Gubernamental Sueco de Productos Lácteos y Huevos".

Con el fin de obtener el certificado de autorización (rune-mark), el queso debe cumplimentar ciertas normas respecto a la composición, forma, presentación, color, textura, consistencia, aroma y sabor. Por lo tanto, el certificado de autorización es una garantía tanto para el productor como para el consumidor.

El queso se vende generalmente envasado o en porciones que se entregan envueltas en películas transparentes. En esta forma es comercializado alrededor del 70% del queso.

En general, el consumo de este producto está muy difundido y se lo usa en toda forma, solo o como componente de las comidas. Más recientemente se ha desarrollado la venta de queso rallado, en bolsitas y/o recipientes de plástico.

Con respecto a las normas internacionales existentes para los quesos se puede hacer referencia a las 25 normas internacionales elaboradas en un programa conjunto FAO/OMS por la COMISION DE CODEX ALIMENTARIUS, cuyos resultados son válidos para los países que expresamente los hayan aceptado. Dentro de estas 25 normas internacionales se encuentran tres quesos típicamente suecos, el SVECIA, el HERRGÅRDSOST y el HUSHÅLLSOST. Sus especificaciones son:

1) SVECIA:

a) Denominación: "SVECIA"

b) País solicitante: SUECIA (país de origen)

c) Materias primas:

c.1.) Leche de vaca pasteurizada

c.2.) Adiciones necesarias: fermentos lácteos, cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas, cloruro sódico.

c.3.) Adiciones facultativas: cloruro cálcico, máx. 200 mg./kg. de la leche empleada, bija (aprobada temporalmente) y beta-caroteno, solos o en combinación, 600 mg./kg de queso, nitrato de sodio y de potasio, máx. 200 mg/kg., de la leche empleada (a reserva de su aprobación), fosfato sódico, dihidrógeno, agua, semillas de alcaravea y clavo (para una variante especial).

d) Características:

d.1.) Tipo: de consistencia semidura, es un queso de 12-15 kg., cubierto con parafina cuando es cilíndrico, y envuelto en una película de plástico cuando está en forma de bloques. Su sabor varía desde ligeramente ácido a fuertemente aromático o acre.

d.2.) Forma: a) cilindro plano con lados convexos.  
b) bloque con base cuadrada.

d.3.) Dimensiones: a) cilíndrica: diámetro de 35 cm.;  
altura: 11-15 cm.  
b) bloque: 36 x 36 x 9-12 cm.

d.4.) Peso: a) cilíndrica: 12-15 kg.  
b) bloque: 12-15 kg.

d.5.) Corteza: dura, resistente, seca (parafina);  
(sin corteza en película), suave, amarilla.

d.6.) Pasta: de textura firme (para cortar), de color uniforme, entre amarillo claro y pajizo; con ojos uniformes y numerosos, de forma irregular y pequeños. Su aspecto es en general, como orificios mecánicos entre los granos primitivos de cuajada.

d.7.) Límites para los contenidos de grasa, en el extracto seco, de humedad:

	SVECIA	SVECIA 30%	SVECIA 50%	SVEC. 60%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%).....	45	30	50	60
Contenido máximo de humedad (%).....	41	47	40	39
Contenido mínimo de extracto seco (%)..	59	53	60	61

e) Método de fabricación:

e.1.) Coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

e.2.) Tratamiento térmico del coágulo: se calienta el coágulo a 38° - 42°C.

e.3.) Fermentación: láctica.

e.4.) Maduración: en almacenes secos durante más de 3 meses a temperaturas comprendidas entre 12° y 18°C.

2) HERRGÅRDSOST:

a) Denominación: "Herrgårdstost".

b) País solicitante: SUECIA (país de origen)

c) Materias Primas:

c.1.) Leche de vaca.

c.2.) Adiciones autorizadas, necesarias: cloruro sódico, cultivos de bacterias inocuas, productoras de ácido láctico (fermentos lácticos), cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

c.3.) Adiciones facultativas: cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg. de la leche empleada, bija y beta-caroteno, solos o combinados, máx. 600 mg./kg. de queso, nitrato de sodio y potasio, máximo 200 mg./kg. de la leche utilizada, fosfato monosódico y fosfato disódico expresados como sustancias anhidras solos o combinados, máx. 200 mg./kg. de la leche empleada, agua.

d) Características:

d.1.) Tipo: de consistencia dura, de sabor suave cuando está fresco y aromático, con ligero sabor a nueces cuando está envejecido.

d.2.) Forma: usual: cilindro plano con lados ligeramente convexos. Variación autorizada: en bloques.

d.3.) Dimensiones: cilindro: diámetro 35 cm., altura 10-14 cm.; bloque: 36 x 36 x 10 cm.

d.4.) Peso: cilindro: 12-14 kg.  
bloque: 15-15 kg.

- d.5.) Corteza: de consistencia dura, resistente, seca (parafina; sin corteza (en película), de color amarillo claro a amarillo.
- d.6.) Pasta: de textura firme (para cortar), uniforme de color amarillo claro a pajizo, con ojos de forma redonda, regular, distribución uniforme.
- d.7.) Límites para los contenidos de grasa en el extracto seco, de humedad y de extracto seco:

	Herrgårdssost	Hergårdssost	Herdgårdssost
		30%	40%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco (%).....	45	30	40
Contenido máximo de humedad (%).....	41	47	43
Contenido mínimo de extracto seco (%)..	59	53	57

e) Método de fabricación:

- e.1.) Coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- e.2.) Tratamiento térmico de la leche: pasteurizada, la coagulación se hace a 30°- 32°C.
- e.3.) Tratamiento térmico del coágulo: 42°- 45°C.
- e.4.) Fermentación: ácido láctico.
- e.5.) Maduración: en almacén durante más de 3 meses, a temperaturas entre 10°C y 18°C, y con una humedad relativa no mayor del 80%.

3) HUSHALLSOST.

a) Denominación: "Hushällsost".

b) País solicitante: SUECIA (país de origen).

c) Materias Primas:

c.1.) Leche de vaca.

c.2.) Adiciones autorizadas necesarias: cloruro sódico, cultivo de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos), cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

c.3.) Adiciones facultativas: cloruro cálcico, máx. 200 mg./kg., de la leche empleada, nitrato de sodio y de potasio, máx. 200 mg./kg. de la leche empleada, bija y beta-caroteno, solos o combinados, máx. 600 mg./kg. de queso, fosfato monosódico y fosfato disódico, expresados como sustancias anhidras, solos o combinados, máx. 200 mg./kg. de la leche utilizada, agua, semillas de alcaravea y clavo (para una variante con especias).

d) Características:

d.1.) Tipo: de consistencia semidura.

d.2.) Forma: cilíndrica.

d.3.) Dimensiones: diámetro 10-17 cm.; altura: 5-15cm

d.4.) Peso: 1-2 kg.

d.5.) Corteza: de consistencia dura, de aspecto seco de color amarillo pajizo o amarillo.

d.6.) Pasta: de textura firme (para cortar), uniforme ligeramente flexible, de color amarillo o amarillo pajizo, con ojos de distribución uniforme, o irregulares.

d.7.) Límites para los contenidos de grasa en el extracto seco, de humedad y de extracto seco:

	HushÅll- sost	HushÅll- sost 50%	HushÅll- sost 55%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco(%)	45	50	55
Contenido máximo de humedad (%).....	46	44	41
Contenido mínimo de extracto seco (%).....	54	56	59

e) Método de fabricación:

e.1.) Coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

e.2.) Tratamiento térmico de la leche: pasteurizada, la coagulación se hace a 30°- 32°C.

e.3.) Tratamiento térmico del coágulo: 35°- 40°C.

Por otra parte, SUECIA aceptó sin reservas las normas de FAO/OMS para los quesos "Cheddar", "Cheshire", "Saint Paulin", "Gudbeandsdalsost" y "Norgegia", los dos primeros presentados por el REINO UNIDO, el segundo por FRANCIA y los dos últimos por NORUEGA.



## 2.5. Estacionalidad de la Producción y el Consumo.

Los altos rendimientos del ganado lechero permite la disponibilidad de leche para producir queso durante todo el año. Sin embargo, se puede afirmar que la producción es algo mayor en primavera. Por ello, el abastecimiento del producto está asegurado durante los doce meses. Además se debe tener en cuenta el importante desarrollo de las nuevas técnicas de conservación y empaque que aseguran el mantenimiento del producto por un cierto período de tiempo.

En cuanto al consumo, que es uno de los más importantes del mundo, <sup>no</sup> registra bajas notables durante el año, sólo se observa alguna disminución de junio a agosto, época en que parte de la población toma sus vacaciones fuera del país.

## 3. Mercado de Importaciones.

### 3.1. Volúmenes, Valores y Precios.

En el punto 1.3.) del presente capítulo, se hizo referencia a la evolución de las importaciones durante el período 1968-1972, las cuales crecieron en más de un 36% entre 1968 y 1970, descendiendo luego, en 1972, a 11.500 tn o sea, casi un 20% con respecto al año anterior.

Ello trajo como consecuencia un descenso en la participación de la oferta extranjera en el consumo interno.

CUADRO XIII  
CONSUMO E IMPORTACIONES DE QUESOS 1968-1972  
(tons.)

Años	Consumo	Importaciones	M/C (%)
1968	63.700	10.778	16,9
1969	67.400	12.632	18,7
1970	71.500	14.608	20,4
1971	72.500	14.313	19,7
1972	70.900	11.475	16,2

FUENTE: Elaboración propia.

Tal como se observa en el Cuadro XIII, en el año 1968, la participación era de 16,9%, alcanzando un máximo de 20,4% en 1970, proporción que en 1972 bajó a 16,2%, lo cual refleja un posible incremento en la producción interna que haya satisfecho una mayor demanda.

En el Cuadro XIV, se pueden observar las importaciones anuales, en volumen y valor. Los precios por kilogramo no han sufrido una fuerte variación a lo largo del período en contraposición a lo ocurrido en el mercado interno, que se incrementa entre un 40% y 70%, entre 1966 y 1972, según se ha visto.

CUADRO XIV  
IMPORTACIONES SUECAS DE QUESOS

Años	Volumen (tons)	Valor (miles u\$s)	Precio (u\$s/kg.)
1964	8.661	6.458	0,746
1965	8.760	6.814	0,778
1966	8.863	7.137	0,805
1967	9.550	7.653	0,801
1968	10.778	8.225	0,763
1969	12.632	9.557	0,757
1970	14.608	11.472	0,785

FUENTE: FAO - Anuario de Comercio.

3.2. Importaciones por tipo de quesos.

Las mayores importaciones corresponden a quesos de pasta dura (más de 80% del total), que aunque son los de mayor producción en el país, también a ellos corresponde el mayor consumo, debiéndose tener en cuenta además, que dentro de las exportaciones, estos tipos de quesos constituyen el rubro más significativo.

Las importaciones anuales de quesos duros crecieron entre 1968 y 1970 en un 33%, produciéndose una baja en el año 1972 de 2.752 toneladas, o sea, un 23% menos que el año anterior.

CUADRO XV  
IMPORTACIONES DE QUESOS POR TIPO  
(tons.)

Tipo	Año	1968	1969	1970	1971	1972
Duros.....		9.000	10.277	11.936	11.711	8.959
Blandos.....		355	956	1.289	1.339	1.329
Semiblandos.		1.423	1.399	1.383	1.263	1.187
TOTAL.....		10.778	12.632	14.608	14.313	11.475

FUENTE: Dirección de Estadística de SUECIA.

Los quesos semiblandos, cuya participación en el total oscila entre el 10% y el 13% no han tenido un crecimiento notorio en el mismo período. En cambio, sí fue importante el crecimiento en las importaciones de quesos blandos, cuya participación, si bien aún sigue siendo muy baja, pasó de 3,3% en el año 1968 a 11,6% en 1972.

### 3.3. Origen de las Importaciones.

En cuanto al origen de las importaciones, que como ya se indicó corresponden en su mayor parte a quesos de pasta dura, provienen principalmente de DINAMARCA, y en segundo término de HOLANDA y AUSTRIA.

La participación de DINAMARCA en el total de importaciones, ha oscilado en 1968-1972, entre 40% y 45%; de ello, el 80% aproximadamente, corresponde a quesos de pasta dura.

La participación de HOLANDA en el mercado sueco de importación, varía entre el 16% y 20% aproximadamente, siendo el 99%, quesos de pasta dura.

En el período considerado, AUSTRIA incrementó en forma importante sus exportaciones de quesos a SUECIA; mientras en 1968 su participación sólo alcanzaba el 1,3% del total, en 1972 llegó al 10,3%. De sus ventas, el 95,5% corresponde a quesos duros, el 0,7% a blandos y el 3,8% a semiblandos.

Como puede observarse en el Cuadro XVI, el resto de los países no tienen gran importancia en el mercado.

FINLANDIA, por ejemplo, fue incrementando sus exportaciones hasta 1971, en que poseía un 8,8% del total, para descender durante 1972, en casi 500 toneladas.

**CUADRO XVI**  
**ORIGEN DE LAS IMPORTACIONES DE QUESOS**  
**(tons.)**

<b>País de procedencia</b>	<b>Año</b>	<b>1968</b>	<b>1969</b>	<b>1970</b>	<b>1971</b>	<b>1972</b>
NORUEGA		411	449	573	855	852
DINAMARCA		4.468	5.248	5.745	5.722	4.578
FINLANDIA		1.178	1.234	1.267	1.259	782
ALEMANIA FEDERAL		10	6	20	3	11
POLONIA		41	32	18	11	5
HOLANDA		2.074	2.428	2.625	2.601	1.856
REINO UNIDO		180	194	254	203	238
FRANCIA		542	534	804	917	886
ITALIA		104	188	238	235	245
SUIZA		426	422	383	325	269
AUSTRIA		124	962	1.553	1.457	1.192
CHECOESLOVAQUIA		136	191	140	20	
HUNGRIA		31	72	48	17	
RUMANIA		100	50	30		
ESTADOS UNIDOS		78	90	156	129	137
ISLANDIA		84	--	332	537	394
U.R.S.S.		--	26	7	--	9
IRLANDA		--	--	15	--	--
BULGARIA		--	--	7	7	7
BELGICA		--	--	--	3	5
YUGOESLAVIA		--	--	--	--	1
GRECIA		--	--	--	--	3
ARGENTINA		--	--	--	--	2
<b>TOTAL</b>		<b>10.778</b>	<b>12.632</b>	<b>14.608</b>	<b>14.313</b>	<b>11.475</b>

**FUENTE:** Dirección de Estadística de SUECIA.

### 3.4. Participación Argentina en el Mercado Sueco.

Como se ha podido observar en el Cuadro XVI, que detalla los países de origen de las importaciones suecas, ARGENTINA es un proveedor marginal cuya participación no influye en el abastecimiento de ese mercado.

Los quesos exportados son de pasta dura solamente; en 1967 se exportaron 11,0 Tns., año de mayor participación 0,1%, mientras que en 1971, sólo se exportaron 4,0 tns

### 3.5. Forma de Pago y Tipo de Importadores.

Las importaciones se pagan normalmente contra entrega de la mercadería. En general, la carta de crédito sólo es usual para firmas conocidas y de confianza.

Los que realizan las operaciones son grandes importadores de productos alimenticios.

A continuación se adjunta una lista de ellos, con sus respectivas direcciones postales:

Importador	Dirección
a) <u>Grandes Importadores:</u>	
KOOPERATIVA FORBUNDET	Fack 104 65 Stockholm

Importador		Dirección
I.C.A.	Box 6187	102 33 Stockholm
AHLEN & HOLM	Fack	104 01 Stockholm
NK-TURITZ	Box 7159	103 82 Stockholm
ARVID NORDQUIST AB	Ekenbergsv. 117	171 41 Solna
VIVO Food Stores Association	Tenstagången 32	163 64 Spånga
UNITED NORDIC INC. AB	P.O.Box-104	01 Stockholm
SVERIGES ALLMANNA KOLONIAL GROSSISTER (SAKO)	Skånegatan 31	412 51 Göteborg

b) Otros Importadores:

Mr. Steven KOLBI	Västmannagatan 30	113 25 Stockholm
SCANBEEF AB	Karlbergsvägen 77/81	113 84 Stockholm
JOHN MÖLLER OST AB	Murmansgatan 120	201 20 Malmö
AB CARL SÖDERBERG	Strandbergsgatan 57	112 51 Stockholm

3.6. Estacionalidad en las Importaciones.

En el Cuadro XVII, se hallan los promedios e índices estacionales obtenidos para los distintos tipos de quesos y para el total de los mismos. Tal como se puede observar, no hay variaciones muy marcadas a lo largo del año, aunque se advierte un nivel de importaciones mayores que el promedio en los meses de Septiembre a Diciembre, o sea, en otoño y primeros meses del invierno.



