

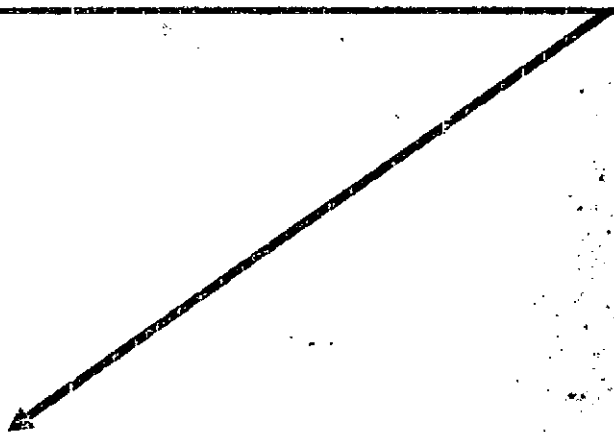
Civil : 1683

III

34103



Desarrollo Lechero en la
Provincia de Salta



Aspectos de Mercado y Comercialización.

Abril de 1989.

- SECRETARIO GENERAL DEL CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES:
Ing. Juan Jose Ciacara
- DIRECCION DE PROYECTOS:
Ing. Marta Velazquez Cao
- AREA ACTIVIDADES PRODUCTIVAS:
Ing. Oscar Gonzalez Arzac
- PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y FORESTALES:
Ing. Agr. Victorio Giusti

- AUTOR:
Lic. Blanca E. Rodriguez
- COLABORADOR:
Ayte. Tec. Eduardo Bajlec

- Dactilografia: Sra. Esther Escudero

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

CARACTERIZACION DE LA OFERTA

Leche: producción provincial, regional y nacional
Estacionalidad de la oferta
Capacidad instalada y utilizada
Destino de la producción
Leche fluida para consumo: oferta local y extraprovincial
Leche en polvo y otros subproductos
Oferta de la industria local

CARACTERIZACION DE LA DEMANDA

Consumo privado
Demanda potencial
Demanda efectiva
Consumo institucional
Particularidades de la demanda

ASPECTOS DE COMERCIALIZACION

Canales

- Distribuidores
- Minoristas

Formación de precios

- Base y excedente
- El caso salteño
- Costos
- Precio de la producción elaborada. Márgenes

RESUMEN Y CONCLUSIONES

ANEXO: Disposiciones que regulan la comercialización de lácteos.

OFERTA

Leche: producción provincial, regional y nacional

La producción anual de leche en la provincia de Salta es de poco más de 9 millones de litros si se toman en cuenta registros provinciales (Cuadro N°2).

En todo el territorio existe una sola planta procesadora que, puede presumirse, concentra una alta proporción de la producción real. Los datos de "leche recibida" recogidos allí -coincidentes con los brindados para el período 1983/85 por el organismo nacional respectivo- figuran en el mismo Cuadro, pudiéndose apreciar una diferencia del 23% entre valores correspondientes a "producción de leche" y "leche recibida" locales, que representaría el segmento no sujeto a pasteurización.

La oferta se genera en gran medida en la cuenca localizada en el Valle de Lerma y el producto es aportado por alrededor de 65 tambos. De ellos, solamente unos cincuenta reúnen requisitos de tambo comercial con regularidad en las entregas, y están ubicados en un radio que no supera los 40 kilómetros de distancia a la planta industrial.

En comparación con la producción nacional de leche, los volúmenes locales revisten escasa relevancia dado que sólo contribuyen con el 0,12%. Entre otras razones, como se viera, ello está ligado al hecho de que la actividad tambera del lugar opera como complemento de otras producciones relacionadas con el campo.

En el ámbito regional Salta es la segunda productora del noroeste, ubicada -en términos de "leche recibida"- a bastante distancia tanto de Tucumán que ocupa el primer lugar, como de Catamarca y Santiago del Estero que le siguen en orden de importancia. Jujuy, por su parte, no aparece en los registros nacionales.

Al analizar la serie de 17 años de leche recibida se puede observar que tiene su mínimo histórico en 1975 con 4.300.000 litros. El año siguiente se inicia una recuperación a partir de la cual se advierten incrementos anuales a lo largo de seis períodos, hasta 1981 en que se registra el nivel máximo de

10.500.000 litros. El volumen recibido disminuye levemente en 1982, pero es al año siguiente en que el descenso se agudiza, hasta el punto que los registros de los 4 últimos años son inferiores a los niveles de 16 años atrás.

El comportamiento de la variable en el último tramo de la serie debe vincularse con una particular modificación en la estructura del sector: de 88 tambos salteños que hacían aportes a principios de 1983, sólo 65 efectuaban entregas a fines de 1986.

La gravedad de esa situación con características involutivas queda más expuesta aún al comparar la serie de valores de producción con el crecimiento de la población en el mismo período, tal como se resume seguidamente. En este sentido es interesante explicitar que la población de la ciudad de Salta creció a tasas del 50% y 48% entre los años 1960-70 y 1970-80, esperándose que la variación entre 1980 y 1990 sea del 40%.

CUADRO N° 1

POBLACION SALTEÑA EN LOS AÑOS 1960, 1970, 1980 y 1990

Á m b i t o	P o b l a c i ó n (h a b i t a n t e s)			
	1960*	1970*	1980*	1990**
Provincia de Salta	412.854	509.803	662.870	839.661
Valle de Lerma (***)	165.118 185.040	231.955 255.013	325.445 354.542	441.178 476.763
Ciudad de Salta	117.400	176.216	260.323	359.245

(***) : Incluye 6 departamentos (Capital, La Caldera, Cerrillos, Chicoana, Rosario de Lerma, La Viña) o incorpora también el departamento Gúemes que algunos consideran dentro del área de influencia.

Fuente: (*) Censo Nacional de Población y Vivienda 1980. Serie B. INDEC.

(**) Estimación Dirección General de Estadísticas y Censos de la Provincia de Salta.

CUADRO N° 2
LECHE: PRODUCCION Y LECHE RECIBIDA

AÑOS	Producción Nacional* (millones de litros)	Producción Provincial** (miles de litros)	L e c h e r e c i b i d a *** (miles de litros)			
			Tucumán	Salta	Catamarca	Sgo.del Estero
1970	4.079	7.996		7.952		
1971	4.680	8.410		7.877		
1972	5.238	9.423		8.250		
1973	5.064	8.667		6.678		
1974	5.133	6.793		5.234		
1975	5.480	5.583		4.302		
1976	5.625	6.184		4.765		
1977	5.149	7.594		5.850		
1978	5.056	8.145		6.275		
1979	4.981	9.260		7.530		
1980	5.002	11.548		8.676		
1981	5.092	11.576		10.522		
1982	5.487	11.968		9.186		
1983	5.356	9.664	26.410	7.417	3.385	2.003
1984	5.145	8.482	17.093	6.490	3.467	2.533
1985	5.763	9.526	14.352	7.339	3.544	3.861
1986	6.072	9.465		7.292		
1987	6.456					

Fuentes: (*): Area de Lechería. SAGYP.

(**): Dirección de Estadísticas y Censos Provincia de Salta.

(***): Area de Lechería (SAGYP) y COSALTA. Sólo se consignan datos de las otras provincias en aquellos años para los que se dispone de información homogénea.

Estacionalidad de la oferta

En todo el mundo la producción de leche presenta variaciones estacionales, más o menos marcadas según sean las particulares condiciones ecológicas imperantes en cada región. En muchos países, sin embargo, las fluctuaciones han sido suavizadas a través de técnicas de manejo que coadyuvan a adaptar los ciclos naturales a las necesidades del consumo y de la industria. Es el caso de los Estados Unidos, donde la oferta presenta una marcada regularidad a lo largo del año.

En Argentina, los caudales máximos de la oferta nacional se verifican en primavera-verano y pueden alcanzar una diferencia del orden del 45 % respecto de los mínimos del período otoño-invierno.

En Salta, la mayor oferta láctea se da entre julio y enero, reduciéndose entre febrero y junio (Gráfico N° 1).

Hay que distinguir, sin embargo, diferencias entre los casos argentino y salteño respecto de la estacionalidad. La actividad tambera nacional adolece, como la local, de desenvolvimiento cíclico que condiciona el abastecimiento del mercado en invierno y verano (por faltantes y sobrantes, respectivamente). La inestabilidad del sector está, desde luego, ligada a ello, pero más específicamente se trataría de una "crisis de excedentes" generadores a su vez, de fuertes variaciones en los precios.

El FOPAL (*), nucleamiento de representantes de entidades de la producción, la industria, el gobierno nacional y los estados provinciales, lo enuncia de la siguiente manera:

"Por razones climáticas y económicas se verifican dos ciclos, uno de alteración anual y otro plurianual: dentro del período anual ocurre que el consumo interno de lácteos es bastante regular, pero se enfrenta con una producción que lo excede ampliamente en primavera-verano (excedentes estacionales) y que es insuficiente en invierno. Por otra parte, se comprueba que en algunos años

(*) FOPAL: Fondo de Promoción de la Actividad Lechera.

la producción lechera apenas alcanza para abastecer al mercado doméstico con lo que se mejoran los precios de la grasa butirosa. Esto genera un desarrollo del sector tambero que al cabo de dos o tres años se topa con una caída generalizada de valores por saturación de la oferta, con las típicas crisis de cierres de tambos y quebrantos. El factor que genera este problema (excedentes nacionales) es la imposibilidad de dar salida vía exportaciones a precios compensatorios a los volúmenes que superan las necesidades globales anuales del país debido a los subsidios existentes en las naciones competidoras".

"En esta dinámica de dos ciclos actuando coetáneamente, el resultado obvio es una fuerte inestabilidad de los precios tanto al productor como al consumidor ...".

El planteo anterior difiere de la realidad salteña, donde se verifica un déficit de abastecimiento por parte de la cuenca local aún en los meses de producción pico. Sintéticamente: si en los meses de mayor caudal se destinara el 100% de la producción a elaborar leche para consumo, aún así no se llegaría a satisfacer la demanda cotidiana de la ciudad de Salta.

Por lo tanto, el problema local, si bien agudizado por el factor estacional (y obviamente sujeto a las influencias de los precios como toda actividad de índole agropecuaria) es de déficit estructural de oferta antes que de disminución de precios por saturación de oferta. Además, la estacionalidad de la oferta local de materia prima acentúa su impacto sobre la línea de subproductos, alterando la regularidad de su cadena de comercialización de una manera diferente a la del mercado nacional.

Capacidad instalada y utilizada

En la provincia existe una única usina pasteurizadora y elaboradora de subproductos. La planta está ubicada en el ejido urbano de la capital y pertenece a COSALTA (Cooperativa Salteña de Tamberos), entidad que agrupa a unos setenta productores.

El establecimiento dispone de infraestructura para procesar 70.000 litros

diarios de materia prima, aunque en la actualidad utiliza sólo una tercera parte. Eso significa una alta proporción de capacidad ociosa, aún admitiendo que los establecimientos lácteos requieren de cierta sobredimensión como consecuencia de la variación verano-invierno en la disponibilidad de materia prima.

Destino de la producción

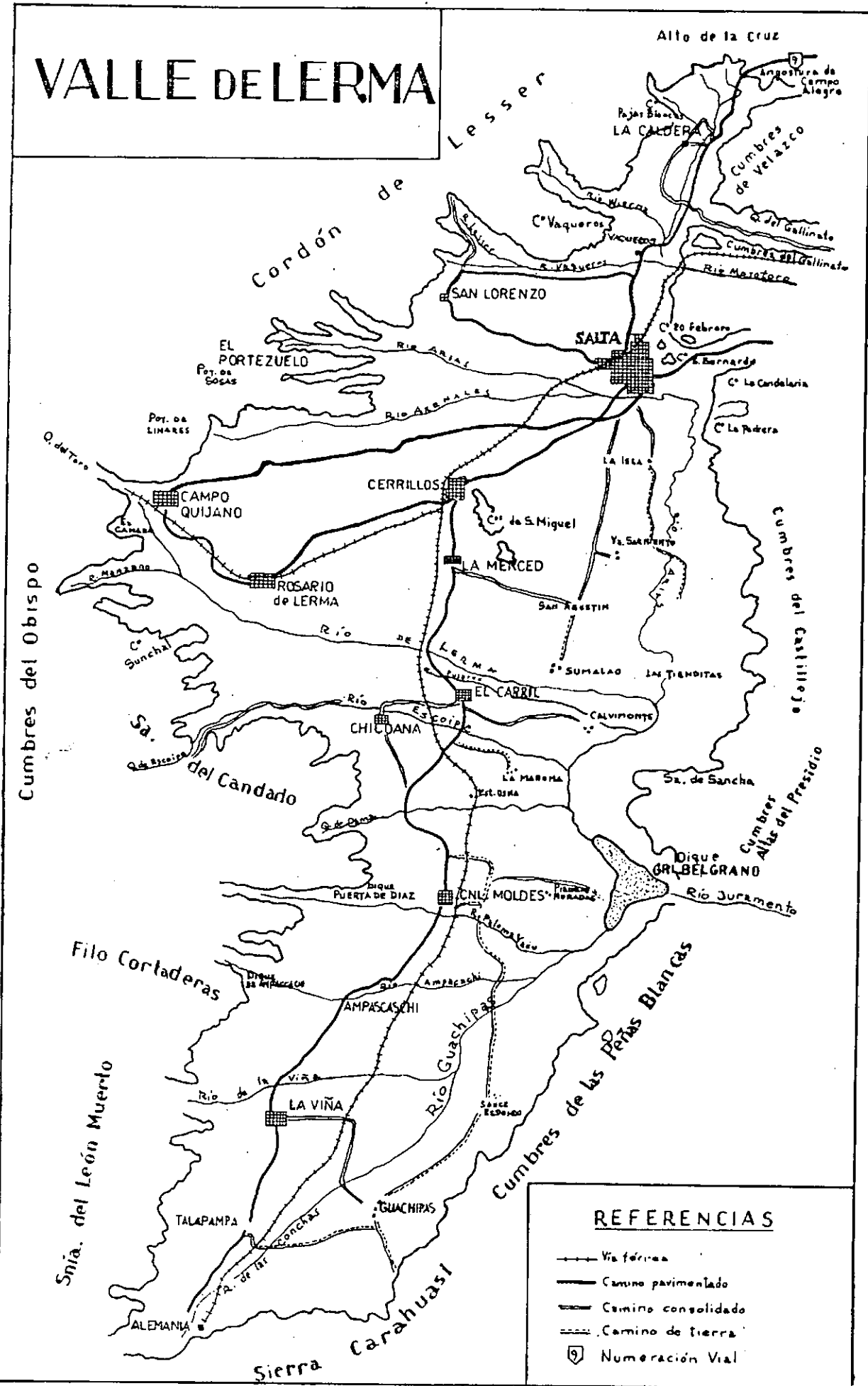
La producción lechera de Salta procesada por COSALTA se destina al consumo directo de la población y a la elaboración de derivados. Entre éstos se destacan por su volumen y continuidad en la producción, los quesos, dulce de leche y yoghurt. Aunque esporádicamente se preparan flanes, manteca, quesillos, ricotta y crema, se trata de artículos que -si bien salen a la venta- estrictamente no cabe considerarlos aún como integrantes regulares de la línea de producción de la empresa.

