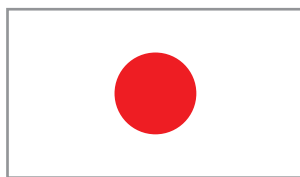


Perfil de mercado -Anchoveta-



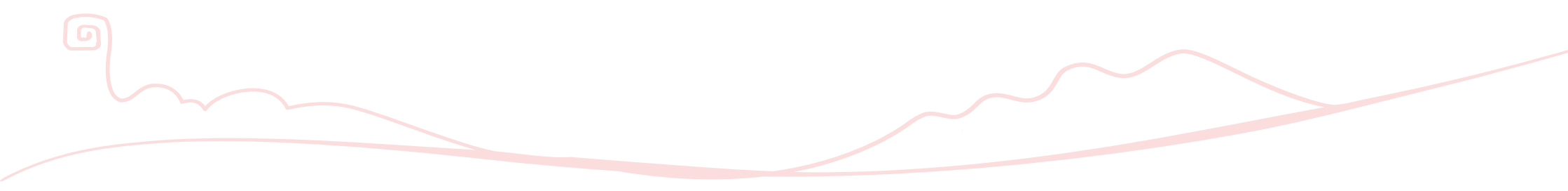
PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



Índice

01. Producción, comercio y consumo en japon	4
02. Percepción de los clientes sobre el origen de los productos	9
03. Entorno regulatorio en Japon	13
04. Tendencias y desarrollo del mercado	18
05. Canales comerciales	21
06. Información adicional	24



01

Producción, comercio y consumo en japon

La anchoqueta es conocida localmente como katakuchi iwashi (*Engraulis japonicus*) y es el pescado más consumido en Japón, debido a su bajo precio y a su alto contenido de nutrientes. Para su venta, principalmente, se la encuentra en diversas presentaciones, ya sea disecada, enlatada o como producto procesado.

En el 2012, a causa del terremoto ocurrido en las prefecturas de Chiba e Ibaraki, la producción local de anchoqueta fue insignificante, ya que estas áreas sufrieron pérdidas en cuanto a producción. Y los volúmenes de importación (como se definen a efectos de esta investigación) aumentaron considerablemente a una CAGR¹ de 14,2% en el periodo 2010-2012, esto es, de unas 246 121 toneladas (en 2010) a 321 164 toneladas (en 2012). Según los datos registrados en la Tabla 1, los índices de anchoqueta importada crecieron a una CAGR de 23.7% en términos de valor durante el periodo estudiado de 846 millones de dólares estadounidenses (en

2010) a 1296 millones (en 2012), lo cual indica que el precio unitario de la anchoqueta también subió.

Las exportaciones de anchoqueta congelada también presentaron incremento en este periodo. Una gran cantidad de estas exportaciones japonesas tuvo como destino los EE.UU., Nueva Zelanda, Corea del Sur y China. La mayor parte de la anchoqueta congelada se consume localmente, y el consumo doméstico llegó a alcanzar los 1179 millones de dólares estadounidenses y 257 209 toneladas en el 2012.

Según la Agencia Pesquera del Japón, aunque las variantes de la anchoqueta, como mai iwashi, katakuchi iwashi y urume iwashi, se crían y consumen frecuentemente en Japón, la producción de surimi de anchoquetas (producto en el que también se usa la anchoqueta como ingrediente clave) es insignificante. Esto se establece en comparación con la produc-

Tabla 1. Anchoqueta congelada² por volumen, Japón 2010-2012

(En miles de USD)	2010	2011	2012	CAGR 10-12
Importaciones	846 332	907 321	1 295 985	23,7%
Producción local	72 937,6	64 678,6	43 338,8	-22,9%
Exportaciones	16 176	14 795	116 499	168,4%
Consumo interno*	830 156	892 526	1 179 486	19,2%

(%)	2011	2012
Crecimiento interanual, importaciones	7,2%	42,8%
Crecimiento interanual, producción local	-11,3%	-33,0%
Crecimiento interanual, exportaciones	-8,5%	687,4%
Crecimiento interanual, consumo interno	7,5%	32,2%

*"Consumo interno" se refiere a las importaciones y a la producción local menos las exportaciones.

Fuente: Agencia Pesquera del Japón, Centro de Comercio Internacional (mapa comercial)

¹ CAGR: Tasa de crecimiento anual compuesto.

² Los datos respecto de la anchoqueta registrados en el presente informe representan la suma de carne de pescado congelada, desmenuzada o no (excluyendo pez espada o merluza negra), pescado congelado, sin especificar, y pescado congelado, merluza. Los códigos de HS para estos tipos de productos son 030499, 030389 y 030474 respectivamente.

Tabla 2. Anchoetas congeladas por volumen, Japón 2010-2012

(Toneladas)	2010	2011	2012	CAGR 10-12
Importaciones	246 121	259 346	321 164	14,2%
Producción local	178 885	125 770	83 313	-31,8%
Exportaciones	3 417	2 409	63 955	332,6%
Consumo interno*	242 704	256 937	257 209	2,9%

(%)	2011	2012
Crecimiento interanual, importaciones	5,4%	23,8%
Crecimiento interanual, producción local	-29,7%	-33,8%
Crecimiento interanual, exportaciones	-29,5%	2 554,8%
Crecimiento interanual, consumo interno	5,9%	0,1%

*Consumo interno se refiere a las importaciones y la producción local menos las exportaciones.
Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, Ministerio de Finanzas de Japón, Centro de Comercio Internacional

ción total de todos los tipos de surimi, de 20 242 toneladas en 2012. A continuación, en la Tabla 3, se presenta la producción total de surimi en el periodo 2010- 2012.

La demanda de surimi de anchoeta es baja en comparación con la del preparado con pescado blanco (por lo general, una mezcla de bacalao, polaca, pescadilla, merluza, baga, corvina, mero, etc.). Los productos de surimi preparados con pescado blanco incluyen kamaboko y chikuwa (surimi grillado), que suelen consumirse con oden (caldero mongol) durante el invierno.

Las importaciones de pescados y mariscos, incluidas las anchoetas, generalmente, entran a Japón a través de grandes puertos por cargamento marítimo. Entre los principales puertos de entrada se encuentran Yokohama, Osaka, Tokio y Kobe, aunque existe un pequeño grupo de puertos más pequeños (aproximadamente, cinco) que administran cargamentos de pescados y mariscos, entre ellos, los de anchoetas congeladas.

Una vez en Japón, los importadores abastecen a los procesadores de alimentos, mayoristas y minoristas de cadenas, así como a operadores de servicios alimentarios. Los procesadores de alimentos y mayoristas también funcionan como intermediarios y proveen pescados y mariscos a supermercados medianos y pequeños, además, a operadores de servicios alimentarios. Se entiende que la anchoeta importada de Perú y de Rusia se vende a piscifactorías directamente como alimento para peces.

Los canales de venta minorista y los servicios alimentarios son los dos principales componentes del consumo doméstico de anchoeta. Juntos componen más del 95,0% de los canales de consumo en Japón, y la anchoeta restante va a la industria de los alimentos procesados. En el último caso, la anchoeta suele presentarse en latas o paquetes que luego se utilizan directamente en ensaladas o pastas en Japón.

