

Situación del mercado del yogur en Chile

Victor Esnaola Lewis

1. Definición

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el yogur es el producto lácteo coagulado por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, a partir de leche pasteurizada entera, parcialmente descremada o descremada o una mezcla de estos productos. En su elaboración se pueden adicionar ingredientes y aromatizantes naturales (entre ellos, frutas, cereales, miel, chocolate, cacao, café, especias y otros aromatizantes autorizados; azúcar u otros edulcorantes autorizados en el mismo reglamento; aditivos alimentarios autorizados y cultivos de bacterias productoras de ácido láctico). En el producto final deben estar presentes microorganismos lácticos viables en cantidad superior a un millón de unidades formadoras de colonias por gramo.

2. Tipos de yogur

En el país se comercializan distintos tipos de yogur, predominando los batidos, que ocupan el primer lugar en el mercado. Según la norma del INN, vigente desde el año 2000, el yogur batido es aquél que presenta una consistencia cremosa y que escurre fácilmente. También se produce yogur batido líquido, de menor consistencia, y un yogur aflanado. Todos ellos pueden ser naturales (que no contienen edulcorantes, esencias ni colorantes); saborizados, (que contienen azúcares, esencias o colorantes); con frutas (a los que se agrega mermelada, pulpa o trozos de fruta, y azúcar o algún edulcorante); o con agregados especiales (miel, cacao, nueces y similares).

De acuerdo con su contenido graso, el producto se clasifica y designa en tres clases: yogur, yogur descremado y yo-

gur semidescremado. No existe una clasificación con respecto a calidad.

Como materias primas obligatorias se citan leche pasteurizada de vaca, entera, parcialmente descremada o descremada, en su estado natural, concentrada, recombinada o reconstituida, o una mezcla de ellas, y cultivos lácticos de las bacterias citadas. Entre las materias primas opcionales están los sólidos lácteos.

En materia de ingredientes adicionales permitidos, la norma incluye, entre otros, trozos de fruta, pulpa de fruta, jarabe de fruta, miel, chocolate, cacao, nueces, café y vainilla.

Finalmente se pueden agregar también preservantes, espesantes, estabilizantes, colorantes, saborizantes y otros aditivos permitidos.

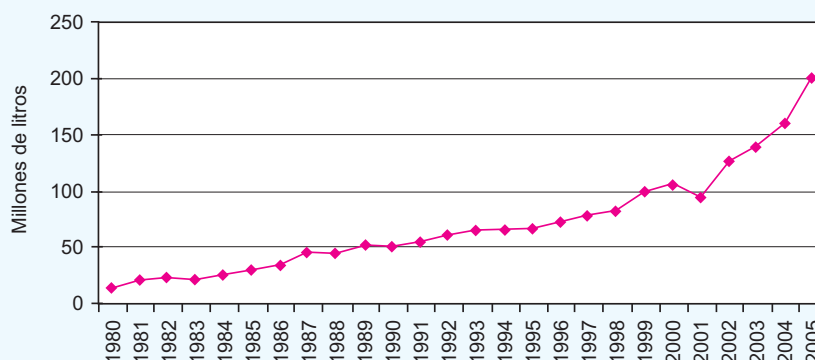
Hasta hace aproximadamente dos años el envase más común era un pote de 175 gr. No obstante, en esa oportunidad una de las empresas productoras más importantes decidió reducir el tamaño a sólo 125 gr, siendo seguida por las demás, de manera que en la actualidad más del 60% del consumo se realiza en este tipo de

envase. El envase inicial sólo ha sido mantenido parcialmente por algunas empresas, como Soprope y Parmalat, constituyendo hoy alrededor del 5%. En estos tamaños se venden el yogur batido y el yogur con frutas, normales y de bajas calorías (diet). Existen tamaños intermedios, entre 140 y 150 gramos, en que el producto batido va acompañado por cereales (1+1), cuya participación se estima en un 14%. Adicionalmente hay dos envases más grandes (1 litro y medio litro), tanto en botella plástica como en bolsa de polietileno, con yogur batido normal, cuya participación es creciente y hoy se estima en 9%. Finalmente están los probióticos, que contribuyen al balance microbiano intestinal, cuyo envase es más pequeño y que significan algo menos de 6%.

