

CATALOGADO



Las cifras expuestas en el estudio son las más actualizadas que se disponen.

Los cambios financiero-económicos ocurridos durante 1973 todavía no se han registrado en las estadísticas mundiales.

2
9
tapa
Todo lo que se puede decir al respecto, y con especial énfasis en la llamada crisis energética o petrolera, es que los países desarrollados que dependen en gran medida de la importación, (casi todos los europeos) tienden a nivelar sus mayores egresos de divisas por este concepto, con un alza generalizada de precios de bienes industriales intermedios y un acentuamiento de las restricciones a la importación de otros productos considerados como menos imprecindibles.

De todas formas es muy pronto para evaluar los resultados finales de la nueva Argentina, que por otra parte puede variar nuevamente con los cambios políticos sucedidos en los últimos meses en Medio Oriente.

Fragnis A.

Mercados de exportación para la industria
 alimenticia de la Pcia de Bs As
 Respuesta a las observaciones al informe
 preliminar.

OTROS PREPARADOS Y CONSERVAS DE CARNE

REINO UNIDO

1) I.2.4.3.2. Importaciones. Países Abastecedores.

Como Argentina exporta básicamente, al Reino Unido, carne vacuna enlatada, se proyectaron estas importaciones (incluyéndose también una estimación de las correspondientes a corned mutton y lamb). En el punto 4.3.3. del informe presentado se trata la participación probable de Argentina en el total proyectado, dejando de lado las carnes porcinas, que es un rubro no cubierto por Argentina. Como se trata de un país líder en el mercado de las carnes vacunas (cubrió el 58% de las importaciones de corned-beef de 1968-72), el sugerir hipótesis sobre su participación se entiende constituye un paso importante. Por otra parte, se destacó, en el punto 3.2., la situación del mercado respecto a países oferentes y las tendencias en su participación. Es en función de ello que en todos los casos se establecen dos hipótesis sobre Argentina, tratando de recoger esas experiencias y la situación propia de la oferta argentina.

2) I.2.4.3.4. Precios de Importación.

Con respecto a la tendencia a seguir por los precios de importación, en el Cuadro XXIII del texto se puede observar que los precios medios de todos los productos muestran una

tendencia creciente, especialmente el corned-beef.

Este incremento es reflejo del aumento experimentado por las carnes en general, lo cual llevó a estimar que hasta 1980 se mantendrán en los altos niveles alcanzados. (*)

Por otra parte, estimaciones hechas para proyectos de frigoríficos regionales contemplan para las carnes enlatadas y, cocidas y congeladas, tendencias crecientes de precios,** si bien se ha registrado una baja importante en el mercado mundial de carnes que no se sabe si es transitoria o permanecerá en estos nuevos niveles.

SUIZA

1) I.2.2.3. Precios Internos. Estructura.

A fin de obtener información sobre este punto se revisó la colección completa de la revista Forum de Comercio Internacional (del CATT) que regularmente trae información acerca de distintos mercados de países desarrollados, pero si bien se pudo extraer información de carácter general, ello no bastó para conocer la producción y los precios internos del producto en Suiza.

(*) Ver Simpson, J., World Trade in Corned Beef, 1962-1970. Universidad de Texas, tesis doctoral.

(**) Fuente: Instituto Consultor Argentino para la industria frigorífica, varios proyectos.

También se consultó la colección del Marché Mondial des viande et Dérives (del Centre National de Commerce Extérieur de Francia), diversas publicaciones de FAO sobre el tema, como así también los informes tradicio del Commonwealth Secretariat y el USDA (Livestock and meat situation) que siempre incluyen informaciones sobre producción y precios en varios países, pero en ningún caso se encontró a Suiza entre ellos.

Cabe destacar, que en la búsqueda de información se contó con la colaboración del personal bibliotecario especializado de la Junta Nacional de Carnes.

2) I.2.2.5., T.2.3.5.

El análisis de estos temas no fue realizado de acuerdo a la metodología, por no contarse con información.

La Embajada de Suiza en nuestro país no pudo suministrarla, ni se recibió contestación del Agregado Comercial en ese país, al que le fue requerida tal información.

3) I.2.3.6.2. Restricciones no tarifarias.

Con respecto a este punto se pueden detallar los antecedentes obrantes en expediente nº133.877 en el cual la oficina de Berna-Suiza informa que la importación de carnes proveniente de América del Sur ha sido actualizada. Es necesario destacar que las normas que se detallan se refieren a las carnes en general y no al producto estudiado en particular.

B. EXIGENCIAS MINIMAS PARA LOS LOCALES E INSTALACIONES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION.

Los establecimientos de transformación deben disponer de los locales e instalaciones siguientes:

1. Una instalación que provea agua potable fría y caliente a presión en cantidad suficiente. Para la producción de vapor, así como para el enfriamiento de los aparatos de refrigeración, se puede utilizar el agua que no posea las cualidades del agua potable. Las cañerías que conduzcan el agua que no tengan las cualidades del agua potable deben ser pintadas de color rojo y no atravesar el local de trabajo y todo otro local en que se hallen depositadas las carnes o productos cárnicos.
2. Locales frigoríficos lo suficientemente amplios, para un gran rendimiento y locales de congelación, en caso de ser necesario.
3. Una canalización que responda a las exigencias de la higiene.
4. Vestuarios, lavabos y duchas, así como retretes con depósito de agua, estos retretes no deben comunicarse directamente con los otros locales de trabajo; los lavabos deben estar situados a proximidad de los retretes. Los lavabos deben estar provistos de agua corriente fría y caliente, de productos para la limpieza y desinfección, como también de toallas que deben ser utilizadas una sola vez.
5. Una cantidad suficiente de dispositivos de limpieza y de desinfección a proximidad inmediata de los lugares de trabajo principales, en los que se procede a la manipulación de carne y de productos cárnicos. Estos dispositivos deben permitir la limpieza y desinfección de los pequeños útiles de trabajo y de las manos, en todo momento. Las canillas no deben ser accionadas a mano. Estos dispositivos deben estar provistos de agua corriente fría y caliente, de productos de limpieza y desinfección, como así también de toallas utilizables una sola



vez. El agua para la limpieza de los útiles de trabajo debe tener una temperatura no menor de $+82^{\circ}\text{C}$.

6. Dispositivos para la expulsión del aire viciado y si fuere necesario para los vahos, en todos los locales de transformación de la carne.

7. Una iluminación natural o artificial suficiente, como así también una red de evacuación cubierta, provista de sifones y que funcionen a la perfección, en todos los locales de trabajo y de refrigeración.

8. Un piso y paredes impermeables, concebidos de manera de poder ser limpiados y desinfectados en todo momento; los ángulos y rincones deben ser redondeados; en los locales de cortes de carnes, las paredes deben estar provistas, hasta una altura de por lo menos 2 metros de un revestimiento o de una capa de pintura, clara y lavable.

9. Los locales en que corta la carne deben estar separados de los demás locales por medio de paredes.

10. Los locales para cortes, deben disponer de instalaciones frigoríficas, que garanticen que la temperatura interna de la carne no pase nunca de los $+7^{\circ}\text{C}$.

11. Los útiles de trabajo, recipientes, tablas, etc., deben construirse con materiales inalterables, que puedan limpiarse y desinfectarse en todo momento.

12. Las máquinas que se utilicen para la transformación de la carne y en la fabricación de productos cárnicos deben concebirse de manera que se las pueda limpiar y desinfectar en todo momento, con facilidad.

13. Los locales de faenamiento deben estar completamente separados de los locales de transformación de la carne. En los locales de faenamiento solamente debe procederse al faenamiento, a la inspección y al pesaje de los animales recientemente muertos. Esta carne no debe sufrir cortes que no sean los indicados y tampoco ninguna transformación.

14. Los locales de transformación deben ser mantenidos frescos

v estar suficientemente separados de los locales en que se cuece, hierve, funde o ahuma.

15. De dispositivos apropiados de protección contra insectos, roedores, etc.

16. Las autoclaves deben estar provistas de registradoras automáticas de diagramas.

17. En los locales para salar, la temperatura no debe pasar los $+10^{\circ}\text{C}$.

18. En los locales frigoríficos, la temperatura no debe pasar los $+5^{\circ}\text{C}$.

19. La fabricación de conservas debe ser vigilada por la muestra en incubación de muestras obtenidas regularmente.

20. Los puentes de carga de los vehículos necesarios para el transporte de carne, deben ser concebidos de modo de ser limpiados y desinfectados en todo momento.

21. Los establecimientos de transformación deben poner a disposición del veterinario oficial, un local instalado con suficiencia. Este local debe estar situado en un lugar de preferencia con respecto a los otros locales de trabajo.

22. Vestimenta de trabajo con gorro, que deben estar permanentemente pulcros, serán puestos a disposición del personal ocupado en la transformación y en el transporte de la carne.

C. PRESCRIPCIONES DE HIGIENE PARA LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACION.

1. El más perfecto estado de limpieza se exige al personal, a los locales, al material y útiles de trabajo.

2. El personal debe llevar vestimenta de trabajo y gorro limpios. Las personas ocupadas en el faenamiento, en los cortes de carnes y en la fabricación de productos cárnicos, deben lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una jornada de trabajo, en particular cada vez que retomen el trabajo; las personas que han estado en contacto con ani-

males enfermos o con carne infectada, deben lavarse inmediatamente con todo cuidado con agua caliente las manos y los brazos y después desinfectarse.

3. Está prohibido fumar en los locales de faenamiento y de transformación, como así también en los depósitos.

4. Durante el trabajo, solamente se pueden secar las manos, con toallas que deben ser utilizadas una sola vez, ya sean de papel o de otro material.

5. Los materiales de trabajo y los útiles empleados en el faenamiento y en la transformación de la carne, deben ser conservados en perfecto estado de mantenimiento y limpieza. Deben ser limpiados y desinfectados minuciosamente, varias veces durante y al finalizar una jornada de trabajo, y antes de volver a ser utilizados, especialmente cuando se han ensuciado y estado en contacto con gérmenes patógenos.

6. Los locales y el material de trabajo, deben ser utilizados exclusivamente para el faenamiento o exclusivamente para el corte de la carne. Los instrumentos que sirven para el corte, sólo deben ser empleados para este trabajo.

7. La carne y los recipientes que contienen carne o preparaciones de carne, no deben estar en contacto directo con el piso.

8. El empleo de detergentes, desinfectantes o productos para atacar los animales perjudiciales no debe afectar la salubridad de la carne; los productos antiparasitarios no deben contener gérmenes o virus vivos.

9. Las personas susceptibles de contaminar la carne con gérmenes patógenos no deben intervenir en el faenamiento, en los cortes, en la preparación, o en cualquier otro tratamiento de la carne. Se trata especialmente de personas:

- a) atacadas, sospechosas de ser atacadas o portadoras de los agentes de las enfermedades siguientes: tifus abdominal, paratífus A y B, enteritis infecciosa (salmonelosis), disentería, hepatitis infecciosa, escarlatina.
- b) atacadas o sospechosas de ser atacadas de tuberculosis contagiosa.

- c) atacadas o sospechosas de ser atacadas de una afección cutánea contagiosa.
- d) que ejerzan una actividad por la cual los microorganismos patógenos son susceptibles de ser transmitidos a la carne; especialmente los empleados de las pompas fúnebres, las encargadas de la destrucción de cadáveres de animales y los neceros.
- e) que lleven un vendaje en las manos, excepto si es un vendaje de material plástico que proteja una herida fresca y no infectada del dedo.