02

Percepción de los clientes sobre el origen de los productos

Tabla 3. Producción de surimi en Japón 2010-2012

(toneladas)	2010	2011	2012	CAGR 10-12
Surimi de anchoqueta	1,0	0,0	0,0	-100,0%
Otros productos de surimi (Ej. surimi de atún, surimi de polaca)	21 169	25 280	20 242	-2,2%
Producción total de surimi	21 170	25 280	20 242	-2,2%

Fuente: Agencia Pesquera del Japón

Los principales socios comerciales de Japón en cuanto a la importación de anchoqueta -definidos a efectos de esta investigación - son Tailandia, China y EE.UU., en términos de volumen de importación. Con base en los datos comerciales analizados para la categoría, los cinco participantes principales han tenido una participación del 62,3% del volumen total de la anchoqueta congelada que importó Japón en el 2012. Tailandia es el mayor proveedor de Japón, con una provisión de 50 986 toneladas de anchoqueta congelada a Japón (realizada en el 2012), que representa el 15,9% de la importación total por volumen de Japón. Los siguientes dos grandes participantes son China y EE. UU., que proveen volúmenes comparables de anchoqueta congelada de 48 612 toneladas y 43 087 toneladas, respectivamente, y representaron el 15,1% y el 13,4% del volumen total de importación en 2012, respectivamente.

En términos de valor, Estados Unidos es el socio líder de Japón, con un valor de importación de 249,8 millones de dólares estadounidenses y una participación del 19,3% del mercado, lo que supone que la anchoqueta congelada de este país es rela-

tivamente más costosa. Sigue Tailandia, con una participación del 14,4% del valor, y luego Noruega, con una participación del 11,0% del valor de importación total de Japón en el 2012. Estos cinco participantes principales han tenido una participación del 61,6% del valor total de la anchoqueta congelada que importó Japón en el 2012. Las razones clave para elegir a estos países como socios son, por un lado, el precio que brindan y la proximidad geográfica, y por otro, la calidad y el tipo de pescado que ofrecen.

En el 2010, el valor de importación de la anchoqueta congelada de Perú disminuyó de 6,7 millones de dólares estadounidenses a 5,5 millones (con relación al 2012), con un total de CAGR de -8,7%. De un modo similar, el volumen de importación de anchoqueta congelada peruana se redujo de 1450 toneladas (en el 2010) a 1033 toneladas (en el 2012). Perú es un participante relativamente pequeño si se lo compara con otros participantes internacionales, con una participación de mercado de apenas 0,3% en términos de volumen contra el volumen total de anchoqueta congelada importada a Japón en el 2012.

Tabla 4. Principales importadores de anchoeta congelada por valor, Japón 2010-2012

(en miles de dólares)	2010	2011	2012	CAGR 10-12
Estados Unidos	264 525	271 956	249 770	-2,8%
Tailandia	180 245	198 973	186 760	1,8%
Noruega	67 333	82 749	143 130	45,8%
China	78 087	82 640	111 722	19,6%
Rusia	7 909	10 352	106 877	267,6%
Perú*	6 655	5 681	5 545	-8,7%
Otros	168 761	181 670	402 287	54,4%
Total	846 332	907 321	1 295 985	23,7%

(%)	2011	2012
Crecimiento interanual, Estados Unidos	2,8%	-8,2%
Crecimiento interanual, Tailandia	10,4%	-6,1%
Crecimiento interanual, Noruega	22,9%	73,0%
Crecimiento interanual, China	5,8%	35,2%
Crecimiento interanual, Rusia	30,9%	932,4%
Crecimiento interanual, Perú*	-14,6%	-2,4%
Crecimiento interanual, otros	7,6%	121,4%
Crecimiento interanual, total	7,2%	42,8%

*Perú no se encuentra entre los cinco importadores principales de anchoeta a Japón en términos de valor.

Fuente: Centro de Comercio Internacional (mapa comercial)

Tabla 5. Principales importadores de anchoeta congelada por volumen, Japón 2010-2012

(toneladas)	2010	2011	2012	CAGR 10-12
Tailandia	55 313	58 006	50 986	-4,0%
China	31 341	28 593	48 612	24,5%
Estados Unidos	69 783	85 015	43 087	-21,4%
India	25 334	28 895	29 257	7,5%
Rusia	1 625	1 588	28 287	317,2%
Perú*	1 450	1 036	1 033	-15,6%
Otros	31 363	29 477	73 840	53,4%
Total	246 121	259 346	321 164	14,2%

(%)	2011	2012
Crecimiento interanual, Tailandia	4,9%	-12,1%
Crecimiento interanual, China	-8,8%	70,0%
Crecimiento interanual, Estados Unidos	21,8%	-49,3%
Crecimiento interanual, India	14,1%	1,3%
Crecimiento interanual, Rusia	-2,3%	1 681,3%
Crecimiento interanual, Perú*	-28,6%	-0,3%
Crecimiento interanual, otros	-6,0%	150,5%
Crecimiento interanual, total	5,4%	23,8%

*Perú no se encuentra entre los cinco importadores principales de anchoeta en Japón en términos de volumen.

Fuente: Centro de Comercio Internacional (mapa comercial)

03

Entorno regulatorio en Japón

Los importadores japoneses tienen altos estándares de calidad, confiabilidad y rastreabilidad completa respecto de las importaciones de piscicultura, estándares que puede ser difícil cumplirlos cuando se obtiene el pescado de proveedores tercerizados. Tomar los pasos necesarios para mejorar estos factores puede ser importante para que Perú mejore su posición como exportador de anchoqueta en Japón. A pesar de los niveles de demanda actuales bajos, existe un potencial para los productos peruanos, ya que los consumidores japoneses tienen, por lo general, una opinión favorable de los productos marinos de países sudamericanos.

El terremoto ocurrido en el 2011, que dio como resultado un escape nuclear en la prefectura de Fukushima, tuvo un efecto considerable en la oferta y demanda general de pescados y mariscos locales. De igual manera, el tsunami que resultó del temblor principal destruyó la industria pesquera en prefecturas como Iwate, Miyagi y Fukushima, en donde los residentes todavía están preocupados por la contaminación radiactiva de la zona. Las prefecturas de Ibaraki y Chiba, que son las principales prefecturas productoras de anchoqueta, se vieron afectadas directamente por la contaminación radiactiva.

Desde entonces, para calmar la preocupación de los consumidores, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca suspendió las actividades pesqueras para consumo humano. Además, implementó un programa de monitoreo intensivo a inicios de diciembre de 2011, esto representó un esfuerzo para lograr la seguridad alimentaria de productos pesqueros en las aguas de Fukushima. El monitoreo se implementó en 150 muestras de las principales especies marinas cada semana.

Actualmente, la opinión de los consumidores respecto de la seguridad alimentaria todavía se considera pobre, en cuanto a los pescados y mariscos locales, especialmente, dada la disponibilidad de sustitutos de otros países de fácil acceso y precio accesible. En cierto sentido, los consumidores japoneses son reacios al riesgo y prefieren ser precavidos. Si bien el Ministerio de Agricultura, Pesca y Silvicultura indicó que el nivel de elementos radiactivos se redujo en el 2013, todavía consideran que este nivel es demasiado alto para el consumo humano.

