

## 04.09 Miel Natural

### Perspectiva general

Existen aproximadamente 1.558 establecimientos dedicados a la apicultura y 206.412 colmenas en Tailandia. Se producen aproximadamente 10,000 toneladas métricas anualmente. El 10% de la producción total está orientada al consumo interno, mientras que la porción restante del 90% es para exportación. Tailandia exporta miel a varios países, por ejemplo, U.S.A., Taiwán, Alemania, China, Canadá, Malasia e Indonesia.

Los tipos de miel producidos en Tailandia son muy conocidos según sus épocas y sus orígenes botánicos que se pueden clasificar en 4 categorías:

1. Miel de flores de longan

Tiene una demanda especialmente alta en el país debido a su aroma único y sabor más dulce, pero no es popular en el mercado mundial debido a su color oscuro y dulzor excesivo.

2. Miel de Flores, por ejemplo, *mikania* y *siam weed*.

3. Miel de litchi y flores de girasol

4. Miel de las flores de acacia y las flores de rambután. Este tipo de miel se produce esporádicamente.

Durante los últimos 20 años, los apicultores tailandeses pudieron vender miel a buenos precios. Sin embargo, en 2016, Tailandia experimentó los efectos de la sequía que tuvo un gran impacto en el sector agrícola, que causó la disminución de muchas cantidades de productos agrícolas, incluida la miel. Sin embargo, la escasez de suministro de miel conduce a la mejora del precio. En el año de producción 2015-2016, el precio de miel local con calidad premium, no excedió el 17% de humedad, se disparó a 600 baht / kg., mientras que el año de producción 2016-2017, los niveles pluviales fueron copiosos la lluvia por lo que se obtuvo una gran cantidad de miel y consecuentemente bajó su precio. La caída del precio de la miel local se debió a un exceso de oferta de miel en el mercado en tanto que nuevas generaciones de los jóvenes comienzan a dedicarse a la apicultura como un negocio a tiempo parcial o de tiempo completo.

En 2018, el precio de la miel doméstica es inestable. El precio común de la miel con humedad no mayor a 21% disminuye drásticamente el precio a 150 baht/kg. a 85-100 baht/kg., e incluso disminuye hasta un precio aún más bajo que llega a 70 baht/kg. Para la miel con calidad de premium que no supera el 17% de humedad, sus precios promedian a alrededor de 300-400 baht/kg.

El enfoque actual en salud y el bienestar ha dado lugar a cambios en las dietas del consumo tailandés. Los consumidores tailandeses prestan más atención a la selección de alimentos saludables. Entonces, la miel es uno de los productos saludables cuya demanda va en aumento.

Los consumidores tailandeses pagarían un precio mucho más alto por la miel producida localmente, especialmente la miel silvestre sin aditivo, más bien que miel proveniente de exterior. La miel silvestre tiene una gran demanda porque proviene naturalmente de bosques, sin contaminación, insecticidas o pesticidas. Sin embargo, la miel silvestre real es muy difícil de encontrar en el mercado y sus precios son muy caros. Entonces, la miel común u orgánica será la mejor opción para los consumidores.

El precio de la miel producida localmente es levemente alto debido a muchos factores. En primer lugar, la miel es considerada en la religión budista como un remedio para diferentes trastornos humanos, por lo que la miel es muy apreciada en la cultura local. En segundo lugar, su escasez también hace que los suministros sean inadecuados para satisfacer la demanda del consumidor local, lo que aumenta su valor de mercado. En tercer lugar, la miel producida localmente es muy promocionada por sus valores medicinales y nutricionales.

### **Estadística de importación**

País	(Millión USD)		
	2015	2016	2017
Mundial	22.8	4.1	5.5
China	20.2	1.5	2.5
Myanmar	0.9	0.8	1.2
Australia	0.5	0.4	0.4
Francia	0.3	0.2	0.3
Vietnam	0.1	0.1	0.3

El valor total de importación de miel en 2018 (enero a mayo) fue de 1,0 millones de dólares. Myanmar fue el principal proveedor (26%), seguido de Australia (15%), China (13%), Vietnam (9%), Nueva Zelanda (8%) y Alemania (7%).

