



INFORME PAÍS JAPÓN

MISIÓN COMERCIAL MARZO DE 2019

44 FERIA FOODEX DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

5 DE MARZO DE 2019

- **Síntesis Ejecutiva**

Con el propósito de atraer inversiones y conquistar nuevos mercados, el Secretario de Gobierno de Agroindustria, Luis Miguel Etchevehere, llevó a cabo en mayo de 2018 una misión comercial a Japón así como también a la República Popular China.

Entre los consensos alcanzados se destaca el compromiso de avanzar con el procedimiento formal para la próxima apertura en el comercio de carnes tanto para carne bovina y ovina desde la Patagonia como carne bovina japonesa.

Se trata de un hito para nuestro país, ya que es la primera vez que la carne bovina fresca podrá ingresar al mercado japonés, un mercado atractivo para las exportaciones argentinas si consideramos que en 2017 Japón registró importaciones de carne bovina fresca o refrigerada deshuesada por más de U\$D 1.900 millones, y más de U\$D 1.100 millones en carne congelada deshuesada.

Japón es un mercado de alta sofisticación en cuanto al consumo de alimentos y bebidas. A diferencia de otros países, los consumidores eligen los alimentos ponderando el concepto de seguridad por sobre el de conveniencia. Por ello, optan para la adquisición de los alimentos tiendas lujosas y grandes cadenas. Cabe destacar que el país tiene un bajo nivel de autoabastecimiento y que importa los alimentos que consume principalmente de Estados Unidos, Australia y de Canadá. La calidad de los productos la asocian a los orígenes europeos así como también de Australia y Nueva Zelanda. Cabe destacar que evitan el consumo de conservantes, grasas y azúcares y que se inclinan por los productos naturales.

Los importadores japoneses tienen ciertos criterios a la hora de elegir nuevos productos importados para colocar en el mercado local: a) los ingredientes deben cumplir con los estándares de la Ley de Sanidad Alimenticia. B) Ciclo de vida en góndola del producto. Es conveniente que tenga al menos la posibilidad de estar a la venta durante el plazo de un año. Es difícil que los supermercados compren un producto con menos del 50% de su vida útil. Cabe considerar que hasta que el producto llega a la góndola japonesa, han pasado entre dos y tres meses de su fecha



de elaboración. Si la vida en “góndola es corta”, los riesgos de no venta son mayores. C) Envoltorio / packaging: apariencia visual del producto y estándares de calidad. En Japón, los productos deben cumplir con requisitos de calidad superiores a los que se solicitan inclusive en Estados Unidos o la Unión Europea. D) Precio de venta del producto en otros países. Se usa este precio como referencia. Es muy importante que las firmas que quieran exportar a Japón cuenten con una lista de precios al momento de tener las reuniones. Además, la empresa debe poder demostrar cómo está posicionado su producto en el mercado local así como su performance de venta (*Foodex Japan, 2019*).

La Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional ha detectado una serie de oportunidades comerciales para el sector de AyB teniendo en cuenta el crecimiento de las importaciones japonesas de esos productos así como nuestra performance exportadora. Los productos detectados son carnes, vino, productos lácteos, aceite de oliva, miel, limones, pasas de uva y preparaciones de chocolate.

- **Comercialización y distribución de los productos alimenticios en Japón**

En Japón existen dos canales de distribución: el canal directo y el canal de mayoristas. Este último comercializa cerca del 80% de la producción y se compone de:

1. Productor/Importador (grandes importadores – trading)
2. Distribuidor
3. Mercados mayoristas cercanos a las áreas de consumo
4. Detallistas
5. Consumidor final

Será importante que el exportador busque un socio importador o distribuidor adecuado en función del público objetivo y el lugar donde quiera vender el producto. La elección más importante es, como ocurre en otros mercados, la del socio importador – distribuidor.