Dadas estas circunstancias, parece que hay una gran oportunidad para que Perú exporte sus anchoquetas a Japón, siempre y cuando se cumplan con las regulaciones aduaneras de ese país.

En Japón hay tres leyes principales que regulan el comercio de las anchoquetas congeladas y refrigeradas: la Ley de Divisas y Comercio Exterior, la Ley de Higiene Alimentaria y la Ley de Aduanas. La Ley de Divisas y Comercio Exterior regula la cuota de importaciones, la aprobación de importaciones y el acuse de recibo de la importación; mientras que la Ley de Higiene Alimentaria regula la seguridad e higiene de los alimentos, y la Ley Aduanera regula los aranceles.

Aunque en la actualidad la anchoqueta no está sujeta a una cuota de importación, otros tipos de peces similares como la sardina y el nishin (arenque) sí lo están. La ley exige a los importadores que obtengan las cuotas de importaciones y aprobaciones de importación del Ministerio de Finanzas de Japón. Sin embargo, no se les exige que envíen un acuse de recibo de documentos, tales como el certificado de estadísticas, el certificado de pesca y el certificado de reexportación para obtener un acuse de recibo en el desaduanaje.

Si se implementaran cuotas de importación, sería útil resaltar los cuatro modos de asignación. Estos incluyen la asignación de firma comercial (asignación basada en registros pasados), asignación

de operador de pesquería, asignación de consumidor y asignación por orden de llegada. En principio, los importadores novatos sin historial previo se registrarán para determinar la modalidad, según el orden de llegada (la asignación puede hacerse por sorteo). De lo contrario, estos importadores recibirán una asignación por parte de los participantes existentes.

La Ley de Higiene Alimentaria se estableció para evitar los riesgos de salud causados por el consumo de estos alimentos, y para asegurar la implementación de regulaciones y medidas que garanticen la seguridad alimentaria en Japón. En virtud de la Ley de Higiene Alimentaria, los productos agrícolas se someten a una evaluación de higiene de los alimentos, en la que se analizan los tipos y los detalles de las materias primas, para identificar los tipos y los contenidos de aditivos, plaguicidas, residuos, micotoxinas y similares. Si se encuentran aditivos, plaguicidas u otros contenidos que estén prohibidos en Japón, se prohíben las importaciones de los productos agrícolas que los contienen.

En el caso específico de las anchoquetas congeladas y refrigeradas, deben destacarse las siguientes normas:

Tabla 6. Estándares para componentes de productos marinos según la Ley de Higiene Alimentaria

Artículo	Estándares
Pescados y mariscos congelados para consumo en crudo	Conteo bacteriano: 100 000/g o menor (método de plato de superficie estándar) Grupo coliforme: Negativo (método de medio de cultivo desokishicorrat en 0,01gx2)
Croqueta de pescado (surimi)	Grupo coliforme: Negativo (excluye torta de pescado) (método medio de cultivo B.G.L.B. en 1gx 3) Nitrito de potasio: 0,050 g/kg o menor (presente en embutido de pescado y jamón de pescado)

Fuente: Ley de Higiene Alimentaria

Según dicha ley, los importadores que tengan la intención de importar alimentos deben presentar la notificación de importación ante el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social. Aquellos están obligados a enviar dos copias de sus notificaciones de importación a la estación de cuarentena (División de Inspecciones Sanitarias de Alimentos). Cuando se certifique que las importaciones han aprobado la inspección correspondiente en la estación de cuarentena, las copias de las notificaciones de importación serán selladas por las autoridades y una de las copias será devuelta al importador. Si el lote de las exportaciones no aprueba el examen, se aconsejará u ordenará a los importadores que destruyan las importaciones o las regresen. Hay treinta y una estaciones de cuarentena en puertos marítimos de Japón.

Los exportadores extranjeros interesados en hacer una prueba previa de

sus productos pueden enviar pescados o mariscos para su control a la Cooperación de Inspección de Alimentos Congelados de Japón, sujeta a la Ley de Estándar Agrícola de Japón ("JAS"); además, a un laboratorio registrado del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón y a la Agencia de Promoción de la Salud.

La Ley Aduanera depende del Departamento de Asuntos Financieros y supervisa los derechos de aduana de productos agrícolas y pesqueros. También controla productos agrícolas y pesqueros que se encuentren bajo prohibición de importación.

Según el SGP de Japón (actualizado al 2011), el Perú es considerado como un beneficiario de Japón, pero aún no es clasificado como País Menos Adelantado (PMA); por lo tanto, no disfruta de privilegios de cuota libre o impuestos ni recibe subsidios o libre acceso para sus productos.

Tabla 7. Tasas de aranceles - Iwashi*

Código HS	Artículo	Tasas arancelarias			
		General	SGP	AAE	Perú
0301.99.210	Vivo nishin (<i>Clupea spp.</i>), tara (<i>Gadus spp.</i> , <i>Theragra spp.</i> y <i>Merluccius spp.</i>), buri (<i>Seriola spp.</i>), saba (<i>Scomber spp.</i>), iwashi (<i>Etrumeus spp.</i> , <i>Sardinops spp.</i> y <i>Engraulis spp.</i>), aji (<i>Trachurus spp.</i> y <i>Decapterus spp.</i>) y samma (<i>Cololabis spp.</i>)	10%	No se indica	No se indica	No se indica
0302.42.000	Pescado, fresco o refrigerado, a excepción de los filetes de pescado y otra carne o cortes de pescado. Anchoetas (<i>Engraulis spp.</i>)	10%	No se indica	No se indica	No se indica
0302.89	Pescado, fresco o refrigerado, a excepción de los filetes de pescado y otra carne o cortes de pescado. nishin (<i>Clupea spp.</i>), buri (<i>Seriola spp.</i>), saba (<i>Scomber spp.</i>), iwashi (<i>Etrumeus spp.</i> y <i>Engraulis spp.</i>), aji (<i>Decapterus spp.</i>) y samma (<i>Cololabis spp.</i>)	10%	No se indica	No se indica	No se indica
0303.89.110	Congelado nishin (<i>Clupea spp.</i>), buri (<i>Seriola spp.</i>), saba (<i>Scomber spp.</i>), iwashi (<i>Etrumeus spp.</i> , <i>Engraulis spp.</i>), aji (<i>Decapterus spp.</i>) y samma (<i>Cololabis spp.</i>)	10%	No se indica	No se indica	No se indica
0304.49.100	Filetes de pescado y otras carnes (desmenuzadas o no), frescos, refrigerados o congelados. nishin (<i>Clupea spp.</i>), buri (<i>Seriola spp.</i>), saba (<i>Scomber spp.</i>), iwashi (<i>Etrumeus spp.</i> , <i>Sardinops spp.</i> y <i>Engraulis spp.</i>), aji (<i>Trachurus spp.</i> y <i>Decapterus spp.</i>) y samma (<i>Cololabis spp.</i>)	10%	No se indica	No se indica	No se indica
0305.63.000	Pescado disecado, salado o en salmuera; pescado ahumado, cocido antes o durante el proceso de ahumado; harinas, carnes y pellets de pescado aptos para consumo humano. Anchoetas (<i>Engraulis spp.</i>)	15%	No se indica	No se indica	No se indica

*Iwashi (*Etrumeus spp.*, *Sardinops spp.* y *Engraulis spp.*) es el término japonés para las anchoetas.

