

Superintendencia de
Competencia



Estudio sobre condiciones de competencia del sector de quesos en El Salvador

Informe de Resultados

Intendencia de Estudios
Antiguo Cuscatlán, Agosto de 2010

La competencia beneficia a los consumidores



Índice

- I. Objetivo General
- II. Caracterización general del sector
- III. Caracterización de la oferta
- IV. Caracterización de la demanda
- V. Mercados relevantes
- VI. Evolución de precios y márgenes
- VII. Actividades de integración horizontal y vertical
- VIII. Normativa y políticas públicas que inciden sobre las condiciones de competencia.
- IX. Implicaciones de la normativa en las condiciones de competencia
- X. Consideraciones sobre el mercado de queso cheddar
- XI. Barreras a la entrada
- XII. Indicadores de concentración
- XIII. Hallazgos
- XIV. Recomendaciones



I. Objetivo general

- Realizar una caracterización del sector de quesos de El Salvador, que permita conocer y evaluar su composición, tamaño, participantes, regulaciones, desempeño y otros aspectos relevantes, a fin de establecer las condiciones de competencia en el mismo y los factores que la afectan, con el propósito de diagnosticar y, de ser necesario, proponer las medidas adecuadas para fortalecer y mejorar las condiciones de competencia en el mismo.