CUADRO XVII

INDICES ESTACIONALES DE LAS IMPORTACIONES

Mes	Indice Estacional BLANDO	Indice Estacional SEMIBLANDO	Indice Estacional DURO	Indice Estacional TOTAL
ENERO	104,2	84,3	67,7	72,6
FEBRERO	100,2	123,6	81,4	87,3
MARZO	109,2	99,3	104,5	104,4
ABRIL	91,0	82,4	83,5	84,1
MAYO	99,2	91,7	94,9	95,0
JUNIO	96,2	120,7	99,5	101,3
JULIO	64,8	122,6	83,5	85,6
AGOSTO	92,1	74,8	74,0	75,7
SEPTIEMBRE	113,4	92,6	88,0	90,8
OCTUBRE	106,3	97,4	102,9	102,6
NOVIEMBRE	133,4	134,8	203,6	190,6
DICIEMBRE	90,0	75,8	116,5	110,0
	1.200,0	1.200,0	1.200,0	1.200,0
	100,0	100,0	100,0	100,0

FUENTE: Elaboración propia a partir del Anuario de Comercio de  
SUECIA.

Los quesos de pasta dura que son los mayores volúmenes importados, condicionan el comportamiento del total, sus mayores importaciones se registran entre octubre y diciembre, en los que el índice oscila entre 102,9 y 203,6.

Para los de pasta blanda, las importaciones mayores que el promedio, se extienden a los meses de otoño e invierno, entre septiembre y marzo, cuyo índice oscila entre 113,4 y 134,8.

En cuanto a las importaciones de quesos semiblandos, oscilan los mayores índices entre fines del verano y otoño, alcanzando en noviembre, el mayor volumen (134,8).

Con respecto al total, que como ya se indicó, el queso de pasta dura tiene una fuerte influencia, las mayores importaciones se producen entre octubre y diciembre, cuyo índice oscila entre 102,6 y 190,6.

### 3.7. Restricciones Tarifarias y Participación en Organismos Internacionales.

No existen en SUECIA sistemas de licencias ni de cuotas u otros medios de restricción cuantitativa. Por otra parte, las disposiciones del control de cambio no afectan el pago de las importaciones.

Los quesos, como los demás productos lácteos, están exentos de derechos ad-valorem de importación pero deben abonar otros derechos específicos.

CUADRO XVIII  
DERECHOS Y RECARGOS DE IMPORTACION

Producto	Derecho	Recargos (Coronas suecas/100 kg.)	
		Móviles	Compensatorios
Frescos	Libre	354	111
Fundidos	Libre	252	111
De suero	Libre	58	--
Con manchas verdes	Libre	354	111
De pasta dura	Libre	354	111
Los demás	Libre	354	111(*)

(\*) Excepto los de margarina.

En el Cuadro XVIII se detallan los recargos móviles, que el Gobierno cambia de acuerdo a las políticas de importaciones, y los compensatorios, que son fijos.

Como se puede observar, los recargos móviles no varían entre los tipos de queso, excepto en el fundido y el suero.

### 3.7. Otras Restricciones.

Las exigencias sanitarias, de calidad y presentación del producto, ya fueron tratadas al analizar las variedades de quesos existentes en el mercado sueco. Sólo cabe agregar aquí, que existen otro tipo de restricciones al producto.

## 4. Proyección del Mercado Sueco de Quesos.

En este punto se estimará el comportamiento de las variables intervinientes en el mercado hasta 1980.

Los resultados reflejan dicho comportamiento futuro ya que no se pretende determinar las funciones de demanda y oferta con sus variables autónomas (costos de insumos, precios, tecnología, etc.). Además, se excluyen las variables netamente coyunturales que puedan alterar circunstancialmente las variables dependientes.

### 4.1. Producción.

A fin de proyectar la producción se realizó un cálculo de tendencia para el período 1958-71.

Los estadígrafos de la ecuación responden a los siguien-

CUADRO XIX  
PRODUCCION, CONSUMO, EXPORTACIONES E  
IMPORTACIONES DE QUESOS EN SUECIA  
(tons.)

Años	Producción	Exportaciones	Consumo	Importaciones
1958	51.000	3.000	54.300	6.300
1959	53.000	3.997	55.289	6.286
1960	54.000	3.209	58.102	7.311
1961	58.000	3.399	62.746	8.145
1962	55.000	5.536	57.770	8.306
1963	58.063	6.682	59.622	8.241
1964	60.387	5.383	63.665	8.661
1965	62.300	3.677	67.383	8.760
1966	61.318	4.332	65.849	8.863
1967	64.384	4.138	69.796	9.550
1968	63.079	4.357	69.500	10.778
1969	64.245	2.721	74.156	12.632
1970	63.558	3.361	74.805	14.608
1971	69.175	2.166	81.322	14.313

FUENTE: FAO - Anuario de Producción y Comercio.

tes valores:

a: 52125,35

b: 1184,1

$R^2$ : 0,912

R: 0,955

Los valores proyectados hasta el año 1980 se pueden observar en el Cuadro siguiente:

CUADRO XX

PROYECCIONES DE PRODUCCION SUECA DE QUESOS

Año	Toneladas
1973	69.887
1974	71.071
1975	72.255
1976	73.439
1977	74.623
1978	75.807
1979	76.991
1980	78.176

FUENTE: Elaboración propia.

El aumento proyectado entre 1973 y 1980 es de alrededor de 8.300 Tons. o sea, un 12%, y una tasa anual acumulativa del 1,4\$ anual.

#### 4.2. Consumo Interno Aparente.

Para estimar el consumo se calculó la tendencia del consumo per cápita.

Los estadígrafos obtenidos fueron:

a: 7,26

b: 0,180

$R^2$ : 0,88

R: 0,94

Los valores hallados hasta 1980, se pueden observar en el Cuadro XXI, También se proyectó la población sueca, en función de la tasa de crecimiento histórica (1958-72), que resultó de 0,6%.

Posteriormente se multiplicó por la proyección del consumo per cápita antes hallado, obteniéndose el consumo aparente total proyectado.

La tasa de crecimiento proyectada para el consumo aparente es del 17,6%, que significa un crecimiento anual del 2,1% acumulativo. Como se puede observar, la tasa hallada es superior a la de producción lo cual implicaría tener que aumentar las importaciones para satisfacer el consumo.

CUADRO XXI  
PROYECCION DEL CONSUMO APARENTE DE QUESOS  
EN SUECIA

AÑOS	POBLACION (millones)	CONSUMO	
		Per Cápita (kg)	Aparente (Ton)
1973	8,21	9,96	81.772
1974	8,26	10,14	83.756
1975	8,32	10,32	85.862
1976	8,37	10,50	87.885
1977	8,42	10,68	89.926
1978	8,47	10,86	91.984
1979	8,52	11,04	94.061
1980	8,57	11,22	96.155

FUENTE: Elaboración propia.



#### 4.3. Exportaciones.

La proyección de las exportaciones suecas de quesos se realizó por simple tendencia.

Los estadígrafos resultantes fueron:

a: 3.747

b: -10,235

$R^2$ : 0,002

R: 0,044

Si bien los valores resultantes del coeficiente de correlación fue muy bajo, no se pudo detectar una variable independiente proyectable y por lo tanto, se aceptó la ecuación mencionada.

Los tonelajes proyectados resultaron, tal como se puede observar en el Cuadro XXII, a partir de la fórmula expuesta, decrecientes en el tiempo, lo cual se justifica si se tiene en cuenta el crecimiento anual de la producción y del consumo antes expuestos (1,4% y 2,1% anual acumulativo respectivamente).

La disminución de las exportaciones sería entre 1973 y 1980, de 72 toneladas o sea, un 2% aproximadamente.

CUADRO XXII

PROYECCION DE LAS EXPORTACIONES SUECAS DE QUESOS  
(tons.)

AÑOS	TONELADAS
1973	3.573
1974	3.563
1975	3.552
1976	3.542
1977	3.532
1978	3.522
1979	3.512
1980	3.501

FUENTE: Elaboración propia.

#### 4.4. Importaciones.

De acuerdo con la metodología empleada en las presentes proyecciones el rubro importaciones queda determinado a partir del déficit resultante entre la proyección del consumo aparente más exportaciones o sea, la demanda interna y externa, y la oferta nacional, o sea, la producción interna.

#### CUADRO XXIII

##### PROYECCION DE IMPORTACIONES SUECAS DE QUESOS

(Tons.)

AÑOS	TONELADAS
1973	15.458
1974	16.248
1975	17.159
1976	17.988
1977	18.835
1978	19.699
1979	20.582
1980	21.480

FUENTE: Elaboración propia.

Como se puede observar, la tendencia es creciente y los valores más altos para 1973 y 1974 con respecto a 1972, refleja un fuerte aumento registrado en el consumo no satisfecho totalmente por la oferta interna a pesar de ser creciente.

La tasa de crecimiento registrada es del 40%, con una tasa anual acumulativa del 4,2%, la cual, dada la estructura de la demanda analizada no resulta excesiva.

#### 4.5. Países Abastecedores - Participación Argentina.

Actualmente se verifica una fuerte concentración de abastecedores en el mercado importador, constituido principalmente por DINAMARCA, HOLANDA y AUSTRIA.

Los envíos argentinos son muy esporádicos y de una total insignificancia.

Teniendo en cuenta que es un mercado importador en expansión, que no existen fuertes restricciones tarifarias ni sanitarias, y que la comercialización es simple en razón de la concentración del comercio mayorista y minorista, no parece existir ninguna traba para que las exportaciones argentinas, especialmente de quesos duros, se puedan expandir para 1980 a 0,5% ó 1% del total importado que serían aproximadamente 110 a 215 toneladas.

5. Conclusiones sobre el Mercado Importador Sueco de Quesos.

a) SUECIA como mercado importador muestra una gran expansión para los próximos años como resultado del aumento importante del consumo y la menor tasa de crecimiento de la producción.

b) Los quesos de pasta dura son los de mayor significación en las importaciones y aunque ocurre lo mismo en la producción también el mayor consumo corresponde a este tipo de quesos.

c) No existen derechos "ad-valorem" a la importación y aunque sí se aplican recargos móviles y compensatorios, son de muy baja significación.

d) ARGENTINA es un país proveedor marginal y por lo tanto, su influencia es insignificante en el mercado sueco. Sus exportaciones, exclusivamente de quesos de pasta dura, pueden ser aumentadas al amparo de la expansión del mercado, y se verían favorecidas por la demanda del país importador que requiere este tipo de quesos.

REINO UNIDO

## CAPITULO I

### MATERIA PRIMA - LECHE

#### 1. Producción Interna de Leche.

##### 1.1. Stock Ganadero.

La producción de quesos del REINO UNIDO, se basa exclusivamente en el uso de leche bobina y por lo tanto el análisis del presente punto se referirá a ese tipo de ganado.

La desarrollada tecnología de las granjas británicas, ante la escasez de tierras y mano de obra ante y abundante para emplearlas en su explotación, hacen que la explotación ganadera destinada a la producción de leche y sus derivados y la destinada a la elaboración de carne, sean diferenciales. De tal forma que los bajos niveles de producción de leche del ganado no lechero son destinados a la alimentación de las crías y no son dirigidos a la industria de transformación.

#### CUADRO I

##### STOCK DE VACAS LECHERAS (A)

1961-1971

(miles de cabezas)

<u>AÑOS</u>	<u>CABEZAS</u>	<u>AÑOS</u>	<u>CABEZAS</u>
1964	3.144	1968	3.225
1965	3.187	1969	3.275

(continúa)

<u>AÑOS</u>	<u>CABEZAS</u>	<u>AÑOS</u>	<u>CABEZAS</u>
1966	3.162	1970	3.243
1967	3.215	1971	3.233

FUENTE: Dairy Produce 1972.

Esto limita el presente análisis del stock ganadero a los planteles netamente lecheros.

En los últimos años la política del gobierno británico en materia de ganadería fue la de incentivar la producción de ganado para consumo en detrimento de el lechero. Es así, que el nivel de subsidios que se les otorgó al primer tipo de explotación superaba en forma continuada el nivel de subsidios a la ganadería lechera.

Sin embargo, a partir de 1966 hasta 1969 inclusive se aumentaron los incentivos a la explotación lechera con lo que redundó en un aumento del stock ganadero del 3,6% sobre el nivel de 1966. De allí en más, la disponibilidad de ganado disminuye levemente (1,3%), caída esta que no es uniforme en todo el territorio del REINO UNIDO, ya que en IRLANDA DEL NORTE se mantuvo el nivel de crecimiento a la par del registrado en el stock de ganado para consumo.

El proceso general de desaliento de este tipo de explotación, unido a la ya mencionada escasez de mano de obra



y su elevado costo, provocó un cambio en la estructura de producción en favor de la concentración del ganado en pocas granjas altamente tecnificadas e intensivas en capitales.

Sin embargo, y pese a los adelantos que en esta materia se han logrado, existe más de 70.000 granjas lecheras en toda GRAN BRETAÑA lo que hace que cada una de ellas tenga en promedio 42 cabezas lecheras, cifra muy baja para la alta concentración de capital que la exportación requiere.

#### 1.2. Distribución Geográfica del Stock.

En lo que respecta a la distribución geográfica del ganado, no existe un marcado orden al respecto. Sin embargo, y como se verá más adelante, la producción quesera sí está geográficamente localizada, no va en función directa de la ubicación del ganado, sino de la competencia que ejerce la demanda de leche fresca.

#### 1.3. Producción de leche.

En el período 1964-71, la producción de leche, en el REINO UNIDO, se incrementó en forma sostenida, (15% en el valor acumulado), y por encima del crecimiento en el stock ganadero (apenas 2,3%).



CUADRO II

PRODUCCION DE LECHE EN EL R.U.

1964 - 1971

AÑOS	MILES TONS.	AÑOS	MILES TONS.
1964	10.989	1968	12.056
1965	11.454	1969	12.197
1966	11.341	1970	12.441
1967	11.745	1971	12.635

FUENTE: Dairy Produce 1972 y FAO 1972

La única caída en la producción de leche, se registra en 1966 (1% con respecto al año anterior) y coincide con una paralela disminución del stock ganadero (0,3% con respecto al año anterior). Sin embargo esto no sucede en 1970 y 1971 a despecho de la reducción que también se registró en el número de cabezas lecheras.

Esto se explica por el aumento registrado en los rendimientos de leche por animal, producto de la tecnificación de las granjas y de una mejor alimentación del ganado, todo ello al amparo de la política de sostén, que en el siguiente punto será analizada, que el sector recibió y de la necesidad de aumentar la eficiencia ante el encarecimiento de los insumos de producción.

CUADRO III  
RENDIMIENTO DE LECHE POR ANIMAL  
(Tons./cabzs)

<u>AÑOS</u>	<u>RENDIMIENTO</u>	<u>AÑOS</u>	<u>RENDIMIENTO</u>
1964	3.495	1968	3.738
1965	3.594	1969	3.724
1966	3.587	1970	3.836
1967	3.653	1971	3.908

FUENTE: Elaboración Propia.

El REINO UNIDO ocupa el quinto lugar en el mundo, luego de HOLANDA, ESTADOS UNIDOS, SUECIA y DINAMARCA, en rendimientos por cabeza, obteniendo un 92% del valor mundial

1.4. Disponibilidad de leche en el REINO UNIDO.

GRAN BRETAÑA no es exportadora ni importadora de leche fresca y los volúmenes comercializados internacionalmente, exportaciones e importaciones, de leche en polvo y leche condensada son tales que tienden a compensarse. En 1971 las exportaciones alcanzaron a 44 mil toneladas y las importaciones a 40 mil toneladas, con un saldo neto de 4 mil toneladas, que es apenas el 0,03% de la disponibilidad interna.

Dado los alcances del presente capítulo y la escasa

importancia que tiene el comercio exterior, se ha de considerar como disponibilidad total de leche el valor de producción interna expuesta en el punto 1.2..

#### 1.5. El Mercado Británico de Leche Fresca.

El REINO UNIDO está dividido en cinco áreas lecheras, a saber:

- a) Una la forma INGLATERRA Y GALLES.
- b) Tres en ESCOCIA.
- c) Una para IRLANDA DEL NORTE.

