

República Dominicana
**Instituto Interamericano de Cooperación
para la Agricultura**

**“ESTUDIO SOBRE EL MERCADO
DE LECHE EN LA
REPUBLICA DOMINICANA”**

Estudio elaborado en la Unidad de Proyectos (UNIPRO) del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) por el Ing. Agrón. José A. Moreta, Coordinado de la Secretaría de Estado de Agricultura.

Santo Domingo, D.N.
Marzo, 2003

CONTENIDO

LISTA DE CUADROS	iv
LISTA DE GRAFICOS	v
LISTA DE SIGLAS	vi
RESUMEN EJECUTIVO	vii
I. INTRODUCCION	1
II. CARACTERIZACION DE LA OFERTA DE LECHE	3
A. Número de Productores y su Ubicación	3
B. Evolución de la Producción	5
C. Importaciones y Exportaciones	7
III. ESTRUCTURA DE LA DEMANDA DE LACTEOS	10
A. Cuantificación de la Demanda	10
B. Cadena de Comercialización	12
IV. ANALISIS DE LOS PRECIOS DE LOS LACTEOS	14
A. Evolución de los Precios de la Leche a los Productores	14
B. Evolución de los Precios al Consumidor	17
C. Margen de Comercialización	19
D. Precios Internacionales	20
V. PROBLEMAS DE MERCADEO DE PRODUCTOS LACTEOS	23
A. Deficiencia en el Manejo de la Leche en Finca	25
B. Baja Calidad de Ciertos Productos	26
C. Mal Manejo en las Pulperías	26
D. Pago por Calidad de Leche no Generalizado	27
E. Deficiencias en el Suministro de Energía Eléctrica	27
F. Especialización de Algunos Fabricantes	27
G. Alta Concentración en el Mercado de Leche Líquida	28
H. Distorsiones en el Mercado Internacional de los Lácteos	28
I. Aplicación de Barreras a las Importaciones de Lácteos	29
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	31
A. Conclusiones	31
B. Recomendaciones	31
B1. Desarrollar Programas de Capacitación	32
B2. Ampliar el Pago por Calidad	32
B3. Hacer que se Apliquen las Normas	33

B4. Incluir los Lácteos entre los Productos Prioritarios a ser Examinados por el Código de Ordenamiento del Mercado	33
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	34
ANEXO A CUADROS ESTADISTICOS	A - 37

LISTA DE CUADROS

Cuadro 2.1	República Dominicana, Número de Productores de Leche y de Cabezas de Ganado por Regional y Especialización, 1998	3
Cuadro 2.2	Inventario Ganadero Bovino 1950-198	4
Cuadro 2.3	República Dominicana, Producción de Leche, 1991-2002.....	5
Cuadro 2.4	República Dominicana, Producción de Leche por Destino, 2002	6
Cuadro 2.5	República Dominicana, Derivados Lácteos: Producción, 1990 - 1996.....	7
Cuadro 2.6	Producción Nacional e Importación de Leche 1988-2002.....	8
Cuadro 2.7	Gastos en Divisas para la Importación de Leche y derivados Lácteos.....	9
Cuadro 3.1	República Dominicana, Leche: Producción, Importación y Exportación, 1991-2002.....	10
Cuadro 3.2	República Dominicana, Lácteos: Consumo por Tipo, 2002	11
Cuadro 4.1	República Dominicana, Leche: Precios al Ganadero y al Consumidor, 1989-2002	14
Cuadro 4.2	República Dominicana, Precios al Consumidor de Leche Líquida y en Polvo, Santo Domingo, Marzo, 2002	18

LISTA DE GRAFICOS

Gráfico 2.1 República Dominicana, Leche: Producción 1991-2002.....	6
Gráfico 4.1 República Dominicana, Leche: Precios Reales al Productor, 1989-1999	15
Gráfico 4.2 República Dominicana, Leche: Precios Mensuales al Productor, Enero 1996 – Diciembre 2002.....	15
Gráfico 4.3 República Dominicana, Leche: Precios Reales al Consumidor 1989–2000	17
Gráfico 4.4 República Dominicana, Leche UHT: Precios Mensuales al Consumidor, Enero 1996 – Diciembre 2002	17
Gráfico 4.5 República Dominicana, Margen de Precios Reales, Consumidor-Productor, 1989-2000	19
Gráfico 4.6 Leche: Precios Mensuales al Productor en Centro América y República Dominicana, Mayo 2001 – Diciembre 2002.....	20
Gráfico 4.7 Leche: Precios Mensuales al Consumidor en Centro América y República Dominicana, Mayo 2001 – Diciembre 2002.....	20
Gráfico 4.8 Leche: Margen de Precios Mensuales en Centro América y República Dominicana, Mayo 2001 – Diciembre 2002.....	21

LISTA DE SIGLAS

APROLECHE	Asociación Dominicana de Productores de Leche
CAL	Centro de Adiestramiento Lechero
CEDOPEX	Centro Dominicano de Promoción de Exportaciones
CODAL/NESTLE	Compañía Dominicana de Alimentos Lácteos, S.A.
CORECA	Consejo Regional de Cooperación Agrícola
CONALECHE	Consejo Nacional para la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera
GATT	Tratado General sobre Aranceles y Comercio
GORD	Gobierno de la República Dominicana
UHT	Ultra High Temperature (Temperatura Ultra Alta), término usado para referirse a la leche de larga vida
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INESPRE	Instituto de Estabilización de Precios
JAD	Junta Agroempresarial Dominicana, Inc.
OMC	Organización Mundial del Comercio
ONAPLAN	Oficina Nacional de Planificación
PARMALAT	Parmalat Dominicana
RICA	Pasteurizadora Rica, C x A
SEA	Secretaría de Estado de Agricultura
SOSUA	Comercial Distribuidora Sosua, C x A
TM	Tonelada métrica
USA	Estados Unidos de América
USAID	Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional

RESUMEN EJECUTIVO

El objetivo del estudio es analizar el sistema de mercadeo de la leche en la República Dominicana con la finalidad de identificar las principales restricciones y oportunidades que existen para mejorar la eficiencia del mercado de ese producto.

El estudio se basa en datos secundarios, así como en los resultados de un sondeo que se realizó entre los integrantes de la cadena de comercialización de la leche.

El país consume según los datos de 2002, alrededor de 754 millones de litros equivalentes de leche en forma de leche cruda, leche en polvo, leche UHT, quesos y otros productos lácteos de menor importancia. Este consumo es suplido en 67% de leche nacional y 33% en productos lácteos importados, principalmente leche en polvo.

La producción nacional es realizada por 59 mil productores con aproximadamente 1.9 millones de cabezas de ganado, distribuidos en todo el país. De estos productores, 17 mil están especializados en la producción de leche, mientras que el resto tienen un sistema de producción de doble propósito: carne y leche.

El mercado de lácteos tiene problemas de eficiencia tecnológica y eficiencia de precios, los cuales se evidencian por la presencia en el mercado de productos de baja calidad y precios, y márgenes de intermediación relativamente altos, cuando se comparan con los precios en países similares.

Entre los problemas causantes de estas ineficiencias en el mercadeo de los lácteos, se encontraron los siguientes:

- Deficiencia en el manejo de la leche en finca.
- Baja calidad de ciertos productos.
- Mal manejo de los lácteos en las pulperías.
- Pago por calidad de la leche no generalizado a la gran mayoría de los productores.
- Deficiencia en el suministro de energía eléctrica.
- Especialización de algunos fabricantes de lácteos que limita su capacidad de distribuir los costos fijos en una gama amplia de productos.
- Alta concentración en el mercado de leche líquida pasteurizada o UHT, en el que existen únicamente cuatro empresas.
- Distorsión en el mercado internacional de los lácteos.

- Aplicación de barreras a la importación de lácteos.

Para mejorar la eficiencia del mercadeo de los lácteos en la República Dominicana, se hicieron las siguientes recomendaciones:

- Desarrollar programas de capacitación a los productores y a las queserías artesanales, así como a las pulperías.
- Ampliar, a nivel de finca, la diferenciación de precio por calidad.
- Hacer que se apliquen las normas de los productos lácteos.
- Incluir los lácteos entre los productos prioritarios a ser revisados por las autoridades del Código de Ordenamiento del Mercado, una vez el mismo entre en vigencia.

I. INTRODUCCION

La leche es un alimento muy importante en los hogares dominicanos debido a su consumo directo por parte de los niños, así como al consumo directo del producto y de sus derivados por parte de la población adulta. El gasto mensual promedio en lácteos de una familia durante el año 2002 fue de RD\$791.40, o sea un 0.29% del gasto mensual de la canasta familiar agropecuaria, que fue de RD\$2,680.65 (SEA, 2002).

El valor de la producción de leche se estimó en 2,400 millones de pesos para 2000, lo que representa el 24% del valor de la producción pecuaria, y el 14.0% del valor de la producción agropecuaria (agrícola y pecuaria) (Banco Central de la República Dominicana, 2000). Esto no incluye el valor de la producción de la industria de productos lácteos, que procesa materia prima nacional e importada. El valor agregado de la producción de leche se estimó en un 7.13% del valor agregado agropecuario para 1998.¹ (Banco Central de la República Dominicana, cuadro elaborado con cifras suministradas por la Dirección General de Ganadería de la SEA).

Debido al problema de falta de energía eléctrica en forma continua, el consumo de leche fresca pasteurizada es muy bajo, por lo que casi no aparece en el mercado. Este consumo ha sido sustituido por la leche de larga duración procesada a altas temperaturas (Ultra High Temperature – UHT), y la leche fresca sin pasteurizar en las zonas rurales y en los pueblos. Además de estas leches, se consume mucho la leche en polvo, los quesos, el yogur, dulces y el helado.

El país cuenta con 59 mil ganaderos que producen leche, de los cuales unos 17,500 están especializados en la producción de leche, mientras que los otros son productores de doble propósito (carne y leche) (SEA). Los productores especializados están relativamente tecnificados, con un hato de alto rendimiento. Estos tienen un sistema de producción de pastoreo, complementado con alimento concentrado al momento del ordeño. El ordeño se practica dos veces al día, y las fincas tecnificadas cuentan con tanques de enfriamiento.

El procesamiento es realizado por cuatro grandes empresas, así como varias queserías, dulcerías y heladerías. Una de las cuatro plantas procesadoras grandes es propiedad de los productores de leche.

Debido a su importancia económica y en la dieta de la población, el comercio de los lácteos ha sido intervenido por el Estado a través de los años. El

¹ Gámez, S. 1999. Valor Agregado de la Leche Fresca (Correspondencia personal). Banco Central de la República Dominicana, Santo Domingo, DO.

precio de la leche estuvo controlado hasta 1988, lo que ocasionó la quiebra de muchos productores o el cambio de los mismos a otras actividades económicas.

Mientras la República Dominicana no era signataria del GATT, las importaciones estaban reguladas. Después del país hacerse miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMC), la leche en polvo (entera o descremada) se incluyó entre los ocho productos que se sometieron a una Rectificación Técnica, por lo que quedó fuera del Decreto No. 114-98 del 6 de marzo de 1998, que eliminó las barreras no arancelarias al comercio exterior.

El objetivo del presente estudio es analizar el sistema de mercadeo de la leche con la finalidad de identificar las principales restricciones y oportunidades que existen en la República Dominicana para mejorar la eficiencia de su mercado. El estudio utiliza datos secundarios, así como los resultados de un sondeo que se realizó entre los integrantes de la cadena de la comercialización de la leche.

La estructura de la exposición es la siguiente. A esta introducción le antecede un resumen ejecutivo. En la Sección II se hace una caracterización de la oferta, destacando los principales aspectos que inciden de manera significativa en la producción de leche. En la Sección III se hace una caracterización de la demanda, tipificando los diferentes canales de comercialización así como el comportamiento de los consumidores. En la Sección IV se analizan los precios en los diferentes niveles de la cadena de comercialización. La Sección V presenta los principales problemas en la comercialización de la leche, y la Sección VI presenta las conclusiones y las recomendaciones emanadas del estudio.