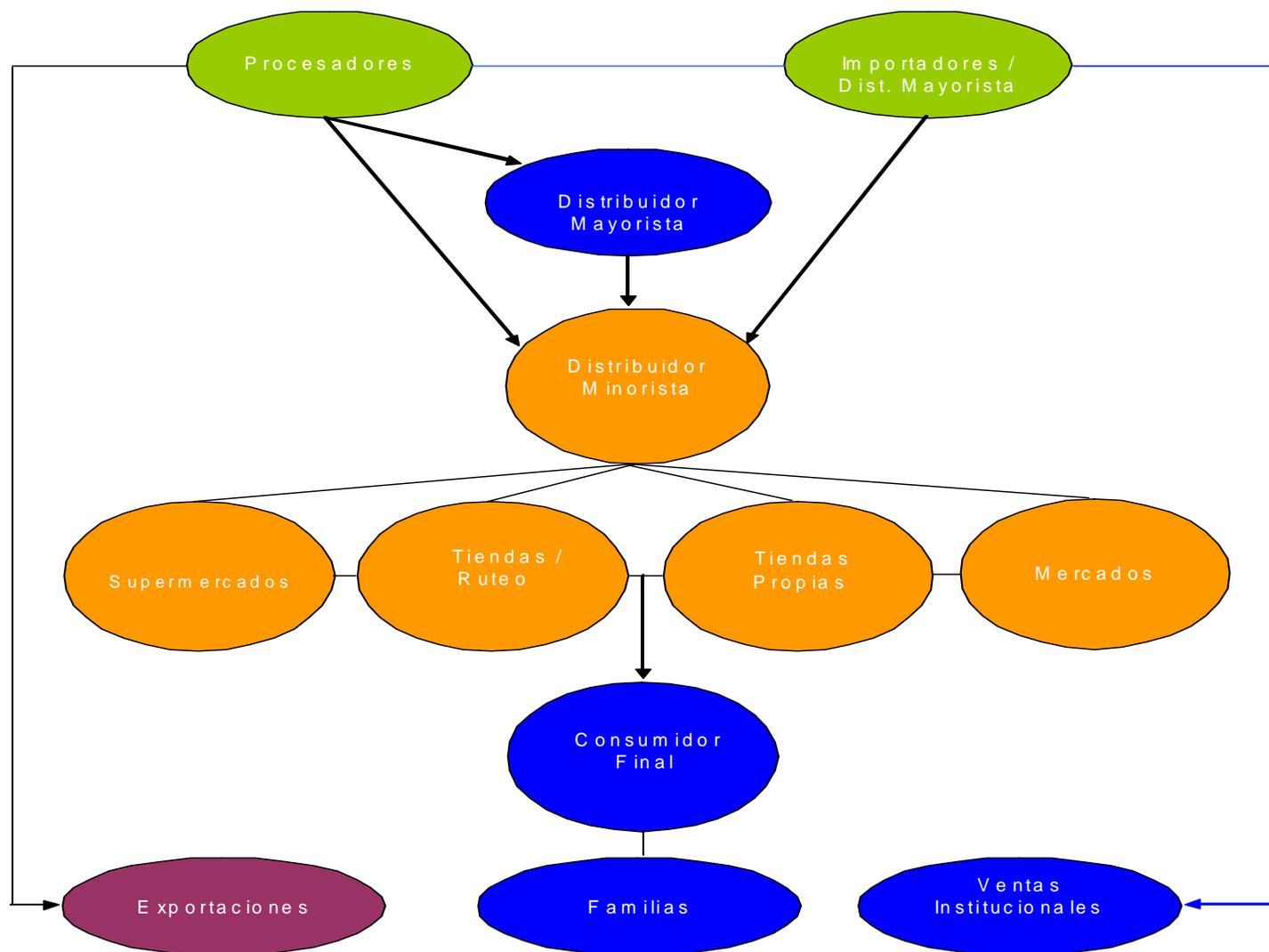


II. Caracterización general del sector

- El queso se define como el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido a partir de la coagulación de la leche (a través de la acción del cuajo u otros coagulantes), y posterior separación del suero. Su materia prima principal es la leche de vaca.
- Segundo producto en importancia, tanto en la producción como en el consumo nacional de productos lácteos. Con respecto a la producción, los datos del VII Censo Económico reportan que en el año 2005 se produjeron 7.2 millones de Kg. de quesos, mientras que de leche un total de 15.3 millones de Kg.
- La Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares muestra que el consumo de quesos es muy superior a otros productos lácteos como la crema, la mantequilla, el yogurt, entre otros. Es así que un 79.5% de hogares consumen quesos y cuajada, con un promedio mensual de gasto de \$8.61.
- En el mercado de quesos compiten productores locales e importadores, siendo las variedades principales que se importan los quesos duros, quesillo, frescos y cheddar. Para el año 2009, el valor de las importaciones fue de US\$72.7 millones, equivalentes a 24.8 millones de Kg.
- Productos analizados en estudio:
 - De alto nivel de consumo: duros, frescos y quesillo.
 - Por sus características especiales y tratamiento en comercio internacional: queso cheddar y procesado (tipo kraft).

III. Caracterización de la oferta

Cadena de valor de la agroindustria de quesos



Fuente: Superintendencia de Competencia con base a información proporcionada por agentes económicos procesadores y distribuidores.

La competencia beneficia a los consumidores

...III. Caracterización de la oferta

- Procesadores – productores de quesos: Total aproximado de 650 plantas.
 - Artesanales:
 - ✓ Alrededor de 600;
 - ✓ Grado de tecnificación y cumplimiento de requisitos de inocuidad es bajo;
 - ✓ Principales productos: quesillo, quesos duros y frescos; y
 - ✓ Principales canales de distribución: mercados, viajeros/encomenderos, tiendas.
 - Semi industriales:
 - ✓ Aproximadamente 38;
 - ✓ Sociedades con más de 20 años de trayectoria: Lacmesa, Lácteos La Isla, Lácteos San Antonio, Ortiza, Lácteos del Campo, entre otros;
 - ✓ Mayor parte con registros sanitarios, uso de maquinaria y tecnología en sus procesos. Realizan pruebas de laboratorio a insumo principal (leche cruda);
 - ✓ Principales productos: quesillo, quesos frescos, quesos duros en menor porcentaje; y
 - ✓ Principales canales de distribución: mercados, tiendas/ruteo, ventas institucionales, tiendas propias, algunos han penetrado supermercados.



...III. Caracterización de la oferta

- Procesadores – productores de quesos: Total aproximado de 650 plantas.
 - Industriales:
 - ✓ 8 plantas de producción;
 - ✓ Agentes económicos con amplia trayectoria y posicionamiento de marca: Sucesores Luis Torres (Petacones), Agrosania (San Julián), Lactosa, Lácteos Moreno (Doña Laura), Los Quesos de Oriente, Cooperativa Ganadera de Sonsonate (La Salud), Cooperativa Yutathui (El Jobo) y Foremost;
 - ✓ Política de calidad para compras de leche cruda, con controles de medición de parámetros bacterianos, antibióticos, agua, nivel de grasa, acidez, entre otros factores. Precios de compra acorde a calidad;
 - ✓ Principales productos: quesos duros, quesos frescos, procesado, quesillo, cheddar en producciones pequeñas;
 - ✓ Principales canales de distribución: supermercados, tiendas/ruteo, ventas institucionales, tiendas propias, exportaciones.