El sector japonés de la venta al por menor de comestibles (MGR, Mass Grocery Retail) es todavía fragmentado, con los supermercados, los hipermercados, las tiendas de descuento y las de conveniencia que operan junto a las tiendas más pequeñas, especializadas. Tiene uno de los sectores MGR más concurridos en el mundo. La competencia extrema causó que grandes minoristas extranjeros se retiraran del país en los últimos años, entre ellos el operador francés Carrefour y el británico Tesco.

El consumidor detenta un alto poder adquisitivo, exigente en términos de calidad y confía mucho en las empresas japonesas que les proveen de productos o servicios, ya sean locales o importados. Los consumidores japoneses tienen una inclinación por los



productos *premium*, de mayor valor, y esta tendencia es particularmente evidente en el sector de confitería.

El mercado de alimentos y bebidas ofrece un crecimiento leve debido a que su mercado de consumo es altamente competitivo y ya se encuentra desarrollado. El ya alto consumo de alimentos supone un lento crecimiento a largo plazo. La creciente conciencia sobre la salud será el motor clave para el crecimiento de la industria alimentaria, ya que estos productos con propiedades funcionales son de alto valor cultural.

Requisitos fitosanitarios para el ingreso de alimentos importados a Japón

Japón ha establecido una serie de requerimientos de ingreso que se deben cumplir y que son responsabilidad primaria del importador y condición de ingreso de la mercadería al país.

Controles de higiene y sanidad de los establecimientos

El importador debe acreditar que el órgano sanitario del país de origen ha controlado que los alimentos se producen y procesan de acuerdo con las leyes y reglamentos del país exportador, aportando los certificados fitosanitarios de exportación que expiden SENASA e INAL según corresponda y además, que el nivel de control de la higiene de los establecimientos, instalaciones y equipos de la fábrica es al menos igual a los requerimientos sanitarios establecidos en las leyes japonesas. Es recomendable el uso de métodos de control de la higiene basados en el HACCP (Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control).

Control de calidad de la materia prima

Debe acreditarse que las materias primas de cada lote cumplan con los criterios de calidad, incluyendo las especificaciones y estándares que se han establecido para cada una de ellas. Los importadores deben contar con estos avales, de lo contrario se requiere la importación de muestras para confirmar dichos resultados en Japón.

Control del proceso de fabricación y procesamiento

El alimento debe fabricarse y procesarse bajo condiciones de higiene adecuadas, con la aplicación de medidas para la prevención de contaminación por sustancias tóxicas o nocivas para la salud humana. En cada establecimiento procesador de alimentos debe haber personas designadas como responsables de la supervisión de la higiene de los alimentos. Además, los productos finales deben cumplir con la ley japonesa a través de pruebas e inspecciones periódicas.



Control de almacenamiento, transporte y distribución

Los alimentos deben ser manipulados higiénicamente durante su almacenamiento, transporte y distribución. Debe aplicarse un control de temperatura y observarse los estándares de conservación de los alimentos.

Certificación JAS

Todos los alimentos, bebidas y productos forestales importados deben cumplir con los requisitos establecidos en la Ley de Sanidad Alimentaria, la Ley de Pesos y Medidas y contar con una certificación JAS (Law concerning standardization and proper labeling of agriculture and forestry products) <https://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/>.

Para obtenerla y poder adherir la marca JAS a sus empaques o etiquetas, las empresas deben ser calificadas- en sus países de origen- por una certificadora acreditada por el gobierno japonés. Alimentos orgánicos, deben certificar JAS verde (alimentos orgánicos).

Para poder adherir esta marca, ambas empresas, tanto la de Japón como la del extranjero, deben obtener la certificación JAS de alimentos orgánicos.

Control de niveles máximos permitidos de productos químicos y contaminantes

La autoridad japonesa brinda una lista completa de los residuos químicos que están actualmente permitidos, clasificándolos de esta forma: alimentos procesados, cultivos, animales y peces, y aguas minerales.

Control de no existencia de aditivos prohibidos

Los aditivos son sustancias utilizadas en el proceso de fabricación de alimentos o con fines de transformación o conservación de alimentos. Se incluyen aquellas sustancias que permanecen en los productos alimenticios terminados, como colorantes y preservantes, así como sustancias que no siguen en los productos finales.

