

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO

DIRECCIÓN NACIONAL LÁCTEA

Disposición 1/2018

DI-2018-1-APN-DNLA#MPYT

Ciudad de Buenos Aires, 09/11/2018

VISTO el Expediente N° EX-2018-31237108- -APN-DGD#MA del Registro del ex - MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, la Resolución N° RESOL-2016-230-E-APN-SECAGYP#MA de fecha 28 de octubre de 2016 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del citado ex - Ministerio, y

CONSIDERANDO:

Que, con el objetivo de contar con un sistema de información con fines meramente estadísticos, mediante la Resolución N° RESOL-2016-230-E-APN-SECAGYP#MA de fecha 28 de octubre de 2016 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del ex - MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, se creó en el ámbito de la mencionada Secretaría la "ENCUESTA COYUNTURAL DE LA LECHERÍA ARGENTINA", constituida por un relevamiento mensual de ventas internas y externas, y de existencias finales de productos lácteos expresados en kilogramos o litros; y la "ENCUESTA INTEGRAL DE LA LECHERÍA ARGENTINA", constituida por un relevamiento trimestral de consumo de materias primas, ventas internas y externas, y existencias finales de productos lácteos expresados por mes en kilogramos o litros.

Que la mencionada Resolución N° RESOL-2016-230-E-APN-SECAGYP#MA establece un agrupamiento de los productos lácteos en distintas categorías a efectos de facilitar el envío de información por parte de las industrias. Dicho agrupamiento se realizó teniendo en consideración la descripción de los productos que realiza el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que los productos enunciados en el CAA bajo una misma denominación de venta y que son elaborados por distintos fabricantes pueden diferir en su composición dentro de los parámetros legalmente establecidos.

Que a consecuencia de la heterogénea composición de los productos dentro de cada una de las categorías resulta necesario contemplar una variación razonable de dichos coeficientes, pero siempre dentro de los márgenes establecidos por el CAA, por lo que, a estos fines, se establecen coeficientes promedios, mínimos y máximos para cada categoría.

Que es competencia de la Dirección Nacional Láctea dependiente de la SUBSECRETARÍA DE GANADERÍA de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO, coordinar las tareas necesarias para obtener la caracterización permanente de la situación productiva nacional del sector lechero, reconociendo las diferencias regionales del mismo, así como las referidas a la actualización de la información estadística del sector.

Que a efectos de generar estadísticas públicas, resulta necesario establecer "coeficientes de conversión producto-leche equivalente" representativos de las categorías establecidas en la citada Resolución N° RESOL-2016-230-E-APN-SECAGYP#MA y de otras que se consideran necesarias adicionar para estimar el destino de la leche cruda a cada una de dichas categorías.

Que para el cálculo de los mencionados coeficientes se tomó en consideración la composición de la "leche promedio anual ponderada", que surge de los datos del Sistema Integral de Gestión de la Lechería Argentina (SIGLeA) abarcando el período del 1 de mayo de 2016 al 30 de abril de 2017.

Que a los fines de dotar a los mencionados coeficientes de una amplia base consensual, se hicieron una serie de consultas y relevamientos a entidades del sector tendientes a recabar opiniones y sugerencias con el objetivo de lograr establecer coeficientes adecuados y

modernos para la elaboración de estadísticas sectoriales.

Que los coeficientes alcanzados han sido validados por el Centro de la Industria Lechera (CIL), la Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas (APyMEL), la Junta Intercooperativa de Productores de Leche (JIPL) y con el Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI), organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO ha tomado la intervención que le corresponde.

Que la presente disposición se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Decreto N° 174 de fecha 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios, y por la Decisión Administrativa N° 324 de fecha 14 de marzo de 2018.

Por ello,

EL DIRECTOR NACIONAL LÁCTEO

DISPONE:

ARTÍCULO 1º.- Establécense, con fines meramente estadísticos, los Coeficientes de Conversión Producto-Leche Equivalente promedios, mínimos y máximos para cada una de las categorías de productos establecidas en la Resolución N° RESOL-2016-230-E-APN-SECAGYP#MA de fecha 28 de octubre de 2016 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del ex - MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, y las que se agregan a éstas, conforme al Anexo I que, registrado con el N° IF-2018-37587300-APN-DNL#MA forma parte integrante de la presente disposición.

ARTÍCULO 2º.- Establécese la composición de la leche cruda utilizada en la elaboración de los coeficientes en función de la recopilación de los datos obtenidos del Sistema Integrado de Gestión de la Lechería Argentina (SIGLeA).

Dicha composición será actualizada por la Dirección Nacional Láctea de la SUBSECRETARÍA DE GANADERÍA de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO una vez al año para el período abarcado entre el 1 de mayo y 30 de abril.