El Cuadro N° 3 muestra las entradas mensuales de materia prima y su aplicación industrial, observándose que en un período de cuatro años la leche con destino a consumo absorbió entre el 50 y el 90-97% del fluido ingresado a planta, si bien el promedio de utilización con ese fin rondó el 63%.

El caso salteño contrasta con la situación inversa que se registra en el orden nacional, donde el destino industrial es la tendencia predominante (Cuadro 4 y Gráfico 3). Sin duda que en el primer caso las cifras están reflejando la estrechez de la oferta local y hay oportunidades en que los datos señalan claramente que la leche enviada a industria tiene carácter residual, como es notorio en el período marzo-julio de 1984, según ilustra el Gráfico 2.

Hay que relacionar lo antedicho con lo que se desprende del Gráfico 1: si bien la curva de leche para consumo acompaña la sinuosidad de la función disponibilidad de materia prima, es evidente que los "baches" pronunciados de ésta son compensados por "acercamientos" de aquélla (aunque disminuya la producción de leche para consumo en términos absolutos). Todo ello pone de relieve el abastecimiento más estable que privilegia la preparación de leche para consumo, y la mayor elasticidad de la producción de derivados respecto del volumen de materia prima. Son los derivados, en definitiva, los que regulan el desajuste entre oferta y demanda.

VALLE DE LERMA



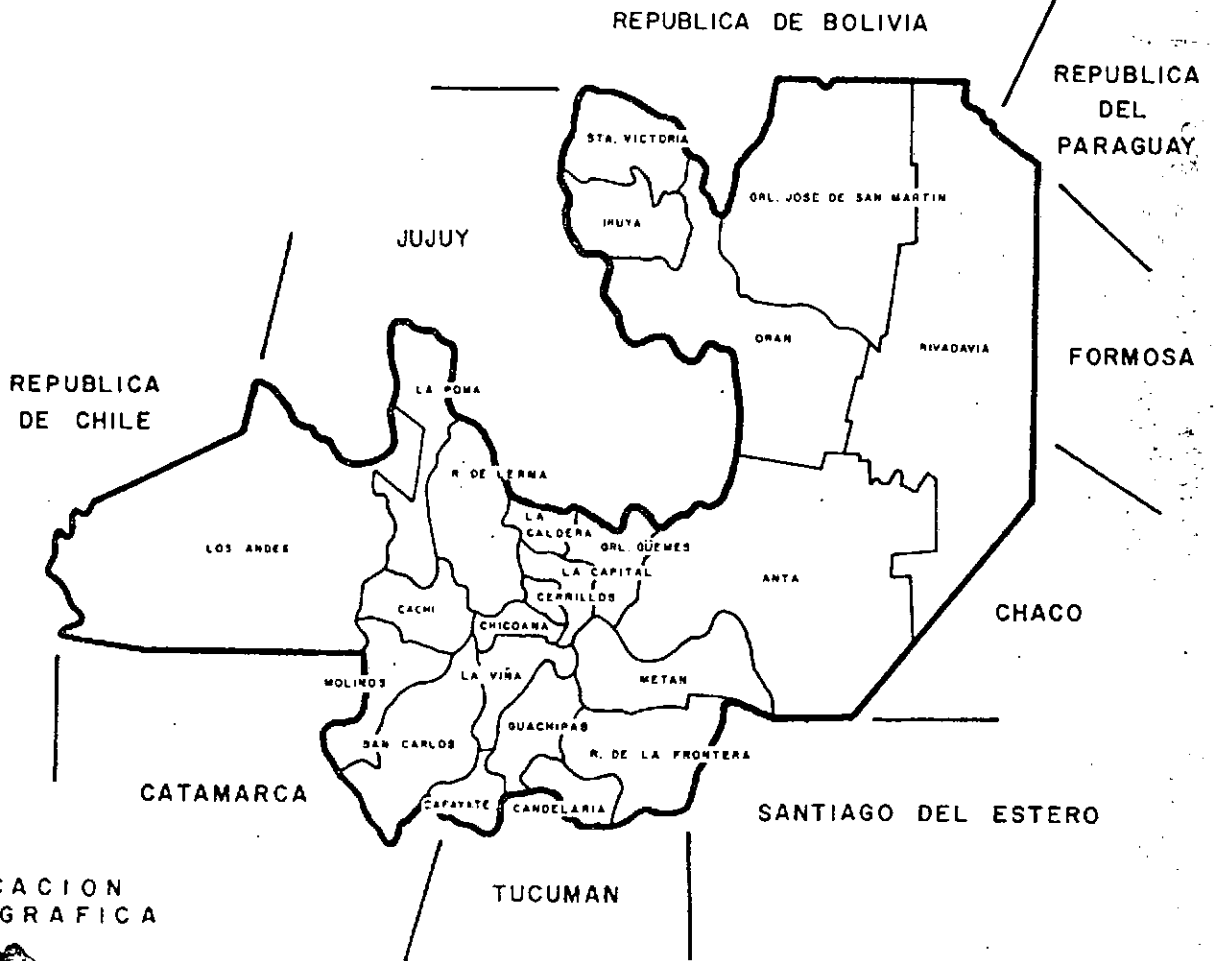
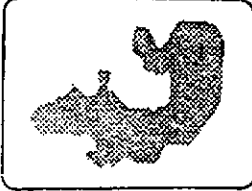
Cumbres del Obispo

Snia. del León Muerto

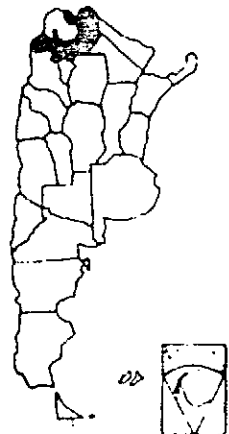
REFERENCIAS

- Via férrea
- Camino pavimentado
- Camino consolidado
- Camino de tierra
- ⑨ Numeración Vial

PROVINCIA DE SALTA
SUBDIVISION EN DEPARTAMENTOS



UBICACION GEOGRAFICA



CUADRO N° 5
ENTRADA DE LECHE - DESTINO DE LECHE (Litros)
 Años 1983 y 1984

Meses	Entrada	Leche p/consumo		Yoghurt*	Dulce de Leche*	Queso Pasta Blan.*	Queso Pasta Semi-Du*	Otros**
		Cantidad	%					
Enero '83	674.550	360.100	53,3	25.500	29.000	192.000	23.500	
Febrero	579.100	346.500	59,8	17.000	38.100	123.700	28.200	
Marzo	552.000	394.000	71,3	19.000	32.600	74.000	9.500	
Abril	520.500	393.800	75,7	14.800	57.000	42.000	-	
Mayo	612.500	356.500	58,2	8.000	63.700	142.300	-	
Junio	594.100	382.650	64,4	5.650	65.200	119.200	-	
Julio	613.780	376.000	61,2	9.500	49.500	131.700	12.900	
Agosto	636.210	426.600	67,0	11.850	54.800	101.200	2.000	
Setiembre	670.130	415.000	61,9	17.350	42.900	164.400	9.000	
Octubre	728.500	398.600	54,7	27.200	22.700	185.500	59.300	
Noviembre	641.600	386.600	60,3	24.500	41.600	131.200	30.000	
Diciembre	616.804	373.100	60,4	20.200	34.000	153.500	21.500	
	7.439.774	4.609.450	61,9					
Enero '84	566.280	291.800	51,5	18.000	24.350	190.900	13.500	
Febrero	497.270	300.150	62,6	16.000	24.800	102.500	-	
Marzo	431.250	358.000	83,0	13.000	31.000	18.400	-	
Abril	357.100	347.900	97,4	11.500	2.500	-	-	
Mayo	399.780	360.850	90,2	8.000	28.100	-	-	
Junio	388.090	352.300	90,7	5.700	27.400	-	-	
Julio	485.000	396.000	81,6	15.150	46.100	16.300	-	
Agosto	581.000	395.000	67,9	12.200	30.800	111.700	11.200	
Setiembre	654.000	365.000	55,8	18.000	29.800	178.900	33.000	900
Octubre	751.000	470.000	62,5	10.300	37.800	164.250	42.700	100
Noviembre	725.000	455.800	62,8	20.200	31.900	144.800	60.400	-
Diciembre	718.000	373.500	52,0	17.400	36.700	178.200	96.800	-
	6.553.770	4.466.300	68,1					

*: Las cifras de los registros originales fueron redondeadas.

** : Incluye flanes, quesillos y ricota.

FUENTE: COSALTA y elaboración propia.

CUADRO N° 3 (Cont.)
 ENTRADA DE LECHE - DESTINO DE LECHE (Litros)
 Años 1985 y 1986

Meses	Entrada	Leche p/consumo		Yoghurt*	Dulce de Leche*	Queso Pasta Blan.*	Queso Pasta Semi-Du*	Otros**
		Cantidad	%					
Enero '85	628.000	380.000	60,5	21.950	20.100	111.900	79.100	600
Febrero	493.000	315.000	63,8	16.550	38.800	89.000	26.000	200
Marzo	520.000	364.800	70,1	18.000	39.200	79.300	11.200	100
Abril	505.000	353.350	69,9	13.400	33.200	69.300	31.500	100
Mayo	562.000	347.250	61,7	10.300	47.500	86.500	56.000	100
Junio	585.100	351.200	60,0	7.750	41,100	89.600	91.300	100
Julio	602.800	350.000	58,1	12.000	65.000	112.800	47.500	-
Agosto	630.600	350.000	55,5	17.800	44.500	138.700	69.500	-
Setiembre	734.000	360.000	49,0	22.900	46.000	193.000	105.000	500
Octubre	783.000	395.000	50,4	31.500	42.000	185.000	123.000	-
Noviembre	657.000	365.000	55,5	33.000	29.000	177.000	44.000	-
Diciembre	639.000	360.000	56,5	40.000	33.000	170.000	30.000	100
	7.339.500	4.291.600	58,4					
Enero '86	549.000	359.000	65,3	40.000	30.000	100.000	13.000	-
Febrero	480.000	339.000	70,6	36.000	31.000	60.000	10.000	-
Marzo	502.000	367.000	73,1	28.000	50.000	50.000	1.000	300
Abril	498.000	360.000	72,2	17.000	29.000	78.000	6.000	200
Mayo	598.000	382.000	63,8	24.000	31.000	119.000	33.000	100
Junio	605.000	345.000	57,0	15.500	50.000	150.000	37.000	7.000
Julio	642.000	408.000	63,5	17.500	45.000	131.000	24.000	6.500
Agosto	706.000	406.000	57,5	34.000	41.500	162.500	46.500	15.500
Setiembre	722.500	400.000	55,3	29.000	44.000	166.000	69.000	14.500
Octubre	703.000	400.000	56,8	47.000	41.000	170.000	30.000	14.300
Noviembre	660.000	398.000	60,3	53.000	38.000	137.000	26.000	8.000
Diciembre	627.000	390.800	64,4	51.000	34.000	126.000	20.000	6.000
	7.292.500	4.554.800	62,4					

*: Las cifras de los registros originales fueron redondeadas.

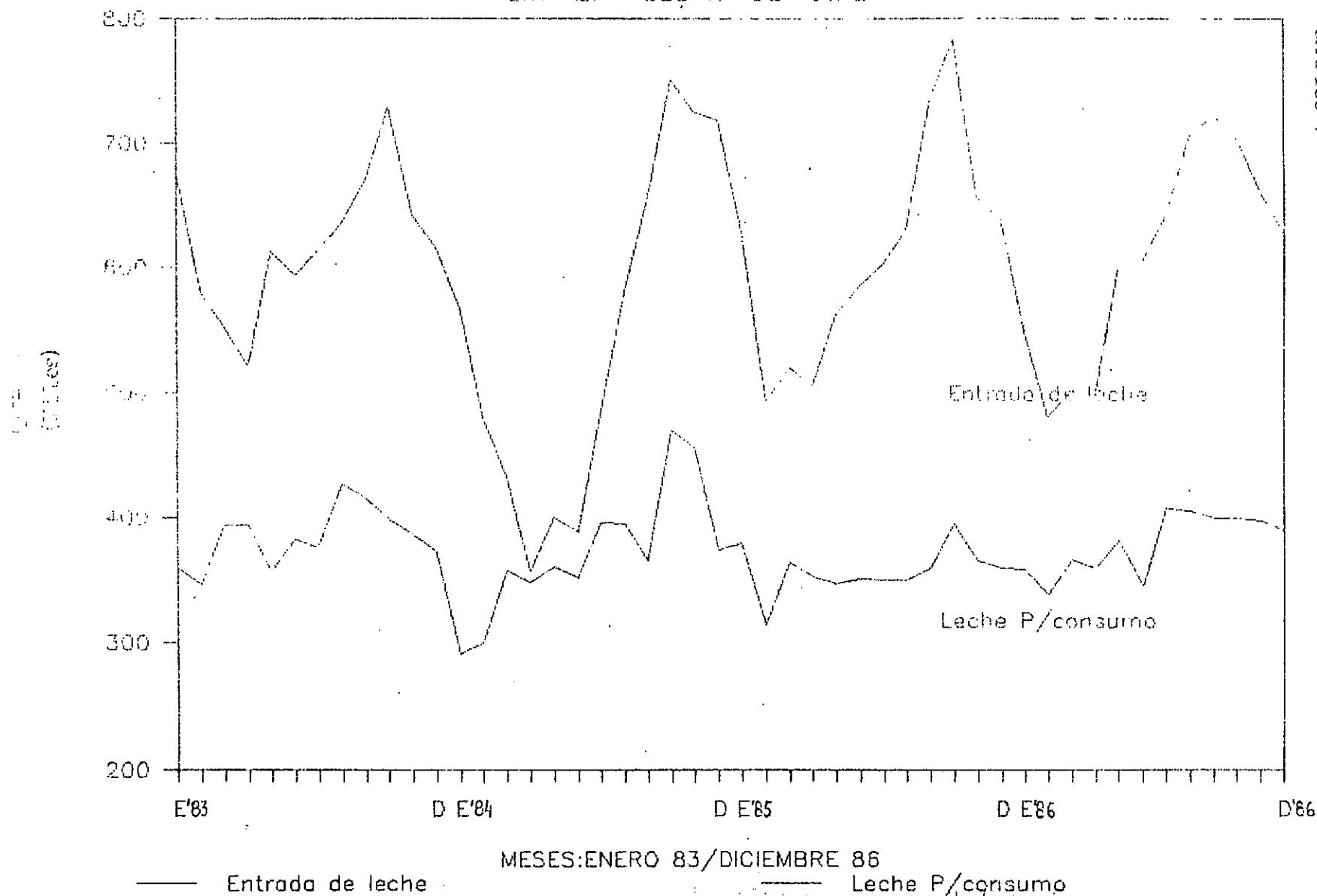
** : Incluye: flanes, quesillos y ricota.

FUENTE: COSALTA y elaboración propia.

