

PERFIL DE MERCADO CONGRIO –JAPON

ProChile Tokio, Diciembre 2007

PRODUCTO

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH: 0303.7932.00

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Congrio dorado entero congelado

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL: 0303.79-099

SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

ARANCEL GENERAL: 2%

ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO

El Acuerdo de Asociación Económica y Estratégica formado entre Chile y Japón y que entró en vigor el 3 de septiembre de 2007 considera un plazo de desgravación de 5 años para este producto.

OTROS IMPUESTOS

(CIF + arancel de importación) x 5%(Impuesto al Consumo)

REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO

ETIQUETADO:

Food Sanitation Law

El congrio congelado que se quiera vender envasado debe ser etiquetado según lo estipulado en la Food Sanitation Law de acuerdo a los ítems listados a continuación:

- Nombre del Producto
- Si es crudo y ya esta cocinado
- Aditivos (sí corresponden)
- Fecha caducacion
- Método de Preservación
- Nombre y Dirección del Importador

Contacto:

Office of Imported Food Safty, Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare. Tel: 81-3-5253-1111 Fax: 81-3-3503-7964 (Direct)

<http://www.mhlw.go.jp/english/index.html>

Ley JAS

La ley JAS establece los estándares de calidad para los productos alimentarios frescos, (incluyendo los congelados) y determina ciertas exigencias mínimas a ser incluidas en las etiquetas de los productos vendidos a los consumidores. La ley requiere que los siguientes ítem sean incluidos en la etiqueta, el envase o empaque en un lugar visible, o para mostrarlo en un lugar visible adyacente a los productos pesqueros frescos (también se incluyen los congelados). Además la ley requiere que la etiqueta de los productos que fueron congelados anteriormente y luego descongelados que se incluya el término "descongelado"; Aquellos productos que son de origen cultivado, debe explicitarse "cultivado".

- Nombre del Producto
- País de Origen
- Descripción de "descongelado" si corresponde
- Descripción de "cultivo" si corresponde

Contacto:

Labelling and Standards Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau,
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tel: 81-3-3502-8111 Fax: 81-3-3502-0594(Direct)

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/hinshitu/e_label/index.htm

Ley de Medición

Cuando se venden el producto fresco o congelados debe explicitarse claramente el contenido en volúmen. Cualquier diferencia debe estar dentro de los límites autorizados.

Etiquetado según la Ley de Promoción de Utilización Eficaz de los Recursos

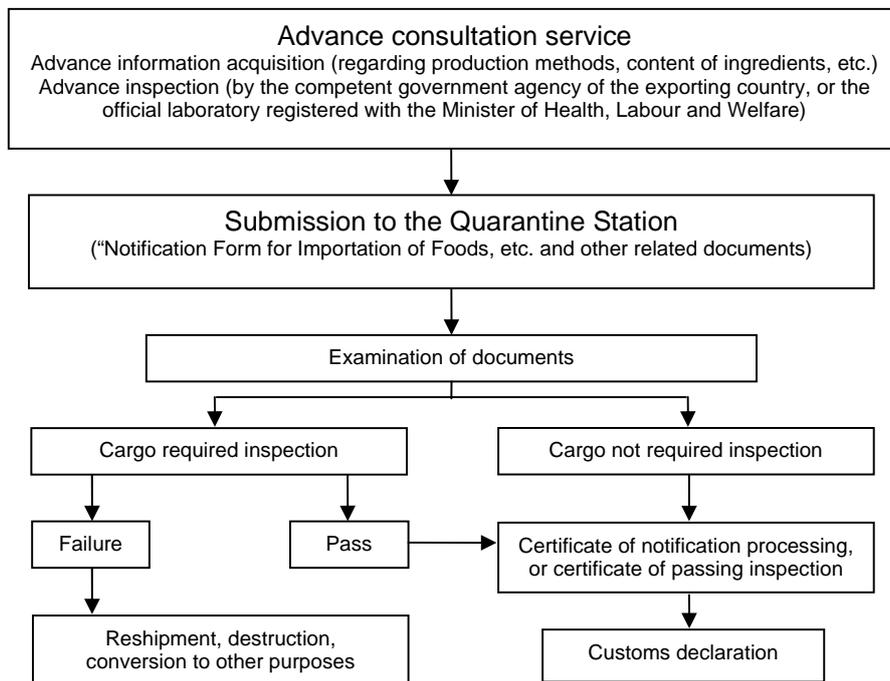
Cuando son utilizados papeles o plásticos como material de embalaje, estos deben estar identificados con una etiqueta al menos en uno de los lados del contenedor.