10. Las personas que deban estar en contacto con la carne y los productos cárnicos, deben para tomar posesión de su empleo, ser sometidos a una inspección; un certificado médico debe atestiguar que desde el punto de vista médico, nada se opone al ejercicio de su actividad. El certificado médico debe ser renovado todos los años, y cada vez que el veterinario oficial lo exija debe estar a disposición de este último.

11. Los perros y los gatos no deben entrar en los mataderos y en los establecimientos de transformación de la carne; los roedores, los insectos y los cusanos deben ser destruidos sistemáticamente.

A continuación se detallan los mataderos y frigoríficos admitidos en la Argentina para exportar a Suiza.

Se incluyen solamente los ubicados en la Provincia de Buenos Aires, y tal como se podrá notar se trata de los que pueden exportar carnes en general, ya que sólo algunos de ellos exportan el producto estudiado.

MATADEROS Y FRIGORIFICOS ADMITIDOS EN LA ARGENTINA PARA EXPORTAR A SUIZA.

Nº OFICIAL de la empresa	NOMBRE	LUGAR
1	COMPANIA SWIFT DE LA PLATA S.A.	BERISSO - Bs.As.
2	CORPORACION ARGENTINA DE PRODUCTORES DE CARNES -CAP-"LA NEGRA"	AVELLANEDA-Bs.As.
6	FRIGORIFICOS ARGENTINOS SAIC	V. ALSINA-Bs.As.
7	COOPERATIVA DE TRABAJO, CONSUMO, VIVIENDA, PRODUCCION DE CARNES Y AFINES, COMERCIALIZACION INTERNA Y/O INTERNACIONAL "MARTIN FIERRO LTDA."	ZARATE - Bs.As.
8	CORPORACION ARGENTINA DE PRODUCTORES DE CARNES -CAP- FRIGORIFICO CUATREROS.	DANIEL CERRI-Bs.As.
20	S.A. FRIGORIFICO MONTE GRANDE Ltda.	MONTE GRANDE-Bs.As.
22	FRIGORIFICO MAYOSOL "ALIMENTOS MAYOSOL" S.R.L.	25 de Mayo - Bs.As.
44	FRIGORIFICO ANGLO S.A.	AVELLANEDA - Bs.As.
189	FRIGORIFICO REGIONAL SALTO SAIC	SALTO - Bs. As.
287	FRIGORIFICO SAN ANTONIO DE ROSST, MATEU y Cía SRL.	SAN ANTONIO DE AREC
1352	FRIGORIFICO MEATEX CIAFTIESA	ALEJANDRO KORN Buenos Aires
1383	CARNES Y SUBPRODUCTOS SAIA FRIGORIFICO VIVORATA	VIVORATA- Bs.As.
1385	FRIGORIFICO Y MATADERO LA FORESTA SECPA	CONZALEZ CATAN Buenos Aires
1404	PEDRO Hnos. SAIE	MONTE CHINGOLO-BsAs

Nº OFICIAL de
la empresa

NOMBRE

LUGAR

1408	SUB - P - GA S.R.L.	BERAZATEGUI-Bs.As
1466	JUAN MINGUILLON RICO S.A. ESTABLECIMIENTOS FRIGORIFICOS INDUSTRIAL, COMERCIAL Y FINAN- ciera	MORENO - Bs.As
1909	COMPANIA INDUSTRIAL "LA AZULE- NA"	AZUL- Buenos Aires
1918	COCARSA Y COMPANIA DE CARNICE- ROS SAICAT	SAN FERNANDO-Bs.As.
1920	FRIGORIFICO RIOPLATENSE SAICIF	Gral. PACHECO-Bs.As.
1921	NAZARIO PARPA e Hijos S.R.L. FRIGORIFICO SAN TELMO	MAR DEL PLATA-Bs.As
1938	FRIGORIFICO HUACA RUCA POLERO y Cía SAICA	CONZALEZ CATAN-Bs.As.
1984	MATADERO Y FRIGORIFICO REGIONAL DE AZUL SAGIC	AZUL - Bs.As.
2019	FRIGORIFICO RIO DE LA PLATA S.A.C.I.F.T.	TRES LOMAS- Bs.As.

BERNA, 1º de julio de 1970.

C/Tz-232.3.3

- 4) T.2.3.7. Participación del mercado importador en tratados, organismos, y acuerdos internacionales que afecten su comercio con el exterior de dicho producto.

Si bien no se pudo obtener información directa del país a través de la Consejería Comercial Argentina de acuerdo a informaciones obtenidas en nuestro país, no existen tratados ni acuerdos internacionales que afecten su comercio con el exterior de dicho producto.

5) I.2.4.3.2. Importaciones. Países abastecedores.

En el punto 5.2. del capítulo correspondiente a este país se destacó que Argentina sólo abastece una parte específica del mercado importador, que no es la más importante del total. Consiguientemente no sería necesario proyectar la participación de los principales países abastecedores.

Por otro lado, no se tiene información desagregada sobre importaciones del tipo que abastece Argentina, lo cual imposibilita un mayor análisis. Por lo tanto, se establecieron hipótesis sobre participación Argentina, en general con un criterio de prudencia debido a la naturaleza del mercado y al tipo de bien suministrado.

6) I.2.4.3.4. Importaciones. Precios de Importación.

Las ventas argentinas a Suiza corresponden básicamente a preparados elaborados con carnes de menor calidad. Consiguientemente, si bien existe una tendencia generalizada al aumento de los precios de productos cárnicos, se estima que en este caso ellos habrán de permanecer estables, si es que no tienden a decrecer.

En el Cuadro XVI del capítulo correspondiente, puede observarse que con excepción de 1971, los precios medios de los productos argentinos no siguieron la evolución del precio unitario correspondiente al agregado

7) T.2.4.4. Evolución del grado de proteccionismo.

En este caso corresponden similares aclaraciones a las hechas en otros temas para este país, ya que la información obtenida no permite proyectar la política comercial a llevar a cabo por Suiza, en los próximos años.

8) T.2.4.2. Consumo Interno.

La razón por la cual no se calculó el consumo interno del producto está explicada, en parte, en la respuesta al punto T.2.2.3.. Allí se mencionó la falta de información acerca de la producción interna de preparados y conservas de carnes, de ahí que no fue posible estimar el consumo interno de los mismos.

Por otra parte, en las colecciones revisadas (a las cuales se hizo referencia en el punto citado), se encontró información acerca del consumo de carnes totales en ese país, que no fue suficiente para determinar el del producto en particular.

Cabe agregar que consultadas notas anteriores de la Consejería Económica Argentina en ese país, allí se manifestaba que no existe información estadística a nivel público ni privado acerca de la producción y consumo suizo de conservas de carne.

9) I.2.3.4. Precios de Importación y Formas de Pago.

Este punto fue tratado de acuerdo a la información disponible, otra no existe.

ESTADOS UNIDOS

1) I. 2.2.1., I.2.2.2. y I.2.2.3.

Estos puntos no han sido tratados de acuerdo a la metodología por no disponer de información al respecto. Ella no pudo ser suministrada por la Embajada de Estados Unidos en nuestro país ni se recibió información sobre estos temas de la Consejería Económica Argentina en Estados Unidos.

2) I.2.2.4. Normas de calidad y presentación.

A fin de determinar las normas de calidad y presentación fijadas para la importación del producto en estudio por la Dirección de Inspección de Carnes de Estados Unidos se citan a continuación las exigencias de ese país que deben cumplir los establecimientos dedicados a esas actividades.

A) Carne cocida y congelada.

- "a) La sección carne cocida (desde la cocción hasta su envasado) debe ser un lugar independiente del resto de las
- " secciones, aislada de la mejor manera posible. La carne
- " cruda debe cargarse en las cocinas en forma automática,
- " es decir que de ser posible la carne llegue a los reci-

- " pientes de cocción directamente, sin ser manipulada.
- "b) Cuando la carne se cocina con vapor de agua, se deben
" cargar las cocinas por la parte delantera y descargar fi-
" nalizada la operación por la parte trasera y viceversa.
- "c) No debe haber ninguna comunicación entre la sección donde
" se manipula carne cocida y carne cruda excepto las abier-
" turas por donde se efectúa la carga de las cocinas.
- "d) La entrada y salida del personal de la sección carne coci-
" da debe ser exclusiva para este departamento, así como lo
" vestuarios y servicios sanitarios.
- "e) Toda persona que entre o salga de la sección carne cocida
" deberá mudarse de ropa.
- "f) Las cámaras de congelación deberán estar lo más cerca po-
" sible de la Sección de empaque, de no ser así debe tras-
" ladarse las cajas en vehículos cerrados, lo que no podrán
" atravesar lugares donde se manipule carne cruda.
- "g) Las cámaras frigoríficas donde se depositan las cajas de
" carne cocida, deben ser exclusivas para ese producto, y
" su carga debe hacerse directamente al vehículo que las
" transportará.
- "h) Todos los vehículos deben ser sellados con precintos has-
" ta su arribo a costado de vapor.
- "i) De cada cocina debe llevarse un registro de tiempo de
" cocción y temperatura alcanzada al centro del trozo mayor
" Estas planillas deben ser conservadas.

Respecto a normas adicionales para producción y con-
trol de carnes cocidas, se citan notas enviadas por el Agree-
do Agrícola de la Embajada de Estados Unidos sobre el tema.

Estudiadas las propuestas relativas a carnes cocidas
congeladas se decidió que las mismas se aceptarán por un perio-
do de un año. Si durante ese lapso se verifica que no hay evi-

dencias de que el producto ha sido indebidamente cocido, no será necesario prohibir la carne cocida a los establecimientos aprobados de los Estados Unidos. Durante el período de pruebas de un año, la carne será sujeta a un proceso de muestras, necesarias para evaluar la efectividad de las propuestas.

A continuación se enumeran las propuestas que son aceptadas:

1 - Cada establecimiento contará a efectos de la inspección con un inspector veterinario del Gobierno Nacional, asignado al Departamento de Carnes Cocidas Congeladas. El mismo deberá estar presente durante el proceso de producción de dichas carnes.

El inspector controlará:

A - Diariamente, los termómetros, a efectos de asegurar su exactitud.

B - Periódicamente, las cocinas, para determinar si hay manchas de frío.

C - La separación de las áreas de carnes cocidas y crudas.

D - Los programas de cocimiento, que se firmarán si son aceptables. Estos programas se mantendrán por un período de un año como mínimo.

2 - La inspección del producto para determinar huesos rosados, será llevada a cabo por el inspector veterinario durante el proceso de cocimiento:

A - Al término del período de cocimiento, el inspector seleccionará un trozo de carne del mayor tamaño de cada cocina.

B - Cada muestra debe identificarse para el "grupo" y luego debe ser congelada.



C - Previo al embalaje del "Grupo" la muestra será inspeccionada por el inspector veterinario para verificar la totalidad de la cocción.

D - Si determina que está totalmente cocido, el "Grupo" puede ser colocado en cajas, de lo contrario, debe ser re-procesado.

3 - Para marcar las carnes cocidas, los establecimientos utilizarán la siguiente nomenclatura clásica e identificación:

A - "Canasta" - recipiente que contiene la menor cantidad de carne dentro de una cocina.

B - "Cocina" - recipiente para cocinar la carne, la misma puede ser a vapor contando de una o varias canastas o cabinas a vapor. Se identificará la cocina por medio de letras.

C - "Grupo" el producto de una cocción en una cocina. Puede ser una o más canastas. El grupo se identificará por números.

D - "Lote" - la producción diaria de un tipo específico de producto, identificado por números, mes, día, año, cocina y grupo de identificación. Ello constará en el tubo o bolsa y en los dos extremos de la caja de embarque. Ejemplo: 3A060772 significa tercer grupo, cocido en una cocina A el día 6 de Julio de 1972.

