

## **ASOCIACION DE COOPERATIVAS ARGENTINAS COOP. LTDA.**

**1ª JORNADA DE TRIGO 2005 DE LA REGION CENTRO**  
**30 de Marzo del 2005**

### **“La Demanda Nacional”**

La Asociación de Cooperativas Argentinas compró en la campaña 2003/2004 una cifra levemente superior a 1.760.000 toneladas de trigo, de los cuales un 40% se destinaron al mercado interno y el restante 60% al mercado externo. Las compras realizadas provienen en su gran mayoría de la producción de las propias cooperativas y de los Centros de Desarrollo Cooperativo ubicados en las principales zonas de producción de la República Argentina. Si consideramos que en la mencionada campaña las cifras de producción ascendieron a 14.550.000 toneladas, nuestras compras estuvieron en el orden del 12% de la producción nacional. La presente campaña 2004/2005 estará en un porcentaje levemente superior al mencionado.

Las compras destinadas al mercado interno se ajustan a las demandas que los distintos molinos harineros nos están haciendo, destacándose que nos solicitan trigo condiciones cámara, en algunos casos que se ajuste al Artículo 12, en otros casos que el producto tenga ciertas cualidades o parámetros de calidad como ser un determinado valor de proteínas, o gluten, o peso hectolitro. Todo esto es variable de acuerdo al molino o a la harina que necesitan producir.

Las compras a productores o cooperativas las realizamos de acuerdo a las modalidades usuales del mercado, ya sea a precio cierto con una determinada fecha de entrega o en contratos a fijar precio con una fecha determinada de entrega y de fijación, con descuentos o premios sobre el precio final de acuerdo a lo que en el momento de la transacción se esté comercializando. Hoy casi ya no tenemos compras con anticipo financiero porque en los últimos años la situación económica financiera del productor ha cambiado con respecto a la de los años 90. Es más, creemos que si pudieran la mayoría de los productores venderían su producción a fijar precio y regularían el mercado para no vender grandes cantidades de trigo durante la cosecha lo que le da una fuerte presión bajista al mismo. Esta falta de venta a precio cierto en cosecha ha dado como resultado que el año próximo pasado el trigo mantuviese un nivel importante en el mercado FAS. Este año la situación ha sido un poco distinta ya que otros factores internacionales han hecho que el precio FOB del trigo argentino sea el más barato del mundo.

Año tras año los mercados, tanto el doméstico como el internacional, van incrementando sus requisitos de calidad o sanidad, siendo cada vez más exigentes. Ello ha hecho que en distintos foros nacionales se hable de trigos de calidad determinada, ya es familiar escuchar las palabras Identidad Preservada – Trazabilidad – Segregación - Grupos de Calidad – etc., y debo aclarar que esto no ocurre solo con el trigo, también lo escuchamos en otros granos. Los consumidores son más exigentes, estas exigencias se les traslada a los Molinos Harineros, quienes las trasladan a sus proveedores y estos a los productores. No siempre establecer una segregación significa tener un beneficio económico, todo apunta que, segregar puede significar en el futuro mantenerse en un mercado. El trigo Argentino está lejos de tener la calidad de un Trigo Canadiense, y eso también se nota en el precio FOB, constantemente hay talleres o seminarios que apuntan a concientizar al productor en la mejora de la calidad de sus trigos, y en la presentación del producto cuando lo venda. Las últimas modificaciones al Standard de Trigo apuntan a mejorar la calidad de los mismos reduciendo la tolerancia de los cuerpos extraños y los granos quebrados a partir del 01.10.05 y se efectuará una nueva reducción a partir del 01.10.06, por otra parte, los criaderos de semillas están trabajando fuertemente para obtener variedades de mejor calidad y que además tengan un buen rendimiento.

Actualmente tenemos en el Grupo 1 (Trigos Correctores) más de 20 variedades distintas de semillas, en el Grupo 2 (Trigo Tradicional) más de 30 variedades distintas y en el Grupo 3 (Trigos para Panificación Directa) 5 ó 6 variedades – en resumen estamos hablando que en total tenemos más de 60 variedades de trigo para atender a la producción de todo el país, y no creo que esto sea malo, lo que sí creemos que perjudica la comercialización es la **mezcla** de los distintos grupos entre sí, lo que le quita homogeneidad al producto y altera los valores que cada variedad tiene. Es por eso que muchos molinos harineros visiten los campos durante las distintas etapas de desarrollo y luego retiren esos trigos de los productores asegurándose homogeneidad.