BARRERAS PARA ARANCELARIAS:

La importación de Congrio congelado está sujeta a las normas dictadas en la Ley de Sanidad Alimentaria y también en la Ley sobre Operaciones Pesqueras por Extranjeros.

Ley de Sanidad Alimentaria

Bajo esta ley es necesaria una Notificación de Importación para Congrio congelado destinada a venta u otros propósitos. Los importadores deberán presentar la "Notification Form for Importation of Food, etc." , junto con otros documentos requeridos (Certificado sanitario emitido por la competente agencia gubernamental de los países exportadores de desde áreas con cólera existente), a la estación cuarentenaria en el puerto de entrada. Sobre la base del examen de este documento, se determina si es o no requerida una inspección.



La Ley de Sanidad Alimentaria define los estándares de composición, estándares de procesamiento y estándares de preservación para los productos hervidos, frescos y congelados y si son aptos para el consumo en crudo. Además los importadores respectivos deben enterarse si cumplen con los estándares para el uso de colorantes artificiales.

Antes de la importación, los importadores pueden tomar muestras de la próxima importación y enviarla a los laboratorios registrados por el "Ministry of Health, Labour and Welfare" o a la agencia gubernamental competente de los países exportadores. Los resultados de esos exámenes pueden ser enviados a la oficina de inspección en el puerto de la entrada, lo que permite sustituir el control de aditivos en el proceso de alzamiento de la cuarentena.

ESTADÍSTICAS - IMPORTACIONES (Valores CIF)

0303.79-099 - Other fish frozen

AÑO 2006

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (tons)	MONTO (Millones US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
ESTADOS UNIDOS	30.446	52,65	33,82
RUSIA	26.071	40,36	25,93
CHINA	18.688	29,46	18,92
NUEVA ZELANDA	4.128	10,84	6,96
CANADA	1.234	5,08	3,26
INDIA	429	3,03	1,95
CHILE (10)	663	1,58	1,01
SUBTOTAL	81.659	143	91.85
TOTAL IMPORTADO	87.664	155.67	100%

AÑO 2005

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Ton)	MONTO (Millones USA)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
ESTADOS UNIDOS	27.241	46,96	31,90
RUSIA	25.133	38,40	19,22
CHINA	13.166	28,30	26,08
NUEVA ZELANDA	3.554	8,02	5,45
CANADA	1.092	3,22	2,19
CHILE (8)	950	1,99	1,35
SUBTOTAL	71.136	126,89	86,19
TOTAL IMPORTADO	80.660	147,23	100%

AÑO 2004

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Tons)	MONTO (Millones US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
ESTADOS UNIDOS	25.647	40,24	26,96
CHINA	32.265	34,14	22,87
RUSIA	17.517	25,53	17,10
NUEVA ZELANDA	4.131	8,91	5,97
CANADA	1.665	5,19	3,48
CHILE (7)	1.424	4,69	3,14
SUBTOTAL	82.649	118,7	79,52
TOTAL IMPORTADO	97.903	149,26	100%

Fuente: World Trade Atlas en base a Aduana de Japón

POTENCIAL DEL PRODUCTO

En este momento no se registran exportaciones de este producto a Japón, sin embargo, en el pasado se han efectuado importaciones, básicamente en el período invernal en Japón para el consumo de "nabe", esto es, un preparado especial en olla, que requiere de un pescado que resista convenientemente la temperatura del caldo; otro pescado que se utiliza mucho hoy en día para los mismo propósitos es el "cod" de Alaska por su capacidad para no desintegrarse con la temperatura.

El congrio dorado, no así el congrio negro o congrio colorado, se presta por su textura y resistencia a las temperaturas para ser cocinado en este plato tradicional japonés llamado "nabe". La misma capacidad que tiene para resistir las temperaturas cuando es parte del plato tradicional chileno, "caldillo de congrio", es lo que le permite ser considerado como ingrediente para diversos caldos japoneses.

Otra posibilidad para el congrio dorado es como "kirimi", que es un tipo de corte grueso de aproximadamente unos 3 centímetros, que luego es cocinado con una salsa semi dulce y se vende como "öbento", con diversos acompañamientos en envases plásticos. Estos platos es muy común verlos en pequeños establecimientos comerciales, que abundan en los diversos barrios japoneses, en las diferentes ciudades en Japón.

