ODEPA
Ministerio de Agricultura

Gobierno de Chile

Mantequilla:
situación internacional y evolución de la producción y consumo en Chile

Julio de 2014

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

Autor: Víctor M. Esnaola Lewis
Mantequilla-Lácteos-Producción-Comercio Exterior-Consumo

I. Introducción y antecedentes generales

La leche contiene diferentes sustancias cuyo consumo tiene efectos positivos para la salud humana. Entre los derivados lácteos, la mantequilla es un alimento tradicional que se elabora desde hace siglos a partir de la grasa de leche, la nata, que se bate hasta obtener el producto. Las antiguas mantequerías, donde la leche se batía a mano, hace tiempo que dieron paso a modernos procesos con los que se obtiene un producto menos ácido y más homogéneo que los de antaño. La mantequilla perfecta debe tener un color amarillento y uniforme y un sabor agradable, además de una textura suave que favorezca que se funda fácilmente en la boca. En general, la mantequilla contiene alrededor de 82% de grasa láctea; el resto de su peso es agua, proteínas, lactosa, minerales y ácido láctico. A pesar de lo que pueda sugerirse, el elevado porcentaje graso no significa que se trate de un alimento que se deba descartar totalmente de la dieta diaria: la mantequilla es una buena fuente de lípidos y colesterol y además contiene vitaminas A y D.

El Reglamento Sanitario de los Alimentos, del Ministerio de Salud, en sus artículos 225 y 227, define a la mantequilla como el producto lácteo derivado exclusivamente de la crema pasteurizada de leches, que deberá responder a las siguientes características:caracteres organolépticos normales; mínimo de 80% de materia grasa de leche; máximo de 2% de sólidos no grasos de leche; máximo de 16% de humedad; máximo de acidez de la materia grasa de 18 ml de hidróxido de sodio 0,1 N/100 g; máximo de índice de peróxidos de la materia grasa en la planta de 0,3 meq O_2/kg de grasa; punto de fusión: 28 - 37ºC; índice de refracción a 40ºC: 1,4546 - 1,4569; grado de refracción a 40ºC: 40 - 45; índice de yodo: 32 - 45; índice de saponificación: 211 – 237. Además, su composición en ácidos grasos y triglicéridos deben ser los de la grasa láctea.

Actualmente algunas industrias han puesto en el mercado algunos productos en que se busca disminuir los porcentajes de grasa: mantequillas *light* que contienen más agua y menores niveles de ácidos grasos, en particular colesterol. Para esto último, en la elaboración de la mantequilla, durante el proceso de maduración de la crema, se adiciona un ingrediente con dextrinas modificadas, derivadas de almidón nativo de maíz. El colesterol se libera y se elimina junto con la fase acuosa (suero de mantequilla) durante el batido de la crema. Éstas son tecnologías conocidas y utilizadas en otros países.

CONTACTO SIAC
800 360 990
Sistema Integral de Información y Atención Ciudadana

INFORMATIVO PRODUCIDO Y EDITADO POR ODEPA | TEATINOS 40 | PISO 8 | SANTIAGO DE CHILE |
FONO CONSULTA: 800 360 990 FONO MESA CENTRAL:(56-2) 23973000 | odepa@odepa.gob.cl

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

YO CUIDO EL AGUA
Cuidemos nuestro planeta

www.odepa.gob.cl

II. Situación mundial de la mantequilla

1. Producción

De acuerdo con estimaciones realizadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (cuadro 1), la producción mundial de mantequillas en 2013 habría alcanzado 8,99 millones de toneladas, lo que implicaría un aumento de 2,3% respecto a la producción de 2012. Este crecimiento se habría concentrado en India, el país con mayor producción a nivel mundial (4,7 millones de toneladas, 52,8% del total), que en la temporada 2013 habría crecido cerca de 5% (unas 220 mil toneladas). Los países de la Unión Europea (28) son en conjunto los segundos mayores productores de mantequilla y en la temporada pasada lograron producir 2,09 millones de toneladas, volumen 0,5% inferior a lo que elaboraron en la temporada 2012. Otro gran productor es Estados Unidos, que alcanzó 852 mil toneladas en 2013, seguido en cuarto lugar por Nueva Zelanda, con 506 mil toneladas. Luego se ubican México y Australia. Otros países latinoamericanos importantes son Brasil y Argentina, con 83 y 60 mil toneladas, respectivamente. Para 2014 el Departamento de Agricultura de EE.UU. proyecta a nivel mundial un crecimiento superior a 1,8%, con incrementos cercanos a 4% para el conjunto de Oceanía (Nueva Zelanda y Australia, ya superada la sequía) y más moderados en India (3%), así como leves alzas en Estados Unidos, Brasil y Argentina. Bajas en la producción se proyectan para Rusia y Canadá y estabilidad de su producción para México.

