



# Sinopsis de la industria lechera de Canadá



## Descripción general...

- La calidad de la leche y los productos lácteos canadienses es reconocida en todo el mundo. La aplicación de estrictas normas de calidad en las granjas productoras de leche y en las plantas procesadoras contribuyen a esta reputación internacional.
- El sector lechero canadiense opera mediante un sistema de gestión de la oferta basado en la planificación de la producción nacional, el establecimiento de precios y controles sobre la importación de productos lácteos.
- En 2008, la producción lechera en Canadá generó un total de recetas monetarias de 5.300 millones de dólares y ventas de \$13.100 millones de dólares, representando el 15% de las ventas del sector de alimentos y bebidas en Canadá. En lo que respecta al valor, la industria lechera ocupa el tercer lugar en el sector agrícola canadiense, después de los granos y las carnes rojas.
- Cerca del 81% de las granjas lecheras canadienses se sitúan en Ontario y Quebec, el 13,5% en las provincias del Oeste y el 5,5% en las provincias del Atlántico. Existen 459 plantas procesadoras de productos lácteos (incluyendo 275 inspeccionadas por autoridades federales) que generan más de 22.730 puestos de trabajo en todo el país.
- Aproximadamente el 75% de la leche que se procesa en Canadá está distribuida entre tres empresas / cooperativas grandes. También están presentes los pequeños productores artesanales, que producen una amplia variedad de quesos finos.
- El 1º de enero de 2009, la población canadiense de ganado vacuno lechero ascendía a un total de 1,4 millones de cabezas, de las cuales 978.400 eran vacas lecheras. En Canadá, una granja lechera típica cuenta con 70 vacas.

## ...Calidad genética

- La industria lechera canadiense es famosa por la superioridad genética de sus vacunos. Los principales mercados para el material genético lechero de Canadá son los países de América del Norte, la Unión Europea y otros países europeos, y la región del Asia y el Pacífico.
- La raza lechera más común es la Holstein (93% del rebaño lechero); otras razas que también se encuentran en las granjas canadienses son Ayrshire, Canadienne, Guernsey, Jersey, Shorthorn lechera y Parda Alpina.
- En 2008, las vacas canadienses inscritas en los programas oficiales de control lechero produjeron una cantidad promedio de 9.642 kg de leche por lactación (305 días) con un contenido promedio de 3,78% de grasa y 3,23% de proteína.
- Canadá está a la vanguardia de nuevos e innovadores trabajos de investigación en el campo del material genético lechero. Gracias a la genotipificación, los especialistas en genética pueden determinar el perfil de ADN de un animal, y actualmente están calculando las evaluaciones genómicas de más de 60 rasgos diferentes. A partir de agosto de 2009, la Red Lechera

Canadiense (RLC) publicará evaluaciones genómicas que combinarán el Valor Genómico Directo de un animal con su evaluación genética tradicional.

- En 2008, las exportaciones canadienses de material genético lechero ascendieron a 177,8 millones de dólares, representando un aumento del 73% en comparación con el año anterior. Este aumento se atribuye principalmente a la reapertura de los mercados canadienses de ganado vacuno. En 2008, se exportó ganado vacuno lechero para reproducción a México, Rusia, Serbia, Croacia, Cuba, Estados Unidos y muchos otros países.

### ...Procesamiento de productos lácteos

- El sector de procesamiento de productos lácteos está relativamente concentrado. Actualmente, el 14% de las plantas canadienses son propiedad de los tres principales procesadores del país (Saputo, Agropur y Parmalat), quienes procesan aproximadamente el 75% de la leche que se produce en Canadá.
- El mercado de leche de consumo (leche y crema fresca) representa el 38,9% de la producción lechera o 29,5 millones de hectolitros, mientras que el mercado de productos lácteos elaborados, tales como mantequilla, queso, yogurt y helado, representa 61,1% de la producción o 46,2 millones de hectolitros de leche.
- Ante mayor competitividad y rápidos avances tecnológicos, la industria lechera ha tenido que adaptarse para seguir haciendo frente a la competencia y encontrar nuevas oportunidades. La innovación canadiense en el sector lechero se basa en los conocimientos técnicos especializados de la industria en el campo de investigación y desarrollo. Los científicos de Canadá son líderes en el desarrollo y la transferencia de nuevas tecnologías para la industria lechera. Un ejemplo de innovación canadiense en el sector lechero es el desarrollo de una línea sólida de productos lácteos funcionales. Ya se han desarrollado varios productos de ese tipo, tales como los yogures probióticos, la leche ultrafiltrada y productos lácteos que contienen ácidos grasos omega-3. Los canadienses que prestan atención a la salud y buscan productos sanos y nutritivos, seguirán teniendo acceso a una gama creciente de productos lácteos canadienses de calidad que van a satisfacer sus exigencias.
- La producción de leche orgánica continúa aumentando en Canadá. Llegó a 62,2 millones de litros en el periodo 2007-2008, cifra que representa menos del 1% de la producción lechera total. La producción de leche de cabra y de oveja también se está desarrollando.
- Los productos lácteos de Canadá son tan diversos como su tierra y su pueblo. Desde el queso cheddar fuerte hasta los quesos finos, pasando por los helados y las bebidas lácteas, la selección es amplia y variada. Por ejemplo, en Canadá hay 665 variedades de queso (cabra, oveja y vaca). Muchos de ellos son reconocidos en todo el mundo por su calidad y sabor. Dentro de estas 665 variedades diferentes de quesos canadienses:
  - 477 variedades se producen en Quebec (71,7%)
  - 125 variedades se producen en Ontario (18,8%)
  - 63 variedades se producen en otras provincias canadienses (9,5%)