INDUSTRIALIZACION LACTEA - PROV. DE SALTA

ENTRADA Y DESTINO DE LECHE

GRAFICO 1



INDUSTRIALIZACION LACTEA-PROV. DE SALTA

DESTINO DE LECHE:P/CONSUMO P/DERIVADOS

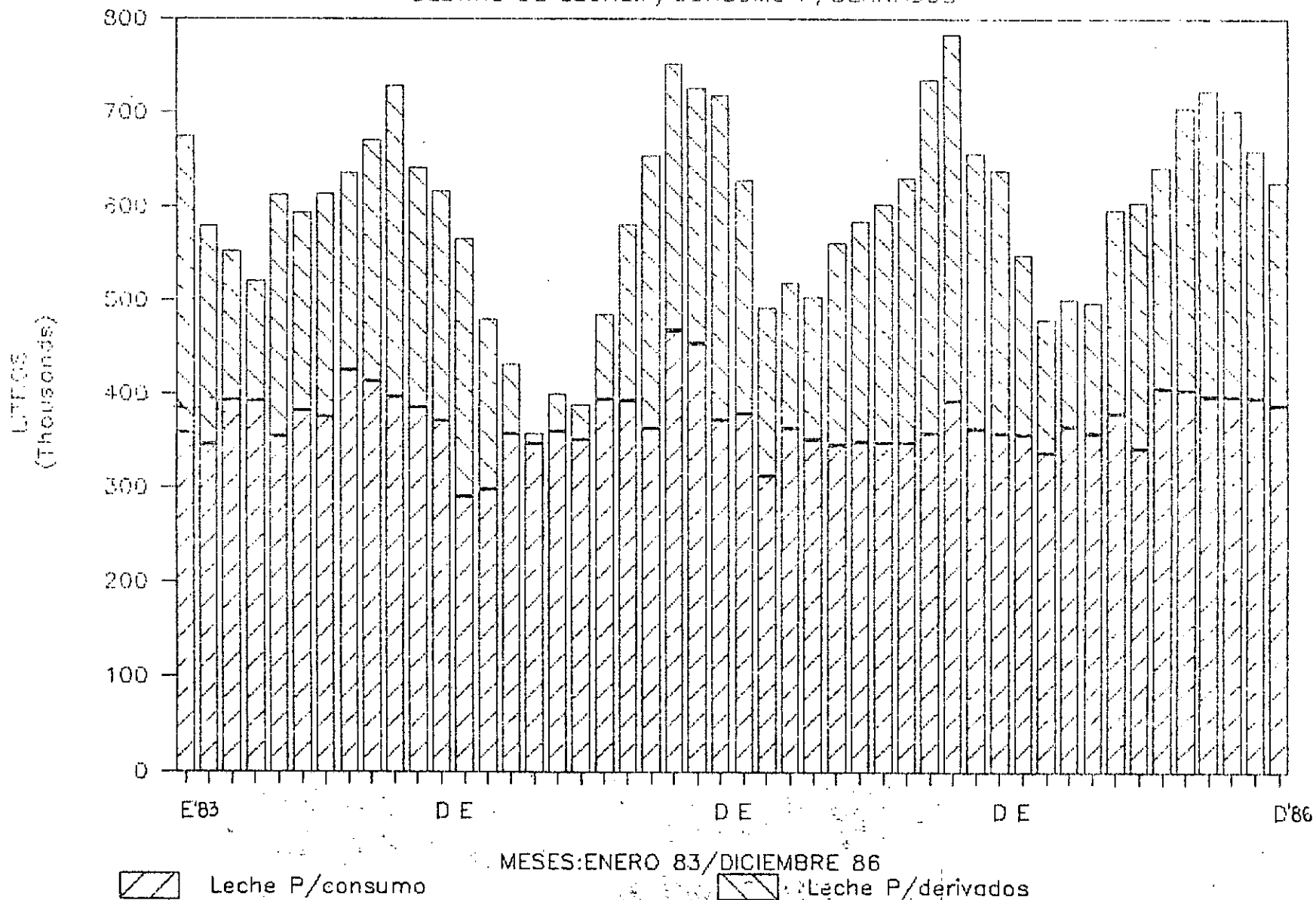


GRAFICO 2

CUADRO N° 4
DESTINO DE LA PRODUCCION NACIONAL DE LECHE

AÑO	TOTAL (millones de lts.)	INDUSTRIA (millones de lts.)	%	CONSUMO (millones de lts.)	%
1970	4.073	2.443	50	1.630	40
1971	4.680	3.040	65	1.640	35
1972	5.238	3.573	68	1.665	32
1973	5.064	3.404	67	1.660	33
1974	5.133	3.457	67	1.676	33
1975	5.480	3.841	70	1.639	30
1976	5.625	4.082	73	1.543	27
1977	5.149	3.612	70	1.537	30
1978	5.056	3.536	70	1.520	30
1979	4.981	3.443	69	1.538	31
1980	5.002	3.397	68	1.605	32
1981	5.092	3.519	69	1.573	31
1982	5.487	3.946	72	1.541	28
1983	5.356	3.842	72	1.514	28
1984	5.145	3.579	69	1.566	31
1985	5.764	4.181	72	1.583	28
1986	6.062	4.453	73	1.609	27
1987	6.456	4.755	74	1.701	26

Fuente: Area de Lechería. SAGYP.

INDUSTRIALIZACION LACTEA-REP. ARGENTINA

DESTINO DE LECHE: P/CONSUMO P/DERIVADOS

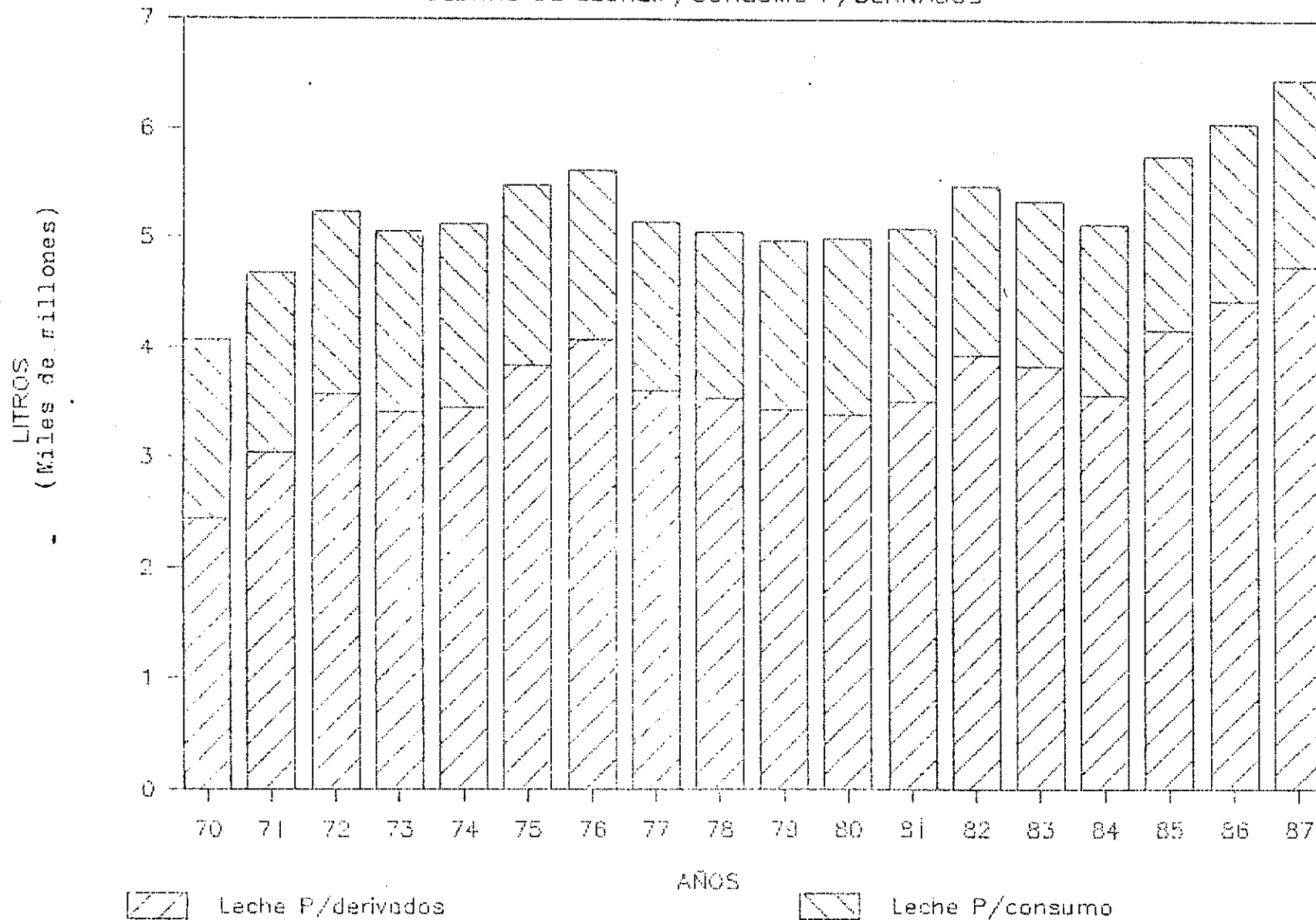


GRAFICO 3

Leche fluida para consumo: oferta local y extrarregional

Salta está aprovisionada por leche fluida de diferente origen. Por una parte la proveniente de la única usina pasteurizadora y elaboradora de subproductos existente en la provincia, a la que cabe agregar: el producto tucumano, con procesamiento a cargo de COOTAM (Cooperativa Tucumana de Tamberos); las denominadas "leches del sur", representadas por fluidos de tipos "fresco" y "larga vida" producidos por grandes empresas que operan comercialmente en todo el país (básicamente dos muy conocidas: una cooperativa de productores de Santa Fe y Córdoba y una empresa bonaerense que centraliza actividades en la localidad de General Rodríguez); y leche sin pasteurizar, que en parte se vende y en parte constituye producción de autoconsumo.

A partir de tan diversas vertientes no resulta fácil dimensionar la oferta que confluye al espacio configurado por la ciudad de Salta y alrededores (el "Valle de Lerma" en términos generales, aunque subsiste cierta imprecisión en su definición). Pero pese a la dificultad, puede intentarse una aproximación: de 30.000 a 33.000 litros/día podría ser la magnitud del abastecimiento cotidiano del vital alimento en el ámbito geográfico señalado.

La cifra fue aportada por la administración de la cooperativa salteña, fuente que discriminó las ofertas parciales de la siguiente manera: COSALTA contribuye con el 60% (18.000 litros diarios), las dos marcas nacionales de primera línea aportan en conjunto alrededor del 30% (10.000 litros), mientras que el 10% restante proviene esencialmente de COOTAM y marginalmente de otras leches del sur.

Del relevamiento no censal efectuado para el presente trabajo surgen, sin embargo, algunas diferencias, ya que la oferta agregada que se moviliza por el circuito comercial sería similar (29.000/31.000 litros) pero su composición interna diferiría sustantivamente.

Si, como surge de los 48 meses de producción reflejados en el Cuadro 3 (y considerando meses de 26 días hábiles) COSALTA ofrece efectivamente un promedio de 14.000 litros (con mínimos y máximos excepcionales de 11.223 y 18.076, respectivamente), la participación relativa de la actividad tambera local en

el mercado se reduce al 47%. COOTAM, por su parte, entregaría al mercado salteño 5.000/6.000 litros diarios (16%), mientras que la oferta extrarregional oscilaría en los 11.000 litros por jornada. En este caso las tres cuartas partes de dicho volumen corresponden a leche de tipo "larga vida".

A todo lo anterior habría que agregar cantidades no despreciables de "leche de tarro", leche sin pasteurizar y, por consiguiente, fuera de todo control sanitario y difícil de calcular con exactitud, pero que no sería inferior a los 6.000 litros/día.

Leche en polvo y otros subproductos

A la venta diaria de leche fresca se adiciona la de leche en polvo y la línea de derivados lácteos conformada por yoghurt, dulce de leche, manteca, crema, quesos, flanes y postres.

COSALTA, COOTAM y las empresas cuyas centrales de producción se localizan en la principal cuenca lechera del país. (provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos) concurren con esos productos para el abastecimiento del valle de Lerma pero su participación en el mercado se diferencia, en este caso, del que tienen por el aporte de leche fresca.

La intervención de marcas extrarregionales en el abastecimiento de derivados es mayor que para el caso del fluido fresco y va desde un extremo en el que ellas proveen el 100% del mercado (leche en polvo), pasando por un alto grado de cobertura de otros artículos (manteca, crema, quesos semiduros y duros) hasta una situación de compartir el aprovisionamiento local con las empresas salteña y tucumana en términos más igualitarios de volúmenes (dulce de leche, yoghurt).

Resulta oportuno diferenciar dos niveles de oferentes entre las empresas del sur: uno integrado por las tres o cuatro marcas más difundidas en todo el territorio nacional, con varias décadas de actividad en el sector, amplia gama de productos y sistemas de comercialización altamente desarrollados, y otro que comprende a decenas de medianos y pequeños estableci-

mientos elaboradores, generalmente asociaciones de productores regionales, con líneas de productos más reducidas y cadenas de comercialización menos estructuradas y, por lo tanto, con presencia más discontinua en el ámbito regional bajo análisis.

Oferta de la industrial local

El Cuadro 3 analizado oportunamente proporciona datos relativos a producción de distintos derivados por parte de COSALTA.

De ellos, el queso de pasta blanda continúa a la leche en el ranking de productos de la empresa, mientras que yoghurt, dulce de leche y queso de pasta semi-dura se alternan (según la época y disponibilidad de material para procesar) la posición siguiente. En este aspecto los registros sugieren moderados incrementos en la preparación de yoghurt durante el período estival y el comportamiento opuesto en el caso del dulce de leche.

Los tipos de productos enunciados se discriminan en las presentaciones comerciales que a continuación se mencionan, conforme la línea completa de productos de la planta, según información facilitada por sus autoridades.

Su comparación con el resto y total del país carece de sentido teniendo en cuenta la desproporción manifiesta entre volúmenes de origen local y los aportados por las principales provincias productoras (Cuadro N°5).

Código	Producto	Código	Producto
1011	Leche entera	1038	Dulce x 250 grs
1015	Leche descremada	1039	Dulce x 500 grs
1016	Yog.Cosalta Pote	1040	Dulce x 1 kg
1017	Yog.Momy Pote 1700	1047	Dulce suelto x kg
1018	Yog.Momy Pote 400 g	1049	Dulce x 5 kg
1020	Yog.c/pulpa sac.1 k	1050	Dulce x 10 kg
1018	Yog.Momy Sach.x 1 k	1057	Queso Pat.Redondo
1022	Ricotta x kg	1058	Queso Barra Común
1027	Crema x kg	1060	Queso Criollo
1031	Manteca x 100 grs	1061	Queso Criollo Pic.
1032	Manteca x 200 grs	1065	Quesillo kg
1033	Manteca por kg	1075	Quesillo p/paquete

DEMANDA

Consumo privado

El análisis del consumo privado de leche en la ciudad de Salta incluye dos componentes básicos: leche fluida y leche en polvo.

No existe en este caso un único indicador cuya utilización permita cuantificar directamente sus consumos, como podría ser el "consumo per cápita". Hay antecedentes al respecto pero se opta por no utilizarlos para el cálculo (sí se les mantiene su función de referentes) porque pueden inducir a error en los resultados, ya sea por su alta agregación (caso del consumo per cápita nacional = 38 litros por habitante y por año*) o por su incierta confiabilidad dado el tiempo transcurrido desde su estimación y/o por la escasa fundamentación que ofrecen.

