ODEPA
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

Situación del mercado del manjar en Chile

Septiembre de 2015

OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS
www.odepa.gob.cl

Autor: Victor M. Esnaola Lewis

Introducción

En un momento en que el sector lechero y la cadena láctea en general atraviesan por claras dificultades, donde en particular factores como la caída de los precios internacionales y nacionales (especialmente a productor), la sequía de principios de año, la menor demanda y el ajustado momento económico han afectado la producción de leche, el manjar o dulce de leche, un producto lácteo tradicional, muestra cierta dinámica de crecimiento en torno a 10% en lo que va del presente año. A través del presente artículo se revisará la importancia que tienen grandes y medianas industrias en su elaboración. A modo de novedad, queremos partir con una breve presentación de tres industrias productoras de manjar que en su desarrollo y quehacer están realizando importantes innovaciones tecnológicas. Se trata de industrias de tamaño medio a pequeño, dos de las cuales fueron mencionadas y consultadas en un artículo anterior sobre la producción de manjar. En ese tiempo la tercera aún no se creaba.

La empresa Langer, de la Región Metropolitana, es una industria familiar que comenzó a producir en los primeros años de la década de los 70 y que a partir de 2008 ha crecido sostenidamente, resultado de una gran ampliación e inversión en equipamiento productivo. Su actual dueño, José Manuel Langer, junto a sus hijos, elabora manjar a partir de insumos importados y nacionales como leches en polvo y azúcar, que vende con la marca Langer en diferentes envases y tamaños, desde 200 gramos hasta 12 litros,. También produce marcas propias, como Campo Lindo, y el manjar A Cuenta para los locales de la cadena Walmart. Al respecto una anécdota. Un vendedor de panqueques de un gran mercado persa del sector alto de la capital, consultado respecto al manjar que incorpora a los productos que vende en la feria, señaló que prefiere el manjar de Langer, porque su sabor no cambia con la temperatura, no se adelgaza y mantiene sus características de suavidad y dulzura.

La industria Eckart Alimentos, empresa familiar ubicada en Casablanca, Región de Valparaíso, produce manjar (dulce de leche), mermeladas y dulce de membrillo. Fue fundada en 1952 por Eckart Wenzel y su esposa, Emilia Rieber, quien en la actualidad dirige la empresa con la colaboración de su hijo, Erhard Wenzel, sus nietos y alrededor de noventa trabajadores. La planta de manjar se abastece de leche fresca del valle de Casablanca, en una alianza muy firme con la zona, para elaborar los diferentes tipos de manjar que se ofrecen (pastelero, familiar en envases de bolsa, pote y formato industrial). En un constante trabajo de mejora e innovación, la empresa ha creado dos nuevos tipos de manjar que ya se encuentran en el mercado. El primero es el manjar En línea, producto sin adición de azúcar (endulzado con stevia), alto en fibra y sin grasa, puesto que se elabora con leche descremada: una excelente opción para las personas que no pueden o no desean consumir azúcar. El segundo es el manjar sin lactosa, marca Eckart, un manjar que satisface a la población intolerante a esa sustancia, único en el mercado. Eckart también hace marcas propias y vende su manjar con las marcas Líder en Walmart y Tottus en Tottus.

"Se autoriza la reproducción total o parcial de la información citando la fuente (Odepa)".

YO CUIDO EL AGUA
Cuidemos nuestro planeta

La tercera industria es Fundo Playa Venado, con su producto Manjar de Campo, producto elaborado con leche recién ordeñada de su propio rebaño de vacas Jersey, raza que destaca por tener el mayor porcentaje de sólidos y es reconocida internacionalmente en la elaboración de lácteos *premium*. Las vacas pastan en un entorno privilegiado a orillas del Lago Llanquihue, a 16 kilómetros de Puerto Varas por el turístico camino a Ensenada y son animales muy dóciles que disfrutan de todas las condiciones de bienestar en un campo certificado por el SAG como Pabco lechero y que en el año 2013 se hizo merecedor del premio Mejor Campo del Año, de las regiones de Los Ríos y Los Lagos. Tanto la parte agrícola como las instalaciones y los animales se pueden conocer a través de un *tour* organizado por los propietarios. Además del manjar tradicional, se fabrican otras dos versiones: con lúcuma y con nuez tostada. El resultado es un manjar de sabor y aroma tradicional, de textura muy suave, perfecto como ingrediente para repostería y para comerlo directamente.

Origen e historia

Existen diversos relatos sobre el origen del dulce de leche en los países donde su elaboración es importante. Tanto Argentina como Uruguay, así como también Paraguay y nuestro propio país, Chile, se atribuyen su invención; sin embargo, ninguno posee una “denominación de origen”.