II. CARACTERIZACION DE LA OFERTA DE LECHE

A. Número de Productores y su Ubicación

En el país se estima que existen 59,477 productores de leche, de los cuales 16,975 están especializados en la producción de leche y el resto en ganadería de doble propósito, leche y carne. La regional de la Secretaría de Estado de Agricultura con el mayor número de productores de leche es la Suroeste, la cual es también la regional con el mayor número de productores especializados en leche (Cuadro 1).

Cuadro 2.1
República Dominicana
Número de Productores de Leche y de Cabezas de Ganado
por Regional y Especialización

Regional	Productores		
	Leche	Doble Propósito	Total
Nordeste	2,372	5,671	8,043
Norcentral	2,341	2,541	4,882
Sur	730	3,264	3,994
Este	624	4,417	5,041
Central	2,927	7,513	10,440
Suroeste	3,482	8,548	12,030
Norte	2,416	4,732	7,148
Noroeste	2,083	5,816	7,899
Total	16,975	42,502	59,477

Fuente: SEA, Censo de 1998

Los productores tienen un total aproximado de 1.9 millones de cabezas de ganado. Aunque la Regional Suroeste es la que tiene un mayor número de productores, la Este es la que tiene el mayor número de animales. Sin embargo, la Central es la que tiene el mayor número de animales en lecherías especializadas. Esta es la razón por la que ésta es la regional que produce la mayor cantidad de leche.

Cuadro 2.2.
República Dominicana
INVENTARIO DE GANADERIA BOVINA

Región y Provincia	Censo 1950	Censo 1960	Censo 1971	Censo 1981	Censo 1998
1- Región Cibao Oriental					
1.1 Salcedo	5,798	6,773	12,581	18,098	16,576
1.2 Espaillat	24,205	28,119	48,985	61,533	46,488
1.3 La Vega	62,437	60,622	205,510	79,633	50,166
1.4 Monseñr Nouel	0	0	0	52,484	49,768
1.5 Sánchez Ramírez	30,194	25,927	54,149	59,723	87,382
1.6 Duarte	38,619	39,329	106,264	108,588	124,461
1.7 María Trinidad Sánchez	25,665	34,458	73,232	83,252	122,130
1.8 Samaná	10,127	10,984	14,364	16,288	26,746
Subtotal				479,599	523,717
Por ciento				26.50	27.50
2-Región Cibao Occidental					
2.1 Puerto Plata	83,262	75,693	130,837	141,164	91,195
2.2 Santiago	55,521	40,132	76,677	81,442	49,748
2.3 Vlaverde	22,992	13,394	26,323	28,957	44,157
2.4 Santiago Rodríguez	22,674	13,693	25,781	28,957	43,293
2.5 Dajabón	18,168	17,441	32,827	38,005	65,023
2.6 Montí Cristí	30,679	25,816	36,637	43,436	65,199
Subtotal				361,961	358,615
Por ciento				20.00	18.83
3- Región Sur-Oeste					
3.1 Azua	18,187	14,822	25,094	27,148	44,184
3.2 Barahona	13,885	18,071	26,290	32,576	29,414
3.3 Pedernales	2,357	2,886	7,997	9,049	18,515
3.4 Bahoruco	5,964	3,129	7,725	9,049	18,491
3.5 Independencia	7,495	5,458	9,785	12,669	23,380
3.6 Elías Piña	12,356	9,301	13,674	9,049	25,039
San Juan	43,921	44,651	69,985	72,392	70,980
Subtotal				171,932	230,003
Por ciento				9.50	12.08
4- Región Santo Domingo					
4.1 Distrito Nacional	43,929	52,987	62,345	72,392	36,945
4.2 San Cristóbal	64,281	78,927	113,746	74,202	53,251
4.3 Peravia	16,978	19,671	38,322	45,245	53,764
4.4 Monte Plata	0	0	0	79,631	127,793
Subtotal				271,470	271,753
Por ciento				15.00	14.27
5- Región Este					
5.1 San Pedro	33,803	29,644	36,487	39,816	51,812
5.2 Hato Mayor	0	0	0	126,686	110,696
5.3 El Seybo	111,209	88,404	269,452	161,073	124,341
5.4 La Altagracia	80,281	78,705	142,292	168,312	222,103
5.5 La Romana	0	0	27,535	28,957	11,361
Subtotal				524,844	520,313
Por ciento				29.00	27.32
TOTAL	884,987	839,037	1,694,896	1,809,806	1,904,401

Fuente: Censos 1950, 1960, 1971, 1981 y 1998

Notas: 1- Hecho por Frank A. Tejada Cabrera

2- En 1981 se hicieron ajustes en las Provincias de Hato Mayor Mons. Nouel.

3- El nombre de Elías Piña como Provincia existe a partir del 1971.

4- En el Censo de 1960 parece que hubo un error, porque la cantidad es inferior a 1950.

En el país se observan tres sistemas de producción: pastoreo extensivo, intensivo, semiestabulación y estabulación completa. El pastoreo extensivo es el sistema tradicional, el cual está caracterizado por un bajo nivel de tecnología. El ganado se alimenta de pastos, no se utilizan alimentos concentrados y se

utilizan muy pocos medicamentos. En este caso el ordeño se practica una vez al día.

El sistema de semiestabulación es el más usado por los productores de leche especializados (Vargas, 1998). El ganado se alimenta de pastos mejorados, el cual es complementado con insumos alimenticios. Los pastos son fertilizados y el ganadero también utiliza yerba de corte.

La estabulación completa consiste en mantener los animales en el establo, donde se les llevan todos los alimentos. Este sistema requiere un mayor nivel de inversión y altos niveles de tecnología. Es un sistema altamente exigente en cuanto al cuidado del ganadero, y en la República Dominicana el costo de producción de leche bajo este sistema es más caro que los otros (Vargas, 1998).

En términos provinciales, las principales zonas productoras de ganado especializado en leche son Monte Plata, San Francisco de Macorís, Baní y el Distrito Nacional.

Cuadro 2.3

**República Dominicana
Leche:
Producción, 1991-2002
(Millones Litros)**

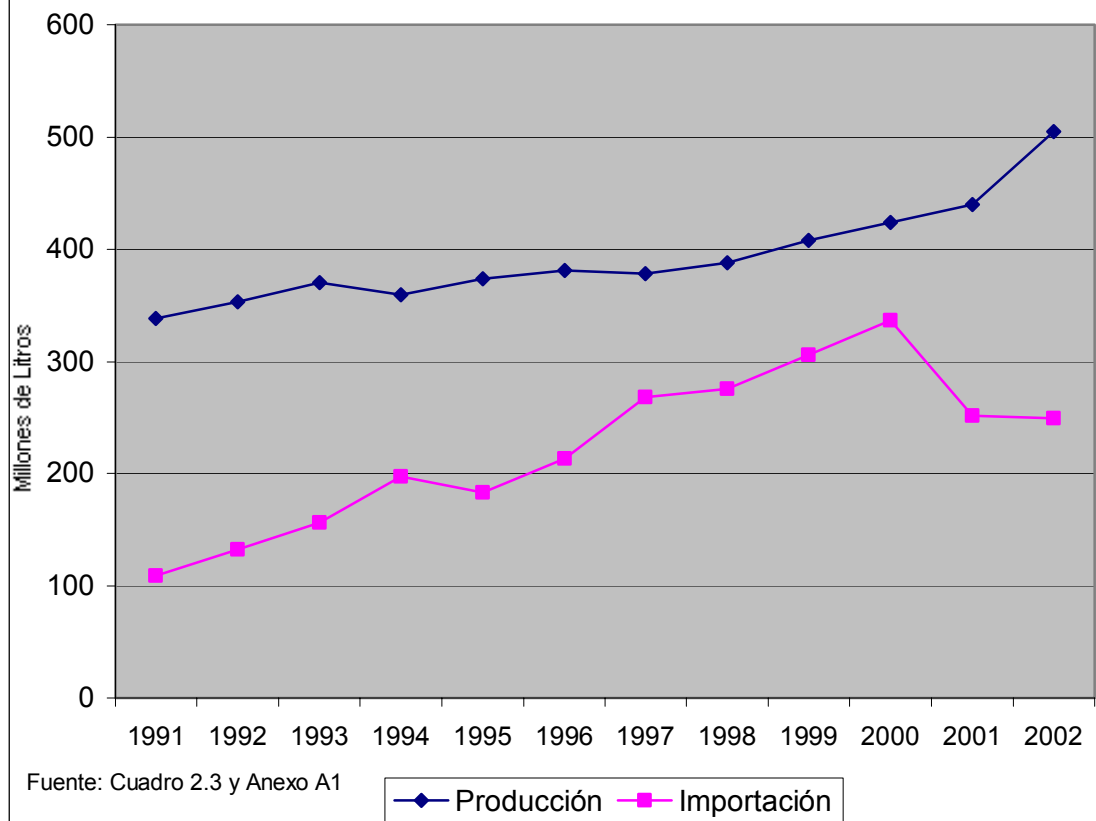
Año	Producción
1991	338
1992	354
1993	370
1994	360
1995	374
1996	381
1997	379
1998	388
1999	408
2000	424
2001	440
2002	505

FUENTE: SEA y Dirección General de Ganadería

B. Evolución de la Producción

La producción de leche es de alrededor de 505 millones de litros en 2002, con una tendencia a aumentar. La producción pasó de 338 millones de litros en 1991 a 505 millones en 2002. Esto representa un crecimiento promedio acumulativo anual de 1.5 % (Cuadro 2.3 y Gráfico 2.1).

Gráfico 2.1
República Dominicana
Leche Producción e Importación, 1991-2002



Como gran cantidad de la producción de leche depende de los pastos, el volumen de la producción mensual varía con el régimen de lluvia, el cual determina la disponibilidad de alimentos. Los meses de mayor producción son los meses de abril, mayo y junio, durante los cuales el precio de la leche al productor tiende a reducirse, con excepción de los que venden a Rica, Parmalat y Nestlé. Algunas plantas procesadoras limitan la cantidad de leche a recibir por productor, ya que su capacidad de procesamiento queda copada. Esta estacionalidad de la producción se observa en otros países con sistemas de producción similares. Los excedentes temporales generalmente se almacenan en forma de leche en polvo o quesos maduros.

Cuadro 2.4
República Dominicana
Leche: Producción por Destino, 2002

Productores	Millones Litros	%
Codal	45.9	9.1
Rica	32.8	6.5
Parmalat	17.2	3.4
Sosua	13.1	2.6
Queserías (usan cuajo)	90.9	18.0
Queserías (no usan cuajo)	25.3	5.0
Dulcerías y Heladerías	15.2	3.0
Consumida cruda	214	42.4
Consumida en fincas	50.5	9.9
Total	505	100.0

Fuente: Dirección General de Ganadería y Estimaciones del Autor

El 9% de la leche producida en el país es procesada por Nestlé; el 6.5% por Pasteurizadora Rica, C x A, el 3.4% por Parmalat Dominicana y el 2.6% por Comercial Distribuidora Sosua, C x A. Las queserías procesan el 23%, las dulcerías y heladerías el 3%. El resto es consumida cruda o en la finca. Esto muestra que las queserías procesan mayor volumen de leche (el 23%) que las cuatro grandes plantas, que solamente procesan el 21.6% del total (Cuadro 4).

Las empresas arriba mencionadas procesan leche nacional e importada. Adicionalmente, existen en el mercado otras empresas que procesan leche importada.

Cuadro 2.5
República Dominicana
Derivados Lácteos: Producción, 1990-1996
(T. M.)