Control de trazabilidad

La Ley de Sanidad Alimentaria establece el deber de conservación y mantenimiento de un registro, con el fin de darlos a conocer al público. La norma indica los elementos sobre los que las empresas alimenticias deben mantener un registro, así como el número de años que deben ser conservados.

Cuestiones Aduaneras



Japón cuenta con estrictos procedimientos para poder ingresar alimentos extranjeros a su mercado, que pueden ser resumidos en tres grandes pasos: en primer lugar, todos los productores deben presentar una notificación previa de importación; en segundo lugar, los inspectores japoneses pueden decidir inspeccionar el cargamento de productos; y, finalmente, aquellos que cumplan con estos dos pasos obtendrán un certificado de notificación, indispensable para poder ingresar la mercadería al país.

Notificación previa de importación

Con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos que se importan, el artículo 27 de la Ley de Sanidad Alimentaria (“Food Sanitation Law”) obliga a los importadores a presentar una notificación previa de importación. Este artículo establece que aquellos que deseen importar alimentos, aditivos alimentarios, aparatos o embalajes para venta o uso en el comercio, deberán notificar al MHLW.

Según la reglamentación correspondiente, los productos importados y productos relacionados no podrán estar disponibles para la venta sin la notificación de importación, la cual deberá ser presentada antes de concluir los procedimientos de despacho aduanero.

Se debe llenar el Formulario de Notificación para la Importación de Alimentos y enviarlo a la estación de cuarentena responsable en el puerto de importación. Esta notificación de importación puede ser remitida por escrito o a través del sistema electrónico. Algunos alimentos deben acompañar adicionalmente los certificados sanitarios y fitosanitarios.

Inspección

Cuando los inspectores determinan que la carga debe ser objeto de inspección, emiten la orden respectiva con la finalidad de confirmar el cumplimiento de la Ley de Sanidad Alimentaria. Durante el examen de documentos, el inspector validará los siguientes elementos informados en el Formulario de Notificación: país de exportación, productos importados, fabricante, lugar de fabricación, ingredientes, materiales y aditivos empleados y métodos de fabricación.

Los productos importados y productos relacionados no podrán estar disponibles para la venta sin la notificación de importación

Adicionalmente, el inspector verificará si los alimentos importados cumplen con los estándares de manufactura regulados bajo la Ley de Sanidad Alimentaria, si la utilización de aditivos cumple con los estándares requeridos y si contiene sustancias



venenosas o peligrosas. Además, tendrá en cuenta si el fabricante o el lugar de fabricación presentan un historial de problemas de sanidad en el pasado.

Certificado de notificación

Si el examen de documentos e inspección de carga determina que el producto se encuentra en conformidad con la ley, un "certificado de notificación" será enviado al importador, por parte de la estación de cuarentena del MHLW, donde la notificación fue inicialmente presentada, y la importación continuará su curso.

Pero si la mercadería no es aprobada tras la inspección, no podrá ser importada a Japón. La estación de cuarentena informará al importador las violaciones detectadas y el importador podrá adoptar las medidas correctivas.

Con el fin de simplificar y agilizar los procedimientos de importación, también están disponibles los sistemas simplificados de notificación de importación, tales como el Sistema de Notificación Previa, Sistema de Planificación de la Importación, Resultados de la Inspección provenientes de otras instituciones oficiales encargadas de inspección en otros países, y otros.

- **Aranceles y costo de nacionalización de un producto**

Los aranceles de entrada para el sector de alimentos y bebidas de Japón son elevados en términos generales, con algunas excepciones, que son capitalizadas por los exportadores argentinos. El capítulo de la pesca tiene un arancel ad valorem del 3,5% y para los vinos oscila entre el 11% y el 23% ad valorem. El IVA es del 8%, con la proyección de llevarlo al 10% en octubre de 2019, con compensaciones en algunos productos.

Cabe destacar que Japón tiene un Sistema Generalizado de Preferencias para 154 países. Entre ellos, se encuentra la Argentina, que se beneficia de algunas reducciones arancelarias para las exportaciones de vinos. Existen 337 productos agrícolas incluidos en el sistema.