Fuente: Aduanas de Japón (http://www.customs.go.jp/english/tariff/2013_4/data/i201304e_03.htm); actualizado a abril de 2013

Sin embargo, cuenta con el beneficio de la tasa del Acuerdo de Asociación Económica (AAE), que es menor a las tasas generales. Otros mercados que disfrutaban de estas tasas AAE son los de México, Singapur, Malasia, Chile, Tailandia, Indonesia, Brunéi, Suiza, Vietnam, la India y el resto de los países de la Asociación de Países del Sureste Asiático. La tabla 7 documenta las tasas de aranceles aplicables a la anchoqueta (actualizado a abril de 2013).

No se aplica una tasa preferencial para Perú en importaciones de anchoqueta refrigerada. Por lo tanto, las importaciones originarias de Perú aprovechan las tasas generales estándar que se ubican entre el 10,0 y el 15,0%, según el formato (fresca, refrigerada, disecada, etc.) Otras tasas existentes incluyen aranceles OMC, aranceles temporales y aranceles LDC. También debe destacarse que Japón tiene una tasa temporal para algunos productos establecida por la Ley de Medidas Arancelarias Temporales que, de ser aplicable, prevalecerá sobre la tasa general.

Los importadores también deben observar que se impondrá un impuesto de consumo del 5,0% en todos los productos importados o manufacturados en Japón. La cantidad del impuesto de

consumo pagable en productos importados se calculará en función del valor aduanero de los productos, incluido el derecho de aduana pagadero y, si se aplica, otros impuestos especiales pagaderos.

El sistema JAS se encuentra bajo el alcance de la Ley para la Normalización y el Correcto Etiquetado de los Productos Agrícolas y Forestales. Dentro de este sistema, existen dos subsistemas, uno es el sistema JAS estándar y, el otro, el sistema estándar de etiquetado de calidad. Si bien el sistema estándar JAS no es obligatorio para peces, crustáceos, moluscos y otros animales acuáticos invertebrados, los importadores de anchoqueta congelada y refrigerada deben cumplir con el sistema estándar de etiquetado de calidad. Este sistema exige que todos los productores, distribuidores y demás partes etiqueten los productos, de acuerdo a los estándares de etiquetado de calidad establecidos por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca.

Según los estándares de etiquetado de calidad, los distribuidores o importadores deben proveer la siguiente información para los productos de anchoqueta importados:

(1) Nombre del alimento

(2) Lugar de origen

(3) Contenido neto

En cuanto al lugar de origen para productos de pescados o mariscos refrigerados o congelados como la anchoqueta, cabe destacar que debe especificarse el nombre del país de origen y el nombre del puerto o el nombre de la prefectura en la que se descargó la anchoqueta refrigerada o congelada. Para asistir en el proceso, se aconseja encarecidamente a los exportadores que entreguen la tabla de proceso de manufactura de dicho producto al distribuidor y a los importadores.

En vista de que más personas han ido presentando reacciones alérgicas tras consumir esta clase de alimentos, las autoridades japonesas han decidido que los alérgenos conocidos que formen parte de los ingredientes de estos productos deben figurar en las etiquetas del paquete. Los productos que deben etiquetarse como alérgenos, según la ley, se encuentran el camarón/langostino, cangrejo, trigo, trigo sarraceno y huevo. Para las otras clases de productos que contienen algunos alérgenos potenciales, el etiquetado es recomendado pero no obligatorio (al momento de la presente investigación). Entre estos productos, se puede citar al abalón,

salmón, hueva de salmón, calamar, banana, caballa, carne vacuna, carne de cerdo, pollo, naranja, durazno, kiwi, manzana, nuez, soja, camote, gelatina y hongo Matsutake.

Además de las distintas leyes y los sistemas que regulan la importación de anchoquetas en Japón, cabe mencionar que el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar también ha implementado programas de control e instrucción anuales para alimentos importados. La siguiente sección ofrece una lista de directivas clave del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar para pescados y mariscos frescos y procesados.

04

Tendencias y desarrollo del mercado

Las ventas minoristas desempeñan un papel principal en el consumo doméstico de la anchoqueta en Japón. Aproximadamente, desde el 2005, se ha visto una tendencia creciente de consumo hacia las comidas preparadas en casa y de alimentos listos para comer, en los que se incluyen la anchoqueta y la anchoqueta procesada industrialmente, como anchoquetas desecadas, preservadas (saladas) y surimi de anchoquetas. En el periodo de revisión 2010 a 2012, el consumo del pescado, a través de ventas minoristas, representó más del 65,0%; mientras que los sectores de servicios alimentarios y procesamiento de alimentos representaron el 30,0% y el 5,0% del consumo doméstico de anchoqueta en Japón, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Silvicultura y la Asociación de Supermercados del Japón.

Los clientes buscan permanentemente alimentos saludables y recetas dietéticas, esta es una práctica basada en la tendencia prevalente de la preocupación por la salud. Debido a su alto nivel de proteína y a su precio relativamente bajo en comparación con otros tipos de productos marinos, las anchoquetas son

muy populares en el canal de ventas minoristas. No obstante, algunas compañías que se especializan en piscicultura han manifestado que se está observando un cambio creciente respecto del consumo de surimi y pescado fresco y congelado hacia otros tipos de carnes, tales como la carne vacuna y el pollo, esto por su contenido proteico. La generación más joven también suele dejarse llevar por la comodidad, y disfrutan de las comidas listas para comer, lo que se traduce en un consumo menor de pescados y mariscos frescos. Esto se calcula en comparación con sus predecesores, quienes consumían pescados y mariscos de forma más frecuente. Es muy probable que esta situación reduzca la demanda de todos los tipos de productos de surimi a largo plazo.

Según la Asociación de Cadenas de Tiendas del Japón, el valor de ventas minoristas de los pescados y mariscos se redujo un 3,2% entre 2010 y 2011. Al tratar con la baja en el consumo de pescados y mariscos, la Agencia Pesquera del Japón ha tomado algunas medidas para educar a la generación más joven y promover los beneficios del consumo de dichos productos. Estas sociedades e iniciativas

educativas pueden favorecer los intereses de los exportadores peruanos.

Otro de los cambios en los hábitos de consumo de los japoneses es la demanda creciente de alimentos e ingredientes fáciles de preparar y consumir en movimiento. En la última década, la mayoría de japoneses jóvenes se han apartado de las labores de cocina, por el tiempo y esfuerzo que implica. Por lo tanto, prefieren comprar alimentos listos para comer y comida que pueda prepararse de forma rápida y sencilla en casa. Sin embargo, aunque las condiciones económicas mejoran lentamente, muchos compradores japoneses siguen siendo ahorrativos y prefieren pescados más baratos, como las anchoquetas.