En 2003, el cronista argentino Víctor Ego Ducrot declaró que el dulce de leche se originó en Chile, llegando a Cuyo y luego a Tucumán, donde se utilizó como relleno para los alfajores. En 2008, durante el Primer Seminario de Patrimonio Agroindustrial de Mendoza, el arquitecto argentino Patricio Boyle dio cuenta de que en 1620 el Colegio de Mendoza reportó en su libro de gastos la importación de varios frascos de «dulce de leche chileno»: «Se importan en el siglo XVII varios frascos de manjar, el célebre dulce de leche de origen chileno, que viajan a través de la cordillera hasta el colegio de Mendoza». En Chile existen registros de su consumo desde la época colonial. El abate Juan Ignacio Molina, a fines del siglo XVIII, describe recetas para fabricar manjar en uso en Chile por esos años.

El dulce de leche es un producto tradicional latinoamericano que corresponde a una variante caramelizada de la leche. Su consumo se extiende a todos los países de América Latina y a algunos países desarrollados, y es ampliamente utilizado en postres como alfajores, cuchuflíes, helados, pasteles y tortas.

Este producto recibe diferentes nombres según el país en que se consume. Es así como se lo llama dulce de leche en Argentina, Bolivia, Centroamérica, México (con su variante cajeta, si es de leche de cabra), España, Paraguay, Puerto Rico, República Dominicana, Uruguay y algunas zonas de Colombia; arequipe en Colombia y Venezuela; fanguito en Cuba; manjar en Chile y Ecuador; manjar blanco en Perú, Bolivia, Panamá, Colombia, Chile y Ecuador; bienmesabe en Panamá; *doce de leite* en Brasil y Portugal; c*onfiture de lait* (mermelada de leche en francés) en Francia, donde una versión menos caramelizada es tradicional de la cocina de Bretaña, Normandía y Saboya; *caramel spread* en inglés y *kajmak* en polaco.

El manjar en Chile

1. Definición del producto en Chile

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (artículo 219), el manjar o dulce de leche es el producto obtenido a partir de leche adicionada de azúcar que por efecto del calor adquiere su color característico. El contenido de sólidos totales de leche debe ser de 25,5% como mínimo y no puede contener más de 35% de agua. Se puede adicionar sustancias amiláceas sólo si el producto es destinado a repostería.

Por otro lado, en la Norma Chilena Oficial N° 2.082-1999 del Instituto Nacional de Normalización se define al manjar como el producto obtenido por concentración de leche por acción del calor a presión normal o reducida, con adición de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos o disacáridos), con o sin adición de sólidos de origen lácteo, crema u otras sustancias alimenticias indicadas en esta norma.

2. Tipos de manjar

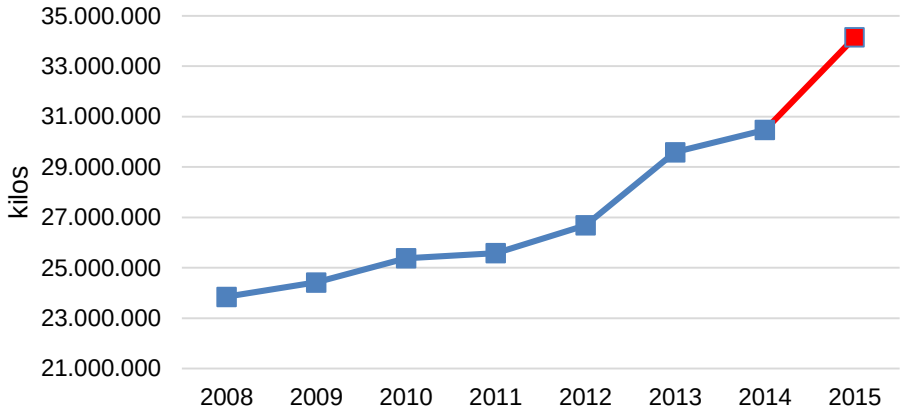
En el país se comercializan distintos tipos de manjar, tales como el tradicional, con almendras, con nueces, con lúcuma, con chocolate amargo, con merengues, etc. Tal como se destacó en la introducción, desde no hace mucho tiempo se está produciendo un producto *diet*, elaborado con leche parcialmente descremada e hidratos de carbono con menos calorías que las del azúcar blanca. También se presentan diversos envases y tamaños, que han evolucionado atractivamente en los últimos años. Varía en algunos casos la elaboración, con diversas fórmulas y distinta consistencia. En ocasiones se lo espesa con almidón de maíz, o es fabricado a partir de leche condensada o evaporada.

3. Producción nacional de manjar

A nivel nacional la información de producción de manjar puede provenir de tres fuentes distintas, siendo la más permanente e importante aquella incluida en el boletín de la industria lechera de Odepa (también llamada láctea mayor, porque en ella informan las industrias de mayor tamaño y/o que están vigentes por más tiempo en el país). Tal estadística data de más de medio siglo, pues comenzó a publicarse por Odepa en 1958.

Según esta publicación, entre los años 1992 y 2008, período que en un análisis anterior difundió Odepa, la producción de manjar en plantas industriales creció consistentemente desde 1992 hasta 2005, incrementándose cerca de 90% y alcanzando un máximo de 26.800 toneladas. A partir de 2005 hubo una caída en la elaboración de manjar, que alcanzó una producción de casi 24.000 toneladas durante 2008.