Cuadro 1. Producción de mantequilla y proyección 2014, por país (miles de ton)

Países	2013	Proyección 2014	Variación (%)
India	4.745	4.887	3,0
Unión Europea	2.090	2.100	0,5
Estados Unidos	852	865	1,5
Nueva Zelanda	506	525	3,8
Rusia	205	200	-2,4
México	185	185	0,0
Australia	117	122	4,3
Ucrania	90	92	2,2
Canadá	92	88	-4,3
Brasil	83	85	2,4
Japón	71	73	2,8
Argentina	60	62	3,3
Chile	22	21	-4,5

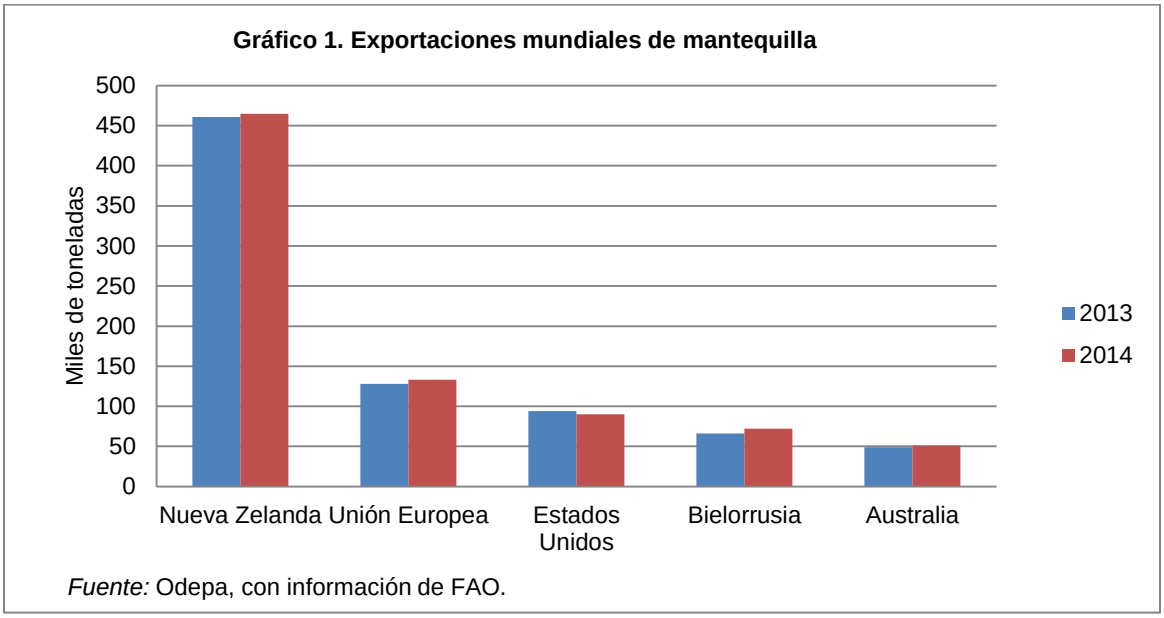
Fuente: Odepa con información del *USDA.*

2. Comercio y precios internacionales de mantequilla

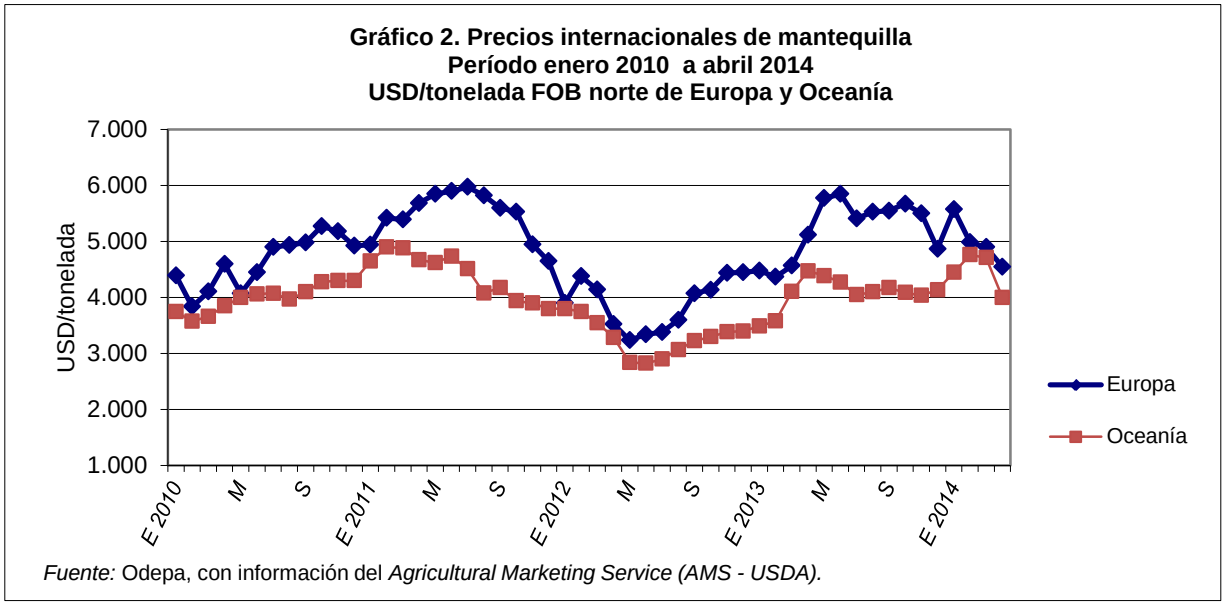
Cuadro 2. Importaciones mundiales de mantequilla (miles de toneladas)				
Países	**2012**	**2013**	**Proyección 2014**	**Variación 14/13 (%)**
Rusia	149	160	165	3,1
China	77	81	83	2,5
Arabia Saudita	57	60	63	5,0
Unión Europea	55	43	57	32,6
Irán	45	52	55	5,8
Total mundial	873	884	925	4,6
Fuente: Odepa con información de FAO.				

