

*Los Excedentes de Crema de Leche en Venezuela**

AGUSTIN ESCODA**

El problema de los excedentes de crema en Venezuela es un problema de interés actual. No sólo está afectado el sector crema-mantequilla, sino que, debido a que la crema procede en un 70 por ciento de plantas deshidratadoras de leche y de plantas productoras de queso, es un problema que afecta a toda la dinámica lechera. En Venezuela, el único subproducto de la fabricación de leche en polvo es la crema. El hecho de que el valor de este subproducto permita rebajar actualmente el costo del Kg. de leche en polvo con un 26% de grasa en Bs. 0.50 (cálculos del autor, no publicados) indica que el precio de la crema influye grandemente en tales costos de producción.

Los precios de la crema tienden a bajar pues la producción de leche en polvo aumenta y el consumo de crema por parte de la industria transformadora, permanece casi constante. Los pequeños aumentos que ha registrado la producción de leche en polvo en los últimos cuatro años han sido compensados por la disminución de la producción de queso, especialmente blanco, el cual constituye la otra fuente de producción de crema.

* Recibido para su publicación el 27-11-69.

** Profesor de Industrias Lácteas, Facultad de Agronomía, Universidad del Zulia. Apartado 526, Maracaibo, Venezuela.

El impulso que actualmente se observa en Venezuela en la industria deshidratadora ha favorecido no sólo la constante ampliación de las plantas ya existentes, sino también la instalación de una nueva planta (El Vigía), estado Zulia, con capacidad teórica de 400.000 litros diarios. Esto se ha traducido en una producción mayor de crema, la cual queda sin colocación en el mercado, ocasionando un deterioro de los precios normales de venta y, en consecuencia, un aumento de los costos de producción de la leche en polvo por falta de esta compensación.

En la Tabla 1 y en la Figura 1 se exponen los distintos orígenes de la mantequilla consumida en el país desde 1959 hasta 1968.

TABLA 1. Procedencia y consumo de mantequilla en Venezuela.

Año	Sobrante de leche en polvo (a)	Procedente de queso (b)	Procedente de importación (c)	Consumo total (d)
	Kg.	Kg.	Kg.	Kg.
1959	654.000	2.677.000	1.100.000	4.431.000
1960	841.000	3.243.000	838.000	4.922.000
1961	1.073.000	2.425.000	242.000	3.740.000
1962	1.390.000	2.408.000	20.000	3.818.000
1963	1.830.000	1.721.000	9.000	3.560.000
1964	2.221.000	1.328.000	13.000	3.562.000
1965	2.658.000	1.894.000	1.000	4.553.000
1966	2.894.000	985.000	2.000	3.881.000
1967	2.975.000	1.342.000	1.000	4.318.000
1968	2.704.000	2.131.000	2.000	4.835.000

(a) Cálculos del autor basados en los Kg. de leche en polvo producidos, multiplicados por 70,40 (gramos de grasa que se producen al elaborar un kilo de leche en polvo con 26% de grasa), obteniendo así grasa total. Esta cantidad dividida entre 80 nos da los Kg. de mantequilla obtenibles, ya que un Kg. de mantequilla tiene 800 g. de grasa. Datos tomados de la referencia 3.

(b) Calculada por diferencia entre el consumo total y la suma de la procedente de la leche en polvo e importaciones.

(c) Cálculos del autor basados en los Kg. de crema importados hasta 1962, los cuales se multiplican por 60 (la crema importada tiene una concentración del 60-70% de grasa) y dividido por 80 por la misma razón que en a). A partir de 1962 se importaron sólo pequeñas cantidades de mantequilla. Los datos de crema importada y mantequilla están tomados de la referencia 4.

(d) Datos tomados de la referencia 3.

De estos datos se puede observar lo siguiente:

a) Durante los últimos años, el consumo de mantequilla se ha mantenido muy estable.