Año	Quesos	Mantequilla	Yogurt	Total
1990	26,179	10,833	3,142	40,154
1991	26,252	10,863	3,150	40,265
1992	26,541	10,983	3,185	40,709
1993	27,843	11,522	3,341	42,706
1994	28,927	11,970	3,471	44,368
1995	30,229	12,509	3,628	46,366
1996	30,808	12,748	3,697	47,253

FUENTE: SEA, Departamento Economía Agropecuaria.

En el Cuadro 2.5 se puede observar la producción de ciertos productos lácteos de 1990 a 1996. La producción de quesos pasó de 26 mil TM en 1990 a 31 mil TM en 1996. La producción de mantequilla pasó de 11 mil TM a 13 mil TM. La producción de yogurt pasó de 3,142 TM a 3,697 TM.

C. Importaciones y Exportaciones

El país es un importador neto de productos lácteos, ya que el valor de las exportaciones ha sido relativamente bajo. El principal producto de importación es la leche en polvo. Las importaciones de este producto representan más del 70% del volumen de leche equivalente importado (Anexo A1).²

La leche en polvo fue incluida en la Rectificación Técnica sometida por el Gobierno Dominicano ante la OMC para modificar la lista de compromisos. Esta

² Se hace la referencia de leche equivalente al convertir cada lácteo importado en su equivalente a litros de leche, tomando como factor de conversión la cantidad de leche que se requiere para producir cada producto.

Rectificación Técnica consistió en el establecimiento de un arancel cuota, que para la leche en polvo entera o descremada (partidas 0402.10, 0402.21 y 0402.29) es una cuota fija de 32,000 TM con un arancel de 20% hasta el 2005. Las importaciones fuera de cuota pagan un arancel del 79% en 2000, reduciéndose gradualmente hasta llegar a 56% en el 2005 (Anexo A2).

CUADRO 2.6
REPUBLICA DOMINICANA
PRODUCCION NACIONAL E IMPORTACION DE LECHE
1998-2002

AÑO	PRODUCCION NACIONAL MILLONES/LTS	IMPORTACION T.M.	IMPORTACION MEZCLADA CON AGUA MILLONES/LTS	TOTAL LECHE	% IMPORTACION
1988	308	10,937	87	394.5	22.0
1989	330	10,975	88	417.7	21.1
1990	337	12,050	96	432.6	22.2
1991	338	13,625	109	447.3	24.3
1992	354	16,500	132	485.5	27.2
1993	370	19,500	156	526.1	29.6
1994	360	24,632	197	556.5	35.4
1995	374	22,941	183	556.9	32.9
1996	381	26,599	213	594	35.8
1997	379	33,550	268	646.5	41.4
1998	388	33,960	272	660.8	41.2
1999	408	38,394	307	714.5	43.0
2000	424	42,093	337	760.8	44.0
2001	440	31,418	251	691	36.3
2002	505	31,179	249	754	33.0

FUENTE: PRODUCCION NACIONAL:
BOLETIN BANCO CENTRAL

En la actualidad (2002), las importaciones de leche pagan un arancel de 20% para las leches en polvo (partidas arancelarias 0401.10.00, 0401.20.00, 0401.30.00, 0402.10.10, 0401.10.90, y 0402.21.10), y (04.06). Adicionalmente, las importaciones de leche pagan el 12% de ITBIS, con excepción de la leche en polvo entera envasada para la venta al detalle (partida 0402.21.10).

Como se puede apreciar en el Cuadro 2.6, el volumen de leche importada ha estado aumentando. También se puede apreciar que el volumen de producción nacional también ha aumentado. En este sentido, el aumento en importación no ha desplazado la producción nacional, sino que ha permitido el aumento del consumo de leche. Esta mayor demanda de leche presenta una oportunidad para la ganadería nacional, ya que como se explica más adelante, el precio de frontera de un producto importado es mayor que el precio de

frontera de un producto exportado. En la próxima Sección se analizan las razones de este aumento del consumo de la leche y sus derivados.

El volumen de la cuota de importación de leche en polvo era superior a lo que tradicionalmente se importaba, pero con el crecimiento de la demanda, ya la cuota es inferior a los volúmenes importados a partir de 1997 hasta el 2002. Los requerimientos de importación fuera de cuota aumentaron durante esos años con implicaciones significativas en el mercado de lácteos, como se explica en la Sección V. En los años 2001 y 2002 las importaciones rondaron el nivel de la cuota.

Los gastos en divisas para la adquisición de productos lácteos y leche en polvo han tenido un incremento sostenido, acorde con el producto importado (Cuadro 2.7)

Cuadro No. 2.7
REPUBLICA DOMINICANA
GASTOS EN DIVISAS PARA LA IMPORTACIÓN DE LECHE Y DERIVADOS DE LACTEOS, 1994 - 2002

AÑO	PRODUCTOS LACTEOS US\$	LECHE EN POLVO US\$	TOTAL US\$
1994	11,412,200	46,800,800	58,213,000
1995	13,248,400	44,734,950	57,986,350
1996	15,435,000	53,198,000	68,633,000
1997	23,956,800	70,435,000	94,391,800
1998	27,600,000	99,052,723	126,652,727
1999	25,160,000	85,442,812	110,602,812
2000	26,200,000	100,854,630	127,054,630
2001	16,248,664	95,184,100	111,612,764
2002	16,208,236	89,341,895	105,549,131

Fuente: Dirección General de Ganadería, División de Estadísticas.

ESTRUCTURA DE LA DEMANDA DE LACTEOS

A. Cuantificación de la Demanda

El consumo de lácteos en la República Dominicana es de cerca de 723 millones de litros de leche equivalente (Cuadro 3.1). Este consumo se deriva de la producción nacional más las importaciones, menos las exportaciones. Lamentablemente, no se tienen cifras de los cambios en inventarios, por lo que se estimaron los promedios de varios años. Se puede notar una tendencia hacia el aumento en el consumo, el cual ha sido suplido principalmente por las importaciones, ya que la producción nacional no ha crecido al ritmo de la demanda.

Cuadro 3.1
República Dominicana
Leche: Producción, Importación y Exportación, 1991-2002
(Millones Litros)

Año	Producción a	Importación B	Exportación c	a+b-c
1991	338	109	0.13	447
1992	354	132	0.19	486
1993	370	156	0.04	526
1994	360	197	4.08	553
1995	374	183	0.31	557
1996	381	213	0.30	594
1997	379	268	0.51	647
1998	383	275	0.32	663
1999	408	306	4.95	709
2000	424	337	1.33	760
2001	440	251		691
2002	505	249	0.15	754
Promedio				
91-93	354	132	0.12	486
94-96	372	198	1.57	568
97-98	384	272	1.78	654
99-2000	416	322	3.14	735
2000-2001	432	294		726
2001-2002	473	250	0.15	723

FUENTE: Cuadros 2.3, Anexo A1 y Anexo A3.

Este aumento en el consumo total se ha debido probablemente al crecimiento poblacional, así como al aumento en los ingresos, al aumento del turismo, y a los programas sociales del Gobierno, principalmente a la demanda del desayuno escolar. Algunos productores han argumentado que el aumento de las importaciones de ciertos productos, como es el caso de los quesos y los helados, también han contribuido a aumentar la demanda de productos lácteos.

El Cuadro 3.2 presenta una estimación del consumo de lácteos en el país por producto. Más del 90% del consumo de leche en el país es en forma de leche cruda, leche en polvo, leche UHT y quesos, en ese orden.

Cuadro 3.2
República Dominicana
Leche: Consumo por Tipo, 2002 (Millones de litros equivalentes)

Productores	Importada		Nacional	Total	%
	Directo	Proce-sada			
Cruda			265.0	265.00	27.12
Leche en polvo	249.43		15.5	264.93	27.11
Leche Líquida (UHT)	0.38	137.32	44.20	181.90	18.61
Queso blanco			131.30	131.30	13.43
Quesos Maduros	33.00	5.00	19.80	57.80	5.91
Leche infantil	31.90			31.90	3.26
Dulcerías y Heladerías	0.49	1.68	11.65	13.82	1.41
Leche evaporada	0.07		5.15	5.22	0.53
Mantequilla y crema	12.14		2.0	14.14	1.45
Pasteurizada			5.0	5.00	0.51
Leche condensada	0.54		2.40	2.94	0.30
Yogour	0.03	0.30	3.0	3.33	0.34
Total	327.98	144.30	505.00	977.28	100.00

Fuente: Anexo A1 y estimaciones del autor

Es muy peculiar de la República Dominicana el bajo consumo de leche fresca pasteurizada. Esto se debe al problema de energía eléctrica que el país ha tenido, lo cual ha dificultado la refrigeración que esta leche requiere. Otro factor que probablemente contribuye a su bajo consumo es el alto precio. Como se verá en la Sección IV, el precio de la leche pasteurizada es el más alto de todos los tipos de leche que se venden en el mercado.

Por otro lado, el consumo de leche cruda se ha mantenido en las comunidades pequeñas y rurales, donde el sistema de distribución es sencillo. En los centros urbanos más grandes, principalmente en la ciudad de Santo Domingo, donde se concentra la tercera parte de la población, el uso de la leche

pasteurizada ha sido sustituido por la leche en polvo para los consumidores de menores ingresos y por leche UHT para los consumidores de mayores ingresos, aunque todavía se vende leche cruda en algunas zonas.

Es interesante notar el crecimiento en el volumen de las importaciones de leche en polvo en lata (Anexo A1). Esta leche es consumida directamente por la población a diferencia de la leche en polvo en funda, la cual puede ser envasada en el país para ser distribuida como tal para consumo humano, pero en su mayoría es utilizada por la industria para preparar otros productos lácteos como leche reconstituida UHT, quesos, yogur y otros.

Este crecimiento de la demanda presenta una oportunidad en vez de una amenaza a la producción de leche nacional, ya que muestra la presencia de un mercado que podría ser suplido por la producción nacional si producen competitivamente. Sin embargo, esto no será fácil, ya que la población ha desarrollado hábitos de consumo que tomarán años para cambiar, y no es fácil aumentar la producción de leche en forma muy acelerada.

Generalmente, donde la producción nacional tiene mayor ventaja comparativa es en la leche pasteurizada, ya que no es un bien transable, a menos que el país tenga un vecino cercano de donde se pueda transportar la leche fresca. Este es el caso de Honduras, que exporta leche cruda a El Salvador para ser transformada en ese país. Sin embargo, el único país que podría hacer eso es Haití, el cual no tiene la capacidad para ello.

En lo que se resuelve el problema de suministro de energía eléctrica y el pueblo desarrolla una demanda considerable de leche pasteurizada, los productores de leche tendrán que pensar cómo participar en el creciente mercado de los otros productos. Una alternativa pudiera ser promover el consumo de queso fresco, ya que en el mercado de leche en polvo hay que competir con marcas establecidas en las mentes de los consumidores, y el mercado de leche UHT generalmente crece muy lentamente, además de que la producción nacional tiene que competir con la leche reconstituida a partir de leche en polvo importada.

B. Cadena de Comercialización

Como la leche es un producto altamente perecedero, la cadena de comercialización de la producción nacional es bastante directa. En los mercados tradicionales rurales, en las ciudades pequeñas y los pueblos, el productor pequeño vende su leche directamente al consumidor en forma de leche cruda. El productor más grande o los que están aislados o no cuentan con una casa en el pueblo, venden su leche a los fabricantes de quesos o a las plantas procesadoras. En este último caso, la venden directamente o a través de un centro de acopio. Algunos productores también fabrican queso en su finca.

La mayor producción de leche se envasa en bidones sin refrigerar. Los productores que cuentan con más tecnología o producen grandes cantidades y practican dos ordeños al día, tienen tanques refrigerados en su finca, donde almacenan la leche hasta que un camión cisterna la recoge. Donde existen centros de acopio, el productor lleva la leche en bidones y ésta se almacena en tanques refrigerados hasta que es recogida por los camiones cisternas.

