

Al mismo tiempo: cara y barata : así se calcula el precio de la mantequilla

Autor(en): **Senti, Alois**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **21 (1994)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-909478>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

baratos, sino la de mantener las bases naturales de la vida, cuidar los paisajes y aportar a la vida económica, social y cultural de las zonas rurales.

La agronomía suiza actualmente se enfrenta a un dilema. Debe considerar simultáneamente la reducción de precios, la competencia internacional y los requisitos de los consumidores que esperan mayor calidad a menor precio. Sin embargo, parece que los agrónomos están dispuestos a hacerlo. El año pasado un número mayor al esperado, imple-

mentó el concepto de la producción integrada (cultivo intensivo utilizando fertilizantes de acuerdo a estrictos límites)

que da derecho a recibir pagos directos. Pero, realmente, no tienen otra alternativa que hacerlo. ■

La agricultura en cifras

	Contribución al producto nacional	Número en relación a la población activa	Participación en el beneficio	
			Apoyo de la producción	Por habitante y año
Suiza	3,2%	4,5%	79%	1000 sFr.
UE	2,9%	7,4%	46%	370 sFr.
O.C.D.E.	2,9%	7,9%	43%	310 sFr.

Al mismo tiempo: cara y barata

Así se calcula el precio de la mantequilla

Las amas de casa pagan unos sFr. 1.60 por 100 gr. de mantequilla. El cálculo de este precio es tan complicado que casi equivale a una ciencia. A continuación trataremos de explicar cómo se llega a este precio.

Aunque las y los consumidores no lo crean e insistan que esta delicia es cara, ¡la mantequilla suiza (o mejor dicho: la mantequilla en Suiza) es barata! Para producir 1 kg de mantequilla, las lecherías requieren 25 litros de leche a 0.97 céntimos por litro, que es el precio fijado por el Consejo Federal. Esto resulta en unos sFr. 25,00 inclusive los costos de elaboración. No obstante, en el mercado 1 kg de mantequilla de pri-

mera cuesta entre sFr. 13,00 y sFr. 17,00. ¿Cómo es posible esto?

Suiza compra la mantequilla que falta para cubrir el consumo total a precios muy módicos en el extranjero. La organización encargada de esta transacción es la Oficina Central Suiza Suministradora de Mantequilla (Butyra, Schweizerische Zentralstelle für Butterversorgung). Ella importa la mantequilla subvencionada por los países productores a un precio fijo de sFr. 3,00 por kilo y la vende a unos sFr. 11,00 (precio que resulta necesariamente al seguir las complicadas reglas correspondientes). Gracias a este buen negocio, la Butyra logra bajar el precio de la mantequilla suiza cara.

Entre más mantequilla pueda importar la Central, mayor es la ganancia a favor de la mantequilla nacional, además,

así se logra también que el balance de la cuenta de mantequilla del gobierno muestre mayor beneficio. Por esta razón y porque la producción de mantequilla es la manera más cara de procesar leche, el gobierno trata de mantener la producción de mantequilla nacional en un mínimo. Según el plan que regula la producción de leche, queso y mantequilla (que no se debe confundir con el plan económico de 10 años) solamente se puede utilizar la leche que no tenga ningún otro uso para producir mantequilla, es decir, la leche sobrante. Los demás usos (preferidos) son leche para tomar, queso, crema y yogur.

El año pasado, Suiza produjo unas 38.000 toneladas de mantequilla e importó 6.900 toneladas. La Butyra obtuvo un beneficio de 40 millones de francos, que se detalla minuciosamente en la cuenta de leche del gobierno federal y que contribuye a reducir sus gastos por subvenciones en el sector de la leche. En 1993, dichas subvenciones ascendieron a 1.33 billones de francos.

Como ya se había expuesto, el precio actual de la mantequilla (subvencionada como se explicó) en los mercados que venden al detalle es de sFr. 16,00 a sFr. 17,00 por kilo de mantequilla de primera (hecha de pura crema de leche) y de sFr. 13,00 y sFr. 14,00 por kilo de mantequilla de cocina (hecha de leche y crema) y de sFr. 13,00 por mantequilla cocida. Como ya dicho, un kilo de mantequilla producida en Suiza, cuesta sFr. 25,00. Considerando que este precio sería aún mayor si se le sumara la ganancia para el comercio, la mantequilla resulta muy barata. Por ello, su consumo ha aumentado últimamente y se calcula que los suizos consumen 6,6 kg de mantequilla por cabeza y año. De esos 6.6 kilos, 1 es mantequilla importada y por eso muy barato. Lo que, desafortunadamente, no se nota a primera vista.

Alois Senti ■



«Sin la mantequilla importada, esta sería la cantidad de mantequilla que recibiría por el mismo dinero.» Las montañas de mantequilla europea bajan el precio de la mantequilla en Suiza. (Foto: Keystone)