En cada área se forma un Milk Marketing Board (Junta de Mercado lechero) donde los productores asociados operan bajo una autoridad legislativa emanada del Agricultural Marketing Act de 1931.

Cada junta regula el mercado de la leche dentro del área definida que le corresponde y la legislación vigente determina que solamente los productores registrados en la junta pueden vender leche y que las ventas deben ser realizadas solamente a la junta o con expresa autorización de la misma (son escasos los volúmenes de ventas directamente del productor al consumidor).

Las juntas están obligadas a encontrar mercados para todos los volúmenes de leche de calidad comercializada

que los productores le ofrezcan.

El Gobierno exige que las juntas aseguren, como primera prioridad, el abastecimiento de leche fresca para consumo directo, y luego el remanente asignarlo a la industria láctea. Las juntas cumplen con este objetivo a través de un control, día a día, de la distribución de leche entre el mercado de consumo directo y el industrial.

Para ejercer ese control diario, las juntas están habilitadas para asignar cuotas a las industrias lecheras y fijarles el precio del insumo básico. En el contrato de venta efectuado, la leche es técnicamente vendida al precio de la leche al consumidor, pero las juntas efectúan una rebaja sobre dicho precio a fin de que sea utilizado para la elaboración. Sin embargo, dentro del contrato de venta, la junta puede "llamar" o reclamar leche a las industrias, para volcarla en el mercado de consumo directo. Si la industria se niega a colaborar en este "llamado" se la penaliza no otorgándole nuevos documentos en las futuras provisiones de leche, con lo que hace imposible que el industrial pueda seguir operando.

Anualmente, el Gobierno fija, de acuerdo a la Agricultural Act de 1947 y 1957, los precios sostén a que se negociará la leche para consumo. Estos precios sostén

están relacionados con cantidades determinadas de leche, que como mínimo se prevea destinarse a la alimentación. Generalmente las cantidades fijadas son valores provisionales que las juntas van ajustando periódicamente en función de las variaciones de la demanda.

Cada una de las cinco áreas donde operan las juntas, tiene un precio sostén y una cantidad mínima que es diferencial con respecto a las demás.

La evolución histórica de los precios garantidos y de las cantidades mínimas se reflejan en el Cuadro IV, donde se puede observar que hasta 1969 se van registrando aumentos en las "cantidades mínimas" (5,7% entre 1963/4 y 1968/9) para luego disminuir paulatinamente hasta el presente (2,3% entre 1968/9 y 1971/2) como producto de la caída que se registró en el consumo nacional de leche fresca. También se puede observar en dicho cuadro, como los precios garantidos han ido incrementándose pero, en estos casos, en forma ininterrumpida, de tal manera que el crecimiento registrado en el período analizado es del orden del 38% a una tasa anual acumulativa de 4,7%.

En la práctica aumentar el volumen de cantidades mínimas significa aumentar los ingresos de los productores de leche, ya que los precios de venta mínimos sostén, son solo válidos para estas cantidades, mientras que los precios que se perciben por la leche vendida a la industria

son significativamente menores.

CUADRO IV  
PRECIOS Y VOLUMENES GARANTIDOS  
DE LECHE POR JUNTA

AÑOS	INGLATERRA v GALES		ESCOCIA(*)		IRLANDA	
	a	b	a	b	a	b
1963-64	1.742,5	38,40	215,8	98,2	98,2	37,06
1964-65	1.778,3	40,90	217,6	41,7	99,7	39,56
1965-66	1.779,9	41,91	214,9	42,7	100,4	40,56
1966-67	1.843,0	42,40	222,6	43,2	104,1	41,06
1968-69	1.846,1	44,91	222,0	45,71	105,1	43,57
1969-70	1.838,5	45,31	221,6	46,11	105,4	43,97
1970-71	1.830,6	49,30	221,5	50,10	106,0	47,96
1971-72	1.801,6	53,95	216,1	53,86	104,9	52,68

a) Cantidades mínimas (millones de galones)

b) Precios garantidos por galon.

(\*) Los valores corresponden a los precios promedios de las tres juntas que operan en la región y a la suma aritmética de las cantidades mínimas que ellos destinaron al consumo.

FUENTE: Dairy Produce.

Lo expuesto implica que la reducción registrada en las "cantidades mínimas" compensaron en parte los mayores aumentos de los precios sostén.

Cabe recalcar que son las juntas las encargadas de regular y controlar el cumplimiento de los precios y cuotas fijadas por el gobierno, a través de la mecánica ya descripta.

Por último y a los efectos de clarificar el carácter institucional de las juntas de Mercado de leche, debe destacarse que las mismas son agrupaciones de los productores de leche establecidos en el área de influencia, quienes eligen a 15 de los 18 miembros del Consejo ejecutivo (los tres restantes son representantes del Ministerio de Agricultura del Reino Unido).

#### 1.6. Destino de la leche fresca.

En el punto anterior se mencionó que las juntas de Mercado tienen definida como primera prioridad el total abastecimiento de la demanda de leche fresca y luego debe colocar los remanentes en la industria láctea. Dentro de ésta existe también un orden de prioridades a la que las juntas deben atenerse. Este orden de prioridades puede resumirse en:

- a) "high category" (crema, leche condensada, en polvo y chocolatada)
- b) Queso.
- c) Manteca.



Así como en el caso de que no se cubriera la demanda de leche fresca, las juntas podían reclamar a las industrias las cantidades necesarias para cubrir el déficit, también pueden hacerlo de una industria a otra, pero siempre guardando el orden de prioridades mencionadas (o sea, no se le puede sacar a la de queso para dársela a las de manteca).

Esto hace que el suministro de leche a las empresas sea más variable en la medida en que la categoría en que está encuadrada sea más baja y por lo tanto que aumenten las oscilaciones de la producción del bien final.

El consumo de leche per cápita del REINO UNIDO a declinado a partir de 1965 (5,3% entre 1970 y 1964), aunque el aumento poblacional ha absorbido dicha caída y por lo tanto el consumo total se incrementó levemente (4%). Sin embargo este aumento de demanda total fue superado por el ya mencionado incremento de la producción nacional de leche, con lo que la industria manufacturera no sufrió alteraciones en el abastecimiento, con la sola excepción de 1966 donde, como se recordará, la producción de leche disminuyó levemente con respecto a los volúmenes registrados en años anteriores.

CUADRO V.

DESTINO DE LA PRODUCCION DE LECHE

(millones de tons.)

AÑOS	KG/hab.	CONSUMO TOTAL (u)	INDUSTRIA (u)	%	TOTAL PRODUCCION (u)
1964	148,1	8.249	2.740	24,9	10.989
1965	147,6	8.343	3.111	27,0	11.454
1966	147,6	8.289	3.052	26,9	11.341
1967	145,2	8.531	3.214	27,4	11.745
1968	143,8	8.545	3.511	29,1	12.056
1969	142,4	8.568	3.629	29,8	12.197
1970	141,5	8.587	3.854	31,0	12.441

FUENTE: Dairy Produce.

Los incrementos de volúmenes destinados a la industria dieron como resultante una mayor participación de esta en la absorción de la producción de leche al pasar de un 25% en 1964 a un 31% en 1970, lo que implica que casi la tercera parte de la producción de leche es hoy utilizada en la elaboración de productos derivados.

Dentro del total distribuido en la industria, los volúmenes destinados a cada producto guardan relación con el orden prioritario mencionado, pero los valores absolutos de dichos volúmenes guardan relación con los requerimientos de demanda de cada producto final, lo que implica que no necesariamente los productos de mayor prioridad exigen mayor cantidad de leche como se puede observar en el cua-

dro VI, en las épocas donde no existiendo escasez de leche el abastecimiento a todas las categorías es normal.

CUADRO VI  
DISTRIBUCION DE LECHE POR  
SECTOR MANUFACTURERO  
(millones de tons.)

<u>AÑOS</u>	<u>HIGH CATEGORY</u>	<u>QUESO</u>	<u>MANTECA</u>
1964	968	1.197	575
1965	987	1.231	893
1966	971	1.210	871
1967	982	1.311	921
1968	976	1.285	1.250
1969	982	1.293	1.354
1970	931	1.401	1.522

FUENTE: Dairy Produce.

También se desprende del cuadro que los productos de más baja categoría son los que registran los mayores aumentos de absorción, con lo que se puede concluir que la "high category" no sufría restricciones en el abastecimiento y que el mercado de sus productos finales se encuentra relativamente estancado, que la industria que-

sera sufría algunas limitaciones en el abastecimiento pero que era la fabricación de manteca la que prácticamente absorbía las limitante de la leche.

La industria quesera, bajo estudio, registró una absorción promedio del 10,9% del total disponible de leche, con un máximo en 1970 de 11,3% y un mínimo en 1969 de 10,6%. A su vez absorbió el 38,6% del total de leche disponible para la industria, con un máximo de 43,2% en 1984 y un mínimo de 135,6% en 1969.

#### 1.7. Conclusiones.

El stock de ganado lechero ha registrado una tendencia apenas creciente, como producto de una política ganadera británica orientada a la producción de ganado vacuno destinado a consumo.

Esto no implica que no se hayan desarrollado incentivos dirigidos hacia la industria lechera, sino que la promoción del otro tipo de ganado fue superior, lo que ante la alternativa de producciones similares, los ganaderos se volcaron hacia ella.

Las explotaciones que se mantuvieron, registraron un aumento en el rendimiento de leche por animal, adaptándose así a la exigencia de mantener los niveles de ren-

tabilidad ante escasos incentivos y aumentos de costos operativos.

Esto trajo aparejado una mayor disponibilidad de leche en un mercado, que estrechamente controlado, exigía abastecer primero el consumo de leche fresca y luego al sector industrial.

El bajo crecimiento de la demanda catalogada como prioritaria, permitió junto con la producción, aumentar la oferta al sector industrial que a su vez, planificado en cruces prioritarios, sufrían en mayor o menor medida escasez de materia prima según la posición relativa que entre ellas guardaban.

El proceso de protección e incentivos a la explotación lechera, se basa en juntas regionales, que nacidas bajo un régimen legal compulsivo y dirigidas por lo propios productores de leche, controlan los volúmenes destinados al consumo y elaboración, comercializan la casi totalidad de la leche disponible, y regulan los precios del mercado industrial, no así el de consumo que tiene precios garantidos por el Estado quien los subvenciona.

Dentro de este esquema de mercado planificado o de no libre negociación, la industria quesera se ha visto relativamente limitada en el abastecimiento de la materia

prima gracias al hecho de que ocupando el segundo lugar, de prioridad en la industria, es prendida por una serie de productos que en conjunto no absorben más de un 8% del total disponible de leche y cuya demanda se encuentra relativamente estancada.

CAPITULO II  
MEPCADO DEL QUESO EN  
EL REINO UNIDO

1. Abastecimiento Interno.

1.1. Producción Interna de Queso.

En el capítulo anterior, al analizar la evolución y destino de la leche, se determinó que la misma, por varios años, estuvo dirigida a abastecer los consumos crecientes de leche fresca, que había sido declarado prioritario, y los remanentes, que llegaban a ser el 20% al 25% del total disponible, se volcaban en la industria.

Industria ésta, en que a su vez regía un orden de prioridades, siendo el queso el segundo en la escala.

Los posteriores y leves aumentos de la producción, unido al retraimiento del consumo de leche fresca, permitió una mayor oferta hacia la industria procesadora de leche y por lo tanto hacia la elaboración de quesos. Pese a que este proceso se inicia a partir de 1965, es recién en 1970 donde se comienza a notar en forma significativa, a través de fuertes aumentos en la producción de productos lácteos.

El Cuadro VII, muestra la evolución de la producción británica de quesos, y el confirma lo anteriormente expuesto. Partiendo de un valor de 1966, relativamente bajo, debe recordarse que ese año hubo escasez de producción de leche y que la cantidad destinada a la elabo-

#### CUADRO VII

##### PRODUCCION DEL REINO UNIDO DE QUESOS

(tons.)

<u>TIPO</u> <u>PASTA</u>	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972
BLANDA	2.700	3.600	3.000	3.100	3.400	6.100	6.600
SEMI-DURA	10.500	11.100	10.500	10.400	11.200	11.900	11.100
DURA	3.900	107.300	107.200	106.600	115.900	143.700	105.700
TOTAL	107.100	122.900	120.700	120.100	130.500	161.700	123.400

FUENTE: Anuarios de Producción del R.U.

ración de quesos cayó en un 2,0% con respecto al nivel de 1965, se recuperó al año siguiente estabilizándose la producción en alrededor de 120 mil toneladas anuales hasta 1969 inclusive.

En 1970 y ante el fuerte incremento de oferta de leche la producción de quesos aumentó en 10 mil toneladas con respecto al año anterior, o sea un 8,7%. En 1971, nueva-



CUADRO VIII

PRODUCCION DEL REINO UNIDO DE QUESOS

(3)

TIPO PASTA	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972
BLANDA	2,5	3,0	2,5	2,6	2,6	3,0	3,6
SEMI- DURA	9,8	9,1	8,7	8,7	8,6	7,4	6,1
DURA	87,7	87,9	88,8	88,7	88,8	89,8	90,3
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

FUENTE: Elaboración Propia.

mento se produce un fuerte incremento en la producción quesera (pero esta vez en un valor absoluto de 31 mil toneladas con una tasa relativa igual al 23,9%) que se venite en 1972 (23 mil toneladas, con una tasa del 13,4%

Es decir que de los valores "estables" de 120 mil toneladas (incluido 1966), que se producían en el REINO UNIDO en solo tres años, y como producto de una mayor disponibilidad de leche, se aumentó la producción total de quesos en un 52,8%.

Los denominados quesos de pasta dura que cubren casi el 90% de la producción interna, pasaron de 107 mil toneladas como promedio en 1967-69, a más de 165 mil toneladas en 1972, o sea un 54% de incremento, tasa algo superior (123) a la de crecimiento general.

Los quesos de pasta semidura registraron un leve aumento durante 1970 y 1971 y un retroceso en 1972. El aumento total con respecto al promedio 1967-69 es del 4,7% tasa que al estar muy por debajo del total general hizo que estos quesos perdieran posición relativa pasando de un 9% aproximadamente a un 6%.

Los quesos de pasta blanda que solo representan de un 2,5% a un 3,5% aproximadamente, duplicaron su producción total al pasar de 3,2 miles de toneladas como promedio en 1967-69 a 6,6 miles de toneladas en 1972.

#### CUADRO IV

##### PRODUCCION POR TIPO DE QUESO (tons. y %)

PASTAS	1966		1972	
	Tons.	%	Tons.	%
<u>BLANDA</u>				
STILTON y SIMILARES	2.700	2,5	6.600	3,6
<u>SEMI-DURA</u>				
LANCANSHPH	5.600	5,2	5.300	2,9
CAERPHILLY	2.400	2,2	2.300	1,3
WENSLYDALF	2.500	2,3	3.500	1,9
<u>DURA</u>				
CHEDDAR	57.900	54,0	121.600	66,3
CHESHIRE	30.900	28,9	35.000	19,1
DAUBLE GLOSTER	2.300	2,2	3.600	1,9
LEICESTER	1.600	1,5	2.700	1,5
DERBY y OTROS	1.300	1,2	2.800	1,5

FUENTE: Anuario de Producción del REINO UNIDO.

Es interesante destacar que el REINO UNIDO, concentra la mayor parte de su producción quesera (90%) en los denominados pasta dura, mientras que en la ARGENTINA son los semiblandos los que acaparan la mayor porción de la producción.

Dentro de cada tipo de pasta, el comportamiento de cada variedad de queso respondió a las siguientes características:

a) Dado que el queso Stilton y similares conforman el 100% de la producción británica de quesos blandos, su comportamiento es el descripto para este tipo de pasta (ver Cuadro IX).

b) Hay tres tipos de quesos semiduros, el Lancashire que disminuyó un 5,4% entre 1966 y 1972, el Caerphilly que lo hizo en un 4,2% y el Wensleydale que se incrementó en un 40,0% aunque la participación de dicho queso cayó de 2,3% en 1966 a 1,9% en 1972.

c) Dentro de los quesos duros, en todas las variedades se aumentaron los volúmenes producidos, aunque los denominados Cheddar lo hicieron en un 110%, tasa esta que es significativa no solo por su valor, sino por que se alcanzó en la variedad de mayor volumen producido (por si solo este queso representaba en 1964 el 54% de la producción

nacional y actualmente supera el 66%). La variedad Cheshire, que es la segunda en importancia en el orden nacional, registró un incremento del 13%, lo que le hizo perder participación en el total de producción nacional.