Gráfico 1. Producción de manjar en la industria láctea mayor 2008 - 2014 y proyección 2015



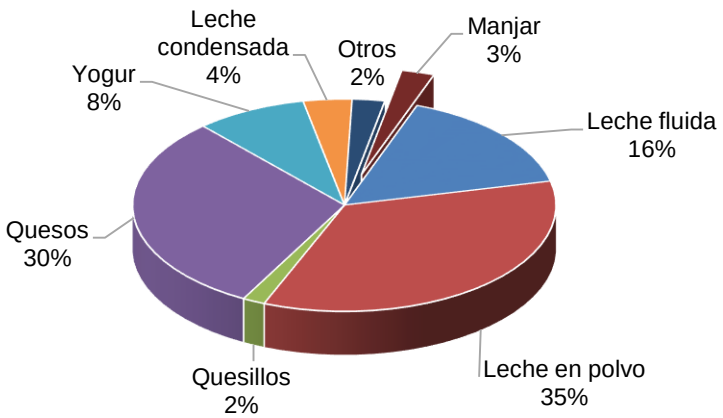
Fuente: Odepa con base en información proporcionada por las plantas lecheras.

En los años posteriores se observa una constante expansión (gráfico 1), que en el período 2008-2014 supera el 60%, alcanzándose en la temporada pasada un volumen total de casi 30.500 toneladas, cifra récord para esta estadística. En el gráfico 1 se ha proyectado la producción que se alcanzaría en 2015: 34.100 toneladas, nivel total nunca antes alcanzado para el conjunto de empresas que informan en la láctea mayor. Dicha cifra estima que el incremento entre los primeros cinco meses de 2014 y 2015 va a mantenerse en el segundo semestre y significará un crecimiento próximo a 12% anual. Esta situación se vería favorecida por una menor importación, como se verá más adelante; por factores de mayor competencia entre las distintas empresas nacionales y por algunas bajas en los precios de insumos y materias primas, como leches en polvo, leche de productores, azúcar y otros.

4. Significación del manjar dentro del total de los lácteos

Durante el año 2014, los tres derivados lácteos más importantes, que ocuparon en conjunto alrededor de 80% de la leche recibida en plantas industriales en Chile (2.149 millones de litros), fueron los quesos maduros, las leches en polvo y la leche fluida. El manjar se ubicó en sexto lugar, y para su fabricación se utilizó el equivalente a 3% de la leche elaborada por las industrias mayores a nivel nacional (gráfico 2). Dicha participación habría tenido un incremento porcentual en los últimos cinco años, dado que en 2007 era de sólo 2,7%. Cabe señalar que la relación técnica de producción de manjar corresponde a 2,2 litros de leche por kilo de producto.

Gráfico 2. Importancia de la producción de lácteos en 2014
(litros equivalentes)

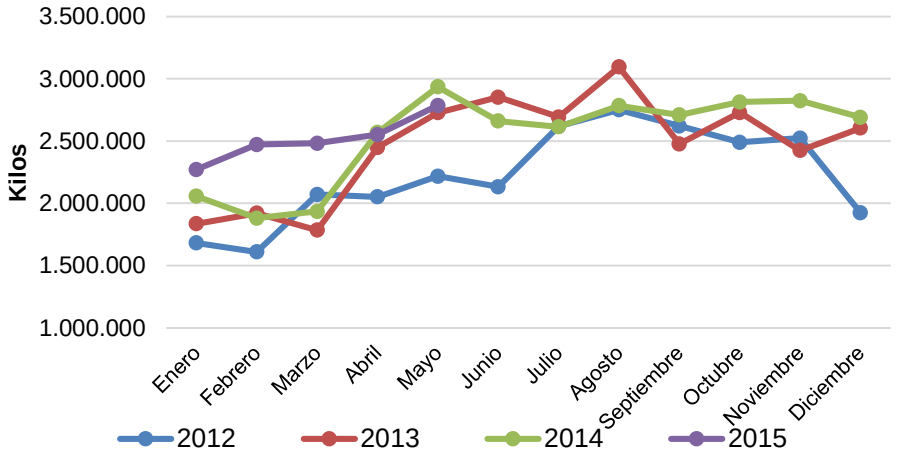


Fuente: Odepa con antecedentes proporcionados por las plantas lecheras.

Como referente al respecto, puede señalarse que en Argentina la producción de dulce de leche alcanzó en 2014 un total de 145 mil toneladas y en su elaboración se empleó un 8,2% del total de leche industrializada.

En Chile la producción de manjar tiene una estacionalidad moderada, de acuerdo a lo que se muestra en las tres últimas temporadas. En general, la producción suele ser más alta en los meses de invierno, debido al mayor consumo de los niños en los colegios, y está asociada al clima: cuando comienzan los fríos (y las lluvias), la demanda crece. En el año 2014 la producción mensual alcanzó su máximo en mayo (2,5 millones de kg) y un mínimo en enero (algo más de 1,5 millones de litros). En mayo se celebran el Día de la Madre y otras festividades, períodos en los que crece la demanda para la fabricación de tortas, panqueques, pasteles y dulces que incluyen manjar como ingrediente.

