



El Mercado de Centolla en Tailandia

Julio 2016 Oficina Comercial en Tailandia



Oportunidades para exportadores chilenos de centolla

Los productos del mar están bien integrados en la dieta local. El consumo promedio anual de productos del mar en Tailandia es de alrededor de 32-36 Kg por persona. El mercado de las centollas en Tailandia es pequeño y apunta principalmente a consumidores de las clases media-alta y alta y a hoteles y restaurantes de alta categoría. Por esta razón los consumidores masivos prefieren otros tipos de cangrejos mas baratos y con carnes mas dulces.

En el mercado tailandés es posible encontrar varios competidores tales como Canadá, USA, Rusia y Japón. La reducción gradual de los aranceles de importación a Tailandia de las centollas chilenas contribuirá a aumentar la competitividad del producto en el mercado.

Principales Países Proveedores.

En 2015 Tailandia importó centollas por US\$ 15,8 millones, un aumento del 16% respecto al 2014. Los principales proveedores son Canadá con el 31% de participación de mercado, Estados Unidos con 29%, Rusia con 7%, Japón con 6% y Chile con el 4%.

Exportaciones chilenas

Chile es el 5º proveedor de centollas a Tailandia con importaciones por US\$ 679 mil en 2015. A pesar de que hubo una reducción del 44% en las importaciones chilenas en 2014, se observó una recuperación del 33% en 2015.

Situación arancelaria aplicable a Chile

Las centollas chilenas bajo el código arancelario 03061490 tienen una tarifa del 5% en 2016 y será reducida gradualmente a 0% al 2020.

Análisis y comentarios

Si bien la tarifa de importación actual para las centollas chilenas a Tailandia es del 5%, existen otros competidores tales como Australia, China, Japón, Corea, y Nueva Zelanda que cuentan con 0% de arancel. Las centollas de otros competidores como las japonesas son mas populares debido a la dulzura de su carne. Por otra parte Chile tiene que competir con las alternativas de cangrejos tailandeses como "flower crabs" y "serrated mud crabs" que también tienen carne dulce.

Los Chefs que atienden restaurantes de alta categoría en Tailandia tienen una demanda por alimentos "delicatessen" que puedan sumar de manera interesante a sus menús y de esa manera atraer mas clientela, situación compartida principalmente por hoteles de 4 y 5 estrellas. Esta actividad también considera promociones estacionales y promociones específicas realizadas por países proveedores en las cuales se presentan los productos acompañados de vinos u otros alimentos gourmet.

Las centollas chilenas son prácticamente desconocidas entre los consumidores locales. Chile debe tomar ventajas del TLC con Tailandia para desarrollar la imagen del país así como mejorar la penetración del producto y caracterizar a Chile como un productor y exportador de centollas.

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES

PAIS	TOTAL MM US\$ 2014	TOTAL MM US\$ 2015	CRECIMIENTO
MUNDO	13,7	15,8	16%
CANADA	3,2	4,9	52%
U.S.A.	4,3	4,6	7%
RUSIA	1,4	1,0	-25%
JAPON	0,3	1,0	190%
CHILE	0,5	0,7	33%
GROENLANDIA	-	0,6	100%
AUSTRALIA	0,8	0,5	-44%

Fuente: Ministry of Commerce



■ La distribución y el consumo de centolla en Tailandia

El mercado de centollas en Tailandia es muy de nicho, consumido principalmente por turistas extranjeros, visitantes de negocios, residentes extranjeros y tailandeses de altos ingresos que han tenido experiencia con comidas extranjeras. Las centollas importadas de alta calidad se venden principalmente en hoteles de 4 y 5 estrellas y restaurantes *premium*, especialmente restaurantes de comida china que operan en la zona urbana de Bangkok y que cuentan con un peak de consumo coincidente con el Año Nuevo Chino. Por otra parte, las centollas de menor calidad son vendidas en hipermercados y supermercados tales como Siam Makro, Central Food Hall y Villa Market. Por el momento Siam Makro y Villa Market ofrecen centollas chilenas y Central Food Hall centollas importadas de los Estados Unidos.

■ Principales actores en la distribución

La distribución de las centollas se ha realizado tradicionalmente a través del canal HORECA. Las centollas de menor calidad o de bajo peso se venden en hipermercados donde los clientes pueden comprar a precios más económicos. Sin embargo, la mayoría de los clientes prefieren consumir centollas en *buffet* en hoteles de lujo o restaurantes tales como “The Atelier en Pullman Bangkok Grande Sukhumvit Hotel”, “The Berkeley Dining Room en The Berkeley Hotel Pratunam”, “Latest Recipe en Le Meridien Bangkok Hotel”, “Flavors en Renaissance Bangkok Ratchaprasong Hotel”, “Pooyak Restaurant”, entre otros.