...III. Caracterización de la oferta

▪ Importadores/distribuidores mayoristas:

- Total de importaciones 2009: 24.7 millones de Kg. Procedencias: Nicaragua (72%), Honduras (18%), Estados Unidos (5%);
- Principales canales: mercados, algunos en supermercados (MABAT-Lácteos El Recreo); y
- Principales productos importados: quesillo, quesos duros, cheddar, frescos y procesados.

▪ Comercialización minorista:

- Supermercados:
 - ✓ Quesos sobre todo de plantas industriales, algunas semi industriales e importadores;
 - ✓ Principales productos: gran variedad de duros, frescos, procesado, quesillo y cheddar.
- Mercados:
 - ✓ Venta de productos provenientes de plantas artesanales, semi industriales e importados;
 - ✓ Principales productos: quesos duros, frescos y quesillo.

▪ Exportaciones:

- Incipientes, producto perecedero y normas sanitarias son barreras al comercio internacional;
- Total de exportaciones 2009: 1.1 millones de Kg.;
- Principales exportadores: Lactosa, Petacones y Agrosania;
- Destinos: Guatemala (83%), Estados Unidos (13%), Honduras (4%); y
- Tipos de quesos exportados: duros, quesillos, mozzarella y frescos.



IV. Caracterización de la demanda

▪ Consumo final:

- Canal principal mercados, seguido de supermercados, tiendas propias y tiendas/ruteo;
- Consumo de quesos duros y frescos es un aspecto cultural;
- Productos: quesos duros, frescos, quesillos, procesado y cheddar (estos dos últimos en supermercados).

▪ Consumo institucional:

- Como bien intermedio para restaurantes, hoteles y pupuserías. Sin intermediarios; de procesadores o importadores a estos negocios;
- Ejemplo: pupuserías son principales demandantes de quesillo.

▪ Consumo industrial:

- Plantas industriales utilizan queso cheddar en elaboración de queso procesado. Es adquirido en mercado internacional procedente principalmente de Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos y Nicaragua; existe incipiente producción local.



V. Mercados relevantes

▪ Definición de mercados relevantes:

➤ **Quesos industriales:**

- ✓ Duros
- ✓ Frescos
- ✓ Quesillo
- ✓ Procesados
- ✓ Cheddar

➤ Dimensión geográfica: nacional.

➤ **Quesos artesanales:**

- ✓ Duros
- ✓ Frescos
- ✓ Quesillo

➤ Dimensión geográfica: nacional.

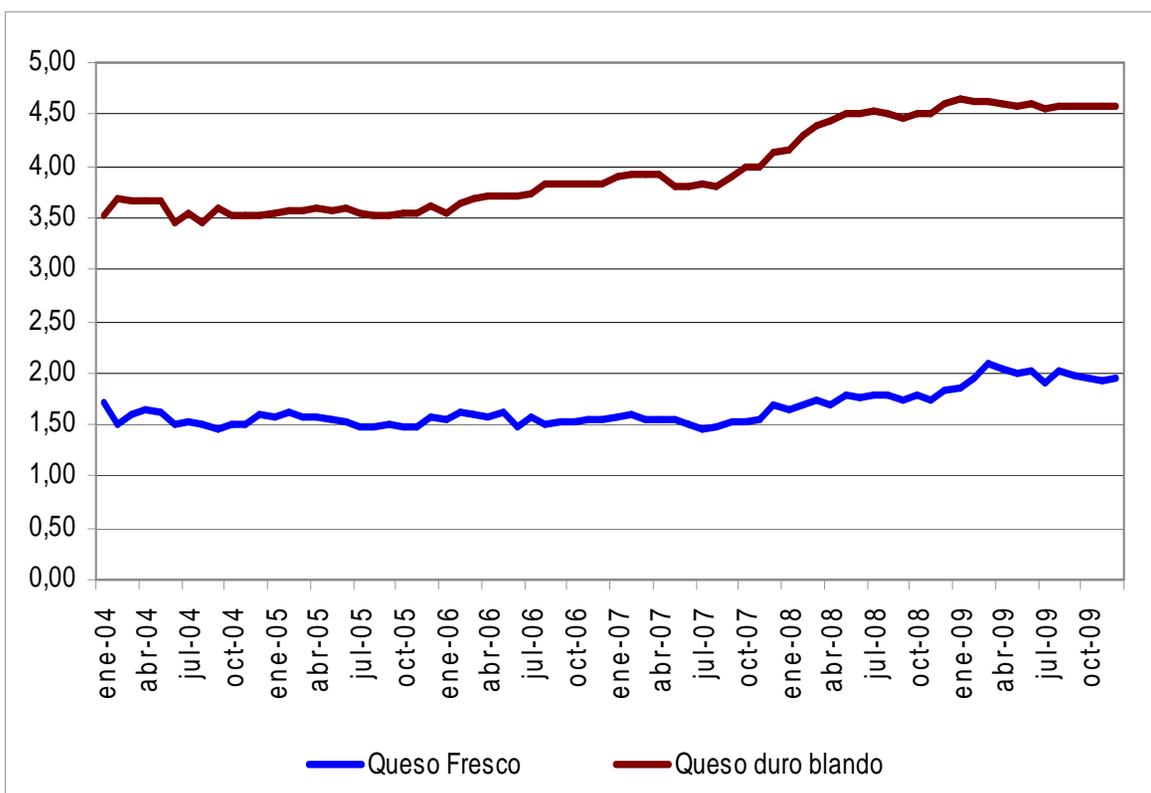
➤ **Queso cheddar de consumo industrial:**