Gráfico 3. Estacionalidad de la producción de manjar



Fuente: Odepa con antecedentes proporcionados por las plantas lecheras.

5. Producción de manjar

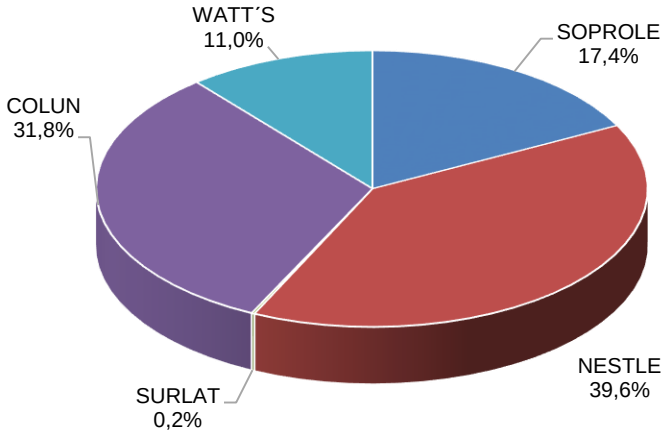
a) Empresas lecheras de la industria láctea mayor

Dentro de la industria láctea mayor, sólo cinco plantas industriales elaboraron manjar durante 2014. Nestlé lideró la producción, con 12.059 toneladas y una participación de 39,6%. La siguió en significación Colún, con 31,8%, y bastante más atrás se ubicó Soprole, con 17,4%. En cuarto lugar apareció Watt's (Loncoleche), con 11%. Una baja producción mostró Surlat, con poco más de 55 toneladas (0,2% del total producido) (gráfico 4).

Una mirada a los elaboradores en el año 2008 mostraba a Soprole liderando la producción, seguida muy de cerca por Colún y, algo más atrás, Nestlé. En cuarto lugar se ubicaba también Watt's, con una participación inferior a los porcentajes actuales. A principios de esta década, en los años 2000, existía un total de doce empresas produciendo manjar, que se redujeron a la mitad en 2008.

Entre las industrias que ya no existen destacan Calán y la empresa especializada en manjar LB, que operaba en la IX Región de La Araucanía y que también elaboraba helados. Otras como Cuinco y Chilolac han dejado de producir manjar.

Gráfico 4. Producción de manjar por empresa 2014



Fuente: Odepa en base a antecedentes proporcionados por las plantas lecheras

En el cuadro 1 se incluyen los datos de producción de manjar en 2013 y 2014, donde se observan algunos cambios en la participación de las empresas, pero no en el orden de precedencia entre ellas. Nestlé mantiene su liderazgo, pero presenta una reducción de 1,7% en su producción. Colún permanece en segundo lugar, pero sube su participación de 28% a 32%, acercándose a Nestlé. En tercer lugar aparece Soprole, industria que aumenta su volumen elaborado en casi 900 toneladas, con un crecimiento de 20,2%. Loncoleche, de Watt's, mantiene su cuarto lugar, bajando su producción en 17,6%, dando preferencia a la producción de leche en polvo.

Cuadro 1. Elaboración de manjar por planta lechera (ton)

EMPRESAS	2013	2014	Var. %
Soprole	4.418,4	5.312,8	20,2
Nestlé	12.262,7	12.059,2	-1,7
Surlat	57,6	55,2	-4,1
Colún	8.780,7	9.696,0	10,4
Watt's	4.069,0	3.351,3	-17,6
Chilolac	1,8	0,0	
TOTAL	**29.590,2**	**30.474,5**	**3,0**

Fuente: Odepa con información de plantas lecheras.

b) Empresas medianas o artesanales

Desde el año 2004 viene implementándose un convenio de Odepa con el INE para realizar una encuesta a más de 120 industrias lecheras menores. En ella se constata la gran relevancia que tiene la elaboración de quesos y quesillos. En el caso del queso fresco, su volumen supera largamente los datos de la láctea mayor. El manjar ocupa un lugar relativamente inferior, pero, según el último dato publicado, correspondiente al primer trimestre de 2015, habría una docena de industrias de tamaño medio que informan su producción.

El dato anual para el año 2014 es presentado en el cuadro 2, según la información recién publicada por el INE. De acuerdo con esta fuente, el mayor volumen de producción de manjar en los últimos cinco años se habría alcanzado en 2013, con 384,2 toneladas, bajando 8,6% en la temporada 2014. Cabe señalar que la producción de manjar de la industria de Los Lagos "Playa Venado", comentada en la introducción, no está considerada en esta información, situación que será corregida en el presente año.

c) Empresas sin relación con la producción primaria de leche

Para completar los datos de producción nacional de manjar, además de los antecedentes ya comentados de la industria lechera mayor y de la industria artesanal o menor, debe agregarse la producción de un número importante de empresas que, sin procesar leche fresca y reconstituyendo ésta a partir de leche en polvo, elaboran manjar. Su producción se incluye con carácter de estimación en el cuadro 2.

