

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias - ODEPA -



Situación del mercado del manjar en Chile

Víctor M. Esnaola Lewis

febrero de 2009

Contenido

INTRODUCCIÓN	1
2. TIPOS DE MANJAR	1
3. PRODUCCIÓN NACIONAL DE MANJAR	2
4. PRECIOS	7
5. BALANCE DE COMERCIO EXTERIOR DE MANJAR	8
6. CONSUMO DE MANJAR	11

Situación del mercado del manjar en Chile

Víctor M. Esnaola Lewis

Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias – ODEPA
Ministerio de Agricultura

Director y Representante Legal
Iván Nazif Astorga

Se puede citar total o parcialmente citando la fuente

ODEPA
Teatinos 40 Piso 8
Fono: 397 3000 – Fax: 3973044
Casilla 13.320 Correo 21 – Código Postal 6500696
www.odepa.gob.cl
Santiago de Chile

SITUACIÓN DEL MERCADO DEL MANJAR EN CHILE

INTRODUCCIÓN

En relación al origen del «dulce de leche» o manjar, cuentan que en cierta ocasión, por el año 1829, una criada que preparaba al fuego la «lechada» (leche con azúcar) matutina para cavar el mate de leche a su patrón, por un descuido dejó hirviendo la leche azucarada desde temprano. Cuando fue a buscarla, encontró que se había convertido en una sustancia espesa y de color marrón oscuro. Al plantear lo sucedido a su patrón, éste la probó y le agració el gusto de lo que más adelante iba a ser el dulce criollo o de leche de la industria láctea argentina.

Por otro lado, desde Uruguay se señala que «el dulce de leche» nació con los esclavos llegados a ese país. Ellos, en la necesidad de encontrar un alimento, llegaron a producir el dulce de leche, que luego se propagó entre los esclavos y llegó a «las casas de familia», porque, necesitando los esclavos de leche y azúcar, debían justificar ante sus «amigos» el gasto.

En el año 1921 se celebró en Washington la primera exposición regional de lechería, y allí fue divulgado y conocido el dulce de leche como producto regional producido en tierras del sur, y rápidamente conquistó un lugar importante.

El manjar recibe diferentes nombres según el país de que se trate. Es así como se le llama dulce de leche en Argentina, Bolivia, Paraguay y Uruguay; bienmesabe, en Panamá; arequipe, en Colombia y Venezuela. En Perú lo llaman manjar blanco y en México, dulce de cajeta.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO EN CHILE

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos, 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 merengues, con nueces, con lúcuma, con chocolate amargo, etc. También se presentan en 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, o con leche de oveja.

En Argentina se producen en la actualidad distintos tipos de manjar o dulce de leche:

-Tradicional (Colonial): producto elaborado a fuego moderado, con azúcar blanca, casero o de fábricas lácteas.

-De repostería: similar al anterior, pero al que se agregan sustancias espesantes de origen vegetal para lograr una mayor consistencia.

-Mixto: a este dulce se agregan elementos como maní, almendras o chocolate.

-Diet: elaborado con leche parcialmente descremada e hidratos de carbono con menos calorías que las del azúcar blanca.

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, que tiene vigencia de casi medio siglo.

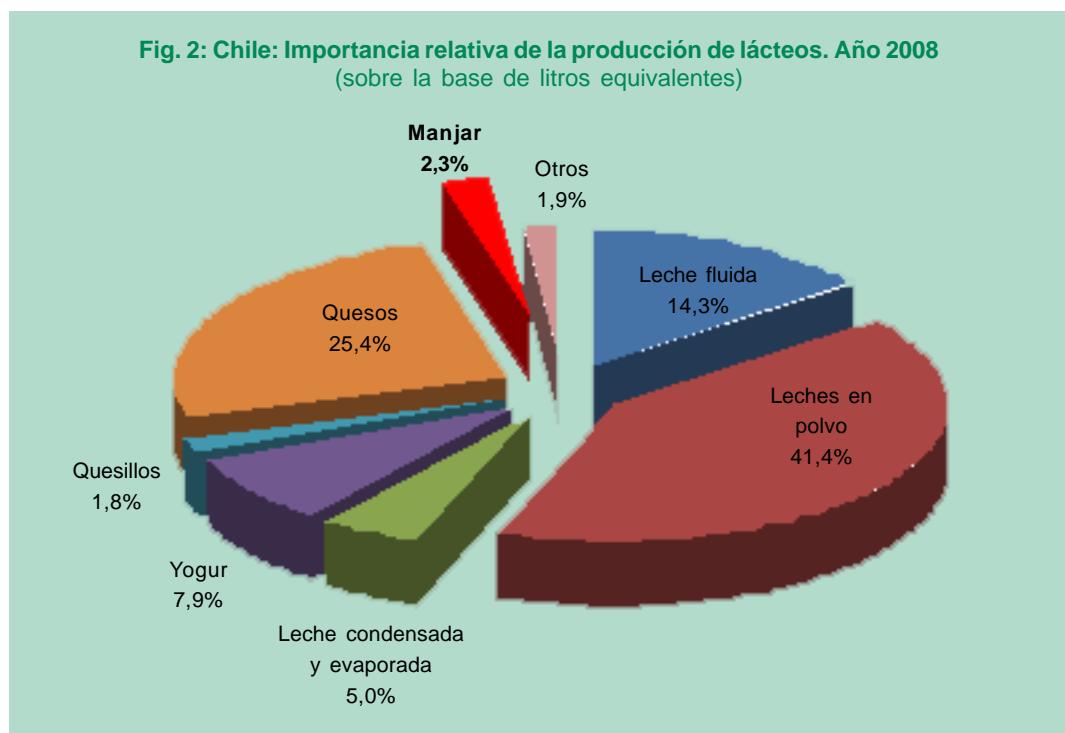
Según esta publicación, en los últimos quince años la producción de manjar en plantas industriales creció consistentemente hasta el año 2005, como se aprecia en la figura 1. Desde 1992 hasta 2005 la producción se incrementó en cerca de 90%, alcanzando un máximo de 26.800 toneladas.



A partir de 2005 hubo una caída en la elaboración de manjar, que alcanzó una producción de casi 24.000 toneladas durante 2007, cifra que aproximadamente se mantuvo en 2008.

Significación del manjar dentro del total de los lácteos

Durante el año 2008 los tres productos lácteos más importantes, que ocuparon en conjunto casi 90% de la leche recibida en plantas industriales en Chile, fueron queso, leche en polvo y leche fluida. El manjar se ubicó en sexto lugar, y para su fabricación se utilizó el equivalente a un 2,7% de la leche elaborada a nivel nacional (figura 2). Cabe señalar que la relación técnica de producción de manjar corresponde a sólo 2,2 litros de leche por kilo de producto.



Como referente al respecto, puede señalarse que en Argentina la producción de dulce de leche alcanzó en 2007 a un total de 125 mil toneladas y su elaboración empleó un 8,2% del total de leche industrializada.

En nuestro país 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 mayor en los meses de invierno, debido al mayor consumo de los niños en los colegios. En el año 2008 la producción mensual alcanzó su máximo en agosto (2,5 millones de kg) y un mínimo en enero (algo más de 1,5 millones de litros).