Los "öbento" son consumidos diariamente por los oficinistas, a la hora de almuerzo, y por las familias que no desean cocinar (hay que tener en cuenta que las casas en Japón son generalmente pequeñas, con espacios reducidos, lo que hace difícil a veces ejecutar ciertas labores cotidianas, como por ejemplo cocinar.

Considerando lo anterior, es decir, las características del producto y la experiencia que ha habido en el pasado, con pequeñas exportaciones, es posible considerar que existe un mercado de nicho para el producto, el cual debe ser testeado.

Respecto de las estadísticas, hay que mencionar que en estos momentos no se registran exportaciones de congrio dorado, sin embargo, se ha incluido la glosa arancelaria que se refiere a "otros pescados no filete", con el objeto de

dimensionar de alguna manera, la demanda que hay en Japón para otros productos diferentes a los que dominan el mercado japonés y que esencialmente tiene relación con nichos de mercado específicos, como por ejemplo los mencionados al inicio de esta sección de "potencial del producto".

PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL (US\$) Y MAYORISTA

Precios CIF promedios de Merluza de principales exportadores

Unidad: US\$ por
kg

Rank	País	2004	2005	2006	dif. % 06/05
	--World--	3.57	3.94	3.64	-7.61
1	Chile	3.64	4.02	3.90	-2.99
2	Nueva Zelandia	3.94	3.91	3.73	-4.60
3	Argentina	2.62	3.16	2.59	-18.04
4	Uruguay	1.85	1.85	-	-

Fuente: World Trade Atlas

Si bien no existe registro de precios de referencia relativos al congrio dorado en el mercado japonés se han incluido los valores relacionados con la merluza, de modo de tener una aproximación a lo que podrían ser los valores del congrio dorado.

Es necesario mencionar en todo caso, que el rango de precios promedio CIF en el mercado japonés para pescados congelados es bastante amplio y puede ir desde US\$ 3 CIF por kilo en el caso del salmón, hasta unos US\$ 10 Cif en el caso del mero, con fluctuaciones fuertes por temporada. Por ejemplo, el precio promedio CIF del mero en el año 2003 fue de US\$ 4,95 el kilo, y en el año 2005 fue de US\$ 9,31.

Las fluctuaciones de precio son las que hacen que algunos productos de nicho, salgan del mercado como consecuencia de la fuerte competencia de productos sustitutos.

ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Al nivel de país, los países suministradores de estos productos no hacen campañas ni actividades promocionales.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Este producto se ha comercializado en el pasado por grandes traders japoneses, que luego lo venden a distribuidores locales, y estos a su vez lo comercializan directamente a restaurantes o pequeños establecimientos que lo utilizan para "öbento" o "nabe".

CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA

Este tipo de producto se ha comercializado en corte tipo "kirimi" directamente a establecimientos comerciales como restaurantes y pequeños negocios familiares.

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES DEL DIRECTOR COMERCIAL SOBRE LA ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LA PENETRACIÓN O COLOCACIÓN, MANTENCIÓN Y/O CONSOLIDACIÓN DEL PRODUCTO CHILENO

Las indagaciones que se han efectuado con trader que antes han importado el producto, nos llevan a pensar que es posible retomar las acciones de promoción y posicionamiento del congrio dorado, siendo de alta relevancia, factores tales como:

- Seguridad para el importador japonés de contar con una regularidad en el suministro del producto
- Precios competitivos ante oferta de productos sustitutos
- Establecimiento de acuerdos comerciales de largo plazo, y en ningún caso operaciones "spot".

Es necesario en consecuencia, establecer una estrategia que pase por organizar misiones comerciales de prospección al mercado japonés, para lo que es necesario contactarse con Prochile con el objeto de coordinar dichas actividades.

La participación en ferias es otro factor relevante al momento de definir una estrategia que tenga como objetivo final posicionar el producto en el mercado japonés.

FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS

TOKIO

FOODEX JAPAN (1 vez al año)

<http://www2.jma.or.jp/foodex/en/index.html>

JAPAN INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO (1 vez al año)

http://www.exhibitiontech.com/seafood/e_index.html

OSAKA

JAPAN INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO, OSAKA (1 vez al año)
<http://www.exhibitontech.com/seafoodosaka/>

KITAKYUSYU:

INTERNATIONAL FOOD FAIR (cada 2 años)
<http://www.kix.or.jp/iff/>

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

JAPAN FISH TRADERS ASSOCIATION
<http://www.jfta-or.jp>