

Estudio de Mercado Leche Descremada en Polvo en Cuba

Junio 2013

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Cuba

pro|CHILE
IMAGINA · CRECE · EXPORTA



I. TABLA DE CONTENIDO

II. RESUMEN EJECUTIVO4

1. Códigos arancelarios SACH y código local país destino 4

2. Las oportunidades del producto chileno en el mercado 4

3. Posibles estrategias de penetración, prospección o mantención del mercado 4

4. Recomendaciones de la Oficina Comercial 4

5. Análisis FODA 5

III. Acceso al Mercado6

1. Código y glosa SACH 6

2. Código y glosa sistema armonizado local en país de destino 6

3. Aranceles de internación para producto chileno y competidores 6

4. Otros impuestos y barreras no arancelarias. 6

5. Regulaciones y normativas de importación 7

6. Requerimientos de etiquetados para ingreso al país 8

7. Certificaciones.Legislación y requerimientos locales. 9

IV. Potencial del Mercado9

1. Producción local y consumo 9

2. Importaciones del producto últimos tres años. 9

V. Canales de Distribución y Actores del Mercado 10

1. Identificación de los principales actores en cada canal..... 10

2. Diagramas de flujo en canales seleccionados. 11

3. Posicionamiento del producto en canal(es) analizado(s). 11

4. Estrategia comercial de precio..... 11

5. Política comercial de proveedores..... 11

VI. Consumidor/ Comprador 12

1. Características. Descripción Perfil/Hábitos/Conductas. 12

2. Influencias en decisiones de compra de tendencias 12

VII. Benchmarking (Competidores) 12

1. Principales marcas en el mercado (*locales e importadas*). 12

2. Precios de referencia de producto chileno y competidores en el mercado 12

3. Campañas de marketing de competidores externos o productores locales. 12

VIII. Opiniones de actores relevantes en el mercado 13

IX. Fuentes de información relevantes..... 13

X. Anexos 14

El presente documento, de investigación de mercado e informativo, es propiedad de ProChile, organismo dependiente del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile. El acceso a este documento es de carácter público y gratuito. No obstante lo anterior, su reproducción íntegra o parcial sólo podrá ser efectuada citándose expresamente la fuente del mismo, indicándose el título de la publicación, fecha y la oficina o unidad de ProChile que elaboró el documento. Al ser citado en una página Web, deberá estar linkeado al sitio de ProChile para su descarga.

II. RESUMEN EJECUTIVO

1. Códigos arancelarios SACH y código local país destino

Leche y nata (crema), concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante.

SACH: 0402.1000 - En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas o inferior o igual al 1,5 % en peso

Código Local: 0402.10.10 -En envases mayores a 5 kilogramos
0402.10.90 -Las demás

2. Las oportunidades del producto chileno en el mercado

Cuba consume anualmente aproximadamente 45.000 toneladas de leche en polvo. De ellas, alrededor de 9.500 toneladas corresponden a leche descremada (LDP). Si bien está previsto se ponga en marcha a mediados de este año, una fábrica que producirá 2.350 toneladas de leche en polvo descremada o entera, es una realidad que las importaciones de estos productos se mantendrán a largo plazo. Este nicho de mercado resulta interesante para la colocación de la LPD chilena en el mercado cubano, que reconoce los parámetros de calidad de la industria chilena y la seriedad de sus proveedores.

3. Posibles estrategias de penetración, prospección o mantención del mercado

Debido a que la leche en polvo descremada se utiliza fundamentalmente en la industria productiva y de envasado, las estrategias de promoción y publicidad no califican para este producto. Es esencial el contacto directo con la única importadora hasta el momento, la empresa Comercializadora de Alimentos ALIMIMPORT en un primer momento por correo electrónico con envío de información sobre la empresa y sobre las cualidades de sus productos, con posteriores intercambios.

Los contactos pueden complementarse mediante una misión de prospección para obtener referencias de primera instancia sobre precios, calidad, condiciones de contratación y de financiamiento. Presentar una oferta de precios que incluya financiamiento, es el elemento que convierte en competitiva una propuesta de negocios para las contrapartes cubanas. La perseverancia del proveedor con los contactos para este mercado debe ser constante.

