



LA MODERNIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

PROLACNI[®]
Dairy Magazine

EDICIÓN NO. 04
ABRIL - JUNIO 2018

06 INDUSTRIA DE ALIMENTOS
LAS NEGOCIACIONES DE IG's EN LA
MODERNIZACIÓN DEL TRATADO DE LA UNIÓN
EUROPEA Y MÉXICO
COLABORACIÓN DE CANILEC

www.prolacni.mx

PROLACNI, S.A. DE C.V.

DIRECCIÓN GENERAL
C.P. Patricia Lara

DIRECCIÓN COMERCIAL
Lic. Fernando Cordero

DIRECCIÓN DE OPERACIONES
Ing. Sergio Cordero

GERENCIA ADMINISTRATIVA
Lic. Raúl Bojorges

GERENCIA DE COMPRAS
Lic. Mayra Jara

GERENCIA DE VENTAS
Lic. Edwin Sandoval

PROLACNI
Dairy Magazine

EDITOR
Lic. Fernando Cordero

CONTENIDO Y DISEÑO GRÁFICO
Ana Karen Zárate Ugalde

COLABORACIONES
123 I.A.P.
ANCE
CANILEC
ENCUMEX

Para mayor información:

Mail: marketing@prolacni.mx
Tel.: (55) 5870 8008 Ext. 127

SCAN ME!



Find us on:
facebook.



PROLACNI DAIRY MAGAZINE edición 04 abril – junio 2018

PROLACNI DAIRY MAGAZINE es una publicación trimestral editada y publicada por **PROLACNI, S.A. DE C.V.**

Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2017-011915041200-102 otorgada por el Instituto Nacional de Derecho de Autor (INDAUTOR). Las opiniones expresadas, la publicidad y anuncios son responsabilidad exclusiva de sus autores y no necesariamente refleja la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de PROLACNI, S.A. DE C.V.

Editada en: Libramiento Sur No. 34, Capula, Tepotzotlán, Estado de México, C.P. 54600, Tel. (55) 5870 8008

www.prolacni.mx

EDITORIAL

La industria de alimentos se encuentra frente a un mercado especulativo, sin embargo, para este segundo trimestre de 2018, nos queda claro que ésta no dejará de reinventarse para satisfacer las demandas propias de la modernización del sector.

En esta edición, la **Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)** nos comparte un artículo referente a las negociaciones de IG's en la modernización del tratado de la Unión Europea con México, en el que se especifican los acuerdos logrados el pasado abril en Bélgica y se deja en "claro que México reconoce y respeta el sistema de protección de IG en el mundo".

En la misma línea de temas internacionales, nos complace compartir un texto en conjunto con **UNIDOS DISTRIBUIMOS Y TRANSFORMAMOS I.A.P.**, que de forma resumida plantea qué es y cómo funciona un Banco de Alimentos (BA), debido a que la modernización del sector ha concientizado y abierto a las empresas la opción de retribuir de forma sostenible a su entorno.

Asimismo, en continuidad al compromiso de PROLACNI por mantener en mejora continua sus estándares de calidad, inocuidad y niveles de atención, presentamos una colaboración de la **Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE)** sobre qué es un Sistema de Gestión Integral en el sector de alimentos y cuáles son los beneficios de la certificación.

Finalmente, presentamos los detalles de la experiencia de PROLACNI en la decimocuarta edición de la **Feria Internacional del Helado (FIHE)**, celebrada en febrero, la cuál nos permitió un acercamiento a empresarios del sector y emprendedores que buscan generar grandes negocios.