De acuerdo con un reciente informe de la FAO (2014) referido al comercio internacional de leche y derivados lácteos, las exportaciones de mantequilla en 2013 alcanzaron un total de 911 mil toneladas y se espera un incremento de 0,9% en la presente temporada, con lo que llegarían a 920 mil toneladas (cuadro 3). Nueva Zelanda es por mucho el principal país exportador, y en 2013 superó las 461 mil toneladas de exportaciones (más de 50% del volumen total). En segundo término están los países de la Unión Europea, con 128 mil toneladas exportadas. En tercer lugar se ubica EE.UU., que exportó 94 mil toneladas en la temporada 2013, casi el doble de la cifra de 2012. Bielorrusia y Australia completan la lista de los cinco principales países exportadores (cuadro 3 y gráfico 1). Por su parte, Rusia lidera a los principales importadores de mantequilla, con 160 mil toneladas en 2013 (cuadro 2). Al igual que en otros derivados lácteos, China es el segundo más importante comprador de mantequilla, que llegó a 81 mil toneladas en 2013 y que en 2014 subirá a 83 mil toneladas, continuando con su sostenido incremento de los últimos años.

Cuadro 3. Exportaciones mundiales de mantequilla (miles de toneladas)				
Países	**2012**	**2013**	**Proyección 2014**	**Variación 14/13 (%)**
Nueva Zelanda	463	461	465	0,9
Unión Europea	127	128	133	3,9
Estados Unidos	50	94	90	-4,3
Bielorrusia	83	66	72	9,1
Australia	53	49	51	4,1
Total mundial	899	911	920	1,0
Fuente: Odepa con información de FAO.				



Basado en precios de los mercados FOB norte de Europa y Oceanía, el gráfico 2 muestra la evolución de los precios internacionales de la mantequilla en los últimos cuatro años. En la casi totalidad del período los niveles de precio FOB norte de Europa superan a los de Oceanía. Entre los años 2010 y 2014 se observan amplios rangos de variación (gran volatilidad de los precios). En el caso del norte de Europa se anotaron momentos de precios muy altos, cercanos a casi USD 6.000 por tonelada a mediados de 2011, que se repitieron a mediados de 2013. Recién a partir de febrero de 2014 comenzaron una declinación persistente, que los tiene en la actualidad levemente por debajo de USD 4.000 por tonelada. Las mantequillas en Oceanía también presentaron un período inicial de alzas, si bien partieron de un nivel más bajo a comienzos del año 2010, subiendo persistentemente hasta febrero de 2011, cuando se aproximaron a USD 5.000 por tonelada. Seguidamente comenzaron una baja que culminó con precios por debajo de USD 3.000 por tonelada en mayo de 2012. Puede observarse que los precios FOB norte de Europa comenzaron a descender más tarde que los de Oceanía y nunca bajaron de USD 3.200 por tonelada.



Cabe destacar que a inicios de 2014 ambas series se aproximaron a USD 5.000 por tonelada, para bajar significativamente en los últimos meses. Por otro lado, durante una buena parte de 2011 y 2013 se observó una importante diferencia entre los precios de ambas zonas (más de USD 1.200 por tonelada), que se ha reducido recientemente.

III. Producción nacional

1. Evolución de la producción de mantequilla en el período 2004-2013

Entre 2004 y 2013, según los datos de la encuesta de la industria láctea mayor de Odepa (cuadro 4), la producción de mantequilla aumentó casi 65%: se inició con 13.084 toneladas para crecer en los siguientes años hasta 2007, cuando alcanzó 18.229 toneladas; bajó en 2008 a 16.765 toneladas y se recuperó parcialmente en 2009, año de profunda crisis económica nacional. En la temporada 2010 registró un alza de más de 23%, estabilizándose en 2011, para llegar a su punto más alto hasta ahora en 2012: 22.205 toneladas, casi 65% más que en 2004. Culmina el período con una leve caída en la temporada 2013, cuando alcanzó 21.566 toneladas.

Cuadro 4. Elaboración de mantequilla en el sector formal y estimación del sector informal (toneladas)

Años	Mantequilla Láctea mayor	Mantequilla Láctea menor	Total formal	Mantequilla sector informal	Total mantequilla
	Toneladas				
2004	13.084	350	13.434	70	13.504
2005	14.655	342	14.997	68	15.065
2006	17.157	357	17.514	71	17.586
2007	18.229	336	18.565	67	18.632
2008	16.765	497	17.262	99	17.362
2009	17.102	538	17.640	108	17.747
2010	21.086	741	21.827	148	21.976
2011	21.041	800	21.841	160	22.001
2012	22.205	896	23.101	179	23.280
2013	21.566	722	22.289	144	22.433
Variación 2013/2004	64,8%	106,4%	65,9%	106,4%	66,1%
Variación 2013/2012	-2,9%	-19,4%	-3,5%	-19,4%	-3,6%

Fuente: Odepa.

En paralelo, en el mismo cuadro 4, la industria láctea menor (INE) muestra una serie en que la producción más que se duplica entre 2004 y 2013, con estabilidad en los primeros cuatro años y un crecimiento sostenido en los años siguientes hasta 2012, cuando alcanzó casi 900 toneladas. Se cierra el período en 2013 con una baja anual de 20%.

2. Producción por empresa de la industria láctea mayor. 2012 y 2013

De acuerdo a la información que procesa Odepa, durante 2013 funcionaron 23 plantas lecheras industriales, pertenecientes a trece empresas, que operaron entre Santiago y Ancud. De ellas, sólo una es cooperativa y las restantes son sociedades. Como se observa en el cuadro 5, de todas ellas, doce empresas elaboraron mantequilla.