### **Arancel de importación**

El arancel general de importación de miel es del 30%. El arancel de importación de la miel proviene de países miembros de la ASEAN, Australia y China están exentos favorecidos por el Tratado de Libre Comercio. Además, el 7% del IVA se aplicará a todos los productos que entren en el mercado tailandés.

## Procedimientos Regulatorios

Los procedimientos reglamentarios principales para la importación de miel implican los siguientes aspectos.

### A) Control previo a la comercialización

Licencias de importación de alimentos:

Se requiere una licencia para importar alimentos para la venta en Tailandia. Los inspectores de la FDA visitan y examinan la idoneidad de las instalaciones acopiadoras o de almacenamiento designado antes de que se emita una licencia. Un importador con licencia puede importar diversos tipos de alimentos siempre que la FDA tailandesa apruebe los productos alimenticios. Una licencia de importación debe renovarse cada tres años. Se usa el Formulario de solicitud (Orr. 6).

Etiquetado de alimentos:

Tantos alimentos importados como alimenticios nacionales necesitan estar etiquetados. En el caso de los alimentos importados, se debe aplicar una etiqueta en lengua tailandesa cuando sea necesario antes de la entrada y adherirse a cada artículo de producto alimenticio antes de su comercialización.

### B) Control posterior a la comercialización

El propósito del control posterior a la comercialización es para garantizar que los alimentos distribuidos sean saludables y contengan una calidad que cumpla con la norma alimentaria nacional. Como resultado, esta medida se ocupa principalmente de las actividades de ejecución. La inspección de todas las fábricas de alimentos, almacenes y puntos de acopio en todo el país se lleva a cabo regularmente, junto con el muestreo de productos alimenticios para su análisis de manera de garantizar el cumplimiento de los requisitos legales. En caso de violaciones, se ejecutarán acciones como incautación, revocación y enjuiciamiento. En general, hay dos tipos de inspecciones:

#### - Supervisión periódica

Inspección rutinaria: Esta es una inspección periódica, particularmente a los lugares que recibieron las licencias.

Inspección y supervisión: de las instalaciones, fabricas, almacenes para los importadores o vendedores que cumplen con las regulaciones pertinentes.

Inspección de punto de entrada: Esto lo hacen los inspectores de alimentos estacionados en los puertos para garantizar que la seguridad de los productos que ingresan al país cumplan con las regulaciones correspondientes.

- Inspección sospechada o requerida

El objetivo de esta inspección es investigar y reunir la evidencia necesaria para verificar las causas de la queja sobre alimentos rechazados por el país importador para emprender acciones legales o para resolver los problemas de los productos alimenticios que sobrevengan.

### C) Vigilancia de los alimentos

El objetivo del programa es garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios distribuidos en todo el país. Los inspectores tailandeses de la FDA tomarán muestras de alimentos en los mercados de vez en cuando y cada vez que se identifiquen problemas. Las muestras se entregarán a la División de Análisis de Alimentos para su posterior análisis de toxicológico, residuos de plaguicidas, metales pesados, valores nutricionales y conformidad con los estándares. Se tomarán medidas legales y de advertencia, como incautaciones, retiro de productos, etc. según el grado de violación.

## **Normativas de Importación**

La Administración Tailandesa de Alimentos y Medicamentos (FDA tailandesa), dependiente del Ministerio de Salud Pública, es la agencia gubernamental responsable de la protección de la salud y la seguridad del consumidor al garantizar la calidad y eficacia de los productos para la salud. La FDA controla así los siguientes productos en el mercado tailandés (fabricados e importados): alimentos, drogas, narcóticos, sustancias peligrosas, cosméticos y dispositivos médicos.

Para los productos alimenticios, la FDA tailandesa implementa y hace cumplir la Ley de Alimentos B.E.2522 (1979), que es la principal ley destinada a proteger y prevenir a los consumidores de los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y garantiza la calidad y seguridad. Conforme a la Ley, todos los establecimientos que producen alimentos para la venta o importan alimentos deben contar con la licencia de la Oficina de Alimentos de la FDA de Tailandia.

De acuerdo a la Ley del Alimentos, la miel se clasifica como alimentos que deben tener calidad y estándar para su comercialización. La calidad y el etiquetado de la miel deben cumplir con los requisitos estándar especificados en la Notificación del Ministerio de Salud Pública.