Llama la atención el alto volumen que tendría la producción de estas industrias, que se estima alcanza en la actual temporada más de 20% del total de manjar producido industrialmente en el país. Entre estas empresas están las industrias Langer y Eckart (esta última también procesa leche de productores) junto a una docena más de menor tamaño. Langer en particular ha tenido un gran desarrollo en los últimos años. En la actualidad dispone de doce modernas pailas y, dados sus volúmenes de producción, se ubicaría en tercero o cuarto lugar después de las empresas lecheras señaladas anteriormente que informan su producción a Odepa. Datos entregados por sus ejecutivos señalan que su producción anual en la temporada 2014 habría sido superior a 6.000 toneladas. Dicha empresa elabora preferentemente manjar para la repostería, siendo muy competitiva en la actualidad, dados los bajos precios que están teniendo las materias primas, en particular la leche descremada.

Cuadro 2. Elaboración de manjar por tipo de industria (toneladas)

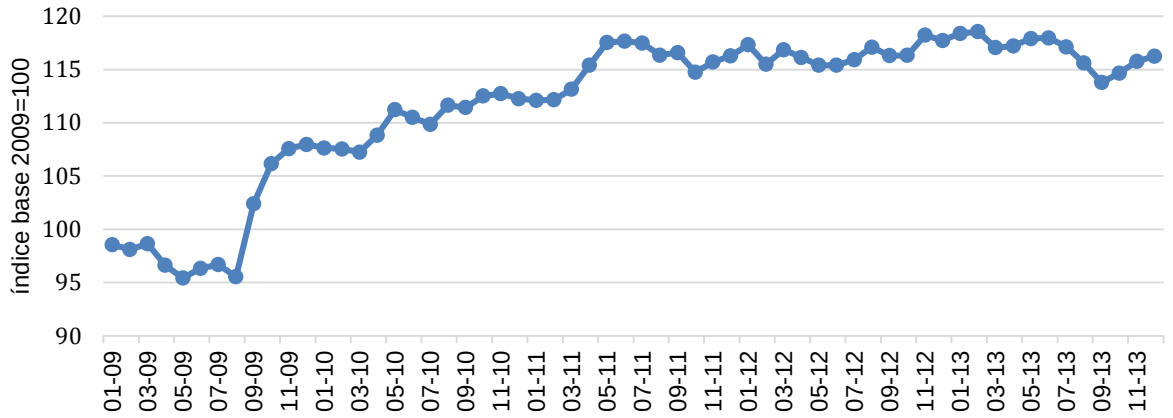
Años	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Industrias mayores	24.421	25.379	25.583	26.688	29.590	30.475	34.100
Industrias menores	323	245	274	325	384	351	350
Otras industrias (estimación)	7.000	7.260	7.500	7.780	8.100	9.240	9.300
Producción total	**31.744**	**32.884**	**33.357**	**34.793**	**38.074**	**40.066**	**43.750**

Fuente: Odepa con información de plantas lecheras y estimaciones.

6. Precios

En relación con el precio del manjar a consumidor, se cuenta con datos oficiales del INE, que se presentan en los gráficos 5 y 6 y que corresponden a índices de precios del manjar que son considerados para la determinación del IPC de los alimentos. Son dos períodos, porque corresponden a cambios en la metodología que tuvo el índice. El primero de ellos corresponde al período 2009-2013. En los primeros meses del año 2009, coincidiendo con la recesión económica que vivió el país, se observó una baja constante en los precios del manjar (el índice alcanzó un valor 95), pero en agosto se recuperan y suben drásticamente hasta inicios de 2010, registrando luego alzas de precios más moderadas hasta noviembre de ese año. Después de un período de estabilidad, se anotan nuevamente incrementos de precios en los primeros meses de 2011, hasta alcanzar un valor cercano a 118 en junio, después de lo cual se mantiene relativamente estable, con pequeñas oscilaciones, hasta mediados de 2013, cuando se inicia un corto período de baja, que alcanza un mínimo en septiembre, en que el índice alcanzó un valor cercano a 114, reponiéndose parcialmente a fines del año (116).