Según Odepa, el volumen de mantequilla elaborado en la temporada 2013 presentó una leve baja en relación con 2012. En ambos años Soprole es la mayor empresa productora de mantequilla, con un total próximo a 7.560 toneladas en 2013, que representa 35% del total, sobre cinco puntos más arriba que en el año anterior. La segunda empresa, con 28,2% del total, fue Colún, que produjo algo menos de 6.100 toneladas y que mantuvo en el último año su participación en 28% del total nacional. El tercer lugar lo ocupó en ambas temporadas Watt's, con alrededor de 3.200 toneladas y una participación cercana a 15%. Estas tres empresas alcanzaron casi 78% de la producción de la industria láctea mayor. En 2013, con más de 2.100 toneladas de mantequilla, se ubicó Surlat en cuarto lugar, con casi 10% de participación y una expansión de 35%. A continuación, con volúmenes de 1.100 toneladas en la temporada reciente, apareció Nestlé, empresa que, si bien no vende mantequilla al detalle, la comercializa al por mayor o la integra a leches en polvo. Con cantidades inferiores a 1.000 toneladas anuales se ubican varias plantas queseras que también producen mantequilla, como Valle Verde, Lácteos del Sur, Quillayes, Chilolac y Bioleche.

Cuadro 5. Elaboración de mantequilla por empresa lechera				
Plantas	Mantequilla			
	2012		2013	
	Producción (kg)	Participación (%)	Producción (kg)	Participación (%)
Soprole	6.632.491	29,9	7.558.338	35,0
Colún	6.401.270	28,8	6.088.811	28,2
Watt´s	3.283.300	14,8	3.164.200	14,7
Surlat	1.586.040	7,1	2.138.637	9,9
Nestlé	2.662.050	12,0	1.117.000	5,2
Valle Verde	685.584	3,1	719.648	3,3
Lácteos del Sur	226.570	1,0	307.035	1,4
Quillayes	401.525	1,8	230.350	1,1
Chilolac	120.906	0,5	133.854	0,6
Bioleche	0	0,0	67.909	0,3
Lácteos Puerto Varas	183.654	0,8	39.740	0,2
Lácteos Mulpulmo	21.726	0,1	0	0,0
TOTAL	22.205.116	100,0	21.565.522	100,0
Fuente: Odepa con información de las plantas elaboradoras.				

La producción de mantequilla presenta cierta estacionalidad, aumentando en los meses de primavera-verano, que coinciden con los de mayor producción de leche. Al respecto, la elaboración promedio mensual del año 2013 (21.566 toneladas) fue levemente inferior a 1.800 toneladas mensuales y en enero alcanzo su *peak,* que superó las 2.000 toneladas. Por el contrario, la menor producción del año tuvo lugar en el mes de julio, con menos de 1.500 toneladas.

3. Situación de producción en 2014

En los primeros cinco meses del presente año, coincidiendo con la menor recepción de leche, se está registrando una baja de 7,5% en la producción industrial de mantequilla, que alcanza un volumen total de 8.908 toneladas. Entre las plantas mayores, Soprole continúa liderando la producción en lo que va del presente año, y en segundo término está Colún, que incrementa en más de 12% su volumen de producción respecto de 2013. Luego aparece Watt's, pero con un importante retroceso, así como vuelve a disminuir significativamente la producción de Nestlé.

En las empresas pequeñas y medianas que informan al INE, sólo se tiene antecedentes para el primer trimestre de 2014, y destaca el hecho de que se produce un aumento de 14% en la producción de mantequilla, llegando a cerca de 171 toneladas.

IV. Tipos o variedades de mantequilla y competencia con margarinas

A diferencia de otros lácteos, las mantequillas que se producen en el país no presentan grandes variaciones entre sí, aparte del tamaño y tipo de envase. Las presentaciones más comunes son los bloques de 250 g (¼ kg) o 125 g, en formatos con sal o sin sal. También se ofrecen en el mercado potes plásticos con mantequillas untables, igualmente de diferentes pesos, producto que apareció hace algunos años y que busca la facilidad para esparcir el producto, en comparación con los tradicionales moldes más duros.

La venta de mantequilla está estrechamente relacionada con la de margarinas de mesa. La mantequilla y la margarina se utilizan cada vez más en las dietas en los países en desarrollo, a medida que aumenta el consumo de pan. Chile es uno de los países donde se consume más pan en el mundo. Según análisis de Fechipan, se estima que en 2012 el consumo de pan en Chile era de 86 kg per cápita.

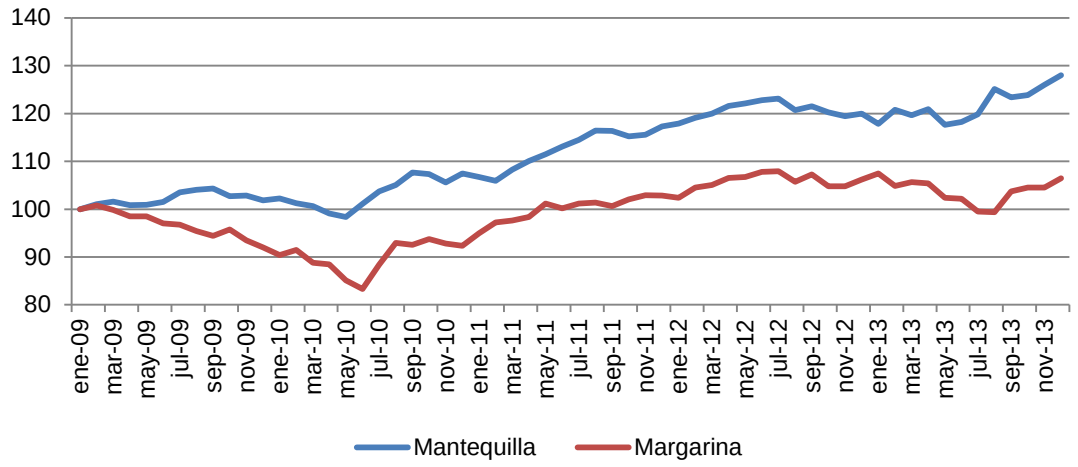
La margarina es un sustituto de la mantequilla que se fabrica a partir de aceites vegetales o marinos, en parte hidrogenados, para ofrecer un producto de consistencia semejante a la de la mantequilla. En la mayoría de los países se agregan vitaminas A y D, de tal manera que el producto final sea nutricionalmente muy parecido a la mantequilla. La adición de estas vitaminas casi siempre se menciona en el envase de la margarina.