Por lo general, las anchoquetas locales se consumen frescas y crudas. Los consumidores suelen comerlas simplemente con salsa de soja después de una limpieza minuciosa. Las anchoquetas crudas también se agregan a las ensaladas para hacer a este plato más nutritivo y saludable. Otra forma de consumo es como chirimen (desecadas), producto muy popular y versátil que se puede consumir como snack o se

Figura 1. Anchoqueta vendida en supermercados



Figura 2. Anchoqueta desecada (chirimen)



Figura 3. Anchoqueta enlatada



Fuente: Euromonitor International

05

Canales comerciales

puede agregar a platos con carbohidratos como aderezo para obtener un sabor más intenso. Las anchoquetas destinadas a procesamiento de este producto suelen ser pequeñas (entre 1,5 y 3,0 cm) y suelen pescarse entre mayo y julio.

El chirimen también se consume en países vecinos como China y Corea del Sur. Si bien Japón produce una gran cantidad determinada del producto, el país todavía recurre a sus vecinos para importar chirimen y así cubrir la demanda local. Algunas veces, el chirimen importado se envía a fabricantes locales para tratamiento y proceso adicional. Su venta alcanza su punto más alto hacia fin de año, ya que los consumidores japoneses aprovisionan alimentos tradicionales para los festejos del Año Nuevo. El consumo es homogéneo en todo Japón.

La popularidad de la comida italiana podría impulsar la demanda de anchoquetas en Japón, ya que las anchoquetas se usan ampliamente en esta cocina. Las comidas italianas, como la pizza y la pasta, son alimentos extremadamente populares en Japón, y los japoneses se han propuesto adaptarlos para que se ajusten mejor a su paladar. Además, los precios relativamente más bajos de la cocina italiana, comparados, por ejemplo, con la cocina francesa, atraen a los consu-

midores susceptibles a los precios en el presente clima de incertidumbre económica. Sin cambios en los picos de precios, es probable que las anchoquetas sigan esta tendencia de consumo creciente.

Por lo general, los consumidores japoneses evalúan los mercados y hacen comparaciones de precio y calidad antes de tomar cualquier decisión de compra. Por ejemplo, visitan los supermercados y las pescaderías de su zona para obtener anchoquetas de alta calidad, pero consiguen anchoquetas de precios más bajos a través de Internet o folletos que anuncian descuentos periódicos.

En general, el precio del katakuchi iwashi permaneció bastante estable en el 2012, comparado con el precio del 2011. Mientras tanto, según la Agencia Pesquera del Japón, el precio de ma aji (caballa) subió un 18,5% de USD 1,62 (JP¥ 162) por kilogramo en 2011 a USD 1,92 (JP¥ 192) por kilogramo en 2012, y el precio de muro aji (jurel ronda) aumentó de USD 1,02 (JP¥ 102) por kilogramo en 2011 a USD 1,08 (JP¥ 108) por kilogramo en 2012. Esto se debe, principalmente, a la baja en la producción local que dio como resultado el daño masivo que sufrieron las instalaciones relacionadas con piscicultura tras los desastres naturales del 2011.

Tabla 8. Canal de distribución de anchoqueta por volumen de venta (%), Japón, 2012

(% volumen)	2012
Supermercados/hipermercados	57,0%
Tiendas de alimentos independientes	16,0%
Minimercados	15,0%
Tiendas de descuento	5,0%
Mercados abiertos	3,0%
Otros	4,0%
Total	100,0%

Fuente: Entrevistas comerciales con asociaciones de comercio, distribuidores y vendedores minoristas locales de alimentos frescos

Los supermercados e hipermercados representan los lugares con mayor predominancia en cuanto a distribución de las anchoquetas (57,0% de las ventas realizadas se realizaron a través de este canal en el 2012). Las anchoquetas se suelen encontrar con frecuencia en supermercados e hipermercados, ya que se usan ampliamente en la cocina japonesa, para potenciar el sabor de los platos y hacer caldo para sopa; algunos también las

consideran un snack sano y conveniente. Las anchoquetas también se venden desecadas con un precio minorista típico de USD 40 (JP¥ 4000) por kilogramo. El chirimen (anchoquetas pequeñas desecadas) son más costosas, con un precio de USD 66 (JP¥ 6620) por kilogramo.

Los supermercados e hipermercados tienen una ventaja adicional, ya que también sirven como lugar de compra

unificado en el que los clientes pueden acceder a una gran variedad de otros alimentos y productos mientras hacen sus compras de la semana.

La participación de las tiendas independientes que venden pescados y mariscos en Japón está disminuyendo a medida que se complica la competencia con los grandes minoristas de mayor poder de negociación. Por el momento, los minoristas independientes todavía pueden ofrecer mejores precios, pero están perdiendo su posición paulatinamente frente a las cadenas de supermercados e hipermercados. Las anchoetas disecadas también se venden en el canal y suelen tener un precio minorista de USD 30 (JP¥ 3000) por kilogramo. De un modo similar, el chirimen más caro también se vende a través de estos canales a USD 50 (JP¥ 5000) por kilogramo. Los consumidores también prefieren las tiendas especializadas en pescados y mariscos por su amplia selección de productos importados y exóticos y porque también se consideran más frescos.

El área de servicios relacionados a este producto también ha experimentado

una marcada mejoría y provocado gran competencia entre supermercados e hipermercados. Se ha empleado personal altamente capacitado con conocimiento especializado sobre pescados y mariscos para cubrir las necesidades diversificadas de los consumidores y ofrecer consejos sobre los métodos de almacenamiento y preparación. Este servicio solía ser la ventaja de las tiendas especializadas, ya que una atención de esta naturaleza se considera más personal y genuino.

Los mercados abiertos que venden, principalmente, pescados y mariscos están ganando popularidad gracias a la seguridad alimentaria y la trazabilidad. Los compradores consideran que los productos son seguros porque pueden interactuar directamente con las cooperativas de pescadores que capturan las anchoetas. Además, pueden negociar los precios. Estas cooperativas de pescadores suelen ubicarse cerca de los puertos marítimos y, en este último tiempo, han decidido vender anchoetas y otros tipos de mariscos directamente a los consumidores a través de medios como Internet y entregas directas. Entre estos mercados abiertos, se encuentran el Puerto de

Maizuru en Kioto y La Cooperativa de Pescadores de Izsumisano en Osaka.

Los mercados abiertos ubicados cerca de los mercados mayoristas de pescado, como los de Tsukiji y Ueno en Tokio, también son populares. Estos mercados abiertos venden anchoetas frescas, saladas y disecadas junto con otros tipos de pescados y mariscos, entre ellos, el calamar, salmón y atún. Una de las particularidades de estos mercados es que los consumidores pueden comer sashimi (pescado crudo en rodajas) in situ. Esta situación ha adquirido mucha aceptación debido a que los consumidores japoneses son muy exigentes respecto a la frescura de los mariscos. No obstante, el consumo de anchoeta en el lugar no es tan común como el de otros tipos de pescados.