Muchos fabricantes de queso tienen sus propios puestos de venta, pero la mayoría distribuye su producción a través de las pulperías. Las fábricas más grandes venden a través de las grandes cadenas de supermercados. Las plantas procesadoras distribuyen sus productos a través de los supermercados y las pulperías.

La leche en polvo es un producto que se vende en lata o en fundas (plásticas o material laminado especializado) con marcas registradas. Este es un producto poco perecedero, y se distribuye a través de mayoristas y también directamente de los importadores a los supermercados y las pulperías. Las empresas importadoras y Nestlé (el único fabricante de leche en polvo nacional) tienen programas nacionales de propaganda a través de todos los medios de divulgación masiva, para posicionar y diferenciar su producto.

Los fabricantes e importadores de helados venden a través de los supermercados y utilizan varios medios de distribución directa, como vendedores ambulantes en triciclos. Otra modalidad muy difundida es la venta a través de concesionarios a quienes les otorgan franquicias.

III. ANALISIS DE LOS PRECIOS DE LOS LACTEOS

A. Evolución de los Precios de la Leche a los Productores

Los precios reales³ pagados al productor subieron de 1990 a 1993, y desde entonces comenzaron a descender (Cuadro 4.1 y Gráfico 4.1). Aunque el precio pagado al productor pareciera que ha estado en ascenso en términos nominales, al hacer el ajuste por inflación (RD\$ de Diciembre de 2002), se puede notar que se ha reducido de un promedio de 7.74 pesos por litro en 1993 a 6.20 pesos por litro en 2002.

Cuadro 4.1
República Dominicana
Leche: Precios al ganadero y al Consumidor, 1989-2002

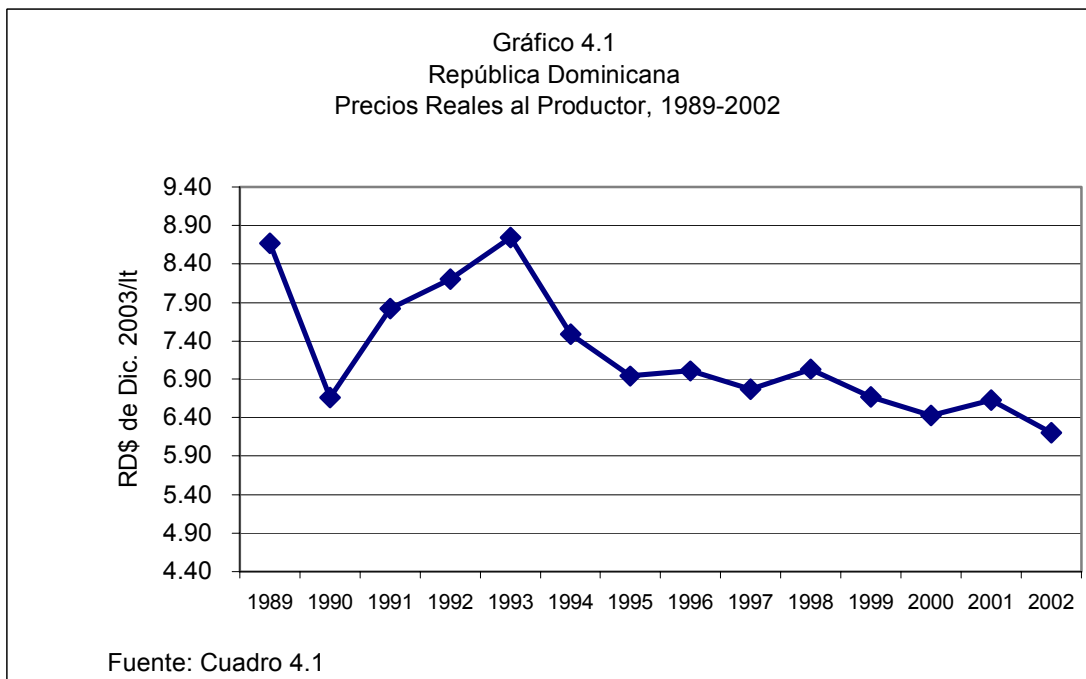
Año	Precios Nominales (RD\$/Lt)				IPC	Precios Reales RD\$/Lt, de Dic. 2002		
	Ganadero	%	Consumidor	%		Ganadero	Consumidor	Margen
1989	2.06	60.00	3.43	40.00	31.59	8.67	14.43	5.75
1990	2.85	45.00	6.33	55.00	56.84	6.66	14.80	8.14
1991	3.61	40.24	8.97	59.76	61.33	7.82	19.43	11.61
1992	3.98	39.80	10.00	60.31	64.50	8.20	20.60	12.40
1993	4.22	38.09	11.08	61.91	66.30	8.74	22.95	14.21
1994	4.27	33.73	12.66	66.27	75.79	7.49	22.20	14.71
1995	4.32	32.48	13.30	67.52	82.77	6.94	21.35	14.41
1996	4.54	31.86	14.25	68.14	86.04	7.01	22.00	14.99
1997	4.75	32.20	14.75	67.80	93.24	6.77	21.02	14.25
1998	5.05	33.67	15.00	66.33	95.34	7.03	20.91	13.88
1999	5.30	34.19	15.50	65.81	105.66	6.67	19.49	12.82
2000	5.60	35.00	16.00	65.00	115.19	6.43	18.46	12.00
2001	6.00	35.29	17.00	67.71	120.24	6.63	18.79	12.19
2002	6.20	35.43	17.50	64.57	132.88	6.20	17.50	11.30

FUENTE: Diagnóstico del Sector Agropecuario, 1998 y CONALECHE, 2003

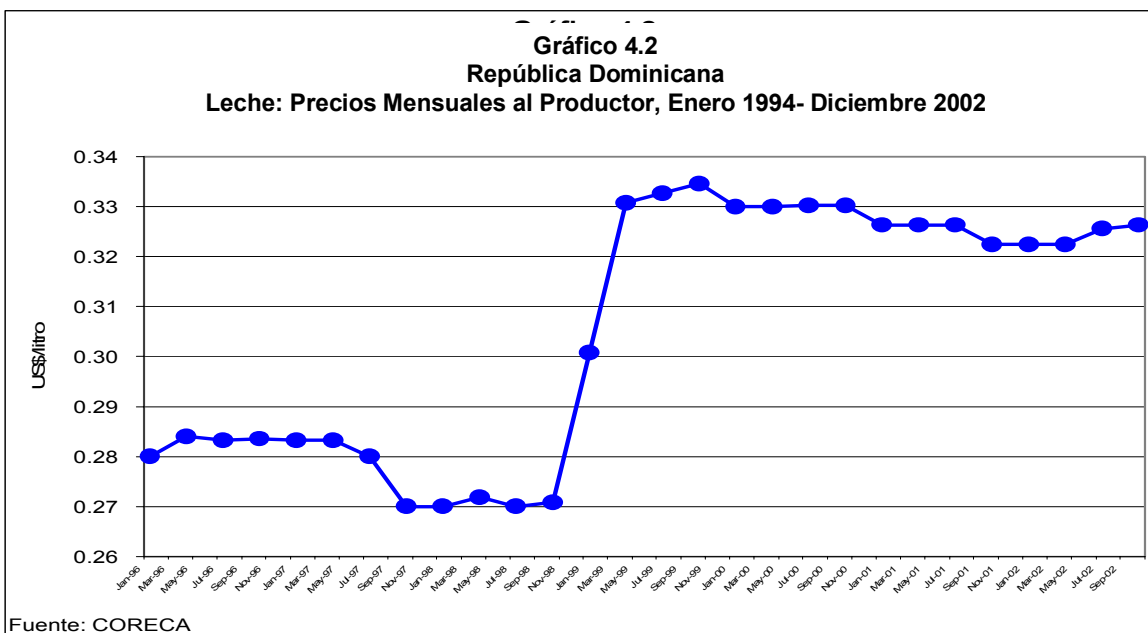
Cuando este análisis se hace en US\$, se puede notar un pico en el precio pagado al productor en 1995 y 1996, para bajar a partir de 1997 hasta 2000 y volver a elevarse en 2001 y 2002. (Anexo A4). Los precios de la leche en dólares de EUA pagados a los productores subieron de US\$0.27/litro en 1994 a US\$0.33/litro en 1995 y 1996. Estos precios se mantuvieron entre US\$0.32/litro y

³ Los precios reales son los precios nominales ajustados por el Índice de Precios al Consumidor (IPC) reportado por el Banco Central de la República Dominicana.

US\$0.33/lit hasta julio de 1998, cuando bajaron a US\$0.29/lit. A mediados de 1999 los precios se ubicaron en los US\$0.28/lit elevándose a 0.35 promedio en 2002 (Gráfico 4.2).



Los precios reportados por CORECA son los precios que la Secretaria de Estado de Agricultura reporta cada quince días, y se refiere al precio pagado por las principales plantas procesadoras de Santo Domingo: Rica y Parmalat. No se tiene un precio promedio recibido por el productor al tomar en cuenta todos los compradores: las plantas procesadoras grandes, los fabricantes de quesos, los intermediarios, los fabricantes de otros productos y los consumidores, ya que algunos productores venden directamente a los consumidores.



En visitas realizadas por CONALECHE (Abril, 2002) a Plantas de Queserías y Dulcerías de la Región Norte se establecieron que pagaban la botella de leche de 1720cc a los siguientes precios: las de La Isabela, a RD\$4.00(RD\$5.56/lt); las de Luperón, entre RD\$3.70-4.00(RD\$5.14-5.56/lt); las de Sosua, entre RD\$3.70-4.00(RD\$5.14 – 5.56 lt.); las de Río San Juan, entre RD\$3.90 – 4.00 (RD\$5.42 – 5.56/lt); y las de Nagua, entre RD\$3.50 – 3.80 (RD\$4.86 – 5.28/lt).

En la Región Noroeste el precio de la botella de 720cc fueron las siguientes: las plantas Queserías y Dulcerías de Mao, Laguna Salada y Santiago Rodríguez, a RD\$4.00 (5.56/lt); las de Las Matas de Santa Cruz, a RD\$3.80(RD\$5.28/lt); y las de Dajabón, entre RD\$3.80 – 4.00(RD\$5.28 – 5.56/lt). En la Región Este, las del Ceibo y San Pedro de Macorís a, RD\$4.00(RD\$5.56/lt); las de Higüey en su mayoría a RD\$3.75(RD\$5.21/lt); las de Bayaguana, entre RD\$3.50-4.00(RD\$4.86 – 3.50/lt); y las de Sabana Grande de Boyá en su mayoría pagaron a RD\$3.50(RD\$4.17/lt).

Asimismo, en la Región Sur los precios pagados por la botella de 720 cc en Baní, a RD\$3.75(RD\$5.21/lt); en Barahona, Pedernales, Pedernales y la Descubierta, a RD\$4.00(RD\$5.56/lt); y en San Juan, los precios oscilaron entre RD\$3.25 – 4.00(RD\$4.51 – 5.56/lt).

En cada una de las queserías y dulcerías en las diferentes regiones del país, según la investigación de CONALECHE, la Nestlé Dominicana pagó en sus Centros de Acopio en las regiones un precio fijo de RD\$5.25/lt.

Como la producción de leche es estacional, los precios pagados al productor, así como el volumen de leche que las plantas procesadoras están dispuestas a recibir, varían de acuerdo a la producción. En los meses de alta producción (abril a junio) los precios tienden a deprimirse, y en el resto del año se estabilizan.