4. Recomendaciones de la Oficina Comercial

- Informarse acerca del mercado cubano y de sus particulares características
- Elaborar una estrategia para la presentación de su oferta pensada desde precios de exportación, logística, aranceles, competencia y plazos de pago del mercado, evaluando posibilidad de crédito comercial.
- Conocer posibles canales de comercialización, traders y distribuidores
- Ofrecer seguimientos a los contactos y entrevistas

5. Análisis FODA

		Factores Internos	
		Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> Estrategia comercial en el mercado Estrategia ante competidores Adaptación del producto a necesidades del mercado. Posicionamiento frente a competidores 		<ul style="list-style-type: none"> Excelente calidad del producto chileno. Exportaciones del sector lácteo chileno al mercado cubano exentas de irregularidades. Producto con 100% de preferencia arancelaria. Presentación del producto adaptable a las necesidades de los importadores. Capacidad productiva acorde a los requerimientos del mercado cubano. 	<ul style="list-style-type: none"> Poca competitividad del producto chileno por altos precios ante ofertas más económicas de terceros países.
Factores Externos	Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> Ser proactivo en los contactos con el importador, no esperar a la licitación para la presentación del producto. Recordar que debe hacerse un registro previo. Incluir en la presentación del producto: <ul style="list-style-type: none"> -Certificaciones nacionales e internacionales relevantes. - Perfil de la empresa con trayectoria, países con los que se ha negociado, volúmenes de exportación. - Cartera de productos, indicando volúmenes productivos y periodos de entrega, según demanda de mercado. - Preferencia arancelaria en el marco de la ALADI. 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluar la posibilidad de otorgar financiamientos o pagos aplazados.
	Amenazas	<ul style="list-style-type: none"> Participar en la Feria Internacional de La Habana o en misiones comerciales, para sostener encuentro con importadores, con vistas recabar información de mercado para elaborarsu oferta. A las empresas cubanas les interesa el contacto directo con el proveedor. Ofrecer posibilidad de embarcar un contenedor mixto con varios productos de la cartera. Selección de navieras con precios económicos. Si se tiene negocios con Estados Unidos, se deberá considerar las implicaciones comerciales derivadas del Embargo a Cuba. 	<ul style="list-style-type: none"> De no aceptarse la oferta del producto por el importador, se podrá contactar a traders chilenos radicados en Cuba para evaluar su introducción por parte de estos.

III. Acceso al Mercado

1. Código y glosa SACH

Código Arancelario	Descripción
0402.1000	En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas o inferior o igual al 1,5 % en peso

2. Código y glosa sistema armonizado local en país de destino

Código Arancelario	Descripción
0402.10.10	En envases mayores a 5 kilogramos
0402.10.90	Los demás

3. Aranceles de internación para producto chileno y competidores

Código Arancelario	Arancel Chile	Arancel Competidores
0402.1000	0%	Uruguay, Argentina, Brasil, Paraguay (0%)

4. Otros impuestos y barreras no arancelarias.

No aplican otros impuestos.

Existen algunos factores no arancelarios que pueden influir en la decisión final del importador cubano para la selección de un suministrador:

✓ Centralización de los recursos financieros

El impacto de la crisis mundial y los altos precios de los alimentos, han limitado el crecimiento esperado de la economía cubana, que es fuertemente dependiente del exterior. En ese sentido, las altas esferas económicas y financieras del gobierno cubano han redirigido el destino de las finanzas, concentrándolas en las compras de los productos prioritarios para el desarrollo del país. En todo caso se tendrá en cuenta la competitividad de los precios (producto y flete) y el otorgamiento de financiamiento.

✓ Condiciones crediticias para la adquisición de los productos

Un aspecto muy importante para la venta de productos a Cuba lo constituye el otorgamiento de financiamiento a los compradores cubanos. Algunos gobiernos y comunidades internacionales han otorgado créditos gubernamentales con garantías soberanas o créditos comerciales tales como China, Venezuela, Brasil, Japón, Canadá, País Vasco, Vietnam, entre otros, que ofrecen facilidades para que sus exportadores puedan otorgar estos créditos a los clientes cubanos.

✓ **Negociaciones sin intermediarios**

Los importadores cubanos tienen expreso interés en que los productos sean vendidos directamente por fabricantes. Sólo en casos excepcionales se aceptan intermediarios o entidades comerciales no productoras.

5. Regulaciones y normativas de importación

Para la circulación y comercialización de alimentos en todo el territorio nacional es un requisito indispensable la inscripción del producto en el Registro Sanitario de Alimentos, radicado en el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA) del Ministerio de Salud Pública.

La inscripción en este registro puede ser efectuada indistintamente por el exportador extranjero o por el importador cubano, por lo que se recomienda contactar primeramente con los potenciales compradores y de generar interés, permitir que la gestión corra a cargo del importador local. Siempre se realiza previo al embarque.