La relatividad implícita en un único parámetro que sintetice un consumo tan difundido como el de la leche, entre personas de diferentes edades, niveles de ingreso, hábitos alimenticios, lugar de residencia, estado sanitario, etc., se vería -sin embargo- atenuada ante la existencia de una encuesta actualizada lo suficientemente precisa para sustentar con alto grado de certeza tal indicador. Al carecer de dicho elemento se recurre a estimaciones propias realizadas sobre la base del sondeo de mercado, sin desaprovechar el pragmático criterio enunciado por algunos proveedores: "un litro cada cuatro personas".

Demanda potencial

Tomando esa última pauta como hipótesis de consumo así como la información demográfica respectiva, se configura la demanda potencial de leche fluida localizada en la ciudad de Salta y la correspondiente al valle de Lerma. La primera sería de algo más de 86.000 litros/día y la segunda significaría poco más de 100.000 litros/día, en ambos casos para 1988. Los valores respectivos

(*): Folleto FOPAL (Fondo de Promoción a la Actividad Lechera).

se resumen en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 5
DEMANDA POTENCIAL DE LECHE

Departamento	Población*	Demanda potencial diaria (hipótesis: 1 litro=4 personas)
CAPITAL	345.240 hab.	86.310 litros/día
VALLE DE LERMA	413.051 hab.	102.262 litros/día
Capital	345.240 "	
La Caldera	3.871 "	
Cerrillos	20.194 "	
Chicoana	15.159 "	
Rosario de Lerma	23.395 "	
La Viña	5.192 "	
VALLE DE LERMA incluyendo Dpto. Gral. Güemes	447.140 hab.	111.785 litros/día

(*): Población estimada al 1/1/88 de acuerdo a crecimiento intercensal departamental ajustado por crecimiento intercensal provincial.
(Fuente: Dirección General de Estadística y Censos - Provincia de Salta).

Demanda efectiva

El relevamiento no censal en comercios minoristas y las consultas a distribuidores indican un requerimiento efectivo de leche fluida en la Capital, del orden de los 30.000 litros diarios. De acuerdo con las hipótesis de demanda consignadas en el punto anterior, la demanda insatisfecha sería de alrededor de 56.000 litros por jornada.

Determinar el consumo de leche en polvo resulta más complicado, al punto de que algunos proveedores mayoristas admitieron que "se les escapan las cifras". Ello puede entenderse a partir del hecho de que no todos los

representantes de la docena de marcas que ingresan y compiten en mercado salteño integran la respectiva Cámara. Entre éstos, el perteneciente a la marca más tradicional en el mercado nacional que precisamente es la que lidera las ventas.

De todos modos puede señalarse que la información recogida indica que las ventas a través de supermercados se ubicarían en un nivel de 25.000 kg/mes. Si se aplica con sentido de prudencia un supuesto de sólo el 30% adicional en concepto de ventas por intermedio de almacenes, se alcanza una cantidad probable de 32.000 kg/mes de adquisiciones de carácter "privado" en la capital de la provincia.

Una aproximación adecuada a las demandas potencial y efectiva de leche en polvo es una tarea tan difícil como necesaria, dado que dicho alimento constituye un ingrediente sumamente significativo para el análisis del abastecimiento lácteo tanto capitalino como provincial.

El procedimiento teórico para calcular la primera de aquéllas consiste en partir de la demanda insatisfecha y aplicarle como factor de conversión la proporción 1 kg = 8 litros de leche fluida para consumo. Como resultante se tiene una demanda potencial de 7.000 kg/diarios = 210.000 kg/mes de leche en polvo.

La importancia de acotar cuantitativamente los requerimientos de este lácteo quedan claros por tratarse del único sustituto de que se vale la demanda insatisfecha de leche fluida para ajustar un déficit diario igual a las dos terceras partes de su respectiva demanda potencial.

Finalmente y como elemento indicativo, dadas las reservas señaladas oportunamente, pueden citarse datos de consumo por habitante de leche en polvo: 2,9 kg/año para todo el país, según material de difusión del FOPAL, y 2,53 para 1984, según la SAGYP.

Consumo institucional

La demanda efectiva de leche fluida (30.000 litros diarios) incluye una

pequeña proporción (10 al 15%) de compras hechas por organismos públicos, dado que las necesidades institucionales de leche se canalizan esencialmente hacia el producto en polvo, por razones de conservación, facilidad de transporte, etc.

Precisamente, para el momento actual se pudo relevar un consumo de leche en polvo por parte de reparticiones estatales de 98.000 kg/mes. El volumen se destina básicamente a la atención de servicios de comedores escolares, diferentes programas de salud materno-infantil, y apoyo alimenticio a familias de bajos ingresos.

La magnitud tiene carácter indicativo ya que algunas situaciones no permiten distinguir los conceptos de consumo necesario (potencial) y consumo efectivo, y también porque en la cifra conviven valores atribuibles a la ciudad de Salta exclusivamente con datos de orden provincial, formando un "mix" cuya discriminación precisa requeriría un relevamiento de información fuera del alcance del presente trabajo. Además, la modalidad de programación y ejecución de los diferentes organismos responsables, introduce otros elementos de heterogeneidad no subsanables en lo inmediato.

Las reparticiones pertenecen a diferentes jurisdicciones (municipal, provincial, nacional), en muchos casos sujetas a marcadas fluctuaciones en la disponibilidad de recursos para afrontar sus compras, por lo que cabe una distinción entre los requerimientos teóricos del alimento y las adquisiciones realizadas. Es en este sentido que los datos tienen alcance indicativo.

Para ejemplificar metodologías particulares puede citarse el caso del Programa de Comedores Escolares, cuya información está referida a una estimación técnica a partir del requerimiento diario de leche en polvo para atender una población de 78.300 menores en toda la provincia, en escuelas y albergues con distintos tipos de servicio. Las necesidades son establecidas por la unidad administrativa central, que además gira los recursos monetarios a las escuelas, pero las compras se descentralizan a través de éstas en distintos lugares geográficos.

El PAN (Plan Alimentario Nacional) en cambio, apoya con leche en polvo a un segmento de la población local (consumo efectivo), aunque dada su organiza-

ción el servicio se presta sobre la base de abastecimientos concretados fuera de la provincia. Entonces, se incluye o no dicha necesidad en el cálculo? Cualquier respuesta puede argumentarse favorablemente. Aquí se optó por considerarlo, en el entendimiento de que son cantidades que inciden en el consumo efectivo al margen de que hoy no se compran localmente y porque en el futuro pueden presentarse elementos que sí lo justifiquen (que una provincia tan alejada de la metrópoli nacional cuente con una planta elaboradora que provea a muy bajo costo, por ejemplo). Asimismo puede advertirse diferencias con el caso de coberturas a población materno-infantil provincial: sus autoridades cuantifican necesidades mínimas de 70.000 kg/mes, pero dificultades presupuestarias inducen un consumo efectivo actual del 60% de dichos requerimientos.

Particularidades de la demanda

La demanda particular de todo producto específico presenta rasgos propios. Para los bienes objeto del presente estudio se pueden anunciar algunos:

-las compras de leche fresca se incrementan en Salta un 50% los viernes y sábados, respecto del promedio diario de los restantes cuatro días.

-el mercado muestra una inclinación global hacia la leche fluida entera del orden del 65-75% mientras que la descremada concentra el 25-35% de las adquisiciones.

-la inclinación por leche fluida entera o descremada varía según la zona de adquisición: en supermercados céntricos se venden una y otra en partes iguales, aproximadamente, mientras que en almacenes barriales la relación llega a ser del 90-10%, respectivamente.

-la relación de adquisición de leche salteña y tucumana más generalizada entre los comercios minoristas consultados es de 3 x 1.

-"costumbre" es la razón aducida por gran cantidad de clientes para explicar sus compras de la marca local. Teóricamente, el concepto "costumbre" va

asociado al de "abastecimiento permanente".

-las leches regionales y las del sur constituyen la oferta diaria de leche fluida en una relación 2/3 a 1/3, respectivamente.

-entre las dos marcas del sur de venta cotidiana la proporción es: 40% de leche fresca en sachet y 60% de leche larga vida.

-las leches en polvo (exceptuada la marca líder) se adquieren en la zona céntrica de la ciudad en proporciones de 55-45% y 45-55% para descremada y entera, respectivamente.

-las compras institucionales de leche en polvo se polarizan un 100% alrededor del producto entero.

-los requerimientos institucionales se concretan mediante compras directas de producción local (leche fluida) o adquisiciones por licitación (leche en polvo).

-tanto unas como otras (básicamente las segundas) suelen ser compras discontinuas: el organismo licita un gran volumen para varios meses (ej: 200.000 kg. para cuatro meses).

-las licitaciones suelen declararse "desiertas" por falta de oferentes dados los atrasos en los pagos.

-la zona fronteriza argentino-boliviana exhibe una continua demanda (no dimensionada, pero que en la provincia se juzga "muy importante") de leche en polvo argentina.

-los consumidores extranjeros concentran sus preferencias en una única marca tradicional argentina.

-el consumidor percibe la leche fluida común como producto "homogéneo"; mientras las diferencias de precios entre marcas no existan o sean mínimas como generalmente ocurre, se limita a seleccionar entre leches comunes y especiales, y no entre comunes.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

-la decisión de compra de derivados sí está influida por elementos que tornan "no homogéneos" o "diferentes" bienes de distinta marca: el dulce de leche y la leche en polvo se adquieren en buena medida en función del precio, el yoghurt se selecciona frecuentemente por calidad, los quesos (sobre todo los blandos, trozados y sin identificación de marca) por su apariencia externa.

-pocas personas son realmente conocedoras de los lácteos que consumen (contenido graso, período de estacionamiento, elementos naturales o artificiales para saborizar). Cuando el consumidor expresa que decide por "calidad" suele querer significar "por imagen de calidad" antes que por conocimiento.

-la cercanía del lugar de compra influye en la adquisición: la leche es un producto de compra diaria y la comodidad y ahorro de tiempo son factores más decisivos que el precio, por la homogeneidad que éste tiene.

ASPECTOS DE COMERCIALIZACION

Canales

Distribuidores

La producción láctea salteña entra a la usina pasteurizadora luego de ser recogida de los tambos por camiones térmicos, si bien últimamente la empresa incorporó un equipo provisto de frío.

Los productos industrializados se comercializan, básicamente, por intermedio de distribuidores Gráfico N° 4). Estos agentes, en número de 21, atienden otras tantas zonas concentradas en parte del Valle de Lerma (hasta Rosario de Lerma y La Merced) y en las ciudades jujeñas de San Salvador y San Pedro, asistiendo una cartera total de 1.500 clientes.

La dinámica de comercialización de COSALTA no llega a ser totalmente satisfactoria y ello parece deberse en buena medida al hecho de que el perfil del distribuidor tipo no alcanza a ser el requerido por una empresa necesitada de expandir sus ventas (independientemente de las restricciones temporales en la oferta de productos). El grueso del plantel constituye una "herencia", según palabras de un responsable de la administración, y se trata de repartidores o distribuidores de leche suelta anteriores a la pasteurización. En principio, los distribuidores no tienen relación de dependencia con la empresa, si bien ésta procura no provocar unilateralmente la desvinculación de aquéllos dado que reconoce la posibilidad de planteos de tipo jurídico. En este sentido la administración recuerda que distribuidores despedidos por otra usina que funcionó en la provincia hasta hace quince años ("Momy") influyeron en su quebranto comercial.

La Cooperativa ha previsto funciones de supervisión sobre los distribuidores y en algún momento dispuso de varios agentes (una persona a cargo de 7 zonas), pero en la actualidad no solamente ha disminuido su cantidad a una sola persona sino que la tarea se ha visto resentida: las supervisiones son pe-

riódicas y poco intensivas.

La falta de atención de todos los minoristas, el hecho de que aducen falta de tiempo y por tanto no ofrecen ("no arman la venta") sino que se limitan a retirar pedidos, así como una cierta resistencia a conseguir nuevos clientes, fueron los inconvenientes reseñados como habituales de la distribución. También debe agregarse el hecho de que, por lo general, los distribuidores se inclinan por los minoristas "grandes" evitando los "chicos".

COSALTA también comercializa como propios queso y manteca comprados a terceros: el queso proviene de una cooperativa cordobesa localizada en Villa María y la manteca es de origen santafesino. Asimismo distribuye productos alimenticios con otras marcas comerciales (margarina, salchichas, leche chocolatada) como forma de apoyar a sus distribuidores antes que con el propósito deliberado de reforzar la propia línea de comercialización. La colocación de dichos artículos suponen para la empresa el 8% de sus ingresos mensuales por ventas, debiéndose agregar que se requiere pago al contado por los mismos, por lo que no son ofrecidos en supermercados.

La circulación de lácteos de origen extraprovincial también se vale, inicialmente, de distribuidores. Las grandes marcas nacionales así como la firma competitiva regional tienen un representante, concesionario, sucursal u oficina de ventas, con sede y depósitos en la capital provincial. Estos intermediarios manejan en exclusiva la línea correspondiente, mientras que marcas menos difundidas venden a través de corredores o distribuidores mayoristas que representan también a otros productos.

Al momento de recoger información para el presente informe, la empresa tucumana desarrollaba una política de expansión en el mercado local, tendiente a captar un segmento de mercado en el que incursionara los dos años anteriores y que perdiera en buena medida. Actualmente asumía la responsabilidad de tal tarea comercial una persona con experiencia previa en comercializar -en la provincia de Buenos Aires- los productos lácteos de una marca nacional de primera línea.

Su estrategia de ventas fue enunciada así: no trabajar con stocks sino optar por ventas pequeñas, de mayor frecuencia y al contado; atender todo tipo

de minoristas ("los supermercados son un mal necesario") pero atendiendo especialmente al almacenero de barrio ("muchos chicos antes que pocos grandes"), facilitándole la operatoria ("el almacenero trabaja con mi plata, porque le entrego leche a la mañana y la cobro a la tarde"). La empresa cuenta con depósito y ocupa a 7 distribuidores que no alcanzan a dar cobertura comercial al valle de Lerma, estimando que para ello sería ideal contar con 10 ó 11 de dichos agentes.