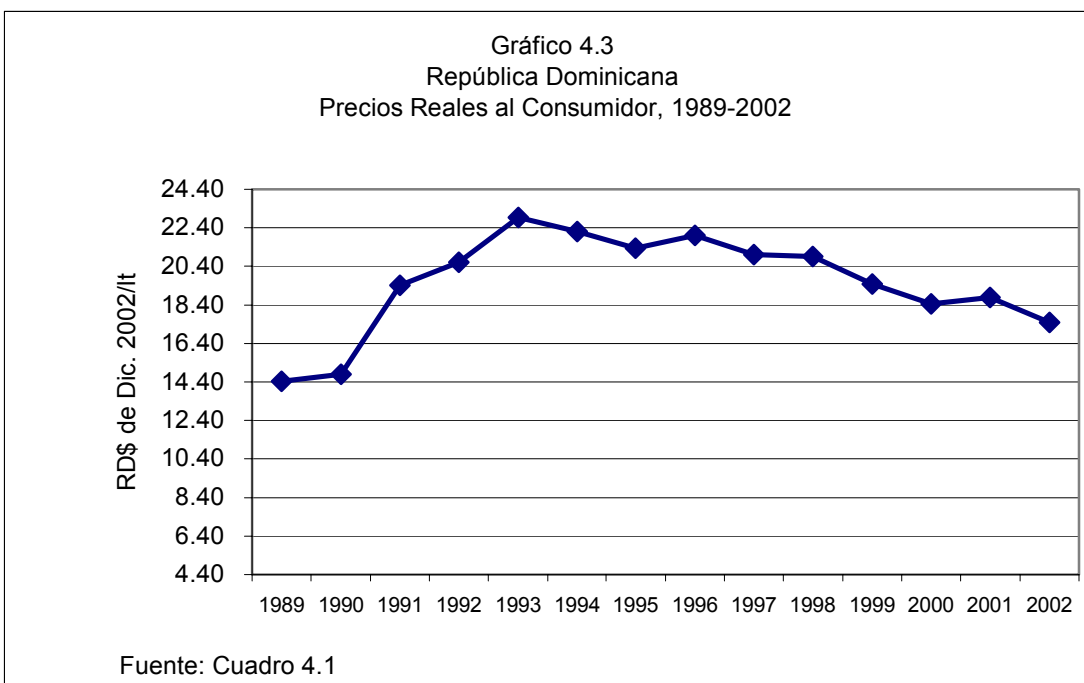
La leche, como cualquier otro producto, debe almacenarse en los meses de alta producción para venderla en los meses de baja producción. La leche se puede almacenar en dos formas: como leche en polvo o como queso maduro. Como estos productos requieren procesamiento, el costo de almacenamiento es alto, por lo que los procesadores tienen que pagar precios inferiores en los meses de alta producción para compensar el costo de almacenamiento. Sin embargo, los ganaderos en la mayoría de los países rechazan este hecho, y generalmente demandan que les paguen el mismo precio durante todo el año.

B. Evolución de los Precios al Consumidor

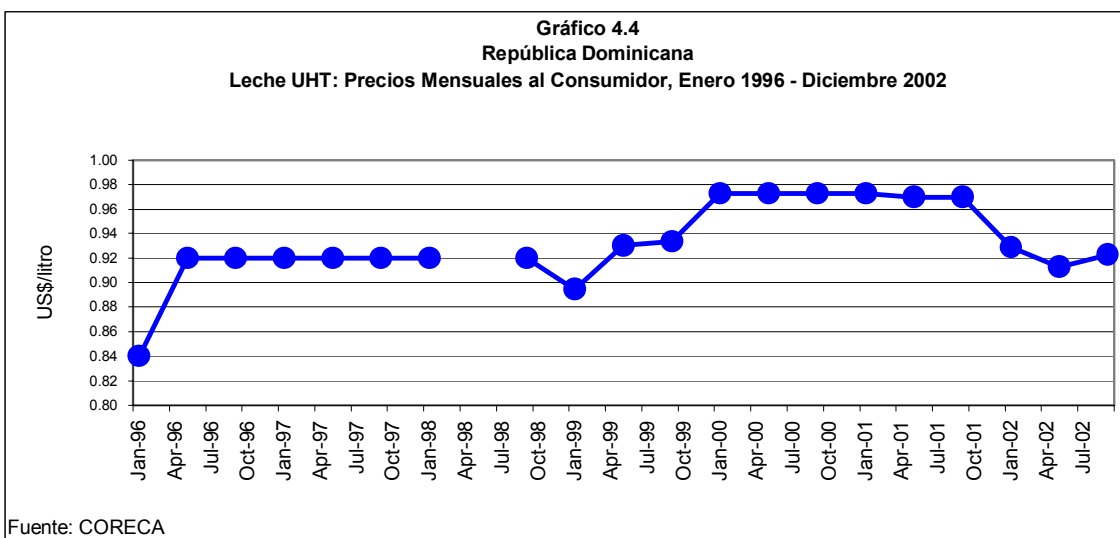
Los precios reales al consumidor de leche pasteurizada y leche de larga duración (UHT) han estado aumentando desde 1989 a 1996, cuando alcanzó 21.02/litro pesos de diciembre de 1997. De ahí, el precio comenzó a bajar en 1998 y 2002 (Cuadro 4.1 y Gráfico 4.3).

Un análisis de estos precios mensuales en dólares de Estados Unidos de América a partir de 1994, muestra esta misma tendencia, con un aumento desde 1994 hasta julio de 1998 (de us\$0.28 a US\$0.32 lt). Los precios han estado descendiendo desde entonces hasta el 2000 (de US\$0.29 a US\$0.28). En el 2001 el precio fue de US\$ 0.30/lt y US\$0.35/lt en 2002. (Gráfico 4.4).

Al comparar los precios en diciembre de 2002 de los diferentes tipos de leche, se encuentra que la forma más barata de tomarla es cruda. El precio de un litro de leche cruda a la población al “bidoneo” es de RD\$6.61(25.00/galón). Sin embargo, esta leche no está muy disponible en el mercado y requiere que el consumidor la hierva para consumirla. El Precio de adquisición de esta leche en finca por parte de las empresas Rica, Parmalat, Nestlé y Queseros oscila entre RD\$6.25 y 3.00/litro, equivalente a RD\$20.22/galón (Cuadro 4.2).



De las leches procesadas, la más barata es la leche en polvo, cuando se compara con la leche pasteurizada y la leche UHT. Este promedio tiene una variación de RD\$12.50/lt a 19.59/lt, dependiendo de la marca y la presentación. Este costo se compara a RD\$15.45/lt para la leche UHT, y RD\$23.13/lt para la leche pasteurizada (Cuadro 4.2).



Cuadro 4.2
República Dominicana
Precios al Consumidor de Leche Líquida y en Polvo
Santo Domingo, Marzo 2003

Producto	Unidad	Precio RD\$	Litros	Precio RD\$/lt
Leche UHT	1 lt	15.45	1.00	15.45
Leche cruda	1 galón	25.00	3.78	6.61
Leche pasteurizada Rica	32 oz	21.00	0.908	23.13
Leche en polvo(Promedio)				15.66
Anchor	2000 g	207.00	16.00	13.94
Alaska	1800 g	196.50	14.40	14.65
Ladom	1800 g	170.00	14.40	12.81
Milex	1500 g	199.00	12.00	17.58
Ladom	1500 g	137.99	12.00	12.50
Milex	1000 g	138.50	8.00	18.31
Alaska	900 g	104.50	7.20	15.51
Alaska	400 g	49.50	3.20	16.47
Nido	400 g	46.25	3.20	10.16
Milex	400 g	39.48	3.20	15.45
Nido Crecimiento	130 g	15.50	1.04	15.90
Nutra	125 g	13.99	1.00	14.99
Nido	125 g	14.50	1.00	15.50
Milex	125 g	14.99	1.00	15.99

Nota: al litro de leche en polvo se le agregó RD\$1.00 por concepto de agua.

Kilogramo de leche/kg de Producto = 8.00 (factor de conversión)

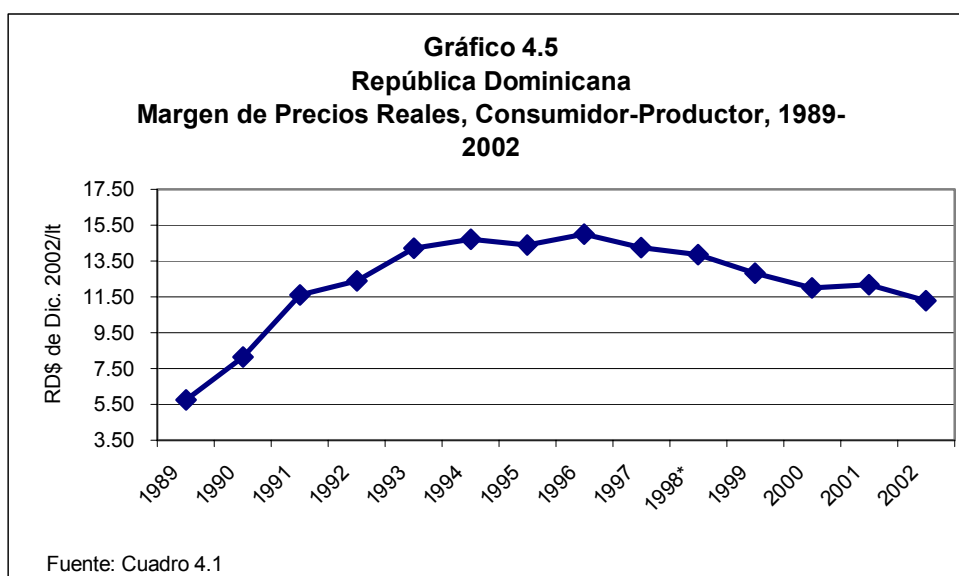
Fuente: Elaborados usando como fuente los precios de supermercados visitados.

Es sorprendente que en la República Dominicana el precio de la leche pasteurizada sea mayor que el precio de la leche UHT, cuando el costo de procesar la leche UHT es mayor que el de procesar la leche pasteurizada. Esto se debe al proceso mismo y al envase. El envase para la leche UHT es muy costoso.

Este mayor precio de la leche pasteurizada puede ser debido a que solamente una empresa la vende. En este sentido, está ejerciendo su poder monopólico, y puede ser que esté vendiendo esta leche como un producto especializado destinado a un mercado selectivo. Aparte de eso, también parece que la demanda es baja debido al problema de la falta de energía eléctrica, ya que otra empresa que vendía este tipo de leche, Leche Fresca, ya no está en el mercado. Una empresa nueva, Celia, que ha entrado al mercado, lo ha hecho con leche UHT reconstituida. Esta actitud del sector privado refleja en parte la orientación de la demanda y los niveles de ganancias de los diferentes productos.

C. Margen de Comercialización

El margen real de la comercialización de la leche (precio al consumidor menos el precio al productor) en la República Dominicana estuvo en aumento de 1989 a 1996, y desde entonces comenzó a descender (Cuadro 4.1 y Gráfico 4.5). Esto es el resultado del poder oligopsónico⁴ que ejercen las grandes plantas en el mercado de la leche líquida, y a la alternativa de reconstituir leche en polvo y vender leche reconstituida a un consumidor cuyo paladar está acostumbrado a su sabor.