3. Producción nacional de yogur

En los últimos veinticinco años, la producción de yogur a nivel de plantas industriales creció consistentemente. Como se aprecia en el gráfico 1, desde 1980 hasta 2005 la producción se ha incrementado en más de diez veces.

Gráfico 1
Elaboración de yogur
Período: 1980 - 2004 y proyección 2005



FUENTE: ODEPA.

Durante el año 2004 los tres productos lácteos más importantes, que ocuparon en conjunto casi un 80% de la leche recibida en plantas industriales en Chile, fueron queso, leche en polvo y leche fluida. El yogur se ubicó en cuarto lugar, y para su fabricación se utilizó el equivalente a un 8,6% de la leche elaborada a nivel nacional.

En 2005 las mismas empresas de 2004 continúan como las más importantes en la producción de yogur, aunque con algunas diferencias en su crecimiento: Soprole (22,7%), Vialat (44,8%), Nestlé (15,7%) y Colún (27,5%).

El crecimiento de la producción de yogur en 2004 alcanzó a un 14,7%, el doble de la variación total en la recepción y el mayor aumento entre los productos más importantes, lo que le hizo incrementar su participación.

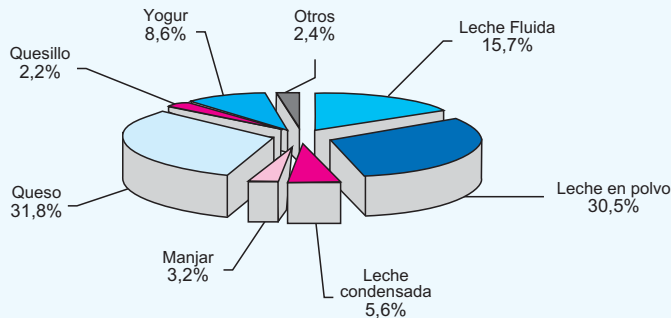
La producción de yogur no tiene una estacionalidad clara, aunque en general suele ser menor en los meses de verano, debido a que en esa época los niños, mayores consumidores de este producto, no asisten a clases. En el año 2004 se alcanzó un máximo en octubre (15 millones de litros) y mínimos entre diciembre y febrero (algo más de 10 millones de litros).

Sólo diez plantas industriales elaboraron yogur durante 2004, pero más del 90% de la producción se concentró en cuatro de ellas: Soprole (51,9%), Nestlé (19,9%), Colún (9,8%) y Vialat (9%).

La producción industrial de yogur en 2004, cercana a 160 millones de litros, constituye un nuevo récord histórico, lo que se alcanza por tercer año consecutivo.

Entre enero y noviembre de 2005, el crecimiento de la recepción de leche en plantas alcanza a 2,8% en relación al mismo período de 2004 y es menor que el pronosticado a principios del año. Sin embargo, en los primeros once meses de 2005 la producción de yogur ha experimentado una expansión de 21,8% sobre los niveles producidos en el mismo período del año 2004. Dicha cifra es alrededor de 50%

Gráfico 2
CHILE. Importancia relativa de la producción de los distintos lácteos Año 2004



FUENTE: ODEPA.

Cuadro 1
Elaboración de los principales productos lácteos en Chile

Producto	Unidad	2002	2003	2004	Variación % 2004/2003
Leche fluida	Miles litros	295.909	310.752	318.620	2,5
Leche en polvo	Ton	67.710	61.867	63.633	2,9
Quesillos	Ton	7.480	7.555	8.296	9,8
Quesos	Ton	53.074	53.037	58.849	11,0
Yogur	Ton	127.057	139.344	159.828	14,7
Crema	Ton	17.631	16.760	17.888	6,7
Mantequilla	Ton	11.551	10.849	13.084	20,6
Suero en polvo	Ton	14.285	15.240	17.067	12,0
Leche condensada	Ton	24.190	30.558	38.698	26,6
Manjar	Ton	26.105	26.638	28.838	8,3

FUENTE: ODEPA

Cuadro 2
Elaboración de yogur por planta lechera en 2004 (litros)