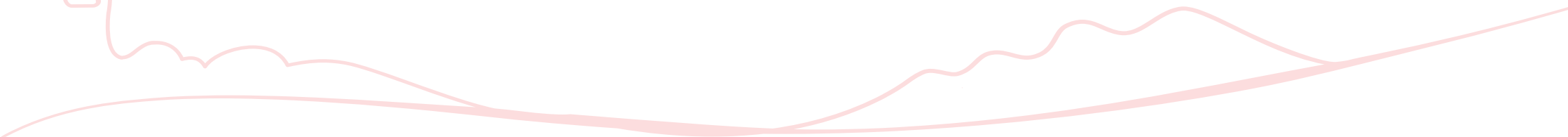
06

Información adicional

6.1 Agencias y asociaciones

Nombre	Número de contacto	Correo electrónico	Sitio web	Tipos de productos
Japan Fisheries Association	-	japan@suisankai.or.jp	http://www.suisankai.or.jp/index_e.html	-
Hokkaido Federation of Fisheries Cooperative Associations	-	-	http://www.gyoren.or.jp/english/index.html	-
Japan Fisheries Association	-	-	http://www.jfta-or.jp/ (Japonés)	Atún y otros peces, cangrejos, etc.
Japan Marine Products Importers' Association	(813) 52802891	-		Productos de piscicultura, aceite de pescado, harinas/carnes de pescado, etc.
All Japan Fish Retailers Union	3543-4457 (Fax)	-	http://opr.or.jp/eng/members/	-
National Federation of Middle Wholesaler's Association for Aquatic Products (All Japan Fish Brokers Union)	-	-	http://opr.or.jp/eng/members/	-
All Japan Fish Wholesalers' Union of Central Wholesale Market	-	-	http://opr.or.jp/eng/members/	-
National Cooperative Association of Squid Processors	+81-3-3834-3731	info@zen-ika.com	http://www.zen-ika.com/index.html	Calamares

Fuente: Sitios web del gobierno, sitios web de asociaciones comerciales, sitios web de empresas



6.2 Importadoras y distribuidoras

La siguiente tabla muestra a los principales distribuidores que comercializan una amplia variedad de productos marinos.

Nombre	Número de contacto	Correo electrónico	Sitio web	Tipos de productos
Tokushima Daisui Uoichi Co., Ltd.	+81 88-628-2525	-	http://www.tokushima-daisui.jp/	Chirimen congelado (anchoveta), calamar, atún de aleta azul, atún de aleta amarilla, pulpo común, etc.
Saihoku Fisheries Corporation	+81 48-523-2660	info@saihoku-f.co.jp	http://www.saihoku-f.co.jp/	Hamachi, dorado, otros mariscos.
Chugai Shokuhin Co Ltd	+81 33545 - 2755	info@chuugai.co.jp	http://www.chuugai.co.jp/	Pescado, sepia, pulpo, crustáceos, medusas
J-Trading Inc	+81 3-6894-9424	-	www.j-tr.com	Productos de piscicultura
Hasebe Co Ltd	+81 3-3644-8881	-	www.mp-hasebe.co.jp	Los mariscos tales como salmón y langosta (lobagante azul).
Maple Foods Ltd	+81 3-5565-7001	-	www.maplefoods.co.jp/aboutus-e.html	Productos para pescadores, alimentos congelados/vegetales.
Ras Super Fries Co (Japan) Ltd	+81 3-6772-7440	info@rassuper.com	http://www.rassuper.com/	Pescados y mariscos, vegetales congelados y productos gourmet para servicios alimentarios.
The Marine Foods Corporation	+81 3-6420-1155	marinefoods@nipponham.co.jp	http://www.marinefoods.co.jp/english	Productos alimenticios marinos, pescado y mariscos, incluidos calamares.
Dream Trading	+81 47-394-5399	http://www.dreamtrading.jp/contact/	http://www.dreamtrading.jp/products/index.html	Pescado y mariscos, incluidos calamares.
Oki Products	+81 799-62-6060	http://www.okiproducts.co.jp/postmail/postmail.html	http://www.okiproducts.co.jp/english/	Productos marinos y agrícolas
Kaisei Marine Products	+81 83-267-8541	-	http://www.kmpkaisei.co.jp/	Pescados varios
Kyokuichi	+81 166 483-141	-	http://www.kk-kyokuichi.co.jp	
Yukiya	+81 3-3954-2261	-	http://www.yukiya-foods.com/company_03.html	Productos marinos y pescado
Nagoya Chusui	+81 526 833-000	densanka@nagoya-chusui.co.jp	http://www.nagoya-chusui.co.jp/kaisya/gaiyou.html	-
Marusen	-	mailmaster@marusen.co.jp	http://www.marusen.co.jp/profile/outline.html	-
Benirei	+81 3-3769-0031	-	http://www.benirei.co.jp/pdf/Benirei%20Head%20Office.pdf	Pescados varios y calamares
Marubeni	+81-3-3282-2111	-	http://www.marubeni.com/business/foods/index.html	Pescados varios y otros productos marinos

Fuente: Sitios webs de asociaciones comerciales, sitios webs de empresas

6.3 Ferias de comercio 2013/14

Nombre	Organizador	Fecha(s) del evento	Ubicación(es)	Descripción	Sitio web
Agri Food Expo Osaka	Exhibition Technologies Inc	21-22 de febrero de 2013	ATC Hall, Osaka	Exposición de una amplia variedad de alimentos especializados locales de Japón. Los expositores suelen ser agricultores y personas asociadas con la industria alimentaria que exhiben arroz, verduras, árboles frutales, horticultura, té, hongos, lácteos, aves, etc.	-
Fabex (Food and Beverage Expo)	Expo Organizer's Office	3-5 de abril de 2013	Tokio	Feria comercial en la que se expone la industria de los alimentos y las bebidas.	http://fabex.jp/
International Food Expo Osaka	International Utage Festival Executive Committee	26 de abril-6 de mayo de 2013	Intex, Osaka	La Exposición Internacional de Alimentos de Utage presenta las últimas tendencias, productos, tecnologías, herramientas, técnicas y servicios, las últimas innovaciones científicas y tecnológicas relacionadas con la industria alimentaria.	http://www.shokuhaku.gr.jp/
Inter-Food Kansai	Inter-Food Kansai Executive Committee	21-23 de mayo de 2013	Osaka	Exhibición en la que se presentan todos los alimentos, bebidas y equipamientos de la industria de servicios alimentarios de Japón.	http://foodexpo-kansai.jp/
Foodmesse Niigata	Food & Flowers World Forum Organizing Committee	7-9 de noviembre de 2013	Toki Messe, Niigata	Exposición de alimentos que apunta a los fabricantes de alimentos, procesadores de alimentos, mayoristas y distribuidores de diversas industrias.	http://foodmesse.jp/
Supermarket Trade Show	New Supermarket Association Of Japan	12-14 de febrero de 2014	Tokio	Exposición anual de alimentos y bebidas que proporciona una plataforma de acceso a los supermercados y minoristas japoneses.	http://www.smts.jp/english/
Foodex Japan	Japan Management Association	4-7 de marzo de 2014	Makuhari Messe, Chiba	Importante exposición de alimentos y bebidas en la región Asia-Pacífico,	http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/index.html
Japan International Seafood & Technology Expo	Japan Seafood Show / Exhibition Technologies, Inc.	21-23 de agosto de 2013	Tokio	Feria comercial internacional que expone productos relacionados con pescados y mariscos y otros tipos de alimentos.	http://www.exhibitiontech.com/seafood/

Fuente: Sitios webs del Gobierno, sitios webs de asociaciones comerciales, sitios webs de empresas