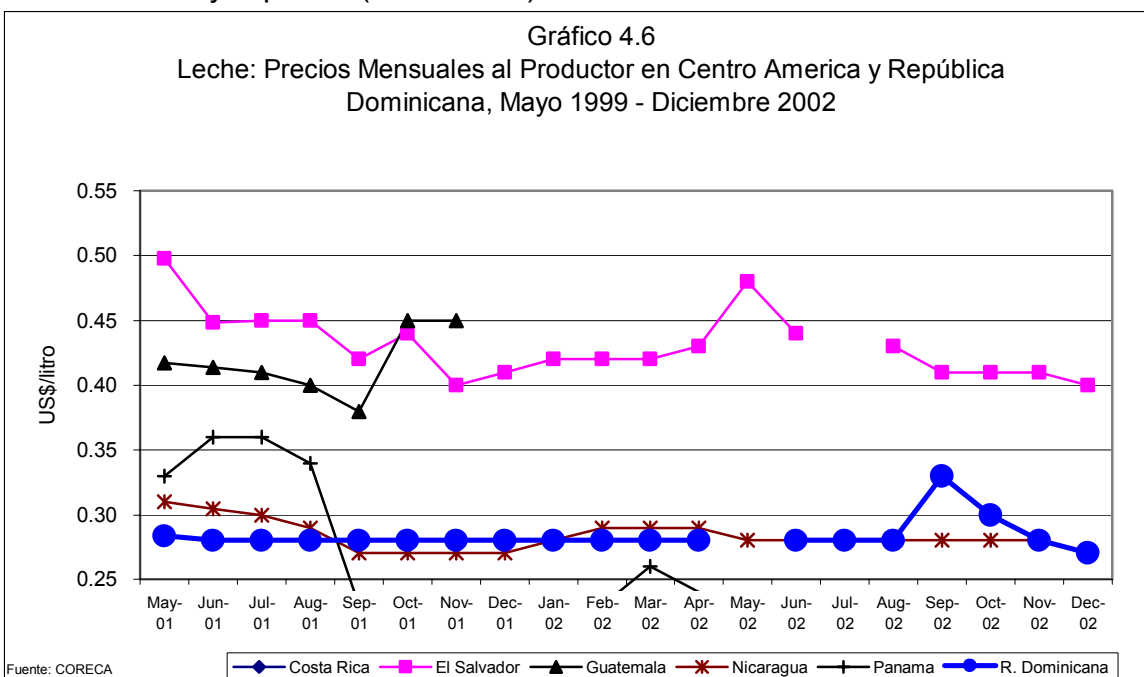
⁴ Pocos compradores y muchos vendedores.

D. Precios Internacionales

Se tiene una serie de tiempo de los precios pagados al productor y los pagados por el consumidor en Centroamérica y la República Dominicana. Estas son economías similares cuyos precios deberían ser similares, ya que tienen muchas características semejantes.

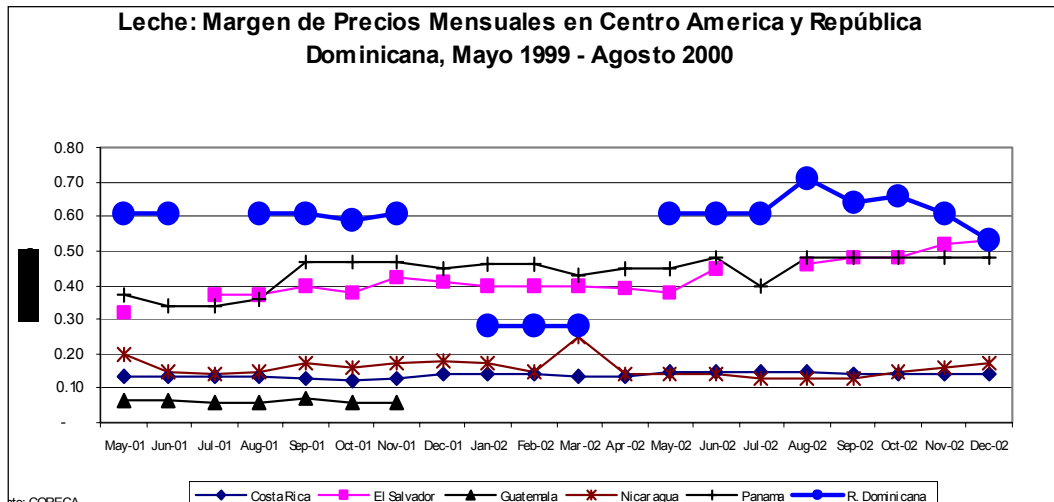
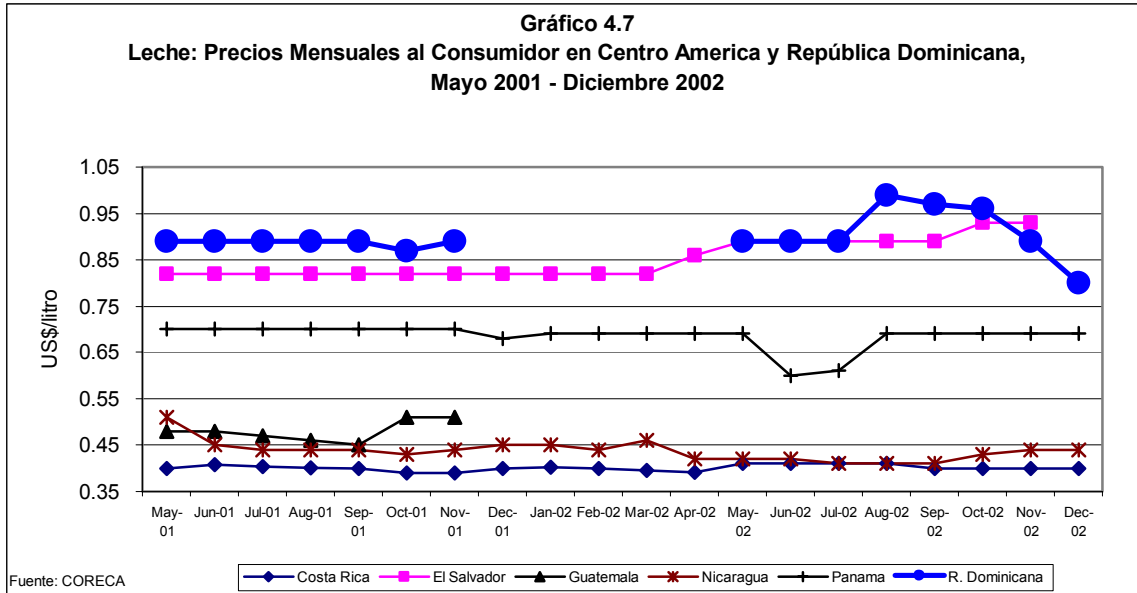
Al hacer la comparación en los años recientes, se puede notar que el precio pagado al productor en la República Dominicana en 2000, 2001 y 2002 está dentro del rango del precio recibido por los productores de Centroamérica, con la excepción de los productores de Guatemala y El Salvador, que reciben entre US\$0.42/litro y US\$0.48/litro (Gráfico 4.6).

Al comparar los precios pagados por los consumidores, es notorio que el precio en la República Dominicana es muy superior a todos los precios en Centroamérica, aún para Guatemala y El Salvador, donde los productores reciben un mayor precio (Gráfico 4.7).



Estos precios pagados por el consumidor se refiere a leche UHT en la República Dominicana y leche fresca pasteurizada en los otros países. En algunos de estos países, como es el caso de Costa Rica, la leche pasteurizada se vende con muy poco margen, cubriendo únicamente el costo de la leche más una parte de los costos fijos, y la planta procesadora recupera el resto de los

costos indirectos más los beneficios con los otros productos que tienen un mayor margen.



Se podría argumentar que son dos tipos de leches diferentes y por lo tanto no comparables. Sin embargo, como se puede apreciar en el Cuadro 4.2, la leche pasteurizada se vende a un mayor precio que la leche UHT en la República Dominicana.

Las relaciones de precios de los países del CORECA (1994-2002) dan como resultado que los márgenes de comercialización (la diferencia entre el precio al consumidor y el precio al productor) sean muy superiores en la República Dominicana (Gráfico 4.8). El margen en la República Dominicana

hasta 2001, donde el margen fue cerca del 50% más alto que El Salvador, país que le sigue con el mayor margen. (Gráfico 4.8 y Anexo A4). Este es un indicador del grado de concentración que existe en la industria de leche líquida en el país, donde solamente existen tres empresas en el mercado. El Gráfico 4.5 muestra la tendencia que este margen ha tenido en los años recientes en la República Dominicana.

IV. PROBLEMAS DE MERCADEO DE PRODUCTOS LACTEOS

En el estudio del mercadeo de productos agropecuarios, los problemas de comercialización se definen en términos de la eficiencia de mercado de cada producto en particular. Esta eficiencia de mercado se refiere a la relación que existe entre los insumos que se dedican a esta actividad y los productos. El producto del mercadeo está definido en términos de la satisfacción relativa del consumidor, que está relacionada con obtener un producto de la calidad y características que desea, al precio más bajo posible.

En este sentido, la eficiencia de mercado tiene que ver con dos aspectos: la eficiencia tecnológica y la eficiencia de precios. La eficiencia tecnológica se relaciona con el costo del proceso de transformación del producto, de tal manera que se reduzcan las pérdidas del producto en términos de cantidad y calidad, entre el momento de su producción y su consumo por parte de la población. En el caso de la leche, se relaciona a la tecnología de ordeño, conservación, transporte, procesamiento y distribución.

La eficiencia de precios está relacionada al nivel de competencia que existe entre los diferentes agentes que participan en el mercadeo. Un mayor número de agentes contribuirá a la reducción de los márgenes de ganancia de cada uno, y a mejorar el nivel del servicio que ofrecen en términos de tiempo y calidad. El precio eficiente es aquel determinado por un mercado con características de un modelo de competencia perfecta, que asume muchos participantes en el mercado y que todos tienen acceso a la misma información.⁵

Un precio tiene un significado totalmente diferente para el vendedor del que tiene para el consumidor. El productor, actuando como vendedor, relaciona el precio de venta con su costo de producción, mientras que el consumidor lo puede relacionar con su nivel de ingreso y su presupuesto familiar. En tal sentido, es común escuchar en el argot popular las expresiones: “precio justo”, “caro”, y “barato”.

Mientras el “precio justo” está relacionado más con la condición misma del comprador o el vendedor, las otras expresiones, además de relacionarse a dichas condiciones, generalmente son el resultado de comparaciones con otros precios.

Para un productor, el “precio justo” es generalmente un precio que cubre sus costos de producción más un margen de ganancia razonable. Para el consumidor, el “precio justo” es un precio que le permite adquirir el producto sin salirse de su presupuesto. En la medida que los costos de producción suben, el

⁵ Para los economistas, este precio de eficiencia es el costo marginal a largo plazo.

“precio justo” para el productor comienza a distanciarse del “precio justo” para el consumidor. Esto hace que la tarea del “juez” se dificulte.

En cierta medida el “precio eficiente” tiende a ser un “precio justo”, ya que considera un margen de ganancia razonable para los productores eficientes, y es el menor precio al que pueden aspirar los consumidores de manera sostenible (en el largo plazo).

En una economía pequeña (tomadora de precio) como la de República Dominicana, el precio internacional se convierte en el precio más relevante o el precio de referencia para los productores y los consumidores. Una forma de aumentar la competencia en el mercado es permitiendo que cualquier interesado importe el producto en las cantidades y calidades deseadas, siempre y cuando cumpla con las normas sanitarias y pague el arancel establecido.⁶ Las reglas deben ser iguales para todos los importadores, incluyendo al gobierno.

La mayoría de los precios internacionales reflejan el costo marginal de largo plazo, ya que tienen un mercado con bastante competencia, aunque no necesariamente perfecta. El mercado internacional de la leche es la excepción. Este mercado está altamente intervenido. Existen subsidios de exportación y subsidios a la producción en Europa y Estados Unidos de América. Esto crea las condiciones para que se produzcan mayores cantidades de las que se producirían en un mercado sin subsidios, y resulten en precios inferiores a los de equilibrio a largo plazo.

Generalmente, los precios nacionales se relacionan con los precios internacionales a través del precio de frontera, que en el caso de la leche en la República Dominicana, es el precio de frontera de importación. Para estimar este precio, se le suman al precio internacional los costos de flete, seguro, aduana y aranceles.