Los parámetros utilizados para el primer periodo y la metodología empleada para la elaboración de los coeficientes se detalla en el Anexo II, que registrado con el N° IF-2018-37586742-APN-DNL#MA forma parte de la presente medida.

ARTÍCULO 3º.- La presente disposición entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. Alejandro Antonio Sammartino

NOTA: El/los Anexo/s que integra/n este(a) Disposición se publican en la edición web del BORA -www.boletinoficial.gob.ar-

e. 15/11/2018 N° 87200/18 v. 15/11/2018

ANEXO I

COEFICIENTES DE CONVERSIÓN PRODUCTO-LECHE EQUIVALENTE PROMEDIOS, MÍNIMOS Y MÁXIMOS (1)

FAMILIA DE PRODUCTOS	PROMEDIO	MÍNIMO	MÁXIMO
	COEFICIENTE (litros de leche SIGLeA por litro o kilogramo de producto)	COEFICIENTE (litros de leche SIGLeA por litro o kilogramo de producto)	COEFICIENTE (litros de leche SIGLeA por litro o kilogramo de producto)
Leches refrigeradas	1,063	1,014	1,087
Leches no refrigeradas	1,063	1,014	1,087
Leches chocolatadas o saborizadas	0,903	0,862	0,924
Leche en polvo entera y semidescremada	8,755	8,290	8,898
Leche en polvo descremada	12,250	12,082	12,393
Leche evaporada y condensada	2,222	1,403	2,222
Quesos de muy alta humedad (pasta muy blanda)	2,395	1,061	6,297
Quesos de alta humedad (pasta blanda)	7,245	6,886	7,526
Quesos de mediana humedad (pasta semidura)	9,887	9,865	11,231
Quesos de baja humedad (pasta dura)	13,362	11,315	14,351
Otros quesos (rallados, en polvo, fundidos, etc)	0,000	0,000	0,000
Yogures y otras leches fermentadas	0,839	0,755	0,923
Crema	0,000	0,000	0,000
Dulce de Leche	1,654	1,489	1,820
Manteca	0,000	0,000	0,000
Otros productos grasos lácteos	0,000	0,000	0,000
Postres lácteos y flanes	0,495	0,446	0,545
Caseína y caseínatos	37,400	33,660	41,140
Suero en polvo	0,000	0,000	0,000
Productos concentrados de suero	0,000	0,000	0,000
Helados	0,595	0,000	0,681

(1) Los coeficientes se refieren a los litros de leche SIGLeA necesarios para elaborar cada litro o kilogramo de cada familia de productos lácteos.

ANEXO II

COMPOSICIÓN DE LA LECHE CRUDA UTILIZADA PARA EL CÁLCULO DE LOS COEFICIENTES:

A los efectos de determinar la composición de la materia prima utilizada para la definición de los coeficientes definidos en el Artículo 1° de la presente medida se adopta como convención la composición media anual ponderada del total de la leche cruda informada a través del SIGLeA para el período comprendido entre el 1 de mayo de 2016 y el 30 de abril de 2017. De esta forma, como se desprende en la tabla presentada a continuación, el contenido medio anual ponderado de materia grasa y proteínas alcanza los TRES CON CINCUENTA Y UN GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,51 g/100 ml) de leche cruda y TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de leche cruda, respectivamente. Mientras que el contenido de lactosa y sales totales se estimó en CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de leche cruda y CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (0,77 g/100 ml) de leche cruda, respectivamente.

COMPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA		PROMEDIO ANUAL PONDERADO 2016/2017
SIGLeA	GRASA	3,51%
	PROTEÍNA	3,19%
CONVENCIÓN	LACTOSA	4,85%
	SALES	0,77%
SOLIDOS TOTALES		12,32%
SOLIDOS TOTALES NO GRASOS		8,81%

PARÁMETROS DE CÁLCULO DEFINIDOS PARA CADA COEFICIENTE: Leches refrigeradas / Leches no refrigeradas PROMEDIO: Se conviene una composición de DOS CON CUARENTA GRAMOS POR CADA GRASA 3,51% PROTEÍNA 3,19% LACTOSA 4,85% SALES 0,77% 12,32% 8,81% CONVENCIÓN SOLIDOS TOTALES SOLIDOS TOTALES NO GRASOS PROMEDIO ANUAL PONDERADO 2016/2017 COMPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA SIGLeA CIEN MILILÍTROS (2,40 g/ 100 ml) de materia grasa, CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/ 100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (0,77 g/ 100 ml) de sales y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,90 g/ 100 g) de proteínas. Esto está basado en la participación promedio de mercado SESENTA POR CIENTO (60%) leche refrigerada y no refrigerada entera y CUARENTA POR CIENTO (40%) descremada y semidescremada. MÍNIMO: Se conviene que esta leche contiene TRES GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3 g/100 ml) de materia grasa y TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteínas. MÁXIMO: Se conviene que esta leche contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (1,50 g/100 ml) de materia grasa y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,90 g/100 g) de proteínas. Leches chocolatadas o saborizadas PROMEDIO: Se conviene que el OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85%) de la materia prima es leche que responde a la composición de DOS CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILIGRAMOS (2,40 g/100 ml) de materia grasa, CUATRO