Por último, los otros quesos duros, como el Leicester, Derby, etc., mantuvieron su posición relativa en el mercado con tasas de crecimiento que oscilan entre el 55% y el 115%.

La distribución geográfica de las plantas responde al principio de prioridades ya explicado, y es así que la mayoría de las plantas se sitúan en aquellas áreas donde exista alta producción de leche y bajo nivel de consumo de leche fresca.

La distribución regional de la industria, está sujeta a considerable influencia de las Juntas Reguladoras. El principal objetivo de su intervención es reducir el movimiento de leche para coadyudar a minimizar los costos de comercialización. Para ello, no se otorgan permisos de radicación de empresas lecheras dentro de las llamadas "Inner Liquid Milk Zone", o sea dentro de zonas donde la demanda de leche fresca absorba toda la oferta regional del producto. Luego están las llamadas "Outer liquid Zone", que comprenden aquellas áreas lindantes con las "Inner Zone" y donde existiendo superávits de leche dis-

ponibles para la industria, este exceso es estacional. va que en las épocas de baja producción lechera (otoño e invierno) se acude para abastecer a la demanda de consumo fresco.

En estas zonas las plantas deben acertar un modelo estacional de producción, va que solo operarían en las épocas picos de producción de leche, y el mejor de los productos para este propósito es la manteca, la cual puede ser almacenada por largos períodos sin riesgo de deterioros grandes ni cambios en su contextura.

Finalmente, existen las "Manufacturing Zone" o zonas industriales que cubren las áreas donde la mayoría de la producción es destinada a la elaboración a lo largo de todo el año. En esta zona se establecen las plantas queseras y las de "high category", va que ellas no solo pueden operar sin sobresaltos, sino que también pueden reclamar materia prima de las "Outer Zone" si les escaseara la leche.

Si se trata de plantas de doble propósito (o sea que producen productos de dos o más categorías) estas deben instalarse más cerca de las "Outer Zone", va que combinando sus producciones con las variaciones picos del abastecimiento de leche obtienen un nivel óptimo de aprovechamiento de la capacidad de producción.

Este modelo de regulación geográfica de la industria lechera está sujeto a ciertas restricciones prácticas. Todas las plantas instaladas antes de la Guerra Mundial en las "Inner liquid Milk Zone" no pueden ser desmontadas ya que las mismas implican grandes inversiones en edificios y equipos fijos que no podrían ser relocalizados.

Por lo tanto, son las nuevas plantas a instalarse las que se sujetan a ese modelo de distribución que opera a través de la exigencia de tener una licencia de la Junta para instalar la planta y a través del hecho que es la propia Junta quién le ha de abastecer de la materia prima y por lo tanto si no las instalan donde se les indica, no podrán operar por falta de insumos.

Con este método se racionaliza a lo largo del país, la instalación de fábricas teniendo en cuenta la disponibilidad de materia, el consumo de leche fresca y la existencia zonal de otras plantas competidoras.

Otro mecanismo con que cuentan las Juntas para regular la distribución de plantas, son los depósitos de leche donde se concentra la producción de las granjas bajo su influencia. En la medida en que las Juntas alejan los depósitos de las zonas de "Outer Zone", las plantas que de

ben reunir indefectiblemente a estos depósitos deben trasladarse hacia las zonas aledañas a los mismos a los efectos de abaratar sus costos de transporte.

En función de esta política de distribución y de la localización de la producción de leche, en la actualidad las plantas están concentradas en el Noroeste, Norte de Shropshire, Sur de Gales y Sur oeste de la península (o sea que queda libre toda la zona del Noroeste y Sur este de INGLATERRA donde se encuentra la mayor concentración urbana y fabril y por lo tanto donde hay escasez de leche.

CUADRO X  
DISTRIBUCION GEOGRAFICA DE LA  
PRODUCCION MANUFACTURERA  
(%)

<u>ZONAS</u>	<u>HIGH CATEGORY</u>	<u>QUESOS</u>	<u>MANTECA</u>
1. NORTE	36.5	10.1	11.6
2. NOROESTE	11.2	13.7	9.4
3. ESTE	-	-	-
4. ESTE CENTRAL	-	3.0	0.7
5. OESTE CENTRAL	18.7	22.1	9.2
6. NORTE DE GALES	-	9.7	3.6
7. SUR DE GALES	8.5	12.3	19.2
8. SURESTE	-	-	0.8
9. CENTRO	17.0	23.3	10.9
10. SUR OESTE	8.1	5.8	34.6
11. SUR ESTE	-	-	-
TOTAL	100.0	100.0	100.0

FUENTE: Milk Marketing Board.

También y a través del Cuadro V queda bien explícito que en la medida en que se trate de regiones cercanas a las zonas de concentración urbana, disminuye la importancia de las plantas de primera y segunda categoría, en favor de las elaboradoras de mantequilla, que como ya hemos visto, son las más aptas para operar bajo modelos de producción altamente estacionales.

Existen dos tipos de plantas elaboradoras de quesos:

- a) Las llamadas "granjeras" o artesanales.
- b) las industriales.

Las primeras la componen productores de leche que bajo especial contrato con las juntas elaboran queso a partir de su propia producción y la de una serie de granjas lindantes que se comprometen a proveerles parte de la materia prima. Hay aproximadamente 70 granjas con autorización de la junta para elaborar quesos y si se le suma las granjas asociadas o proveedores de materia prima, el número se eleva a 267, de las cuales 265 se encuentran en INGLATERRA y GALES y 2 en ESCOCIA.

La mayor parte de las 265 granjas productoras de queso se concentran en el centro del país, en el Condado de Somerset y en el Noroeste, condado de Cheshire.

Las granjas concentran su producción en el queso Cheddar, aunque en menor medida elaboran el Caerphilly,



Cheshire y Lancashire.

En todos los casos, la comercialización y control de producción corre por cuenta de las Juntas reguladoras correspondientes a su jurisdicción.

La importancia que tienen estos productores en el total de la oferta nacional de quesos queda evidenciada en el hecho de que en 1972 produjeron 4.672 toneladas de quesos lo que hace un 8,0% del total nacional.

El segundo tipo de productores lo conforman tres grandes empresas y las Juntas Reguladoras, que con 100 fábricas distribuidas a lo largo del país produjeron en 1972 el 92,0% de la oferta nacional. La participación de cada una de estas empresas es la siguiente: a) UNICATE 71.526 toneladas de queso (39%); b) EXPRESS DAIRY 44.016 toneladas (24%); c) KRAFT 22.008 toneladas (12%); d) JUNTAS REGULADORAS 31.178 toneladas (17%).

#### 1.2. Exportaciones de Quesos.

El REINO UNIDO no puede ser catalogado como un país exportador de queso.

El volumen máximo de exportaciones en los últimos 20 años corresponde a los registrados en 1972 (3.600 tons.)

y que apenas representaron un 2% de la oferta nacional.

La tendencia de las exportaciones es regularmente creciente, salvo la excepción de 1967 donde está influyendo la caída en la producción del año anterior. La tasa de

#### CUADRO XI

##### EXPORTACIONES DEL REINO UNIDO DE QUESOS

(tons.)

<u>AÑO</u>	<u>TONS.</u>	<u>%/PRODUC.</u>	<u>AÑO</u>	<u>TONS</u>	<u>%/PRODUC.</u>
1966	2.500	2,3	1970	3.300	2,5
1967	1.800	1,5	1971*	3.500	2,2
1968	2.300	1,9	1972*	3.600	2,9
1969	2.800	2,3			

(\*) Valores Provisionarios.

FUENTE: Dairy Produce.

crecimiento entre 1966 y 1972 fue del 44%, o sea una tasa del 6,3% anual acumulativa, cifras estas levemente menores que las registradas para la producción total.

Pese a lo exiguo de los volúmenes, es claro que las exportaciones están ligadas a las variaciones de la producción. En esta etapa, donde se expande la oferta nacional, las exportaciones también lo hicieron, aunque lógicamente a menor ritmo, teniendo en cuenta que existe

desabastecimiento interno y que abrir un mercado externo lleva tiempo.

En lo que respecta a los valores de estas exportaciones, si bien tendencialmente operaron en el mismo sentido que el volumen, bajando en 1967, para luego ser crecientes en todo el resto del período, las tasas de variación anual no coinciden ya que los precios percibidos fueron disminuyendo hasta 1969 (18% con respecto a 1966) para luego en 1970 y 1971 recuperarse hasta superar levemente (4%) el valor inicial.

CUADRO VII  
VALOR DE LAS EXPORTACIONES DE  
QUESO DEL REINO UNIDO

Miles de u\$s

<u>AÑOS</u>	<u>VALOR</u>	<u>PRECIO MEDIO</u>
1966	2.565	1.015
1967	1.848	994
1968	2.019	874
1969	2.395	835
1970	2.849	962
1971	3.007	1.056

FUENTE: FAO - Anuario de Comercio.

Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

En lo que respecta al destino de las exportaciones de quesos, los países miembros del Commonwealth absorben

el 38,2% del total, y dentro de ellos CANADA cubre el 32,4% (12,4% del total); les siguen en orden de importancia los ESTADOS UNIDOS (19,0%), los miembros del Mercado Común Europeo (17,6%) y los miembros asociados del EFTA (10,2%).

CUADRO XIII

DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

DFL REINO UNIDO

1971

Tons. v miles de u\$s

<u>DESTINO</u>	<u>VOLUMEN</u>	<u>VALOR</u>
COMMONWEALTH	1.295	1.570
CANADA	(420)	(465)
M.C.E.	595	656
EFTA	339	334
U.S.A.	644	526
OTROS	514	611
<b>TOTAL</b>	<b>3.387</b>	<b>3.697</b>

FUENTE: Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

Los países del Commonwealth pagan los precios más altos, 1.202 u\$s/tons. (14% por encima del promedio del año 1971) debido a las preferencias que los países miembros le han otorgado al REINO UNIDO. También los países del M.C.E. pagan un precio promedio (1.103 u\$s/tons.)

más alto que el valor general (4,5%). Los países del EFTA, con 965 u\$s/tons., se encuentran en un 6,7% por debajo del promedio y por su parte ESTADOS UNIDOS es quien compra más barato ( 317 u\$s/tons.) en el REINO UNIDO, al hacerlo en un 22,6% por debajo del promedio

### 1.3. Importaciones de Quesos del REINO UNIDO.

El análisis de las importaciones británicas de quesos será desarrollado, en esta etapa, en forma sucinta va que el punto 1 bajo estudio, tiene por objeto determinar el abastecimiento interno de quesos, o sea, que su objetivo final es el consumo aparente.

Posteriormente y de acuerdo con la metodología adoptada se procederá a analizar el mercado importador in extenso, con el objeto de determinar las posibilidades de los productos argentinos en este mercado.

#### CUADRO XIV

#### IMPORTACIONES DEL REINO UNIDO DE QUESOS

1966 - 1972

(tons.)

<u>AÑO</u>	<u>TONELADAS</u>	<u>AÑO</u>	<u>TONELADAS</u>
1966	143.545	1970	150.466
1967	159.217	1971	154.500
1968	180.476	1972	151.418
1969	153.111		

FUENTE: Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

Las compras británicas de quesos se han ido incrementando fuertemente hasta 1968 (25,7% en dos años) para declinar luego en un 15% al año siguiente y mantenerse estancada hasta la actualidad.

La explicación de este fenómeno reside en el hecho de que ante una producción prácticamente estable en el período 1966-69, debía compensarse la evolución de la demanda interna con mayores importaciones, sin embargo el elevado nivel de importaciones de 1968 hizo que los stocks internos se elevaran en 19,8 miles de toneladas (38,1% por encima del stock del año anterior) lo que permitió reducir las importaciones durante 1969 y compensar la diferencia con el uso de mayores stocks.

En 1970-1972 la producción aumenta notablemente y ante un consumo ligeramente creciente, las importaciones se estabilizan y ello permite una recuperación de los stocks internos.

#### CUADRO XV

#### STOCKS INTERNOS DE QUESOS

#### EN EL REINO UNIDO

miles de tons.

<u>AÑOS</u>	<u>TONELADAS</u>	<u>AÑOS</u>	<u>TONELADAS</u>
1967	52.0	1970	44.7
1968	71.8	1971	56.8
1969	58.8	1972	84.9

FUENTE: Milk Marketing Board.

#### 1.4. Consumo interno de Quesos.

El período 1966-1972 es representativo de lo acontecido en el mercado Británico de quesos.

El consumo nacional es creciente, ya que en el período bajo estudio se eleva en un 22,2% a una tasa del 3,4% anual acumulativo.

Estos mayores consumos son subiertos, mientras la industria quesera se encuentra con dificultades para obtener leche fresca, por mayores importaciones, con la sola excepción de 1969 donde se acuden a las elevadas reservas. De esta manera la participación de las importaciones en el abastecimiento interno se fue elevando hasta alcanzar el 64,7% en 1968.

A partir de que se normaliza el abastecimiento de leche y se incrementa la producción interna a un ritmo tal que por si sola cubre la totalidad de los aumentos de demanda y además debe ampliar el nivel de stock o reservas. Las importaciones al mantenerse a niveles similares van perdiendo participación en el mercado y alcanzan en 1972 a representar solamente un 49,9% del consumo total del Reino Unido.

Es decir que en este período se pueden destacar tres hechos concretos:

CUADRO XVI

CONSUMO DE QUESO EN EL PERU UNIDO

1966 - 1972

tons.

<u>AÑOS</u>	<u>CONSUMO</u> (C)	<u>IMPORTACIONES</u> (P)	<u>% M/C</u>
1966	248.145	143.545	57,9
1967	279.417	159.217	57,0
1968	279.076	180.476	64,7
1969	283.411	153.111	54,0
1970	295.766	154.466	52,2
1971	300.600	154.500	51,4
1972	303.118	151.418	49,9

FUENTE: Anuario de Comercio del PERU UNIDO.

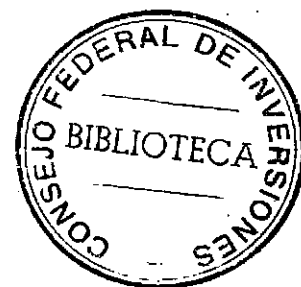
Elaboración Propia.

a) El consumo no sufre alteraciones producto de desabastecimiento interno, ya que son rápidamente compensadas por variaciones en los stocks o a través de importaciones.

b) La producción interna de quesos tiende a ubicarse en un nivel acorde con la demanda producto de mayores disponibilidades en la materia prima.

c) Consecuente con lo expresado en el punto b), las importaciones registran un estancamiento que puede convertirse en tendencia a disminuir en la medida en que





los fuertes incrementos de producción han obligado a aumentar los stocks de reservas.

Es posible que la pequeña caída de importaciones registrada en 1972 sea el anuncio de esa tendencia declinante.

El consumo de quesos en GRAN BRETAÑA puede ser distribuido por grupos de edades, los cuales muestran en todos los casos que más de las tres cuartas partes de cada grupo son consumidores del producto.

Los menores porcentajes de consumo se encuentran en los dos extremos de la escala, o sea los de menor y mayor edad.

#### CUADRO XVII

#### CONSUMO DE QUESO POR EDAD

#### Y CLASE SOCIAL

#### % POR AGREGACION

<u>EDAD</u>	<u>%</u>	<u>CLASE SOCIAL</u>	<u>%</u>
16 - 24	74	Dirigentes	87
25 - 34	85	Empleados	84
35 - 44	89	Obreros	85
45 - 54	86	No especificados.	75
55 - 64	83		
65 - +	69		

FUENTE: Milk Marketing Board.

También el consumo puede ser clasificado de acuerdo a la clase social y a partir de lo cual se puede observar que a medida que se asciende en el nivel de ingreso aumenta el nivel de consumo en el grupo.

La variación entre la escala menor, obreros no especializados, y la mayor profesionales y dirigentes es de 12 puntos, o sea un 16%.

El consumo por región es más o menos constante. La excepción, la representa el Noroeste de INGLATERRA donde solo el 73% de la población es consumidora de quesos, el resto de las regiones oscilan entre 80% y 86% (este último se obtiene en el Sudoeste y Gales).

#### CUADRO XVIII

##### CONSUMO DE QUESOS POR REGION

##### % POR ZONA

<u>REGION</u>	<u>%</u>
LONDRES y SUD ESTE	84
SUD OESTE y GALES	86
CENTRO	82
NOROESTE	80
NORESTE	73
ESCOCIA	82

FUENTE: Milk Marketing Board.