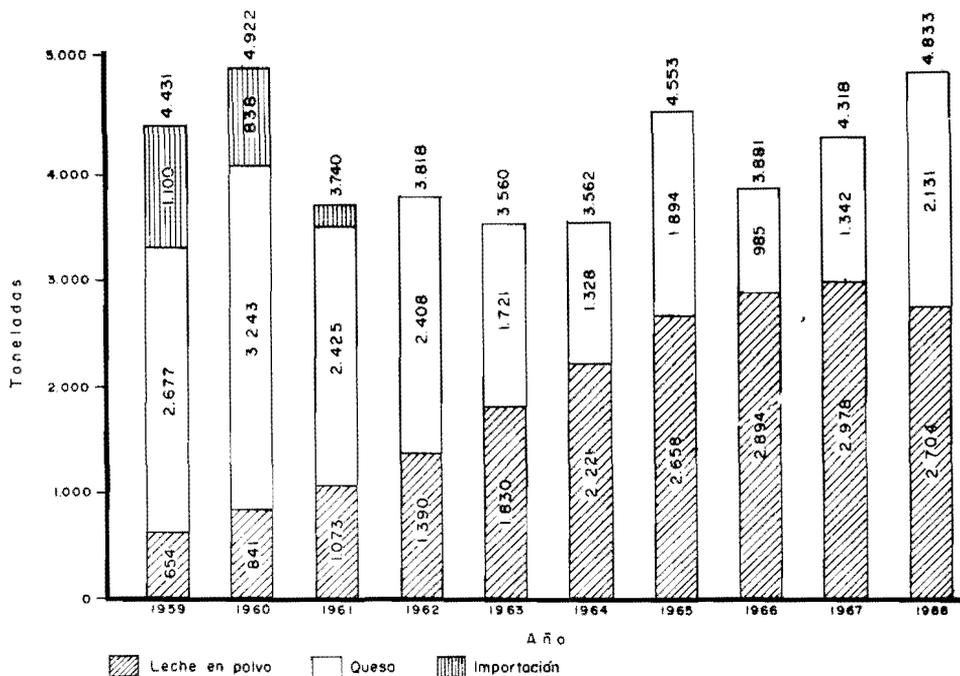


Figura 1. Procedencia y consumo de mantequilla en Venezuela.

b) El aumento de la producción de grasa por parte de las deshidratadoras (1959-1962), fue compensado por una disminución drástica en las importaciones de crema, casi nulas a partir de 1962, aun cuando se importaron pequeñas cantidades de mantequilla ya elaborada o crema enlatada.

c) Los aumentos de producción de grasa, por parte de las deshidratadoras a partir de 1962, se compensan también con una disminución de la crema producida por la industria quesera, la cual está pasando por momentos de verdadera crisis, especialmente el renglón "queso blanco".

d) Cuando se terminen las ampliaciones de las plantas existentes y la nueva planta de 400.000 litros de El Vigía esté trabajando a plena capacidad, lo cual sucederá aproximadamente en 1971, la producción de crema o su equivalente en mantequilla será de unos 4.700.000 Kg. es decir, superior al consumo proyectado (Figura 2), todo ello sin contar con la mantequilla producida en la fabricación de queso.

Otra circunstancia que debe tenerse en cuenta es el hecho de que el precio de la mantequilla al público no ha aumentado apenas en los últimos diez años, a pesar de que la calidad ha ido mejorando notablemente (Tabla 2).