➤ Demanda importada e incipiente producción nacional. Dimensión geográfica internacional.



VI. Evolución de precios y márgenes

**Precios al consumidor (IPC)
(US\$/Lb) (Enero 2004 – diciembre 2009)**



Fuente: Superintendencia de Competencia con base a información del Ministerio de Economía.

El precio del queso duro blando comenzó a incrementarse a partir del 2006. En 2004 se situaba alrededor de los \$3.50, su precio máximo fue de \$4.65 en enero de 2009. En este año tendieron a estabilizarse. La variación acumulada en el período desde Dic. 09/Dic. 04 fue de 30.1%.

El precio del queso fresco se presentó estable hasta el 2007, sus incrementos fueron el 2008, y se estabilizaron el 2009. En el 2004 se situaban alrededor de \$1.50, mientras que en el 2009 llegaron a \$2.08 en marzo, siendo este su precio máximo. Variación acumulada en el período desde Dic. 09/Dic. 04 fue de 23.3%.

...VI. Evolución de precios y márgenes

Margen de intermediación de industrias y supermercados* (US\$ Libra y porcentajes) (2009)

		Queso Duro	Queso fresco	Quesillo	Queso procesado	Queso cheddar
1	Precio promedio supermercados	\$3,95	\$2,93	\$2,84	\$3,89	\$3,88
2	Costo supermercado/Precio de venta industrias	\$3,24	\$2,26	\$2,07	\$3,17	\$3,79
3	Margen Supermercado (1/2) (%)	18,0	22,9	27,1	18,5	2,3
4	Costo Promedio de industrias	\$2,65	\$1,57	\$1,43	\$1,72	\$1,99
5	Margen de Industrias (2/4) (%)	18,3	30,4	31,0	45,8	47,4

Fuente: Superintendencia de Competencia con base a información del agentes económicos.

*El margen de intermediación de las industrias se ha calculado con base a la diferencia de sus precios de venta a supermercados contra sus costos de producción, no incluye los costos de venta.

Los márgenes intermediación de las industrias en todos los mercados relevantes de producto son superiores a los que obtiene el supermercado, con la excepción del queso duro (similares 18%).

En el queso procesado y cheddar los márgenes de la industria son los más altos.



VII. Actividades de integración horizontal y vertical

- **Integración horizontal:**
 - No se encontraron vínculos de propiedad o administrativos entre las empresas del segmento industrial.
 - En el segmento artesanal, por su atomización, cualquier vínculo es irrelevante, encontrándose un caso en un grupo empresarial importador.
 - Se encontraron vínculos comerciales entre MABAT y Lácteos Moreno (Doña Laura).
 - Por el tamaño comparativo de estos agentes, cualquier restricción vertical posible no tiene la capacidad de influir en las condiciones de competencia.



...VII. Actividades de integración horizontal y vertical

- **Integración vertical:**

- El Jobo y La Salud se encuentran integrados verticalmente aguas arriba, el primero totalmente, el segundo compra una pequeña parte de leche cruda a terceros.
- Por el tamaño del mercado no es posible que cualquier práctica de estos agentes tenga la capacidad de restringir insumo a las demás plantas.
- Lactosa y Los Quesos de Oriente tienen una cantidad mínima de ganado (menos del 10% de su consumo).



