

 especial

# Arbitraje en Avena: una herramienta crucial para garantizar la calidad y competitividad del cultivo en Chile



Ana Sandoval V.  
 Ing. en Alimentos M.Sc  
 Mónica Mathias R.  
 Ing. Agrónoma, M.Sc  
 INIA Carilanca

La avena es uno de los cultivos más sembrados en Chile, ocupando el segundo lugar después del trigo con alrededor de 100 mil hectáreas. Este cereal es muy demandado por la industria alimentaria nacional, siendo un producto de exportación que genera impacto económico en La Araucanía, donde se encuentra la principal zona productora.

Las exportaciones chilenas se dirigen principalmente a Sudamérica, Centroamérica y el Caribe. Para mantener esta posición, es crucial garantizar la calidad del producto comercializado, a través de estándares de calidad claros y transparentes.

Es aquí donde el arbitraje juega un papel fundamental para consolidar la confianza entre los diferentes actores de la cadena productiva, como también para la industria de alimentos. La avena es cada vez más utilizada en la elaboración de productos procesados, como harinas no convencionales, snacks saludables y alimentos funcionales.

En este escenario, es que se valora cada vez más los granos que cumplen altos estándares de calidad y seguridad, considerando las demandas de los consumidores y sus preferencias hacia productos más saludables, sostenibles e ino-



Análisis peso 1.000 granos con contador de granos.

cuos.

De esta forma, al garantizar que la avena cumpla con dichos criterios, el arbitraje no sólo fomenta relaciones comerciales más justas, sino que además, contribuye a agregar valor y fortalecer a nuestro país como proveedor de ingredientes de calidad.

## ¿EN QUÉ CONSISTE EL ARBITRAJE?

En Chile, la comercialización de avena está regulada por los mecanismos establecidos en la Ley 20.656 (Ley de Muestra y Contramuestra) y el decreto 15/2022 del Ministerio de Agricultura. El arbitraje busca garantizar la transparencia y la resolución de conflictos en las transacciones comerciales de avena, en cumplimiento de las especificaciones de calidad establecidas para el grano, permitiendo resolver discrepancias sobre la calidad del grano entregado. En caso de diferencias entre las partes (vendedor-industrial) con los resultados de la medición de las características de calidad utilizadas para establecer el precio a pagar por el producto, se puede recurrir a un arbitraje, independiente quién determina la calidad final del producto.

Técnicamente, el arbitraje consiste en el análisis de una contramuestra (cantidad de avena representativa del lote, equivalente en volumen y características a una muestra para laboratorio) tomada por el agroindustrial, y enviada a un Laboratorio de Ensayo Arbitrador autorizado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Dicho laboratorio opera en la forma y plazos establecidos por el Reglamento de la Ley 20.656 (Decreto 19/2013 del Ministerio de Agricultura) debiendo entregar los resultados del arbitraje en un máximo de 24 horas desde la recepción de la contramuestra. El resultado informado por



Laboratorio Calidad de trigo

el Laboratorio de Ensayo Arbitrador es el que prevalece y se utiliza para liquidar la transacción. Para mayor información se recomienda revisar el decreto 15/2022 del Ministerio de Agricultura.

#### PARÁMETROS DE CALIDAD PARA ARBITRAJE

A nivel nacional, uno de los laboratorios arbitadores es el Laboratorio de Calidad de Trigo de INIA Carillanca, reconocido por su experiencia en evaluación de trigo y harinas, y que también realiza servicios de arbitraje en avena. El laboratorio cuenta con tecnología y un equipo de especialistas que aseguran resultados precisos y confiables para los diferentes actores de la cadena productiva. De acuerdo al artículo 12 del decreto 15/2022 del Ministerio de Agricultura, entre los servicios ofrecidos se incluyen los siguientes parámetros de calidad del grano, garantizando una resolución justa en conflictos de calidad.

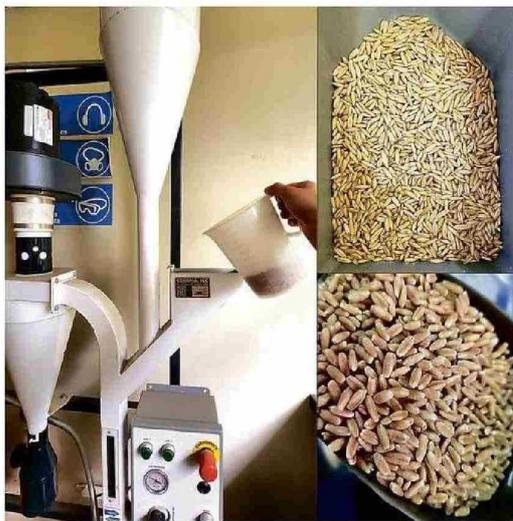
- Contenido de humedad. Es el porcentaje de agua del grano de avena con cáscara, y limpio (libre de impurezas).
- Peso hectólitro. Es la relación entre la masa del grano con cáscara, limpio, y el volumen de un hectólitro (kg/hl).
- Peso de mil granos. Es el peso (g) de 1.000 granos de avena limpia, con cáscara, sin granos dobles y con granos partidos con al menos un 75 % de su volumen.
- Impurezas. Se cuantifica todo material distinto a la avena, además de aquel que pasa por un ta-



Avena para análisis de arbitraje



Granos de avena verdes



Análisis determinación % extracción en peladora de avena.

ra, con mancha superficial (sin expandirse hacia su interior). También se pueden presentar granos con mancha profunda (afecta la superficie y al interior del grano).

- Factor de extracción de pelado. Es el porcentaje de granos de avena pelados, obtenidos al descascarar o pelar mecánicamente 100 gramos de muestra de avena limpia con cáscara.

#### DESAFÍOS

El mecanismo de arbitraje en avena aún presenta ciertos desafíos a los que se debe prestar atención, como por ejemplo, tener una implementación más uniforme, que asegure que todos los actores involucrados conozcan y apliquen correctamente la normativa, especialmente pequeños productores y compradores que tienen diferentes niveles de conocimiento y recursos para adoptar estos mecanismos.

A ello se suma, establecer criterios técnicos claros y definidos para evaluar la calidad de la avena, para que no existan inconsistencias al interpretar los resultados de análisis.

Eso, además de más capacitación y difusión sobre procedimientos de muestra y contramuestra, importancia del arbitraje, normas técnicas y análisis, para todos los actores de la cadena, desde agricultores, transportistas, compradores, y operadores comerciales.

En resumen, el arbitraje en avena además de ser una herramienta de mediación y transparencia es una estrategia clave para el desarrollo sostenible y competitivo de este importante cultivo en Chile.

miz de 1,75 x 20 mm y queda en el fondo.

- Granos defectuosos (con y sin cáscara). Se cuantifican granos de avena que presentan algunas características como:

- a) Granos dobles o triples, con cáscara, adheridos entre sí.
- b) Granos verdes, con cáscara, cosechados antes de su madurez y son de color verde.
- c) Granos germinados o brotados, con cáscara, que presentan el germen expuesto.
- d) Granos partidos, con cáscara y fragmentados.
- e) Granos pelados, que no presentan cubierta en una muestra de granos con cáscara.
- f) Granos inmaduros, sin cáscara, cosechados antes de su madurez y de consistencia lechosa.
- g) Granos con inicio de germinación, sin cáscara, con indicios de germinación.
- h) Granos manchados, sin cáscara.