



El mercado de cárnicos en Filipinas



Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Manila

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



ESTUDIO
DE MERCADO

27 de noviembre de 2019
Manila

Este estudio ha sido realizado por
Marta Coria Vega y actualizado por Gorka San Juan Martínez

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Manila

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 114-19-038-4



El mercado de productos cárnicos en Filipinas es uno de los mayores de la región de Sudeste Asiático. Al mismo tiempo, existen grandes diferencias en el sector; mientras que la industria procesadora es altamente competitiva, la producción local de carne fresca no es suficiente para cubrir la demanda del mercado.

El gobierno mantiene una posición muy proteccionista sobre el sector, con fuertes restricciones en la regulación de las importaciones. En este sentido, es necesario indicar que España sólo está acreditada para la exportación de carne de porcino y sus derivados, por lo que estos productos serán el objeto del presente estudio, aunque se espera que la acreditación para el vacuno español esté ratificada durante el año 2020.

El sector porcino local se centra en atender las necesidades de carne fresca del mercado. Sólo el 15% de la producción se destina al sector de la transformación por lo que el gobierno se ha visto obligado a permitir la importación de porcino para compensar la escasez externa y abastecer a la industria procesadora. Así, la carne de cerdo importada se destina principalmente al sector transformador y no a la venta directa de carne refrigerada o congelada.

Por otro lado, la industria procesadora presenta grandes volúmenes de producción, destinados en su mayoría al mercado local. Sin embargo, entre un 5 y 8% de los productos –*hotdogs, corned beef, fiambres, etc.*– se exportan a países con una importante comunidad filipina (*Overseas Filipino Workers, OFW*), sobre todo a Oriente Medio.

Tradicionalmente, Filipinas es uno de los países con mayor consumo de carne en la región. Además, representa el menor consumo de verdura de Asia y, por ende, uno de los más bajos del mundo. Las familias gastan sobre un 14% de su presupuesto para comida en carne, lo que supone una proporción mucho mayor que en otros países de la región. Asimismo, está teniendo lugar una reorientación progresiva hacia una dieta más occidental con un consumo elevado de carne, sobre todo en zonas urbanas donde el poder adquisitivo es mayor.

Al igual que en la mayoría de países de Sudeste Asiático, los filipinos tienen una mayor preferencia por la carne de porcino principalmente, cuyo consumo depende del precio, la renta y su disponibilidad. El consumo anual de cerdo asciende a 15 kg per cápita, seguido del pollo, con 13 kg. La ternera, en su mayoría importada y considerada un artículo de lujo, únicamente alcanza los 3 kg, seguida de la carne ovina, con apenas 500 gramos.

En cuanto a la importación de carne fresca, la panceta es uno de los principales cortes importados, empleada mayormente a la fabricación de beicon. Existe también una gran demanda de despojos de porcino por parte de la industria cárnica local para la elaboración de sus productos y por el consumidor final. Piezas como caretas, orejas, tocino o vísceras, son muy utilizadas en la cocina filipina y la producción local no es suficiente para cubrir la totalidad de la demanda.

En lo referente a piezas más nobles de porcino, como lomo o solomillo, su presencia en el mercado es creciente, aunque aún limitada. Es posible encontrar *prime cuts* en supermercados de calidad,



como producto congelado, aunque no es fácil identificar el origen del producto. Asimismo, es posible encontrar cortes de calidad en determinados restaurantes y hoteles, incluso alguna pieza ibérica en el caso de restaurantes españoles.

Estados Unidos es el primer proveedor de piezas de ternera de calidad; de hecho, los consumidores filipinos asumen que el “Angus Beef” procede únicamente de Estados Unidos, aunque también se importan de otros países como Australia o Nueva Zelanda. En lo referente a la carne de porcino de calidad, la carne de kurobuta procedente de Japón es la más representativa.

España es el séptimo exportador de carne fresca a Filipinas en valor y cuarto en volumen. La cuota de mercado del producto español en Filipinas aún es limitada, debido a la competencia del producto local barato y de grandes productores de cárnicos como China, Estados Unidos, Australia o Alemania, aunque crece año a año.