...VII. Actividades de integración horizontal y vertical

- **...Integración vertical:**
 - Existen agentes importadores propietarios de plantas en Nicaragua.
 - Han invertido en dicho país por las ventajas de costos.
 - Se trata de plantas semi industriales, venden principalmente en los canales del segmento artesanal (mercados municipales, tiendas, pupuserías, etc.).
 - Por el tamaño de estas plantas, igualmente esta integración no es de relevancia en términos de competencia.



VIII. Normativa y políticas públicas que inciden en las condiciones de competencia

▪ Normativa

- ✓ Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio
- ✓ Código de Salud
- ✓ NSO ZOO 001 98 Requisitos para la importación de leche y derivados
- ✓ RTCA 67.04.50:08 Criterios microbiológicos de inocuidad de los alimentos
- ✓ Contingente arancelario de queso cheddar (OMC).

▪ Políticas Públicas

- ✓ Imposición de volúmenes de exportación hacia El Salvador a las plantas que fabrican quesos radicadas en Nicaragua y Honduras.



IX. Implicaciones de la normativa en las condiciones de competencia

- **Contingente cheddar OMC:**

- ✓ Se distribuye entre cuatro plantas, siendo utilizado primordialmente por un agente económico.
- ✓ Requisito de desempeño de compra diaria de 10 mil botellas diarias de leche cruda.
- ✓ Este requisito es cumplido con solvencia por los actuales beneficiarios, se puede evaluar su abolición para que puedan entrar más plantas productoras de queso procesado.



X. Consideraciones sobre el mercado de queso cheddar

- La importancia del estudio de este mercado tiene el objetivo de identificar posibles restricciones a la competencia en el mismo.
- El queso cheddar es producido por 5 industrias (Coop. Ganadera de Sonsonate, LACTOSA, AGROSANIA, Sucesores Luis Torres y Cía. y Los Quesos de Oriente).
- La mayor proporción de volumen en este mercado proviene de las importaciones (2009= 80%, ya sea vía contingente OMC (cuatro industrias con excepción de Los Quesos de Oriente) o desde Nicaragua. La producción local representa el 20%.
- Como norma es utilizado en la fabricación de queso procesado. Otros usos: en la elaboración de queso deshidratado, escasas ventas al consumidor final.
- Principal agente económico: LACTOSA, con más del 50% de participación en el mercado, siendo el único exportador. El resto, participación conjunta de Coop. Ganadera de Sonsonate, AGROSANIA y Suc. Luis Torres y Cía. es mayor al 30%.



...X. Consideraciones sobre el mercado de queso cheddar

- Se ha verificado que existen sustitutos de queso cheddar (otros quesos) para la elaboración del queso procesado. En el 2008, sus precios internacionales se elevaron sustancialmente. Únicamente un agente económico importó este producto. Posiblemente los sustitutos fueron aprovechados al máximo durante ese año.
- El promedio más alto en la utilización del contingente es del 86% (2006), disminuyendo considerablemente al 22% por el incremento de precios en 2008. 2009 aumentó al 48%.
- La relación entre la disponibilidad de cheddar de las empresas y la producción de queso procesado es muy baja, lo cual puede indicar el uso de otros insumos u otras fuentes de acceso al cheddar.



...X. Consideraciones sobre el mercado de queso cheddar

- Siendo el queso cheddar un insumo esencial en la elaboración del queso procesado, y dado a que el porcentaje de utilización del contingente ha sido relativamente alto en períodos de precios normales, se estima que el acceso al contingente es de suma importancia para los agentes económicos actuales y los potenciales. Es de considerar que este acceso es restringido por el requisito para optar al contingente (procesar 10,000 botellas de leche cruda al día).
- Como conclusión, el acceso al queso cheddar es relevante para competir en el mercado de queso procesado, adicionalmente a otros usos que pueden dársele.
- Por tanto, dada la restricción de ingreso al contingente, la modificación del requisito de desempeño puede contribuir al desarrollo de una mayor competencia en el mercado.



XI. Barreras a la entrada

Barreras estructurales:

- **Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio**

- ✓ Prohibición absoluta de reconstituir leche en polvo para usar en procesos productivos (Art. 21). Afecta a los dos mercados relevantes definidos (industrial y artesanal).

Las condiciones que dieron pie a esta prohibición (donaciones masivas de leche en polvo) han cambiado, por lo cual es pertinente evaluar los fundamentos de esta protección.