CON OCHENTA Y CONCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (0,77 g/100 ml) de sales y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,90 g/100 g) de proteínas. El QUINCE POR CIENTO (15%) restante de los ingredientes son de origen no lácteo. MÍNIMO: Se conviene que el OCHENTA Y CINCO (85%) de la materia prima es leche que responde a la composición de TRES GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3 g/100 ml) de materia grasa, CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (0,77 g/100 ml) de sales y TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (3,19 g/100 g) de proteínas. El QUINCE POR CIENTO (15%) restante de los ingredientes son de origen no lácteo. MÁXIMO: Se conviene que el OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85%) de la materia prima es leche que responde a la composición de UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (1,50 g/100 ml) de materia grasa, CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 ml) de sales y DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,90 g/100 g) de proteínas. El QUINCE POR CIENTO (15%) restante de los ingredientes son de origen no lácteo. Leche en polvo entera y semidescremada PROMEDIO: Se conviene que la leche en polvo contiene VEINTISÉIS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (26 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de TRES CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (3,30 g/100 g). MÍNIMO: Se conviene que la leche en polvo contiene VEINTISÉIS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (26 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (5 g/100 g). MÁXIMO: Se conviene que la leche en polvo contiene VEINTISÉIS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (26g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2 g/100 g). Leche en polvo descremada PROMEDIO: Se conviene que la leche en polvo descremada contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,50 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de TRES CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (3,30 g/100 g). MÍNIMO: Se conviene que la leche en polvo descremada contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,50 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (5 g/100 g). MÁXIMO: Se conviene que la leche en polvo descremada contiene UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,50 g/100 g) de materia grasa, TREINTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (34 g/100 g) de proteína en el extracto seco no graso y una humedad de DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2 g/100 g). Leche evaporada y condensada PROMEDIO: Se conviene utilizar la composición de la leche condensada para la estimación del promedio dado que el principal producto elaborado dentro de esta familia. Ésta contiene VEINTISIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (27 g/100 g) de sólidos lácteos, SIETE CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (7,30 g/100 g) de materia grasa láctea y SIETE CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (7,20 g/ 100 g) de proteínas. El contenido de agua final es de TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (30 g/100 g). MÍNIMO: Se conviene que la leche evaporada contiene VEINTICINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (25 g/100 g) de sólidos lácteos, SIETE CON OCHENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (7,80 g/100 g) de materia grasa láctea y SIETE CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (7,50 g/100 g) de proteínas. MÁXIMO: Se convienen los mismos parámetros considerados para el cálculo del coeficiente promedio. Quesos de muy alta humedad (pasta muy blanda) PROMEDIO: Se conviene que para la elaboración de este producto se utiliza leche SIGLeA y crema de leche con CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (40 g/100 ml) de materia grasa. El queso contiene SETENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (72 g/100 g) de humedad y

SESENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (60 g/100 g) de materia grasa en extracto seco. El coeficiente establecido no considera la leche necesaria para elaborar la crema incorporada. MÍNIMO: Se considera el caso de un queso, elaborado a partir de leche SIGLeA y crema de leche con CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (40 g/100 ml) de materia grasa, que contiene CINCUENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (55 gramos/100 g) de humedad y OCHENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (80 g/100 g) de materia grasa en extracto seco. El coeficiente establecido no considera la leche necesaria para elaborar la crema incorporada. MÁXIMO: Se conviene el caso de un queso elaborado solamente a partir de leche SIGLeA con DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (10 g/100 g) de materia grasa en extracto seco y OCHENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (80 g/100 g) de humedad. Quesos de alta humedad (pasta blanda) PROMEDIO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas. La composición del queso es de CINCUENTA Y TRES CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (53,50 g/100 g) de humedad, UNO CON DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,10 g/100 g) de sal y CINCUENTA CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (50,90 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de TRECE CON CUARENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (13,40 kg/100 kg) de leche puesta en tina. MÍNIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas. La composición del queso es de CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (55 g/100 g) de humedad, UNO CON DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,10 g/100 g) de sal y CUARENTA Y NUEVE CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (49,90 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de CATORCE CON DIEZ KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (14,10 kg/100 kg) de leche puesta en tina. MÁXIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas. La composición del queso es de CINCUENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (52 g/100 g) de humedad, UNO CON DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,10 g/100 g) de sal y CINCUENTA Y UNO CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (51,20 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de DOCE CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (12,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina. Quesos de mediana humedad (pasta semidura) PROMEDIO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a TRES CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,20 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (42 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CINCUENTA CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (50,30 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de NUEVE CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (9,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina. MÍNIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (2,90 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (0,77 g/100 ml) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN MILILÍTROS (4,85 g/100 ml) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (45 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CUARENTA Y SIETE CON SESENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (47,60 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente calculado equivale a un rendimiento quesero