Ahora veamos un poco qué pasa en el Mercado Internacional. La demanda centraliza sus requerimientos sobre el Standard Argentino, pero en algunos casos, además del cumplimiento de este, requiere ciertos parámetros adicionales de calidad, siendo lo más común escuchar PH mínimo de 79 kilos por hectolitro – Falling Number mayor a 280 segundos – Gluten mínimo del 26% y proteína mínima de 12.50% ó 13% (sobre sustancia seca) para la zona de Up River o sea afluencia a puertos del Río Paraná, proteína del 12% para el puerto de Bahía Blanca y del 11.50% para el puerto de Necochea – no es tan común pero hay compradores que además están pidiendo Análisis de Alveograma y Farinograma, con valores mínimos de W de 240 y de Estabilidad mínima de 13 – además de iniciar consultas sobre el contenido de cenizas – etc. Anticipándose a estos requerimientos hay productores, acopios o cooperativas que hacen la mayoría de estos análisis para poder colocar sus productos con algún premio sobre el mercado normal, y en algunos casos lo logran, (también esto les sirve para ofrecer un trigo diferenciado a los Molinos Harineros regionales).

Desde la Asociación hemos comenzado a concientizar a los productores de estas necesidades e iniciar compras basadas en estos parámetros. Por otra parte, desde hace casi 7 años hemos ido un poco más allá y realizado compras para colocar en el exterior de trigos que tengan Identidad Preservada, basándonos en una variedad determinada que previamente hemos acordado con los Molinos Harineros de acuerdo a la necesidad de harina que necesitan producir. Esta variedad es sembrada en una región determinada, con la utilización de un paquete agronómico similar para los distintos productores y hemos logrado trigos homogéneos. Lamentablemente no es fácil hacer esto y los volúmenes comercializados no han sido importantes, pero sí hemos podido dar a esos productores un plus sobre el valor de su mercadería a la vez que le asegurábamos recepción en cosecha lo que en muchos casos resultó ampliamente beneficioso para su cooperativa o acopio.

Hace algo más de un año un nuevo factor negativo se ha sumado a la comercialización en el exterior y es el alto valor de los fletes marítimos, el cual consideramos hoy el peor enemigo para los granos argentinos, en algunos casos hemos visto diferencias de hasta u\$s 30.00 por tonelada siendo más caro el flete de Argentina comparado con el del Golfo de USA y esto repercute en el precio que se paga al productor. Este ha sido uno de los factores que han hecho que el trigo argentino haya sido en los últimos meses el más barato del mundo, motivo por el cual se han acrecentado las compras de países que buscan los mejores precios con una calidad aceptable como es el caso de Egipto, Bangladesh, etc. Otro de los factores es la presión que está ejerciendo la próxima cosecha gruesa, lo que hace que los productores, acopios y cooperativas necesiten los espacios que hoy ocupa el trigo para ingresar soja, maíz, etc. Lo cual ha hecho que en ciertos momentos el trigo de Up River valiera en el mercado FOB hasta u\$s 10 menos que los del Sur (Necochea ó Bahía Blanca) y en el caso de estos dos últimos puertos, el trigo de Necochea tuviese menor valor que el de Bahía Blanca por la deficiencia que tienen de Gluten, Proteína y Estabilidad.

Cuando confeccionaba esta presentación hice un comparativo rápido de los valores FOB en dólares que tiene el trigo argentino contra el francés y los de USA – por ejemplo :

<u>Trigo Argentino</u>	<u>Trigo Frances</u>	<u>Soft White USA</u>	<u>Hard Red Winter Wheat USA</u>
140.00	135.00	149.00	159.00

Pero debemos recordar que a fines de Diciembre los valores eran :

106.50	149.50	143.00	161.50
--------	--------	--------	--------

No obstante, y a pesar de esta caída de precios, debemos reconocer que el productor argentino es el más eficiente del mundo, ya que sigue superando año tras año los volúmenes de producción, aún en contra de los países que dan subsidios a sus producciones y a pesar de la diferencia de fletes marítimos a que hice referencia lo cual baja aún más los precios internos. Y no hace falta recordar la vigencia de los Derechos de Exportación que le quitan a la producción un 20% de valor.