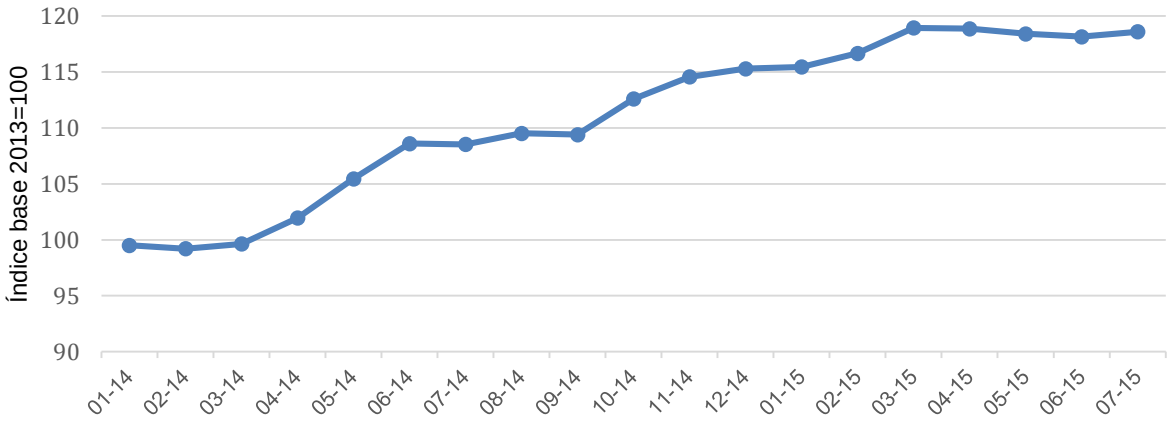
Gráfico 5. Índice de precios al consumidor del manjar y dulces untables
Período 2009 - 2013 (base 2009=100)



Fuente: Odepa con información del INE.

El gráfico 6 presenta la evolución del índice correspondiente al precio del manjar desde enero de 2014 hasta julio de 2015, también según datos del INE, con una nueva base. Tras un inicio plano sin mayores variaciones en los primeros meses de 2014, en un nivel cercano a 100, a partir de abril de ese año se observa un alza ininterrumpida hasta marzo de 2015, que hace llegar el índice a valores cercanos a 119, nivel que se mantiene en meses posteriores, al menos hasta julio. Es posible que en los últimos meses del año se produzca alguna baja, como resultado de la reducción en el precio de la materia prima básica.

Gráfico 6. Índice de precios al consumidor del manjar y dulces untables
Período 2014 - 07/2015 (base 2013=100)



Fuente: Odepa con información del INE.

En las cadenas del *retail* existe una gran diversidad de envases y marcas con que se ofrece el manjar, lo que también significa precios diferentes. El precio más bajo encontrado en un recorrido personal a fines de la tercera semana de agosto por un par de supermercados del sector oriente de Santiago (Jumbo y Líder) correspondió a un manjar en bolsa plástica de 1 kg con marca propia *Líder*, elaborado por Eckart: $ 1.720. Lo seguía en oferta a $ 1.990 un manjar en envase de 1 kg de la marca *Calo*, de Watt's, hasta llegar a $ 2.829 por kilo en el producto *Receta de Campo,* de Colún. Entre estos extremos se ofrecía también un producto de Nestlé: *Receta Casera*, a $ 2.599 y otro manjar Nestlé de leche condensada, a $ 2.499 por kilo. Soprole presentaba un envase de 900 g, rotulado como manjar artesanal, a $ 2.549 por kg, y otro rotulado como acaramelado, a $ 2.399 por kilo.

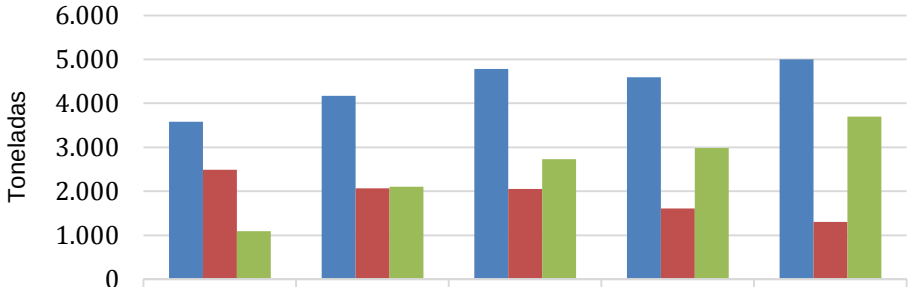
En otros envases, como potes de 400 g con la marca *Jumbo*, había productos de origen argentino a $ 3.072 por kg. También se encontró la marca *Los Nietecitos*, de Uruguay, en potes de 500 g a $ 5.658 por kg.

7. Balance de comercio exterior de manjar

A diferencia de la leche condensada y las formulas infantiles, el manjar es un producto que se coloca de preferencia en el mercado interno. Ello tiene que ver con su bajo precio relativo con respecto a los costos de flete y con la competencia de los productos locales o de producción propia de cada país.

No obstante lo anterior, en los últimos cuatro años se ha presentado cierta dinámica, tanto en exportaciones como en importaciones (gráfico 7).

Gráfico 7. Balance de comercio exterior de manjar
(toneladas)



	2011	2012	2013	2014	2015
Exportaciones	3.582	4.172	4.781	4.596	5.000
Importaciones	2.492	2.070	2.052	1.608	1.300
Saldo	1.090	2.102	2.729	2.988	3.700

Fuente: Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.

