

COMUNICADO DE PRENSA

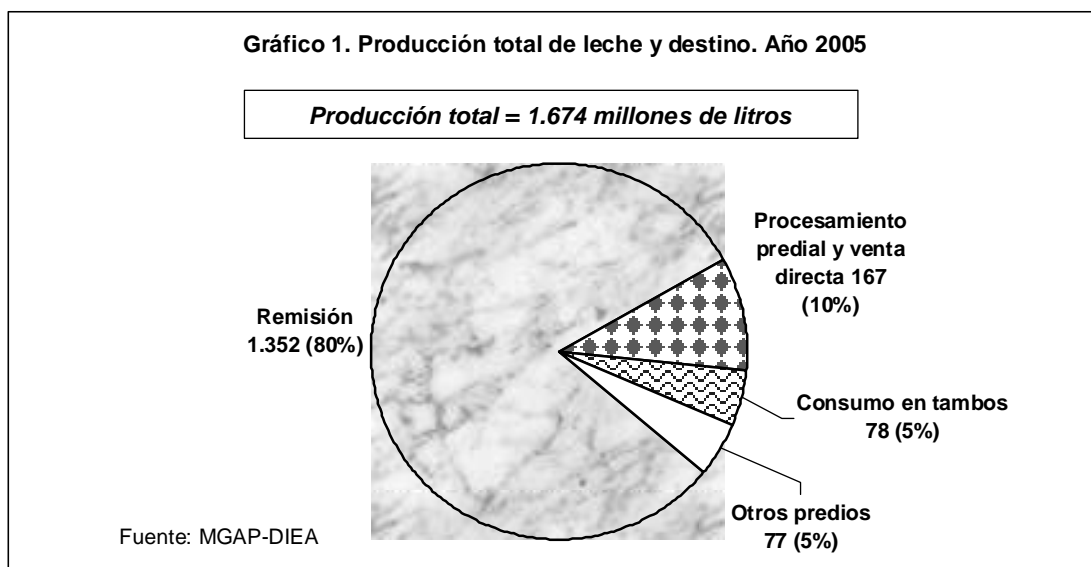
EVOLUCIÓN DEL SECTOR LÁCTEO

22 de noviembre de 2006

La información que aquí se presenta surge de la encuesta que Estadísticas Agropecuarias (DIEA) y la Oficina de Programación y Políticas Agropecuarias (OPYPA) realizan anualmente a las empresas procesadoras de leche instaladas dentro del territorio nacional, contando para este ejercicio con datos de 32 de las industrias. El período de referencia es el año calendario 2005, excepto para el recibo de leche que se extiende hasta abril de 2006.

1. Producción y remisión de leche para el año 2005 y recibo de leche durante el año 2006

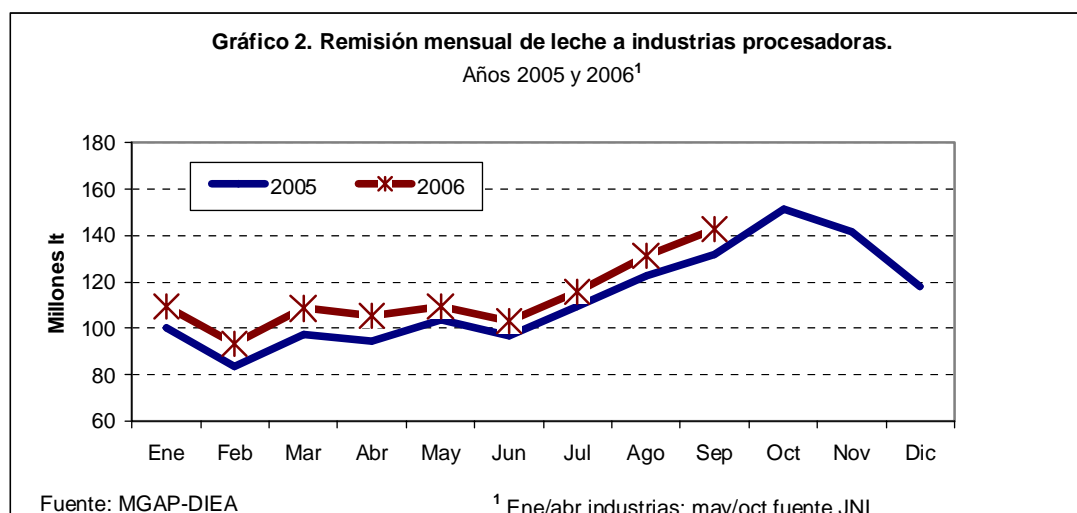
La **producción total de leche estimada para el año 2005 fue 1.674 millones de litros**. El destino comercial principal para los productores fue la remisión a las agroindustrias con 1.352 millones (80%), mientras la elaboración predial y la venta directa acumulan otros 166 millones de litros (gráfica 1).



