

Senadores destacaron la aprobación del proyecto de ley de etiquetado de la leche

EN GENERAL. La moción busca informar el origen y el tipo del producto. Quinteros dijo que "se empareja la cancha" y Moreira opinó que se protege ese producto.

En votación unánime, la sala del Senado aprobó en general la moción para establecer la obligación de etiquetar en los envases de leche, cuál es su origen y tipo.

Entre sus contenidos, el texto legal define a la leche como el producto de la ordeña completa e ininterrumpida de vacas sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de calor. Agrega que la leche de otros animales se denominará según la especie de la que proceden, como también los productos que de ellas se deriven.

El senador Rabindranath

Quinteros opinó que la iniciativa se hace cargo de una demanda que por años ha sido parte de la agenda de los productores lecheros del sur.

Precisó que durante 2017 se importaron 830 millones de litros de leche, lo que equivale a un 87% de la producción anual de la Región de Los Lagos y a un 33% del consumo nacional de productos lácteos, por lo que concluyó que uno de cada tres productos lácteos que se venden en el país, son elaborados con leche extranjera.

Quinteros afirmó que probablemente la gran mayoría de

los consumidores desconoce la procedencia de la leche y sus derivados, porque "en mayor o menor medida, todas las empresas que comercializan lácteos, usan y abusan de la imagen del sur chileno, para promocionar sus productos y asimilarlos a un estándar de reconocida calidad".

A juicio del legislador, con la norma de etiquetado se contribuye "a emparejar la cancha" entre las grandes empresas y los pequeños productores asociados en cooperativas lecheras; toda vez que se genera un marco para una compe-

830

millones de litros de leche fueron importados en 2017, igual al 87% de la producción regional.

tencia más equitativa.

PROTEGER EL PRODUCTO

En tanto, el senador Iván Moreira comentó que "nos interesa proteger nuestro producto y que el público sepa lo que está consumiendo. Existen normas a nivel reglamentario que definen lo que debemos entender por leche y sus derivados, pero



EN LOS ENVASES SE DEBERÁ INFORMAR EL ORIGEN Y EL TIPO DE LECHE.

no es suficiente".

El parlamentario UDI recordó que hace 15 años que el sector lechero busca regular este mercado y que el consumidor esté mejor informado.

Resaltó que junto con informar acerca del origen, también se debe determinar "si la leche líquida que se vende, ha sido

sometida a algún tipo de procedimiento". Por eso que el proyecto diferencia la leche natural de la reconstituida y la combinada.

Hasta el próximo lunes 8 de octubre, los senadores podrán presentar indicaciones a la iniciativa para iniciar su discusión en particular.

Productores lecheros sufren por 7 meses de caídas en la compra

CONSECUTIVOS. Retroceso a julio es de un 4,5 %, informó Fedeleche, que lo atribuye al aumento de importaciones, así como a bajos precios pagados por la industria.



LA REGIÓN APORTA EL 50 % DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL, POR LO QUE SE HACE FUNDAMENTAL EL APOYO A LOS PRODUCTORES PRIMARIOS.

Desde Nueva Zelanda

Para Schwerter, el mayor volumen de leche importada tiene su origen en Nueva Zelanda, donde está Fonterra, matriz de Prolesur, cuya participación de mercado sobre el valor de las internaciones supera el 25%. A nivel país, esa empresa muestra una caída de un 23% en su recepción de leche, reveló. "Vemos cómo el aumento de las importaciones termina por sustituir nuestra producción", lamentó el dirigente.

Erwin Schnaidt Ávila
erwin.schnaidt@diariollanquihue.cl

Durante los primeros siete meses de 2018, la recepción de leche fresca en la Región de Los Lagos muestra un desempeño negativo consecutivo, por lo que acumula un retroceso de un 4,5% respecto de 2017, equivalente a 24,6 millones de litros.

En enero se registró una baja de -1,9%, en febrero se observó una caída de -3,5%, mientras en marzo fue de -10,5% (la mayor del año). La tendencia no varió en abril, cuando hubo un retroceso de -5,9%; en mayo la disminución fue de 3,6%; y en junio y julio se llegó a un 1,3% y 3,6%, respectivamente.