Los trámites para su obtención son los siguientes:

✓ El importador o el proveedor deberán suscribir un Contrato de Servicios Científico-Técnico con el INHA, a través de su Departamento de Registro y Control de Calidad Sanitaria.

✓ Solicitud por escrito de lo que se desea registrar. Se pueden agrupar en un solo certificado 5 referencias de un mismo tipo de leche, con sus correspondientes muestras. En el formulario de la solicitud deberá constar la información siguiente:

- Producto
 - Marca Comercial
 - Nombre de la fábrica productora
 - País de origen
 - Especificaciones de calidad Físico-Químicas
 - Composición
 - Etiqueta. Se debe adjuntar prototipo o diseño.
 - Durabilidad
 - Tipo de envase
 - Aditivos alimentarios
 - Límite de contaminantes metálicos en el producto
 - Límite de contaminantes microbiológicos
 - Otros contaminantes (antibióticos, hormonas, micotoxinas, etc.)
 - Condiciones de almacenamiento, conservación y transporte
 - Descifrado de Clave utilizada en lote, en los casos que proceda
 - Certificados a Presentar: Certificado de Libre Venta del producto y Certificado de funcionamiento o Licencia Sanitaria del establecimiento productor.
 - Forma de consumo, instrucciones para el uso o grupos poblacionales (en los casos que proceda). Otros aspectos de interés.
- ✓ Facturación y pago.
- ✓ Presentación de muestra, ficha técnica, certificado de libre venta o certificación sanitaria del país de origen.

El costo del registro es de 80 CUC (aproximadamente US\$ 92) en el caso de que lo solicite el proveedor, y para el importador es la misma suma pero en moneda nacional. Además el análisis de etiquetado tiene un costo de 10 CUC (aproximadamente US\$ 11,5) y otros análisis de laboratorios pertinentes cuyas tarifas pueden ser consultadas directamente al Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (la página del INHA no tiene actualizados los precios). La duración de la tramitación de la inscripción en el registro debe ser como máximo 20 días hábiles.

El registro tendrá una vigencia de 3 años y su renovación se realizará dentro de los 90 días anteriores a la fecha de vencimiento. Al realizar la renovación de la inscripción el precio a abonar será la mitad del establecido para la inscripción.

El titular del producto inscrito está en la obligación de comunicar durante el período de vigencia de la licencia otorgada, las actualizaciones o modificaciones efectuadas a este que difieran de la información brindada para su inscripción.

Al evaluar la solicitud de registro se tendrá en cuenta que el producto cumpla con los requerimientos sanitarios exigidos en las normas cubanas siguientes¹, cuyo objeto aparece en el Anexo 1:

- ✓ NC 38-03-06 (1987) Importación y exportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- ✓ NC 38-04-04 (1987) (Sustituida parcialmente [derivados lácteos] por NC 932:2012) Productos Lácteos. Requisitos sanitarios generales.
- ✓ NC 38-04-07 (1990) Sistema de Normas sanitarias de alimentos. Leche. Control higiénico sanitario en las unidades pecuarias productoras de leche.
- ✓ NC 310 (2003) Directrices generales sobre declaraciones de propiedades en alimentos
- ✓ NC 452 (2006) Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales
- ✓ NC 454 (2006) Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- ✓ NC 455 (2006) Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- ✓ NC 492 (2006) Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- ✓ NC 143 (2007) Principios generales de higiene de los alimentos
- ✓ NC 493 (2008) Contaminantes metálicos en alimentos – Regulaciones sanitarias
- ✓ NC 585 (2008) Contaminantes microbiológicos en alimentos. Requisitos sanitarios
- ✓ NC 680 (2009) Irradiación de alimentos – Requisitos sanitarios generales
- ✓ NC 685 (2009) Leche en polvo – Especificaciones
- ✓ NC 931 (2012) Norma general para el uso de términos lecheros

6. Requerimientos de etiquetados para ingreso al país

Para el ingreso del producto al país se exige el cumplimiento de la NC 108 (2008) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y la NC 685 (2009) Leche en polvo - Especificaciones.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Empresa Comercializadora de Alimentos ALIMPORT exige el envasado y etiquetado siguiente:

ENVASE: Sacos de papel kraft multicapas (3 capas mínimo) de 25 Kg netos, con bolsa interior de polietileno de 76 micrones mínimo. No se permiten cierres con filamentos o grampas metálicas.

ETIQUETADO

En los sacos deberá colocarse:

Alimport-Cuba
 Nro. Contrato
 Nombre del Producto
 Origen
 Nombre y/o código de la fábrica
 Nro. de lote
 Peso neto y bruto en kg
 Fecha de producción
 Fecha de vencimiento del producto

En los pallets:

Alimport-Cuba
 Nro. Contrato
 Nombre del Producto
 Cantidad de sacos por pallets

¹ Las Normas Cubanas pueden ser solicitadas a la Representación Comercial de ProChile en La Habana.