Los cortes de calidad superior aun suponen una proporción muy pequeña de las exportaciones españolas a Filipinas. Los cortes que se pueden encontrar en el mercado son fundamentalmente los derivados del cerdo ibérico: solomillo, lomo, secreto, costillas, presa o carrilleras. Algunos restaurantes españoles incluyen platos con carne ibérica en sus menús, por lo que progresivamente se percibe una mayor presencia en Filipinas. Sin embargo, aún no existe una percepción definida de España como país productor de carne porcina de calidad.

Por su parte, los embutidos son un producto de consumo habitual en Filipinas, como el jamón dulce, el salami o el “chorizo de Bilbao”. En cuanto a los productos embutidos importados, la demanda es aún limitada, aunque existe un creciente interés por parte de los consumidores en productos de calidad.

Estados Unidos y China absorben prácticamente el total de las importaciones de embutidos en Filipinas, sumando un 92% de la cuota total en 2018. Sin embargo, hay que recordar que estas partidas engloban todos los tipos de embutidos curados, mientras que todos los productos procedentes de España se consideran de calidad superior; la realidad es que se observa una presencia creciente de jamón y embutido español en el mercado.

España es el noveno exportador de carne procesada, tanto en valor como en volumen. A nivel general, todas las partidas de embutidos han experimentado un crecimiento importante de las importaciones durante los últimos tres años, a excepción de la partida de mezclas.

El coste de los embutidos españoles en el mercado es todavía alto. Si comparamos los precios de los productos españoles con respecto a los sustitutivos italianos -salami o prosciutto- estos tienen precios más competitivos. Ello explica en parte la popularidad y éxito en ventas de los embutidos italianos, copando la mayor parte de las ventas en los supermercados.

Por su parte, la presencia de embutidos españoles en los supermercados es todavía limitada, aunque sí que es cierto que existen varios restaurantes españoles que ofrecen tablas y surtidos de



embutidos. De forma general, el surtido de embutidos suele tener un precio de unos 10 euros, mientras que una tabla de embutidos con salchichón y chorizo ibérico, fuet y jamón Ibérico de cebo tiene un precio de unos 20 euros.

Los cortes premium, el jamón y los embutidos son considerados productos *gourmet*, con un precio elevado. Además, por lo general, solo la población de clase media-alta conoce el jamón y los embutidos que se consumen en España. Por ello, el público objetivo sería la clase media-alta, con un poder adquisitivo alto (más de 10.600 euros al año), conocedora del producto y amante de la gastronomía. Aunque la presencia de la carne fresca es limitada, estos productos irían dirigidos al mismo segmento de población.

En cuanto a la carne fresca, es necesario recordar que el mercado de Filipinas es muy sensible al precio, uno de los principales factores decisorios de compra. Una amplia mayoría de la población, con rentas medias y bajas, es consumidora activa de productos cárnicos procesados, elaborados por la industria transformadora local, que importa el 85% de la carne. De esta manera, el cliente de la empresa española exportadora de despojos sería la industria procesadora.

Es importante resaltar el potencial que aporta el *made in Spain* a los productos de alimentación. Se ha observado especial interés por parte de consumidores y distribuidores por el producto español, lo que le otorga ciertas ventajas competitivas frente al resto de competidores internacionales. La historia común de Filipinas y España, la visión de los productos europeos como de calidad y la tendencia creciente de los filipinos a consumir producto importado son factores que favorecen la demanda de carne y embutido español.

Esta identificación es más clara en el caso de los embutidos y el jamón, considerados un producto *gourmet*; son conocidos y consumidos por la población con alto poder adquisitivo y muy valorados.

Sin embargo, aún existen ciertas debilidades en la percepción de España como productor de carne de porcino. Otros países exportadores como Estados Unidos y Australia gozan de posicionamiento muy fuerte como productores de carne de calidad, principalmente en cárnicos de ternera, o Japón, con la carne de cerdo kurobuta.

A pesar de lo mencionado anteriormente, se considera que existe un nicho de mercado para la venta de cortes de calidad y jamón y embutidos ibéricos en el mercado de Filipinas. Para ello sería necesario educar al consumidor filipino en el consumo de este tipo de carne y lograr un posicionamiento de calidad.