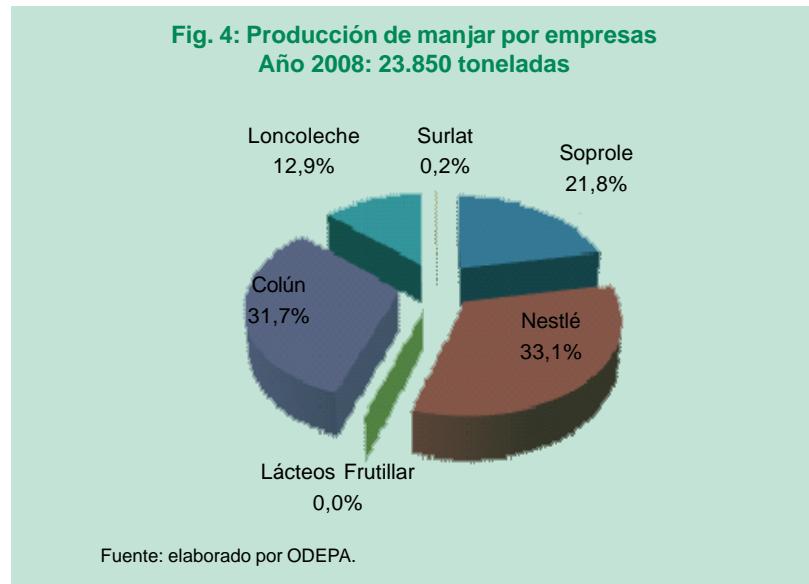


Producción de manjar por empresas lecheras

Sólo seis plantas industriales elaboraron manjar durante 2008. Nestlé lideró la producción, con 7.900 toneladas y una participación de 33,1%. A niveles próximos se ubicaron Colún, con 31,7%, y Soprole, con 21,8%. En cuarto lugar apareció Loncoleche, con 12,9%, y muy atrás Surlat y Lácteos Frutillar, con alrededor de 50 toneladas y 0,2% del total producido (figura 4).

Una mirada a los elaboradores en el año 2000 mostraba a Soprole liderando la producción, seguida muy de cerca por Colún y, algo más atrás, Nestlé. En cuarto lugar se ubicaba también Loncoleche, con una participación inferior a los porcentajes actuales. La gran diferencia con la situación de 2008 es que en 2000 existían un total de 12 empresas produciendo manjar, las que se redujeron a la mitad en 2008.

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



En la tabla 1 se incluyen los datos de producción de manjar en 2007 y 2008, 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 4% 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 disminuye su volumen en más de 800 toneladas (14,3%). Loncoleche mantiene su cuarto lugar, subiendo levemente su producción (0,9%). Las disminuciones en la producción de manjar de Soprole y Nestlé pudieron deberse a lo atractivo que fue, en el período comentado, producir leches en polvo, por sus altos precios internacionales. Ambas empresas, especialmente Soprole, incrementaron fuertemente la producción de leches en polvo.

Tabla 1. Elaboración de manjar por planta lechera (ton)			
	2007	2008	% variación
Nestlé	8.232,3	7.904,4	-4,0
Colún	6.609,0	7.563,3	14,4
Soprole	6.076,6	5.208,4	-14,3
Loncoleche	3.046,6	3.075,5	0,9
Surlat		49,9	---
Lácteos Frutillar	23,1	49,1	112,6
Total	23.987,6	23.850,4	-0,6

Fuente: elaborado por ODEPA. Boletín de la leche.

Según los datos de Odepa, a partir del año 2008 surgió un nuevo productor de manjar, la empresa Surlat, que se ha colocado en quinto lugar, con 50 toneladas. A pesar de que en los últimos meses del año no tuvieron producción, sus ejecutivos han confirmado que es decisión de esta industria que durante 2009 estarán presentes en forma regular en el mercado nacional de manjar y esperan asimismo exportar a partir del segundo semestre. Esto se debe a que en la nueva planta ubicada en Loncoche, junto a las instalaciones para producir queso, se habría montado una infraestructura para producir manjar que, al igual que la de quesos, reunirá todas las características para ser habilitada para los mercados externos. Lácteos Frutillar cierra las estadísticas de manjar en 2008. Si bien muestra una expansión superior a 100%, mantiene una baja significación dentro del total (0,2%).

Producción de manjar en las empresas medianas o artesanales (INE)

Desde el año 2004 viene implementándose en el INE una encuesta a cerca de un centenar de industrias lecheras menores y en ella se constata la gran relevancia que tienen en la elaboración de quesillos y queso. El manjar ocupa un lugar relativamente inferior, pero, según el último dato publicado, correspondiente al primer semestre de 2008, hay seis industrias de tamaño medio que año a año vienen informando su producción.