7. Certificaciones.Legislación y requerimientos locales.

Las Certificaciones exigidas por Cuba para este producto son el Certificado de Libre Venta del producto y Certificado de funcionamiento o Licencia Sanitaria del establecimiento productor. El cumplimiento de otras normas propias relativas a las características del producto se exigen en el Anexo 2 "Condiciones generales de contratación de LDP" y en el Anexo 3 "Análisis a efectuar en origen para la LDP".

La autoridad competente para la revisión de las certificaciones es la siguiente:

INSTITUTO DE NUTRICION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (INHA)
 Departamento de Registro, Control y Calidad Sanitaria
 Teléfono: (537) 870 5531 al 33 (Pizarra) Ext. 161
 Telefax: (537) 870 8947
 Calzada de Infanta No. 1158, e/ Clavel y Santo Tomás, Municipio Cerro, La Habana
 operadora@sinha.sld.cu / www.inha.sld.cu

IV. Potencial del Mercado

1. Producción local y consumo

En Cuba no existe una industria encargada de la producción de LDP, por lo que sus adquisiciones provienen del exterior. Las compras de este producto se destinan a cubrir los insumos productivos y a ser envasada para la posterior distribución que realiza el Estado de manera subsidiada a empresas, organismos y a dietas de la población. A estas últimas se les dedica la mitad de las importaciones de LDP, lo cual indica su destino sensible, que debe ser mantenido según las políticas de protección social del país.

La importancia de proteger este segmento de mercado se ilustra cuando a los pacientes que se les asigna leche por dieta médica (30 de 38 tipos de dietas médicas llevan leche) se les vende la LDP a 2 pesos moneda nacional, aproximadamente 0,10 centavos dólar, habiendo tenido el kilogramo un costo de alrededor de \$US 3,50.

2. Importaciones del producto últimos tres años.

Anualmente se importan aproximadamente 9000 toneladas de LDP para el consumo en el país. De ellas, alrededor de 4700 se destinan a las dietas de la población. El costo de la tonelada de LDP ronda los US\$ 3000.

Los principales países suministradores a Cuba de LDP son Nueva Zelanda, Uruguay, Canadá, Polonia, República Checa y Holanda. Chile no ha exportado LDP a Cuba, no ocurriendo así con la leche entera en polvo, de la que ha sido uno de los principales suministradores para este mercado.

Cuba importa la LDP fundamentalmente en envases mayores de 5 Kg, debido a que este formato se ajusta las necesidades industriales, donde la leche se envasa para su distribución. En menores volúmenes y valores se importa LDP en envases de menor formato, que es un nicho de mercado que si bien no es estable, se puede aprovechar de conjunto con la exportación de LDP en envases mayores de 5 Kg.

Si se tiene en cuenta las estadísticas del período 2009 al 2011, las importaciones de LDP han tenido un crecimiento sostenido. Destaca el monto de las importaciones del año 2011 que duplica el valor de las compras del 2010, debido a los altos precios del producto en el mercado mundial.

Producto	IMPORTACIONES 2009-2011					
	2009		2010		2011	
	Cantidad (Kg)	Valor (US\$)	Cantidad (Kg)	Valor (US\$)	Cantidad (Kg)	Valor (US\$)
En envases mayores a 5 Kg	6.505.432,05	15.401.704,88	8.436.369,05	20.579.617,71	11.248.739,97	41.527.777,50
Los demás envases	485.766,92	883.304,24	357.624,60	1.618.770,31	24.047,85	82.940,60
Total	6.991.198,97	16.285.009,12	8.793.993,65	22.198.388,02	11.272.787,82	41.610.718,10

Fuente: Oficina Nacional de Estadísticas e Información de Cuba (ONEI).