Actualmente las margarinas presentan alta demanda y consumo, debido a que los procedimientos industriales en uso permiten la obtención de productos muy similares a la mantequilla, de menor costo y más estables que la grasa láctea. En Chile se comercializan veintiocho tipos diferentes de margarinas de mesa en potes, que corresponden a una amplia variedad que incluye diferente composición de grasa y de aditivos. Aunque la clasificación es difícil, debido a la gran variedad, los autores los han separado en cinco categorías: "Tradicionales"; aquellas margarinas con 80% de grasa o menos, pero que no tienen ningún aditivo, salvo los regulados; "*Light*": aquellas que contienen menos de 80 % de grasa, adicionadas de aditivos diferentes a los regulados; "Con leche": productos adicionados de leche descremada; "Con mantequilla", y "Con funcionalidad", esto es, margarinas adicionadas de ácidos grasos omega-3, fibra o fitoesteroles.[1]

V. Evolución reciente de los precios de la mantequilla y las margarinas a consumidor

A nivel de consumidor, el precio de la mantequilla se mantuvo relativamente estable entre enero de 2009 y mayo de 2010 y desde entonces ha presentado una tendencia más o menos sostenida al alza, verificándose un aumento de 29% entre mayo de 2010 y dic 2013 (gráfico 3). Entre los factores que explican esta variación está la evolución del precio internacional, reforzada en este último tiempo por el incremento en la tasa de cambio, a lo que se unen las fluctuaciones de los precios de los sustitutos, como la margarina.

Gráfico 3. Evolución de los índices de precios al por menor de mantequilla y margarina



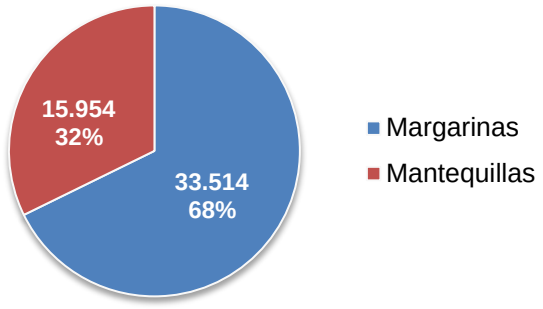
Fuente: Odepa,con datos de INE.

En el gráfico 3 se incluye la información sobre índices de precios a consumidor de mantequilla y margarina que entrega el Instituto Nacional de Estadísticas (desde hace algunos años el INE no informa precios, sino sólo sobre su variación mensual, lo que permite construir un índice). Allí se observa que hasta mayo de 2010, cuando el precio de la mantequilla estaba estable, el precio de la margarina bajó casi 20%. Esta diferencia se mantuvo aproximadamente en los años siguientes, en que el índice de la margarina varía en forma aproximada como la mantequilla, manteniendo el valor del índice un 20% por debajo.

[1] Información obtenida de Alfonso Valenzuela B., del Centro de Lípidos del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile, y Carmen Gloria Yáñez y Constanza Golusda V., de la Secretaría de Asistencia Técnica del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.

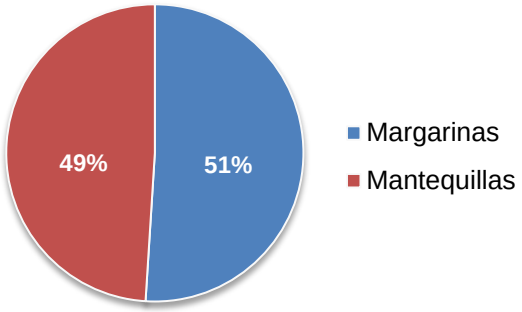
El precio de la margarina es inferior al de la mantequilla. Esto se puede ver indirectamente a través de los antecedentes contenidos en los gráficos 4 y 5, que incluyen información sobre ventas de ambos productos proporcionada por Nielsen. En el gráfico 4 se observa que el volumen de ventas de margarina en el año 2013 más que duplica el de mantequilla. Por otro lado, el gráfico 5 muestra que los valores de las ventas de mantequilla y margarina son prácticamente iguales. De lo anterior se deduce que el precio medio de la mantequilla es aproximadamente el doble del precio de la margarina.

Gráfico 4. Volumen de ventas en 2013 (toneladas)



Fuente: AC Nielsen.