CONTENIDO

Edición No. 4

03 DATOS PROLACNI
LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

04 NUESTRAS MARCAS
SUERO DE LECHE EN POLVO
MELKPRO

06 INDUSTRIA DE ALIMENTOS
LAS NEGOCIACIONES DE IG's EN LA
MODERNIZACIÓN DEL TRATADO DE LA
UNIÓN EUROPEA Y MÉXICO
COLABORACIÓN: CANILEC

13 FILOSOFÍA PROLACNI
SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL EN EL
SECTOR ALIMENTOS
COLABORACIÓN: ANCE

14 SOCIEDAD
PROLACNI PRESENTE
EN LA FIHE 2018

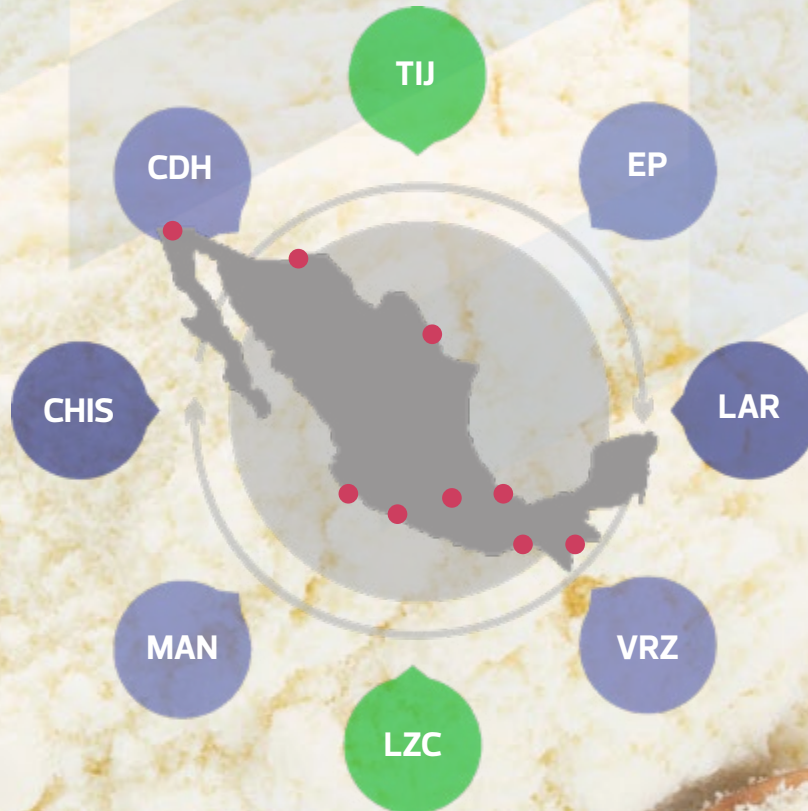
18 NUESTRA GENTE
¿QUÉ SON Y CÓMO FUNCIONAN LOS
BANCOS DE ALIMENTOS?
COLABORACIÓN: 123 I.A.P.



PROLACNI[®]
Dairy Magazine

LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

DATOS PROLACNI



Comercializamos **productos lácteos en polvo** a nivel nacional, gracias a nuestra capacidad de almacenaje en nuestros almacenes del Estado de México (1 mil 500 toneladas), El Paso Texas (más de 5 mil toneladas), frontera norte (Tijuana, El Paso y Laredo), los principales puertos del país y la frontera sur (Veracruz, Lázaro Cárdenas, Manzanillo, Chiapas y Ciudad Hidalgo).

SUERO DE LECHE EN POLVO MELKPRO

NUESTRAS MARCAS

Desde sus inicio PROLACNI, S.A. DE C.V. apuesta por la innovación y desarrollo de productos que sean soluciones integrales, mediante alternativas diseñadas por su departamento de Investigación y Desarrollo, acordes a las necesidades y requerimientos de sus clientes.

La familia de productos MELKPRO es una de las alternativas que ofrece PROLACNI para satisfacer las necesidades de quienes incorporan a sus procesos suero de leche en polvo.

MELKPRO es un producto de fabricación nacional, proveniente del secado por aspersión del suero lácteo fresco –previamente pasteurizado–, característico por sus perfiles de proteína y grasa. Su desmineralización parcial le brinda grandes bondades, además, posee un sabor lácteo, acentuado por ligeras notas saladas. Predomina en él un gusto dulce equilibrado.

Su aspecto en polvo le brinda una prolongada vida de anaquel, facilita su transportación y almacenaje. La presentación estándar es de 25 kg en sacos de papel Kraft y bolsa interna de polietileno.