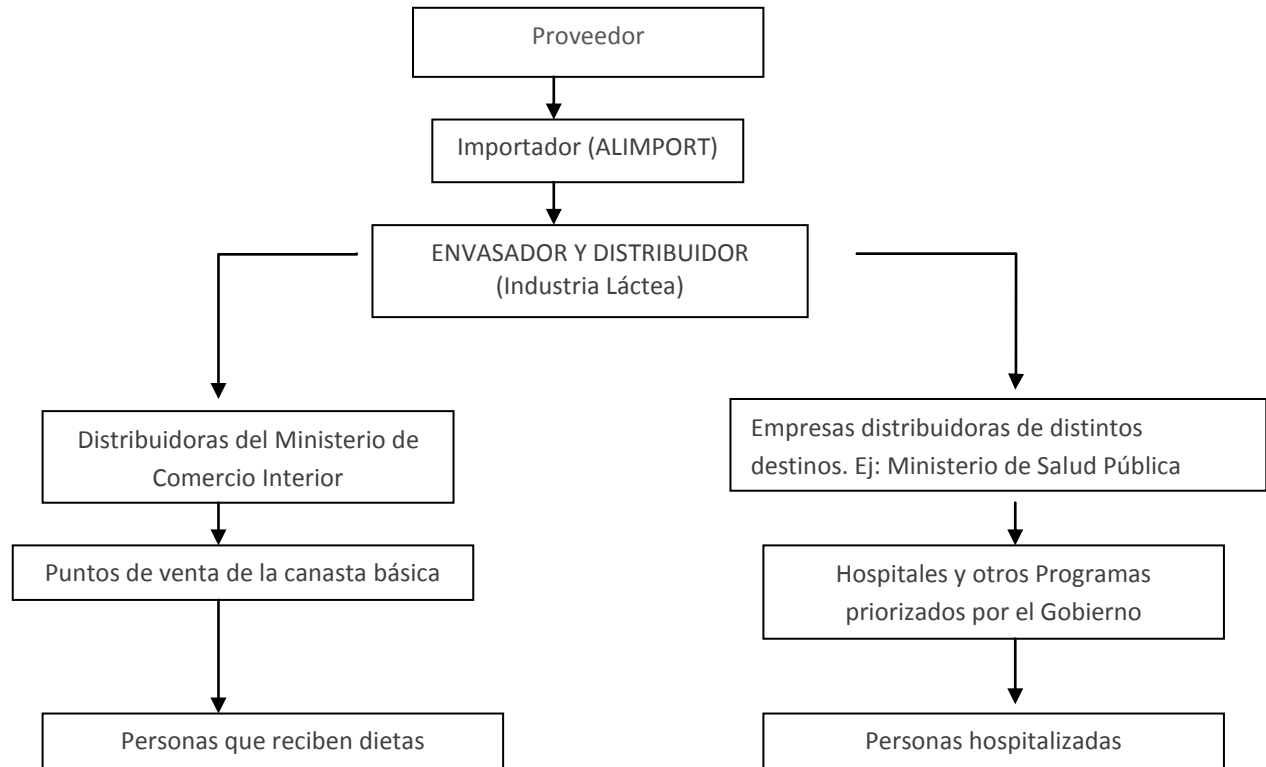
Si bien Cuba está aplicando actualmente la sustitución de importaciones y está reduciendo el número de dietas otorgadas a la población, este segmento de mercado continuará recibiendo este tipo de subsidio a mediano plazo, ya que los volúmenes que se esperan producir con la nueva fábrica de leche en polvo sólo suministrará el 26% de la demanda del país. Asimismo, Cuba se encuentra en un contexto donde cada vez es mayor la población envejecida y las enfermedades crónicas no transmisibles ascienden; lo que sin duda anuncia una tendencia al incremento de las dietas médicas.

V. Canales de Distribución y Actores del Mercado

1. Identificación de los principales actores en cada canal

La LDP es importada en Cuba por la Empresa ALIMPORT a pedido de la Unión Láctea (UNILAC), que a su vez contempla la demanda del sector. Esta última realiza el proceso de envasado de la LDP para que la flota de transporte del Ministerio de Comercio Interior traslade el producto a todos los puntos de venta de la canasta básica del país. Por otro lado, UNILAC abastece otros destinos de consumo social, tal como hospitales.

2. Diagramas de flujo en canales seleccionados.



3. Posicionamiento del producto en canal(es) analizado(s).

Debido a que la LDP está dirigida a un sector determinado de la población con riesgo de salud y que los planes sociales de Cuba confieren una protección especial a este tipo de sector, el producto está fuertemente posicionado en el mercado a largo plazo.

4. Estrategia comercial de precio.

Como Cuba contrata grandes volúmenes de leche en polvo en forma anual con entregas periódicas -dentro de las que se incluye la LDP- sin dudas tiene gran poder en la negociación. A ello se une que estas contrataciones se comportan en forma estables cada año. Debido a la anterior, la estrategia versa siempre sobre volumen vs precio, ligado a condiciones de financiamiento.

5. Política comercial de proveedores.

El proveedor cuenta con una estrategia de precios con inclusión de financiamientos, con pagos aplazados o con créditos comerciales. Asimismo, dispone de una capacidad productiva acorde con los requerimientos de la demanda del mercado cubano y ajustada a la presentación que exige la industria cubana.

VI. Consumidor/ Comprador

1. Características. Descripción Perfil/Hábitos/Conductas.

Con la creación del Dietario Médico Nacional, en el año 1982, comenzó en Cuba el programa de dietas para la población de riesgo, con el objetivo de reforzar la alimentación en dependencia de su padecimiento, programa que es mantenido hasta la actualidad.

Al cierre del año 2011, sumaban un 1 145 069 las dietas de leche en todo el país. A este número se incorporan, por concepto de dietas especiales, unas 9 560 destinadas a los niños y adolescentes de hasta 18 años, 11 meses y 29 días de edad, que padecen enfermedades crónicas. Ellos llevan un volumen de leche superior al kilogramo que se entrega mensualmente en el resto de las dietas. Las embarazadas reciben por ejemplo, un kilogramo y medio.

2. Influencias en decisiones de compra de tendencias

La compra de la LDP por el consumidor se debe a una condición de salud, debido a la cual el médico le ha prescrito una dieta. Dicha dieta se incorpora en el registro correspondiente de la localidad, para comenzar a recibirla a través de los puntos de venta de la canasta básica en forma mensual, o según la indicación facultativa.

VII. Benchmarking (Competidores)

1. Principales marcas en el mercado (*locales e importadas*).

Debido a que la LDP es reenvasada en Cuba para su distribución no es posible observar marcas, ni conocer origen del producto.

2. Precios de referencia de producto chileno y competidores en el mercado

INFORMACIÓN ECONÓMICA 21-08-2012

Incluye costo, seguro y flete hasta Cuba	Dólar/TM
Leche en polvo entera	3,914.00
Leche en polvo descremada	3,421.00

Fuente: Banco Central de Cuba

3. Campañas de marketing de competidores externos o productores locales.

No se observa ninguna campaña para promover el producto en el mercado, en este caso, la focalización debe ser directa con el comprador, proporcionando amplia información sobre las ventajas del producto y de las características de la oferta.

Cuando comience a producir la fábrica que se está habilitando en el país para elaborar leche en polvo y LDP, los importadores están obligados a contratar la producción local y el resto de la demanda desabastecida se deberá licitar internacionalmente.

VIII. Opiniones de actores relevantes en el mercado.

En conversaciones con ejecutivos de ALIMPORT, indicaron que los criterios para seleccionar el producto de un proveedor están establecidos en la Resolución 190/2001 del Ministerio de Comercio Exterior, donde se establece: "Las entidades son las responsables de la ejecución del proceso de solicitud, análisis y selección de la oferta más ventajosa en cuanto a calidad, precio, condiciones de pagos, plazos de entrega, servicios de post-venta y garantía, tomando en consideración el criterio del cliente nacional."

IX. Fuentes de información relevantes.

- Ministerio de Comercio Exterior de Cuba
<http://www.mincex.cu/>
- Centro para la Promoción del Comercio Exterior cubano
<http://www.cepec.cu/>
- Normas Cubanas Online
<http://www.nonline.cubaindustria.cu/>
- ALADI
http://consultaweb.aladi.org/sicoex/jsf/arancel_vigente_item_entrada.seam?cid=121
- Diario Granma
<http://www.granma.cubaweb.cu/>
- Feria Internacional de La Habana, del 3 al 9 de noviembre de 2013
<http://www.palco.cu/>
Evento de mayor importancia en el ámbito comercial en Cuba. Feria multisectorial, donde se participa normalmente con la comunidad empresarial chilena radicada en Cuba. Permite prospectar el mercado y reunirse con los importadores para evaluar ofertas de productos.

X. Anexos

Anexo1.-Normas Cubanas

NC 38-03-06 (1987) Importación y exportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales

Establece los requisitos sanitarios generales para la importación de alimentos (materia prima y productos terminados), su carga, descarga, transportación y almacenamiento, entre estos: evitar exceso de peso en los embalajes; los alimentos perecederos no se almacenarán en las terminales; no se transportarán sustancias tóxicas con alimentos; la autoridad sanitaria tomará muestras del alimento para su análisis. Es aplicable a las terminales marítimas y aéreas.

NC 38-04-04 (1987) (Sustituida parcialmente [derivados lácteos] por NC 932:2012) Productos Lácteos. Requisitos sanitarios generales.

Regula los requisitos sanitarios generales que se cumplirán en la obtención, elaboración, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta de la leche y sus derivados destinados al consumo humano.