En lo que respecta a la regionalización del consumo por tipo de queso, se observa que en el sur de INGLATERRA y GALES se consume fundamentalmente Cheddar. En el centro el Derby, Leicester y Gloucester, y en la región norte las preferencias están orientadas hacia el Cheshire, Lancashire y el Caerphilly. El Stilton es consumido fundamentalmente en el Noreste y en la ciudad de Londres.

## 2. Aspectos Generales de la Comercialización de Quesos.

### 2.1: Circuitos Comerciales.

A la par que en muchos otros países industriales, los cambios más importantes registrados en los métodos de distribución en el REINO UNIDO responden a dos fenómenos

a) La importancia cada vez mayor de las organizaciones y grupos de "orientación minorista", que prescindan de las firmas mayoristas tradicionales y ejercen ellos mismos la función de venta al por mayor. Dentro de este grupo se encuentran las Juntas Reguladoras que se encargan de distribuir tanto su propia producción como la de los granjeros asociados.

b) La reducción del número de grandes mayoristas tradicionales y su decreciente importancia, que se debe en parte al desenvolvimiento del comercio directo que prescinde de ellos. No obstante, es probable que el fe-

nómeno se deba todavía más a las fusiones entre mayoristas, determinada por la necesidad de reducir los costos operacionales y aumentar la escala de operaciones.

Tal evolución es el resultado de la fuerte tendencia hacia la integración vertical, desde la elaboración hasta la venta al por menor. Mediante fusiones y absorciones, así como por convenios contraactuales, las firmas de elaboración, los mayoristas y minoristas de alimentos están ligándose para brindar a los productores salida segura, y a los minoristas suministros ventajosos.

Las grandes cadenas de tiendas han aumentado su participación en las ventas al por menor de alimentos (de un 46% en 1962 a un 64% en 1966) mientras que las pequeñas tiendas independientes perdieron, paralelamente, participación (del 35% al 20%).

Así, los mayoristas tradicionales sufren una doble presión. Por un lado el comercio directo tiende a prescindir de ellos y por otro las tiendas independientes, que constituyen su principal clientela, pierden participación en el mercado.

Para los países en desarrollo que desean introducirse en el mercado inglés de alimentos, su estrategia a mediano y largo plazo debe tender a vincularse a las orga-

nizaciones consolidadas, que compran directamente y están conquistando una participación cada vez mayor en el mercado, con los grandes grupos afiliados de mayoristas y minoristas y con las cadenas de supermercados.

Por último, el mayor éxito puede depender de la oferta de productos que puedan ser empaquetados bajo las marcas propias de esos medios de distribución y comercialización conforme a sus propios procedimientos.

El sector más dinámico de los circuitos comerciales de distribución lo forman las llamadas "asociaciones voluntarias" y las "cadenas". Entre 1962 y 1966 su participación casi duplicó (15% a un 27%) y sigue creciendo.

Una "asociación voluntaria" es una organización de pequeños minoristas y de un mayorista que la patrocina: y una "cadena" la componen un cierto número de mayoristas cada uno de los cuales opera de acuerdo a un programa centralizado de compras en asociación con tiendas minoristas.

La razón de ser de ambas se debe a la necesidad de lograr economías en las compras y aumentar la eficiencia de la distribución.

Estas organizaciones tienden a operar con marcas propias en aquellos productos de consumo masivo y por lo tanto prefieren establecer contactos con los productores extranjeros que se avengan a facilitar los productos con las marcas de estas organizaciones a fin de que puedan ser colocadas en el mercado a bajo costo (no implicaría publicidad especial) y por lo tanto competitivos con los productos locales que a igualdad de precios son siempre preferidos. Además esto permite entrar en un mercado muy amplio a pesar de que no se cuente con volúmenes de producción muy importantes, ya que a ellas, se le agregarían las producciones provenientes de otros proveedores y de otros países que actuando independientemente pero uniformemente, conseguirían reunir los volúmenes que el mercado requiere distribuir.

Otro sector dinámico en la distribución de productos alimenticios es el que conforman las "tiendas múltiples" que son grupos de cinco o más tiendas de propiedad en común, montadas como supermercados. (En 1966 su participación fue del 37% contra el 31% en 1962).

Su fuerza reside en el hecho de programar sus compras como mayoristas para posteriormente venderlas al detalle. También combinan sus actividades, con la elaboración de productos con vistas a disminuir los costos. Las rebajas en los precios que les otorgan los abastecedores contri-

buen a disminuir sus precios y competir muy favorablemente con los minoristas independientes.

En el REINO UNIDO hay más de 500 organizaciones de tiendas múltiples con 20.000 sucursales de venta al por menor.

Se calcula que solo 10 de ellas controlan más de 6.000 sucursales de venta al por menor.

Un 20% del mercado de alimentos lo cubren las cooperativas de consumo cuyo sistema operativo no difiere del conocido en nuestro país.

Su única característica es que están centralizadas en una Federación de Cooperativas que tiene establecimientos de producción tanto en GRAN BRETAÑA como en el exterior. Sin embargo, las cooperativas asociadas no están obligadas a comprar en la Federación y de hecho mantienen sus propios vínculos comerciales.

Los mayoristas independientes conservan el mercado de productos de bajo volumen de ventas (no sería el caso del queso) y en la medida en que éstos no evolucionen en forma muy espectacular.

Por último, se debe mencionar la importancia que tienen los corredores o agentes que operando sobre la base

de muestras que le entregan los productores, ofertan a las grandes tiendas estos productos por lo cual solo cobra una comisión lo que permite abaratar el costo final. Los servicios de estos intermediarios pueden ser de gran utilidad para las firmas pequeñas y medianas de los países potencialmente exportadores, ya que organizan pequeñas muestras, realizan pequeñas campañas publicitarias que amparadas por el gran conocimiento que tienen de los mercados y sus circuitos alcanzan éxitos importantes a muy bajo costo.

Entre la clientela que más importancia tiene en el mercado de alimentos importados, figuran los comedores de fábricas, hoteles, restaurantes, escuelas, hospitales y ejército, en donde los precios son más importantes que la etiqueta o el país de origen.

Sus únicas exigencias son calidad, control rápido de porciones y precio.

En este caso las condiciones de envase y presentación difieren de la destinada a la venta al menudeo ya que quien lo ha de consumir no conoce ni le importa la marca del alimento que ingiere, con tal de que tenga buen gusto.

La publicidad de los alimentos está tanto en manos de las grandes tiendas como de los organismos estatales y



asociaciones de productores.

En el caso específico del queso, la publicidad más vistosa es realizada por el Cheese Bureau en favor de los quesos de producción local (Cheddar y Cheshire).

Los medios de difusión adoptados son la televisión (60%), revistas (30%) y publicidad en las calles (10%).

Este Cheese Bureau invirtió en publicidad 430.000 Lbs. en este rubro en 1969. En segundo lugar el English Country Cheese Council (dependiente de las Juntas Reguladoras) que hace publicidad a todos los quesos ingleses invirtió 309.000 Lbs. en promoción en el mismo año.

También los países extranjeros realizan campañas publicitarias en el REINO UNIDO para promocionar sus quesos. NUEVA ZELANDIA invirtió 123.000 Lbs., IRLANDA 100.000 Lbs., HOLANDA 93.000 Lbs., FRANCIA 50.000 Lbs. y ESCOCIA 23.000 Lbs.

Por último la empresa UEAFT, que como se recordará produce el 12% del total de oferta interna, invirtió 113.000 Lbs. en publicidad.

## 2.2. Políticas Gubernamentales de Stock.

No existe una política concreta de stock de quesos. Si embargo las Juntas Reguladoras en conocimiento de los volúmenes producidos y comercializados van regulando el abastecimiento de leche a la industria quesera a efectos de que no se produzcan superávits de consideración que el mercado consumidor no absorba, o alternativamente existe una escasez de quesos no justificable que oblique a la importación compensatoria.

Las variaciones de stocks ya fueron analizadas en el punto correspondiente a importaciones (1.3.).

## 2.3. Precios Internos.

Como se recordará, anualmente se fija un precio sostén para la leche fresca al que debe ser negociada la producción. Sin embargo, este precio está unido a las "cantidades mínimas" que se aseguran para consumo fresco.

Los remanentes son comercializados por las Juntas a un precio sensiblemente menor, pero dependiendo de la categoría de producto a elaborarse.

En el caso del precio de la leche destinada a la elaboración del queso, este se fija de acuerdo con el pre-

cio de venta interna del queso inglés y acorde con una fórmula aprobada tanto por las juntas como por la industria.

Dicha fórmula tiene en cuenta la cantidad de litros de leche necesarios para producir un kg. de queso, así como también los costos de producción y una tasa razonable de beneficios.

La leche para el Cheddar es valorada en base al precio de mercado del producto tres meses más tarde, tanto de tiempo que se considera suficiente para que el producto pueda ser negociado. Para el caso del queso Cheshire, el precio de la leche es fijado de acuerdo con el precio de mercado de ese queso para el mes siguiente a su elaboración.

Los precios de los otros quesos regionales, tales como el Lancashire, Derby, Double Gloucester, están basados en el precio de la leche del Cheshire más 0,83 peniques (nuevos), pero a estos quesos que son de rápido estacionamiento se les calcula sobre la base del precio del queso Cheshire para el mismo mes de elaboración.

Para el Stilton y el Blue Vain, se les calcula un nivel de precios más alto aunque con variaciones estacionales (se reduce en mayo y junio cuando existe fuerte oferta de leche).

CUADRO XX  
PROMEDIO DE PRECIOS DE LECHE  
PARA QUESOS  
 peniques/galón

<u>QUESOS</u>	<u>1968-1970</u>	<u>1970-1971</u>
Cheddar	9.08	9.99
Regionales	10.00	10.79
Stilton	11.53	11.81
Promedio	9.62	10.42

FUENTE: Milk Marketing Board.

De esta manera el precio del producto y su rentabilidad queda determinada por las operaciones de las Juntas, quienes lo actualizan en función de las evoluciones del mercado y a través de la regulación del precio en el insumo, pero también, con este sistema se fijan los diferenciales de precios que regirán para los distintos tipos de quesos, hecho que se comprueba en el Cuadro XX.

Nótese que en todos los casos, los precios a mayoristas del queso Cheddar son inferiores al resto (reciben leche a más bajo precio). Los que a su vez son superados por el Stilton (queso que paga los mayores niveles de precios por la leche).

CUADRO XX

PRECIOS DE COMERCIALIZACION DEL QUESO

TIPOS DE QUESOS	Lbs. por Kg.			
	1969		1972	
	MAYORISTA	MINORISTA	MAYORISTA	MINORISTA
<u>BLANCOS</u>				
Stilton	0.53	0.72	0.52	0.70
<u>SEMI DUROS</u>				
Caerphilly	0.35	0.57	0.42	0.53
Lancashire	0.40	0.57	0.48	0.64
<u>DUROS</u>				
Cheddar	0.30	0.53	0.50	0.66
Cheshire	0.33	0.57	0.42	0.53
Derby	0.53	0.57	0.50	0.66

FUENTE: Milk Marketing Board.

Este diferencial no siempre se refleja en los precios al consumidor, donde las variaciones de los márgenes por tipo de queso no guardan relación con su valor de compra. Así el Stilton en 1969 sufre un recargo de solo el 35% mientras que el Cheddar lo hace en un 77%, o el Caerphilly en un 63%.

Tampoco estos recargos entre mayoristas y minoristas se mantienen año a año. En 1972 el Stilton aumentó su

margen a un 52%, el Caerphilly lo reduce a solamente un 26% y el Cheddar a un 32%. Claro está que en el caso del Caerphilly se produce una reducción en el precio absoluto (la demanda por este tipo de queso se encuentra en retracción como se pudo observar en el punto correspondiente a producción) mientras que el Cheddar lo elevó en un 25% (con un mercado en franca expansión).

Cabe mencionar que los márgenes mencionados son brutos y a los que habría que deducirles los costos de distribución que oscilan entre el 13% y 21% sobre el valor de venta.

Los precios de venta en las diversas etapas de comercialización son de pago a 30 días plazo normal de las operaciones en plaza. Los pagos o compras a minoristas son al contado.

#### 2.4. Calidad, Hábitos y Presentación.

Existen nueve tipos de quesos ingleses tradicionales.

Sus principales características pueden ser resumidas de la siguiente manera:

a) STILTON.

Denominado "el rey de los quesos" tiene una antigüedad de 200 años. Existen dos variedades, el denominado "blue veins" de textura compacta, de un peso de 4 a 14 kgs., de sabor suave y estacionado entre tres y seis meses, y el llamado "blanco" de textura abierta, color blanco, peso de 14 libras, de sabor suave y delicado, con un estacionamiento de tres semanas. Cilíndrico, de diámetro de 15 cms. y altura de 25 cms.

b) CHEDDAR

Queso de pasta dura, de mayor producción y difusión en el REINO UNIDO. Nacido en el siglo XVI, toma su nombre de George Cheddar su creador. Es un queso de color blanco, textura cerrada, peso entre 30 y 35 Kgs., de sabor suave y delicado, tiene un estacionamiento de 3 ó más meses. Ideal para consumir con frutas y sidra. De forma cilíndrica y un diámetro de 35 a 40 cms. con una altura similar.

c) CHESHIRE.

Queso de pasta dura. Es el más antiguo de los quesos ingleses (siglo XII), nacido en la región del mismo nombre. Tiene tres colores, rojo, blanco y azul, de textura suelta y desmenuzada, con un peso que oscila entre 30 y

40 lbs. (el azul alcanza las 50 libras), rico, cremoso y de 6 meses de estacionamiento (los colorados o blancos se elaboran en solo 6 semanas). Anto para ser consumido con frutas o panecillos. De forma sinilar al Cheddar de 35 cms. de diámetro.

d) DERRY.

Queso duro de color blanco y textura cerrada, tiene un peso de 10 a 30 libras y un sabor suave y terso. Su estacionamiento es de 6 semanas o más. Tradicionalmente era considerado como el queso de Navidad.

e) DOUBLE GLOUCESTER.

Queso duro, de color paja pálida, textura cerrada, un peso de 10 a 30 libras, de sabor suave y un estacionamiento de 4 meses. Ideal para hacer sandwiches o consumirlo con fruta fresca.

f) LEICESTER.

Queso de pasta dura, de color rojo y textura granulada, un peso que oscila entre 9 y 45 libras, de sabor fuerte, se estaciona en 12 semanas y su uso es fundamentalmente como postre. Su característica más llamativa es la ya mencionada textura color roja.

g) CARFPHILLY.

Queso cremoso y suave, de pasta semidura, color blanco



y textura cerrada, pesa entre 10 y 40 libras y se estaciona en dos semanas. Es especialmente apreciado como acompañamiento en el té y untado en pan. Nació en la ciudad de Glamorgan, aunque ahora está difundido en toda la zona central.

h) LANCASHIRE.

Semiduro, de color blanco, cremoso y abierto, de sabor suave, pesa entre 9 y 40 libras y se lo estaciona 8 ó más semanas. Se lo acompaña con panecillos o tostadas, o se lo agrega a las sopas y platos calientes.

i) WENSLEYDALE.

Existen dos tipos, los "blue veins", quesos duros de cerrada textura, de 10 a 12 libras de peso, dulce y cremoso, de seis meses de estacionamiento y los blancos que se estacionan en solo tres semanas, de mayor tamaño (10 a 40 libras) y textura más abierta. Su utilización es principalmente como acompañamiento del pastel de manzanas.

El Cheese Regulations 1970, establece las normas sanitarias y de comercialización a que deben ajustarse los quesos en el REINO UNIDO.

Definición de queso: producto fresco o madurado destinado a la venta, para consumo humano, el cual es obtenido:

a) para todo tipo de queso excepto el queso de suero:

i) por cualquier coagulación o combinación de cualquiera de las siguientes sustancias: leche, crema, leche descremada, leche condensada, leche en polvo reconstituida, manteca de leche.

ii) parcialmente desecada del suero resultante de tal coagulación.

b) en el caso de queso de suero:

i) por concentración del suero, con o sin adición de leche o grasa, y enmohecido.

ii) por coagulación de suero con o sin adición de leche o grasa.

Exigencias para los quesos duros:

1) Cualquier queso duro vendido o en consignación bajo el nombre de la variedad especificada en la columna 1 del Cuadro XXI, fuere o no manufacturado en el REINO UNIDO, debe cumplir con los 2 de las columnas 2 y 3.