Los productos MELKPRO se elaboran mediante procesos que mantienen la calidad y garantizan la inocuidad del producto para asegurar un consumo seguro. Finalmente, la familia MELKPRO está respaldada por su **certificado Kosher**, el cual hace posible su introducción a mercados de gran importancia cultural y económica.



**SUERO DE LECHE
EN POLVO**



FoodTech

SUMMIT&EXPO2018

26 y 27 de septiembre
Centro Citibanamex, CDMX

EL EVENTO LÍDER EN LATINOAMÉRICA

INGREDIENTES, ADITIVOS
Y SOLUCIONES PARA
LA INDUSTRIA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

www.ftsexpo.com

capacitacionmx@enfasis.com
+52 55 5605 1777 ext. 113

EXPO
FOOD PACK SUMMIT
FOOD TECH SUMMIT
FOOD TECH TALKS GRATUITAS
NETWORKING





Agradecemos a la
CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIALES DE
LA LECHE (CANILEC)
por su colaboración en
PROLACNI DAIRY MAGAZINE
4ta. edición

Conózcanos vistando nuestro sitio de internet en

www.canilec.org.mx

Y nuestras redes sociales



LAS NEGOCIACIONES DE IGs EN LA MODERNIZACIÓN DEL TRATADO DE LA UNIÓN EUROPEA Y MÉXICO

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

EL TLCUEM ORIGINAL

El Tratado de Libre Comercio entre la Unión Europea y México (TLCUEM) es un acuerdo comercial multilateral entre México y la Unión Europea derivado de uno más amplio llamado el Acuerdo de Asociación Económica, Concertación Política y Cooperación entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea y sus Estados Miembros.

Las negociaciones iniciales del TLCUEM se llevaron a cabo entre noviembre de 1998 y noviembre de 1999 en una serie de nueve rondas, para quedar formalizado el 23 de marzo del

año 2000 y para entrar en vigor el 1° de julio de ese mismo año, liberalizando buena parte de los bienes y servicios entre ambas partes.

En el Tratado original resultó complicado negociar la apertura de bienes agroalimentarios dado el relativamente elevado nivel de subsidios internos y a las exportaciones en varios productos que prevalecían entonces en todo el mundo, quedando excluidos del tratado, aunque estableciendo una cláusula que permitiría su revisión futura, no solo de estos bienes, sino de todo el Tratado.

LA MODERNIZACIÓN DEL TLCUEM

Fue en enero del 2013 cuando México y la Unión Europea acordaron iniciar negociaciones para modernizar el TLCUEM, pero no fue sino hasta junio del 2016 que se iniciaron formalmente las negociaciones, que implicaron la realización de diez rondas, alternando la sede de las mismas entre la Ciudad de México y Bruselas, Bélgica.

Desde el inicio se contemplaron 14 áreas de negociación (capítulos), siendo la de acceso a mercado y la relativa a derechos de propiedad intelectual, las de mayores implicaciones para el sector de lácteos, la primera porque este sector había quedado excluido en el Tratado original y ahora se estaba considerando definir un proceso de apertura, y el segundo tema porque implicaba negociar indicaciones geográficas (IG) de ciertos alimentos, incluidos los quesos.



El pasado 20 de abril en la Ciudad de Bruselas, Bélgica se llegó a un Acuerdo en Principio sobre la modernización del TLCUEM estando presente Canilec en esta ronda de cierre, atendiendo con otras organizaciones lecheras del sector primario las consultas del equipo negociador mexicano en el llamado "Cuarto de Junto".

Concluidas las negociaciones, quedan pendientes afinar trabajos técnicos, luego elaborar los textos legales, su traducción a los 18 idiomas oficiales de la UE, la aprobación de los parlamentos (el Senado en el caso de México) para su posterior entrada en vigor, lo cual se estima sea en aproximadamente dos años.

LA NEGOCIACIÓN DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Cuando se negoció el TLCUEM original, si bien ya era importante el tema de las IG para la Unión Europea, no lo consideraban tan prioritario como ahora en todas sus negociaciones internacionales, por lo cual en esta ocasión fue condición indispensable su inclusión.