Para importar alimentos, un importador debe aplicar una licencia de importación y debe obtener la aprobación del registro del producto. Solo las personas / empresas registradas que residen en Tailandia son elegibles para importar y vender alimentos en Tailandia.

## **Documentos necesarios para la solicitud de licencia de importación de alimentos en Tailandia**

1. Una solicitud de importación de alimentos en Tailandia (formulario Orr. 6)
2. Una copia de tarjeta DNI y una copia del registro nacional del solicitante. Si el solicitante es extranjero, se adjuntará un permiso de trabajo en Tailandia emitido por el Departamento de Trabajo.
3. Una copia del registro comercial que declara como objetivo el de importar alimentos para la venta.
4. Una copia del registro comercial que defina a la persona autorizada de la compañía.
5. Una copia del certificado de nacionalidad de la empresa (lista de accionistas) del Ministerio de Comercio. Si un solicitante es extranjero, también se requiere un certificado de negocios operativos en Tailandia.
6. Certificado de representación para actuar en nombre de la entidad solicitante (por la persona jurídica) con sello de impuestos especiales de 30 baht. El sello de la empresa también es obligatorio si se requiere en el registro de la compañía.
7. Documentos relacionados con la oficina administrativa de importación y la del depósito de almacenamiento de alimentos: una copia del registro nacional de la oficina de importación y una copia del registro nacional del depósito de almacenamiento de alimentos. Una copia del contrato de propiedad de alquiler (si corresponde)
8. Conjunto de los siguientes planes a escala
  - Mapa de ubicación del lugar de importación, almacenamiento de alimentos y edificios aledaños.
  - Plano del área de almacenamiento indicando 1) su entorno 2) adecuación para cada artículo de comida 3) sistema de ventilación e iluminación adecuados y 4) equipamiento para mantener la calidad de los alimentos los cuales instalados (si fuera necesario).
9. Un certificado que respalde la solicitud de importación.

## **Documentos necesarios para la solicitud de registro de alimentos importados a Tailandia**

1. Dos formularios de solicitud del registro de alimentos (Sor bor. 5)
2. Una copia de la licencia de importación (Orr. 7)
3. Certificado original del lugar de fabricación con información precisa de los siguientes puntos:
  - Nombre y ubicación del lugar de fabricación.

- El certificado deberá definir uno de los siguientes sistemas de seguridad alimentaria: Principios Generales de Higiene alimentaria según lo prescrito por las Normas Internacionales de Alimentos de acuerdo a FAO/OMS; Codex, Sistema de Análisis de Peligros y control de Puntos Críticos (HACCP), ISO: Sistema de Gestión de Calidad u otros principios o sistemas equivalentes.
- Categoría de alimentos que coincide con los alimentos importados.
- Las oficinas certificadoras elegibles pueden ser oficinas gubernamentales del país del fabricante u aquellas oficinas que estén certificadas por oficinas gubernamentales u oficinas certificadoras por organismos internacionales.
- La fecha de vencimiento del uso de dicho certificado. Si el certificado define solo la fecha de emisión, será válido por no más de un año a partir de la fecha de emisión.

### **Estándar de la miel**

De acuerdo con la Notificación del Ministerio de Salud Pública no. 211 B.E. 2543 (2000) con respecto a la miel, miel significa el líquido dulce el cual es producido por la abeja y es un alimento prescrito que debes contar con ciertas calidades o estándares.

### **La calidad**

- Color, olor y sabor inherentes a las características específicas de la miel.
- Reducción del contenido de azúcar, que se expresará como sucedáneo de azúcar, con no menos del 65% por peso.
- Contenido de humedad no deberá superar el 21% de su peso.
- Contenido de sacarosa no deberá exceder el 5% de su peso.
- Contenido de materiales insolubles no podrá exceder más de 5% de su peso.
- Contenido de ceniza no podrá ser mayor al 0,6% de su peso.
- Valor ácido no podrá exceder los 40 miligramos equivalentes por ácido de 1 kg.
- Valor de actividad de diastasa no menor a 3 en la escala de Gothe.
- El Valor de Hydroxymethylfurfural no mayor a 80 mg. por kg.
- Libre de aditivos alimentarios.
- No deben usarse el colorante.
- Libre de microorganismos patógenicos.
- Libre de sustancias tóxicas liberadas por microorganismos en cantidades que pueden ser peligrosas para la salud.