La distribución de productos agroalimentarios en Filipinas presenta una serie de debilidades que pueden dificultar la comercialización del producto y la hacen costosa e ineficiente, sobre todo fuera de Metro Manila. El sistema de distribución está altamente fragmentado, hay una gran cantidad de puntos de venta, el almacenaje no está desarrollado y las infraestructuras de transporte son deficientes; hay que tener en cuenta que el país está formado por más de 7.000 islas.



En el caso concreto de los productos cárnicos, uno de los mayores obstáculos a la distribución es la falta de una cadena de frío óptima que cubra toda la red de distribución: almacenaje, transporte, punto de venta, etc. Por ello, es recomendable asegurarse de que el importador cuenta con las instalaciones e infraestructura necesaria para mantener y distribuir el producto sin dañarlo.

Generalmente, la red de distribución de los mayoristas cubre Metro Manila al completo, principalmente por el alto grado de consumo que se concentra en la NCR (*National Capital Region*) en la que grandes cadenas de restauración (Jollibee, McDonald's, KFC, etc.) centralizan sus compras, para después distribuirlo a las provincias. Esta red de distribución también alcanza puntos destacados de consumo fuera de la capital, como las ciudades de Cebú y Davao o islas turísticas como Boracay. Más allá de estas zonas, el consumo de carne de calidad y embutidos es muy reducido.

El producto puede ser directamente importado por las grandes empresas procesadoras, o bien por importadores, quienes aglutinan el grueso de las importaciones. Además, las barreras técnicas a la importación de cárnicos hacen que los minoristas y el canal HORECA adquieran el producto de importadores, siendo muy reducido el número de empresas o cadenas de restaurantes que importan directamente del productor.

La gran distribución alimentaria es la modalidad de comercio minorista que vende más volumen de productos de alimentación importados en Filipinas. Además, está altamente concentrada en pocas cadenas locales y la presencia de las grandes multinacionales del sector es inexistente. Los supermercados son el canal principal de distribución para los procesados cárnicos (75%), principalmente debido a la gran red de establecimientos de las grandes cadenas locales, en plena expansión. Los supermercados ofrecen una amplia variedad de productos y marcas, lo que le convierten en la opción más conveniente para los consumidores.

En cuanto a los productos ibéricos, su venta está prácticamente restringida al sector de la restauración; los productos se saltan el canal de distribución minorista y, por lo general, van directamente de los importadores a los restaurantes. Los restaurantes que en la actualidad tienen cerdo ibérico en Filipinas son españoles. En los supermercados y en las tiendas delicatessen es muy difícil encontrar cortes de calidad de carne españolas.

La importación de cárnicos está altamente gravada en Filipinas, debido al proteccionismo de la industria local por parte del gobierno. Se puede observar que cada partida arancelaria presenta diferentes aranceles, dependiendo del tipo de subproducto; la carne tiene un gravamen del 30% o 40% y los despojos, entre 5%, 7% y 10%.

Asimismo, el sector cuenta con barreras no comerciales a la importación de productos cárnicos. Por ejemplo, los importadores cuentan con unas cuotas máximas de importación con un determinado arancel; toda cantidad que sobrepase esa cuota o la importación para empresas que no la poseen, soportará un arancel superior.



Además, con la reciente aparición de la Peste Porcina Africana (PPA) en Asia, en la que se incluye Filipinas, se ha prohibido la importación de carne de porcino proveniente de aquellos países en los que existen casos actualmente, además de aquellos considerados “de alto riesgo”. Las consecuencias de la aparición de esta peste en Asia dependerán en gran medida de las medidas tomadas por los diferentes países, así como por los propios órganos de gobierno locales en Filipinas (LGU), habiendo prohibido muchos de ellos la importación de cualquier tipo de carne, incluido el jamón serrano, principalmente por el desconocimiento a la hora de detectar la enfermedad.

Otra barrera no comercial a la importación sería el régimen de licencias a la importación existente para determinados productos en Filipinas, siendo el caso de los productos cárnicos. Las importaciones están reguladas por el organismo público *National Meat Inspection Service* (NMIS), que se encarga de las acreditaciones a los importadores, y por el *Bureau of Animal Industry* (BAI) que emite los certificados sanitarios pertinentes. Se debe tener en cuenta que, por el momento, la única carne de origen español autorizada para su importación en Filipinas es la carne de porcino.



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones