

PROHIBICIÓN AL SUERO DE LECHE: DESPERDICIO, INFORMALIDAD Y DAÑO AMBIENTAL

En febrero del 2019, los ministerios de Agricultura y Ganadería, y el Ministerio de Producción e Industria suscribieron el Acuerdo Interministerial 032 prohibiendo la compra de suero de leche a terceros por un plazo de 6 meses. Ahora el Gobierno planea ampliar el plazo de esta medida que perjudica la industria alimentaria y el medio ambiente. Esta política ha tenido un grave impacto en las empresas, grandes y artesanales, que se dedican a la elaboración y comercialización de queso.

Acuerdo 032 ha creado más problemas. En el 2018 se evidenció una reducción de -6.6% en el consumo nacional de leche. Las autoridades, erróneamente, atribuyeron esta caída a un excedente de leche cruda en el mercado, por lo que estableció una **prohibición en la comercialización de suero de leche** a través del Acuerdo Interministerial 032. Sin embargo, esta política solo ha fomentado la informalidad. Según el Centro de la Industria Láctea del Ecuador, actualmente el 50% de la leche producida a nivel nacional se procesa e industrializa a través de canales informales.

El suero de leche no es sustituto de la leche. La prohibición de la compra de suero asume que el suero de leche es un sustituto de la leche. Sin embargo, la realidad es distinta. El suero de leche es utilizado para un sinnúmero de productos como, bebidas lácteas, gaseosas, proteicos, etc. De hecho, las empresas en Ecuador están obligadas a especificar en las etiquetas de sus productos si son elaborados a partir de "Leche", si es una "Bebida Láctea", o si "Contiene suero de leche". Los productos adulterados que contienen agua o suero de leche y declaran ser "Leche" deben ser retirados ejerciendo los controles necesarios en las perchas y no prohibiendo la comercialización del suero de leche, útil para diversas industrias.

La prohibición genera desperdicios y daños ambientales. De cada 100 litros de leche que se transforman en queso, 90 son suero que conserva el 55% de los nutrientes de la leche. En Ecuador, la industria quesera genera 1.2 millones de litros de suero de leche por día, lo suficiente para alimentar a 120,000 personas por día. Sin embargo, debido al Acuerdo 032 gran parte de este producto no se comercializa y termina desperdiciándose como comida para cerdos de traspatio y vertiéndose sobre el sistema de alcantarillado público o quebradas. El desperdicio del suero genera un grave problema ambiental que va en contra de las iniciativas mundiales relacionadas a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, Economía Circular, entre otros.

Se debe fomentar la industrialización del suero de leche. En todo el mundo se utiliza el suero tanto líquido como en polvo. Las Normas Internacionales de los Alimentos establecidas por la FAO y la Organización Mundial de la Salud **clasifican al suero de leche como un alimento**. Prohibir su comercialización ha causado graves daño a la industria quesera nacional, en especial a los artesanales. Además, ha provocado que los productos importados que se elaboran a partir del suero sean mucho más competitivos que los ecuatorianos. **El Gobierno debe retirar de manera definitiva la prohibición y promover la industrialización del suero.**