de DEZ KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (10 kg/100 kg) de leche puesta en tina. MÁXIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (2,40 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y CUATRO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (44 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CUARENTA Y TRES CON CINCUENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (43,50 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de OCHO CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (8,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina. Quesos de baja humedad (pasta dura) PROMEDIO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON TREINTA MILIGRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (2,30 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de TREINTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (35 g/100 g) de humedad, DOS CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,20 g/100 g) de sal y CUARENTA Y DOS CON SESENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (42,60 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de SIETE CON CINCIENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (7,50 kg/100 kg) de leche puesta en tina. MÍNIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a TRES GRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (3 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de CUARENTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (42 g/100 g) de humedad, UNO CON CUARENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (1,40 g/100 g) de sal y CINCUENTA CON TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (50,30 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de NUEVE CON NOVENTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (9,90 kg/100 kg) de leche puesta en tina. MÁXIMO: Se conviene que, para la elaboración de este producto, se utiliza leche SIGLeA considerando que el OCHENTA POR CIENTO (80%) de las proteínas son caseínas, estandarizada a DOS CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (2,20 g/100 ml) de materia grasa, TRES CON DIECINUEVE GRAMOS POR CADA CIEN MILILITROS (3,19 g/100 ml) de proteína, CERO CON SETENTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (0,77 g/100 g) de cenizas y CUATRO CON OCHENTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (4,85 g/100 g) de lactosa. La composición del queso es de TREINTA Y DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (32 g/100 g) de humedad, DOS CON VEINTE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,20 g/100 g) de sal y CUARENTA Y UNO CON SETENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (41,70 g/100 g) de materia grasa en el extracto seco. El coeficiente equivale a un rendimiento quesero de SIETE KILOGRAMOS POR CADA CIEN KILOGRAMOS (7 kg/100 kg) de leche puesta en tina. Yogures y otras leches fermentadas PROMEDIO: Se conviene que las leches fermentadas contienen DOS CON TREINTA Y SIETE GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2,37 g /100 g) de materia grasa, basado en una relación de SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de leches fermentadas enteras y un VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de descremadas presentes en el mercado. El OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85 %) del producto es base láctea y el resto es de origen no lácteo MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio. MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a

diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio. Dulce de Leche PROMEDIO: Se conviene que el dulce de leche contiene TREINTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (30 g/100 g) de humedad y un TREINTA POR CIENTO (30%) de azúcares respecto al volumen de leche utilizado. MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio. MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio. Postres lácteos y flanes PROMEDIO: Se conviene que los flanes y postres lácteos están elaborados con un CINCUENTA Y UN POR CIENTO (51%) de leche SIGLeA como base láctea y TREINTA Y CINCO GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (35 g/100 g) de humedad. MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio. MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio. Caseína y caseinatos PROMEDIO: Se conviene con una composición de DOS GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (2 g/100 g) de materia grasa, NOVENTA GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (90 g/100 g) de proteína en base seca y DIEZ GRAMOS POR CADA CIEN GRAMOS (10 g/100 g) de humedad. MÍNIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por debajo del valor promedio. MÁXIMO: Se conviene un porcentaje de variación debido a diferencias en formulación del DIEZ POR CIENTO (10%) por encima del valor promedio. Helados PROMEDIO: Se conviene una fórmula con NUEVE POR CIENTO (9%) de materia grasa láctea, VEINTIDÓS POR CIENTO (22%) de sólidos lácteos y CUARENTA POR CIENTO (40%) de sólidos totales. MÍNIMO: Se conviene una fórmula a partir de leche en polvo y crema, sin utilizar leche fluida. MÁXIMO: Se conviene una fórmula con SEIS POR CIENTO (6%) de materia grasa láctea, DIECIOCHO POR CIENTO (18%) de sólidos lácteos y TREINTA Y SEIS POR CIENTO (36%) de sólidos totales. Otros quesos / Crema / Manteca / Otros productos grasos lácteos / Suero en polvo / Productos concentrados de suero PROMEDIO/MÍNIMO/MÁXIMO: Se conviene que, dado que estas familias de productos son subproductos de la elaboración de algún otro producto ya considerado, los coeficientes promedios, mínimos y máximos de éstos tienen valor CERO (0) en todos los casos, lo que significa que los litros de leche SIGLeA necesarios para elaborar UN (1) litro o kilogramo de cada uno de estos productos producto ya fue computado con anterioridad.