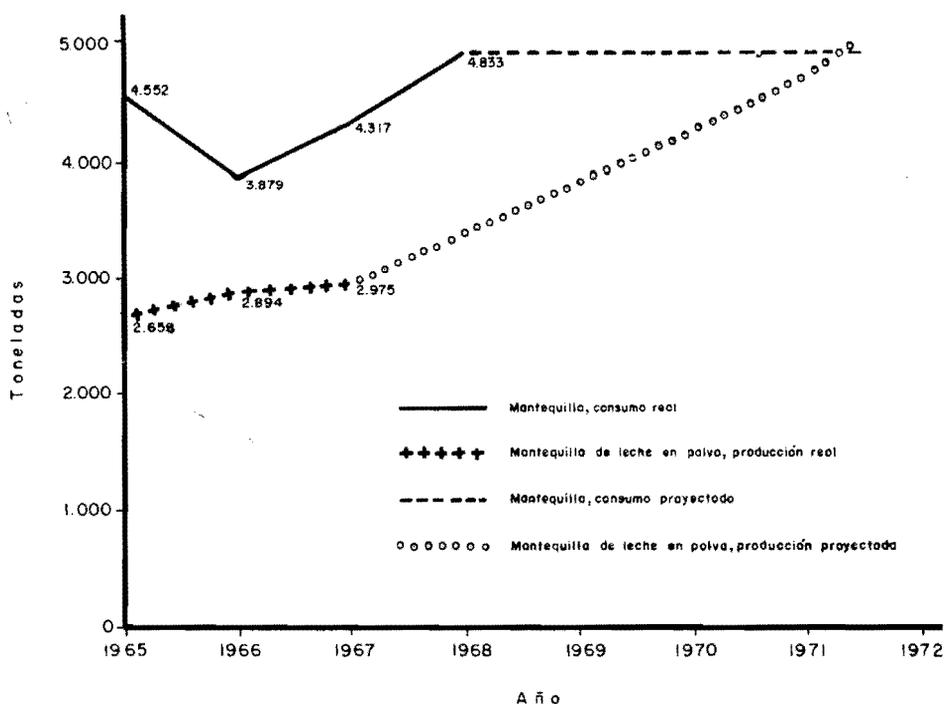


Figura 2. Proyecciones de producción y consumo de mantequilla en Venezuela (1965-1972).

TABLA 2. Precio de la mantequilla al público (1956-1967) *

Año	Bs./Kg.
1956	8,32
1959	8,03
1962	8,04
1965	8,35
1967	8,36
1968	9,05

* Datos tomados de la referencia 3.

Esto indica la existencia de un factor (que indudablemente no es el precio) que impide el aumento interanual del consumo de mantequilla; si este factor fuera eliminado el problema de la colocación de la crema de las deshidratadoras desaparecería. Este factor no es otro que la margarina, producto que se elabora con grasas vegetales, importadas muchas de ellas, y que, por lo tanto, es más barato. La excelente calidad de la margarina, su precio

inferior en un 40% al de la mantequilla y su mejor conservación, hacen que su consumo sea hoy en día cuatro veces mayor que en 1959 (Figura 3). El problema de la competencia entre estos dos productos es un problema mundial que ha sido más o menos solucionado en otros países con medidas de protección a la mantequilla, pero con el consiguiente perjuicio para una industria que, como la de la margarina, ha demostrado eficiencia en todos sus aspectos (organización, calidad y precio).

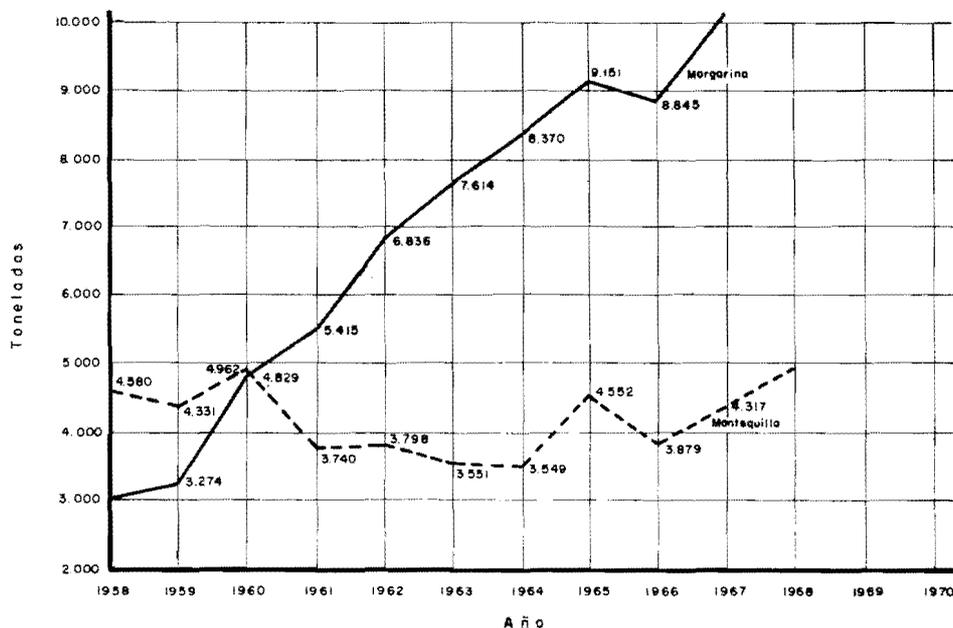


Figura 3. Consumo de mantequilla y margarina en Venezuela (1958-1968)