Como el precio internacional no refleja el precio de eficiencia, debido a los subsidios existentes, es necesario hacer correcciones para relacionar el mercado nacional con el mercado internacional. Si producir leche fuera una actividad fácil de entrar y salir de ella, al país le convendría aprovechar esos subsidios para transferírseles a sus consumidores y dedicar los recursos para producir otros productos. Pero se justifica la corrección debido a que:

- Existe un alto costo de entrar y salir de la producción de leche, ya que nadie vende su mejor vaca, y establecer los pastos mejorados y desarrollar un buen hato nacional toma mucho tiempo;
- Existe la perspectiva de que los países industrializados reduzcan y eliminen los subsidios; y

⁶ En el caso de los lácteos, el arancel sería un 20%.

- Ajustar el sistema de producción para reflejar los precios internacionales actuales resultaría en una producción inferior, lo que se traduciría en precios más altos para los consumidores, una vez se eliminen los subsidios.

Ante esta situación, se recomienda hacer una corrección mediante el establecimiento de aranceles de importación que reflejen el grado de distorsión que existe en los precios del mercado internacional de los lácteos. En la medida que las distorsiones se reducen, estas medidas de corrección se pueden reducir, para que los precios relativos reflejen precios de eficiencia.

En el caso de la leche en polvo, se estima que los precios se ajustarían en un 16% hacia arriba una vez desaparezcan las distorsiones en el mercado internacional (Galletto 1996), por lo que un arancel del 20% para las leches es suficiente para compensar por estas distorsiones.

Los principales problemas encontrados en la comercialización de la leche fueron los siguientes:

- Deficiencia en el manejo de la leche en finca.
- Baja calidad de ciertos productos.
- Mal manejo en las pulperías.
- Pago por calidad de leche no generalizado.
- Deficiencia en el suministro de energía eléctrica.
- Especialización de algunos fabricantes.
- Alta concentración en el mercado de leche líquida.
- Distorsión en el mercado internacional de los lácteos.
- Aplicación de barreras a la importación de lácteos.

A continuación se presenta una breve descripción de cada uno de estos problemas.

A. Deficiencia en el Manejo de la Leche en Finca

Existe un grupo de fincas que están tecnificadas, las cuales tienen un buen control sanitario del ganado, observan normas de higiene en el ordeño y en el manejo de la leche después del ordeño, y mantienen la leche en tanques refrigerados. Estas fincas generalmente venden su leche a una de las tres grandes plantas procesadoras, quienes recogen el producto en camiones refrigerados.

Por otra parte, una gran cantidad de productores no tienen un buen control sanitario, ordeñan en condiciones no recomendables (piso de tierra, no lavan bien las ubres, etc.), y mantienen la leche en bidones sin refrigerar.

Cuando esta leche llega a su destino final, ya tiene un alto nivel de cultivos de bacterias que reducen la calidad de la leche.

B. Baja Calidad de Ciertos Productos

La leche UHT, la pasteurizada, los quesos y otros productos que se elaboran con leche pasteurizada son de muy alta calidad. Sin embargo, existe una gran cantidad de productos elaborados con leche sin pasteurizar. Esto incluye quesos blancos frescos y yogur (JAD 1999). Además de no pasteurizar la leche, tienen un manejo inadecuado de la misma y de los productos, en el procesamiento y la comercialización. Esto resulta en productos de muy baja calidad.

DIGENOR tiene normas oficiales para todos los productos lácteos, incluyendo el etiquetado de los mismos. Sin embargo, las mismas no se cumplen, su violación no es detectada con frecuencia y el castigo por violación parece que no es lo suficientemente severo como para incentivar a los productores y a los comerciantes a no violarlas. Esto resulta en productos que no llenan los requisitos mínimos de salubridad y que el consumidor reciba un producto diferente al que él cree que está comprando.

Una de las normas que no se cumplen, es especificar en la etiqueta de la leche líquida que la misma es reconstituida, cuando ha sido procesada de componentes como leche en polvo, agua y otros ingredientes, en vez de leche líquida de vaca. El consumidor tiene el derecho de saber el producto que está consumiendo.⁷

C. Mal Manejo en las Pulperías

La pulpería es todavía el sitio donde la mayoría de la población compra sus alimentos. Estas varían en tamaño y en capacidad para preservar los alimentos, principalmente los que requieren refrigeración. Aunque los fabricantes de quesos cambian las especificaciones de sus productos de acuerdo al destino, si van a los supermercados o a las pulperías, el mal manejo que le dan a los mismos merma su calidad.

La mayoría de las pulperías cortan el queso y lo dejan en el mostrador sin refrigerar, donde es expuesto a la contaminación por contacto con gérmenes e insectos, en adición a que se reseca. Cuando lo colocan en la nevera, no lo cubren adecuadamente y el queso sigue resecándose, en adición a que pierde algunas de sus cualidades de sabor al entrar en contacto con otros productos

⁷ De acuerdo a DIGENOR, su Director sostuvo una reunión con todos los procesadores de leche UHT, y quienes acordaron que en un plazo no mayor de 60 días iban a cumplir con esta norma, ya que tenían que agotar los envases ya impresos, por ser los mismos muy costosos.

contaminantes. Esto baja mucho la calidad del queso. En otras ocasiones, las pulperías ni siquiera cuentan con refrigeración y el deterioro es mayor.

Reconociendo este manejo de las pulperías es que los fabricantes han decidido cambiar la presentación y el empaque de los quesos destinados a la venta en esos establecimientos, donde se vende el mayor volumen.

D. Pago por Calidad de Leche no Generalizado

Las plantas grandes diferencian el precio que le pagan al productor de leche de acuerdo a la calidad de la leche. Estas exigen que la leche sea refrigerada y que tenga un mínimo de calidad. Esto estimula al productor a invertir en tecnología e higiene para entregar una leche de la mejor calidad posible. Sin embargo, esto no es generalizado entre todos los procesadores, lo que induce a que los productores no inviertan para mejorar la calidad de la leche que venden.

E. Deficiencias en el Suministro de Energía Eléctrica

La inestabilidad del suministro en la energía eléctrica ha dificultado la distribución de productos lácteos que requieren refrigeración. De ahí la gran demanda de leche en polvo, el aumento de la demanda de leche UHT, a pesar de su alto costo, y la baja demanda y disponibilidad de leche fresca pasteurizada.

La inestabilidad en el suministro de energía eléctrica también dificulta la conservación de la leche en la finca, así como la conservación de ciertos tipos de quesos en las pulperías, que es donde se distribuye la mayor cantidad de alimentos en el país.

F. Especialización de Algunos Fabricantes

La leche es un producto que se puede consumir en muchas formas, por lo que existen ventajas competitivas en producir una gama de productos complementarios que permitan aprovechar los sub-productos de la elaboración de los lácteos, como también la cadena de distribución y de frío. De esta forma, el industrial puede tener un mayor rendimiento de su inversión y aprovechar los diferentes segmentos del mercado, distribuyendo los costos fijos en varios productos. De esta manera, su beneficio total es mayor al aprovechar su infraestructura para vender productos de mucho margen, y ser competitivo en productos de poco margen.

Un ejemplo de este esquema es la estrategia de la Cooperativa Dos Pinos en Costa Rica. Aunque tienen un volumen muy alto en la venta de leche fresca pasteurizada, mantienen muy poco margen en la misma, lo que les permite apenas cubrir sus costos variables más una parte de los fijos. Sin embargo, aprovechan su infraestructura para recuperar los costos fijos y generar utilidades en la venta de productos con mayor margen, como los jugos, los refrescos y el yogur.

En la República Dominicana, algunas empresas, como Parmalat, solamente producen leche UHT y jugos, lo que limita su capacidad de maniobrar con los márgenes para poder cubrir todos los costos fijos y generar beneficios.

G. Alta Concentración en el Mercado de Leche Líquida

Solamente una empresa vende leche pasteurizada, y cuatro empresas venden leche UHT. De estas empresas, solamente una vende leche UHT elaborada a partir de leche de vaca ordeñada en el país, mientras que las otras venden leche UHT reconstituida, o usan parcialmente leche de vaca ordeñada en el país.

De todas estas empresas, solamente una (Celia) indica en sus envases que la leche es reconstituida. Otra de las empresas, aunque reconstituye parte de la leche, no lo indica en el envase.

Esta estructura de alta concentración induce a que haya muy poca competencia en precios, y más bien, las empresas tratan de diferenciar sus productos con propagandas y ofertas promocionales, típico de mercados oligopólicos. Esto conduce a precios poco eficientes.

Estas empresas se ponen de acuerdo en cuánto pagarle al productor, y como la leche líquida no es un bien transable internacionalmente, excepto para países vecinos, determinan el precio del mercado, ya que Haití no es un país exportador de leche.

H. Distorsiones en el Mercado Internacional de los Lácteos

El mercado internacional de la leche está distorsionado debido a la aplicación de subsidios de exportación y a la producción, en Europa y Estados Unidos de América. Adicionalmente, de vez en cuando, algunas empresas utilizan prácticas desleales de comercio en mercados que no son tradicionales para ellos. Esto lo hacen cuando tienen productos en exceso, principalmente leche en polvo.

Europa tiene programas de subsidios a las exportaciones de lácteos, en adición a subsidios a la producción local. Los Estados Unidos de América tiene programas de subsidios a las exportaciones a ciertos países. Este programa lo denominan “Dairy Export Incentive Program” (DEIP). Estos subsidios fueron declarados en la Ronda Uruguay del GATT, con el compromiso de reducirlos, pero su aplicación está aceptada. Este sistema de subsidios estimula una mayor producción que la que hubiera en un mercado no subsidiado, contribuyendo así a que el precio internacional de la leche sea inferior. Adicionalmente, la existencia de estos subsidios es utilizada en varios países para justificar mayores niveles de protección.

Otro aspecto que distorsiona el mercado es la creciente influencia de las grandes agroindustrias lácteas en el mercado internacional de la leche y sus derivados. Este es el caso de Nestlé, Kraft, Snow Brand MP, Danone, Besnier, Parmalat, y otros (Galletto, 1996). La misma Newzeland Dairy Board está creando empresas en muchos mercados importantes. Estas empresas se venden productos de un país a otro, lo que dificulta determinar los precios a que se venden y la transferencia de beneficios que hacen de un mercado a otro. En un momento dado, las mismas podrían hacer dumping sin que se pueda probar muy fácilmente, ya que los registros contables son internos y no se detectarían fácilmente los precios reales de importación.

Con estas situaciones de subsidios y de prácticas desleales de comercio, la leche entra al país a precios inferiores al precio de equilibrio de largo plazo. Ante esta situación, las plantas procesadoras le pagan un precio inferior al productor local al que existiría en un mercado sin distorsiones. Esto induce a que el país produzca menos leche que la correspondiente a un mercado que opere con eficiencia.

I. Aplicación de Barreras a las Importaciones de Lácteos

La importación de lácteos ha tenido muchas regulaciones y barreras, y como las importaciones de leche en polvo están dentro de los ocho productos sometidos en la Rectificación Técnica a la OMC, fue excluida del Decreto No. 114-98 del 6 de marzo de 1998, que eliminó las barreras no arancelarias que se aplicaban en el país a las importaciones.

El planteamiento en la Rectificación Técnica impone una barrera arancelaria alta para la importación de leche en polvo por encima de la cuota que es de 32,000 TM (Anexo A2). La diferencia entre el costo de importación de la leche en polvo bajo cuota y fuera de cuota se puede apreciar en el Anexo A7. Esta diferencia es muy significativa, ya que por ejemplo en 2001 el arancel fuera de cuota es 69% y dentro de la cuota es de 20%, o sea, un 49% de diferencia.