Los 1.352 millones de litros remitidos desde los tambos en dicho año supera en unos 95 millones de litros al correspondiente a 2004, lo que equivale a un 5.9% de aumento y constituye un nuevo máximo histórico.

La información proporcionada por las industrias¹ y por la Junta Nacional de la Leche permite estimar que para el período enero - septiembre de 2006 el incremento de remisión se ubica en torno al 8% con respecto al año anterior. Sobre esa base se puede sostener **que el año 2006 registrará un nuevo e importante aumento de al menos 6.5%**. Esto arrojará **una remisión del orden de 1.440 millones de litros de leche**, 88 millones más que el año 2005 (ver gráfica 2).

¹ Para el período enero/abril y Junta Nacional de la Leche para mayo/septiembre.



Este envío de leche se generó desde un total de 3.312 tambos, estando este número de remitentes 3.9% por debajo del año anterior y determina una reducción del 30% en la última década. De manera simultánea se genera un nuevo aumento de la remisión promedio anual que se ubica en 408 mil litros de leche por productor.

La distribución mensual de la remisión sigue teniendo un perfil marcadamente estacional, como lo muestra la máxima remisión de primavera, en correspondencia con la mayor disponibilidad de pasturas.

2. Capacidad de procesamiento industrial

El país cuenta con una capacidad de procesamiento diario máximo de 7 millones de litros de leche, pautando un nuevo aumento del 6.7% con respecto al 2004 (cuadro 1).

Cuadro 1. Capacidad de procesamiento diario total y por línea de producto.
Año 2005

| Línea de producto | Capacidad | |
|--------------------|------------------|------------|
| | Miles litros/día | Porcentaje |
| Total | 6.990 | 100 |
| Leche en polvo | 2.250 | 32 |
| Quesos | 2.249 | 32 |
| Leche pasteurizada | 1.271 | 18 |
| Productos frescos | 553 | 8 |
| Otros | 668 | 10 |

Fuente: MGAP-DIEA

Este incremento forma parte de un proceso de adecuación continua que han debido efectuar las agroindustrias frente al aumento sostenido de la oferta de leche, determinando que en la última década la capacidad se elevara un 80%.

Leches en polvo y **quesos** son las líneas con más volumen (32% cada una), mientras que los **productos frescos** son los que registran la más baja proporción (8%).

La suma del volumen máximo recibido en un día por cada empresa fue de unos 5.3 millones de litros, equivalente a un 76% de la capacidad total.

3. Productos elaborados y destino comercial

La elaboración de **leches en polvo** y **quesos** abarcó un 63% del recibo (858 millones de litros de leche equivalente), en tanto hacia el grupo de leches que se comercializa

bajo el régimen administrado fueron otros 213 millones. Dentro de los productos frescos destaca la elaboración de 66 millones de litros como yogurt (cuadro 2).