Gráfico 5. Valor de ventas en 2013 (pesos)



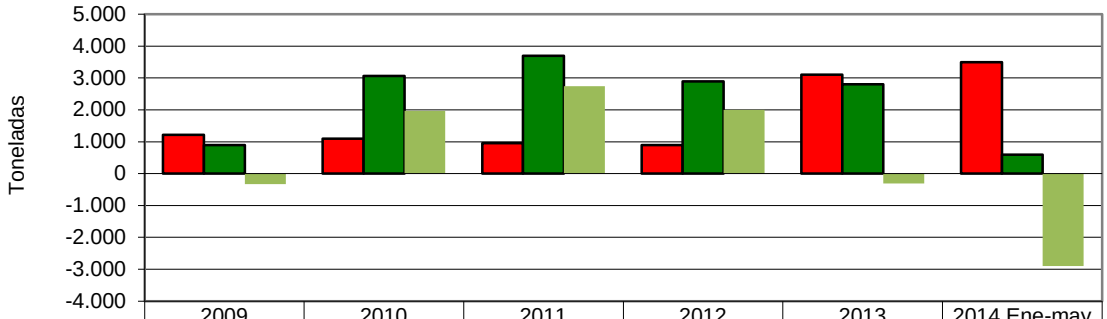
Fuente: AC Nielsen.

Por su parte, desde hace un tiempo Odepa viene monitoreando los precios a consumidor de algunos alimentos, entre los cuales están la mantequilla y la margarina. Entre enero y julio del presente año los precios medios de la mantequilla han subido 1%, en circunstancias que los de la margarina han permanecido estables, en un nivel de aproximadamente 40% del precio de aquélla ($ 540 y $ 1.280 por 250 g, respectivamente).

VI. Comercio exterior de mantequilla

Las importaciones y exportaciones chilenas de mantequilla para el período 2009-2014, junto al balance del comercio exterior, se muestran en el gráfico 6.

Gráfico 6. Chile. Comercio exterior de mantequilla



	2009	2010	2011	2012	2013	2014 Ene-may
Importaciones	1.220	1.098	956	895	3.109	3.492
Exportaciones	892	3.067	3.699	2.890	2.801	592
Saldo	-329	1.969	2.743	1.996	-308	-2.900

Fuente: Odepa, con datos del Servicio Nacional de Aduanas.

Es interesante destacar que, desde 2009 en adelante, tanto las importaciones como las exportaciones de mantequilla han mostrado un gran dinamismo, aumentando alrededor de tres veces. Las importaciones de mantequilla bajan levemente entre 2009 y 2012, pero se expanden significativamente en 2013 y más aún en lo que va corrido de 2014. Las exportaciones presentan menos de 900 toneladas y son inferiores a las importaciones en 2009. Sin embargo, repuntan significativamente, a más de 3.000 toneladas, en 2010, manteniéndose en torno a este volumen hasta 2013, mostrando entre 2010 y 2012 excedentes cercanos a 2.000 toneladas. El fuerte incremento de las importaciones en la temporada 2013 genera un leve déficit, algo superior a 300 toneladas. Esto se acentúa en los primeros cinco meses de 2014, en que las importaciones han llegado a casi 3.500 toneladas, más que en todo el año anterior, por lo que se observa un déficit de 2.900 toneladas.

1. Importaciones de mantequilla

El cuadro 6 detalla los orígenes de la mantequilla importada entre 2009 y 2013. Del total de las importaciones, Nueva Zelanda y Argentina son los principales proveedores en estos últimos cinco años, si bien en 2013 el país oceánico coloca cerca de 91% del total de las importaciones, desplazando al segundo lugar a Argentina, que en 2010 y 2012 habia sido el principal abastecedor.

De menor significación, pero presente con colocaciones en todos los años, el tercer proveedor de mantequilla para Chile es Irlanda, que es uno de los países más competitivos en lácteos de la Unión Europea. Otros eventuales abastecedores son Francia y Estados Unidos. Hasta mayo de 2014 van importadas 3.492 toneladas de mantequilla, cifra superior en más de dos veces a la del mismo período de 2013 y 18% más alta que la de todo el año 2013.

Cuadro 6. Importaciones de mantequilla por país de origen

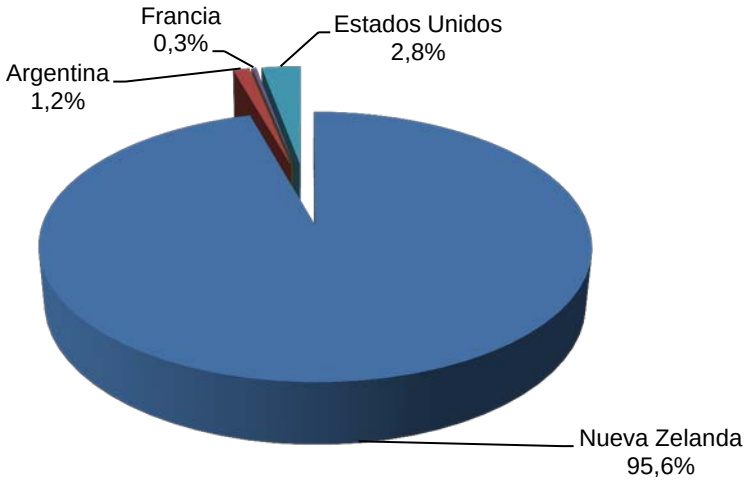
Países	Volumen (toneladas)							Variación 2014/2013 (%)	Participación 2014 (%)
	2009	2010	2011	2012	2013	Enero - mayo			
						2013	2014		
Nueva Zelanda	529	505	748	382	2.827	1.592	3.340	109,8	95,6
Argentina	476	550	154	435	169	63	42	-33,3	1,2
Irlanda	19	38	30	43	81	34	0		0,0
Francia	25	1	0	10	29	7	11	57,1	0,3
Estados Unidos	0	1	24	24	3	1	99		2,8
Otros	172	3	0	0	0	0	0		0,0
TOTAL	1.220	1.098	956	895	3.109	1.697	3.492	105,8	100,0

Fuente: Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.