NC 38-04-07 (1990) Sistema de Normas sanitarias de alimentos. Leche. Control higiénico sanitario en las unidades pecuarias productoras de leche.

Establece los requisitos para el control higiénico sanitario de la leche en las unidades productoras pecuarias durante su obtención.

NC 310 (2003) Directrices generales sobre declaraciones de propiedades en alimentos

Establece las directrices para la declaración de propiedades que se hacen en relación con un alimento, independientemente de si el alimento está regulado o no por una normativa individual. Se basan en el principio de que ningún alimento deberá describirse o presentarse en forma falsa, equívoca o engañosa, o de ninguna manera que pueda crear en el consumidor una impresión errónea en cuanto a su naturaleza.

NC 452 (2006) Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales

Establece los requisitos sanitarios generales que cumplirán los envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos desde su obtención, producción, almacenamiento, transportación, hasta su distribución y consumo.

NC 454 (2006) Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales

Esta norma establece los requisitos generales que se tendrán en cuenta para la transportación de los productos alimenticios y de las raciones elaboradas, listas para el consumo; así como en las materias primas empleadas en su elaboración. Determina las características mínimas requeridas de los medios de transporte de acuerdo al tipo de productos, la protección que deben conferir a los productos, así como las condiciones de higiene exigidas y la forma en que se deben separar los alimentos, entre otros temas.

NC 455 (2006) Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales

Esta norma establece los requisitos sanitarios que cumplirán los manipuladores y cualquier otro personal en actividades similares; en las operaciones de manipulación de los alimentos durante su obtención, elaboración, procesamiento, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta.

NC 492 (2006) Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales

Esta Norma establece los Requisitos Sanitarios Generales que se tendrán en cuenta para el almacenamiento de los productos alimenticios, materias primas y materiales empleados en su elaboración.

NC 143 (2007) Principios generales de higiene de los alimentos

Se aplicará como lista útil de verificación de los requisitos por las autoridades nacionales competentes encargadas de vigilar la observancia de las disposiciones sobre higiene de los alimentos.

NC 108 (2008) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados

Se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

Establece los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los alimentos, entre ellos: nombre del alimento; lista de ingredientes, con especial mención a los que causan hipersensibilidad y los aditivos alimentarios empleados; contenido neto y peso escurrido; nombre y dirección del fabricante, del envasador, distribuidor, exportador, importador o vendedor; país de origen del alimento; identificación del lote; fecha de duración; instrucciones para el uso y conservación; declaración cuantitativa de los ingredientes, si el alimento ha sido tratado con radiación ionizante, entre otros.

NC 585 (2008) Contaminantes microbiológicos en alimentos. Requisitos sanitarios

Establece los criterios microbiológicos de los alimentos de consumo humano crudos, semielaborados, elaborados y listos para el consumo, que han sido sometidos a procesos industriales o de preparación, así como a los alimentos para el consumo animal. Se aplicará a los productos alimenticios en el lugar de producción, transportación, venta y consumo, así como a los productos de importación.

NC 680 (2009) Irradiación de alimentos – Requisitos sanitarios generales

Establece los requisitos generales sanitarios que se cumplirán en el proceso de irradiación de alimentos y en el procedimiento para la aprobación del consumo humano de los alimentos irradiados, así como los requisitos a cumplir durante el tratamiento, manipulación, almacenamiento y comercialización de los alimentos irradiados, que permitan mantener la calidad y obtener productos alimenticios inocuos y aptos para el consumo humano.

NC 685 (2009) Leche en polvo – Especificaciones

Establece las especificaciones de la leche destinada al consumo directo o elaboración ulterior, según la definición que plantea la norma.

NC 585 (2008) Contaminantes microbiológicos en alimentos – Requisitos sanitarios

Esta Norma establece los criterios microbiológicos de los alimentos de consumo humano crudos, semielaborados, elaborados y listos para el consumo, que han sido sometidos a procesos industriales o de preparación, así como a los alimentos para el consumo animal.

NC 493 (2008) Contaminantes metálicos en alimentos – Regulaciones sanitarias

Esta Norma establece los principios y procedimientos aplicados y recomendados por el Codex Alimentarius en relación con los contaminantes metálicos presentes en los alimentos. Se indican también los niveles máximos de contaminantes metálicos en los alimentos y bebidas destinados al consumo humano, tanto de producción nacional como de importación.

NC 931 (2012) Norma general para el uso de términos lecheros

Se aplica al uso de términos lecheros relacionados con los alimentos que se destinan al consumo o a la elaboración ulterior.