Plantas	Elaboración en 2004	Participación (%)
Soprole	82.855.379	51,9
Nestlé	31.834.177	19,9
Colún	15.584.277	9,8
Vialat S.A.	14.373.245	9,0
Loncoleche	8.437.638	5,3
Lácteos Puerto Varas	4.658.610	2,9
Surlat	1.236.953	0,8
Chilolac	590.291	0,4
Vitalac	147.262	0,1
Quillayes	80.432	0,1
Total	159.828.264	100,0

FUENTE: ODEPA

superior al crecimiento que se registró en el mismo período del año 2004 (14,3%) y más de siete veces la tasa con que se ha incrementado la recepción de leche a nivel de las plantas elaboradoras en 2005. Con esto se espera que durante el presente año se alcance una producción próxima a 200 millones de litros, nuevo récord de producción. Esto significaría una utilización de alrededor del equivalente a 11% de la recepción nacional industrial en 2005 para la producción de yogur.

Soprole y Nestlé siguen siendo las mayores, pero Vialat sustituye a Colún en el tercer lugar en la producción de yogur. Vialat tiene dos marcas importantes: Parmalat, con participación en el yogur light, y Calán, con yogur batido en bolsas de 1 litro y medio litro. Entre las empresas menores, Surlat presenta una fuerte expansión (109,3%), parte de la cual se produce con terceras marcas. En 2005 aparece Quillayes, con casi 1% de participación y un producto de alto valor con licencia de Yoplait. A fines de año paralizó sus labores Lácteos Puerto Varas, que en 2004 producía alrededor de 3% del total nacional.

Un producto similar al yogur, pero más líquido, es la leche cultivada. Sus volúmenes no se detallan en la encuesta de ODEPA, y la información de su producción en la actualidad está incluida en forma parcializada como leche fluida o yogur, situación que será corregida próximamente. En forma extraoficial se estima que en la temporada 2004 se logró una importante expansión de su elaboración y venta a nivel industrial. Soprole produce alrededor de 10.000 toneladas. Otras empresas que participan en su producción son Nestlé, Vialat, Colún y Loncocheche.

4. Precios

En relación al precio del yogur a consumidor, sólo se cuenta con datos oficiales del INE, los que se muestran en el gráfico adjunto. En él se observa una baja constante a partir de 1998. No obstante lo anterior, esta

Gráfico 3
Elaboración de yogur por empresas
Enero - Noviembre

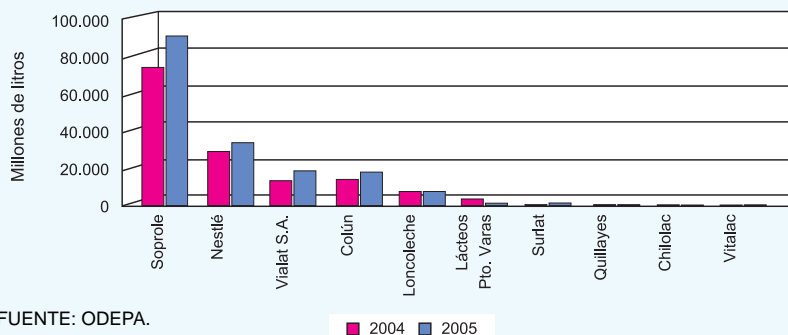
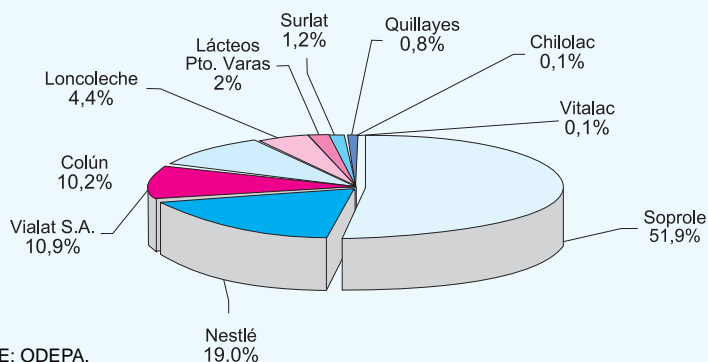


Gráfico 4. Elaboración de yogurt por plantas lecheras
Enero - Noviembre 2005
Volumen 178.117.835 litros