En relación a los importadores de mantequilla durante 2013, Soprole y Prolesur importaron sobre 2.800 toneladas, casi 90% del total. Santa Rosa, importadora de quesos, también trajo algunas toneladas y varios supermercados e intermediarios trajeron el resto. En lo que va de 2014, Soprole y Prolesur han importado el 70% del total y Watt's ha adquirido cerca de 1.000 toneladas. Tres empresas adicionales importan el resto.

El origen de las importaciones de los primeros cinco meses del presente año se presenta en el gráfico 7. Nueva Zelanda aparece liderando largamente las importaciones (95,6%), frente al tradicional abastecedor, que hasta 2012 era Argentina. La cifra alcanzada hasta mayo señala que durante el presente año se podría llegar a un nuevo récord de importaciones, que podría aproximarse a 5.000 toneladas, si se mantiene el actual ritmo.

Gráfico 7. Importaciones de mantequilla por origen Enero-mayo 2014



Fuente: Odepa, con información del Servicio Nacional de Aduanas.

2. Exportaciones de mantequilla por destino

En el cuadro 7 se muestra la evolución de las exportaciones de mantequilla entre 2009 y los primeros cinco meses de 2014. En 2013 se destacan los diez principales destinos hacia donde se exportó. Llama la atención la diversificación de tales envíos, entre los cuales no hay ningún mercado muy relevante. Los tres destinos más importantes, con volúmenes en torno a 500 toneladas, fueron Venezuela (18% del total), Cuba y Rusia (con 17% de participación). Estos mismos países se repiten en años anteriores. En la temporada 2011, Rusia (el mayor importador de mantequilla del mundo) muestra un incremento importante, con una importación de 675 toneladas. En 2012 alcanzan cifras anuales destacables Egipto y Marruecos, con compras de 600 y 550 toneladas, respectivamente.

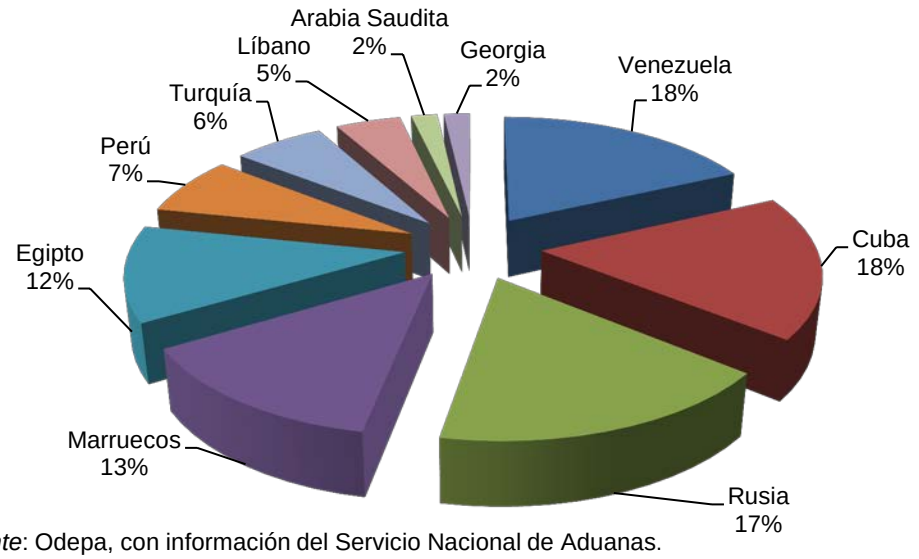
Cuadro 7. Exportaciones de mantequilla por país de destino

Países	Volumen (toneladas)							Variación 2014/2013 (%)	Participación 2013 (%)
	2009	2010	2011	2012	2013	Enero - mayo 2013	Enero - mayo 2014		
Venezuela	325	525	375	250	500	100	197	96,6	17,9
Cuba	285	313	385	496	488	219	246	12,2	17,4
Rusia	0	250	675	250	475	125	150	20,0	17,0
Marruecos	0	0	498	550	373	100	0		13,3
Egipto	0	75	300	600	325	325	0		11,6
Perú	200	625	500	0	200	0	0		7,1
Turquía	0	375	350	225	175	175	0		6,2
Líbano	0	75	25	25	125	0	0		4,5
Arabia Saudita	0	325	250	50	50	0	0		1,8
Georgia	75	149	50	75	50	0	0		1,8
Total	892	3.067	3.699	2.890	2.801	1.210	592	-51,0	100,0

Fuente: Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.

En general, el destino principal de las exportaciones lácteas, tanto en 2014 como en 2013 y desde principios de la década del 2000, fue México, a excepción del año 2009, cuando lo superó Venezuela. Ello es atribuible en parte al gran déficit de lácteos que tiene ese país y a las preferencias arancelarias de los lácteos chilenos en ese mercado. No obstante, México no aparece como destino de mantequilla, pero sí países como Cuba y Venezuela están presentes en todos los años, como también Rusia, que a partir de 2010 siempre ha importado mantequilla nacional.

Gráfico 8. Exportaciones de mantequilla por destino. Enero-diciembre 2013



Fuente: Odepa, con información del Servicio Nacional de Aduanas.

De acuerdo a Exporlac, Nestlé y Surlat fueron las empresas que exportaron más mantequilla en la temporada 2013, aproximándose a 85% del total. En tercer lugar aparece Colún, con cerca de 400 toneladas, y el resto corresponde a bajos volúmenes exportados por *traders* o intermediarios y no por industrias lácteas.