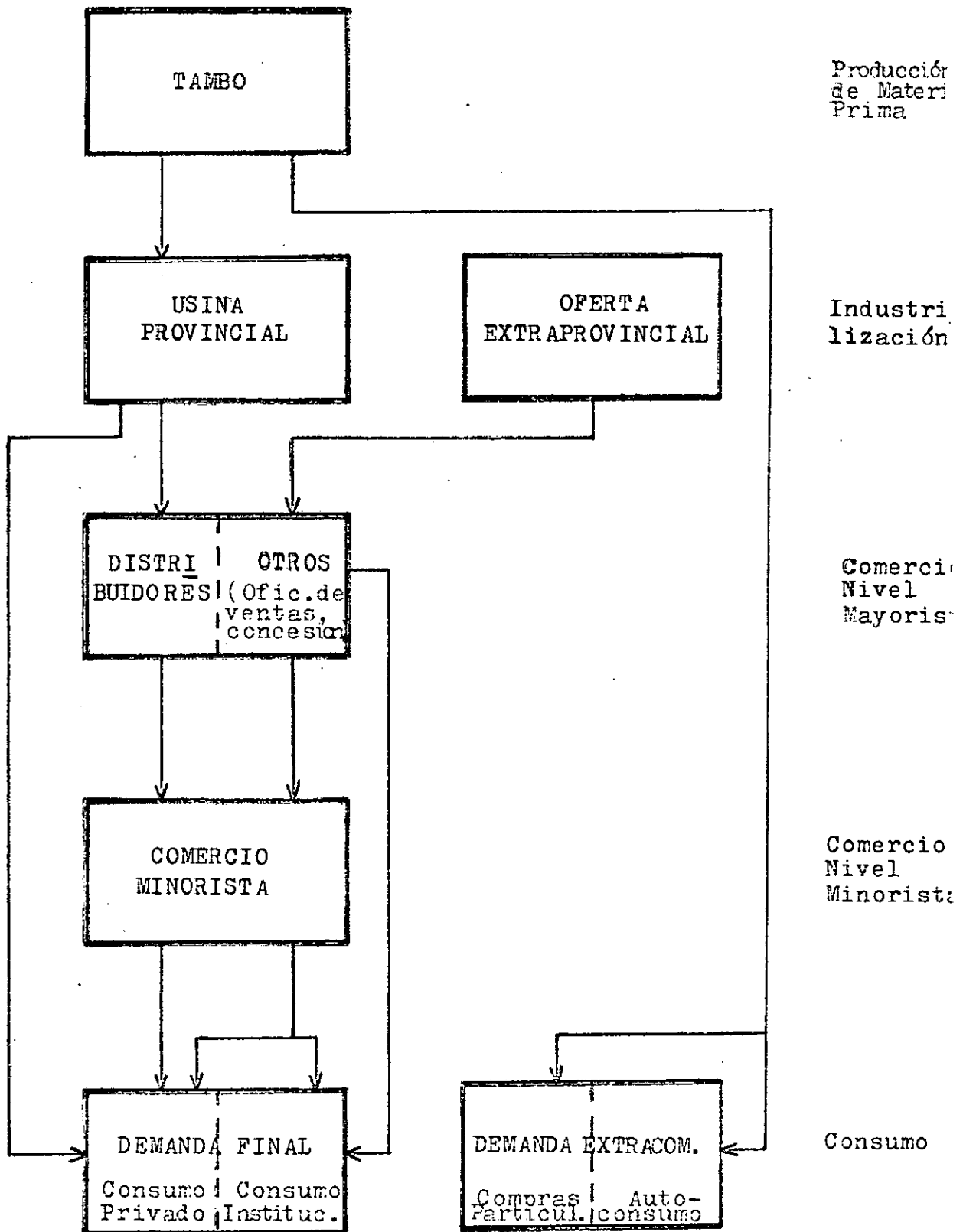
Minoristas

El eslabón minorista de la cadena de comercialización de la empresa salteña está dado por una cartera de 1.500 clientes. El 70% de su volumen de ventas de leche fluida se realiza a través de comerciantes "chicos", entendiéndose por tales a los almacenes y autoservicios barriales, mientras que los supermercados atendidos (21 locales) representan el 12% de compradores minoristas. El resto corresponde a otros clientes, como organismos públicos que efectúan compras directas a la cooperativa o empresas de la rama metalúrgica que reivindican la "copa de leche" por razones de sanidad laboral.

Con respecto a los supermercados, los mayoristas consultados coincidieron en señalar que se trata de un eslabón con grandes ventajas (es una gran "vidriera") e importantes inconvenientes (estipulan unilateralmente las condiciones de pago, generalmente a 30 días).

GRAFICO Nº 4

ABASTECIMIENTO DE LECHE FLUIDA EN SALTA: CANALES DE COMERCIALIZACION



Nota: El tamaño de los rectángulos no indica la importancia relativa del eslabón correspondiente.

FORMACION DE PRECIOS

Base y Excedente

La formación del precio de los productos lácteos y derivados conviene sea considerada en dos tramos: desde la usina pasteurizadora "hacia atrás" y desde ella "hacia adelante".

El primer aspecto se refiere al precio que perciben los productores por la materia prima suministrada, el que está sujeto a una regulación particular constituida por un sistema de pago diferencial denominado de "base y excedente". El régimen, que tiene carácter de obligatorio en todo el país desde septiembre de 1986, tiende a promover la producción invernal desalentando la estival y por consiguiente, a reducir las distorsiones ocasionadas por el desenvolvimiento cíclico de la actividad lechera.

Se define como "base" a la entrega mensual de un tambo que no supera el consumo medio determinado (hoy) por el promedio mensual de los meses invernales, y por "excedente" a la producción que en la época estival sobrepasa dicho promedio, abonándose a un precio menor.

Los meses que van de abril a septiembre constituyen época de base (invierno, malas pasturas, disminución de la producción de leche), mientras que octubre-marzo es período de excedentes: tomando en cuenta que al aumentar la producción baja el precio, se estableció un pago diferencial al productor por esa producción extraordinaria.

El precio "base" tiene carácter de mínimo y se paga en todos los meses que no son períodos de excedente, y es el que -por lo menos- debe reconocer la industria al productor primario.

¿Cómo se determina la base? La suma de grasa butirosa entregada por cada productor entre el 1° de abril y el 30 de septiembre debe dividirse por 183 días (que son los que contiene el período), multiplicándose el resultado por la cantidad de días del mes a liquidar (por 31, si se tratara de octubre, por

ejemplo) para fijar la base de cada mes. En el ejemplo, si un productor tuviera una base de 451 kilos para el mes de octubre (calculada por el procedimiento anterior) y la grasa entregada por él en dicho mes fuera de 650 kilos, se liquidará una base de 455 kilos.

Una de las características de esta modalidad vigente en todo el país es que las industrias pagarán todo el año un precio uniforme por la materia prima que reciban, pues en los meses en que se hagan excedentes la diferencia con los valores de la base deberán depositarla en un Fondo de Promoción de la Actividad Lechera creado también en 1986.

El precio a abonar por la producción de base y excedente es determinado periódicamente por la Comisión de Concertación de Política Lechera (COCOPOLE). Se trata de un importe por kilo de grasa butirosa y no por litro de leche y a partir del mismo los agentes ligados a la actividad tampera convienen el menor precio a liquidar por el excedente.

Por lo general, sobre el precio de la grasa butirométrica el tampero recibe bonificaciones por distintos conceptos conforme a estipulaciones del decreto ley 6640/63 y sus modificaciones, ley 22263/80 y Res. SAGYP 489/80. Además, suele recibir otras bonificaciones que son privativas de cada empresa.

El precio básico por kilo de grasa butirométrica era de A 21,75 (mayo 1988).

El caso salteño

La provincia de Salta fue beneficiada juntamente con las de Tucumán, Catamarca y Jujuy por los términos de la Resolución 508/87 de la SEGYP que las exceptuó de los aportes al FOPAL durante el período 1987/88, mientras que para el 88/89 estableció que la excepción queda reducida al pago del 50% de los aportes que les correspondería.

Al no ajustarse totalmente a los mecanismos nacionales (el establecimiento local no reconoce bonificación por instalaciones, por ejemplo, práctica extendida en el resto del país) el sector industrial se maneja con la siguiente

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

fórmula práctica al efectuar las liquidaciones a productores: la cantidad de grasa ingresada en el mes se multiplica por el precio base y se le adicionan sendas bonificaciones por tres conceptos (hasta el 24% por reductasa, hasta el 20% por temperatura y hasta el 8% por sanidad), obteniéndose un primer importe en australes. Al dividir dicho valor por la cantidad de litros entrados, se determina un precio por litro de leche. A él la empresa agrega un "bonificación extra general" de alcance variable (en mayo de 1988 era del 8,65% del precio base) y se arriba finalmente al precio por litro abonado a los tamberos.

La posibilidad de graduar los rubros bonificables y el otorgamiento de una bonificación extra variable que es estipulada por la empresa de manera residual, explica lo expresado por la administración en el sentido de que el precio al tambero varía conforme a la situación de la entidad y que, en términos reales, el productor local está recibiendo por la leche aportada entre el 40 y el 47% de la base.

Costos

Entre el recibo de la materia prima principal y la salida de planta del producto elaborado, median otros elementos que conforman los costos de producción.

La administración del establecimiento industrial indicó que no discriminan entre costos fijos y variables (recién ahora hay intentos de incursionar en ellos) sino que se manejan con costos directos e indirectos. Aún así señalaron tener dificultades con la determinación de los indirectos, por lo que optan por el procedimiento tradicional de englobar los rubros (gastos en personal jerárquico y otros gastos de administración, gastos de comercialización, etc.) bajo el denominador común de "gastos generales" y considerar que tienen una incidencia relativa del 23% en los costos totales. Respecto de los costos directos, las manifestaciones fueron en el sentido de que "están bien calculados"

La estructura de costos para algunos de los artículos que integran la línea de producción de la empresa es la siguiente (junio de 1988):

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

A) Leche fluída

Directos		76,94%
Leche + flete	60,90	
Complejo vitamínico	0,57	
Polietileno	10,09	
Mano de obra directa	4,46	
Energía eléctrica directa	0,66	
Combustible (gas)	0,26	
Indirectos		<u>23,06%</u>
		100,00%

B) Yoghurt frutado, pote 170 gr.

Directos		76,02%
Leche + flete	<u>15,24</u>	
Azúcar	5,70	
Gelatina	4,06	
Sorbato de potasio	0,57	
Esencia	1,07	
Colorante	0,43	
Potes	<u>20,30</u>	
Tapas	5,06	
Energía eléctrica directa	0,78	
Combustible	1,14	
Mano de obra directa	3,06	
Pulpa	<u>19,52</u>	
Indirectos		<u>23,08%</u>
		100,00%

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

C) Yoghurt por kilo (sachet)

Directos		76,92%
Leche + flete	36,28	
Azúcar	13,59	
Gelatina	5,81	
Sorbato de potasio	1,48	
Esencia	2,54	
Colorante	1,08	
Poliuretano	8,49	
Energía eléctrica directa	1,25	
Combustible	2,71	
Mano de obra directa	3,68	
Indirectos		<u>23,08%</u>
		100,00%



D) Dulce de leche (pote 250 gr.)

Directos		76,93%
Leche + flete	23,64	
Azúcar	20,60	
Glucosa	5,20	
Sorbato de potasio	0,83	
Bicarbonato de sodio	1,41	
Esencia	0,16	
Potes	11,13	
Tapas p/termosellado	4,04	
Cartón y lám.)	
Combustible)	
Energía eléctrica)	9,90 (no se dispone de la des-
Mano de obra directa)	agregación, pero su dis-
		criminación es similar a
		los casos anteriores).
Indirectos		<u>23,07%</u>
		100,00%

Se puede apreciar que la incidencia de la materia prima es variable según el producto. Para el principal -leche en sachet- representa el 61% del costo, incluyendo el flete desde tambo a planta procesadora. En principio, la proporción concuerda con la situación que exhiben otras unidades industriales del sector (*) por lo que -probablemente- sea en la composición de los costos indirectos donde haya que establecer mayores precisiones.

Estos, al no estar sistematizados, no permiten conocer la relación entre los diferentes ítems, relación que en un momento dado puede no ser la más recomendable para la rentabilidad del producto y de la empresa. La conveniencia de explicitar los costos indirectos puede ilustrarse con la mención de dos rubros que pueden estar operando con alto impacto respecto del resto: las devoluciones (que, se informó, son irregulares y pueden alcanzar cantidades elevadas de por ejemplo 1.000 litros = 7% de la producción diaria) y la pronunciada capacidad ociosa (atribuida a la escasez de materia prima).

Los costos directos de fabricación del yoghurt frutado en pote, yoghurt en sachet de 1 kilogramo y dulce de leche en pote de 250 gramos tienen cargas en concepto de materia prima del 46, 60 y 51%, respectivamente. Pero dentro del rubro debe distinguirse leche de otros elementos, ya que en el primer caso el fluido sólo incide con el 15% mientras que la pulpa tiene un fuerte peso (19%); en la preparación de dulce de leche es tan importante en términos de gastos directos la leche (23%) como el azúcar requerido (20%); y es el yoghurt en sachet de kilo el artículo cuyos costos directos reflejan mayor semejanza con los de la leche fluida en tanto la materia prima principal tiene alta incidencia (36%) respecto de las demás.

La otra característica notoria es que los envases para presentaciones en potes con termosellado significan una importante proporción de costos directos (25 y 15%, respectivamente, en el yoghurt y el dulce de leche).

(*): Estudio de mercado y canales de comercialización para el proyecto de desarrollo lechero en la cuenca de abasto a la Capital Federal y Gran Buenos Aires. CFI, a través de ECOTEC Consultores. Buenos Aires, 1979.

Precio de la producción elaborada. Márgenes.

La industria láctea argentina está sometida al régimen de precios administrados. Conforme al mismo, el organismo que entiende en cuestiones de comercio interior en todo el país, periódicamente autoriza porcentajes de incrementos para el precio de venta al público y -dentro de ellos- cada empresa modifica los de sus artículos.

Lo antedicho significa que ni para las leches ni para otros derivados lácteos rigen valores uniformes o fijos sino que -dentro de ciertas pautas- cada empresa establece su propio precio. La última afirmación -técnicamente correcta- en la práctica tiene otro alcance para empresas extrapampeanas, ya que no es aventurado expresar que, al menos para la leche fresca, el precio final se forma fuera de la región por el hecho de que los valores de la pampa húmeda constituyen un dato insoslayable del que el precio local no se aleja demasiado.

A mediados de mayo de 1988 la leche fluida procesada localmente se entregaba a distribuidores al precio de A 1,60 puesta en planchada. El minorista la pagaba A 1,80 y al público llegaba a A 2,00. A fines de junio los valores eran: industria a distribuidor A 2,45, distribuidor a minorista A 2,72 y al público A 3,10. Por consiguiente, el producto incluía un margen de comercialización hacia adelante del 25%, repartido entre distribuidor (12-11%) y comerciante minorista (12-14%).

Con las magnitudes precedentes se infiere que cada etapa que atraviesa el producto tiene la siguiente participación bruta en el precio final del mismo: materia prima 67%, industrialización 17%, distribución mayorista y minorista 25%. Precisamente, del orden del 25-30% (costo del último tramo) es el descuento de precio que efectúa la empresa por las compras institucionales del sector público.

Con respecto a los sustitutos directos, el panorama es el siguiente: en la época señalada la competencia tucumana desplegaba una estrategia de expansión en mercado salteño, vendiendo más barato que la empresa local a los intermediarios y al público. Esto representó no solamente mayores márgenes pa-

ra la intermediación (15% de promedio para la etapa minorista que llegó a captar más del 20% durante las semanas de "embestida comercial") sino por momentos hasta un precio diferencial para el consumidor final con hasta un 20% a su favor (A 1,80 frente a los A 2,00 a que se expendía el producto salteño). A partir de junio estos valores tendieron a uniformarse alrededor de A 2,50 y luego A 3,10 para la leche entera, subsistiendo en algunos comercios diferencias de A 0,10 en la descremada.