2) Cualquier queso duro, vendido o en consignación que no reúna las condiciones del punto anterior, deberán incluir en las etiquetas las siguientes leyendas:

i) "queso duro completamente graso": si el queso contiene no menos del 48% de grasa en materia seca y no más del 48% de humedad.

ii) "queso duro medianamente graso": si el queso contiene menos del 48% y no menos del 10% de grasa en materia seca y no más del 48% de humedad.

iii) "queso duro desnatado graso": si el queso contiene menos del 10% de grasa en materia seca y no más del 48% de humedad.

3) Los quesos no acondicionados para la venta minorista y transportados en containers deben traer adjunto una declaración jurada donde conste:

i) el porcentaje mínimo de grasa contenido en materia seca, y el máximo porcentaje de humedad que contiene.

ii) el porcentaje mínimo de contenido de grasa.

Exigencias para los quesos blandos (se excluyen los de suero, los untables y fundidos).

1) Las ventas y consignaciones de los quesos de las variedades consignadas en el cuadro XVI deben cumplir

los % de las columnas 2 y 3 de dicho cuadro.

2) De no hacerlo deben incluir las siguientes leyendas:

i) "queso blando completamente graso": cuando contenga no menos de 20% de materias grasas y no más de 60% de humedad.

ii) "queso blando medianamente graso": cuando contenga menos de 20% de materias grasas pero no menos de 10%, y no más del 7% de humedad.

iii) "queso blando desnatado graso": cuando contenga menos del 10% de materias grasas pero no menos del 2% y no más del 30% de humedad.

3) Cualquier queso blando, consignado o vendido como queso crema debe contener no menos del 45% de grasa y debe tener la inscripción "queso crema". Si contiene no menos del 65% de grasa debe aparecer la inscripción "queso doble crema".

#### Exigencias para el queso de suero.

Cualquier queso de suero vendido, consignado o despachado en el REINO UNIDO deberá acompañarse con una de las siguientes descripciones:

- a) "queso de suero completamente graso": si el queso contiene no menos del 33% de grasas en materia seca.
- b) "queso de suero": si el queso contiene menos de 33% y no menos de 10% de grasa en materia seca.
- c) "queso de suero desnatado": si el queso contiene menos del 10% de grasa en materia seca.

#### Exigencias para los quesos fundidos.

Cualquier queso fundido vendido, consignado o despachado debe tener la inscripción de "processed", el nombre de una de las variedades de queso especificadas en la columna 1 del Cuadro XXI, si fue o no procesado en el REINO UNIDO y además:

- a) cumplir con los requisitos según columnas 2 y 3, excepto que el queso procesado sea Cheddar que deberá contener no menos de 48% de grasa en materia seca y no más del 43% de humedad.
- b) de no cumplir con el párrafo anterior deberá satisfacer los requerimientos descriptos en el punto 2 de las exigencias para quesos duros, reemplazando en las leyendas la palabra "duro" por "processed".

#### Exigencias para quesos untables.

Cualquier queso fundido que se comercialise en el REINO UNIDO deberá contener no menos del 20% de materias

grasas y no más de 60% de humedad y deberá aparecer la descripción de "queso untable o queso comestible con o sin el nombre de variedad de los quesos constituyentes insertado previamente a las palabras queso untable o comestible".

#### Ingresantes permitidos a los quesos.

- a). duros: sal común, calcio, hidróxido de calcio, levadura, cuajo, carotina y "annatto".

La corteza puede contener colorantes permitidos por el Matter in Food Regulation.

- b) blandos y de suero: idem anterior, y ácido algínico, sodio, goma comestible y aderezos.

- c) untables o fundidos (processed): idem anterior y sales emulsionadas, ácido láctico y ácidos cítricos.

#### Etiquetas.

Las etiquetas utilizadas deben contener en el caso de quesos blandos la variedad elaborada y en los fundidos la palabra "processed" y la variedad.

Cualquier propaganda de quesos compuestos deben incluir la composición del producto.

Las etiquetas deben ser legibles y ubicarse en lugares prominentes. Ser impresas en color oscuro con fondo cla-

ro, o claro con fondo oscuro: de color y tamaño uniforme. Las letras iniciales de cada palabra deben ser mayores que las del resto.

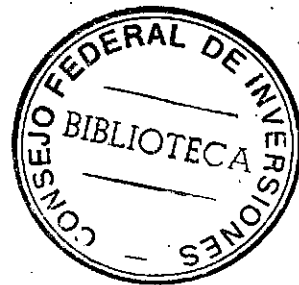
Además de la legislación interna, el REINO UNIDO presentó ante la FAO/OMS (CODEX Alimentarius) las normas para el queso Cheddar y Cheshire. Estas normas fueron aprobadas y están sujetas a la aceptación de los países ya que su validez legal comienza a partir de la fecha en que los interesados comunican al organismo mundial que aprueban (con o sin reservas) las especificaciones mínimas que las normas contienen.

Hasta el presente 18 países aceptaron la norma para el Cheddar, de los cuales 6 lo hicieron sin reservas y 1 con aceptación diferida. Por su parte la norma para el Cheshire fue aceptada por 15 países, de los cuales 6 lo hicieron sin reservas y 1 con aceptación diferida.

Las exigencias de la norma FAO/OMS para el queso Cheddar es la siguiente:

Norma N° C-1 (1966).

1. Denominación: Cheddar.
2. Solicitante: REINO UNIDO (país de origen)
3. Materias Primas: a) Leche de vaca.



b) Adiciones necesarias: fermentos lácticos; cuajo u otra enzima coagulante y cloruro de sodio.

c) Adiciones facultativas: cloruro de calcio máximo 200 mg./kg. de leche; biota y beta caroteno solos o combinados máximo 600 mg/kg., ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio máximo 1.000 mg./kg. expresado en ácido sórbico, se pueden agregar enzimas en una cantidad que no exceda el peso del extracto seco los 1.000 mg./kg. de leche.

4. Características: a) Consistencia: duro prensado.

b) Forma: cilindro o en bloque (cubo)

c) Peso: diversos.

d) Corteza: dura, cubierta con cera o tela de color paja pálido o paja oscuro hasta anaranjado. Los bloques sin corteza pueden ser recubiertos en una película flexible cerrada herméticamente.

e) Pasta: De textura firme, lisa y cerosa. De color paja pálido o paja oscuro y hasta anaranjado. No debe presentar ojos debido a gas y con pocos o ninguno hecho mecánicamente.

f) Materias grasas: mínimo 42%.

g) Humedad: máximo 39% y mínimo de extracto seco 81%.

h) maduración: 3 meses o más.



5. Fabricación: a) Coagulación: cuajo o enzimas apropiadas.

b) Tratamiento térmico: puede ser leche cruda tratada térmicamente o pasteurizada a 71,7°C durante 15 segundos. La cuajada se corta y se calienta a 37,5° - 40°C según la estación.

c) Fermentación: de 1,0% a 2,5% de fermentos lácticos con un período de maduración de dos horas hasta añadir el cuajo.

d) Maduración: calentada la cuajada, se remueve hasta que se desarrolle una ligera acidez, 0,10% a 0,15% expresada en ácido láctico. Se vierte el suero y se continúa el proceso de cheddarización, durante el cual la cuajada se corta en bloques, se les da la vuelta y se anortona progresivamente. Durante el proceso, la cuajada se mantiene caliente y el suero se vierte, lo que unido a la acidez, hace que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica. Cuando se alcanza la máxima acidez (0,90% expresada en ácido láctico) se procede a la fragmentación de la cuajada. Se le añade de 2% a 2,5% de sal para obtener en el queso de 1,5% a 1,8%. Luego se mezcla, moldean, almacenan y clasifican. La maduración es de 3 a 12 meses según la temperatura del almacén y el grado de madurez requerido.

6. Muestras y análisis: Según norma D.1 FAO/OMS de métodos de muestras para productos lácteos (párrafo 7) y

para determinación de materias grasas norma B.3 FAO/OMS sobre la materia.

7. Marcado y Etiquetado: Según artículo 4 de la norma A-6 FAO/OMS, "norma general para el queso".

Por su parte el queso Cheshire tiene la siguiente norma FAO/OMS:

Norma N°C - 8 (1967)

1. Denominación: Cheshire.
2. Solicitante: REINO UNIDO (país de origen).
3. Materias Primas: a) leche de vaca.  
b) Adiciones Necesarias: ver queso Cheddar.  
c) Adiciones Facultativas: ver queso Cheddar.
4. Características: a) Consistencia: duro.  
b) Forma: ver queso Cheddar.  
c) Dimensiones: cilíndrica con diámetro de 13 a 31 cms. y altura de 12 a 31 cms.; en bloque de 36 x 28 x 17 cms. y otros de 36 x 14 x 12 cms.  
d) Peso: cilíndricos de 3,2 a 22,7 kgs., en bloques de 18,2 kgs. y otros de 4,6 kgs. y 3,2 kgs.  
e) Corteza: dura, lisa, recubierta de tela, cera o plástico; incolora, tono rosa pálido a oscura o anaranjada. El queso sin corteza puede ir cubierto con película flexible y cerrada herméticamente.

f) Pasta: textura firme, limpia granular y suave, incolora, paia pálido a paia oscura o naranja. Sin oíos debido a gas.

g) Materias Grasas: 48%.

h) Humedad: máximo 44%, mínimo en extracto seco 56%.

i) Maduración: de 3 a 6 semanas pero puede ser madurado. Los más chicos pueden venderse después de 2 a 4 semanas.

5. Fabricación: a) Coagulación: cuajo o enzima similar.

b) Tratamiento térmico: La leche se calienta a 71,7°C durante 15 segundos. La cuajada se corta y se calienta a una temperatura de 31,1° a 34,4°C.

c) Fermentación: ver queso Cheddar.

d) Maduración: calentada la cuajada se remueve hasta alcanzar una acidez de 0,16% a 0,17% expresada en ácido láctico. Se procede al desuero y la cuajada se corta en pequeños cubos que se fraccionan periódicamente para dejar salir el suero y hasta que la acidez alcance el 0,60% a 0,65%. Luego se muele. se le agrega sal (2% a 2,5%) se mezcla y moldea, almacena y estaciona.

6. Muestras y Análisis: Norma P.1 FAO/OMS sobre métodos de muestras en productos lácteos. cláusula 7.2 (b) sobre toma de muestras con sonda ó 7.2 (a) y 7.2 (c). Para las materias grasas ver norma P.3 FAO/OMS sobre la materia.

7. Etiquetas: Según artículo 4 norma A - 6 FAO/OMS sobre normas generales para el queso.

El REINO UNIDO por su parte ha aceptado las normas por otros países sobre los quesos Danablu, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsø, Emmenthal, Gruyere, Tilsiter, Limburgo, Saint Paulin, Svecia, Provolone, Butterkase, Coulommiers, Harzerkase, Herrgardost, Fushallsot y Noruegia. (\*)

#### 2.5. Estacionalidad de la Producción y el Consumo.

No existe una estacionalidad marcada en el consumo de quesos en el REINO UNIDO, salvo las derivadas del uso y acompañamiento que se haga de cada queso y que ya fueran analizadas en el punto 2.4.

En lo que respecta a la producción quesera existe una marcada estacionalidad en favor de los meses de primavera y verano que es cuando abunda la leche y por lo tanto los excedentes liberados a la industria, luego de cubrir la demanda de leche fresca, son más altos.

---

(\*) Tanto las características de estos quesos como las objeciones con que el REINO UNIDO las acepta están contempladas en CAC/C 1 - C 25 de FAO/OMS "normas internacionales recomendadas para quesos y aceptación de gobiernos".

CUADRO XXII  
ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCION  
DE QUESOS EN EL REINO UNIDO

MESES	1969		1972	
	TONELADAS	%	TONELADAS	%
ENERO	7,8	6.5	12.5	6.8
FEBRERO	7.1	5.9	11.4	6.2
MARZO	8.6	7.2	14.1	7.7
ABRIL	11.4	9.5	15.8	8.6
MAYO	14.3	11.9	20.3	11.1
JUNIO	13.9	11.6	18.9	10.3
JULIO	11.2	9.2	16.6	9.1
AGOSTO	10.1	8.4	15.1	8.2
SEPTIEMBRE	9.8	8.2	15.3	8.3
OCTUBRE	9.9	8.2	16.0	8.7
NOVIEMBRE	8.6	7.2	14.1	7.7
DICIEMBRE	7.5	6.2	13.3	7.3
TOTAL	120.1	100.0	183.4	100.0

FUENTE: Milk Marketing Board.

La producción de quesos comienza a crecer en Marzo y alcanza su máximo en mayo para luego comenzar en declinación, leve en el verano y acentuada en invierno. El trimestre de primavera acumula un 28% de la producción anual, el verano otro tanto (28,4%), mientras que el otoño cubre un 24,2% y el invierno apenas un 19,5%.

### 3. Mercado de Importaciones.

#### 3.1. Volúmenes, valores y Precios.

En el punto 1.3. del presente capítulo, se analizó brevemente la evolución de las importaciones británicas de quesos en tons., durante el período 1966-1972, las cuales si bien crecieron en un 5,5% esta tasa acumulada no refleja la realidad de lo acontecido ya que, como se recordará, los volúmenes importados crecieron hasta 1968 en un 25,7%, para luego caer un 15,2% en 1969 y mantenerse prácticamente estable en los años siguientes.

Como el consumo interno fue ligeramente creciente y más que absorbido por los aumentos de producción ( lo que obligó a incrementar los bajos niveles de stocks).

CUADRO XXIII  
CONSUMO E IMPORTACIONES PER CAPITA

DE OUFSCS

Kg./hb.

AÑOS	CONSUMO (C)	IMPORTACIONES (M)	M/C %
1966	4,53	2,62	0,58
1967	5,08	2,90	0,57
1968	5,40	3,20	0,60
1969	4,87	2,76	0,57
1970	5,05	2,77	0,55
1971	5,52	2,78	0,50
1972	5,37	2,71	0,46

FUENTE: Elaboración Propia.

Lo expuesto es confirmado por las cifras expuestas en el Cuadro XXIII donde se puede observar que salvo en 1968, año irregular, el abastecimiento por importaciones fue perdiendo importancia relativa.

En lo que respecta a las importaciones valoradas en dólares, el Cuadro XXIV muestra que estas han declinado hasta 1968, o sea que aún 1968 donde se registra un importante incremento en los volúmenes. el valor total cae con respecto a años anteriores, luego experimenta un importante repunte. Lógicamente todo ello se explica por la evolución de los precios de importación, los que cayeron entre 1966 y 1968 en un 16,6%, al pasar de 739 u\$s/tons. a 617 u\$s/tons. y se recuperaron durante 1970 y 1971 (este último en un 20,6% con respecto a 1966 y un 44,4% con respecto a 1968).

Otro aspecto interesante de destacar es el hecho de que existe un diferencial de 35% aproximadamente (salvo en 1971 donde alcanzó al 19%) entre los precios de exportación y los de importación a favor de los primeros. Si además se tiene en cuenta que la valorización de las exportaciones son FOB y las de importaciones CIF el diferencial mencionado aumenta.

Es decir que el PERU UNIDO exporta mucho más caro de lo que compra y no puede decirse que se trata de variedad

des diferentes porque como se verá inmediatamente, el tipo Cheddar cubre casi el 80% de las importaciones. La explicación reside en el prestigio que tiene el producto inglés en los mercados internacionales que les permiten cobrar por encima de lo que los quesos de imitación se cotizan.

CUADRO XXIV  
IMPORTACIONES DEL REINO UNIDO  
Valores y Precios  
(miles)

AÑOS	US\$	US\$/TONS.
1966	106.140	739
1967	116.887	735
1968	113.099	627
1969	96.310	617
1970	103.246	658
1971	146.726	891

FUENTE: FAO - Anuario de Comercio.

Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

3.2. Importaciones por tipo de Queso.

Las importaciones del REINO UNIDO se concentran fundamentalmente en el tipo Cheddar ya que esta variedad cubre por si solo el 80% aproximadamente del total importado. Por lo tanto el comportamiento general de las



compras británicas están marcadas por los del Cheddar.

CUADRO XXV  
IMPORTACIONES DEL REINO UNIDO  
POR TIPO DE QUESO

(Tons.)