El dato anual es presentado en la tabla 2, según la información recién publicada por el INE para el primer semestre de 2008. De acuerdo a esta fuente, el volumen producido habría experimentado un aumento significativo, por lo cual se estima que a finales de 2008 se podría duplicar. Este crecimiento se debe a la gran expansión que está teniendo la empresa «Loncomilla», de la VII Región, productora de helados, que ha decidido utilizar manjar de fabricación propia, lo que garantiza mejor su calidad y potencia su opción de exportación.

Producción industrial en otras empresas sin relación con la producción primaria de leche

Para escribir este artículo se exploraron diferentes fuentes de información. Los datos de producción de manjar no incluyen toda la oferta nacional, puesto que a los antecedentes ya comentados de la industria lechera y de la industria artesanal o menor debe agregarse la producción de un número importante de empresas que, sin procesar leche y reconstituyendo ésta a partir de leche en polvo, elaboran manjar. Su producción se incluye con carácter de estimación en la tabla 2.

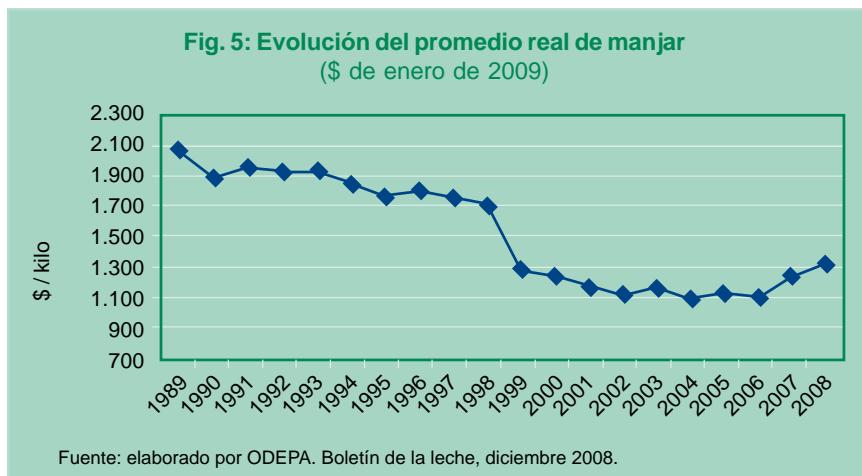
Llama la atención el alto volumen que tendrían estas industrias, que llegan en la actual temporada a casi 22% de total. Entre estas empresas están Eckart y Langer. Esta última es una empresa familiar de larga trayectoria en la fabricación de manjar, que dispone en la actualidad de doce modernas pailas y que, dados sus volúmenes de producción, se ubicaría en cuarto lugar después de las empresas lecheras señaladas anteriormente. Datos entregados por sus ejecutivos señalan que su producción anual superaría las 5.000 toneladas en 2008. Dicha empresa elabora preferentemente manjar para la repostería, siendo muy competitivo en la actualidad, dados los bajos precios que están teniendo las materias primas, en particular la leche descremada.

Tabla 2. Elaboración de manjar por tipo de industria							
Años	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Industrias mayores	26.105	26.638	26.838	24.988	24.847	23.988	23.850
Industrias menores	138	138	183	124	128	85	170
Otras industrias (est.)	6.000	6.200	6.300	6.400	6.500	6.600	6.700
Producción total	32.243	32.976	33.321	31.512	31.475	30.673	30.720

Fuente: elaborado por ODEPA.