Noticias y análisis

Agroeconómicas
Mercados y rubros
Publicaciones

Bases de datos

Agroeconómicas
Noticias de mercado
Series de precios
Comercio exterior

Bandas de precios
Industria láctea
Entorno internacional

[AgroEnlaces](#)

[Consultas - OIRS](#)

[Acerca de Odepa](#)

[Centro de Información](#)

[Mapa del sitio](#)

[Condiciones del servicio](#)



GOBIERNO DE CHILE
ODEPA

OFICINA DE ESTUDIOS
Y POLITICAS AGRARIAS
ODEPA

www.odepa.gob.cl

información parece no ser útil para un período tan largo. El hecho de tratarse de precios expresados en «pesos por pote» y no por una unidad invariable, como podría ser kg o gramo, introduce grandes distorsiones en un momento en que, como se explicó anteriormente, se produjo un cambio de importancia en el tamaño de los envases.

En todo caso, puede observarse que el precio medio en 2005 es alrededor de 2% más alto que en el año anterior. Yendo a un mayor detalle, salvo en el mes de enero, los precios mensuales del yogur a consumidor fueron más altos en 2005.

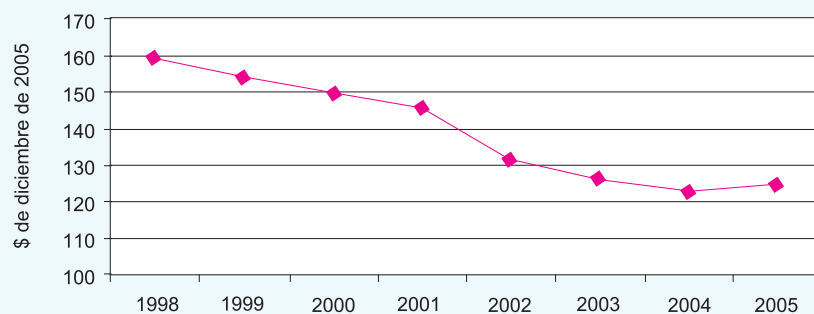
Una pasada por supermercados muestra la gran diversidad de calidades, tipos y tamaños de envases de yogur. De reciente aparición y muy competitivas por volumen y precios están las ventas en bolsa plástica de contenido de un litro, donde se observan varias marcas con precios a partir de \$ 450 por kilo o litro, que se ubican entre los precios de la leche fluida UHT y de la leche con sabor. Dependiendo de los agregados, calidad o cantidad de los ingredientes, se aprecian grandes diferencias de precios en el yogur, que pueden llegar a duplicarse. Esto también podría introducir distorsiones en la construcción de promedios como los del índice de precios al consumidor.

En el caso del precio al por mayor, la serie del INE para los últimos ocho años muestra valores relativamente estables, que se sitúan entre \$ 122 y \$ 134 por pote, en este caso de 175 gramos. Debe hacerse notar que, en términos reales, el precio medio del yogur al por mayor en 1998 fue de \$ 126 por pote, valor muy parecido a aquél de 2005 (\$127).

5. Comercio exterior de yogur

A diferencia de los quesos y la leche condensada, el yogur es claramente un producto que se coloca en el mercado interno, poco transable a nivel in-

Gráfico 5
Evolución del precio del yogur batido a consumidor
\$/pote sin iva



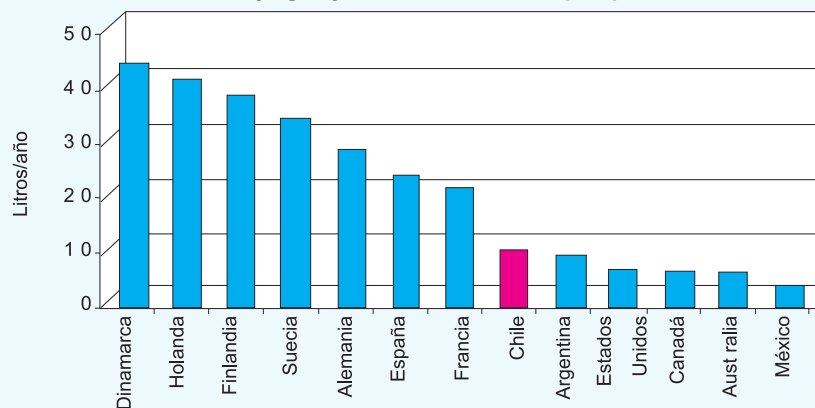
FUENTE: ODEPA, con antecedentes de INE.