- ✓ Restricción de importaciones a medida que el mercado nacional sea capaz de autoabastecerse (Art. 22). Igualmente afecta a ambos mercados relevantes definidos.

Debe eliminarse esta disposición para armonizar el ordenamiento jurídico interno con los compromisos adquiridos en tratados de libre comercio donde se incluyen los quesos (RD-CAFTA) y los Acuerdos de la OMC.



...XI. Barreras a la entrada

- **Código de Salud**

- ✓ Exención de pasteurizar la leche que se procesa a las plantas que lo hagan en cantidades menores a 2 mil botellas, debiendo cumplir requisitos alternativos (Art. 89 Código de Salud).
- ✓ Afecta tanto al segmento industrial como el artesanal.
- ✓ Se justifica una evaluación del límite de 2 mil botellas.

- **Contrabando**

- ✓ Los precios de este producto son artificialmente bajos, distorsionan el mercado en mayor o menor medida dependiendo de cuánto producto logra entrar y comercializarse.
- ✓ Se decomisó en 2009 mas de 4 millones de dólares de quesos. Por las deficiencias de los controles en aduanas y en puntos ciegos se estima que el valor del producto que logra entrar es mayor.



...XI. Barreras a la entrada

- **NSO ZOO 001 98 (Norma para la importación de productos lácteos) y el Reglamento Técnico Centroamericano sobre Criterios Microbiológicos de Inocuidad de los Alimentos.**
 - ✓ Existe un conflicto entre los criterios de la norma salvadoreña y el reglamento centroamericano.
 - ✓ Este último debe prevalecer por jerarquía normativa, no obstante el MAG aplica la norma nacional.
 - ✓ La NSO ZOO 001 98 impone requisitos por encima de los mínimos necesarios para proteger la salud de las personas, lo cual es una restricción innecesaria al comercio y a la competencia.



...XI. Barreras a la entrada

Barreras económico-estratégicas:

- Inversión inicial es alta para ingresar al mercado relevante de industriales.
- Hay un agente que vende producto importado de países vecinos (MABAT), lo cual disminuye los costos de inversión.
- De todas formas es necesario un sistema de distribución y una producción considerable para entrar en la red de supermercados (principal canal).
- Una opción son las tiendas propias, cuya inversión varía dependiendo de la cobertura territorial que se quiera abarcar.
- Las empresas del segmento industrial tienen una trayectoria entre 20 a 75 años, teniendo una imagen y marca con un fuerte posicionamiento.



...XI. Barreras a la entrada

...Barreras económico-estratégicas

- Puede ingresarse al segmento artesanal produciendo o importando quesos, requiriéndose una inversión mucho menor.
- Los clientes de este segmento (pupuserías, puestos de mercado, tiendas, etc.) compran cantidades accesibles a pequeñas empresas.
- La escasez de materia prima que afecta a ambos mercados relevantes definidos en el presente estudio, aunque en mayor medida al industrial puesto que demandan mayor calidad.
- Además de los efectos del Art. 89 del Código de Salud arriba explicados y la prohibición absoluta de reconstituir leche (Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche), las causas son diversas.
- El crecimiento de la producción de leche cruda en el período reciente ha sido lento. Se espera que esto cambie una vez que los precios de las materias primas de los ganaderos continúen bajando después de alcanzar sus niveles más altos en 2007 y 2008 (maíz y soya).

XII. Indicadores de concentración

Indicadores de concentración en importaciones de quesos artesanales (2004 - 2009)

AÑO	QUESILLOS		QUESOS DUROS		QUESOS FRESCOS*	
	HHI	DOMINANCIA	HHI	DOMINANCIA	HHI	DOMINANCIA
2004	749,5	2031,2	732,5	1166,4	10000,0	10000,0
2005	748,8	1494,6	1390,7	3593,0	5031,4	5123,9
2006	665,9	1195,7	1273,3	2740,7	920,7	1438,1
2007	574,2	1011,2	993,8	1976,6	3232,8	5503,2
2008	507,5	838,0	945,6	2303,3	-	-
2009	623,1	1629,6	997,4	2708,9	-	-

Fuente: Superintendencia de Competencia con base a información del agentes económicos.

Los HHI e ID de las importaciones de quesos duros reflejan bajos niveles de concentración, excepto para 2005 y 2006, en los cuales se observan índices moderados.

Para los quesillos son bajos, propios de estructura de mercado con muchos agentes con baja participación en el mismo.