Este comportamiento, calificado de "guerra de precios" por la empresa local, constituye sin embargo un procedimiento habitual para captar consumos. En tal sentido el presente año puede marcar (o no) una modificación en la estructura del abastecimiento lácteo del mercado en análisis, cosa que sólo será visible a partir del equilibrio de fuerzas resultante tras la estabilización de márgenes y precios en términos reales.

Con respecto a las leches del sur, hasta octubre de 1988 sólo se ofrecían las del tipo larga vida, cuyo precio al público se ubica alrededor de un 30% encima del de la fresca local. A partir de noviembre del mismo año una de las compañías introduce leche en sachet, que tiene para el consumidor un costo entre 7 y 10% más alto que su similar salteña.

Sin embargo, aun cuando existan disparidades de precios como las apuntadas, la brecha no es tan grande como en caso de los restantes lácteos. La leche fresca es a los ojos del consumidor, un producto más "homogéneo" (homogeneidad en sentido económico, independientemente de las cualidades intrínsecas de cada leche). Como además es un bien prioritario respecto de otros lácteos para la canasta familiar, sus compras se concretan con cierta prescindencia de diferencias en los precios o de preferencias por marcas especiales.

En los subproductos el espectro de precios se amplía notoriamente por múltiples razones, que van desde las de raíz económica (variedad de precios consecuencia de diferentes costos y condiciones de producción) hasta aquéllas ligadas al prestigio de una marca tradicional, el grado de ilustración del segmento consumidor acerca de los atributos técnicos de los bienes (tenor graso, ingredientes naturales o artificiales que entran en la composición, etc.) o el lugar donde se expende el producto.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Del relevamiento efectuado surgió que, en términos generales, los derivados de origen local ocupaban una situación intermedia en el ranking de precios: se vendían al público a un importe en pocos casos igual y por lo común ligeramente superior (3 al 5%) al de sucedáneos tucumanos; a un precio más elevado (entre un 9 y 22%) que los extrarregionales de segunda línea (calificativo que alude a la posición de marcas en el mercado nacional antes que a la calidad intrínseca de los productos comprendidos); pero eran más baratos (del 14 al 21%) que los ofrecidos por las dos marcas más difundidas en el orden nacional .

No fue posible obtener información acerca de márgenes, pero es probable que los porcentajes que devengue su comercialización sean mayores que los de la leche fresca, si se reproduce la situación habitual en otros mercados. En efecto, la leche fresca suele reeditar menor margen (lo que no significá que el mismo no sea aceptable), pero por tratarse de un producto de gran rotación diaria influye como determinante del lugar de compra de otros productos lácteos y permite al minorista vender aquéllos que le proporcionan mayor ganancia.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La oferta de leche en el valle de Lerma reviste suma importancia para el consumo local, pero su escasa magnitud en relación con los requerimientos de la demanda (déficit en términos absolutos) constituye un problema que se agrava con el transcurso del tiempo, dados el estancamiento de la producción y el crecimiento de la población (déficit relativo).

A lo largo de cada año las dos terceras partes de la materia prima local se dedica al consumo como leche fresca, pero el volumen significa apenas el 15% de las necesidades potenciales de la población. En consecuencia, tanto en la capital como en localidades próximas, el abastecimiento lácteo es compartido entre la industria local y producciones competitivas que ingresan permanentemente al mercado y en su mayoría se consolidan como proveedoras de importantes segmentos del consumo.

Esa contraposición entre una oferta local prácticamente inelástica frente a incrementos sostenidos de la demanda caracterizan la dinámica del sector.

La existencia de una única usina compradora y elaboradora de materia prima la convierte en bisagra articuladora del sistema, por lo que aciertos o errores de gestión en dicho eslabón generan fuertes efectos en cadena hacia atrás (productores) y hacia adelante (demanda de bienes finales).

El condicionamiento que significa todo monopsonio industrial en lo referente a entrega de materia prima, se manifiesta también en cuestiones de precio. Este, al ser un "mix" de conceptos y valores determinados en buena medida exógenamente a las condiciones de producción de los tamberos, los deja -cuando menos- pendientes tanto de un importe básico establecido desde la COCOPOLE como de la coyuntura que atraviese la empresa compradora, dada la posibilidad que a ésta le cabe de trasladar su situación en todo o en parte vía algunas bonificaciones.

El carácter cooperativo de la empresa no la exime de maximizar resultados. Estando resueltos los principales aspectos relacionados con el equipa-

miento para el proceso productivo, la gestión pasa a constituirse en variable estratégica para alcanzar ese objetivo. El éxito de gran cantidad de pequeñas usinas que integran la industria láctea nacional se debe en gran medida al rol que juega la capacidad empresarial en gestiones de compra y comercialización y no tanto a los niveles tecnológicos alcanzados.

No habría que sustraer de este esquema que el sector industrial local (con el de otras tres provincias) está liberado transitoriamente de efectuar aportes al FOPAL. Esa suerte de subsidio indirecto contribuye a aliviar la precaria situación de los agentes económicos involucrados, pero su prevista finalización a corto plazo (otro resorte de índole extraprovincial) puede acentuar sus dificultades.

La capacidad instalada en la industria se considera más que suficiente sin descartar que justamente parte del exceso de capacidad ociosa sea factor causal de producción antieconómica.

Ese motivo y otras razones mencionadas oportunamente llevan a recomendar la conveniencia de encarar -si aún no se llevó a cabo- un análisis que integre las principales variables cualitativas y cuantitativas referidas a costos, ventas y rentabilidades, por productos y global, prerequisite básico para un ajustado planeamiento estratégico de producción y comercialización.

Lo anterior supone una mecánica continua, sin principio ni final. La producción y venta de leche es un negocio de grandes volúmenes con pequeños márgenes, lo que requiere de constante y puntillosa actualización como respuesta a datos recogidos de una realidad cambiante día a día.

En ese sentido, las metodologías de autocontrol empresario tendientes a lograr eficacia (obtención de objetivos fijados) y eficiencia (a mejores costos) podrían someterse a revisión para apreciar su vigencia u obsolescencia. Es conocido cuánto avanzaron las empresas líderes en estos aspectos, de modo que las pequeñas y medianas que operan en condiciones de marginalidad económica no pueden distanciarse a riesgo de quedar afuera del mercado.

La demanda insatisfecha de leche fluida alcanza importantes cantidades. En el presente se compensa consumiendo leche en polvo que, como se viera, pro-

viene de otros centros en su totalidad. De mantenerse la flexibilidad que actualmente muestra el mercado dando cabida al ingreso de nuevos oferentes, es también posible -desde la óptica comercial- admitir la intervención de leche en polvo de elaboración local compitiendo con las "foráneas".

Las demandas efectiva y potencial de productos lácteos en el valle de Lerma ofrece espacio para la expansión de la oferta provincial de todos los productos lácteos. Si se entiende que incremento de oferta no es mayor producción exclusivamente, sino más producción a mejores costos como asimismo mejor comercialización, el límite de la expansión estará marcado por la aptitud de la oferta para optimizar sus funciones de producción hasta los "techos" estimados, antes que por restricciones planteadas por la demanda.



Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

BUENOS AIRES, 4 AGO 1987

VISTO que los artículos 5°, 6°, 7° y 8° de la Ley 23.359 crean el FONDO DE PROMOCION DE LA ACTIVIDAD LECHERA y la forma de integración del mismo con aportes provenientes de la diferencia entre el precio base y el precio excedente multiplicados por la cantidad de producción de excedente, a efectuar por todas las personas físicas o de existencia ideal titulares de industrias lácteas, y

CONSIDERANDO:

Que con la aplicación de la Ley 23.359, obligatoriamente se extenderá a nivel nacional el pago del excedente, lo que ha de incidir en mayor grado sobre aquellos productores que aún hoy se manejan con un sistema pastoril.

Que resulta evidente que el mecanismo establecido por la Ley es el aconsejable para los intereses de la lechería nacional, y que no existe intención alguna en perjudicar a aquellos productores que por falta de una adecuada orientación de las empresas receptoras de la leche, necesitarán un tiempo prudencial para adaptar el manejo de sus explotaciones a lo que es habitual en la mayor parte de la cuenca lechera nacional.

Que el artículo 21 de la Ley 23.359 permite aplicar excepciones temporarias a la aplicación de los artículos 6°, 7° y 8° de la misma, y faculta a esta Secretaría para adoptar

J/10
[Signature]



Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

las medidas consiguientes.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Establecer para el período 1987/88, un límite máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de la grasa excedente y un mínimo del SETENTA POR CIENTO (70%) de base calculado en forma mensual y sobre el total entregado.

ARTICULO 2°.- Establecer para el período 1988/89 un límite máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de excedente y un mínimo del SESENTA POR CIENTO (60%) de base calculado en igual forma.

ARTICULO 3°.- Establecer para el período 1989/90 un límite máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de excedente y un mínimo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de base, calculado en igual forma.

ARTICULO 4°.- Establecer para las PROVINCIAS DE CATAMARCA, JUJUY, SALTA Y TUCUMAN la excepción al cumplimiento de los artículos 6°, 7° y 8° de la Ley 23.359, para el período 1987/88 y una reducción al CINCUENTA POR CIENTO (50%) de los aportes que resulten de la aplicación de la citada Ley, y del artículo 2° de la presente resolución para el período 1988/89, quedando las empresas lácteas de dichas provincias, a cargo del cumplimiento

H. J. A.



Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

pleno de la Ley, a partir del período 1989/90.

ARTICULO 5°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 508

RT.

J. H. A.

Dr. ERNESTO J. FIGUERAS
SECRETARIO DE AGRICULTURA
GANADERIA Y PESCA



1

RES. SEAG, P. 484/80
(Reglamentación del decreto
Ley 6640/63)

LMP

Ministerio de Economía

Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería

HUENOS AIRES, 8 AGO 1980

VISTO el Expediente N° 2.627/76, del registro de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, en el que obra lo dictaminado por la Comisión Nacional Permanente para el Mejoramiento de la Calidad de la Leche, y

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 10° del Decreto Ley N° 6.640/63 modificado por la Ley N° 22.263 establece las pautas para la calificación de la leche, quedando su instrumentación a cargo de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, en carácter de Autoridad de Aplicación.

Que las modificaciones han sido analizadas y aprobadas en el seno de la Comisión Nacional Permanente para el Mejoramiento de la Calidad de la Leche, organismo integrado por productores, industriales y sector oficial.

Que dichas pautas no sólo consideran los aspectos intrínsecos a la calidad del producto, sino igualmente entienden benéfico bonificar adelantos tecnológicos que constituyan un aporte a la mayor eficiencia de la empresa tambera: en tal sentido debe incluirse la bonificación de los conceptos "Control Lechero" y "Ordeñadora Mecánica".

Que es necesario modificar el Rubro "Instalaciones y Equipos", premiando más el resultado de su uso correcto, que la mera existencia de los mismos. Así se han reformado los puntajes por Reductasa y Lactofiltro e incluido el concepto de



615

Ministerio de Economía

Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería

Temperatura de Entrega de Leche, en reemplazo de las instalaciones de refrescado y refrigerado.

Que asimismo, se han incrementado las bonificaciones de forma de estimular al productor progresista en una mayor tecnificación de la producción, con miras a elevar sustancialmente el volumen de la leche de la mayor calidad.

Que el N.º 413 obra el dictamen de la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS.

Por ello,

EL SECRETARIO DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- La leche procedente de los tambos, siempre que de acuerdo a las normas vigentes resulte apta para el consumo humano, será calificada según la suma de puntos asignada a los distintos rubros y conforme a los patrones que a continuación se establecen:

a) INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL TAMBO REMITENTE:

- 1. Tinglados con costados protegidos de materiales de construcción y piso firme.
 - 1.1 Con un costado protegido 10 (DIEZ) puntos.
 - 1.2 Con dos costados protegidos 13 (TRECE) puntos.
 - 1.3 Con tres o más costados protegidos 16 (DIECISEIS) puntos.
- 2. Todas las paredes interiores lisas y lavables hasta 1,80 m. de altura, incluyendo chapa u otro material aprobado por la Autoridad de Aplicación 2 (DOS) puntos.
- 3. Ordeñadora mecánica 15 (QUINCE) puntos.



Ministerio de Economía

Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería

- 4. Sala de leche independiente con aberturas protegidas contra las moscas.....10 (DIEZ) puntos.
- 5. Piso de material en el corral.....5 (CINCO) puntos.
- 6. Disponibilidad de agua fría y caliente.
- 6.1. Agua fría, abundante y con presión.....3 (TRES) puntos.
- 6.2. Agua fría, abundante y con presión más disponibilidad de agua caliente.....5 (CINCO) puntos.

La exigencia de piso firme en el tinglado de ordeño para percibir las bonificaciones comenzará a regir a los DOS (2) años de la fecha del dictado de la presente resolución.

b) ANALISIS Y CONDICIONES DEL PRODUCTO:

- 1. Resultado de la prueba de Reductasa.
- 1.1. Menos de DOS (2) horas.....0 (CERO) puntos.
- 1.2. De DOS (2) a menos de TRES (3) horas.14 (CATORCE) puntos.
- 1.3. De TRES (3) a menos de CUATRO (4) horas.....26 (VEINTI-SEIS) puntos.
- 1.4. De CUATRO (4) a menos de CINCO (5) horas..41 (CUARENTA Y UN) puntos.
- 1.5. De CINCO (5) horas o más.....60 (SESENTA) puntos.
- 2. Resultado de la prueba de Lactofiltro.
- 2.1. Leche sucia.....0 (CERO) puntos.
- 2.2. Leche limpia.....10 (DIEZ) puntos.
- 3. Temperatura de la leche medida en culata de camión.
- 3.1. Leche refrescada, no más de 24°C.....10 (DIEZ) puntos.
- 3.2. Leche refrigerada, no más de 9°C.....36 (TREINTA Y SEIS) puntos.

Medida en planchada de fábrica se admitirá TRES (3) gra-



117

Ministerio de Economía
Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería

dos centígrados en más sobre los indicados en culata de camión. En caso de duda el productor tiene derecho a exigir la toma de la temperatura en la culata de camión.

La temperatura de la leche deberá tomarse sobre los tarros del último turno de ordeño en las circunstancias en que las fábricas efectúen una sola recorrida diaria. Esta condición no corresponde si se efectúan dos recorridos diarios y el tamboro entrega una sola vez. Igual criterio regirá para la prueba de la Reductasa.

c) CONTROL LECHEÑO:

Practicado sobre la totalidad de las vacas en ordeño y de acuerdo con las normas oficialmente aprobadas 10 (DIEZ) puntos.

d) SANIDAD DEL RODEO:

1. Leche proveniente de rodeos libres de animales reaccionantes a la tuberculosis. 15 (QUINCE) puntos.
2. Leche proveniente de rodeos libres de animales reaccionantes a la brucelosis, con certificados de vacunación oficial de todas las terneras entre los CUATRO (4) y OCHO (8) meses de edad. 35 (TREINTA Y CINCO) puntos.