Una indicación geográfica (IG) es un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico concreto y cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen. Por lo general, la indicación geográfica consiste en el nombre del lugar de origen de los productos.

El derecho que otorga una IG permite a quienes están facultados para utilizarla, impedir su uso a un tercero cuyo producto no se ajuste a las normas aplicables. Una IG protegida no faculta a su titular a impedir que alguien elabore un producto utilizando las mismas



Bruselas, Belgica. 23 de abril de 2018. La Comisaria de Comercio en la Comisión Europea, Cecilia Malmstrom, y el Comisario Europeo de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, dan una conferencia de prensa. FOTOGRAFÍA EDITORIAL.

técnicas que las que se establecen en sus normas respectivas.

Las IG, que contemplan un nivel de protección mayor a las Denominaciones de Origen, tienen una vigencia territorial, en principio, pero pueden recibir protección en otras jurisdicciones a través de diversos sistemas (registro, marcas, tratados).

LA PROTECCIÓN EN MÉXICO DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Cabe señalar que hasta el año pasado no había legislación nacional en la materia, de manera que el reconocimiento de IG en México siempre había tenido lugar a través de Tratados, como en esta modernización del TLCUEM.

Recientemente el Congreso aprobó modificaciones a la Ley de Propiedad Industrial que permite contar con un procedimiento interno para proteger IG nacionales y del extranjero, por lo que se esperaba que en el futuro, en lugar de negociar protección de IG en

bloque a través de un Tratado, los interesados deberán seguir en cualquier momento el procedimiento conforme lo indica la Ley.

SOLICITUD DE PROTECCIÓN DE IG DE LA UE EN TERRITORIO MEXICANO

La UE solicitó el reconocimiento y protección en México de 340 IG, dentro de las cuales se incluyeron 57 quesos. La lista completa de las IG fue publicada por la Secretaría de Economía el 10 de agosto de 2017 en el Diario Oficial de la Federación (DOF) mediante el aviso para dar a conocer y someter a consulta esas indicaciones geográficas a efecto de que cualquier interesado en México pudiera oponerse a que se otorgara esa protección a la UE, aportando elementos que fundamentaran tal oposición.

Cabe mencionar que la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) presentó oposiciones debidamente fundadas para queso Manchego, Feta, Gruyère, Munster,

NOMBRE DE LOS QUESOS	RESULTADO DE LA NEGOCIACIÓN
QUESO MANCHEGO	Uso libre usuarios actuales o futuros para manchego de vaca, sin engaño respecto al origen del producto. IG para queso español de oveja.
EDAM, GOUDA, EMMENTAL, MOZZARELLA, PROVOLONE, BRIE Y CAMEMBERT	Se aclara en el Tratado que la EU no busca protección de manera individual por lo que quedan de uso libre pero protegidos los términos multicompuestos.
PARMIGIANO REGGIANO	Los usuarios actuales podrán seguir utilizando solamente el término "parmesano" en español.
GRUYERE, MORBIER	Los usuarios actuales podrán seguir utilizando estos nombres, sujeto a varias condiciones en cuanto al tamaño del nombre, etc.
GRANA, PECORINO	Quedan de uso libre los términos "grana" y "pecorino", pero protegidos de manera compuesta. También queda protegido el término "romano".
ASIAGO, GORGONZOLA	Se establece que el otorgar o no la IG estará sujeto a la resolución judicial ya que actualmente están en litigio estos nombres.
FETA	Se otorga la IG a la UE, quedando definido un período de salida para dejar de usar el nombre (phasing out) de 8 años.
MUSTER/ NEUFCHATEL / FONTINA	Se otorga la protección inmediata a las IG de Europa.

Asiago, Fontina, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano y Morbier, y también intervino directamente con los negociadores para que en el texto del Tratado quedara acotada la protección que pretendía la UE para las IG.

Las oposiciones fueron revisadas con la Secretaría de Economía y posteriormente fueron planteadas a la UE, constituyéndose en fuertes argumentos en las negociaciones para negar la protección inmediata a las IG y buscar soluciones a cada nombre de los productos en conflicto.