Las exportaciones de lácteos en los cinco primeros meses de 2014 totalizaron USD 132,4 millones, lo que representó un alza de 26,5% respecto a lo registrado en igual período de 2013. No obstante, la exportación de mantequilla presentó una fuerte baja (51%), alcanzando sólo 592 toneladas, que aportaron USD 3.069 millones.

En lo que va de 2014, Surlat aparece con los mayores envíos de mantequilla, seguida por Valle Verde y Colún, más otros pequeños volúmenes enviados por traders. Los destinos más importantes son Cuba, Venezuela y Rusia.

VII. Consumo nacional de mantequilla

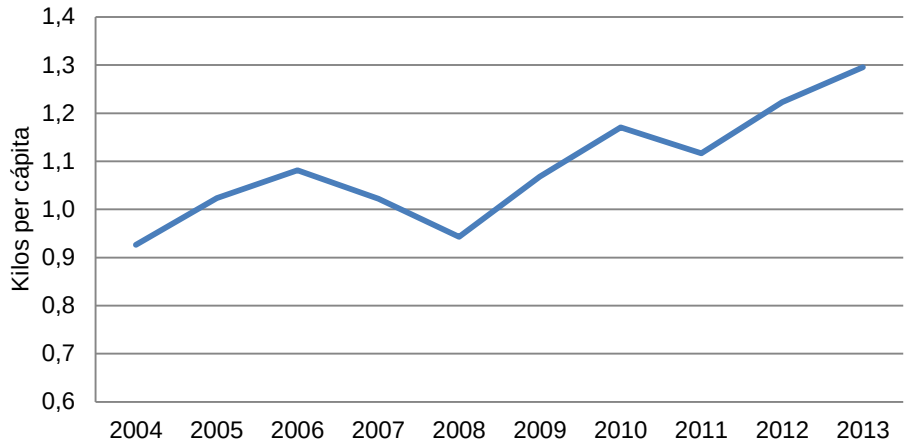
Para presentar los datos de estimación del consumo de mantequilla, cabe recapitular que en el año 2013 se produjeron 21.566 toneladas en el sector industrial lechero o industria láctea mayor (Odepa). Si a esto se agregan las 722 toneladas producidas por medianas y pequeñas industrias que son encuestadas por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), además de una estimación del volumen de mantequilla que se produce en establecimientos informales (144 toneladas) y el balance de importaciones y exportaciones, que aporta 300 toneladas adicionales, se tiene una disponibilidad total de 22.741 toneladas. En términos per cápita, se obtiene una consumo aparente de 1,3 kg, lo que representa un incremento superior a 40% entre 2004 y 2013 (cuadro 8 y gráfico 10).

Lo anterior no considera cambios en existencias de un año para otro. En general el mercado de los lácteos ha venido creciendo a tasas altas en los últimos años, pasando de un consumo en litros equivalentes de 126 litros per cápita en el año 2009 hasta 147 litros en 2013, lo que representa 17% de aumento. Los productos con mayor crecimiento son quesos y quesillos, pero no sucede lo mismo con la mantequilla, que continúa presentando consumos relativamente bajos, aunque crecientes. El consumo per cápita de mantequilla en Chile (1,3 kg) resulta la mitad del que presenta Estados Unidos, que supera los 2,5 kg, y también es levemente menor que los de Argentina y Uruguay, donde llegan a 1,4 kg y 1,6 kg, respectivamente.

En Francia el consumo es 7,4 kg, y algo más bajo, pero igualmente alto, es el de Alemania, con 6,2 kg. Austria tiene un registro de 5 kg, al igual que la República Checa, que alcanza a 5,2 kg. En Oceanía, Nueva Zelanda consume 4,7 kg per cápita, con un incremento de más de 10% en los últimos años, y Australia está en 4 kg. El consumo de Rusia, el mayor importador mundial, está por debajo de 3 kg per cápita, y finalmente India, el país de mayor producción, tiene un consumo de 3,6 kg. En América del Sur, bastante por debajo de Chile están Brasil y Colombia, con 0,4 y 0,1 kg por persona.

Cuadro 8. Comercio exterior y consumo aparente de mantequilla 2004 - 2013					
Años	**Importaciones**	**Exportaciones**	**Disponibilidad**	**Población**	**Consumo de mantequilla**
	Toneladas			Millones habitantes	Kilos per cápita
2004	2.313	915	14.903	16.093	0,9
2005	2.490	901	16.654	16.267	1,0
2006	1.297	1.110	17.773	16.433	1,1
2007	460	2.128	16.964	16.598	1,0
2008	226	1.775	15.812	16.763	0,9
2009	1.220	892	18.076	16.929	1,1
2010	1.098	3.067	20.006	17.094	1,2
2011	956	3.699	19.258	17.248	1,1
2012	895	2.890	21.284	17.403	1,2
2013	3.109	2.801	22.741	17.557	1,3
Variación 2013/2004	34,4%	206,2%	52,6%	9,1%	39,9%
Variación 2013/2012	247,5%	- 3,1%	6,8%	0,9%	5,9%
Fuente: Odepa.					

Gráfico 9. Chile. Consumo aparente de mantequilla 2004 - 2013



Fuente: Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.

Para el presente año, como resultado del récord de importaciones y una baja de producción interna, junto a una posible caída en las exportaciones, se estima que el consumo per cápita en el año subiría a cerca de 1,4 kg, con un aumento superior a 10%.