Japón firmó acuerdos de libre comercio con tres países latinoamericanos: México (2005), Chile (2007) y Perú (2012).



- **Anexo estadístico: Importaciones mundiales de Alimentos y Bebidas de Japón y exportaciones argentinas AyB a Japón.**

Principales productos importados por Japón



En 2017 Japón importó del mundo productos AyB por un valor de U\$S 20.168 millones. Entre los principales alimentos, en primer lugar se ubicó la carne porcina (22%), con U\$S 4.364 millones, seguido por carne aviar (18%), con U\$S 3.577 millones. En tercer lugar se encontraron los productos de la pesca y la carne bovina (15%) ambos con valores cercanos a los U\$S 3.000 millones.

Participación Argentina en el total de productos AyB importados por Japón.



Importaciones de Japon (2017)	Valor (U\$S)	Desde Argentina	part (%)
Carne Porcina	4.364.173.000	-	-
Carne Aviar	3.570.448.000	3.058.795	0,1%
Carne Bovina	3.098.721.000		
Productos de la pesca	3.041.069.000	143.870.368	5%
Café	1.319.037.000	-	-
Otras preparaciones de alimentos	982.200.000	-	-
Vino	978.295.000	10.627.719	1%
Banana	850.127.000	-	-
Los demás quesos	679.627.000	-	-
Residuos y subproductos de soja	658.385.000	32.804.396	5%
Alimentos para animales	618.761.000	858.678	0%
Resto	20.160.843.000	82.249.909	
Total	40.321.686.000	273.469.864	1%

Fte: Dirección de Producción de Alimentos y Bebidas sobre INDEC

Balanza Comercial Alimentos y Bebidas Argentina – Japón

Balanza comercial Argentina-Japón Valor (miles US\$)			
	EXPO	IMPO	BALANZA
2015	203.691	744	202.947
2016	244.996	685	244.311
2017	273.470	1.356	272.114
2018	165.768	235	165.534

Fte: Dirección de Producción de Alimentos y Bebidas sobre INDEC

Las exportaciones argentinas a Japón en 2018 fueron superiores a las importaciones adquiridas desde este origen. La balanza comercial es positiva para Argentina, con un saldo de 165.534 miles de U\$S FOB. El mismo comportamiento se registró en años anteriores.

Cabe destacar que en 2017, Japón ubicó el puesto número 25 en el ranking de las exportaciones argentinas de AyB al mundo, representando solo el 1% sobre el total exportado. En cuanto a las importaciones de AyB, Japón se ubicó en el puesto número 48 en el ranking de importaciones argentinas del mundo.

Mientras que nuestras principales exportaciones corresponden a productos de la pesca, jugo de uva, de agrios, miel y vinos, las principales importaciones desde Japón



correspondieron a aceite esencial de limón, enzimas, condimentos, endulzantes, preparaciones y salsas.

Principales exportaciones argentinas de productos AyB a Japón. 2017-2018

Producto AyB	2017		2018	
	Valor (U\$S FOB)	Volumen (Toneladas)	Valor (U\$S FOB)	Volumen (Toneladas)
Productos de la Pesca	143.870.367,5	26.914,0	85.633.587,7	15.169,1
Jugo de uva	22.344.130,1	14.929,5	29.038.365,1	18.483,5
Jugo de agrios	14.552.859,5	4.621,5	14.301.518,6	4.547,0
Miel	12.504.294,8	4.459,6	10.417.921,7	3.743,5
Vino	10.627.719,0	3.136,4	8.854.847,2	2.044,4
Carne Equina	4.834.339,6	919,3	5.251.515,2	926,0
Otros maníes crudos	5.554.768,4	3.562,2	2.835.305,3	1.922,3
Residuos y subproductos de soja	32.804.396,0	103.400,0	2.441.961,5	6.922,0
Mosto	2.991.348,6	2.088,0	1.909.261,3	1.087,1
Quesos Pasta Semidura	3.382.864,7	934,9	1.542.648,4	431,8
Queso Mozarella	6.796.029,6	1.824,3	1.332.117,8	381,1
Huevos Sin Cáscara Secos	286.580,2	67,4	1.032.628,3	172,6
Las demás carnes	639.635,1	169,5	389.841,1	84,0
Resto	2.107.807,4	878,4	365.449,2	163,7
Lactosuero	991.630,0	575,0	165.600,0	100,0
Poroto	494.316,5	582,1	107.250,0	189,0
Productos de animales varios	765.570,5	225,0	104.815,7	30,2
Alimentos para animales	858.678,2	705,2	43.837,5	35,1
Carne Aviar	3.058.794,6	1.642,7		
Cacao y sus preparaciones	2.986.723,4	527,1		
Aceite Esencial de Limón	1.017.010,2	28,9		
Total general	273.469.863,9	172.191,1	165.768.471,5	56.432,3