Schwerter, quien también preside Agrolanquihue, preci-

interno está sustituyendo a la producción nacional.

"Vemos con preocupación como, por ejemplo, Prolesur; la principal empresa importadora de lácteos en Chile, ha aumentado esos volúmenes y, al mismo tiempo, ha bajado la compra de leche chilena", afirmó el productor puertovarino.

MENOS PRECIOS

El líder gremial recordó que fue la propia Prolesur, que en una medida inédita por el período en que se conoció, anunció una baja de 17 pesos por litro en el precio de compra al productor primario, lo que para el personero representa el daño ocasionado por las importaciones y que tiene su correlato en una menor produc-

do por la industria, con un valor de referencia de \$228,9 por litro, \$8,7 menos que la media nacional, acumulando cuatro meses consecutivos a la baja.

El dirigente aseguró que en los últimos años muchas lecherías han debido cerrar "debido a la menor recepción de leche por parte de la industria, la que por el contrario ha incrementado sus importaciones".

Schwerter dijo que esta caída en Los Lagos (donde se produce el 50% de la leche del país) ha derivado a una baja nacional, ya que este año "la recepción en Chile muestra un retroceso de un 0,8%".

Aseguró que la lechería es uno de los principales motores productivos del sur, y esperan que las autoridades "dimensio-



ASISTENTES A LA CATA DE QUESOS Y VINOS, JUNTO A LOS ESPECIALISTAS.

Quesos y espumante de la región exponen en feria Food & Service

SANTIAGO. Inia Remehue está presente a través de una cata de quesos y vinos.

Una cata en la que destacan varios productos de la Región de Los Lagos, como el mejor queso mantecoso de Chile y quesos producidos con leche de vacas de la raza Jersey, así como el galardonado queso de oveja Chirruco ahumado de Puerto Octay, se llevó a cabo en la inauguración de la feria Espacio Food & Service, que desde el miércoles se realiza en Santiago.

Sergio Iraira, director regional de Inia Remehue, destacó la participación de ese servicio en la cata organizada por la Escuela de Los Sentidos, a cargo del sommelier Pascual Ibáñez y el especialista en quesos Alejandro Thomas.

Los expertos hicieron una degustación de productos elaborados en las queserías Los Radales de Frutillar y Fundo Playa Venado de Puerto Varas, junto a quesos de oveja Chirruco y vinos como el espumante Ribera Pellin Nature 2010, de San Pablo. Además, vinos generados por el Inia y la Coope-

800

pabellones, 420 expositores y más de 20 países participantes, reúne la octava versión de esta muestra.

de la región, que postulan a un Sello de Origen por su calidad diferenciada, & partir del tipo de alimentación de las vacas, basada en praderas.

"Nuestro objetivo fue dar a conocer productos de la zona, en especial quesos producidos en base a praderas. Además, estamos apoyando emprendimientos de vinos y fruticultura en la zona sur, como nueva alternativa de diversificación agrícola. Por eso llevamos el vino espumante que causó una excelente impresión, al igual que los quesos", explicó Iraira.

En el Food & Service, el Inia cuenta con un stand junto a otros servicios del Ministerio de Agricultura. A la muestra hay más de 25 mil profesionales convocados y considera seminarios y la rueda de nego-

Los datos fueron aportados por Eduardo Schwerter, presidente de Fedeleche, quien detalló cómo ha variado el aprovisionamiento de leche por

só que esos datos reflejan no sólo el impacto del clima, sino que revelan que el comportamiento de las importaciones y su participación en el mercado

ción de leche en Los Lagos.

Según la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), la región es la zona con el menor precio promedio paga-

nen el riesgo al que nos enfrentamos, con una alta participación de importaciones y un suministro a la baja en términos de producción nacional". ❧

rativa Loncomilla.

En la ocasión, el investigador de Inia Remehue, Rodrigo Morales, expuso las características especiales de los quesos

cios del sector alimentos más grande de Latinoamérica, que espera reunir a 400 empresas exportadoras y más 120 compradores internacionales. ❧