Los compradores del exterior continúan mostrando más exigencias de calidad (por el mismo precio), algunas de ellas han hecho que debamos unificar fuerzas con todos los integrantes de la cadena comercial a efectos de entregar un producto que no presente riesgos para el consumo humano. Si bien Argentina tomó conocimiento del problema que el uso indebido de algunos Productos Fitosanitarios ocasionaba por un reclamo de la industria aceitera española al haber encontrado un girasol contaminado con DDVP que excedía largamente el máximo permitido para el ingreso a ese país – previamente se había detectado en Italia un trigo argentino con la presencia del mismo contaminante. Esto hizo que, en conjunto con el SENASA - INTA y la Secretaria de Agricultura se unieran distintas entidades para iniciar una campaña de concientización para el uso correcto de pesticidas y se distribuyeron afiches y trípticos en la mayoría de los acopios, cooperativas y puertos de las principales zonas de producción. Además se encaró junto con las plantas de aceites y puertos un control regionalizado para determinar cuales eran las sustancias fitosanitarias más utilizadas en soja y también se hizo este estudio en maíz. Los resultados obtenidos son preocupantes ya que hay productos como el DDVP – Permetrina – Cipermetrina y el Fenitrotion que están siendo utilizados indiscriminadamente. Lo que estamos pidiendo a productores, acopiadores, cooperativas y demás empresas que almacenen mercadería es el uso de los productos que indiquen los Ingenieros Agrónomos al detectar una plaga y que utilicen los que se encuentren aprobados por el SENASA, con la dosis que cada fabricante recomienda en el marbete, y que se olviden de la ley del chorrito. Quiero que esto quede claro – no decimos que NO usen estos productos, decimos que lo hagan de acuerdo a las instrucciones y en las dosis recomendadas, ni más ni menos, de esta manera se ahorrarán dinero y, todos estaremos comiendo productos más sanos.

Por otra parte entiendo que próximamente se daría a conocer una resolución del SENASA con respecto a la prohibición de la mezcla de semillas curadas en los granos que se destinan a la exportación, para evitar primero que la población que consume el producto puede correr riesgo en salud y además que Argentina tenga un problema similar al que tuvo Brasil el año pasado al detectarse granos de semillas de soja curada en los embarques que arribaron a China, en la cual la pérdida de los exportadores fue realmente importante. El hecho de hallar un solo grano de semilla curada en una muestra sería motivo de rechazo de la totalidad de la carga del medio transportador (camión o vagón).

El próximo gran desafío que tendrán nuestros granos es la entrada en vigencia en la Unión Europea desde mediados del año que viene y en forma escalonada hacia adelante, (a la que seguramente se le sumarán luego países del norte de África y de Asia), de nuevos límites máximos en Micotoxinas, y estamos hablando no solo de Aflatoxinas las cuales son conocidas por toda la cadena comercial, sino de otras toxinas como puede ser Don – Zearalenona – Fumonisinias – Tricotecenos (T2) y Ocratoxinas. Ya hemos comenzado junto con las mismas entidades organizadas para atender el tema de los Productos Fitosanitarios, a analizar el mejor sistema para saber exactamente donde estamos parados en cuanto a los niveles que nuestras producciones puedan tener de estas Micotoxinas. Será un proceso largo y costoso, pero necesario.

Como habrán visto, los países consumidores cada año están más y más preocupados en saber qué come su población y legislan utilizando criterios que en muchos casos no tienen todo el rigor científico necesario, e indican como límites máximos valores que surgen de lo que el sistema analítico permite. Y además, utilizan en más de una ocasión estas legislaciones sanitarias como barreras para-arancelarias.

Pero el peor problema que enfrentamos quienes nos dedicamos a la compra en el mercado interno para la exportación es la falta de homogeneidad y consecuencia de una calidad debido principalmente a la mezcla de trigo de distintos grupos, y, sino corregimos esto, siempre estaremos expuestos a vender nuestras producciones en valores por debajo de los promedios del mercado internacional.