■ Principales actividades y ferias especializadas para la centolla

ThaiFex – World of Food Asia 2017. Bangkok, 31 Mayo – 4 Junio, 2017. <http://www.worldoffoodasia.com/>

Thailand Retail, Food Hospitality Services (TRAFS). Bangkok, 13 – 16 Julio, 2017
<http://www.thailandhoreca.com/2016/>

Food & Hotel Thailand 2017. Bangkok, 7 – 10 September, 2016 at Bangkok International Trade and Exhibition Centre (BITEC) - <http://www.foodhotelthailand.com/food/2016/en/index.asp>

Makro Horeca 2017. 23-26 marzo 2017. Nonthaburi, at IMPACT Exhibition and Convention Center - <http://www.tceb.or.th/nc/event-calendar/view/event/970-makro-horeca-2017>

■ Actividades ProChile 2015

La Oficina Comercial de ProChile en Bangkok apoya las misiones de prospección comercial; organiza visitas a importadores y mantiene una permanente presencia en los eventos vinculados al sector, además de la búsqueda constante de oportunidades comerciales (identificación de compradores potenciales, agendas comerciales, etc.) entre exportadores/importadores en Chile y Tailandia y otros países en ASEAN.

■ Normativas aplicables y requisitos importación

De acuerdo a información proporcionada por el Ministerio de Comercio de Tailandia es necesario contar con una licencia para importar productos alimenticios a Tailandia. La agencia de gobierno responsable de autorizar la importación de productos alimenticios es la “Food and Drug Administration – FDA” dependiente del Ministerio de Salud Pública.

Vale la pena mencionar que las regulaciones tailandesas prohíben que los alimentos procesados contengan ingredientes obtenidos de organismos genéticamente modificados, tales como “Cry9C DNA sequence”, lo que podría afectar potencialmente a maíz congelado, tortillas para tacos, corn chips, corn flakes, maíz molido o harina de maíz.

El control de la importación, comercialización, distribución y ventas de los alimentos procesados en Tailandia es compartida por una serie de organismos gubernamentales entre los cuales se encuentran los siguientes:

- Food and Drug Administration: <http://www.fda.moph.go.th/eng/index.stm>;
- Ministerio de Comercio: <http://www.moc.go.th/index.php/moc-english.html>
- Ministerio de Agricultura y Cooperativas: <https://eng.moac.go.th>;
- Departamento de Aduanas: <http://www.customs.go.th>;
- Revenue Department: http://www.rd.go.th/publish/index_eng.html



■ Conclusiones y recomendaciones

Los consumidores de las clases altas son los principales consumidores de las centollas importadas debido a que cuentan con un alto nivel de gasto, aunque ahora se observa un aumento en el consumo de las emergentes clases medias que siguen los estilos de vida occidental, y por la gran cantidad de turistas que visitan Tailandia. Sin embargo, estos tipos de usuarios prefieren consumir las centollas en forma de *buffet* en hoteles de alta categoría y restaurantes de lujo, principalmente restaurantes chinos. Las centollas se distribuyen a las mas importantes provincias del país tales como Bangkok, Chiangmai y Phuket, a través del canal HORECA y de establecimientos comerciales de productos alimenticios gourmet.

Por otra parte, los consumidores locales y extranjeros tienen un bajo conocimiento de que Chile es productor y exportador de centollas, siendo mas populares en el mercado local las centollas importadas desde los Estados Unidos y de Japón. Esta situación hace imprescindible que los exportadores chilenos trabajen en la promoción de la imagen del producto nacional ya sea organizando eventos de degustación, participando en exhibiciones y/o en eventos locales describiendo las cualidades de las centollas chilenas. También se recomienda que los exportadores chilenos aumenten el nivel de colaboración con los importadores y distribuidores locales organizando promociones en puntos de venta apuntando a incentivar el consumo en el hogar, además de aumentar la presencia de las centollas chilenas a través de publicidad en diferentes medios de comunicación, medios electrónicos y redes sociales.

Chile debe tomar ventaja de que los países proveedores de centollas a Tailandia son escasos y de que el producto chileno cuenta con beneficios arancelarios producto del Tratado de Libre Comercio con Tailandia. Para aprovechar esta oportunidad Chile debe continuar exportando centollas de excelente calidad, con empaques atractivos y a precios razonables, de manera de competir efectivamente con la oferta disponible y aumentar su participación en el mercado tailandés.

Para más información sobre actividades de promoción comercial organizadas por ProChile en Tailandia o para participar en alguna de las ferias, por favor comuníquese con ProChile Bangkok al e-mail trade@chile-thai.com