Participación en valor de los principales productos AyB Exportados a Japon. 2018





Durante el año 2018, los principales productos argentinos exportados a Japón correspondieron al sector de la pesca, que desde el 2010, detenta el primer puesto de los envíos nacionales.

En segundo lugar, se exportaron los jugos de uva y agrios posteriormente. Estos productos alternan sus lugares dependiendo del año calendario. Siguen en importancia la miel, los vinos, queso fresco, maníes crudos, carne equina y residuos y subproductos de soja.

En 2018, Japón adquirió 18 productos AyB desde Argentina por un valor de U\$S 165 millones. El volumen exportado a Japón fue de 56.432 toneladas. Si analizamos los últimos dos años, las exportaciones manifiestan una variable interanual negativa tanto en valor (-39%) como en volumen (-67%).

Análisis de los principales competidores de Argentina para principales productos importados por Japón (referencia años 2016 y 2017)

Para el principal producto exportado por Argentina, que son los productos de la pesca, nuestro país compite con Estados Unidos y Rusia, que representan el 21,8% del total de importaciones japonesas de ese producto.

Si bien la Argentina no exporta carne porcina a Japón, de abrirse el mercado, competiría con Hong Kong y Singapur, que representan el 76,1% del mercado. Lo mismo sucede con las carnes bovinas. Los principales abastecedores de Japón son Hong Kong y Estados Unidos. Se estima que el verdadero origen de las importaciones de HK proviene de Australia y Nueva Zelanda.

En carne aviar, Hong Kong abastece casi la totalidad del mercado japonés, con un 92% de participación. Otros países asiáticos y los Países Bajos completan el cupo.

El mercado japonés para **porotos de soja** está diversificado. Varios importadores abastecen a Japón. En primer lugar se ubica Italia, con un 21% de participación. Australia, Estados Unidos, Alemania, Canadá y Singapur participan con una porción de mercado de entre el 9 y el 4%.

En cuanto a la **infusión Café**, Japón se abastece de países asiáticos, entre ellos China, Singapur, Hong Kong y Corea. Todos ellos participan con el 90% del mercado japonés de café.



La importación de **vino** se realiza principalmente a través de Hong Kong (67,8%) y del resto de los países de ASIA (16%) y en menor medida directo de países productores como Italia, USA y Francia (4,1%).

Los **alimentos para animales** presentan una importación más diversificada, donde Corea del Sur implica el 20,6%, China y Hong Kong un 19,5%, USA 11,3%, y otros países de Asia 25,4%.

Demás carnes, se concentra la importación desde China y Hong Kong en un 99,4%.

Ministerio de Producción y Trabajo

Ministro Dante **Sica**

Secretario de Gobierno Luis Miguel **Etchevehere**

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Lic. Andres **Murchinson**

Dirección Nacional de Producción de Alimentos y Bebidas

Ing. Mercedes **Nimo**

Dirección de Producción de Alimentos y Bebidas

Lic. Eduardo **Vilar**

Equipo Técnico

Mg. Cecilia **Pérez Llana**, Dra Natalia **Dominguez**, Tec. María Gimena **Cameroni**, Lic.
Amalie Ablin.