- La levadura y el moho no deben tener más de 10 colonias por 1g. de miel.
- Libre de contaminantes, excepto lo siguiente 1) Arsénico no mayor a 0.2 mg./kg/ de miel. 2) Plomo que no exceda los 0.5 mg./kg/ de miel.

## **Embalaje**

### Contenedores

Los contenedores deben estar hechos de materiales de calidad alimentaria que sean seguros y adecuados para su uso previsto. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas o un olor o sabor indeseable para que no deterioren la calidad de la miel. Los contenedores también deberán preservarse durante el transporte.

### Empaquetado

La miel debe empacarse en recipientes secos, limpios y bien cerrados a fin de evitar la contaminación que pueda dañar a los consumidores.

## **Etiquetado**

La etiqueta debe ser fácilmente legible, clara e indeleble sin falseo o engaño. La siguiente información debe aparecer en la etiqueta del contenedor también.

- Nombre del producto  
Para ser indicativo de la Miel, deberá ser especificado por el nombre de cuyas plantas o flores la miel proviene, por ejemplo, Longan Honey.
- Número de serie del producto
- Alimentos de forma líquida, deben ser expresados en volumen neto en ml o l.
- Para el producto importado, se debe inscribir el nombre y la dirección con el término de "Importador" o "Importado por" y también el nombre y el país del fabricante.
- Se indicará el país de origen de la miel.
- Fecha de fabricación y/o fecha de vencimiento o fecha de caducidad.
- La identificación del lote.
- Instrucciones para el almacenamiento y el transporte, tal como mantener alejado de la luz solar directa y del calor.
- En caso de importar el producto, se utilizará el idioma tailandés, sin embargo, también se podrá aplicar un idioma extranjero.

## **El uso del término "Premium" en las etiquetas de los alimentos**

La FDA de Tailandia exige que los fabricantes de alimentos o importadores de productos que utilizan el término "premium" en las etiquetas de sus productos cumplan con un determinado conjunto de estándares de calidad y características específicas de la siguiente manera:

1. La calidad y los estándares del producto alimenticio deben cumplir con la notificación del Ministerio de Salud Pública.
2. Los productos alimenticios deben cumplir con los estándares internacionales o equivalentes en materia de conformidad y sistemas de procesamiento certificados, desde las materias primas hasta los productos terminados, incluida la trazabilidad.
3. Los estándares del sitio de producción de materia prima y el procesamiento en la fabricación de alimentos deben cumplir con los requisitos.
4. Los productos alimenticios deben contar con al menos uno de los aspectos de los estándares, la calidad o las características específicas que se detallan a continuación:
  - Productos alimenticios orgánicos;
  - Los productos alimenticios están registrados con "Indicación Geográfica" (IG) en el Ministerio de Comercio;
  - Los productos alimenticios deben usar materias primas o ingredientes que tengan una calidad superior o propiedades estándar de sobresalientes.
  - Los productos alimenticios se procesan a través de un método específico que hace que las características de los alimentos sean superiores a los productos generales.

## **Etiquetado Nutricional**

El etiquetado nutricional es obligatorio para los siguientes tipos de alimentos:

- Alimentos que requieren especificidades nutricionales.
- Alimentos que hacen uso de los valores nutricionales en las promociones de ventas.
- Alimentos que se dirigen específicamente a un grupo de consumidores (por ejemplo, estudiantes, ejecutivos, personas mayores, etc.)
- Otros alimentos que pueden ser especificados por la FDA tailandesa, incluyendo papas fritas, chips de maíz, bocadillos extruidos, galletas / galletas saladas, obleas surtidas. La FDA tailandesa también exige el etiquetado nutricional para cinco grupos de alimentos procesados a través de la presentación que indica que "Debería tomar menos y realizar ejercicio para una salud mejor".

El etiquetado nutricional debe ser presentado en idioma tailandés y un idioma extranjero opcional. Dependiendo del espacio de etiquetado, diferentes formatos son aplicables, ya sea en forma vertical u horizontal. Se proporciona un ejemplo de información nutricional integral estándar.