4 - Los establecimientos exportadores embarcarán cuotas completas de Grupos a un solo destino.

5 - Tamaño uniforme de los productos - Cada establecimiento utilizará un invento o recurso mecánico en el área de selección de tamaño de carnes crudas para garantizar que por cada procedimiento de proceso para un tipo específico de producto se utilicen las piezas de tamaño máximo o mínimo.

6 - Se aclara que los procedimientos requeridos se agregan a los requisitos regulares señalados para la cocción, manejo, almacenamiento y transporte de carnes cocidas congeladas producidas para su posterior embarque a los Estados Unidos.

Además, en febrero de 1974 se puso en vigencia el requisito de la siguiente certificación adicional para todos los envíos de carnes vacunas cocidas congeladas.

"CERTIFICACION ADICIONAL H"

- (1) Los huesos han sido totalmente quitados en el país de origen.
- (2) Las carnes han sido sometidas a un proceso de calor de manera que, al realizarse la inspección, se verifica una cocción completa.

Por otra parte, se exige la utilización de etiquetas con fórmulas y métodos de preparación. Esto se explicará con mayor detalle al tratar las normas correspondientes al corned beef.

Asimismo, existen normas para la aprobación por parte de la División de Sanidad Animal de establecimientos Argentinos que exporten carne vacuna cocida a Estados Unidos que no requiere recalentamiento después de entrar a aquel país, que se detallan a continuación:

Los Establecimientos Argentinos actualmente aprobados por la División de Sanidad Animal de Estados Unidos tienen varios métodos diferentes de separación entre las áreas de carne cruda y cocida. Estas variaciones fueron necesarias primariamente debido a los distintos tipos de cocinas usadas. Estas variaciones han sido revistas profundamente y se ha decidido que los establecimientos que requieran aprobación (actualmente no aprobados) serán considerados solamente si la pared de separación entre el área de carne vacuna cocida y cruda es una pared sólida del piso al techo.

Las cocinas deben ser de un tipo tal que la carne vacuna cruda pueda ser cargada en las cocinas del lado de la carne cruda de la pared de separación y la carne cocida sacada del lado de la carne vacuna cocida.

Previo a la recepción del producto, se realiza una inspección a fin de determinar la cocción completa.

Todas las inspecciones del cocido completo de esta clase de carne bovina cocida y congelada serán llevadas a cabo en el Puerto donde la carne es descargada del vapor o avión trayéndola dentro de los Estados Unidos.

La División de C&MS Inspección de Comida Procesada ha confeccionado la siguiente lista de Puertos que están equipados con rápidos descongeladores para la inspección de la carne congelada importada.

Por eso la carne debe ser descargada e inspeccionada en uno de los Puertos nombrados en la lista abajo:

(Descarga e inspección en otros Puertos de U.S. no será permitido)

Boston, Massachusetts	Tampa, Florida
New York, New York	Houston, Texas
Philadelphia, Pennsylvania	Los Angeles, California
Norfolk, Virginia	San Francisco, California
Charleston, South Carolina	Leattle, Washington
Jacksonville, Florida	Tacoma, Washington
Miami, Florida	New Orleans, Louisiana
Wilmington, Delaware	

En caso que la cocción no sea completa las carnes pueden ser liberadas sin requisitos de mayor cocción, siempre que la carne haya sido preparada y despachada de uno de los establecimientos extranjeros elaboradores de carnes, que están enlistados en la Reclamación respectiva, y siempre que además, el certificado sanitario oficial del

Servicio de Inspección de Carnes del país de origen, incluya la siguiente certificación original:

Que la carne vacuna cubierta por este certificado fue completamente cocinada en (nombre y N° oficial del establecimiento aprobado), bajo las condiciones aprobadas por el Servicio de Inspección de Carnes de:...(país de origen), para prevenir cualquier contacto con productos no cocinados.

Los establecimientos de la Provincia de Buenos Aires aprobados por la División de Sanidad Animal son los siguientes:

<u>Establecimiento</u>	<u>N°</u>	<u>Lugar</u>
Cía Swift de La Plata	1	Berisso
Nazario Parra e Hnos SRL 1921		Mar del Plata

Respecto a los envases requeridos se fija que:

La carne cocida será embarcada en envases resistentes y herméticos. Ningún envase que pueda resultar dañado con derrame o escape de contenido va sea por descongelación, o envases mostrando evidencias de derrame, o escape del contenido, será permitido continuar adelante desde el puerto de entrada, hasta ser reempaquetado adecuadamente, o de otra manera hecho impermeable, y el vehículo de transporte desinfectado.

Similarmente, embarque encontrados sin estar envasados herméticamente cuando son inspeccionados en el puerto de entrada no se permitirá de continuar desde el puerto hasta que la carne sea apropiadamente reempaquetada, de otra manera no se permitirá la entrada de la carne.

Lotes menores que la carga de un camión:

Lotes menores que la carga de un camión de carne cocida foránea a establecimientos aprobados pueden ser consignados a uno o más establecimientos. En tal caso, cada por-

ción del embarque es de ser considerada como una consignación aparte y es de ser acompañado por un Certificado Oficial de Inspección Veterinaria aparte, del país de origen y otros papeles necesarios. El inspector a cargo en el puerto de entrada requerirá al corredor confeccionar suficientes copias (fotocopias) de el certificado de Inspección veterinaria Oficial foránea de manera tal que habrá una copia para el inspector a cargo en cada establecimiento destinatario.

B) Carnes enlatadas.

A continuación se detalla el resumen de las exigencias de Estados Unidos para el producto envasado etiquetado "corned beef".

1. La composición de "corned-beef" envasado está limitada a unos pocos ingredientes y algunos de ellos son de cantidad limitada.
2. El "corned-beef" envasado no puede contener subproductos de carne. Algunos subproductos comunes son hígados, riñones, sangre, grasa y nervios sueltos, tejido parcialmente desgrasado, estómagos, pulmones y corazones.
3. Los componentes de carne de "corned-beef" envasado, se identifican en las etiquetas en el detalle de ingredientes como carne y/o carne cocida, según el caso.
 - (a) Carne significa carne de res con grasa y porciones de tendones nervios y venas que normalmente acompañan el tejido del músculo y que no se separa en el proceso de las operaciones. No incluye grasa o tendones sueltos, excepto lo siguiente:

Los tendones sueltos que tienen por lo menos una cantidad igual de tejido de músculo aún adherido, pueden incluirse hasta un 5% del total del ingrediente de carne. Esto no necesita mostrarse en el detalle de ingredientes.

(b) La carne de quijada y cabeza, si se usa, no debe tener los tejidos conjuntivos y glandulares. Carne de corazón significa corazones sin la parte superior. Cuando en la preparación de "corned-beef" envasado se emplea carne de quijada, carne de cabeza y carne de corazón no debe exceder 5% del ingrediente carne, individualmente ó colectivamente. Cuando se usa, su presencia se reflejará en el detalle de ingredientes.

(c) El producto etiquetado como "corned-beef" envasado se preparará de manera que el peso del producto terminado no excederá 70% del peso de la carne fresca más la sal y material para dar sabor incluido en el producto.

El producto terminado no excederá un promedio humedad proteína de 2.25:1 de acuerdo a análisis de laboratorio

4. Se acenta en la preparación de Corned-beef enlatado, con destino a exportar a EE.UU., el agregado del 1% de agua: siempre y cuando este porcentaje conste debidamente en la declaración de ingredientes.

Para mejor proveer, el agua puede usarse para disolver los aditivos como ser sal, azúcar, glutinato monosódico, nitratos, nitritos, etc., pero la cantidad máxima no debe superar el 1% del Corned-beef (incluyendo carne, grasa, aditivos).

La cantidad de agua agregada deberá constar exactamente en la etiqueta. Vale decir que no basta declararla en la monografía ni es suficiente mencionarla en la etiqueta en orden decreciente como es habitual hacerlo con otros ingredientes.

Por otra parte, todos los productos cárneos deben ser etiquetados con una lista de los ingredientes usados en su tratamiento.

El requisito de enlistado de los ingredientes puede cumplirse poniendo la palabra "INGREDIENTES" seguido por el listado; o con las palabras "CURADO CON".

Por averiguación acerca de los problemas individuales de rotulado, deben ser dirigidas a la rama de empaque, rotulados, standards y División Servicio, C y MS, Washington, DC, 20250

5. Además se permite solamente ingredientes de cura, agentes para endulzar, especias y productos para dar sabor. Todas estas sustancias deben declararse en el detalle de ingredientes por nombre con excepción de las especias que no se designarán individualmente.

Las especias se refieren a especias naturales y no extractos.

Las limitaciones específicas en las cantidades de los agentes de cura son:

- (a) Nitrato de Sodio o Potasio - $2 \frac{3}{4}$ oz. para 100 lbs. de carne.
- (b) Nitrito de Sodio o Potasio - $\frac{1}{4}$ oz. para 100 lbs de carne.
- ~~(c) Acido Ascórbico - $\frac{3}{4}$ oz. para 100 lbs. de carne.~~
- (d) Acido Eritorbico - $\frac{3}{4}$ oz. para 100 lbs. de carne.
- (e) Ascorbato de Sodio - $\frac{7}{8}$ oz. para 100 lbs. de carne.
- (f) Eritorbato de Sodio - $\frac{7}{8}$ oz. para 100 lbs. de carne
- (g) Glucono-delta-lactona - 8 oz. para 100 lbs. de carne
- (h) Acido cítrico ó Citrato de Sodio - puede reemplazar hasta 50% de Acido Ascórbico, acido eritorbico, ascorbato de Sodio o Eritorbato de Sodio empleado.
- (i) Sólidos de glucosa de maíz, glucosa de maíz, almibar de glucosa 2% calculado en forma colectiva sobre base seca.

El uso de Nitritos, Nitratos o combinación no debe resultar en más de 200 ppm., de nitrito en el producto terminado.

Con respecto a la importación de carnes enlatadas de países que estén infectados con Peste Bovina, aftosa, no infectados con peste Porcina Africana la Reclamación fija que:

Carnes sin hueso enlatadas comercialmente y productos Cárnicos en envases herméticamente sellados, procesados (cocidos) por calor luego de enlatados, pueden entrar sin restricción cuando esten de acuerdo con las reclamaciones de Inspección de Carne o con los requerimientos de la División ANH que todas las carnes enlatadas y productos carnicos, incluido TOCINO ENLATADO, es procesada completamente por calor a 156°F no será elegibles para entrar bajo nuestras reclamaciones. Si hay cualquier cuestión que si los productos enlatados no han sido calentados a por lo menos 156°F, muestras deben ser mandadas a los laboratorios de Inspección de Carnes o Laboratorio de la División ANH, Hvattsville para examinación.

Los resultados de la prueba de coagulación de proteína sobre tales muestras, mostrando 150°F o más sean aceptables. Carne seca en lata normalmente no son procesadas por calor luego de cerrada la lata y pueden dar ruido o indicar movimiento del producto, cuando la lata es sacudida. Carne seca en lata será sujeta a Sección 94.4 (a), esto es, deben estar acompañadas por Certificados apropiados como descrito en parte V, de este Memorando sin intervenir al propósito de la importación o su cantidad.

3) I.2.2.5. Estacionalidad en el Proceso de Comercialización.

Si bien no existe información específica sobre el tema, se puede inferir de acuerdo a la encuesta realizada a los frigoríficos y si se observan los volúmenes mensuales exportados por Argentina, que no existe estacionalidad en el proceso de comercialización del producto.

4) I.2.3.7. Participación del mercado importador, en tratados, organismos y acuerdos internacionales que afecten su comercio con el exterior de dicho producto.

En este tema corresponde la misma aclaración hecha para el mismo punto en el caso de Suiza.

