

# MANTEQUILLA

**A**l contrario que en el año anterior, el sector de la industria de la mantequilla cerró 2024 con un aumento considerable de su producción.

De acuerdo con la Encuesta Industrial Anual de Producto, que publica el INE, se produjeron en España un total de 48.741 toneladas de mantequilla industrial, un 7,2% más que el año anterior.

Asimismo, el valor de esta producción ascendió a 359 millones de euros, unos 52 millones más que un año antes. Hay que tener en cuenta que en el año 2023 se redujo sensiblemente la producción, respecto al año precedente.

De esta producción total, 10.894 toneladas fueron mantequilla fundida o deshidratada, según los datos del INE.

La mantequilla es un derivado lácteo, con un elevado contenido graso, que en forma de emulsión es más o menos sólida. El producto apto para el consumo humano debe poseer un porcentaje de materia grasa láctea igual o superior al 80% e inferior al 90% y contenidos máximos de agua del 16% y de materia láctea seca no grasa del 2%.

Al ser principalmente grasa láctea, la mantequilla conserva las vitaminas liposolubles presentes en la leche como las vitaminas A, D y E.

La mantequilla se obtiene por el batido de la nata. Ésta se produce a través de un proceso conocido como desnatado de la leche, es decir, la separación de la nata o crema de la leche entera. Una vez obtenida la nata, ésta es sometida a diversos procedimientos para la elaboración de la mantequilla (normalización, neutralización, pasteurización, maduración de la nata, batido, lavado y amasado).

Antes de la etapa de maduración tiene lugar la inoculación a la nata de microorganismos (bacterias) que dan aroma a la nata. Posteriormente, la nata es sometida a un proceso de maduración que la proporciona aroma y sabor. Esta etapa consiste en un tratamiento térmico seguido de una fase de enfriamiento que dará a la grasa una estructura cristalina y sólida.

Por último, tienen lugar las fases de batido, lavado y amasado, a través de las cuales se obtiene el producto final. Estas fases afectan al aroma, sabor, calidad de conservación, apariencia y color de la mantequilla.

Existen varios tipos de mantequilla, pues el producto final se comercializa con distintos contenidos de sal, de grasa (hay productos "light"), o incluso se puede elaborar con leches distintas a la de vaca, que es la más común. En este

sentido, también se puede hacer mantequilla con leches de oveja y de cabra, que se caracterizan por presentar un color más claro y un contenido graso mayor.

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La producción de mantequilla está muy ligada a la industria láctea y, por ello, los principales productores son los mismos grupos lácteos que operan en el mercado de leche de consumo.

También hay un grupo de empresas más artesanales, que están vinculadas con las dos marcas de calidad que existen de este producto: La D.O.P. Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanyan (Cataluña) y la D.O.P Mantequilla de Soria (Castilla y León).

La primera es una mantequilla muy untuosa, fácil de fundir, de color uniforme, aunque su tonalidad varía si se produce en verano o en invierno. El olor y el sabor de esta mantequilla es muy intenso y recuerda a la avellana.

Por su lado, la protección de la D.O.P Mantequilla de Soria abarca a las tres variedades de mantequilla que tradicionalmente se vienen elaborando: Natural, Salada y Dulce. Su sabor y olor depende del tipo de mantequilla.

## COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial siguió siendo deficitaria en 2024, ya que las exportaciones se desplomaron después de varios años de crecimiento sostenido.

Según los datos de Comercio, las importaciones aumentaron un 10% en volumen, hasta las 31.987 toneladas, de las que el casi la totalidad procedían de la Unión Europea, y más en concreto de Países Bajos (32%), Portugal (16,7%) y Francia (13,2%). Otros países que vendieron a España mantequilla fueron Alemania, Irlanda, Bélgica, Italia y Dinamarca.

El valor de esas importaciones aumentó también casi un 25%, al superar los 200,8 millones de euros.

Por su lado, las exportaciones alcanzaron un volumen de 6.256 toneladas, un 21% por encima del alcanzado un año antes. En este caso, los países que más mantequilla española recibieron fueron Francia (34% del total exportado), Italia (14,6%) y Portugal (14,5%).

El valor de estas ventas al exterior llegó a casi 39 millones de euros en 2024, lo que supuso un incremento respecto al año anterior del 33,8%. ■