### Canales de distribución

El canal de distribución de supermercados, efectivo y transporte, e hipermercados en Tailandia normalmente comienza con los importadores, luego los distribuidores, antes de ser enviados a un almacén de distribución central o directamente a puntos de venta minorista. Algunos importadores también actúan como distribuidores.

Algunos supermercados, supermercados e hipermercados operados por operadores multinacionales importan productos alimenticios directamente y los almacenan en sus propios centros de distribución antes de su envío a cada punto de venta.

Elegir al importador correcto es una de las decisiones más importantes para los exportadores que desean hacer negocios en Tailandia. El importador local será importador y será un socio clave para expandir las oportunidades comerciales y minimizar la necesidad de que los exportadores establezcan contacto directo con múltiples cadenas minoristas. Además, una importación local familiarizada con las situaciones del mercado y el entorno regulatorio puede ayudar a los exportadores a comercializar con éxito sus productos.

Debe tener en cuenta que muchos minoristas en Tailandia cobran tarifas o cargos sobre nuevos productos. La tarifa o cargos serán añadidos de acuerdo con una fórmula base sobre número de puntos de venta minorista y SKUs.

### PRECIO DE MIEL LOCAL

MARCA LOCAL	TAMAÑO	PRECIO/UNIDAD (THB)
Thai Honey Wild Honey	440g.	175
Royal Chitralada Honey	115g.	40
	980g.	245
DoiKham Natural Honey	770g.	195
Vetchapong Honey	325cc.	149
	72cc.	55
	200cc.	89
	350ml.	158
Erawan Honey	760cc.	315
	1,05kg.	279
Tops Longan Honey	700g.	155
Srichein Honey	700g.	179
Chumchon Pure Honey	660g.	210
Doitung Macadamia Honey	280g.	165

My Choice 100 percent Honey Longan	450g.	225
	700g.	290
	260g.	105
	490g.	169
Pure Grain Honey from Wild Flower	625g.	165
Fora Bee Longan Honey Squeeze	500g.	175
Good B Honey 100percent	130g.	39
	1000g.	220
Good B Sunflower Honey	1000g.	220
Golden Bee Longan Honey	150g.	80
Thai Honey 100% Pure Natural Honey	360g.	83
	1000g.	209

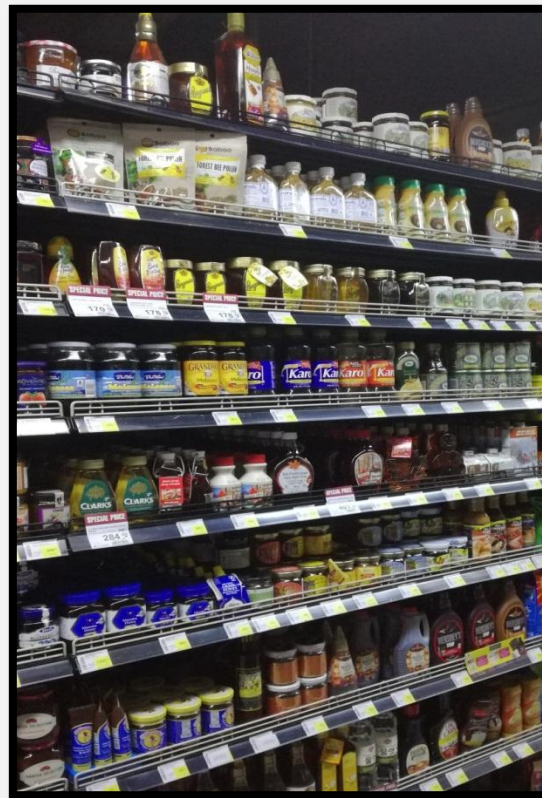
### PRECIO DE MIEL IMPORTADO

MARCA EXTRANJERA	PAÍS DEL ORIGEN	TAMAÑO	PRECIO/UNIDAD (THB)
Langnese Black Forest Honey	Germany	500g.	920
Langnese Acacia Honey		500g.	920
Langnese Honey		125g.	125
		250g.	225
Lune De Miel Honey	Italy	500g.	395
		250g.	218
Honey New Zealand Mealand Manuka Honey 100percent UMF5 plus	New Zealand	500g.	1,820

## PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS EN EL MERCADO LOCAL



**TESCO LOTUS**



**VILLA MARKET**