Cuadro 3
Chile. Balance de comercio exterior de yogur
Valor (miles de US\$)

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005 ene-nov
Exportaciones	1.740,6	659,1	303,5	139,0	64,0	21,1	15,8
Importaciones	0,0	0,0	0,2	0,7	0,1	0,1	0,2
Saldo	1.740,6	659,1	303,3	138,3	63,9	21,0	15,6

FUENTE: elaborado por ODEPA.

Gráfico 6
Consumo de yogur y leche fermentada por países. 2004



ternacional. Ello tiene relación con su alta composición de agua, su duración relativamente corta y su bajo valor. En el caso del yogur se necesita además una cadena de frío, lo que encarece adicionalmente el costo de flete.

De todas maneras, a fines de la década pasada se exportaban ciertos volúmenes a países vecinos, pero a

partir de 1999 ellos han ido descendiendo.

Las importaciones y las exportaciones de yogur, además del balance del comercio exterior para el período 1999-2005, se presentan en el cuadro 3.

Se debe mencionar que prácticamente la totalidad de lo que aparece en

las estadísticas de comercio exterior como importaciones de yogur no corresponde a yogur propiamente tal, sino a otros productos, tales como yogur en polvo o en envase UHT (el yogur requiere la existencia de cepas vivas) o productos elaborados a base de yogur.

Las exportaciones de yogur alcanzaron su máximo en 1999, con 1.774 toneladas por un valor de 1,8 millones de dólares. Con posterioridad han venido reduciéndose en forma constante, hasta alcanzar un mínimo en 2004: 8,4 toneladas, con un valor de 21 mil dólares.

Entre enero y noviembre de 2005 se ha presentado un levisimo repunte, con una exportación de 11 toneladas, por casi 16 mil dólares. En la reducción del precio medio influyen las exportaciones realizadas hacia Bolivia, país que vuelve a cobrar importancia relativa, pero a un precio muy bajo.

Como en el año anterior, el primer destino son las Islas Falkland o Malvinas, hacia donde se envía un 60% del volumen exportado (6,5 toneladas).

6. Consumo de yogur

En el año 2004 se produjeron alrededor de 168 millones de litros de yogur en el sector industrial lechero nacional (incluyendo una parte de leche cultivada que en la actual estadística está informada como leche fluida). Esto significa un consumo aparente per cápita levemente superior a 10,3 litros. Al respecto, debe anotarse que esta cifra más que duplica el consumo per cápita que había en 1995, que llegaba a 4,7 litros.

En 2005 se espera una producción conjunta de yogur y leche cultivada de 200 millones de litros, con lo cual el consumo per cápita subiría casi 20%, a 12,3 litros.

El consumo per cápita de yogur en Chile es más alto que el de algunos países desarrollados, como Estados Unidos, Canadá, Australia, y que el de los otros países sudamericanos. Sin embargo, aún está muy por debajo del que muestran los países europeos, incluida Turquía, algunos de los cuales superan los 40 litros per cápita. Esto permite pensar en la posibilidad de crear en nuestro país una cultura de consumo del producto, considerando la evolución que ha presentado en el último tiempo.

Mercados Agropecuarios

Director y Representante Legal:

Octavio Sotomayor Echenique

OFICINA DE ESTUDIOS Y POLITICAS AGRARIAS

Teatinos 40, piso 8 - Fono (56-2)

397 3000 - Fax (56-2) 397 3044

Casilla 13.320 correo 21

Santiago de Chile



GOBIERNO DE CHILE
ODEPA

OFICINA DE ESTUDIOS
Y POLITICAS AGRARIAS
ODEPA

www.odepa.gob.cl

Noticias y análisis

Agroeconómicas
Mercados y rubros
Publicaciones

Bases de datos

Agroeconómicas
Noticias de mercado
Series de precios
Comercio exterior

Bandas de precios
Industria láctea
Entorno internacional

[AgroEnlaces](#)

[Consultas - OIRS](#)

[Acerca de Odepa](#)

[Centro de Información](#)

[Mapa del sitio](#)

[Condiciones del servicio](#)