4. PRECIOS

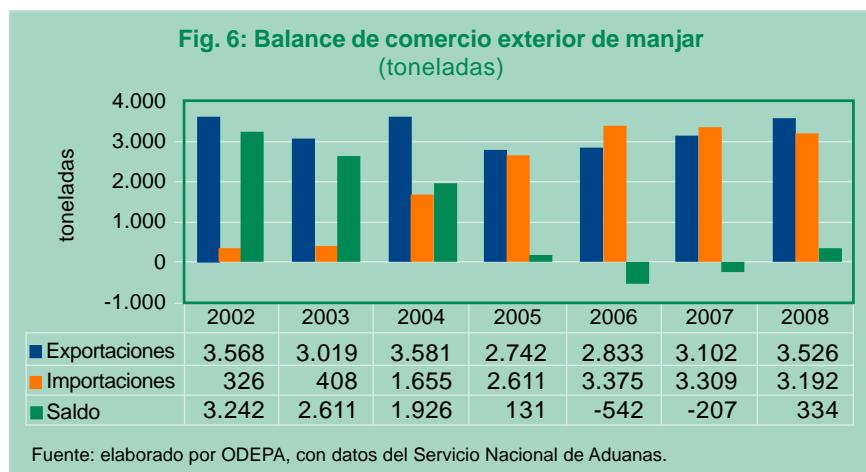
En relación al precio del manjar a consumidor, se cuenta con datos oficiales del INE, que se muestran en la figura 5. Se observa una baja constante a partir de 1989, partiendo con precios cercanos a \$ 2.100 por kilo, en moneda de enero de 2009, para llegar a poco más de \$ 1.700 en el año 1998. En ese año el precio tuvo una caída, de más de \$ 400 por kilo, para seguir bajando a partir de 2000, pero en forma más pausada. En 2007 se registra una recuperación, que coincide con el alza de los precios de la leche. El otro ingrediente importante en el costo del manjar, el azúcar, también ha tenido precios altos durante los años 2007 y 2008, a lo cual se suma un alza muy importante de la energía, componente de gran relevancia en el proceso de fabricación de manjar, todo lo que ha influido en un mayor precio final del producto.



5. BALANCE DE COMERCIO EXTERIOR DE MANJAR

A diferencia de los quesos y la leche condensada, y últimamente la leche en polvo, 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 fletes y con la competencia de los productos locales o de producción propia de cada país.

No obstante lo anterior, en los últimos seis años se ha presentado cierta dinámica, tanto en exportaciones como en importaciones (figura 6).



En el cuadro incluido en la figura 6 se puede ver cómo, a partir del año 2002, las importaciones de manjar han tenido un incremento significativo, llegando a casi 3.400 toneladas, su nivel más alto, durante el año 2006. Dicho volumen representa un crecimiento superior a diez veces en relación con las 326 toneladas importadas en 2002. Con posterioridad, sus volúmenes se estabilizaron en algo más de 3.000 toneladas. En cuanto al origen de las importaciones, en el año 2008 un 99,4% del manjar importado provino de la Argentina, existiendo en la estadística pequeños volúmenes o muestras procedentes de EE.UU., Uruguay, Francia y otros países. El menor precio del manjar importado desde la Argentina en relación al de otros orígenes hace bajar este porcentaje a 97% si se considera el valor de las importaciones.

PAÍS	Tabla 3. Importación de manjar por país de origen Periodo 2006 a 2008								
	Volumen (ton)				Valor (miles de US\$ CIF)				
	2006	2007	2008	Var. % 06/07	2006	2007	2008	Var. % 08/07	% part. 2008
Argentina	3.341	3.306	3.174	-4	3.096	3.710	4.285	16	97
Francia	0	0	3	2.445	0	2	49	26.710	1,1
EE.UU.	0	1	6	619	0	5	48	903	1,1
Uruguay	0	1	4	202	0	6	22	184	0,5
Brasil	0	0	2	406	0	1	5	452	0,1
Bélgica	0	0	2		0	0	4		0,1
China	0	0	0		0	0	3		0,1
Colombia	0	1	1	8	0	3	3	-13	0,1
Perú	0	0	0		0	0	0		0
Total	3.375	3.309	3.192	-0,5	3.255	3.728	4.419	19	100
Otros países	0	0	0		0	0	0		0
Total	3.375	3.309	3.192	-0,5	3.255	3.728	4.419	19	100

Fuente: elaborado por ODEPA con información del Servicio Nacional de Aduanas.