<u>QUESOS</u>	<u>1968</u>	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Blue Veined	4.067	3.823	3.823	4.058
Cheddar	145.485	121.138	119.856	131.038
Fundidos (Processed)	3.437	3.998	6.016	5.080
Otros	27.487	24.152	24.771	24.539
<b>TOTAL</b>	<b>180.470</b>	<b>153.111</b>	<b>154.466</b>	<b>164.715</b>

FUENTE: Dairy Produce.

Si se suman los volúmenes de producción e importación de esta variedad se podrá observar que en 1968 el 77,1% (215 mil tons.) de la disponibilidad de quesos en el REINO UNIDO eran de quesos Cheddar.

Otros quesos importados de cierta relevancia son los "blue veined" (asimilables al Stilton, el Cheshire Azul y el Wensleydale Azul) que en promedio cubren el 2,5% de las importaciones nacionales (alrededor de 3,8 a 4,0 miles de tons. anuales) y los denominados "processed" (fun

dados). que tienen una tendencia a crecer tanto en valores absolutos (48% entre 1968 y 1971) como relativos y por lo tanto su importancia es comparable a los "blue veins". Es el único queso que presenta una tendencia marcada a aumentar.

El resto de los quesos lo forman los untables, variedades de quesos dinamarqueses, holandeses y algo de italianos. (Estadísticamente, no hay información sobre las variedades que componen el rubro "otros quesos").

### 3.3. Origen de las Importaciones.

El 70% de las importaciones británicas provienen de los miembros del Commonwealth, siguiéndole en importancia HOLANDA, DINAMARCA y FRANCIA.

NUEVA ZELANDIA es el principal abastecedor del REINO UNIDO, con un 41% a 45% del total. CANADA le seguía en el orden de importancia, pero la fuerte caída registrada entre 1968 y 1970 lo relegó al quinto lugar como proveedor. Por su parte IRLANDA, al mantener el volumen absoluto de sus exportaciones, cuando en el período considerado todos los países excepto NORUEGA las redujeron, aumentó su participación del 10,2% al 12,01%.

CUADRO XXVI  
IMPORTACIONES TOTALES DE QUESO  
POR ORIGEN  
(Tons.)

<u>PAISES</u>	<u>1968</u>	<u>1969</u>	<u>1970</u>
AUSTRALIA	14.992	11.147	10.803
N. ZELANDIA	74.022	68.540	64.653
CANADA	19.249	13.096	12.363
IRLANDA	18.386	15.967	18.596
HOLANDA	19.671	14.155	14.281
FRANCIA	9.560	7.166	7.237
DINAMARCA	10.875	9.226	8.066
NOBUECA	4.013	4.487	4.899
ITALIA	1.064	726	902
OTROS	8.644	8.601	12.661
<b>TOTAL</b>	<b>180.476</b>	<b>153.111</b>	<b>154.466</b>

FUENTE: Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

AUSTRALIA presentó un comportamiento similar al descrito para CANADA perdiendo posición relativa y absoluta en el mercado británico.

Dentro de los países que conforman el Mercado Común Europeo se destaca HOLANDA cuya participación es de aproximadamente un 10%, aunque en volúmenes absolutos declinará en un 27,5%. Por su parte FRANCIA apenas alcan-

zaba a cubrir la mitad de los envíos de HOLANDA, e ITALIA con apenas 1.000 toneladas cubría el 0,6% del mercado británico.

Para terminar debe mencionarse a DINAMARCA que cubre aproximadamente el 5% del mercado y NORUEGA que como se dijo junto con IRLANDA son los únicos que pudieron mantener estables sus exportaciones

CUADRO XXVII

IMPORTACIONES POR PAIS DE QUESOS

CHEDDAR EN EL REINO UNIDO

<u>PAIS</u>	<u>1968</u>	<u>1969</u>	<u>1970</u>
AUSTRALIA	14.992	11.147	10.603
N.ZELANDIA	74.022	68.540	64.653
CANADA	19.249	13.096	12.363
R. IRLANDA	17.393	15.130	17.149
NORUEGA	1.471	1.214	1.230
DINAMARCA	2.515	1.239	1.156
HOLANDA	7.760	4.564	4.400
FRANCIA	6.780	4.616	4.516
S. AFRICA	735	495	563
OTROS	563	1.097	3.018
<u>TOTAL</u>	<u>145.435</u>	<u>121.138</u>	<u>119.356</u>

FUENTE: Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

Con respecto al origen de las importaciones por tipo de queso, se puede observar en el Cuadro XXVII que el Cheddar importado proviene en un 86% a 87% de los países del Commonwealth, hecho que no debe extrañar dada la condición de ex-colonias inglesas y por lo tanto su tradición productora. Nuevamente NUEVA ZELANDIA ocupa el primer lugar como abastecedor del REINO UNIDO aunque en este caso superando el 50%. En segundo lugar se coloca IRLANDA que ha desplazado a CANADA, hecho que tampoco llama la atención ya que el Cheddar canadiense es el más caro de esta variedad importada y su destino son los estratos de altos ingresos del REINO UNIDO.

AUSTRALIA ocupa el cuarto lugar con poca variación relativa pero con una caída del 28% en los volúmenes absolutos.

HOLANDA y FRANCIA completan el grupo de proveedores ya que el resto de los países no tienen ninguna significancia.

En lo que respecta a los quesos Blue Veined, el REINO UNIDO prácticamente realiza el 80% de sus compras en DINAMARCA, fundamentalmente el Darrablu (roquefort dinamarqués) y una imitación del Stilton elaborado a base de bacilos importados de la propia GRAN BRETAÑA y otro 10% desde ITALIA a quien le compra el Gorgonzola. El res

to de los países no tiene mayor participación en el mercado británico.

CUADRO XXVIII  
IMPORTACIONES POR PAIS DE QUESOS  
BLUE VEINED EN EL REINO UNIDO

(tons.)

<u>PAIS</u>	<u>1968</u>	<u>1969</u>	<u>1970</u>
DINAMARCA	3.189	3.000	2.983
ITALIA	443	316	382
BELGICA	62	148	45
FRANCIA	76	57	80
OTROS	297	302	323
TOTAL	4.067	3.823	3.823

FUENTE: Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

Con respecto a los quesos fundidos es IRLANDA el principal abastecedor (25%) que además incrementó sus exportaciones en un 46%. Le sigue en el orden SUIZA con un 15% y una tasa de crecimiento algo inferior (40%). Posteriormente está HOLANDA, quien no registra variación, FRANCIA y NORUEGA.

Por último y con respecto a los otros tipos de quesos, que como ya se dijo no pueden ser desagregados estadísticamente, pero lo forman quesos duros, untables, eco-

CUADRO XXIX  
IMPORTACIONES POR PAIS DE QUESOS  
ORIGENADOS EN EL REINO UNIDO  
(tons.)

<u>PAIS</u>	<u>1968</u>	<u>1969</u>	<u>1970</u>
IRLANDA	993	837	1.445
SUIZA	647	766	909
HOLANDA	574	503	572
FRANCIA	263	472	443
NORUEGA	271	227	356
ITALIA	-	2	14
OTROS	689	1.191	2.277
<b>TOTAL</b>	<b>3.437</b>	<b>3.998</b>	<b>6.016</b>

FUENTE: Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

...rinos, etc, es nuevamente HOLANDA el principal abastecedor ya que cubre casi el 40% del mercado inglés aunque tiene una tendencia a perder posición relativa ya que ha disminuído notablemente sus exportaciones (18%).

CUADRO XXX  
IMPORTACIONES POR PAIS DE "OTROS QUESOS"  
EN EL REINO UNIDO  
(tons.)

<u>PAIS</u>	<u>1968</u>	<u>1969</u>	<u>1970</u>
HOLANDA	11.337	9.088	9.309
DINAMARCA	5.171	4.987	3.927

(continúa)

<u>PAIS</u>	<u>1966</u>	<u>1968</u>	<u>1970</u>
FRANCIA	2.441	2.021	2.188
NORUEGA	2.271	3.046	3.313
ITALIA	621	408	506
SUIZA	530	307	193
OTROS	5.116	4.295	5.335
TOTAL	27.487	24.152	24.771

FUENTE: Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

Also similar sucede con DINAMARCA que ostenta el segundo lugar, ya que de un 19% que tenía en 1968 bajó al 16% en 1970 (caída de un 24% en el volumen de exportado). NORUEGA que ocupaba el cuarto lugar, con un 8,3% del mercado británico subió al tercer puesto y cubrió el 13,4%, con una tasa de incremento del 45%. Es de hacer notar que es el único país que aumentó sus exportaciones al REINO UNIDO.

FRANCIA descendió al cuarto lugar pero mantiene su posición relativa en el mercado.

El resto de los países no tienen importancia.

#### 3.4. Participación Argentina en el Mercado del REINO UNIDO.

Como se podrá haber observado en el punto anterior, ARGENTINA no aparece como proveedor del REINO UNIDO. Su



carácter de abastecedor muy marginal hizo que quedara englobado dentro de el término "otros" proveedores.

La participación más alta que nuestro país ha obtenido en las islas británicas alcanzó al 0,09% en 1969 y 1972 y la más baja en 1970 (0,02 %).

La simple enunciación de estos porcentos ponen en evidencia la escasa relevancia de nuestro país.

CUADRO XXXI

PARTICIPACION EN EL MERCADO DEL REINO UNIDO

	<u>1968</u>		<u>1972</u>		
	Tons.	% (1)	US\$ miles (2)	% (1)	Precio Medio (2)
1968	86	0,05	77	0,07	895
1969	132	0,09	91	0,09	689
1970	38	0,02	35	0,03	921
1971	113	0,07	131	0,09	1.150
1972	150	0,09	139	(3)	(3)

FUENTE: INDEC - Anuario de Comercio del REINO UNIDO.

(1) Sobre el valor de las importaciones del R.U.

(2) Valor FOB - no se cuenta con datos CIF.

(3) No se cuenta con datos de valor de importaciones para 1972.

El volumen más elevado fue de apenas 150 tons. por un valor de 139 mil dólares, mientras que el más bajo fue

de 38 toneladas por un valor de 35 mil dólares.

La participación del valor exportado en total de compras del REINO UNIDO es algo más elevado, lo que muestra que los precios del queso argentino están por encima del promedio de quesos importados por GRAN BRETAÑA (ver columna 6 del Cuadro XXXI y columna 3 del Cuadro XXIV). El diferencial de precios (que en 1968 alcanzó al 43% y salvo en 1969 donde fue aproximadamente 12%, no descendió del 30%) es en realidad mayor que el que indica la relación de porcientos, ya que debe tenerse en cuenta que la participación en valores está subestimada al haberse considerado nuestras exportaciones en valor FOB y al total de importaciones del REINO UNIDO en valores CIF.

Los pocos y pequeños envíos de quesos que ARGENTINA hace a GRAN BRETAÑA están limitados a las variedades de pasta dura y dentro de ellas el Pecorino es el más importante, con 99 tons. en 1971, sobre un total de

CUADRO XXXII  
EXPORTACIONES ARGENTINAS AL REINO UNIDO

POR TIPO DE QUESO

(tons.)

<u>TIPOS DE QUESO</u>	<u>1968</u>	<u>1971(*)</u>
<u>DUROS</u>		
Sardo	3	10
Sbrinz	9	1

(continúa)

<u>TIPOS DE QUESO</u>	<u>1968</u>	<u>1971(*)</u>
Reggianito	74	99
Reggiano	-	4
TOTAL	86	114

(\*) No se cuentan con datos a 1972.

FUENTE: Ministerio de Agricultura de Argentina.

114 tons. (86%). Le sigue en importancia el sardo, con apenas 10 tons., el Reggiano (4 tons.) y el Sprinz (1ton.

Dado los escasos volúmenes exportados es irrelevante calcular tasas de variaciones entre uno y otro año ya que efectos coyunturales que hagan variar en pocas toneladas determinarían tasas de cambio significativas y no serían un fiel reflejo de los acontecimientos.

### 3.5. Forma de Pago y Tipos de Importadores.

Las asociaciones de productores lecheros de AUSTRALIA y NUEVA ZELANDIA llevan hasta los puertos del REINO UNIDO el queso importado por aquel país, donde permanece en propiedad de las asociaciones hasta que se vende internamente. La venta se hace por medio de agentes los cuales reciben asignaciones.

Las importaciones de quesos duros provenientes de otros países las realizan directamente importadores británicos



ya sea contratando directamente con las empresas productoras o a través de cooperativas de venta las que comercializan el producto o asignan cuotas dentro de sus asociados.

Pese a que la modalidad de comercialización descripta es típica de los quesos duros, hay casos por ejemplo importaciones de quesos daneses semiduros o "selectos" se realizan de acuerdo a este sistema.

Por su parte la importación de quesos blandos y la mayoría de los "selectos" se realizan a través de empresas especializadas. La necesidad de suministros regulares y frecuentes determina que el comercio tienda a concentrarse en pocas empresas que manejan grandes volúmenes y que distribuyen a nivel minorista y grandes tiendas de acuerdo con las necesidades de cada una de ellas.

La comercialización interna de todos los quesos importados es similar a la descripta para los de origen nacional.

La forma de pago de las importaciones es a través de cartas de crédito irrevocables en su gran mayoría, excepto las de origen australiano y neocelandés que prácticamente son importadores en GRAY BUTTARA de sus propias producciones.

A continuación se da un listado de las principales firmas importadoras, con sus respectivas direcciones, que operan en el REINO UNIDO.

FIRMAS IMPORTADORAS DE QUESO EN EL REINO UNIDO

ACATOS & CO.  
Nation House  
Hampton Rd.  
Teddington.-Middlesex

BOVRIL Ltd.  
Bovril House  
Southbury Road.  
Enfield.-Middlesex.

ANDREX CLEMENT & SONS LTD.  
51 Tooley St.  
London. S.E.1.

COW AND GATE LTD.  
Guildford. -Surrey.

CROUCH & SON LTD.  
17-23 Farringdon Road.  
London. E.C.1.

R. & W. DAVIDSON LTD.  
33, Tooley Street  
London. S.E.1.

HARRIS BROS. (London) Ltd.  
44-46 St. John St.  
Smithfield.  
London. E.C.1

KRAFT FOODS LTD.  
Regina House  
259-269 Marylebone Rd.  
London. N.W.1

LOWELL & CHRISTMAS LTD  
12 West Smithfield  
London. E.C.1.

JOHN LONDON & CO. LTD.  
1, London Bridge  
London. E.C.1.

T.O. RUDDIN & SON LTD.  
Colonial House.  
Corporation Street  
Manchester.4.

RUTZOU LIMITED.  
44, Tooley Street.  
London. S.E.1.

WEDDEL & CO. LTD.  
Weddel House  
14 West Smithfield  
London. S.E.1.

A. MATHEWS & SKATLES LTD.  
115/121 Tooley Street.  
London. S.E.1.

TRENCROUSE & NATHAN LTD.  
41, Tooley Street  
London. S.E.1.

E. ROWLEY & CO. LTD.  
4, London Bridge Street.  
London. S.E.1.

FROMAGET LTD.  
95, High Street.  
Beckenham.-Kent

UNITED PRESERVERS LTD.  
12/13 New Wharf Road.  
London N.1.

CINI BROTHERS LTD  
53, Parkers Row.  
London. S.E.16

THE LONDON PROVISION  
EXCHANGE LTD.  
1 London Bridge  
London. S.E.1.

(continúa)

FIRMAS IMPORTADORAS DE QUESO EN EL REINO UNIDO

JOHN MORRELL & CO. LTD.  
57 Victoria Street.  
Liverpool.1.

A.J. MILLS & CO. LTD.  
Colonial House.  
Tooley Street.  
London. S.E.1.

THE OVERSEAS FARMERS COOPERATIVE FEDERATION LTD.  
Plantation House.  
Fenchurch Street.  
London E.E. 3.

T. & E. RICHARDS (EXPORTERS) LTD.  
Ethelburga House  
Fenchurch St.  
London. E.C. 2.

3.6. Estacionalidad de las Importaciones.

Para analizar la estacionalidad de las importaciones es conveniente subdividir a las mismas de acuerdo con los tipos de quesos que la componen, ya que el comportamiento de cada variedad difiere.

Se tiene por un lado los denominados "Blue Veined" (Gorgonzola, Danablu, Roquefort, etc.) cuyas importaciones se distribuyen normalmente a lo largo de todo el año; las oscilaciones que presentan los índices no son otras que las que emergen de cualquier actividad "no exacta", o sea que a un período de elevada importación con respecto a la demanda, le sigue otro de reducción. La explicación de este comportamiento es sencilla. Estos

quesos de pasta blanda deben ser importados en la medida en que se vaya manifestando la demanda ya que las posibilidades de ser almacenados son limitadas, demanda que, por otro lado, se distribuye uniformemente a lo largo del año.