Este sistema de cuota podría crear ineficiencias en el mercado de lácteos por las siguientes razones:

- Es posible que se tengan inventarios por encima de lo normal, debido a que los importadores tratarán de importar a principio del año todas sus necesidades del año, para asegurarse de no pagar el arancel fuera de cuota. Este mayor nivel de inventario aumentaría los costos de mercadear la leche.
- Bajaría la competitividad de los queseros pequeños que no tienen extractores de grasa, ya que en un momento dado, tendrán que pagar un mayor precio por la leche en polvo descremada que utilizan para estandarizar la leche líquida que reciben de los ganaderos. Esta tiene un contenido de grasa mayor al requerido por ciertos tipos de quesos. Adicionalmente, estos queseros tendrán que competir con los quesos importados que entrarán a un arancel de 20%.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. Conclusiones

El país consume alrededor de 720 millones de litros equivalentes de leche en forma de leche cruda, leche en polvo, leche UHT, quesos y otros productos lácteos de menor importancia. Este consumo es suplido por partes iguales de leche nacional y productos lácteos importados, principalmente leche en polvo.

La producción nacional es realizada por 59 mil productores con aproximadamente 1.9 millones de cabezas de ganado, distribuidos en todo el país. De estos productores, 17 mil están especializados en la producción de leche, mientras que el resto tienen un sistema de producción de doble propósito: carne y leche.

El mercado de lácteos tiene problemas de eficiencia tecnológica y de precios, la cual se evidencia por la presencia en el mercado de productos de baja calidad y precios, y márgenes de intermediación relativamente altos, cuando se comparan con los precios en países similares.

Entre los problemas causantes de estas ineficiencias en el mercadeo de los lácteos, se encontraron los siguientes:

- Deficiencia en el manejo de la leche en finca.
- Baja calidad de ciertos productos.
- Mal manejo en las pulperías.
- Pago por calidad de la leche no generalizado.
- Deficiencia en el suministro de energía eléctrica.
- Especialización de algunos fabricantes.
- Alta concentración en el mercado de leche líquida.
- Distorsión en el mercado internacional de los lácteos.

B. Recomendaciones

Para mejorar la eficiencia del mercadeo de los lácteos en la República Dominicana, se hacen las siguientes recomendaciones:

- Desarrollar programas de capacitación a los productores y a las queserías artesanales, así como a las pulperías.
- Ampliar, a nivel de finca, la diferenciación de precio por calidad.
- Hacer que se apliquen las normas de los productos lácteos.

- Incluir los lácteos entre los productos prioritarios a ser examinados por las autoridades de hacer cumplir el Código de Ordenamiento del Mercado, una vez el mismo sea aprobado y entre en vigencia.
- Incentivar plantas procesadoras por regiones, a través de cooperativas de productores.

B1. Desarrollar Programas de Capacitación

Ante la falta de conocimientos de los productores, de las queserías artesanales, de las pulperías y de los consumidores, sobre la forma correcta de manejar la leche y los productos lácteos, se hace necesario desarrollar cursos de capacitación para los productores y los fabricantes de quesos, así como campañas de educación masiva a los comerciantes y a los consumidores sobre la forma correcta de manejar los lácteos.

El Centro de Adiestramiento Lechero (CAL), operado por un programa conjunto entre la SEA, la FAO y la Universidad Autónoma de Santo Domingo en la Estación Experimental Engombe, ha hecho una gran labor al preparar muchos de los técnicos en quesería, quienes son hoy los técnicos de las plantas procesadoras del país. Asimismo, ha entrenado a productores y pequeñas queserías en el buen manejo de la leche y los quesos. Sin embargo, este programa necesita expandirse para llegar a más extensionistas, productores y fabricantes de quesos, principalmente los pequeños productores que no pasteurizan.

Las campañas de educación masiva para los comerciantes y los consumidores, debieran abarcar los diferentes aspectos del manejo de los productos lácteos, la nutrición que éstos proporcionan y las características que los productos deben tener para que proporcionen una alimentación saludable a la población.

B2. Ampliar el Pago por Calidad

El mayor incentivo para un productor entregar una leche de calidad es el precio. Si el productor recibe el mismo precio por una leche de baja calidad y otra de alta calidad, no tendrá suficientes incentivos para invertir en prácticas que resulten en una leche de mayor calidad.

Algunas plantas procesadoras grandes ya pagan un diferencial por calidad. Sería muy aconsejable que este sistema de pago se amplíe y tenga una mayor cobertura, teniendo en cuenta el conteo bacteriano máximo de tolerancia, grado de acidez, contenido de grasa y contenido de sólidos totales.

B3. Hacer que se Apliquen las Normas

DIGENOR ha elaborado normas para la leche y los productos lácteos, pero las mismas no se aplican. En algunas ocasiones la no aplicación es por falta de conocimiento, mientras que en otras ocasiones es por violación.

El conocimiento sobre las normas se puede mejorar mediante las campañas de educación masiva propuestas anteriormente, así como mejorando el acceso a las normas por parte de DIGENOR. Con las tecnologías disponibles, las normas existentes ya debieran estar disponibles en línea a través de Internet, y algunas normas de importancia para el consumidor debieran difundirse por medios masivos, tales como afiches colocados en los establecimientos comerciales que venden alimentos, así como campañas radiales de educación y orientación al consumidor.

Además de estas medidas educativas y de difusión, se necesita ser un poco más riguroso en hacer cumplir las normas, aplicando los castigos y multas de lugar, así como los decomisos que establece la Ley. El incumplimiento de las normas de productos alimenticios pone en peligro la salud del pueblo, y limita la capacidad exportadora del país.

B4. Incluir los Lácteos entre los Productos Prioritarios a ser Examinados por el Código de Ordenamiento del Mercado

La alta concentración en la comercialización de leche líquida amerita que la autoridad encargada de hacer cumplir lo establecido en el Código de Ordenamiento del Mercado, una vez sea aprobado y entre en vigencia, examine la forma en que este sector fija los precios y si hay colusión entre las empresas, para que se apliquen las sanciones contempladas en dicho Código.

Los altos márgenes entre el precio pagado al productor y el precio pagado por el consumidor reflejan la posibilidad de que no exista suficiente competencia en este sector. Asimismo, el precio al que se vende la única leche pasteurizada en el mercado es muy alto. Esto es también sospechoso.

B5 Procesar los 500 mil litros de leche consumida cruda

En la República Dominicana se consumen 500 mil litros de leche cruda por día, lo que constituye un foco de contagio de enfermedades a la población.

B6 El CONALECHE debería definir a mediano plazo el procesamiento industrial de la Producción Nacional de la Leche.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Banco Central de la República Dominicana. 1999. "Boletín Trimestral". (ene. – mar.). 4(1, 2 y 3). Santo Domingo, DO.
- CEDOPEX (Centro Dominicano de Exportaciones). 1991. "Boletín Estadístico de Exportaciones 1990-1991". Santo Domingo, DO.
- _____. 1993. "Boletín Estadístico de Exportaciones 1992-1993". Santo Domingo, DO.
- _____. 1994. "Boletín Estadístico de Exportaciones 1993-1994". Santo Domingo, DO.
- _____. 1995. "Boletín Estadístico de Exportaciones 1994-1995". Santo Domingo, DO.
- _____. 1996. "Boletín Estadístico de Exportaciones 1995-1996". Santo Domingo, DO.
- _____. 1997. "Boletín Estadístico de Exportaciones 1996-1997". Santo Domingo, DO.
- _____. 2000. "Boletín Estadístico de Exportaciones 1997-2000". Santo Domingo, DO.
- _____. 2002.. "Boletín Estadístico de Exportaciones 2001-2002". Santo Domingo, DO.
- Congreso Nacional, DO. 1993. Ley 14-93 que aprueba el arancel de aduanas de la República Dominicana. Santo Domingo, DO.
- CORECA (Consejo Regional de Cooperación Agrícola, CR). 1994-2002. Información sobre precios e insumos agropecuarios en los países del CORECA (US\$). Costa Rica.
- DIGENOR (Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DO). abr. 1980. Leches y productos lácteos. Norma Dominicana No. 19. Santo Domingo, DO.
- _____. may. 1981. Leches y productos lácteos: leche concentrada sin adición de azúcar (leche evaporada). Norma Dominicana No. 125. Santo Domingo, DO.

- _____. sep. 1981. Leches y productos lácteos: leche pasteurizada - homogeneizada. Norma Dominicana No. 150. Santo Domingo, DO.
- _____. nov. 1981. Leches y productos lácteos: leche concentrada azucarada (leche condensada). Norma Dominicana No. 126. Santo Domingo, DO.
- _____. jun. 1982. Leches y productos lácteos: leche esterilizada UHT. Norma Dominicana No. 206. Santo Domingo, DO.
- _____. nov. 1984. Leches y productos lácteos: leche reconstituida. Norma Dominicana No. 268. Santo Domingo, DO.
- _____. dic. 1985. Leches y productos lácteos: determinación de bacterias termodúricas. Norma Dominicana No. 297. Santo Domingo, DO.
- _____. dic. 1991. Leches y productos lácteos: Queso Danbo. definición y especificaciones. Norma Dominicana No. 424 Santo Domingo, DO.
- _____. may. 1992. Leches y productos lácteos: mantequilla. Norma Dominicana No. 195. Santo Domingo, DO.
- _____. ago. 1998. Leches y productos lácteos: Queso Cheddar. definición, clasificación y requisitos. Norma Dominicana No. 269. Santo Domingo, DO.
- _____. oct. 1998. Rotulado de alimentos pre-envasados. Norma Dominicana No. 53. Santo Domingo, DO.
- Galetto, A. feb. 1996. "Opciones de Políticas para el Sector Ganadería de Leche en Honduras". Tegucigalpa, HN., Secretaría de Recursos Naturales, Unidad de Planificación y Evaluación de Gestión, PRODEPAH. 63 p.
- Herrera, X. ago. 1993. "República de Costa Rica, Producción y Comercialización de Productos Lácteos. San José, CR., RUTA. p. irr.
- JAD (Junta Agroempresarial Dominicana). dic. 1994. "Niveles de Competitividad en la Agricultura de la República Dominicana – Leche". Santo Domingo, DO. 47p.
- _____. 1999. "Informe Final Diagnóstico de la Pequeña y Mediana Agroindustria Elaboradora de Productos Lácteos". Santo Domingo, DO. 110p.

- SEA (Secretaría de Estado de Agricultura, DO), 1993. Diagnóstico de la Situación del Subsector Lechero en República Dominicana y Recomendaciones de Políticas. Preparado por la Comisión para el Estudio de la Situación Lechera. Santo Domingo, DO.
- ONE (Oficina Nacional de Estadísticas, DO) Departamento Económico. 1999a. Volumen y valor de las importaciones de productos lácteos 1994 (enero – diciembre). Santo Domingo, DO.
- _____. 1999b. Volumen y valor de las importaciones de productos lácteos 1995 (Enero – diciembre). Santo Domingo, DO.
- _____. 1999c. Volumen y valor de las importaciones de productos lácteos 1996 (enero – diciembre). Santo Domingo, DO.
- _____. 1999d. Volumen y valor de las importaciones de productos lácteos 1997 (enero – diciembre). Santo Domingo, DO.
- _____. 1999e. Volumen y valor de las importaciones de productos lácteos 1998 (enero – diciembre). Santo Domingo, DO.
- _____. 1999f. Volumen y valor de las importaciones de productos lácteos 1999 (enero – mayo). Santo Domingo, DO.
- OMC (Organización Mundial del Comercio). nov. 1998. Resolución No. 98-4275. Preparado por la Comisión de Acceso a los Mercados.
- Tejada Cabrera, FA. 1998. Diagnóstico del Sector Lácteo en República Dominicana. Santo Domingo, DO, Editora de Colores. 126 p.
- Vargas, M. 1998. “Sistemas de Producción de Leche en República Dominicana”. En Tejada 1998. p. 103-112.

ANEXO A CUADROS ESTADISTICOS