Las exportaciones de manjar entre 2002 y 2008 han mantenido un nivel promedio alrededor de 3.000 toneladas, entre 12% y 15% de la elaboración de las industrias lecheras. Su máximo se alcanzó en 2004, con 3.581 toneladas, y su mínimo en el año 2005, con 2.742 toneladas. Estos volúmenes se han venido manteniendo con leves variaciones hasta 2008, año en que las exportaciones alcanzaron un nivel alto, cercano a los máximos del período: 3.526 toneladas, por un valor superior a US\$ 5,7 millones (tabla 4).

País	Tabla 4. Exportación de manjar por país de destino Periodo 2006 a 2008								
	Volumen (ton)				Valor (miles de US\$ CIF)				
	2006	2007	2008	Var. % 06/07	2006	2007	2008	Var. % 08/07	% part. 2008
Méjico	795	1.016	1.215	19,5	1.007	1.449	2.137	47,5	37,2
EE.UU.	483	582	720	23,5	616	856	1.305	52,5	22,7
Perú	916	584	722	23,8	799	845	1.144	35,5	19,5
Costa Rica	209	230	293	27,3	263	325	512	57,6	8,9
Bolivia	431	441	385	-12,8	572	498	271	-45,5	4,7
Ecuador	87	112	98	+12,8	113	168	176	4,7	3,1
R. Dominicana	48	38	46	21,0	61	54	79	46,5	1,4
Corea del Sur	0	18	30	87,5	0	25	76	202,5	1,3
Japón	0	0	15	3.678,9	0	1	34	5.713,4	0,6
Canadá	3	4	2	-50,0	5	8	5	-44,0	0,1
Subtotal	2.671	3.024	3.526	16,5	3.437	4.229	5.740	35,7	100,0
Otros países	161	78	0	-99,0	202	104	1	-99,1	0,0
Total	2.832	3.102	3.526	13,7	3.639	4.333	5.741	32,5	100,0

Fuente: Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas

El valor de las exportaciones de manjar presenta un alza de 32,5%, en gran parte debida a un aumento en el precio unitario, que sube de US\$ 1,39 por kilo en 2007 a US\$ 1,64 en 2008.

México continuó como el mayor importador de manjar nacional, pero cabe hacer notar la expansión de los mercados de EE.UU. y Perú, que superan las 700 toneladas. Es interesante también destacar el aparecimiento de nuevos mercados, como Corea y Japón, que, aunque de poco volumen todavía, podrían tener una gran proyección en el futuro.

En relación con las exportaciones a EE.UU., el gran actor del comercio mundial de manjar, Argentina, que exportó un total de 6.400 toneladas en 2007, a pesar de las restricciones aplicadas entre los meses de abril y julio, apenas colocó 300 toneladas en Estados Unidos, con un gran despliegue de marketing. Un año después (2008) nuestro país, con sus exportaciones de casi 720 toneladas, habría duplicado esa cifra. A ello debería agregarse la posibilidad cierta de expandir las colocaciones en Canadá. Dicho país muestra crecientes importaciones de manjar, provenientes principalmente de Argentina y Uruguay, que dominan este mercado.

Según antecedentes de los programas de fomento de exportaciones de Prochile en Canadá, además de las tiendas latinas y tiendas gourmet, donde se encuentra manjar de diferentes orígenes, en los supermercados de Quebec y Ontario se ofrece manjar argentino marca Sancor. También existe manjar President's Choice, importante marca propia de una gran línea de supermercados canadiense. Todo esto indica que el consumo de este tipo de producto podría estarse extendiendo entre los canadienses.

A modo de orientación, las exportaciones argentinas de manjar al mercado de Canadá en el periodo enero-mayo de 2008 alcanzaron a 700 mil dólares, esperándose que durante todo el año 2008 los envíos provenientes de Argentina llegarían a 1,5 millones de dólares.

En relación con la etapa de ciclo del vida del producto, en los mercados externos el manjar todavía se encuentra en la etapa de introducción / 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.