ARTICULO 2º.- El precio básico al productor a que se refiere el Artículo 11º del Decreto-Ley nº 6.640/63 modificado por la Ley nº 22.263 corresponde a una leche calificada con un puntaje mínimo de TREINTA (30) puntos en el total y de CATORCE (14) puntos en la Prueba de REDUCTASA, respectivamente.

Dicho precio se modificará a razón de DOS DECIMAS POR CIENTO (0,2%) en más por cada punto que supere los TREIN-



418

Ministerio de Economía

Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería

TA (30) puntos que obtenga la leche de acuerdo a los patrones de calificación que establece el Artículo 1º, siendo requisito indispensable a los efectos de percibir bonificación, obtener un mínimo de CATORCE (14) puntos de REDUCTASA.

ARTICULO 3º.- Las pruebas de Reductasa y Lactofiltro así como la toma de temperatura de entrega se realizarán, como mínimo, una vez por semana. A los efectos de la bonificación o el descuento que por dichos rubros pudieran corresponder, se tomarán los promedios resultantes de las pruebas y verificaciones efectuadas durante el mes.

ARTICULO 4º.- A los efectos de percibir la bonificación que corresponda por el rubro control lechero, el productor deberá presentar al receptor un certificado expedido por la Entidad de Control de Producción de Ganado Lechero que lo realiza. Estos certificados tendrán una validez de DOCE (12) meses y la entidad se hará responsable de los datos que certifica, obligándose a comunicar la baja de cualquier tambo dentro del período de validez del certificado.

ARTICULO 5º.- La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION GANADERA supervisará el cumplimiento de las normas que establece la presente resolución.

ARTICULO 6º.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N°

329

mam.

JORGE H ZORREGUIETA
SECRETARIO DE ESTADO DE
AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA NACION

CALIFICACION DE LA LECHE
DECRETO LEY 6640/63 - LEY 22.263 y RESOLUCION SEAG Nº 489/80

DECLARACION JURADA ANTE EL RECIBIDOR

FIRMA RECIBIDORA:

Propietario del Tambo:

Dirección Postal:

Nombre del mediero o encargado:

Ubicación del Establecimiento

Provincia o Territorio:

Partido o Departamento:

Cuartel o pedanía:

Localidad más próxima: F. C.

INSTALACIONES Y EQUIPOS CON QUE CUENTA EL TAMBO (Definiciones en el dato que corresponde)

Tinglados con costados protegidos de materiales de construcción y piso firme.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	4. Sala de leche independiente con aberturas protegidas contra las moscas.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Con un costado protegido.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	5. Piso de material en el corral.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
1.2. Con dos costados protegidos.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	6. Disponibilidad de agua fría y caliente.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
1.3. Con tres o más costados protegidos.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	6.1. Agua fría, abundante y con presión.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Todas las paredes interiores lisas y lavables hasta 1,80 m de altura.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	6.2. Agua fría, abundante y con presión más agua caliente.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Ordeñadora mecánica.	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>					

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Leche refrescada no más de 24° C. SI NO

Leche refrigerada no más de 9° C. SI NO

CONTROL LECHERO

Practicado sobre la totalidad de las vacas en ordeño. SI NO

Nombre de la entidad de control:

Inscripción oficial:

SANIDAD DEL RODEO

Profilaxis de tuberculosis:	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	Vacuna terneras contra brucelosis:	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Profilaxis de brucelosis:	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	Certificado oficial de vacunación:	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
					Nº de certificado			

EXISTENCIA DE HACIENDA EN EL TAMBO

	CANTIDAD	RAZA
Vacas en ordeño
Vacas secas
Terneros/as
Vaquillonas
Novillos
Toros

Producción ANUAL de leche (en litros)

Firma

Lugar y Fecha

PLANILLA TIPO PARA CALIFICACION DE LA LECHE
DECRETO LEY Nº 6640/63 MODIFICADO POR LEY Nº 22263/80

PAUTAS PARA LA CALIFICACION DE LA LECHE RESOLUCION Nº 489/80		PUNTOS	1º	2º	3º	4º	TOTAL
A) INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL TAMBO REMITENTE: /		—	—	—	—	—	—
1. Tinglado con costados protegidos de material de construcción y piso firme.		—	—	—	—	—	—
1.1 Con un costado protegido.		10					
1.2 Con dos costados protegidos.		13					
1.3 Con tres o más costados protegidos.		16					
2. Todas las paredes interiores lisas y lavables hasta 1,80 m de altura, incluyendo chapa u otro material aprobado por la Autoridad de Aplicación.		2					
3. Ordeñadora mecánica.		15					
4. Sala de leche independiente, con aberturas protegidas contra las moscas.		10					
5. Piso de material en el corral.		5					
6. Disponibilidad de agua fría y caliente.		—	—	—	—	—	—
6.1 Agua fría, abundante y con presión.		3					
6.2 Agua fría, abundante y con presión más disponibilidad de agua caliente.		5					
B) ANALISIS Y CONDICIONES DEL PRODUCTO:		—	—	—	—	—	—
1. Resultado de la Prueba de Reductasa.		—	—	—	—	—	—
1.1 Menos de 2 (dos) horas.		0					
1.2 De 2 (dos) a menos de 3 (tres) horas.		14					
1.3 De 3 (tres) a menos de 4 (cuatro) horas.		26					
1.4 De 4 (cuatro) a menos de 5 (cinco) horas.		41					
1.5 De 5 (cinco) o más horas.		60					
2. Resultado de la Prueba de Lactofitro.		—	—	—	—	—	—
2.1 Leche sucia.		0					
2.2 Leche limpia.		10					
3. Temperatura de la leche medida en culata de carnión.		—	—	—	—	—	—
3.1 Leche Refrescada, no más de 24º C.		10					
3.2 Leche refrigerada, no más de 9º C.		36					
C) CONTROL LECHERO:		—	—	—	—	—	—
1. Practicado sobre la totalidad de las vacas en ordeño y de acuerdo a las normas oficiales aprobadas.		10					
O) SANIDAD DEL RODEO:		—	—	—	—	—	—
1. Leche proveniente de rodeos libres de animales reaccionantes a la Tuberculosis.		15					
2. Leche proveniente de rodeos libres de animales reaccionantes a la Brucelosis, con certificados de vacunación oficial de todas las terneras entre los 4 (cuatro) y los 8 (ocho) meses de edad.		35					

PARCIAL

PROMEDIO DEL MES

PUNTAJE BASICO

PUNTAJE DEFINITIVO

- 30

EL SENADO Y CAMARA
DE DIPUTADOS
DE LA
NACION ARGENTINA
REUNIDOS EN
CONGRESO.
SANCIONAN CON
FUERZA DE
LEY

Ley N° 23.359

ARTICULO 1º. - Créase la Comisión de Concertación de Política Lechera con la participación de los sectores de la producción lechera, de la industria láctea y de los organismos públicos competentes.

La Comisión será presidida por el señor Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca e integrada por UN (1) representante titular y UN (1) suplente de cada una de las siguientes entidades, organismos y/o provincias:

a) Por el sector de industria, Centro de la Industria Lechera.

b) Por el sector de la producción, Asociación Criadores de Holando Argentino, Federación Agraria Argentina, Federación de Centros Tamberos de Santa Fe, Unión de Productores de Leche de la Cuenca Mar y Sierra, Sociedad Rural Argentina, Unión General de Tamberos, Confederación Intercooperativa Agropecuaria Cooperativa Limitada, Frente Agrario Nacional y Confederaciones Rurales Argentinas.

c) Por el sector público, las provincias integrantes del Comité Federal de Lechería que soliciten su participación, Ministerio de Salud y Acción Social, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Secretaría de Industria y Comercio Exterior y Secretaría de Comercio Interior.

ARTICULO 2º. - La Comisión se reunirá cada vez que sea convocada por su Presidente y en las oportunidades que ella determine. Sus objetivos serán asesorar sobre toda materia atinente a la actividad lechera y proponer las medidas que estime conveniente para el fomento y desarrollo del sector. ...

ARTICULO 3º. - La Comisión tendrá las siguientes atribuciones: a) Dictar su reglamento interno y b) Las especificadas en los artículos 7, 9, 11, 13, 16 y 17.

Sus miembros desempeñarán las funciones con carácter "ad honorem".

ARTICULO 4º. - La Comisión sesionará con la participación de representantes de los TRES (3) sectores enunciados en el artículo 1º y sus decisiones se adoptarán conforme lo disponga el reglamento interno que a tal efecto se dicte.

ARTICULO 5º. - Créase el Fondo de Promoción a la Actividad Lechera que funcionará como ente de derecho público no estatal, cuyo fin será facilitar la colocación en el mercado externo de los productos lácteos que excedan las necesidades del mercado interno, mediante la aplicación del procedimiento establecido en los artículos 10 y 11 de la presente ley.

ARTICULO 6º. - El Fondo se integrará con el aporte que deberán efectuar todas las personas físicas o de existencia ideal titulares de industrias lácteas. Dicho aporte resultará de mul-

tiplicar el total de kilos de grasa butírosa de excedente recibida por cada una de ellas -sea de producción propia o de terceros- por la diferencia entre el precio base y el precio excedente. ...

ARTICULO 7º. - Se considerará como producción base el promedio de grasa butírosa entregada por cada productor lechero durante el o los meses que establezca la Comisión de Concertación de Política Lechera y en el porcentaje que ésta determine, destinada al consumo interno durante todo el año.

ARTICULO 8º. - Se considerará producción excedente, todo volumen entregado por cada productor que supere los promedios mensuales a que hace referencia el artículo anterior.

ARTICULO 9º. - Los precios a abonar por la producción de base y de excedente, en su caso, entregada por los productores serán determinados por los sectores de la industria y de la producción integrantes de la Comisión de Concertación de Política Lechera; los que tendrán carácter de precios mínimos y obligatorios, previa homologación por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y acuerdo de la Secretaría de Comercio Interior.

En caso de no haber acuerdo, laudará la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Los precios mínimos que se establezcan servirán para la simultánea reestructuración de los precios relativos del sector.

ARTICULO 10º. - El Fondo abonará a los exportadores de productos lácteos en forma total o parcial, según sus posibilidades económicas, una compensación que lleve a un punto mínimo la diferencia de precios, por producto, existente entre el mercado interno y externo, cuando éste fuere menor. A tales efectos el Consejo Técnico de Administración a que se

refiere el artículo 12 de la presente, fijará precios de referencia interno y externo, los que se tomarán como base para el cálculo de la compensación a abonar y a este solo efecto.

ARTICULO 11º. - Si una vez efectuado el pago de las compensaciones, a los exportadores y previa reserva para exportaciones en trámite, existiere remanente en el Fondo, éste será distribuido entre los productores de leche de acuerdo con alguno de los parámetros siguientes:

- a) Según los volúmenes de excedentes entregados por cada productor.
- b) Según los volúmenes de base entregados por cada productor.
- c) Según los volúmenes totales (base más excedente) entregados por cada productor.

La Comisión de Concertación de Política Lechera determinará anualmente cual de estos TRES (3) métodos se aplicará para la distribución del remanente.

El Consejo Técnico de Administración reglamentará el mecanismo de distribución anual entre los productores.

ARTICULO 12º. - El Fondo será administrado por un Consejo Técnico de Administración integrado por DIEZ (10) miembros titulares y DIEZ (10) suplentes designados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a saber: CINCO (5) titulares y CINCO (5) suplentes elegidos por las siguientes entidades: Unión General de Tamberos, Federación Agraria Argentina, Federación de Centros de Tamberos de Santa Fe, Sociedad Rural Argentina, Confederación Interooperativa Agropecuaria Cooperativa Limitada, Confederaciones Rurales Argentinas, Unión de Productores de Leche de la Cuenca Mar y Sierra, Asociación Criadores de Hielando Argentino y Frente Agrario Nacional y

CINCO (5) titulares y CINCO (5) suplentes elegidos por el Centro de la Industria Lechera. Los miembros del Consejo Técnico de Administración desempeñarán sus funciones por períodos de DOS (2) años con carácter "ad honorem", pudiendo ser reelectos.

ARTICULO 13º. - El Consejo Técnico de Administración tendrá su sede en la Ciudad de Buenos Aires y se reunirá como mínimo DOS (2) veces por mes y cuando sea convocado por su Presidente. Las decisiones se adoptarán por unanimidad de los presentes, requiriéndose un quórum de, por lo menos, DOS (2) miembros de cada sector. Si ello no se lograre, la cuestión será remitida para su resolución a la Comisión de Concertación de Política Lechera la que deberá expedirse por unanimidad dentro de los DIEZ (10) días hábiles. Si vencido el término no se hubiere adoptado decisión sobre el tema, será elevado al señor Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca para la resolución definitiva.

ARTICULO 14º. - El Consejo Técnico de Administración elegirá de entre sus miembros UN (1) Presidente y UN (1) Vicepresidente para que lo sustituya en caso de ausencia o de impedimento, durarán UN (1) año en sus funciones y podrán ser reelectos. El Presidente, o el Vicepresidente en caso de encontrarse en ejercicio de la Presidencia, ejercerá la representación legal del Fondo.

ARTICULO 15º. - Serán funciones del Consejo Técnico de Administración:

- a) Recaudar los aportes que deban efectuarse al Fondo.
- b) Administrar el Fondo de Promoción a la Actividad Lechera.
- c) Determinar los precios de referencia aludidos en el artículo 10 de la presente ley.

d) Distribuir los importes que integran el Fondo, de acuerdo con las prescripciones de esta ley.

e) Establecer los requisitos, condiciones y oportunidad de presentación de las declaraciones juradas por parte de los obligados a efectuarlas de acuerdo con lo impuesto por el artículo 16 de la presente ley y realizar su control, como, asimismo, determinar la oportunidad de pago de los aportes al Fondo.

f) Estructurar sus servicios, nombrar, remover y sancionar al personal, estableciendo su régimen retributivo.

g) Depositar e invertir los importes del Fondo únicamente en bancos oficiales.

h) Celebrar contratos y convenios con entidades oficiales o privadas, nacionales, extranjeras o internacionales.

i) Elaborar y proponer el presupuesto anual de gastos el que deberá ser aprobado por los sectores de la producción y de la industria integrantes de la Comisión de Concertación de Política Lechera y remitido, para su conocimiento, a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca dentro de los TREINTA (30) días de su aprobación.

j) Realizar todos los actos y celebrar toda clase de contratos que sean necesarios o convenientes para el cumplimiento de los fines de la presente ley.

ARTICULO 16º. - Toda persona física o jurídica que reciba materia prima de tambos propios o de terceros para su industrialización o comercialización, crema o grasa de leche, en las mismas condiciones, estará obligada a presentar al Fondo una declaración jurada en forma mensual en la que se discriminarán los volúmenes adquiridos como producción de base y de excedente e ingresar al Fondo los aportes que correspondan de acuerdo con el mecanismo

previsto en el artículo 6º. Asimismo, dichas personas están obligadas a entregar a cada productor una certificación de los volúmenes recibidos y la naturaleza de los mismos (producción de base o excedente) conforme a los requisitos que establezca la Comisión de Concertación de Política Lechera.

ARTICULO 17º. - Los sectores de la producción y de la industria de la Comisión de Concertación de Política Lechera ejercerán por sí o por terceros la auditoría del Fondo de Promoción a la Actividad Lechera.