NC 932 (2012) Productos Lácteos – Requisitos Sanitarios Generales

Aplica lo dispuesto en la NC 143 al caso particular de los productos lácteos. Incluye, asimismo, orientaciones sobre la forma de cumplir los requisitos de higiene previstos en las Normas Cubanas de los productos lácteos.

Anexo2.-Condiciones generales de contratación de LDP

ESPECIFICACIONES LECHE DESCREMADA EN POLVO

Calidad: Grado Extra. Medio Calor
 Tipo. Proceso Spray
 Consumo Humano

ORIGEN:

FECHA DE PRODUCCION:

No mayor de 120 días al momento del embarque en el caso de Nueva Zelanda
 No mayor de 90 días al momento del embarque,

DURABILIDAD: Un año a partir de la fecha de producción

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (FIL – IDF 99 -2: 2009)

COLOR Pálido Crema
SABOR Y OLOR Limpio sin olores ni sabores extraños.
ASPECTO Polvo muy fino, libre de grumos, excepto aquellos que se deshacen rápidamente bajo ligeras presiones.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS:

Humedad (ADPI/90-FIL/IDF 26A/93)	4.00	% Max.
Grasa Láctea (ISO 1736/08)	1.25	% Max.
Acidez Valorable (como Acido Láctico) (ADPI/90)	0.15	% Max.
Proteína Láctea (N x 6,38 %) (ISO 8968-1/01)	33.00	% Min.
Lactosa (ADPI/90)	49.5-52.5	% Max.
Cenizas (ADPI/90)	8.80	% Max.
Índice de Solubilidad (ADPI/90)		
- Alto Calor	2.00	ml Max.
- Medio y Bajo Calor		1.25 ml Max.
Partículas Quemadas (ADPI-FILL:107A/95)		Disco. B (15 mg)
Sustancias Tóxicas, Anabólica y Aflatoxina M1:	Acorde últimos Standard OMS/FAO	
Contaminantes Radioactivos (Am-241,Pu-239,Sr-90,I-131,Cs-134,Cs-137): (Guía Técnica 295 de la Organización Internacional de Energía Atómica)		
	am-241+pu-239<=1bq/kg	
	sr-90+i-131<= 100bbq/kg	
	cs-134+cs-137<=1000 bq/kg	

El producto debe estar libre de sustancias neutralizante, inhibidores, aditivos y materias extrañas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Conteo Total (ISO 4833/03)	50 000 ufc/gr.	Max.
Coliformes (ISO 4832/06.) (E.Coli ausentes)	Menor que 10 ufc/gr	
Hongos y Levaduras (ISO 6611/04)	10 ufc/gr.	Max.
Salmonella (ISO 6579/02)	Negativo en 25 gr	
St. Coagulasa Positiva (ISO 6888-1/99)	Menor que 100 ufc/gr.	

L. Monocytogenes (ISO 11290-2/98)
Bacillus Cereus (ISO 7932/04)

Negativo
100 ufc/gr. Max.

CLASIFICACION DEL TRATAMIENTO TERMICO

Clase	Nitrógeno Proteico del Suero.
Alto Calor Alta Estabilidad	1.5 mg/gr. Max. Estable a 120 °C, 20 Min.
Alto Calor	1.5 mg/gr. Max
Medio Calor	1.6 – 5.99 mg/gr.
Bajo Calor	6.0 mg/g Min.

Anexo 3.-Análisis a efectuar en origen para la LDP

ORGANOLEPTICAS (FIL-IDF 99 -2: 2009)

color, sabor, olor y aspecto. (por un panel de expertos)

FISICO-QUIMICOS:

Humedad (ADPI-FILL/IDF 26A/93))
Grasa Láctea (ISO 1736/08)
Acidez Valorable (como Acido Láctico) (ADPI/90)
Proteína Láctea (N x 6,38) (ISO 8968-1/01)
Índice de Solubilidad (ADPI/90)
Partículas Quemadas (ADPI-FIL: 107A/95)

MICROLOGICAS

Conteo Total (ISO 4833/03)
Coliformes (ISO 4832/06)
Hongos y Levaduras (ISO 6611/04)
Salmonera (ISO 6579/02)

CLASIFICACION DEL TRATAMIENTO TERMICO

Clase Nitrógeno Proteico del Suero

OTROS

Envase
Marca Comercial

NOTA:

El análisis de contaminantes radioactivos (131,cs-134,cs-137), se efectuará cada seis meses a partir del primer embarque y el mismo debe ser emitido por un organismo oficial y competente.
(Guía Técnica de la Organización de Energía Atómica).