Cuadro 2. Principales productos (en millones de litros equivalentes).
Año 2005

| Productos | Cantidades leche equivalente (millones litros) | | |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| | Producción | Mercado interno ¹ | Exportación ¹ |
| TOTAL | 1.352 | 417.0 | 983.7 |
| Manteca | 34.9 | 9.1 | 24.6 |
| Quesos: | 437.3 | 89.9 | 350.6 |
| <i>pasta dura</i> | 134.1 | 5.2 | 72.1 |
| <i>pasta semi-dura</i> | 165.6 | 16.0 | 205.6 |
| <i>pasta blanda</i> | 131.7 | 64.8 | 73.0 |
| Otros | 5.8 | 4.0 | 0 |
| Leches en polvo | 420.8 | 28.2 | 448.6 |
| Leche pasteurizada y media vida (régimen cuota) | 213.0 | 213.0 | - |
| Leches ultrapasteurizadas larga vida | 57.2 | 6.2 | 51.2 |
| Leche fluida exportación | 8.0 | - | 8.0 |
| Preparación alimenticia | 86.0 | 0.1 | 86.6 |
| Yoghurt (natural, frutado, dietético) | 29.0 | 31.1 | 0.2 |
| Varios | 65.8 | 37.8 | 13.9 |

Fuente: D.I.E.A. - M.G.A.P

¹ Cuando lo comercializado supera lo producido, hay utilización de stock anterior

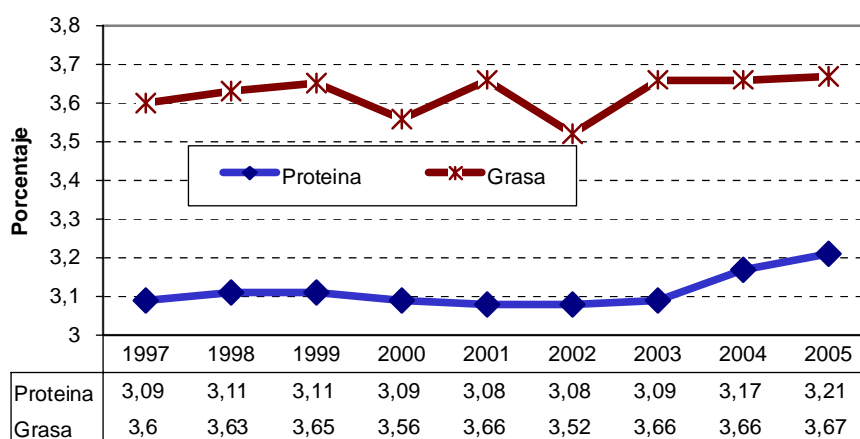
Durante el 2005 se vendieron al exterior a través de diversos productos unos 984 millones de litros, pautaándose el perfil crecientemente exportador de la lechería uruguaya. Estas ventas representaron un monto total de 266 millones de dólares, 40% por encima de lo generando en 2004.

En este grupo nuevamente predominan **leches en polvo** (449 millones de litros) y **quesos** (351 millones), destacándose además la importancia de los **preparados alimenticios** (86 millones), así como la significativa caída de las **leches de exportación** ya que durante el 2004 habían salido unos 41 millones de litros.

4. Componentes principales de la leche

En la leche remitida durante el 2005 ingresaron unas 50 mil toneladas de **grasa** y 43 mil toneladas de **proteínas**, equivalente a **3.67 y 3.21 kilogramos por cada 100 litros de leche respectivamente** (gráfica 3).

Gráfico 3. Grasa y proteína en la leche remitida a las industrias



Fuente: MGAP-DIEA

Ambos componentes sólidos revisten importancia económica relevante en tanto que la mayoría de las industrias pagan el precio base en función de los mismos. Esto ha determinado mejoras importantes como es el caso de la proteína, la cual en el último trienio ha evolucionado al alza, mientras que la grasa parece estabilizarse.

La información que se presenta a través de este comunicado constituye un adelanto de la que estará contenida en una publicación que se dará a conocer en el correr de las próximas semanas.