### ...Comercio de productos lácteos

- En 2008, las exportaciones de productos lácteos canadienses totalizaron 255 millones de dólares, mientras que las importaciones de productos lácteos ascendieron a 678 millones de dólares. En dicho año, los principales productos lácteos que exportó Canadá fueron quesos (principalmente del tipo cheddar) y helados, que representaron el 27% y el 19% de las exportaciones, respectivamente. Los principales lácteos importados incluyeron diferentes variedades de queso (39%) y productos de caseína (19%). Los Estados Unidos y la Unión europea (UE27) son nuestros principales socios comerciales.
- Canadá importa una gran variedad de quesos finos de todas partes del mundo, principalmente de Italia y Francia.

## ...Calidad e inocuidad

- Las rigurosas normas de calidad que se aplican a la totalidad de la cadena de producción y procesamiento de Canadá contribuyen a la excelente reputación de los productos lácteos canadienses. Un alto número de plantas lecheras tienen certificación ARPCC y/o ISO.
- Los Productores Lecheros de Canadá desarrollaron un programa de salubridad de los alimentos en los establecimientos agrícolas llamado "Canadian Quality Milk", que se basa en el análisis de riesgos y puntos críticos de control (ARPCC), y está certificado por la Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (AIAC).
- La AIAC es responsable de instaurar normas para los productos lácteos, la inspección de las plantas y las regulaciones en materia de empaquetado y etiquetado. La AIAC también asegura la aplicación de programas zoonosológicos y la inocuidad de los productos lácteos.
- Gracias a las estrictas normas implantadas, varias enfermedades graves del ganado vacuno se han erradicado del ganado lechero canadiense. El Programa Nacional de Salud Animal de la AIAC asegura el mantenimiento de programas nacionales de erradicación, así como el control y la supervisión obligatorios en virtud de acuerdos internacionales, tales como los de la OIE, protegiendo al ganado canadiense contra enfermedades graves que podrían restringir el comercio o poner en peligro la salud humana.
- El sistema nacional de identificación de ganado lechero (NLID por su sigla en inglés) coordina la identificación de todos los animales lecheros de Canadá. Esto significa que todos los animales recién nacidos, machos y hembras, se etiquetan aplicando el mismo sistema. Para cada conjunto de etiquetas, el número único nacional de identificación del animal se puede leer de tres maneras; identificación por radiofrecuencia (RFID, por su sigla en inglés), por código de barras y visualmente.

## ...Asociaciones y organismos relacionados con el sector lechero

- El gobierno y varios socios de la industria trabajan en estrecha colaboración para coordinar el movimiento de la leche desde la granja hasta el consumidor.
- Los Productores Lecheros de Canadá (DFR, por su sigla en inglés), la Asociación de Elaboradores de Productos Lácteos de Canadá (DPAC, por su sigla en inglés), la Comisión Canadiense de la Leche (CDC, por su sigla en inglés), los consejos provinciales de comercialización y el Ministerio de Agricultura y Agroalimentación de Canadá (AIAC) trabajan conjuntamente para asegurar que la industria lechera canadiense se mantenga fuerte y dinámica.
- La CDC apoya a la industria implementando políticas nacionales para la producción lechera, analizando los cambios en la demanda de leche y productos lácteos y en la producción de leche, y coordinando la explotación concertada de los ingresos generados por la leche y los sistemas de reparto del mercado.
- Los trabajos de investigación y desarrollo de nuevos productos lácteos son el resultado de alianzas estratégicas entre productores, procesadores, universidades y centros de investigación federales y provinciales.
- Como líder mundial en materia de inocuidad de los alimentos, Canadá se esfuerza por ser líder internacional en cuanto a la innovación y la protección ambiental. Las exigentes normas en estos campos contribuyen a la calidad de la leche y productos lácteos canadienses y permiten satisfacer la demanda de los consumidores tanto nacionales como extranjeros.

**...Para obtener más información, sírvase visitar el sitio Web del Centro Canadiense de Información Lechera (CDIC, por su sigla en inglés) en <http://www.dairyinfo.gc.ca>, o póngase en contacto con:**

**Ingeniero Pierre Doyle**

Director Adjunto - Lácteos  
División Industria Animal  
Agriculture and Agri-Food Canada  
1341 Baseline Road, T5-2-353  
Ottawa, Ontario  
K1A 0C5

**Tel.:** (613) 773-0235

**Fax:** (613) 773-0200

**Correo-e:** [cdicinfo@agr.gc.ca](mailto:cdicinfo@agr.gc.ca)

**Chantal Paul**

Jefa de los Servicios de Comunicaciones  
Comisión Canadiense de la Leche  
960 Carling Avenue, Building No. 55  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Z2

**Tel.:** (613) 792-2040

**Fax:** (613) 792-2009

**E-mail:** [cdc-ccl@cdc-ccl.gc.ca](mailto:cdc-ccl@cdc-ccl.gc.ca)

© Su Majestad la Reina en derecho de Canadá, 2009