No se puede pensar que los excedentes de mantequilla puedan ser exportados, pues éste es uno de los productos con más excedentes en el mercado mundial. En 1967, los stocks de 14 países productores de mantequilla eran de 446.900 Ton., de las cuales 200.000 Ton. carecían por completo de mercado. Los stocks de los países del Mercado Común Europeo, en el mismo año, eran de 200.400 Ton'. Los únicos países importadores de cierto volumen son Inglaterra y Japón. Inglaterra importa, casi en forma exclusiva, de Dinamarca y de países del Commonwealth (Australia y Nueva Zelanda). Japón importó, en 1966, 7.000 Ton. y, en 1967, 20.000 Ton'. Los demás países importadores son países en vías de desarrollo, que carecen de divisas destinables a este tipo de importación y, por lo tanto, la adquieren en condiciones especiales que Venezuela no creemos pueda absorber, por ejemplo, regalías o pago diferido con moneda propia del país.

Según cita Knox⁵ "El Mercado Común Europeo, con un precio regulado de 78.9 céntimos de dólar por libra de mantequilla (7,98 Bs./Kg.), ha autorizado un subsidio para la exportación de 60 1/3 céntimos de dólar por libra para eliminar excedentes. Alguna mantequilla almacenada ha sido vendida hasta por 12 1/4 céntimos por libra (1,24 Bs./Kg.) en el mercado internacional. En 1968 Nueva Zelandia vendió mantequilla a Inglaterra a 32,1 céntimos la libra. Aún así, las exportaciones subsidiadas del Mercado Común Europeo están ocasionando a Nueva Zelandia toda clase de problemas. Actualmente el gobierno neocelandés está comenzando a pagar un subsidio a los productores de leche que cambien de producción de leche a producción de carne. Una tendencia similar está ocurriendo en los países del Mercado Común Europeo".

Entre las posibles soluciones a considerar para resolver el problema de los excedentes de crema en Venezuela citaremos las siguientes:

1. Existen en Venezuela 109 plantas elaboradoras de helados que produjeron en 1967 un total de 20.689 Ton. del producto². Esta industria usa poca grasa de origen lácteo, y quizá podría absorber los sobrantes de crema. La única forma posible sería mediante medidas impositivas, en perjuicio de las grasas vegetales, importadas y/o nacionales.

2. Otra posibilidad es la de mantener los precios actuales de la crema y realizar una sustancial reorganización industrial (menos fábricas, mayor eficiencia, menos marcas, menor propaganda).

3. Indudablemente que otra de las soluciones a considerar sería fomentar la elaboración y consumo de la leche en polvo con 28% de grasa, ya que ésta tiene la ventaja de disminuir los sobrantes de grasa (39,34 g de grasa por Kg. de polvo producido, en lugar de 70,48 g que se producen en la de 26%). Este incremento en el consumo se lograría fácilmente vendiendo al público el Kg. de esta leche a 15 ó 20 céntimos más cara que la de 26%; no como actualmente se hace, cuando la diferencia es de 99 céntimos por Kg. de polvo, lo que dificulta su colocación en el mercado.

Actualmente las plantas deshidratadoras aumentan los porcentajes de grasa en la leche en polvo de 26 hasta 27, e incluso hasta 28, sin aumentar los precios al público; aunque pierden de 10 a 20 céntimos por Kg. de leche en polvo por este concepto, han conseguido de este modo mantener una oferta de crema casi estable, evitando con ello la caída brusca de los precios.

LITERATURA CITADA

1. Dairy Science Abstracts. Vol. 30, 1968. The World butter market. Extractado de Mon. Bull. Agric. Econ. Statist. 1968.
2. Venezuela. Ministerio de Fomento. Dirección de Industrias. Boletín Estadístico. 1968.
3. Venezuela. Ministerio de Agricultura y Cría. Dirección de Economía y Estadística

- Agropecuaria. Anuario Estadístico Agropecuario 1968. Caracas, 1969.
4. Venezuela. Ministerio de Hacienda. Boletín de Comercio Exterior. Caracas, 1959-1968. 1. 1959 - 10. 1968.
 5. Knox, W. D. Who will control the price of milk. J. Dairy Science 52: 1884-1888. 1969.