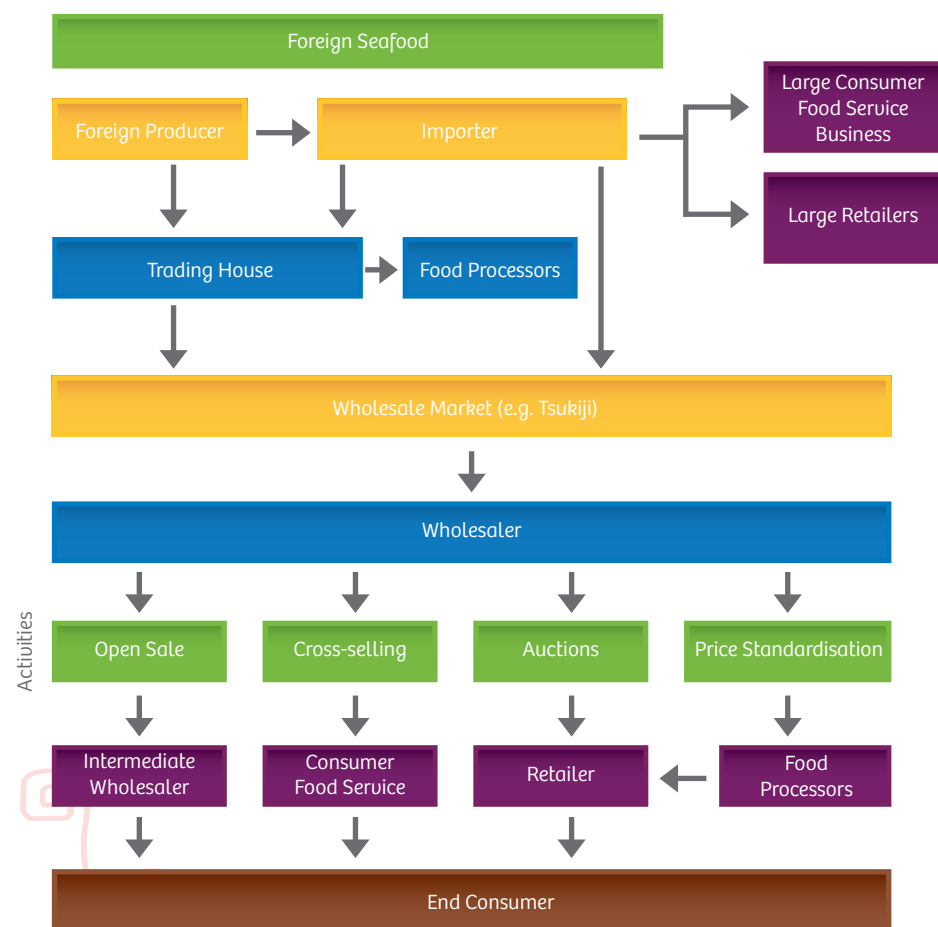
6.4 Enlaces útiles

Nombre	Descripción	Sitio web
Ministerio de Agricultura, Siluicultura y Pesca	Página principal	http://www.maff.go.jp/e/
Japan Fisheries Association	Página principal	http://www.jfa.maff.go.jp/e/index.html
Organización de Comercio Exterior de Japón	Página principal	http://www.jetro.go.jp/
Organización de Comercio Exterior de Japón (JETRO)	Guía para exportar a Japón (Productos procesados y pescados y mariscos)	http://www.jetro.go.jp/en/reports/market/pdf/guidebook_food_seafood_processed_products.pdf
Secretaría de Aduanas y Aranceles, Ministerio de Finanzas	Sistema de aranceles	http://www.customs.go.jp/english/tariff/2013_4/index.htm
Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar	Página principal del Servicio de Inspección de Alimentos Importados	http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/dl/02.pdf
Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar	Procedimiento de importación según La Ley de Higiene Alimentaria	http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1.html
Ministerio de Relaciones Exteriores	Tratado de Libre Comercio entre Japón y Perú	http://www.mofa.go.jp/region/latin/peru/epa201105/index.html
Ministerio de Relaciones Exteriores	Sistema de aranceles, Acuerdo de Libre Comercio entre Japón y Perú	http://www.mofa.go.jp/region/latin/peru/epa201105/pdfs/jpepa_x01_e.pdf
Ley de Higiene Alimentaria	Descripciones en inglés de los artículos incluidos en la Ley de Higiene Alimentaria	http://www.japaneselawtranslation.go.jp/law/detail_main?id=12&vm=&re=
Cooperación de Inspección de alimentos Congelados de Japón	Página principal	http://www.jffic.or.jp/english/
Ministerio de Economía, Comercio e Industria	Información sobre la política comercial de Japón	http://www.meti.go.jp/english/policy/external_economy/trade_control/index.html
Despliegue del plan de guía y monitoreo de alimentos importados para el año fiscal 2013	Información sobre los últimos planes de guía para el año fiscal 2013	http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/13_en.html
Aduana de Japón	Lista de oficinas de Aduana en Japón que pueden ayudar a simplificar los procesos de importación/exportación y responder consultas respecto de la importación/exportación de productos.	http://www.customs.go.jp/english/c-answer_e/sonota/9301_e.htm
SGP (Sistema Generalizado de Preferencias) de Japón	Notas sobre el SGP (Sistema Generalizado de Preferencias) de Japón	http://www.mofa.go.jp/policy/economy/gsp/explain.html#08
Ministerio de Agricultura, Siluicultura y Pesca	Notas sobre los Estándares de Etiquetado de Calidad	http://www.maff.go.jp/e/jas/pdf/review04.pdf

Fuente: Sitios webs del Gobierno, sitios webs de asociaciones comerciales, sitios webs de empresas