5) I.2.4.3.2. Provecciones y tendencias futuras del mercado importador. Países abastecedores.

Aquí cabe una aclaración semejante a la dada para igual punto correspondiente al Reino Unido. Como la disponibilidad de información lo permitía, se proyectaron las importaciones de carne vacuna enlatada y carne vacuna cocida y congelada. Las hipótesis fijadas sobre la participación argentina, que es el principal oferente (60-70% de las carnes vacunas enlatadas y 60% de las cocidas y congeladas) reconocen la mayor penetración de Brasil en el mercado (aspecto analizado en 3.2.) Si Argentina fuese abastecedor de carnes porcinas enlatadas, se hubiere justificado en ese caso un análisis de otro tipo, pues cabría estudiar la participación de países como Dinamarca,

Holanda, Polonia (ello a grandes rasgos se analiza en el punto 3.2.)

6) I.2.4.3.4. Provecciones y tendencias futuras del mercado importador. Precios de Importación.

Para este punto corresponde, en líneas generales, igual aclaración a la expresada en el caso del Reino Unido para el mismo tema.

7) I.2.4.4. Evolución del grado de proteccionismo.

No se tiene una serie histórica sobre la evolución de los aranceles como para estimar la tendencia futura, ni tampoco declaraciones o programas de política económica sobre el particular, pero de todas maneras la principal incertidumbre en cuanto a restricciones comerciales depende de la vigencia de cuotas de importación suspendidas desde 1972.

Predecir su reimplantación resulta dificultoso. Si bien la tendencia de la oferta interna es creciente en general se estimaron importaciones también en aumento, lo cual hace suponer una menor probabilidad sobre la reimplantación de cuotas. Además, por no ser Argentina un abastecedor marginal no cabría esperar en un sistema de cuotas un sesgo muy desfavorable hacia ella, siempre que se tomen los recaudos correspondientes, pues son conocidas las formas habituales de manejo de estos sistemas en Estados Unidos.

8) I.2.3.4. Mercado de importaciones. Precios de importación y formas de pago.

No se realizó un mayor análisis de este tema por no contarse con más información disponible. De todas maneras cabe aclarar que se corroboró su concordancia con la realidad a través de las encuestas realizadas a los frigoríficos.

CANADA

1) I.2.2.2. Políticas gubernamentales de stock.

Este tema no fue analizado de acuerdo a la metodología propuesta por no contarse con información al respecto.

2) I.2.2.4. Normas de calidad y presentación.

No existen mayores exigencias en Canadá en cuanto a la presentación del producto. Con respecto a las Reglamentaciones de Enfermedades Contagiosas Animales no se aplican las normas generales a:

- la carne cocida deshuesada procedente de un establecimiento de elaboración de carnes aprobado por el Director General de Veterinaria, si,
 - a) la carne es acompañada por un certificado de un funcionario veterinario del país de origen, que certifique las condiciones de manipulación, procesamiento y cocción y también que el producto ha sido completamente cocido; y si,
 - b) un Inspector Veterinario, después de examinar muestras de la carne, se declara conforme que la carne está completamente cocida.

3) T.2.2.5. Estacionalidad en el proceso de Comercialización.

Si bien no existe información sobre el tema, se puede inferir de acuerdo a las características de las ventas a este país que no existe estacionalidad en el proceso de comercialización.

4) T.2.3.4. Precios de Importación y formas de pago.

A través de las publicaciones revisadas no se pudo analizar en forma clara este punto. Pero, cabe aclarar que según informaciones obtenidas de los frigoríficos la forma de pago habitualmente es a través de cartas de crédito.

5) T.2.3.5. Estacionalidad de las Importaciones.

Este tema no pudo ser analizado por no disponer de información. De todas maneras, se puede inferir de las encuestas realizadas a los frigoríficos que no existe estacionalidad en las ventas de este producto a Canadá. Por otra parte, ello se puede corroborar si se observa la tendencia anual de las exportaciones argentinas de este producto.

6) T.2.4.3.2. Países abastecedores.

De los oferentes de preparados de carne, competidores que más interesa a Argentina sería Brasil (por razones de similitud del producto), ya que otros oferentes importantes como

Estados Unidos, Dinamarca, etc., ofrecen otros bienes.

Brasil tiene participación creciente en este mercado y para Argentina se supuso la recuperación de su posición anterior e una hipótesis, e incluso incremento de ella en otra. Ello obedece al hecho de la evolución esperada de la demanda y la producción interna, en principio favorable para la importación.

7) I.2.4.3.4. Precios de Importación.

Sobre la evolución futura de los precios corresponde similares aclaraciones a las hechas para otros países. Además, en este caso en particular cabe mencionar como se hizo en el informe presentado que el proceso de cambios en los costos y mayores ingresos (que implica un incremento en el consumo per cápita de estos productos) torna difícil que los precios disminuyan o que lo hagan en una forma pronunciada.

8) I.2.3.7. Participación del mercado importador en tratados, organismos y acuerdos internacionales que afecten su comercio con el exterior de dicho producto.

Para este tema, corresponde similar aclaración a la realizada para el mismo punto en el caso de Suiza.

9) T.2.2.1. Circuitos Comerciales.

Este tema se trató de acuerdo a la información disponible, no se puede ampliar por no existir más datos al respecto.

VENEZUELA

- 1) 5.1. Puntos T.2.2.1., T.2.2.2., T.2.2.3., T.2.2.4.
T.2.2.5., T.2.3.7.

El análisis de los temas comprendidos en estos puntos no fue cumplimentado de acuerdo a la metodología propuesta en razón de no contarse con información. Ella no pudo ser suministrada por la Embajada de Venezuela en nuestro país ni se recibió contestación de la Consejería Económica Argentina en Venezuela, a la cual se le requirió información sobre el particular. A ello cabe agregar que no han existido, con regularidad, envíos argentinos a ese país, consiguientemente, los resultados de la encuesta a los frigoríficos no permiten deducir ningún tipo de conocimiento sobre el mercado venezolano. Este desconocimiento se menciona expresamente en las encuestas contestadas, corroborando por entrevistas con expertos de la industria y funcionarios de la J.N.C.. Además, la revisión del material publicado sobre el tema prácticamente no cubre a Venezuela.

2) 5.2. I.2.4. Proyecciones y tendencias futuras del mercado Importador.

Como surge del punto 2 del informe presentado, las importaciones venezolanas de Otros Preparados y conservas de carne evolucionaron desfavorablemente a partir de 1961, como consecuencia de: (i) altos niveles de los aranceles; (ii) el establecimiento de licencias para importar y (iii) la imposición de restricciones sanitarias.

Esa tendencia, que hace estabilizar el volumen de importaciones en niveles muy bajos durante los últimos años, impide todo tipo de proyección, a lo cual debe sumarse el hecho que, a partir de enero de 1974, se reducen los aranceles y se derogó la necesidad de licencias para importación. Como se destacaba en el punto 4 del informe presentado, tampoco se ha negociado el producto dentro del seno de la ALALC (según surge del Cuadro XIII del Capítulo relativo al sector interno); de esa manera, la situación futura, sobre tales bases, tiene que modificarse con bastante amplitud y será el cambio de esos parámetros de política económica y sanitaria los que determinen el nuevo rumbo del mercado importador, hasta ahora no manifestado en forma expresa por las causas apuntadas.

3) I.2.4.1., I.2.4.2., I.2.4.3., I.2.4.3.1., I.2.4.3.2., I.2.4.3.3., I.2.4.3.4., I.2.4.4.

Las proyecciones correspondientes a este tema no se realizaron porque además de no contar con información suficien

mente desahogada como para el análisis, la tendencia de las importaciones fue decreciente en el tiempo, para casi desaparecer en los últimos años, debido en parte a la política comercial sumamente restrictiva aplicada en este país.

Cabe destacar, que posiblemente ocurra un cambio paulatino en la política exterior venezolana como consecuencia de la inclusión de este país en ALALC, que podría ser más accesible para los países miembros.

4) 1.2.3.3. Participación de la Argentina en el abastecimiento del Mercado.

El volumen importado por Venezuela está condicionado por políticas restrictivas y sanitarias a las que se hizo referencia en puntos anteriores. Consiguientemente la participación queda supeditada a las negociaciones en ALALC y a un replanteo de las barreras sanitarias. Por otra parte, estos inconvenientes no afectan sólo a estos productos sino a todo el comercio de carne con ese país.

5) 1.2.3.4. Precios de importación y formas de pago (financiamiento).

Este tema no se trató con mayor amplitud por ser las importaciones venezolanas cuantitativamente irrelevantes y por otra parte son todos productos que no interesan a Argentina.

6) T.2.3.5. Estacionalidad de las Importaciones.

Este tema no pudo ser analizado por carecer de información al respecto.

7) T.2.3.6. Restricciones a las importaciones imperantes en dicho mercado.

Este tema quedó aclarado en cuanto a las restricciones sanitarias en la respuesta al punto T.2.2.4. y respecto a las tarifarias el análisis que se hizo responde a la disponibilidad de información existente.

SECTOR INTERNO

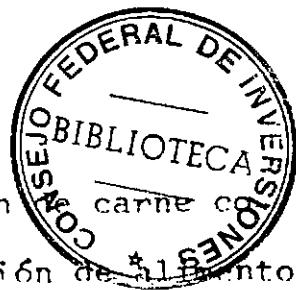
T.4. Adaptabilidad a nuevas calidades de producción.

1) II.6.1. Correspondencia entre normas y calidad del equipo y materias primas.

En el punto 1.4. (englobado en el Análisis de la Producción Nacional y Provincial) del Informe presentado se sostuvo que, sobre la base de los resultados obtenidos, en la encuesta a la industria frigorífica, el equipo y la maquinaria existente (y la correspondiente tecnología) no constituían ningún tipo de problemas respecto al tipo y calidad de los productos argentinos tanto desde el punto de vista de las exigencias de los consumidores como en cuanto a las normas sanitarias

A fin de corroborar esa opinión, se requirió la impresión de la industria sobre el particular, consultándose a directores de las principales empresas. Las opiniones recogidas, que confirman la situación enunciada, pueden sintetizarse en: (i) la carne cocida y congelada es de por sí un producto introducido en el mercado mundial en fechas relativamente recientes. Consiguientemente, todas las instalaciones y equipos dedicados en Argentina a su producción son efectivamente nuevas y no son susceptibles de ser cuestionadas desde este punto de vista. Incluso se dan casos de frigoríficos donde se objetaron algunas de sus secciones (por antigüedad, falta de eficiencia, etc.), pero no ocurrió lo mismo con su línea de carne cocida y congelada; (ii) por los destinos que se da a la carne cocida y congelada en los países importadores (en comidas a base de carne preparadas, fraccionamiento para ser presentada con salsas típicas, etc), puede suponerse que Argentina podría encarar la producción de esos bienes finales sobre la base de carne cocida (recientemente fue enunciada, por parte de las autoridades económicas, la realización de un futuro estudio de factibilidad sobre el particular).

En ese caso se requeriría una permanente adaptabilidad a los requerimientos del mercado y la necesidad de contar con instrumental adecuado (y cambiante) para la elaboración de aquellos, pero puede afirmarse que en el país se conoce perfectamente las tecnologías que deben emplearse. Se observa entonces que la evolución que puede preverse para el futuro, más o



menos inmediato, no afecta en sí a la producción
cida, que constituiría la base para la preparación de alimentos,
líneas que si requerirían una permanente adaptación al mercado,
(iii) en relación a las conservas, puede decirse que los esta-
blecimientos del país no presentan inconvenientes frente a los
aspectos básicos de la carne enlatada, como son el esterilizado
y envasado. Además, estas secciones son, en la mayoría de los
casos, de reciente instalación; (iv) tampoco se observan pro-
blemas en cuanto al tamaño de los envases utilizados, que res-
ponden a los gustos que manifiestan los países importadores.
Además, en este caso, por la versatilidad del equipo, resulta
difícil que se planteen situaciones de ese tipo.