Caso de queso fresco es particular, reflejan altos valores para 2004, 2005 y 2007, por escasas importaciones en manos de 1 a 4 agentes económicos. En el 2006 el número de agentes económicos fue de 15 y se registró un mayor volumen de importaciones.

...XII. Indicadores de concentración

Indicadores de concentración en mercados relevantes industriales (2004 - 2009)

Queso duro					Queso fresco				
AÑOS	HHI	ID	C3	C4	AÑOS	HHI	ID	C3	C4
2004	6,453	9,680	93%	96%	2004	1,988	2,868	73%	81%
2005	6,116	9,592	90%	96%	2005	2,166	2,969	78%	85%
2006	5,704	9,462	88%	94%	2006	2,325	3,100	82%	88%
2007	5,110	9,110	88%	95%	2007	2,215	3,157	79%	86%
2008	3,650	8,078	80%	88%	2008	2,191	3,657	77%	83%
2009	3,356	7,481	78%	88%	2009	1,927	3,177	71%	80%

Fuente: Superintendencia de Competencia con base a información de los agentes económicos.

El mercado de quesos duros presenta altos niveles de concentración en todos los años, para el 2009 un HHI mayor a los 3,300 puntos, ID supera los 7,400. C3 indica que el 78% de ventas le corresponde a 3 empresas y C4 que el 88% es proveído por 4 firmas.

En queso fresco los HHI son superiores a 1,800; límite para considerar a un mercado altamente concentrado. Todos los ID superan los 2,500 (criterio de mercado concentrado). C3 de 71% y C4 de 80% son altos. Los niveles de concentración son menores comparados con el resto de mercados, debido a que el volumen del líder no supera el 30%, y las siguientes cuotas de mercado están repartidas más equitativamente.

La competencia beneficia a los consumidores

...XII. Indicadores de concentración

Indicadores de concentración en mercados relevantes industriales (2004 - 2009)

Quesillo					Queso procesado				
AÑOS	HHI	ID	C3	C4	AÑO	HHI	ID	C3	C4
2004	2,716	4,884	82%	90%	2004	3,378	5,509	88%	100%
2005	2,459	3,385	83%	90%	2005	3,942	7,248	88%	100%
2006	2,545	3,471	84%	91%	2006	3,789	6,675	91%	100%
2007	2,653	3,409	87%	93%	2007	4,440	7,845	92%	100%
2008	2,026	3,111	69%	85%	2008	4,447	7,841	92%	99%
2009	2,083	2,962	72%	88%	2009	5,036	8,605	94%	99%

Fuente: Superintendencia de Competencia con base a información del agentes económicos.

Los niveles de concentración en quesillos son altos, con HHI superiores a 2,000 puntos e ID mayores a 3,000 en la mayoría de los casos. Los C3 y C4 superan en casi todos los años el 80% y 90%. El principal proveedor de este mercado es Los Quesos de Oriente.

El queso procesado presenta el primer lugar en niveles de concentración comparado con el resto. Estos niveles están relacionados por la diferencia existente entre el líder LACTOSA, con resto de participantes como San Julián-AGROSANIA y la Salud.



XIII. Hallazgos

- La prohibición absoluta de reconstituir leche y la exención de pasteurizar leche a quienes procesen cantidades menores de 2 mil botellas diarias afectan la escasez de materia prima.
- Efectos que deben tenerse en cuenta junto con otros factores: 44.8% de capacidad ociosa promedio en el segmento industrial, crecimiento lento de la productividad ganadera y existencia de márgenes altos también en el segmento industrial.
- Esto da indicios de fallas en el mercado, por lo que deben revisarse estas regulaciones.



...XIII. Hallazgos

- El Art. 22 de la Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos está tácitamente derogado por los tratados de libre comercio en los que se encuentran incluidos los productos lácteos.
- No obstante, puede ser aplicado para restringir el comercio con países con los que no se ha negociado un acuerdo de libre comercio.



...XIII. Hallazgos

- En los mercados relevantes del segmento artesanal la contestabilidad es alta, las inversiones son mucho menores y la aceptación de los productos se basa en precios bajos.
- La contestabilidad de los mercados relevantes del segmento industrial es sustancialmente menor a los mercados artesanales, principalmente por los costos de inversión (producción y distribución) y el posicionamiento de las marcas actuales.