En el cuadro incluido en el gráfico 7 se puede ver cómo, a partir del año 2011, las importaciones de manjar han tenido una caída de cierta significación (35%), bajando de 2.492 toneladas en 2011 a sólo 1.608 en 2014. En cuanto al origen de las importaciones, en el año 2012 y tal como ha sido históricamente, el manjar importado provino en 98,2% de la Argentina, existiendo en la estadística pequeños volúmenes procedentes de los Países Bajos, Uruguay, Estados Unidos y otros países. El menor precio del manjar importado desde la Argentina para la temporada 2014, en relación con el de otros orígenes, hace bajar este porcentaje a 94% si se considera el valor de las importaciones.

Por su parte, las exportaciones, que venían creciendo desde antes de 2012, aumentan hasta casi 4.600 toneladas en la temporada 2014 (28,3% con respecto a ese año). En 2015, con datos parciales hasta julio que crecen 10%, se estima que podrían alcanzar 5.000 toneladas, siguiendo la tendencia alcista de los años precedentes.

Cuadro 3. Importaciones de manjar por país de origen 2012 - 2014									
PAIS	Volumen (toneladas)				VALOR (USD CIF)				
	2012	2013	2014	Var. % 14/13	2012	2013	2014	Var. % 14/13	% Part.2014
Argentina	2.033	1.833	1.535	-16,3	4.060	3.938	3.296	-16,3	93,7
Países Bajos	0	115	43	-62,6	0	169	78	-53,8	2,2
Uruguay	11	11	11	0	64	64	63	-1,6	1,8
Estados Unidos	1	8	10	25	3	49	41	-16,3	1,2
Brasil	4	5	6	20	15	21	24	14,3	0,7
Bolivia	0	0	3		0	0	9		0,3
España	0	0	1		0	0	4		0,1
Colombia	4	13	0		19	50	1	-98,0	0
Perú	17	67	0		39	151	1	-99,3	0
TOTAL	2.070	2.052	1.608	-21,6	4.200	4.443	3.517	-20,8	100
Fuente: Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.									

Las exportaciones de manjar entre 2012 y 2014 han mantenido un nivel promedio alrededor de 4.500 toneladas, entre 15% y 16% de la elaboración de las industrias lecheras. Su máximo se alcanzó en 2013, con 4.781 toneladas, y su mínimo en el año 2012, con 4.172 toneladas (cuadro 4).

Cuadro 4. Exportaciones de manjar por país de origen 2012 - 2014									
PAIS	Volumen (toneladas)				Valor (USD FOB)				
	2012	2013	2014	Var. % 14/13	2012	2013	2014	Var. % 14/13	% Part.2014
Perú	1.018	1.231	1.233	0,2	1.780	2.199	2.046	-7	26,9
Estados Unidos	850	1.025	872	-14,9	1.636	2.015	1.624	-19,4	21,4
México	872	875	797	-8,9	1.703	1.860	1.605	-13,7	21,1
Costa Rica	413	536	521	-2,8	792	1.077	999	-7,2	13,1
Corea del Sur	120	98	144	46,9	294	236	360	52,5	4,7
Rep. Dominicana	132	154	177	14,9	257	320	357	11,6	4,7
Bolivia	598	702	685	-2,4	375	305	264	-13,4	3,5
Guatemala	34	48	54	12,5	67	103	108	4,9	1,4
Honduras	0	32	49	53,1	0	65	92	41,5	1,2
Japón	46	41	17	-58,5	108	110	49	-55,5	0,6
SUBTOTAL	4.083	4.742	4.549	-4,1	7.012	8.290	7.504	-9,5	98,7
Otros países	89	39	47	20,5	187	85	98	15,3	1,3
TOTAL	4.172	4.781	4.596	-3,9	7.199	8.375	7.602	-9,2	100
Fuente: Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.									

Coincidente con sus volúmenes, el valor de las exportaciones de manjar presentó su mayor nivel en el año 2013, en que llegó a casi USD 8,4 millones de dólares, con un precio unitario de USD 1,75 por kg. En el año 2014 el precio medio bajó a USD 1,65 por kg.

Respecto a los mercados de destino, en los últimos tres años México dejó de ser el principal mercado, quedando en tercer lugar, después de Perú y Estados Unidos. Más atrás aparecen consistentemente destinos como Bolivia, Costa Rica y Republica Dominicana. Debe destacarse también el que aparezcan nuevos mercados, como Corea del Sur y Japón, que, aunque de menores volúmenes todavía, podrían tener una gran proyección en el futuro.

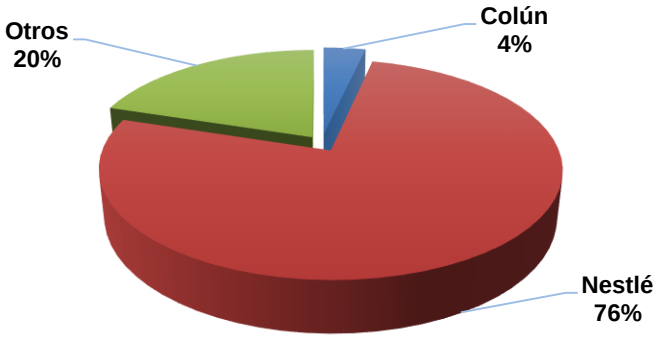
Es interesante anotar que Argentina, el gran actor del comercio mundial de manjar o dulce de leche, exportó un total de 4.500 toneladas en 2014, lo mismo que Chile, habiendo tenido en los últimos años un retroceso de 40% en sus exportaciones, debido a factores como la apreciación del tipo de cambio, que hace menos atractivo el comercio exterior, y la competencia de otros oferentes internacionales, como Uruguay y Chile.