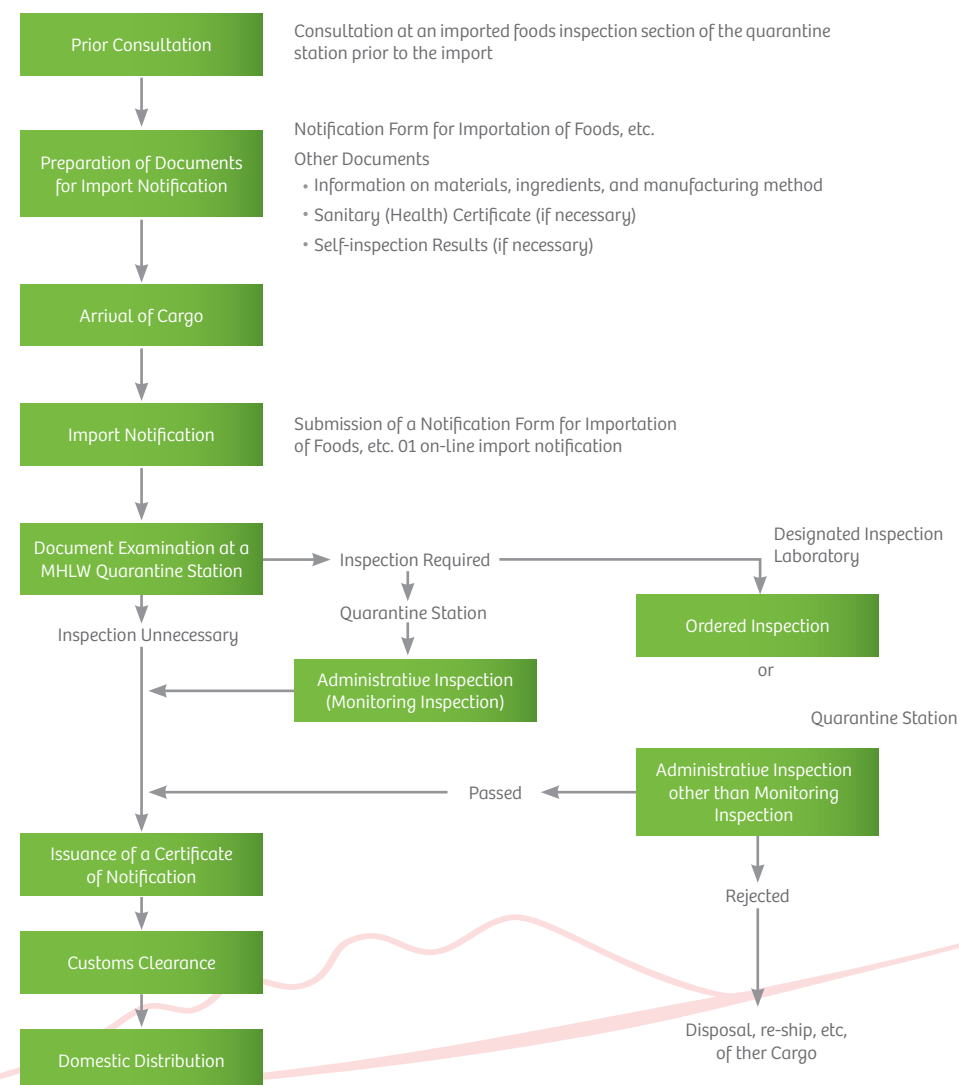
6.5 Flujo de distribución típico para pescados y mariscos importados en Japón

A continuación se ilustra un flujo de distribución típico para mariscos importados, el cual puede no representar todos los tipos de mariscos específicos.



Fuente: Organización de Comercio Exterior de Japón

6.6 Notificación de importación de alimentos y productos relacionados (procesos)



6.7 Plan de guía y monitoreo de alimentos importados para el año fiscal 2013 (pescados y mariscos frescos y procesados)

	Factores de riesgo al momento de la importación (ejemplos típicos)	Elementos para verificar con antelación	Elementos para verificar con frecuencia (incluido el momento de la importación)	Elementos para verificar durante los procesos de almacenamiento y transporte
Pescados y mariscos frescos y procesados	Microorganismos patógenos tales como <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (filete, pescados y mariscos en concha y/o pelados y crustáceos para consumo en crudo)	Tomar medidas para evitar la contaminación con microorganismos patógenos en el agua de limpieza utilizada en las plantas de procesamiento, etc. Cumplimiento de estándares de procesamiento.	Garantizar que no haya ningún microorganismo presente durante las pruebas e inspecciones regulares.	Cumplimiento de estándares de almacenamiento. Si se utiliza el control de temperatura apropiado para evitar daños causados por el crecimiento de algún microorganismo.
	No conformidad con estándares de componentes para procesamiento y estándares para almacenamiento de ostras para consumo en crudo	Verificar si los estándares para procesamiento en el país de producción están al mismo nivel que en Japón.	Garantizar conformidad con los estándares de componentes mediante pruebas e inspecciones regulares.	Cumplimiento con estándares de almacenamiento.
	Venenos diarreicos de los crustáceos o venenos paráliticos de crustáceos (crustáceos)	Verificar que las almejas se recolecten en zonas marítimas en las que una adecuada vigilancia de intoxicación de mariscos es implementado.	Garantizar que no haya ningún veneno de crustáceo presente en las pruebas e inspecciones regulares.	
	Mezclar con pez globo venenoso	Asegurar que se importen solamente los pescados de los tipos apropiados. Tomar medidas para evitar que entren a la mezcla los distintos tipos de pez globo, mediante la identificación adecuada de los tipos de pescados.		Verificar los certificados expedidos por la agencia gubernamental del país exportador. Garantizar que no se incluyan los distintos tipos de pez globo, mediante la identificación adecuada de los tipos de pescados. Garantizar que no se incluyan peces venenosos a través de la identificación adecuada de los tipos de pescados.
	Mezcla con pescados venenosos tales como pescados con ciguatoxina (róbalos del sur, peces loro, barracudas, etc.)	Verificar los mares en los que se captura el pescado. Tomar medidas para evitar que entren a la mezcla peces venenosos a través de la identificación adecuada de los tipos de pescados.		Garantizar que no se incluyan peces venenosos a través de la identificación adecuada de los tipos de pescados.
	Residuos de medicamentos veterinarios y aditivos de forraje	Verificar el uso de medicamentos veterinarios. Las materias primas de los alimentos procesados deben cumplir con los estándares de residuos.	Verificar el cumplimiento de la dosis adecuada, administración y descansos para los medicamentos veterinarios y los aditivos de forraje. Verificar los niveles de residuos de medicamentos veterinarios y aditivos de forraje a través de pruebas e inspecciones regulares.	
	Uso de aditivos que pueden confundir a los consumidores en su determinación de la calidad y frescura de los productos (pescado y moluscos frescos)	Garantizar que no se use colorante, monóxido de carbono u otros aditivos que puedan llevar a los consumidores a tomar decisiones erróneas al determinar la calidad y frescura de los productos.	Verificar los tipos de aditivos usados a través de pruebas e inspecciones regulares.	Verificar el color del producto (escarlata, etc.).

6.8 Listado de fuentes clave

La siguiente lista documenta las fuentes entrevistadas y/o referenciadas para la creación de este informe.

- All Japan Fish Retailers Union
- All Japan Fish Wholesalers' Union of Central Wholesale Market
- Benirei
- Chugai Shokuhin Co Ltd
- Customs and Tariff Bureau, Ministry of Finance
- Dream Trading
- Fisheries Agency of Japan
- Hasebe Co Ltd
- Hokkaido Federation of Fisheries Cooperative Associations
- Japan Customs
- Japan External Trade Organization (JETRO)
- Japan Fish Traders Associations
- Japan Fisheries Association
- Japan Frozen Food Inspection Cooperation
- Japan Marine Products Importers' Association
- J-Trading Inc
- Kaisei Marine Products
- Kanematsu Corp
- Kyokuichi
- Maple Foods Ltd
- Marubeni Corp
- Marusen
- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)
- Ministry of Economy, Trade and Industry
- Ministry of Foreign Affairs
- Ministry of Health, Labour and Welfare
- Nagoya Chusui
- National Cooperative Association of Squid Processors
- National Federation of Middle Wholesaler's Association for Aquatic Products (All Japan Fish Brokers Union)
- Oki Products
- Ras Super Fries Co. (Japan) Ltd.
- Saihoku Fisheries Corporation
- The Marine Foods Corporation
- Tokushima Daisui Uoichi Co. Ltd.
- Yukiya

Plan de Desarrollo de Mercado Japón



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