2) II.6.2. Costo estimativo de adecuación de normas argentinas
a los estándares internacionales desde el punto de
vista empresario. Viabilidad.

Por la situación bosquejada en el punto anterior, no
corresponde esperar un cambio inmediato en la industria argen-
tina, ya que, en términos generales, el no es necesario. La
elaboración de alimentos a base de carne presentará problemas
mayores, pero ellos escapan al marco de este estudio.

3) II.8. Localización de nuevas plantas.

Se destacó, en el punto 1.2. del informe presentado,
que la capacidad instalada de los frigoríficos que contestaron
la encuesta realizada no es plenamente utilizada; por el con-

trario, en algunos casos se presentan altos niveles de subutilización. Además, en el punto 7, de conclusiones, se acenta como una medida adecuada, la cuotificación de las exportaciones, como forma de superar precisamente el fenómeno antes apuntado. Se sobreentiende entonces que no parece aconsejable la instalación de nuevas plantas y consiguientemente, bajo ese encuadre, no corresponde el análisis de localización.

ALEMANIA

- 1) Con respecto al punto I.2.2.2., el Gobierno alemán no participa en ninguna de las etapas de comercialización o producción de estos bienes y por lo tanto no existen stocks gubernamentales.
- 2) En lo que hace a Precios Internos - Estructuras, punto I.2.2.3. cabe relacionarlo con el punto I.2.3.6 y I.2.3.7. sobre restricciones aduaneras y participación de Alemania en organismos internacionales.

El Mercado Común Europeo en consonancia con su política de expansión de la ganadería ha eliminado todo tipo de recargo aduanero a la importación de estos productos a fin de alentar su uso.

Consecuentemente y dado que este producto presenta un mercado internacional muy transparente y que la producción interna se basa en la importación de la semilla, los precios internos mantienen una equivalencia con los externos o sea los de importación.

- 3) Con respecto al proceso estacional de la comercialización, el que incluye la importación, (puntos I.2.2.5 y I.2.3.5) no se cuenta con ningún tipo de información al respecto.
- 4) En lo que respecta al punto I.2.3.3., el mismo se encuentra involucrado en el acápite de importaciones.

Para el caso en cuestión se analiza por tipo de residuo los volúmenes importados desde Argentina y su referencia a otros proveedores.

- 5) En lo que hace a las restricciones sanitaria, bromatológica y régimen de licencias ya fueron incluidas en el estudio, en lo que hace a recargos aduaneros estos no existen como se indicó en el punto 2) de la presente.
- 6) Con respecto al punto I.2.3.7. vale referirse al acápite 2 de la presente.
- 7) En lo que hace a proyecciones I.2.4. cabe informar que la producción interna de residuos presenta una tendencia creciente que se refleja en la siguiente ecuación:

$$P = 1284 + 206,3 t$$

donde

P = producción interna (miles de ton)

t_1 = 1968

R^2 = 0,93

Siendo los valores proyectados iguales a:

1973	2,522	1977	3.348
1974	2.729	1978	3.554
1975	2.935	1979	3.760
1976	3.142	1980	3.966

o sea que de continuar la tendencia creciente la producción alemana casi duplicara (70%), para 1980, la alcanzada en 1972.

El coeficiente de correlación para esta función es muy bueno (0,96).

Por su parte la tendencia del consumo interno también es creciente

$$C = 2.940 + 285 t$$

donde

$$C = \text{Consumo interno (miles de ton)}$$

$$R^2 = 0,95$$

Los valores obtenidos a partir de la precedente ecuación, que por otra parte presentan un coeficiente correlación muy elevado, son:

1979	4.650	1977	5.790
1974	4.935	1978	6.075
1975	5.220	1979	6.360
1976	5.505	1980	6.645

El crecimiento del consumo es menor que el de la producción ya que solo alcanza al 56,6 %.

Por su parte las exportaciones presentan una tendencia creciente e igual a:

$$X = 295,4 + 158,3 t$$

donde

X = exportaciones alemanas (miles de ton)

t_1 = 1968

lo que permite proyectar los siguientes volúmenes de exportaciones:

1973	1.245,2	1977	1.878,8
1974	1.403,6	1978	2.037,2
1975	1.562,0	1979	2.195,6
1976	1.720,4	1980	2.354,0

Los volúmenes de 1980 representan algo más del doble (104 %) de los exportados durante 1972.

Estos valores junto a los resultantes de las proyecciones de consumo interno y producción permiten obtener por diferencia los volúmenes que se requirieran importar para mantener el equilibrio.

1973	3.373	1977	4.321
1974	3.610	1978	4.558
1975	3.847	1979	4.796
1976	4.083	1980	5.033

Estos volúmenes son similares a los resultantes de proyectar los valores históricos de acuerdo a la siguiente ecuación:

$$M = 1.966 + 236 t.$$

donde

M = importaciones alemanas (miles de tons)

t_1 = 1968

R^2 = 0,93

y cuyos resultados son:

1973	3.382	1977	4.326
1974	3.618	1978	4.562
1975	3.854	1979	4.798
1976	4.090	1980	5.034

La tasa de crecimiento resultante es del 64% debido principalmente a el fuerte incremento que tendrán las exportaciones alemanas ya que el crecimiento del consumo interno será cubierto en un 66% para los aumentos de producción.

Dicho de esta forma, Alemania ha de ir incrementando su importación como "Mercado mayorista europeo" de residuos de oleaginosos.

El abastecimiento desde el exterior de residuos de soja ha de continuar concentrado en manos de Estados Unidos y Brasil dada sus posiciones como productores mundiales. Es posible esperar aun aumento relativo de Argentina, lo más probable a través de Holanda mercado que opera con la mayoría de nuestros residuos, dada la continua expansión de las áreas

cultivadas en nuestro país. En lo que hace al maní, se puede esperar una reducción en sus volúmenes absolutos en consonancia con las dificultades bromatológicas que el producto presenta, aunque no así en un cambio en el origen.

Los residuos de girasol seguirán siendo provistos en su mayor parte por Argentina fuerte productor mundial.

En el resto de los subproductos y salvo en los de lizana donde Argentina, si recupera su producción podría aumentar su participación, no se puede presumir un cambio ya que la mayoría está atado a condiciones geográficas de producción.

En la medida en que la Comunidad Economica Europea mantenga la política de expandir su ganadería como respuesta a la creciente demanda interna de carnes, no es posible suponer que se registren aumentos de las restricciones aduaneras, por el contrario será una exigencia para alcanzar el desarrollo ganadero, el facilitar la disponibilidad de estos alimentos, que por otra parte encuentran una oferta interna muy restringida en razón de posibilidades de producción la materia prima, y por lo tanto no encarecen arbitrariamente el producto.

DINAMARCA

1) Políticas gubernamentales de stocks, (I.2.2.2.)

El comercio de estos productos es realizado por empresas privadas nacionales e internacionales sin ninguna participación del gobierno danés en etapa alguna del proceso co-

mercantil. Los stocks que cuentan los sectores privados son los esenciales para un normal abastecimiento a la industria de alimento balanceado.

2) Precios Internos - Estructura (I.2.2.3)

La no existencia de recargos aduaneros y la transferencia del mercado internacional hacen que los precios internos sean similares a los de importación.

Debe recalcar la equivalencia con los precios de importación y no así con los internacionales cotizados en Rotterdam o Hamburgo dada las diferencias en fletes, comisiones, etc mencionadas oportunamente en el estudio.

3) Estacionalidad en la Comercialización e Importación (I.2.2.5) y I.2.3.5.)

Dado que la producción interna de tortas es escasa y que la ganadería danesa se alimenta fundamentalmente de estos productos y forraje importado (su *longitudinalmente en el año* contar con una agricultura importante) no existe una marcada estacionalidad en el comercio de estos productos, que por otra coinciden con la importación, que se extiende a lo largo de todo el año.

4) Participación argentina en dicho mercado (I.2.3.3.)

Este punto fue considerado en forma conjunta con el de origen de las importaciones.

5) Restricciones a las importaciones (I.2.3.6.)

Las restricciones aduaneras en Dinamarca no existen ya que su desarrollada ganadería subsiste por la continua importación de forrajes y alimentos que su limitada agricultura no puede proveer.

6) Participación en tratados y acuerdos internacionales (I.2.3.7) y Evolución del Grado de Proteccionismo (I.2.4.4.)

En el apéndice anexo al presente estudio se incluyen las condiciones de participación de Dinamarca en el Mercado Común Europeo y su adaptación futura a su esquema.

7) Proyecciones (I.2.4.)

La producción danesa presenta una tendencia creciente e igual a

$$P = 353 + 19,4 t..$$

donde P = producción intensa

$$t = 1968 = 1$$

$$R^2 = 0,53$$

lo que permitirá alcanzar, a este ritmo, una producción en los años futuros igual a:

1973	469	1977	547
1974	489	1978	566
1975	508	1979	585
1976	528	1980	605

La tasa acumulada, entre 1972 y 1980, es del 43 %.

El coeficiente de correlación ($R = 0,73$) es alto

La demanda interna consumo aparente tambien presenta una tendencia creciente.

$$C = 897 \pm 39 \pm$$

donde :

C = consumo interno aparente

$$t_2 = 1968 = 1$$

$$R = 0,72$$

Los volúmenes a consumir son:

1973	1131	1977	1287
1974	1170	1978	1326
1975	1209	1979	1365
1976	1248	1980	1404

La tasa de crecimiento es del 28% (sensiblemente más baja que la de producción pero en valores absolutos crece en un 70% más).

El coeficiente de correlación es muy bueno ($R = 0,85$).

En lo que respecta a la demanda externa, exportaciones, crece porcentualmente un poco más rápido que la demanda interna.

$$E = 128 \pm 8,1 t$$

donde E = exportaciones danesas

$$t = 1968 = 1$$

Los volúmenes proyectados son:

1973	177	1977	209
1974	185	1978	217
1975	193	1979	225
1976	201	1980	233

La tasa de crecimiento acumulada es del 33% siendo el crecimiento absoluto igual al 19% del de demanda interna.

Por diferencia entre producción interna y demanda, interna y externa, se puede obtener los requerimientos proyectados de importaciones.

1973	839	1977	949
1974	866	1978	977
1975	894	1979	1005
1976	921	1980	1032

La tasa de crecimiento acumulada es del 22%, o sea la más baja de todas.

Estas proyecciones no difieren significativamente de las resultantes de emplear la ecuación de tendencia

$$M = 671 + 27,7 t$$

donde

M = importaciones danesas

t = 1968 = 1

$R^2 = 0,52$

y cuyos volúmenes resultan ser:

1973	837	1977	948
1974	865	1978	976
1975	893	1979	1003
1976	920	1980	1031

cuya valorización ha de depender de factores coyunturales que afecten la oferta pero con una tendencia ascendente en los precios internacionales.

Considerando que el mercado de Dinamarca, en corto plazo, se verá totalmente regulado por el Mercado Común Europeo y que las bajas producciones argentinas han reducido los valores exportables es de preveer que nuestro país reduzca el nivel de participación en este mercado.

c) FRANCIA

1) Participación de las importaciones en el Consumo (I.2.1.5)

De acuerdo con los cuadros V y VIII del estudio la participación de las importaciones en el abastecimiento interno de Francia a superado las dos terceras partes del total.

	% Abast.		% Abast.
1968	82,3	1971	65,5
1969	86,6	1972	69,3
1970	78,4		

En algunos años (1968 y 1969) dicha participación se ha elevado por encima del 80% del total disponible.

La caída que registran los años 1971 y 1972 se debe, fundamentalmente a la reducción de las importaciones con base ~~total~~ debido a los problemas sanitarios que ellos presentan.

2) Políticas gubernamentales de stock (I.2.2.2.)

Al igual que en los otros casos, no existe una intervención estatal en la comercialización del producto y por lo tanto no mantienen stocks en su poder.

Los volúmenes almacenados por parte de los privados se desconocen totalmente.

3) Precios Internos - Estructura (I.2.2.3)

La comercialización de estos productos esta regulada por los precios internacionales no solo porque la importación de estos productos supera, en promedio, mas de las tres cuartas partes de las disponibilidades internas, sino que tambien por el hecho de que no existe ningun recargo aduanero en la introducción del producto como resultado de la política Comunicaria de desarrollar e incentivar la producción interna de carnes.

Otro aspecto importante que no permite que se diferencien los precios internos de los externos es la gran "transparencia" que tienen estos productos en el mercado internacional.

4) Normas de Calidad y Presentación (I.2.2.4)

Como se expresa en el punto sobre comercialización no existen restricciones a las importaciones de estos productos. Solo la restricción sanitaria de la aflatoxina en el maíz impide la libre entrada de las tortas derivadas de ellos y que fuera mencionada en el punto III de importaciones.

5) Estacionalidad en la Comercialización e Importaciones (I.2.2.5) y I.2.3.5.).

Habiendose consultado el Commodity Trade Statistics,

el World Annual Oil y en la Embajada de Francia no se pudo obtener información al respecto.

6) Restricciones aduaneras (I.2.3.6)

Como se indico en el estudio en el punto de Comercialización no existe ningun tipo de restricciones aduaneras dado que la Comunidad trata de incentivar su caso como instrumento para desarrollar la ganaderia.

7) Participación en Organismos Internacionales (I.2.3.7)

Francia es miembro del Mercado Común Europeo quien no ha fijado una política especial en estos productos excepto la de incentivar su uso a traves de no imponer recargos aduaneros a la importación.

8) Proyecciones (I.2.4)

La producción francesa de alimentos para ganado, basada en gran parte en la importación de semillas presentan una tendencia creciente

$$P = 426 + 103 t$$

donde

$$P = \text{producción de Francia}$$

$$t = 1 = 1968$$

$$R^2 = 0,82$$

El coeficiente de correlacion del valor tendencial es alto.

Los volúmenes proyectados resultan ser:

1973	1.044	1977	1.456
1974	1.147	1978	1.559
1975	1.250	1979	1.662
1976	1.353	1980	1.765

La tasa acumulada resultante es del 100% y ello es el resultado del desarrollo que presenta la industria a partir de la elaboración de tortas de soja con semillas importadas de Estados Unidos. Este tipo de torta se prevee que continuara expandiendose al amparo de desarrollo propio del mercado y de la sustitución total de mani.

En lo que hace a la tendencia del consumo aparente, este responde a la siguiente ecuación.

$$C = 1.329 + 188,2 t$$

donde

C = consumo aparente interno

t = 1 - 1968

₂
R = 0,80

Tambien para este caso el valor del coeficiente de correlación es alto.

Los volúmenes proyectados a partir de esta ecuación son:

1973	2.488	1.977	3.241
1974	2.676	1.978	3.429
1975	2.865	1.979	3.617
1976	3.059	1.980	3.806

La tasa de crecimiento acumulada es del orden del 59% y aunque ella sea significativamente mas baja que la de producción implica un aumento de casi 600 mil toneladas más que la de elaboración, expresado ambos incrementos en terminos absolutos.

Por su parte la tendencia de las exportaciones responde a la siguiente ecuación:

$$X = 962,8 + 177,4 t$$

donde

X = exportaciones francesas

t = 1 = 1968

Los valores proyectados de acuerdo a esta formula tienen implicita una tasa acumulada del orden del 76 %.

1973	2.03	1977	2.74
1974	2.21	1978	2.91
1975	2.38	1979	3.09
1976	2.56	1980	3.27

La suma de estos volúmenes a los correspondientes a los de consumo aparente calculado previamente determinan el total de demanda agregada para Francia a cuya cifras restadas de la producción estimada permiten obtener los requerimientos de importación para mantener el equilibrio en el mercado.

1973	1647	1977	2059
1974	1754	1978	2161
1975	1853	1979	2264
1976	1956	1980	2368

Si a estos volúmenes se los compara con los que resultan de proyectar la evolución de las importaciones, se puede observar que la diferencia oscila entre 50 y 150 mil toneladas.

$$M = 1.273,8 + 72,6 t$$

donde

M = importaciones francesas

$t = 1 = 1968$

$$R^2 = 0,80$$

y los volúmenes proyectados son:

1973	1.709	1977	2.000
1974	1.782	1978	2.072
1975	1.855	1979	2.145
1976	1.927	1980	2.218

La tasa de crecimiento acumulada implícita en la primera forma de calcular las importaciones es superior a la historia y por lo tanto a la de las proyecciones resultante de aplicar la ecuación de tendencia.

Teniendo en cuenta que no se prevee una modificación de la evolución del grado de proteccionismo a través de una modificación en la política de la Comunidad Económica Europea, ya que los volúmenes posibles a producir internamente están limitados por las disponibilidades de semilla, se considera que tanto la participación de Argentina como de los países abastecedores se mantendría.

En lo que respecta a la evolución de los precios de importación, estos mantendrán una leve tendencia ascendente al flujo del aumento de los requerimientos mundiales de estos productos y del proceso inflacionario que el mundo está experimentando en todas las materias primas agrícolas sin embargo y pese a lo expuesto anteriormente, se considera que el aumento de precios no superará el 20% de los niveles actuales ya que el mismo incremento hace de freno para la expansión de la demanda.

SUECIA

1) Precios internos (I.2.2.3)

La inexistencia de recargos aduaneros en Suecia unido al hecho de que solo una empresa importadora controla el 70% de las importaciones de estos productos y que a su vez fabrica el 50% de los alimentos balanceados, hacen que los precios internos sean aproximadamente iguales a los de importación. Solo el recargo del 0,25 al 0,50% por comisión de importación determina algún tipo de diferencia

Las diferencias entre los distintos tipos de tortas guardan la misma proporción que en los mercados internacionales.

2) Estacionalidad de la Comercialización e Importación
(I.2.2.5 y I.2.3.5)

Se desconoce toda información al respecto al no contarse con respuesta a las consultas formuladas oportunamente al consejero económico en Suecia.

3) Origen de las importaciones - Participación Argentina
(I.2.3.2. y I.2.3.3.)

A modo de complementación de la información incluida en el punto de importación se agrega un cuadro sobre los porcentajes, que en promedio para el período 1968-1972, le corresponde a cada país en el total de importaciones suecas por tipo de torta.

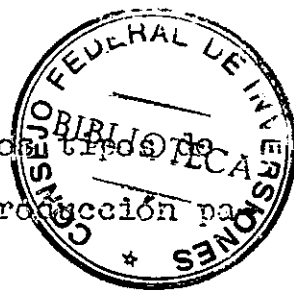
<u>Tipo de Producto</u>	<u>País Abastecedor</u>	<u>%</u>
Soja	Alemania Federal	30
	Noruega	1
	Dinamarca	60
	Brasil	1
	Estados Unidos	5
Girasol	U.R.S.S.	80
	Paraguay	5
	Argentina	45

Linaza	Noruega	10
	Argentina	70
	Uruguay	15
Maní	Alemania Federal	1
	Argentina	80
	Senegal	25
	Niger	4
	Nigeria	5
	Mozambique	1
Algodón	Estados Unidos	5
	Turquia	42
	Siria	6
	Mexico	4
	Argentina	13
	Mozambique	3
	Tanzania	3
	Estados Unidos	5
	Dinamarca	7
	India	2
	Indonesia	25
	Filipinas	38
	Mozambique	5

El 58% al 60% de las importaciones son de tortas y harinas de soja y es llamativo que sean Alemania y Dinamarca, países que importan semilla desde Estados Unidos al carecer de producción propia, los principales abastecedores de Suecia de este producto mientras que Estados Unidos solo provee

un 5% y Brasil, otro importante productor mundial solo lo hace en un 1%.

Argentina se destaca en todo los otros tipos de tortas a excepcion de la copia donde no tiene producción para ofertar.



4) Proyecciones del mercado (I.2.4)

La producción interna de Suecia presenta una tendencia levemente decreciente

$$P = 96,7 - 1,5 t$$

donde

$$P = \text{produccion interna}$$

$$t = 1 = 1968$$

$$R^2 = 0,08$$

El valor del coeficiente de correlación es sumamente bajo, dado que los volúmenes históricos presentan una caída y posterior recuperación de prácticamente igual importancia que la disminución.

1973	86,7	1977	81,7
1974	86,2	1978	80,2
1975	84,7	1979	78,7
1976	83,2	1980	77,2

Los volúmenes proyectados reflejan la caída mencionada.

En lo que respecta a la demanda interna, esta también presenta una tendencia declinante, aunque en valores absolutos mayor que los de la producción.

$$C = 431 - 2,8 t$$

donde

C = consumo aparente sueco

t = 1 = 1968

R² = 0,03

Al igual que en el caso anterior el coeficiente de correlación es muy bajo.

Los volúmenes proyectados de acuerdo a la tendencia son los siguientes:

1973	414,2	1977	403,0
1974	411,4	1978	400,2
1975	408,6	1979	397,4
1976	405,8	1980	394,6

Demanda externa no registra Suecia y por lo tanto no procede un cálculo de exportaciones.

Los volúmenes que por diferencia se requieran importar para cubrir la demanda interna son las siguientes:

1973	326,7	1977	321,3
1974	325,2	1978	320,0
1975	323,9	1979	318,7
1976	322,6	1980	317,4

Por su parte la tendencia de las importaciones responde a la siguiente ecuación:

$$M = 332 - 2,4 t$$

donde

M = importaciones Suecas

$t = 1 = 1968$

$R^2 = 0,08$

y los volúmenes emergentes de la misma son:

1973	317,6	1977	308
1974	315,2	1978	305,6
1975	312,8	1979	303,2
1976	310,4	1980	300,8

o sea que resultan ser unas 10 a 17 mil toneladas menos que en el caso anterior.

Como se desprende de la simple observación de los volúmenes históricos, los coeficientes de correlación resultan ser bajos como producto de una baja en las variables hasta 1968-69 y una posterior recuperación. Esto hace pensar que el mercado Sueco está revirtiéndose la tendencia anterior lo que hace más factible esperar un mantenimiento de las actuales condiciones antes que un deterioro como el resultando

de usar las ecuaciones de tendencia.

La proximidad geográfica con Dinamarca y Alemania determina que en el futuro sigan siendo estos países los proveedores de tortas de soja y a que sus escasas compras no justifican traerlas desde zonas mas alejadas como pueden ser los Estados Unidos o Brasil.

En lo que hace al resto de los residuos tampoco se esperan cambios importantes ya que los proveedores importantes son a su vez importantes exportadores mundiales, o dicho en otros términos Suecia se abastece en las fuentes productoras.

Por último la escasa importancia que tiene Suecia en el comercio internacional impide conducir que su relativo estancamiento se verá reflejado de alguna forma en el mercado y por lo tanto no ha de influir en los precios internacionales los cuales como ya se ha dicho en los otros estudios presentaran una tendencia creciente durante 1973 y 1974.

REINO UNIDO

1) Políticas gubernamentales de stock (I.2.2.2).