...XIII. Hallazgos

- El contrabando genera una distorsión en el mercado por sus precios artificialmente bajos.
- Se tienen estimaciones sobre la magnitud del problema con base a los siguientes criterios:
- Cifras en valor y volumen las autoridades recuperan (\$4,009,221 en 2009); y
- Las limitaciones de los controles en aduanas y puntos ciegos.



...XIII. Hallazgos

- Los importadores de quesos artesanales experimentaron un incremento de costos en el período de análisis del estudio.
- Asimismo, la normativa y controles en aduana pueden afectar la competencia por esta vía.
- La aplicación de la NSO ZOO 001 98 que regula requisitos por encima del RTCA 67.04.50:08 constituye una restricción innecesaria al comercio.
- La imposición de volúmenes de exportación a las plantas de Nicaragua y Honduras va en contra del Tratado General de Integración Económica Centroamericana y restringe el flujo de productos que provienen de dichos países.
- Hay indicios sobre un margen de error significativo en los resultados de los análisis de laboratorio del MAG.



...XIII. Hallazgos

- El acceso al contingente de queso cheddar de la OMC está condicionado a un requisito de desempeño (procesar 10 mil botellas diarias de leche).
- Debido al esquema de protección del sector ganadero, las plantas locales no tienen más opción que comprar leche cruda al productor nacional (no se puede utilizar leche en polvo o importarse leche cruda).
- Por ello es que el requisito de desempeño no es necesario, y su derogación puede abrir el contingente a más participantes para incrementar la competencia en el mercado de queso procesado, cuyo principal insumo es el queso cheddar.



...XIII. Hallazgos

- Hasta la fecha y con la información contenida en el estudio, no se evidencian indicios de practicas anticompetitivas en los mercados relevantes definidos.
- Debe tenerse en cuenta también, en el caso de los incrementos de precios, que en el período estudiado, hubo incrementos de costos tanto para plantas locales e importadores.
- No obstante, en el segmento industrial existen ciertos factores a tomar en cuenta que justifican la promoción de una mayor competencia en dicho segmento: altos niveles de concentración, barreras a la entrada de mediana significancia, incrementos de precios y márgenes altos.



XIV. Recomendaciones

A. Defensoría del Consumidor

- Evaluarse en conjunto la creación de un mecanismo para monitorear los precios de los distintos tipos de quesos industriales, los cuales podrían ser publicados por la Defensoría del Consumidor, para propiciar precios más competitivos y la reducción de los márgenes.

B. Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

- Tal como se recomendó en el estudio de la agroindustria de la leche, impulsar la derogatoria del Art. 22 de la Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos.



...XIV. Recomendaciones

...B. Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

- En cuanto al Art. 21 de la misma ley, adicionalmente a la recomendación efectuada en el estudio de la agroindustria de la leche, evaluar la posibilidad de adoptar un mecanismo menos restrictivo, por ejemplo, prohibiéndose la reconstitución solo cuando los precios de la leche en polvo y los costos de producción con dicho insumo bajen a un nivel que permitan que se desplace la producción de leche cruda.

...XIV. Recomendaciones

C. Ministerio de Agricultura y Ganadería

- Aplicar para el control de la inocuidad de las importaciones de quesos el RTCA 67.04.50:08 en lugar de la NSO ZOO 001 98.
- No aplicar el mecanismo de imposición de volúmenes de importación a los productos provenientes de Nicaragua y Honduras.
- Adoptar las medidas pertinentes para reducir al mínimo el margen de error de los resultados de los laboratorios del MAG.

...XIV. Recomendaciones

D. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

- Evaluar la reducción del límite de dos mil botellas diarias de leche para eximir de la obligación de pasteurizar dicho insumo.
- Se reitera también la recomendación del estudio de leche en el sentido de fortalecer y ampliar la cobertura de la supervisión de las plantas artesanales.



...XIV. Recomendaciones

E. Ministerio de Economía

- Eliminar el requisito de desempeño de procesar 10 mil botellas diarias de leche para acceder al contingente arancelario de queso cheddar de la OMC, y promover una mayor utilización del mismo.

F. Fiscalía General de la República, Policía Nacional Civil y Ministerio de Hacienda

- Fortalecer las medidas de combate y prevención del delito de contrabando, tanto el control en puntos ciegos, en aduana y en los procesos judiciales, con el fin de reducir los incentivos de esta actividad ilícita y minimizar las distorsiones a la competencia que puede generar en el sector de quesos en El Salvador.