CUADRO XXXIII  
ESTACIONALIDAD DE LAS IMPORTACIONES DEL  
REINO UNIDO

	<u>BLUE VEINED</u>	<u>FUNDIDOS</u>	<u>OTROS(*)</u>
OTOÑO	27.3	32.1	27.2
INVIERNO	23.6	20.4	20.8
PRIMAVERA	25.6	21.8	27.4
VERANO	23.5	25.7	24.6
TOTAL	100.0	100.0	100.0

(\*) Excluido el Cheddar.

FUENTE: Anuarios de Comercio del REINO UNIDO.

En lo que respecta a los quesos fundidos, estos están influenciados por la presencia de las fiestas de fin de año, por ello se realizan fuertes importaciones en octubre y noviembre declinando luego en Enero y febrero. Posteriormente y a medida de que va acercándose el verano, donde el consumo vuelve a incrementarse a través del uso de sandwiches o como acompañamiento de comidas ligeras.

las importaciones vuelven a incrementarse en forma paulatina.

En lo que respecta a quesos Cheddar, que conforman la mayoría de las compras en el exterior, existe una marcada estacionalidad, inversa a la producción interna pero desfasada un mes, o sea que en la época de mayor producción de Cheddar en GRAN BRETAÑA (primavera y verano) se registran los menores volúmenes importados y a medida que comienza a escasear la leche y por lo tanto baja la producción (otoño e invierno) las importaciones aumentan en forma compensatoria lo que permite un abastecimiento regular del consumo.

El desfase de un mes está indicando el período de incremento de la disponibilidad de leche y su posterior elaboración.

Así, en abril-junio se importa el 13% del total anual, en julio-septiembre las importaciones aumentan al 17%, en octubre-diciembre al 31%, para alcanzar en enero - marzo el 39%.

### 3.7. Restricciones tarifarias y participación en Organismos Internacionales.

El 1° de enero de 1973 GRAN BRETAÑA, juntamente con IRLANDA y DINAMARCA, ingresó en el Mercado Común Europeo.



Lógicamente y previo el ingreso, el REINO UNIDO realizó una serie de discusiones con los representantes de la Comunidad tendientes a estructurar un sistema de transición que les permitiera adoptar la Política Común en forma paulatina y armónica.

Los resultados en lo que respecta al queso fueron los siguientes:

GRAN BRETAÑA adopta la Política Agrícola Común y su sistema de intervención en el mercado de quesos<sup>(\*)</sup> a partir del 1º de febrero de 1973, e introducirá precios de intervención, que no serán similares a los de la Comunidad y que gradualmente irán aumentando, a lo largo de seis etapas iguales, hasta alcanzar los niveles de la Comunidad, todo ello con alguna flexibilidad y en el transcurso del período de transición (cinco años.). Para regular este sistema el Gobierno británico creó el Consejo de Intervención para Productos Agrícolas.

El comercio con los miembros comunitarios será totalmente libre en cuanto a los principales productos agrícolas, con sujeción, solamente a lo largo del período de transición, a medidas que compensen las diferencias en niveles de precios (los precios de los productos agrícolas en la Comunidad van más altos que en el REINO UNIDO).

---

(\*) Ver anexo sobre reglamentación comunitaria.

Dichas medidas son escuetamente, gravámenes fijos sobre las exportaciones británicas con destino a los otros asociados y pagos compensatorios fijos sobre las exportaciones de estos destinadas al REINO UNIDO. A medida que los precios se igualen, durante el período de transición, los gravámenes y pagos compensatorios se irán reduciendo gradualmente.

En resumen, el REINO UNIDO aplica el sistema de la Comunidad para su comercio con terceros países, pero a un nivel transitoriamente más bajo que el vigente, ya que al tener nivel de precios internos inferiores, su aplicación inmediata implicaría desatar un proceso inflacionario no deseable. En cinco años los precios de intervención y tasas de derechos móviles (levys o prelevements) serán los mismos que rijan en los otros países asociados.

A su vez, el comercio del REINO UNIDO con el Mercado Común será completamente libre, pero con un sistema de compensación regresivo de derechos y pagos tendientes a nivelar las estructuras de precios.

Paralelamente a este acuerdo y teniendo en cuenta la particular situación de NUEVA ZELANDIA que depende de las exportaciones de productos lácteos que actualmente realiza al REINO UNIDO, se convino en el Protocolo-

lo 18 del Tratado de Adhesión, garantizarle a NUEVA ZELANDIA una cuota de quesos en el REINO UNIDO igual al volumen exportado en 1972. A su vez esta cuota se irá reduciendo al 90%, 80%, 60%, 40% y 20% durante el período de transición, quedando a discreción de la Comunidad ajustar las cantidades garantizadas siempre que el tonelaje expresado como equivalencia en leche corresponda a las cantidades totales acordadas para el año que se trate. El efecto de esta medida es que NUEVA ZELANDIA tiene garantizada una venta mínima de 15.000 toneladas de queso en 1977.

Por último, el derecho fijo que actualmente se paga en la Comunidad por las importaciones de quesos y adicional a los prelevamientos, no es cobrado en el REINO UNIDO aunque lo deberá ir introduciendo paulatinamente durante 1974-1977.

### 3.8. Otras Restricciones.

Las medidas sanitarias y de comercialización a las que están sujetas las importaciones de quesos ya fueron explicitadas en el punto sobre calidad, presentación, etc.

#### 4. Proyecciones del Mercado del REINO UNIDO de queso.

El presente runto tiene por objeto estimar a futuro, el comportamiento de las variables intervinientes en el mercado británico de quesos.

Sus resultados, meramente indicativo de la posible evolución de las variables excluyen todo efecto coyuntural que afecte económicamente a las mismas.

##### 4.1. Producción.

La producción británica de quesos fue proyectada en función del cálculo tendencial del mismo ya que es improbable que el poder prioritario asignado a la leche cambie y por lo tanto se afecte la disponibilidad a la industria.

El período utilizado para el cálculo de tendencia fue el comprendido entre 1958 y 1972.

Los estadísticos resultantes fueron:

$a: 20.872,5$	$S(a): 26.101$
$b: 4.232,5$	$S(b): 880,2$
$b^2: 0,64$	$S(b^2): 14.732,6$
$P: 0,80$	$Cv(a): 14,4\%$
	$Cv(b): 20,8\%$

El  $r^2$  resultante fue relativamente alto lo que da cierta seguridad a los valores proyectados. Por otra parte, la varianza y coeficientes de variación resultantes son aceptables.

CUADRO XXXIV  
PRODUCCION, CONSUMO, EXPORTACIONES E IMPORTACIONES  
DE QUESOS EN EL REINO UNIDO

Tons.

<u>AÑOS</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>EXPORTACIONES</u>	<u>CONSUMO</u>	<u>IMPORTACIONES</u>
1958	98.000	3.100	215.400	120.500
1959	90.000	1.600	226.023	138.500
1960	112.000	1.667	242.409	133.520
1961	116.000	1.788	249.639	136.612
1962	114.000	2.008	252.050	140.916
1963	106.000	1.950	242.921	139.639
1964	111.000	2.140	260.507	152.006
1965	115.000	2.195	264.129	151.875
1966	107.100	2.500	148.145	143.540
1967	122.000	1.800	279.417	159.217
1968	120.700	2.300	279.076(*)	180.476
1969	120.100	2.800	283.411(*)	153.111
1970	130.500	3.300	295.766(*)	154.466
1971	161.700	3.500	300.600(*)	154.500
1972	183.400	3.600	303.112(*)	151.412

(\*) Incluye variaciones de stock.

FUENTE: FAO. Anuarios de Producción y Comercio.

Sin embargo la proyección para 1973 alcanzaría un valor relativamente bajo (154.300 tons., o sea un 16% menos que el de 1972) por lo que se tomó como valor base el año 1971 igual a 1973 y de ahí en más los incrementos determinados por la tendencia.

Los valores proyectados hasta 1980 son consignados en el Cuadro XXXV.

CUADRO XXXV  
PROYECCION DE PRODUCCION BRITANICA DE QUESOS

Tons.

<u>AÑOS</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>AÑOS</u>	<u>PRODUCCION</u>
1973	161.700	1977	178.630
1974	165.933	1978	182.863
1975	170.165	1979	187.095
1976	174.398	1980	191.328

FUENTE: Elaboración propia.

La tasa de crecimiento proyectada es del 4,3% acumulada, que se la considera conservadora dado que entre 1965 y 1972 (ocho años igual que el período de proyección) la producción aumentó en un 52%, aunque hay que tener en cuenta que las mayores disponibilidades de leche se destinarán más a la manteca que al queso, lo que hace más realista la proyección.

#### 4.2. Consumo Interno.

En primer lugar se intentó correlacionar el consumo de queso en GRANBRETaña con la renta disponible, sin embargo el National Food Survey(\*) calculó que la elasticidad de la demanda de queso en función de los ingresos es baja (0,25).

También resultó baja la elasticidad precio (-0,17) ya que los bruscos descensos de precios experimentados en 1957 fueron asociados solo a un pequeño aumento del consumo, mientras que las subsiguientes alzas y períodos de estabilización no redujeron el consumo.

Por lo tanto para proyectar el consumo interno de queso se utilizó como única variable el crecimiento poblacional a partir de una proyección del consumo per cápita hasta 1980 calculado por tendencia.

Los estadígrafos de la proyección del consumo per cápita son los siguientes:

a: 4,31	Sa: 0,0053
b: 0,076	S <sub>b</sub> : 0,0083
R <sup>2</sup> : 0.95	S <sub>H</sub> : 0,15
R: 0.92	Cv <sub>a</sub> : 0,001
	Cv <sub>b</sub> : 0,12

---

(\*) Domestic Food Consumption and Expenditure 1950.



El valor del  $r^2$  es alto, mientras que los coeficientes de variación son aceptables.

Las proyecciones para 1980, tanto de la población total que fue calculada en base a la tasa intercensal, y la del consumo per cápita se anexan en el Cuadro XXXVI.

CUADRO XXXVI

PROYECCIONES DE CONSUMO Y POBLACION TOTAL

AÑOS	CONSUMO		POBLACION MILLONES
	PER CAPITA	TOTAL	
1973	5,41	306.855	56,72
1974	5,52	315.597	57,07
1975	5,60	321.496	57,41
1976	5,68	328.020	57,75
1977	5,75	334.075	58,10
1978	5,83	340.647	58,45
1979	5,91	347.508	58,80
1980	5,98	353.717	59,45

FUENTE: Elaboración Propia.

La tasa de crecimiento del consumo es del 16,7%, o sea una tasa anual acumulativa del 1,9%. Si se tiene en cuenta que en los últimos ocho años el consumo creció en un 23%, o sea una tasa anual acumulativa del 3,6%, resulta una proyección conservadora.



La tasa proyectada, a su vez es inferior a la de la producción lo que no ha de extrañar ya que como se vio en oportunamente esta era más dinámica que la primera.

#### 4.3. Exportaciones.

La escasa importancia que tienen las exportaciones dentro del total del mercado británico permite un cálculo tendencial sin mayores dificultades aún cuando el  $r^2$  resulte bajo.

Los estadísticos resultantes son:

a: 1.744,1	$S_{(a)}: 264$
b: 30,13	$S_{(b)}: 28,1$
$R^2: 0,35$	$S_{(4)}: 569$
R : 0,59	$Cv_{(a)}: 15\%$
	$Cv_{(b)}: 34,9\%$

Los valores proyectados para 1990 fueron consignados en el Cuadro XXXVII.

#### CUADRO XXXVII

##### PROYECCIONES DE EXPORTACIONES BRITANICAS DE QUESOS

Tons.			
AÑOS	EXPORTACIONES	AÑOS	EXPORTACIONES
1973	3.106	1977	3.429
1974	3.136	1978	3.509
1975	3.267	1979	3.587
1976	3.347	1980	3.667

FUENTE: Elaboración propia.

#### 4.4. Importaciones.

Las proyecciones de importaciones son una consecuencia de las anteriores estimaciones, por lo tanto del simple cálculo de sumar la demanda interna (consumo interno) y externa (exportaciones) y restarle las proyecciones de oferta interna (producción) surge el saldo a cubrirse por la oferta externa (importaciones).

Los resultados obtenidos fueron volcados en el Cuadro XXXVIII.

#### CUADRO XXXVIII

##### PROYECCION DE IMPORTACIONES BRITANICAS DE QUESO

Tons.			
<u>AÑOS</u>	<u>IMPORTACIONES</u>	<u>AÑOS</u>	<u>IMPORTACIONES</u>
1973	148.261	1977	153.972
1974	152.850	1978	161.291
1975	154.598	1979	164.000
1976	156.969	1980	165.956

FUENTE: Elaboración Propia.

Las principales conclusiones a que se puede arribar son las siguientes:

a) la tendencia es creciente y no coincidente con la evolución de los últimos años. Sin embargo debe tenerse en cuenta que tanto la demanda interna (consumo)

como la externa (exportaciones) son consideradas conservadoras.

b) el mayor aumento de la producción hace que la participación de las importaciones en el abastecimiento de GRAN BRETAÑA continúe declinando, hecho coincidente con lo acontecido históricamente (En 1980, la participación alcanzará el 45,9%).

c) la tasa de crecimiento proyectada en las importaciones (9.0% acumulada y 1,1% anual acumulativa) muestran al REINO UNIDO como un mercado poco dinámico pero hay que tener en cuenta que su ingreso al Mercado Común ha de incentivar la sustitución en importaciones.

#### 4.5. Países Abastecedores. Participación Argentina.

De acuerdo con lo expuesto en materia de países proveedores y teniendo en cuenta el ingreso de GRAN BRETAÑA a la Comunidad Económica es posible prever un cambio importante en el origen de las importaciones británicas.

Los países del Commonwealth que hasta 1973 gozaron de una preferencia en el mercado británico, se verán paulatinamente desplazados por los países de la Comunidad. Las cláusulas de salvaguardia de las exportaciones neocelandesas es una clara prueba de lo que se prevé que ha de

acontecer en el REINO UNIDO.

A su vez, este desplazamiento de países proveedores repercutirá en el resto de los abastecedores marginales que encontrarán serias dificultades para mantenerse en el mercado, ya que de tener margen de importación los británicos preferirán comprar quesos en sus ex-colonias a los efectos de reducir los posibles conflictos "políticos" con ellos.

ARGENTINA al encontrarse dentro de la categoría de países marginales podrá sufrir en forma muy categórica (eliminación total del mercado de quesos) las consecuencias del ingreso británico en la Comunidad, con el agravante de que nuestro país solo provee al REINO UNIDO de quesos duros similares a los italianos y que si actualmente podemos competir es gracias a nuestros bajos precios de exportación en relación con los de ITALIA que tiene uno de los niveles de precios más altos del mundo (ver capítulo de ITALIA del presente trabajo). Pero en cuanto ITALIA actúe dentro del REINO UNIDO como mercado protegido se anulará nuestra ventaja y seremos desplazados.

5. Conclusiones sobre el Mercado Importador Británico.

a) El mercado británico se halla en un proceso de cambio tanto cualitativo como cuantitativo. Se pueden preveer importantes incrementos de la producción lechera que permitirá incrementar la producción de quesos y limitará la expansión de las importaciones.

b) El ingreso al Mercado Común, provocará un cambio en el origen de las importaciones en favor de sus nuevos asociados lo que obligará a "compensar" a sus excolonias con los remanentes que queden.

c) Sin embargo existen hechos a favor de una moderación de los cambios mencionados. El REINO UNIDO es importador de quesos Cheddar en casi un 80% y no son justamente los países europeos los que tienen tradición productora en ese tipo de queso sino CANADA, AUSTRALIA y NUEVA ZELANDIA y por otro lado

d) ARGENTINA puede ser muy fácilmente eliminada del mercado británico dada su condición de proveedor marginal, proveyendo quesos duros similares a los de ITALIA quien ha de estar amparada por el Régimen Comunitario.

Sin embargo hay que tener en cuenta que el sistema económico no elimina directamente a los proveedores sino que ofrece una resistencia a otros proveedores y por lo tanto si nuestro

País sigue una adecuada política de promoción en el REINO UNIDO, factible por otra parte, es posible hasta incrementar los envíos.

Esta política de promoción se explicita más claramente en el capítulo correspondiente a la ARGENTINA.