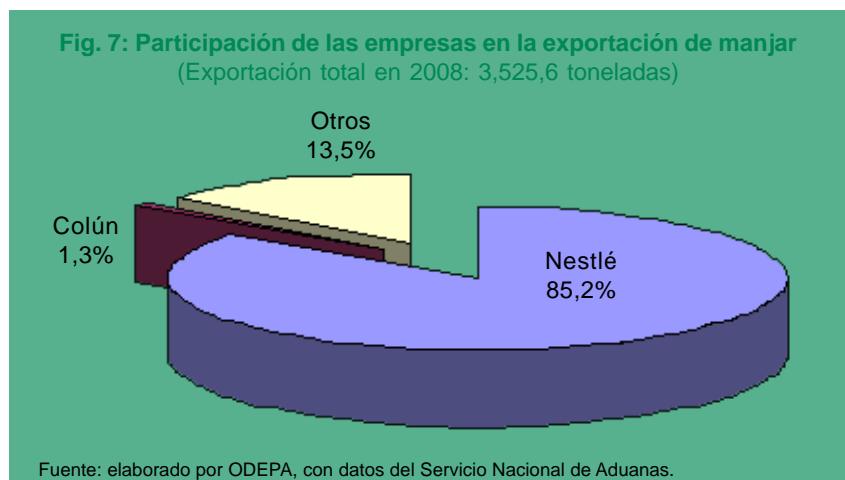
Dado que en 2007 el principal mercado del manjar chileno era México, con más de 1.000 toneladas exportadas, situación que se mantuvo en 2008, con un alza de casi 20% y una participación superior a 35% en el valor del total exportado, Prochile elaboró un estudio muy ilustrativo, en que analizó los cinco principales países exportadores de dulce de leche a México en el año 2006, con un total cercano a 7.800 toneladas importadas.

En orden de importancia, Uruguay fue el país que colocó mayor cantidad de manjar en México, con un 34,5% de participación de mercado y cerca de 2.700 toneladas. A ese país siguieron Argentina (2.200 toneladas y 27,8%), Estados Unidos (1.900 toneladas y 23,9%), y Guatemala (800 toneladas y 10,3%). Recién en la quinta posición se encontraba Chile, con 250 toneladas y 3,3% de participación en el total de dulce de leche importado por México.

Este mismo estudio consigna que durante los años 2002 y 2003, Chile estuvo posicionado como el segundo proveedor de manjar de México, siendo rápidamente desplazado por Guatemala, Estados Unidos y Argentina.

Exportación por empresas

En la figura 7 se aprecia que el mayor volumen de exportaciones de manjar en 2008 fue realizado por la empresa Nestle, con 3.005 toneladas y 85,2% del volumen exportado. La Cooperativa Lechera de la Unión también exportó directamente, en este caso 45 toneladas.



El resto de las exportaciones corresponde a firmas comerciales que no son productoras y que enviaron al exterior 475 toneladas de manjar de diferentes marcas, principalmente Nestlé y La Lechera, pero también Soprole, Calo y Watts.

6. CONSUMO DE MANJAR

El consumo per cápita de manjar en los últimos años ha oscilado entre 1,8 y 1,95 kg anuales, alcanzándose un máximo en los años 2004 y 2006 (esto considerando sólo la producción de la industria y no la producción casera, que antiguamente tenía mayor importancia que en la actualidad). Se estima que en 2008 el consumo fue el menor desde 2002, en lo que influyó el repunte que se observó en las exportaciones y la pequeña reducción en las importaciones. En todo caso, el consumo ha aumentado en los últimos años, si se considera que en 1992 se aproximaba a 1 kg.

En la medida que se diversifican sus usos, el consumo de manjar podría superar los 2 kilos per cápita. Las líneas de producto dietético también pueden colaborar en un mercado que tiende a demandar productos con menos calorías.



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 la Argentina, donde según estadísticas oficiales bordea los 3 kg. Otro país de alto consumo es Uruguay, que estaría en torno a 2,5 kg. Países con consumo en expansión importante en los últimos años son, entre otros, México, Colombia y Perú.