



# La INDUSTRIA de la agricultura, los alimentos y las bebidas de Canadá

## La industria canadiense de lácteos

La leche y los productos lácteos canadienses son reconocidos en el mundo entero por su óptima calidad. Debido a la aplicación de estrictas normas de calidad, tanto en los establecimientos lecheros como en las plantas de procesado.

En 2002, los ingresos totales netos de la industria de lácteos eran de 4.200 millones de dólares. La industria ocupaba entonces el cuarto lugar en el sector agrícola canadiense, después de los granos, la carne roja y la horticultura. Casi 38.000 personas trabajan en establecimientos lecheros y más de 26.000 están empleadas en el procesado primario.



Canadá exporta a tradicionales y nuevos mercados, productos lácteos con valor más alto, como el queso Cheddar añejado, algunos de los quesos más finos, helados y bebidas lácteas. Canadá también exporta a países en desarrollo productos de fácil almacenamiento y conservación, como mantequilla, leche en polvo, leche condensada y leche evaporada. En 2002, sus exportaciones alcanzaron un total de casi 368,1 millones de dólares.

Canadá es también un importador en este rubro. En 2002, compró productos lácteos, sobre todo quesos, por la suma de 540,5 millones de dólares. Su principal proveedor es la Unión Europea, seguida de Estados Unidos y Nueva Zelanda.

Además, la industria de lácteos canadiense ha desarrollado un ganado bovino del más alto nivel genético del mundo, gracias a sólidos programas de control lechero y evaluación genética, establecidos en el país desde 1905. El ganado lechero canadiense, famoso por su capacidad para producir grandes cantidades de leche durante largos períodos, se exporta a más de 50 países. Las exportaciones canadienses de material genético de ganado lechero se estiman en más de 168 millones de dólares por año.

Los principales mercados de exportación son Estados Unidos, China, la Unión Europea, Japón, América del Sur, Australia y el Medio Oriente.

La industria posee excelentes centros de investigación y desarrollo, tanto en materia de producción como de procesado (gobierno, universidades y el sector privado), los cuales contribuyen a mantener la competitividad a largo plazo del sector, así como a la seguridad y calidad de sus productos, gracias al desarrollo y la transferencia de tecnologías de vanguardia.

La industria lechera canadiense funciona según un régimen de gestión de la oferta. Ese sistema de comercialización tiene como objetivo fomentar la producción industrial suficiente de leche y crema para satisfacer la demanda interna de estos productos y efectuar exportaciones previstas.



La Comisión Canadiense de Productos Lácteos y el Ministerio de Agricultura y Agroalimentación de Canadá, en colaboración con asociaciones de productores de lácteos, y consejos provinciales canadienses, desempeñan un papel primordial en los esfuerzos que se realizan para mantener el dinamismo y la fortaleza de dicha industria.

## Información suplementaria

Existen en el país dos mercados para la leche canadiense: el del consumo (leche de mesa y crema fresca) y el de procesado (productos lácteos elaborados, como mantequilla, queso, yogurt y helados).

El 80% de los establecimientos lecheros de Canadá se localizan en las provincias de Ontario y Québec. Los demás se encuentran en el oeste y en las provincias del Atlántico.

En 2001–2002, 1,14 millones de vacas distribuidas en 18.673 establecimientos lecheros produjeron alrededor de 75 millones de hectolitros de leche. En 2001, los productos lácteos expedidos en aproximadamente 292 plantas procesadoras fueron evaluados en 9.900 millones de dólares, lo que representó el 13.6% del total de ventas generadas por la industria canadiense de los alimentos y bebidas.

En 2002, la producción de queso Cheddar siguió creciendo hasta llegar a 122.943 toneladas. La producción de quesos gourmet también aumentó a 211.687 toneladas. Entre ellos, el queso mozzarella ocupó el primer lugar, representando el 57% de la producción total. En términos generales, Canadá produce más de 300 variedades distintas de quesos finos, incluyendo los quesos de leche bronca, de cabra y oveja. Por su parte, la producción de mantequilla totalizó las 75.644 toneladas.

En 2002, Canadá produjo 473 millones de litros de helados y productos derivados (helados duros y blandos, y mezclas de helados) y 8,1 millones de litros de yogur helado (yogures helados duros y blandos). La producción de yogur continuó creciendo hasta llegar a 176 millones de kilogramos.



## Para más información, comuníquese con la Embajada de Canadá más cercana.

Encontrará más información sobre productos, proveedores y posibilidades de inversión en la industria agroalimentaria canadiense, consultando el sitio web del Servicio de Exportación Agroalimentaria en: <http://ats.agr.gc.ca>

La industria de alimentos y bebidas de Canadá es considerada a nivel internacional como una de las mejores del mundo, tanto en lo relativo a asegurar la calidad y salubridad de los alimentos, como por las condiciones propicias de comercio que ofrece. Los consumidores se preocupan más de la seguridad, salubridad y calidad de los alimentos, y exigen más información sobre los métodos de producción. Más que nunca, quieren tener la garantía de que sus alimentos son seguros y que se producen sin dañar el medio ambiente.

El objetivo de Canadá es convertirse en el líder mundial en seguridad alimentaria, innovación y producción respetuosa del medio ambiente, y el que mejor atiende a las necesidades de los consumidores en el país y el exterior.