El gobierno no participa en la comercialización del producto, limitándose, exclusivamente, a favorecer su uso a precios bajos para incentivar el desarrollo de la ganadería.

2) Precios Internos (I.2.2.3.1)

Como se dijera oportunamente, los intermediarios fleteros compran los productos a los exportadores, para luego venderlos a las compañías productoras de alimentos balanceados que actúan en la eventualidad como importadores. Por lo tanto los precios internos son iguales a los de importación mas los recargos aduaneros que se consignan en otro acápite.

Los precios de reventa de estas compañías no corresponden ser analizados ya que en esa etapa los residuos han sido reformulados en función de los diferentes alimentos balanceados que se deseen obtener no siendo estos últimos productos tema del estudio.

3) Normas de calidad (I.2.2.4)

En el segundo párrafo del punto III Importaciones se explica que las regulaciones son de tipo pragmática y no por vía oficial. No existen, en otros términos, una regulación especial para la importación de estos productos.

4) Estacionalidad en la Comercialización e Importación (I.2.2.5) y I.2.3.5)

Por no haberse recibido respuesta a las consultas efectuadas a la Consejería Económica en Inglaterra se desconoce totalmente el punto.

5) Restricciones aduaneras (I.2.3.6)

Las importaciones de tortas y residuos están libres del pago de levies o recargos móviles.

Por otra parte están gravadas las importaciones con un derecho fijo del 10% sobre el valor CIF, aunque para todos los productos originarios del Commonwealth se le otorgó una preferencia al eliminar este recargo.

Cabe aclarar que la presente información fue incluida en el estudio bajo análisis.

6) Participación en organismos internacionales (I.2.3.7)

El Reino Unido ha sido incorporado al Mercado Común Europeo.

Las cláusulas de admisión y en relación con el producto fueron tratadas en un anexo especial válido tanto para Gran Bretaña como para Dinamarca.

7) Proyecciones (I.2.4)

La producción británica, basada en la importación de semillas ya que no cuenta con materia prima propia, presenta una tendencia creciente.

$$P = 275 + 35,2 \text{ t}$$

donde

P = producción interna

t = 1 = 1968

R^2 = 0,48

El coeficiente de correlación es significativo y por lo tanto las proyecciones presentan cierta relevancia

1973	486	1977	627
1974	521	1978	662
1975	557	1979	697
1976	592	1980	733

La tasa acumulada es del 40%.

Por su parte el consumo aparente presenta una tendencia levemente declinante, lo que reafirma la presunción de un estancamiento en su uso.

C = 1.336 - 23 t

donde

C = consumo interno

t = 1 = 1968

R^2 = 0,47

Al igual que en el caso de la producción el coeficiente de correlación es significativo.

1973	1102	1977	1106
1974	1179	1978	1086
1975	1152	1979	1060
1976	1129	1980	1037

La tasa acumulada es negativa y del orden del 16%.

Dada la escasa importancia que tienen los volúmenes de exportación se considera innecesario y poco relevante proceder a su proyección.

Las importaciones resultantes de la diferencia entre producción y consumo son las siguientes:

1973	712	1977	479
1974	654	1978	421
1975	595	1979	363
1976	537	1980	304

La disminución resultante es producto del aumento proyectado de la producción, sobre todo a partir de la puesta en marcha de la planta UNILEVER de soja, y de un consumo relativamente estancado.

La tendencia de las importaciones es coincidente con lo expuesto en el párrafo anterior.

$$M = 1.034 - 49,1 \text{ t}$$

donde

M = importaciones británicas

t = 1 = 1968

$R^2 = 0,69$

El coeficiente de correlación es muy superior a los valores tendenciales de la producción y consumo.

1973	729,4	1977	543,0
1974	690,3	1978	493,9
1975	641,2	1979	444,3
1976	592,1	1980	393,7

La tasa de decrecimiento es del orden del 54%.

Como oportunamente se aclarara, se espera un cambio en el origen de las importaciones como producto de la eliminación de las preferencias al Commonwealth. Su cuantificación es prematura dado las posibilidades que tienen los proveedores de reducir sus precios a fin de adaptarse a las nuevas circunstancias sin perder el mercado.

Esto a su vez puede redundar en una ligera disminución en la proyectada ascensión de los precios que se verificara en el orden internacional.

ARGENTINA

- 1) Con respecto al ítem II.1.4 del plan de trabajo sobre adaptabilidad a nuevas calidades, se desprende de todo los es-

tudios de mercados que no hubo evolución internacional en cuanto a calidad y por lo tanto no se requiere una modificación industrial en este sentido.

La tecnología utilizada, que ffo analizada en el estudio, puede no responder a los mayores adelantos o no ser la mejor económicamente, pero los productos resultantes del proceso responden a las normas de comercio internacional.

2) Con respecto a los puntos II.57y II.8 caben las mismas reflexiones que las realizadas para el queso en los apartados 5 y 6 de la presente.

3) En lo que hace a las Conclusiones estas son:

- a) Buenos suelos para producir semillas oleaginosas
- b) Historial productivo para un país con tradición exportadora.
- c) Buenos Aires area desarrollada en la producción de girasol (80%) linó (50%) y en menor grado soja (2%) Casi no tiene participación en el resto (algodón, mani)
- d) Prohibida la exportación de semillas como forma de proteger y alentar el desarrollo de la industria aceitera y de residuos.
- e) El 34% de la capacidad productiva se localiza en el Gran Buenos Aires y Capital (21 empresas de 91) y 11%

más en la prov. de Buenos Aires (15 empresas)

f) Las empresas operan con un 20% a un 50% de capacidad

según las cosechas por falta de materia prima.

g) La producción de residuos está próxima al millón de toneladas (volumen superado en 1970 y 1971).

h) Los subproductos del girasol representan el 50% de la producción total y el 10% de la producción mundial.

i) La industria está montada con 60%, aproximadamente, con equipos importados con una antigüedad del orden de los 25 a 40 años. Esta obsolescencia impide al máximo aprovechamiento de la materia prima hecho que se refleja en el sobreprecio que reciben las tortas argentinas, en Europa, por contar estas con altos contenidos de aceites que todavía se puede extraer.

j) Las exportaciones de subproductos representan el 75% al 80% de la producción, siendo los principales compradores Holanda y Alemania quienes en conjunto absorben el 75%. Checoslovaquia es un comprador cada vez más importante.

k) Con las cosechas recientes redujeron las disponibilidades y el gobierno ha regulado las exportaciones.

l) Los precios de exportación se han incrementado en forma sustancial durante 1972, acompañando el alza mundial de la mayoría de los productos agrícolas en este caso como

producción de un encarecimiento de la semilla y una disminución de la oferta mundial.

Los continuos aumentos de demanda por parte de Europa para incentivar el desarrollo ganadero a favorecido estos aumentos. Se espera que durante todo el año 1973 y gran parte de 1974 sigan aumentando los precios para luego estabilizarse hacia fines de 1974.

- m) Se prevé una reducción de los volúmenes exportados de maní, algodón y lino y una expansión de girasol y la soja.
- n) Holanda y Alemania seguirán siendo nuestros principales destinos pero hay posibilidades de aumentarlas en Francia y Dinamarca, no así en Suecia y el Reino Unido.
- 4) En lo que respecta al punto II.1.6, lo expuesto en el estudio es el resultado fiel de lo obtenido por esta Consultoría en las encuestas realizadas a las empresas. Se carece de información adicional al respecto.
- 5) Respecto al punto II.3.1. cabe consignar que:
 - a) La gran mayoría de las empresas exportan por sí mismas a través de agentes en el exterior o venden su producción a empresas subsidiarias cuyo único fin es la exportación.
 - b) El resto de las empresas venden a corredores de subproductos que a su vez lo negocian a exportadores o directamente lo venden a exportadores.

c) Las razones expuestas para vender en los mercados tradicionales son generalmente:

- 1) Se trata mercados habitualmente compradores de grandes cantidades
- 2) Mercados conocidos
- 3) Buenos pagadores

d) Sus exportaciones las realizan distribuidores homogéneamente a lo largo de todo el año.

e) No encuentran trabas especiales a la exportación excepto los altos niveles de derechos de exportación

f) En el orden externo sus principales dificultades residen en obtener bodegas para exportar.

6) Los fletes a mercados compradores (punto II.5.5) son:

A Sueca, Dinamarca y Alemania

Cuesta 160 marcos alemanes la ton. mas un recargo del 17,5% por recargo.

A Francia y Reino Unido se cobra un flete de 19 libras esterlinas la ton. mas un recargo del 24,5 % de recargo.

Estos precios son promedios y actuales ya que varían, para arriba y abajo, según las disponibilidades de las bodegas.

7) Con respecto al punto II.6, es de destacar que en el estudio en el punto V segundo párrafo se aclara que el Codex

argentino es para alimentos de uso humano y excluye por lo tanto el presente producto.

8) Los puntos II.6.1 y II.6.2 no corresponden ser tratados ya que:

a) Argentina es uno de los principales oferentes mundiales lo que exige a priori que el producto que exporta se encuadre en las normas internacionales.

b) No siendo un producto "nuevo" en la exportación, el costo de adaptarse a las exigencias internacionales no exista.

9) Ampliando el punto sobre proyecciones II.7 cabe decir que

a) Maní

La evolución de su producción argentina de subproductos del maní para el periodo 1960-1972 responde a la siguiente ecuación:

$$P_{M} = 182.825 - 1719 t$$

donde P_M = producción nacional de maní

$$t_1 = 1960$$

o sea que tiene una tendencia a disminuir a través del tiempo.

La proyección sería la siguiente:

1973	"	108.459
1974	"	106.740
1975	"	105.621
1976	"	103.302
1977	"	101.583
1978	"	99.864
1979	"	98.145
1980	"	96.426

Esto implica que la producción ha de disminuir un 9,4% entre 1972 (106.356 ton) y 1980 a razón de 1.700 tons anuales.

Por su parte las proyecciones de exportaciones, utilizando el mismo sistema, permite arribar a la siguiente ecuación:

$$E_M = 164.074 - 13120 t$$

o sea que la tendencia a reducir los volúmenes exportados es muy fuerte y prácticamente los mismos desaparecería en 1975.

A su vez, si se analiza la evolución del consumo aparente argentino se puede observar una fuerte tendencia a aumentar y ante una producción estancada ello implica un menor excedente exportable lo que coincide con las proyecciones de esta variable mencionadas en el párrafo anterior.

La explicación a este fenómeno esta en las reduc-

ciones de las importaciones que los principales compradores mundiales han realizado debido a las restricciones sanitarias a que se hicieran mención en los capítulos sobre mercados externos.

De todas maneras es factible pensar que para 1980 y ante una producción del orden de las 96 mil toneladas, el consumo interno se ubicaría en las 80 mil toneladas permitiendo contar con un saldo exportable de 16 mil toneladas, o sea, el 50% de los envíos al exterior durante 1972.

b) Algodón

La ecuación tendencia para el periodo 1960-1972 responde a

$$P_A = 64.858 + 1.173 t$$

donde

PA = producción de subproductos de algodón

t1 = 1960

y los valores proyectados resultantes son:

1973	81.280	1977	85.972
1974	82.453	1978	87.145
1975	83.626	1979	88.318
1976	84.799	1980	89.491

O sea que la tendencia es creciente registrandose una tasa del 29% entre 1972 y 1980 que es importante en relación a la evolución histórica, pero que en valores absolutos no implica superar a los de 1969 y 1970.