En relación con el ciclo de vida del producto, en los mercados externos el manjar todavía se encuentra en la etapa de introducción y desarrollo. La principal ventaja de esta situación es que existe una alta potencialidad de crecimiento del negocio; sin embargo, la debilidad radica en que se exige inversión orientada al conocimiento del producto y promoción de su consumo.

8. Exportación por empresas

En el gráfico 8 se aprecia que el mayor volumen de exportaciones de manjar en 2014 fue realizado por la empresa Nestlé, con algo más de 3.500 toneladas y 76% del volumen exportado. La Cooperativa Lechera de la Unión (Colún) también exportó directamente, en este caso 162 toneladas.

Gráfico 8. Participación de las empresas en la exportación de manjar
Exportación total 2014: 4.597 toneladas



Fuente: Odepa en base a antecedentes proporcionados por las plantas

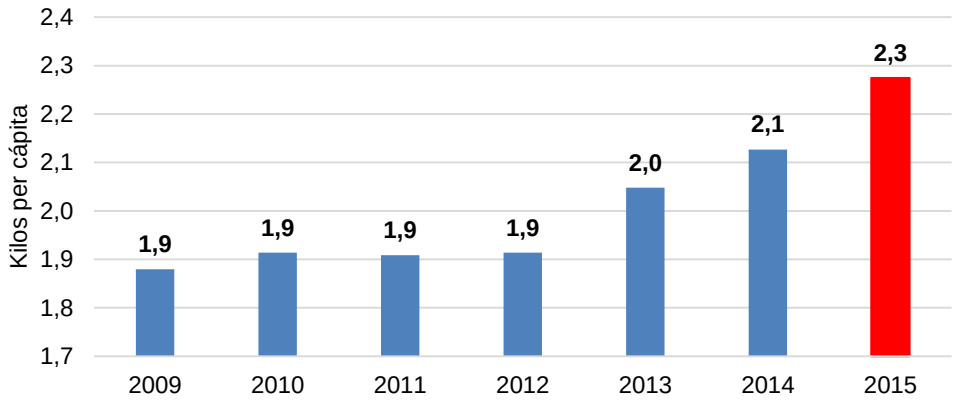
El resto de las exportaciones corresponde a firmas comerciales que no son productoras (Sociedad Comercial Flores y Vivar Ltda.; Importadora y Exportadora Mar & Sol Ltda.; Celia Barraza Salinas Comercial E.I.R.L.; Distribuidora Import Export Fade Ltda.; Distribuidora Comercial Beni Ltda. y otras más pequeñas), que enviaron al exterior 925 toneladas de manjar de diferentes marcas, principalmente Nestlé, pero también Soprole, Calo y Colún.

6. Consumo de manjar

El consumo per cápita de manjar en los últimos años ha oscilado entre 1,9 y 2,1 kg anuales, alcanzando su máximo en el año 2014. Se estima que en 2009 el consumo fue de 1,9 kg, el que se mantuvo por tres años hasta 2012, subiendo a 2,0 kg en 2013. En 2014 se incrementó hasta 2,1 kg, a pesar del repunte que se observó en las exportaciones y la reducción de las importaciones. En todo caso, el consumo ha aumentado en los últimos años, si se considera que en 1992 no superaba 1 kg.

En la medida que se diversifican sus usos, el consumo de manjar podría sobrepasar los 2,5 kilos per cápita. Las líneas de producto dietético también pueden colaborar en un mercado que tiende a demandar productos con menos calorías. Para el presente año 2015, sobre la base de un incremento de producción cercano a 10%, se estima que podría incrementarse el consumo en una proporción parecida y alcanzar 2,3 kg per cápita, el mayor consumo nunca antes logrado.

Gráfico 9. Consumo per cápita de manjar



Fuente: Odepa con datos de las plantas lecheras, INE y Servicio Nacional de Aduanas. 2015 est.

La Federación Internacional de Lechería (FIL) no tiene estadísticas oficiales de consumo de manjar, así como tiene para leche fluida o yogur. Sin embargo, sobre la base de datos de países, se observa que el consumo per cápita de manjar en Chile es alrededor de un kilo inferior al de Argentina, donde según estadísticas oficiales bordea 3,5 kg. Otro país de alto consumo es Uruguay, que estaría aproximándose a 3,0 kg. Países con consumo en expansión importante en los últimos años son, entre otros, México, Colombia y particularmente Perú, nuestro principal demandante del producto chileno.