RESULTADOS DE LO NEGOCIADO EN IG DE QUESOS

Alaluz de los resultados de las negociaciones, se considera un gran logro el que se haya podido conservar el nombre del queso "manchego" de uso libre en México cuando se trate de un queso elaborado con leche de

vaca, sin dejar de reconocer el uso exclusivo de ese término a la UE cuando se trate de un producto madurado elaborado con leche de oveja.

También es muy significativo que se puedan seguir utilizando libremente en nuestro País nombres de quesos cuando se utilicen de manera sencilla y no multicompuesta, para no evocar quesos europeos, como son el parmesano, gruyere, gouda, edam, emmental, provolone, brie, camembert y mozzarella.

En estas negociaciones quedo claro que México reconoce y respeta el sistema de protección de IG en el mundo y es por eso que los nombres de quesos que no han llegado a ser nombres comunes en nuestro país y en los que no hay derechos adquiridos, no nos hemos opuesto a que se otorguen en exclusividad a la UE, siendo 47 en total. ●

¡Tómala!



“Toma un buen consejo, Toma leche y sus derivados”

Un mensaje de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche



Este espacio es tuyo.
Escríbenos si deseas
aparecer en

PROLACNI
DAIRY MAGAZINE

marketing@prolacni.mx
gerentedeventas@prolacni.mx



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL EN EL SECTOR ALIMENTOS

ISO 22000:2005 - SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
ISO 9001:2015 - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD



¿QUÉ ES UN SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL?

Es un modelo que integra las necesidades, requerimientos y exigencias de los clientes, consumidores y entes gubernamentales en temas de sanidad, inocuidad y calidad.

BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL:

- Maximiza los recursos humanos y económicos;
- Evita duplicidad de documentación y actividades;
- Integra los diferentes componentes de los sistemas independientes;
- Favorece la imagen de las compañías de alimentos procesados ante clientes y consumidores.

Somos un organismo de certificación competente y confiable con 25 años de experiencia, lo que nos hace un proveedor ideal de soluciones integrales. Apoyamos a las empresas a obtener modelos de certificación que los conduzcan a la excelencia empresarial.

PERMÍTANOS SER PARTE DE SU COMPROMISO

Asociación de Normalización y Certificación, A.C.
Eje Lázaro Cárdenas No. 869 Col. Nueva Industrial Vallejo CP. 07700 Del. Gustavo A. Madero, CDMX.

alimentos@ance.org.mx
certsis@ance.org.mx
Tel. (55) 5747 4550
ext. 4668 y 4674

www.ance.org.mx





FIHE FERIA
INTERNACIONAL
DEL HELADO®

Capacitación • Innovación • Negocios



PRESENTE EN LA FIHE 2018 SOCIEDAD

“Un helado es más que una mezcla de ingredientes. La formulación y el balance de los ingredientes adecuados, es de suma importancia para lograr un delicioso final.”

Hugo González,
Gerente Expo Helado / FIHE

El pasado 22, 23 y 24 de febrero de 2018 se llevó a cabo el evento líder de la industria heladera con sede en el Pepsi Center WTC de la Ciudad de México: Feria Internacional del Helado (FIHE).

El evento se consolidó como el lugar de encuentro para empresarios del sector y emprendedores que buscan generar grandes negocios. Además, la innovación, capacitación y la presentación del primer pabellón dedicado a la repostería y panificación, “Expro Repostero”, engalanaron a la decimocuarta edición.

Al igual que en la 11ª. edición de la FIHE en Guadalajara, PROLACNI, S.A. DE C.V. estuvo presente como expositor en el stand 2013, espacio donde el equipo



EQUIPO PROLACNI Y VISITANTES DEL STAND 2013, FIHE 2018.



EQUIPO PROLACNI Y VISITANTES DEL STAND 2013, FIFE 2018.



atendió a sus socios comerciales (clientes y proveedores) con asesoramiento técnico, pláticas informativas, degustaciones y regalos.