ARTICULO 18º. - El Consejo Técnico de Administración, ante la falta de presentación de la declaración jurada por parte de los obligados, o la negativa de los mismos a exhibir la documentación que avale dicha declaración, podrá estimar de oficio los volúmenes adquiridos por el causante.

En caso de falta de pago en término de los aportes que correspondan abonar al Fondo, el Consejo Técnico de Administración emitirá una certificación de la deuda actualizada, la que será título ejecutivo suficiente para promover su cobro mediante el procedimiento de ejecución fiscal previsto en los artículos 604 y 605 del Código Procesal Civil y Comercial de la Nación.

La actualización de la deuda se realizará sobre la base de la variación del índice general de precios mayoristas elaborado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, tomando el mes anterior al vencimiento y al de emisión del certificado, respectivamente, con más un interés del SEIS POR CIENTO (6%) anual.

Los Juzgados Nacionales de Primera Instancia en lo Comercial de la Ciudad de Buenos Aires conocerán en las ejecuciones correspondientes.

ARTICULO 19º. - Toda infracción a la presente ley y a las reglamentaciones que en su

consecuencia se dicten será sancionada con multa graduable entre un mínimo de Cien Australes (A 100) y un máximo de Cien Mil Australes (A 100.000), pudiendo las mismas triplicarse en caso de reincidencia. El importe de las multas ingresará como recurso al Fondo de Promoción a la Actividad Lechera.

Las sanciones serán aplicadas por el Consejo Técnico de Administración, previo sumario que asegure el derecho de defensa. La prueba deberá ofrecerse en la primera presentación y producirse dentro de los QUINCE (15) días siguientes.

Las resoluciones imponiendo sanciones serán apelables ante la Cámara Nacional en lo Penal Económico de la Capital Federal.

El plazo para apelar será de QUINCE (15) días de notificada la resolución y el recurso deberá interponerse y fundarse ante el Consejo Técnico de Administración, el que, si no la revocase por contrario imperio, dentro de los QUINCE (15) días de la presentación concederá el recurso libremente y remitirá al Tribunal los antecedentes.

Los términos fijados en el presente artículo se computarán en días hábiles judiciales.

Supletoriamente y en lo pertinente, regirá el Código de Procedimientos en Materia Penal para la Justicia Federal y los Tribunales Ordinarios de la Capital y Territorios Nacionales.

En la ejecución de las multas que se encuentren firmes conocerán en la Capital Federal los Juzgados Nacionales de Primera Instancia en lo Penal Económico y en las provincias los Jueces Federales con jurisdicción en el domicilio del infractor, y se hará por el procedimiento previsto en el Libro III, título I, capítulo I del Código Procesal Civil y Comercial de la Nación.

ARTICULO 20º. - El Poder Ejecutivo actualizará anualmente a través de la Secretaría de

Agricultura, Ganadería y Pesca, el monto de las multas establecidas en el artículo 19, conforme las variaciones del índice general de precios mayoristas elaborado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos.

ARTICULO 21º. - Facilitase al Poder Ejecutivo, para que a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y mediante resolución modifique la nómina de entidades que integran la Comisión de Concertación de Política Lechera y las que eligen el Consejo Técnico de Administración del Fondo, a propuesta de la Comisión, como así mismo la de los integrantes del sector público mencionados en el artículo 1º, inciso c), y a establecer excepciones temporarias a la aplicación de los artículos 6º, 7º, y 8º de la presente ley, conforme la reglamentación por propia iniciativa y/o a propuesta de los sectores de la industria y de la producción integrantes de la Comisión de Concertación de Política Lechera.

ARTICULO 22º. - Comuníquese al Poder Ejecutivo.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS VEINTIOCHO DIAS DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS.

BUENOS AIRES 11 de Septiembre de 1986

POR TANTO:

Téngase por Ley de la Nación N°23.359, cúmplase, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

DECRETO 1376/88

Reglamentación de la Ley 23.359, que creara la Comisión de Concertación de Política Lechera y del Fondo de Promoción a la Actividad Lechera.

VISTO Y CONSIDERANDO:

Que resulta necesario reglamentar la Ley 23.359 de creación de la COMISION DE CONCERTACION DE POLITICA LECHERA y del FONDO DE PROMOCION A LA ACTIVIDAD LECHERA para lo cual el PODER EJECUTIVO NACIONAL se encuentra facultado por el artículo 86, inciso 2º de la Constitución Nacional

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º. - Las entidades y organismos mencionados en el artículo 1º de la Ley 23.359 o los que en adelante integran la COMISION DE CONCERTACION DE POLITICA LECHERA conforme con lo dispuesto en el artículo 21 de dicha Ley, podrán sustituir sus representantes en cualquier momento, notificando la resolución adoptada al Presidente de la Comisión. Para todas las cuestiones puestas a consi-

deración de la Comisión en base a lo previsto en los artículos 2º, 7º, 11, 13 16 y 17 de la Ley 23.359, se tendrán en cuenta TRES (3) fuentes de opinión: a) Sector estatal, b) Sector de la producción, y c) Sector de la industria; No obstante ello, en caso de que las opiniones o posiciones sustentadas por las entidades integrantes de cada sector no fueran coincidentes, cada una de ellas mantendrá su más amplia libertad para asesorar en esos temas, debiendo el acta que se labre hacerlas constar a efectos de que sean adecuadamente valoradas antes de tomarse las decisiones finales.

La abstención o ausencia de algún organismo o entidad miembro de la COMISION DE CONCERTACION DE POLITICA LECHERA, no será computada a los efectos de determinar la unanimidad cuando la Ley lo exija, siempre que estén representados los TRES (3) sectores.

Artículo 2º. - El Presidente convocará a la Comisión con un mínimo de CINCO (5) días hábiles de anticipación, consignando en la convocatoria el orden del día a tratarse. Cualquiera de las entidades u organismo

que integran la Comisión, podrán solicitar al Presidente su convocatoria indicando los puntos a tratar. En caso que el Presidente resolviera favorablemente la petición, la convocatoria se efectuará en la forma determinada precedentemente.

Artículo 3º. - Al concluir cada reunión se labrará UN (1) acta en la que se dejará constancia de los miembros presentes y ausentes, de las resoluciones adoptadas y de las posiciones asumidas por los miembros de la Comisión en la deliberación respectiva

Artículo 4º. - La Comisión determinará juntamente con los precios de la materia prima a que se refiere el artículo 9º de la Ley 23.359, los plazos para su pago.

Artículo 5º. - Los aportes establecidos por el artículo 6º de la Ley, se realizarán mensualmente en la fecha acordada en el seno de la Comisión para el pago de la leche a los productores. Si los aportes no fuesen abonados en esa oportunidad, el deudor será intimado por el Consejo Técnico de Administración para que cancele su deuda dentro del plazo de TREINTA (30) días, con la actualización e intereses del artículo 18 de la Ley 23.359. De no abonarse devengará de pleno derecho un interés punitivo igual al que aplica el BANCO DE LA NACION ARGENTINA para sus operaciones de descuento.

A los efectos de la determinación de dichos aportes y de la declaración jurada mensual referida en el artículo 16 de la Ley, se establece que para la determinación de los kilogramos de grasa butirosa de excedente, en cada caso se computarán los kilogramos de grasa butirosa de propia producción, los recibidos y/o adquiridos a cualquier título, tanto sea destinada a industrialización por cada empresa para sí misma, como la comercialización en el mismo estado, y así también industrializada y/o comercializada

por cuenta de terceros, salvo que se trate de operaciones entre industriales ya sujetas previamente al aporte establecido por la Ley.

A los efectos interpretativos de esta norma, deberá considerarse que cualquiera sean las relaciones jurídicas que se establezcan desde el momento de la obtención de la materia prima láctea, hasta la elaboración de bienes de consumo que la contengan, dicha materia prima deberá haber sido declarada y deberán hacerse los aportes establecidos en la Ley, por alguno de los sujetos intervinientes en el proceso productivo. El Consejo Técnico de Administración establecerá los contenidos mínimos de información a consignar en las liquidaciones de materia prima entregada por cada productor.

Artículo 6º. - Si alguna empresa pagara a sus productores toda la leche a precio básico, o un precio para el excedente mayor al mínimo obligatorio, no quedará por ello eximida total o parcialmente de la obligación de realizar su aporte al FONDO DE PROMOCION A LA ACTIVIDAD LECHERA, interpretándose que la diferencia abonada a los productores por sobre el precio de excedente, es un adicional voluntario de la empresa en cuestión, no computable a efectos del aporte.

Artículo 7º. - La determinación de la base y el excedente se efectuará, en los casos que se indican, conforme con los siguientes métodos:

a) TAMBO QUE CAMBIA DE EMPRESA: Se usará una certificación de la empresa anterior y/o constancia suficiente a criterio del Consejo Técnico de Administración sobre su entrega en los meses de base.
b) TAMBO QUE INICIA LA EXPLOTACION EN PERIODO DE APLICACION DE EXCEDENTE: Se considerará toda su producción como leche de excedente.

c) TAMBO QUE INICIA LA EXPLOTACION EN PERIODO DE BASE: Para el cálculo de su base se dividirán los kilogramos de grasa butirosa entregados por los días de remisión efectivo, estableciéndose que este divisor no podrá ser inferior al que surja de tomar la mitad de los días totales del período de base fijados por la Comisión.

d) SITUACIONES ZONALES DE EMERGENCIA AGROPECUARIA: Se considerará para el cálculo de la base el promedio de las entregas de los DOS (2) años inmediatos anteriores que no hayan presentado situaciones de emergencia, siempre que dicha base resulte superior a la del año de la emergencia. Será requisito que la situación de emergencia agropecuaria sea declarada por la Provincia afectada.

e) TRANSFERENCIA DE TAMBOS: El Consejo Técnico de Administración podrá establecer la forma para el cálculo de la base correspondiente a los tambos que transfieran su titularidad en forma total o parcial.

Artículo 8º. - Para el cálculo de los costos de los productos a exportar, se tomará el valor de la leche al precio básico, con las bonificaciones establecidas por el Decreto-Ley N° 6640/63 y sus modificaciones, o las normas que en adelante las sustituyan y que sean efectivamente abonadas para el producto a exportar, adicionándole los costos de transporte y procesamiento hasta ponerlo en condiciones de venta en el mercado Internacional.

Se faculta al Consejo Técnico de Administración para reconocer bonificaciones o costos extraordinarios cuando la naturaleza del producto a exportar así lo justifique.

Artículo 9º. - Para el cálculo del ingreso obtenido por los productos a exportar se ponderará el valor del mercado internacional y se harán los ajustes para convertirlo en moneda de curso legal en el país, teniendo

en cuenta todos los factores que influyan sobre el mismo.

Artículo 10. - Los aportes de las empresas se efectivizarán mediante depósitos en las cuentas bancarias que a tal efecto indicará el Consejo Técnico de Administración. Las empresas podrán retener de los aportes del mes las compensaciones por embarques realizados hasta un porcentaje que fije el citado Consejo, siempre que hayan cumplimentado los requisitos dispuestos por los artículos 16 de la Ley, y 11 de este Reglamento. Este mecanismo será también de aplicación para el cobro de compensaciones pendientes.

Cuando las circunstancias lo aconsejen, el Consejo Técnico de Administración podrá proponer a la Comisión, medidas relativas al pago de los aportes, a fin de asegurar la formación y mantenimiento de stocks.

Artículo 11. - El Consejo Técnico de Administración liquidará la compensación aprobada por productos y hasta el límite autorizado a las empresas exportadoras. El pago se hará en forma mensual contra la presentación de copia auténtica del certificado de embarque oficializado que otorgue la ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS y la certificación de origen nacional que establezca el Consejo Técnico de Administración. Se dará prioridad en las liquidaciones según el mes de embarque, y dentro del mismo mes de prorrateará en función de los fondos disponibles. Los pagos de compensaciones atrasados se ajustarán para compensar la desvalorización monetaria en base al Índice de Precios Mayoristas Nivel General elaborado por el INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSOS, utilizándose al efecto los números índices del mes anterior a la fecha de la exportación y al de la fecha en que se haga efectivo el pago.

Artículo 12. - Previamente a la restitución de los remanentes prevista en el artículo 11 de la Ley, el Consejo Técnico de Administración deberá expedirse sobre los montos a retener en concepto de reserva para el pago de restituciones por embarque pendientes. Los eventuales remanentes se devolverán en la fecha que determine el mencionado Consejo, de acuerdo con los aportes realizados por cada empresa, y éstas a su vez con el primer pago de materia prima que efectúe a sus remitentes, asumiendo mientras tanto el carácter de depositarias de los importes respectivos. En caso de incumplimiento de la restitución se deberá abonar un interés punitivo que fijará el Consejo Técnico de Administración, y que no podrá exceder en DOS (2) veces y MEDIA (1/2) la tasa de descuento para operaciones comerciales del BANCO DE LA NACION ARGENTINA.

El productor ejercerá su derecho de cobrar la parte que le corresponda de esos importes, en base a la certificación de entregas de leche proporcionadas por las empresas receptoras. Si la empresa receptora hubiera sido liquidada, se encontraría en concurso preventivo o delitivo, o por cualquier otra causa debidamente fundada que lo hiciera conveniente, el Consejo Técnico de Administración podrá resolver la entrega de esos importes directamente a los productores.

Artículo 13. - Para el caso de renuncia, remoción o fallecimiento de uno de los miembros del Consejo Técnico de Administración ya sea titular o suplente, el sector a quien represente deberá nombrar su reemplazante en un término no mayor a los TREINTA (30) días. Para el caso de que cualquiera de los miembros titulares faltare a TRES (3) reuniones consecutivas o CINCO (5) alternadas sin aviso previo o sin justificación, quedará automáticamente separado de la función autorizándose a la Presiden-

cia a solicitar el reemplazante, al correspondiente sector.

La abstención de los miembros del Consejo Técnico de Administración en la toma de decisiones, no serán computadas a los efectos de determinar si existe la unanimidad requerida en el artículo 13 de la Ley. Las oposiciones deberán ser fundadas dejándose constancia de ellas en las actas correspondientes.

En caso de ausencia transitoria del titular, éste será sustituido por el suplente que el mismo titular determine entre los suplentes designados. Los suplentes podrán participar en las reuniones con voz pero sin voto.

Artículo 14. - El Consejo Técnico de Administración hará una propuesta fundamentada para el cálculo de los meses y los precios del excedente que deberá ser elevada para su aprobación, a la Comisión con la debida antelación. En caso de disidencia en el seno del Consejo podrán hacerse más de UNA (1) propuesta.

Artículo 15. - Para establecer las excepciones temporarias a la aplicación de los artículos 6º, 7º y 8º de la Ley, conforme con lo dispuesto en el artículo 21, la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, deberá tener en cuenta los volúmenes de leche producidos, el precio fijado, la situación económica del sector y el equilibrio entre oferta y demanda, sin perjuicio de la consideración de otros factores que incidan en la resolución que se adopte, los cuales deberán ser fundados específicamente. Las excepciones podrán ser generales para todo el país o para zonas determinadas.

Artículo 16. - Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. - ALFONSIN. - Juan V. Sourrouille. - Ernesto J. Figueras.

Buenos Aires 7 de octubre de 1988