La tendencia a aumentar el consumo interno ha significado una reducción de los excedentes exportables que responden a la siguiente ecuación:

$$E_A = 84.237 - 2.692 t$$

donde

E_A = Exportaciones de subproductos de algodón

t_1 = 1960

Los valores proyectados son:

1973	57.317	1977	46.549
1974	54.625	1978	43.857
1975	51.933	1979	41.165
1976	49.241	1980	38.473

En 1980, las exportaciones de estos productos serían un 7,3% menos que la de 1972 a pesar del aumento de producción dado que el consumo interno requerirá alrededor de 40 mil tons. de estos alimentos.

c) Lino

Como se ha visto en el acápite sobre producción la elaboración de estos productos han sufrido fuertes oscilaciones lo que redunda en un mercado inestable y con cierta tendencia a disminuir.

$$PL = 492.520 - 6.667 t$$

donde PL = producción de subproductos de lino

t1 = 1960

Las proyecciones resultantes de esta ecuación son:

1973	399.982	1977	372.514
1974	392.515	1978	365.847
1975	385.848	1979	359.180
1976	379.181	1980	352.513

Los volúmenes estimados para 1980 implican duplicar la producción de 1972, pero como esta se encuentra deprimida por la mala cosecha de ese año no es representativo. Por el contrario y con respecto a 1970 y 1971, las proyecciones implican reducir la producción en un 20% a 25%.

Por su parte las exportaciones ante un mercado internacional estancado, con precios relativos deprimidos y frente a un consumo interno en relativa expansión, ya sea por el recupero de stocks o por el mayor consumo se han deprimido.

La tendencia de nuestros envios al t exterior responde a la siguiente ecuación

$$E_L = 490.199 - 27.097 t$$

donde E_L = exportaciones argentinas de residuos de lino

$$t_1 = 1964$$

lo que implicaría que en 1980 solo se exportaría alrededor de 30 mil toneladas, volumen que se considera, desde todo punto de vista, subestimativo.

Como alternativa y teniendo en cuenta que es el valor mas bajo que historicamente se ha exportado, se considera posible mantener los volúmenes exportados durante 1972, o sea 190 mil toneladas.

d) Girasol

La evolución historica de la producción de residuos de girasol, durante el periodo 1960-72, responde a la siguiente ecuación:

$$P_G = 160.655 + 24.833 t.$$

donde P_G = Producción de residuos de girasol

$$t_1 = 1960$$

Los valores proyectados para el periodo 1973-80

de acuerdo con la tendencia mencionada anteriormente son:

1973	508.317	1977	607.649
1974	533.150	1978	632.482
1975	557.983	1979	657.315
1976	582.816	1980	682.148

o sea que la producción seguirá creciendo de forma tal de alcanzar un incremento del 68% para 1980, sobre la producción registrada durante 1972.

Por su parte las exportaciones también han presentado una tendencia creciente, aunque en los dos últimos años (1971-72) limitaciones en la producción y una fuerte expansión del consumo interno limitaron un poco los excedentes exportables.

La ecuación resultante para el periodo 1964-72 es

$$E_G = 287.065 + 6.192 t$$

donde

E_G = exportaciones de residuos de girasol

t_1 = 1964

Los volúmenes proyectados son

1973	348.985	1977	373.753
1974	355.177	1978	379.945
1975	361.369	1979	386.137
1976	367.561	1980	392.329

o sea que entre 1972 y 1980 se espera un 47% de incremento, lo que obviamente implica que el consumo interno se irá expandiendo rapidamente lo que limitará los excedentes de exportación.

En lo que respecta al probable destino de nuestras exportaciones cobrar las siguientes reflexiones:

- a) Entre el 60% y 70% de nuestros envios van a Holanda
- b) Entre un 10% y un 15% va a Alemania.
- c) Es mundialmente reconocida la actuación de Holanda como "pais mayorista" de estos productos cuentan con un sistema de información, de proveedores e importadores mundiales y manejan volumenes de gran magnitud.

Sus diversificaciones en las fuentes de abastecimientos le permiten mantener, dentro de ciertos limites, estable el nivel de oferta.

Por lo tanto y en el corto plazo dificilmente se produzcan cambios significativos en el destino de nuestras exportaciones.

A mediano y largo plazo y de encararse una política de diversificación de mercados ~~se debe~~ pensarse en abastecer directamente los grandes mercados importadores.

QUESOREINO UNIDO

1)

<u>Variedad de Queso</u>	<u>% minimo de grasa</u>	<u>% maximo de Humedad</u>
Cheddar	48	39
Blue Stilton	48	42
Derby	48	42
Leicester	48	42
Cheshire	48	44
Dunlop	48	44
Gloucester	48	44
Double Gloucester	48	44
Caerphilly	48	46
Wensleydale	48	46
White Stilton	48	46
Lancashire	48	48
Edam	40	46
Loaf Edam	40	46
Baby Edam	40	47
Baby Loaf Edam	40	47
Gouda	48	43
Baby Gouda	48	45
Danablu	50	47
Danbo	45	46
Havarti	45	50
Sansoe	45	44
Emmental or Emmentaler	45	40

<u>Variedad de Queso</u>	<u>% mínimo de grasa</u>	<u>% máximo de humedad</u>
Gruyere or Greyerzer or Gruviera	45	38
Tilsiter or Tilsit or Tylzycki	45	47
Limburger	50	50
Sain Paulin	40	56
Svecia	45	41
Provolone	45	47

ALEMANIA

- 1) Con respecto a la ampliación del punto 2.1 de *Cinco* comerciales del queso en Alemania, cabe reiterar lo expuesto en dicho apartado de que no existe estudios mas modernos que el ya mencionado de 1963.

Sin embargo consultado el agregado comercial de Alemania, manifestó que aproximadamente al 60% del volumen total de comestibles dentro de los que se incluye los quesos, son negociados por las grandes cadenas de supermercados y autoservicios.

La importancia de estos grupos de distribuidores comerciales es coincidente con lo expresado en el punto 3.5 del estudio.

ITALIA

- 1) De acuerdo con los valores tendenciales que surgen de la siguiente ecuación:

$$P_M = 924,1 + 74 t.$$

ecuación que por otra parte tiene origen en los valores consignados en el Cuadro XXXVI, los precios para 1975- y 1980 serian de U\$S 1.664 por ton y U\$S 2.035 por ton. respectivamente lo que a su vez implican un 16% y un 42% de aumentos con respecto a 1972.

ARGENTINA

- 1) Se considera que el Cuadro XIII de referencia esta aclarado en los dos párrafos precedentes y analizado en los posteriores.

X Para un análisis metodológico más exhaustivo del tema se ~~recomienda~~ que debe remitirse a la obra citada la que da origen al cuadro.

- 2) Con respecto al punto II.1.5. si bien en el estudio no figura con dicha clasificación, si esta desarrollada como punto I del capítulo de Argentina.
- 3) Con respecto al punto II.1.6 se preveía obtener la información a partir de la encuesta. Sin embargo los magros resultados obtenidos en este acápite no permitieron desarrollar convenientemente este punto. Esto es aclarado en

el último párrafo del punto II.9 del trabajo donde
ponde como Fe de Errata corregir donde dice: "Sin embargo,
los mayores resultados..." debe decir : "Sin embargo, los
magros resultados..."



- 4) Con respecto a los fletes a mercados compradores seleccionados (punto II.5.5) corresponde informar que:

Italia 170 dls + 17,5 % recargo.

Canada 153 dls por ton + 20% recargo

Reino Unido 58,48 lbs por ton + 12% recargo + 17,50 %

Belgica

Alemania 220 marcos por ton. + 17,80 % recargo

y

Suecia

- 5) El punto II.5.7 sobre acuerdos con ALALC, esta Consultora lo incluyo previendo el caso en que los mercados seleccionados a posteriori de la elaboración de la metodología, pertenecieran a este grupo regional económico.

Para el caso del queso el unico mercado americano analizado es Canada, que no se encuentra en la Asociación y por lo tanto no se considero relevante incluir los Convenios que nuestro país tenía en ALALC.

Este temperamento se mantuvo para el caso de los

"Alimentos para Ganado" no así para el de "Preparados de Carnes" ya que este incluía a Venezuela país que si forma parte de la Asociación.

- 6) El punto II.8 no corresponde su tratamiento ya que según se desprende del punto II.4 del capítulo de Argentina existiría capacidad ~~de leche~~ a nivel provincial y nacional en las empresas ya instaladas ~~como~~

El problema residiría como se hace notar en el estudio, mas en el abastecimiento de leche que en la propia industria quesera.

- 7) Con respecto al punto II.5.4 (Exportaciones-Precios) cabe informar que la única información que brinda el INDEC, único organismo oficial que computa volúmenes y valores exportados, es la incluida en el Cuadro XXII.

Sin embargo la dirección de Lechería, computa, como ya se informa en el estudio, los precios de exportación de las variedades Sbrinz, Cuartirolo y Pategras, siendo el primero no relevante en la exportación de quesos duros los segundos no lo son en el total de exportaciones.

Pese a ello esta consultora considero apropiado comparar el único dato de cierta significancia que se tenía (Sbrinz) con sus valores similares en el orden interno, habiéndose incluido dicha comparación en el Cuadro XXIII.

Con respecto a los precios por país de destino, los mismos fueron analizados oportunamente para cada mercado seleccionado.

- 8) En lo que hace a los puntos II.6.1 y II.6.2. de la propuesta cabe consignar que:
- a) desde 1971, fecha de vigencia del Codex según se informa en el estudio, las plantas deben operar con equipos y materias primas que aseguren el cumplimiento de las normas vigentes o de lo contrario cerrar.
 - b) las normas argentinas se encuentran a nivel internacional y por lo tanto no existirían costos de adaptación significativos según se desprende de la comparación de las normas expuestas a lo largo de todos los mercados bajo estudio.
 - c) los requisitos de etiquetado, expresados en el idioma del país destinatario, son mas exigencias propias de la comercialización y penetración de mercado que de normas técnicas.

Por lo tanto se consideró redundante incluir los puntos en forma expresa.

- 9) De acuerdo con lo expuesto en II.5 párrafo c) la evolución futura de la producción de quesos en las provincias productoras dependerá del desarrollo interno de las mismas y por lo tanto de los planes y proyecciones demográficos que a

nivel nacional y provinciales se instrumenta. Dichos programas estan bajo estudios y por lo tanto no se puede cuantificar sus resultados y la consecuencia que traera aparejada en la produccion provincial de quesos.

Con respecto a los precios de exportación que percibiria la provincia y teniendo en cuenta lo expuesto en el párrafo 7 de la presente no existe información oficial ni extraoficial que permite cumplimentar dichos apartado.

- 10) Dada la homogeneidad del producto, las empresas queseras operan con plantas en las tres provincias, no existen conclusiones que sean válidas para una provincia y no para las otras. Por lo tanto se considera que un tratamiento específico para la Provincia de Buenos Aires seria reiterativo de las conclusiones nacionales.

CANADA

- 1) Los precios a que se hacen referencias en el Cuadro XIX son los promedios a consumidos en la Ciudad de Quebec expresado en centavos de dolar canadiense por libra.

Tengase en cuenta que, como ya se dice en el estudio, esta región junto con la de Ontario son los principales centros de consumo y que dada su ecuación los precios no difieren sustancialmente uno de otro. Dentro de esta estructura de costos esta influenciando en un 57%

el precio del Cheddar segun se desprende de los valores consignado en el apartado de Consumo Aparente no contandose como se dice en el estudio una desagregación especial por tipo de quesos.

- 5) En el Cuadro XXI bajo las siglas P/TW figuran los precios de importación, mientras que en los parrafos subsiguientes a dicho cuadro se analiza su evolución y relacion con respecto a los de exportación.

BELGICA

- 1) Cabon las mismas reflexiones que las expuestas en el punto 5-Canada, aunque para este caso el Cuadro de referencia es el XXIII.