La feria de este año generó el espacio propicio para compartir con los asistentes los nuevos desarrollos de la marca PROLACNI: base en polvo para preparar helado suave en sus presentaciones yogurt, chocolate, vainilla blanca, vainilla amarilla y fresa, todos recibidos positivamente entre todos los asistentes.



Después de tres días de jornada, la Feria Internacional del Helado 2018 finalizó en un ambiente de fiesta y negocios. ●

DÍA MUNDIAL DE • LA LECHE

1º JUNIO, 2018

WORLD MILK DAY



PROLACNI.MX

NUESTRA GENTE



¿QUÉ SON Y CÓMO FUNCIONAN LOS BANCOS DE ALIMENTOS?

“El hambre sigue siendo uno de los desafíos más urgentes del desarrollo, pero el mundo produce alimentos más que suficientes.”

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO por sus siglas en inglés).

Los Bancos de Alimentos (BA) son organizaciones civiles no lucrativas que tienen por objetivo recuperar los excedentes de alimentos producidos y no aprovechados para distribuirlos entre personas que padecen inseguridad e insuficiencia alimentaria, puesto que, según datos de la FAO “815 millones de personas padecen hambre crónica”¹ y “a nivel global, entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano se pierde o desperdicia. Esto equivale a cerca de 1 300 millones de toneladas de alimentos”².

Los BA tienen su origen a finales de la década de los años 60 en Estados Unidos y su proliferación se da en Canadá y parte de Europa durante la década de los años 80. En México, la primera organización

de este tipo se apertura hasta la década de los 90's y es gracias a su intervención que se ha acrecentado la conciencia sobre los estragos de la malnutrición y la promoción entre organizaciones, empresas y gobiernos para **solidarizarse y unir esfuerzos** en contra del hambre.



1 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (n.d.). Nutrición. [online] Available at: <http://www.fao.org/nutrition/es/> [Accessed 13 May 2018].

2 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (n.d.). Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. [online] Available at: <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/> [Accessed 13 May 2018].



UNIDOS DISTRIBUIMOS Y TRANSFORMAMOS I.A.P. es uno de los BA en México, que gracias al apoyo de voluntarios, distribuye equitativa y justamente alimentos entre familias o personas que no tienen o difícilmente acceden a la canasta básica, asimismo, se ocupa de repartir los donativos procurando las necesidades nutricionales de cada beneficiario.



Para lograr su objetivo, sus actividades principales son:

● **RECOLECCIÓN**

Unidos Distribuimos y Transformamos I.A.P. recoge y/o recibe el alimento de los donadores (empresas privadas, supermercados, central de abastos, afines).

● **CONCENTRACIÓN Y CLASIFICACIÓN**

Los donativos son reunidos en un solo punto para su revisión y clasificación acorde a las características de manejo, cuidado y seguridad de los alimentos, para determinar el tiempo de almacenamiento y/o seleccionar al destinatario final.

● **DISTRIBUCIÓN**

Los alimentos son entregados a personas y/o familias que se benefician con esta donación.



En un país con un índice de pobreza preocupante, este tipo de organizaciones se encargan de “Dar más que alimento”, pues no sólo promueven la **sensibilización** ante la problemática del hambre y nutrición, también luchan por la **dignificación** y el **respeto** a los derechos humanos de los beneficiarios. Sin embargo, falta mucho por hacer. ●



Agradecemos a **UNIDOS DISTRIBUIMOS Y TRANSFORMAMOS, I.A.P.** por su colaboración en **PROLACNI DAIRY MAGAZINE** 4ta. edición

Dar que alimento

UNIDOS

Recuperamos alimento
percedero y procesado para
la entrega justa, equitativa y
equilibrada.

DISTRIBUIMOS

Alimento a población
vulnerable para su mejora
alimentaria..

TRANSFORMAMOS

El alimento en excedente
con un alto valor nutricional
optimizando su rendimiento.

Contacto
www.123iap.org.mx

Teléfonos:
(55) 7155 7643 / (55) 7155 6379

contacto@123iap.org.mx



Poniendo nuestra **experiencia**
al servicio de sus necesidades