



Carne Bovina y de Wagyu en Japón

JIG –SK –CS (Ago 2009)

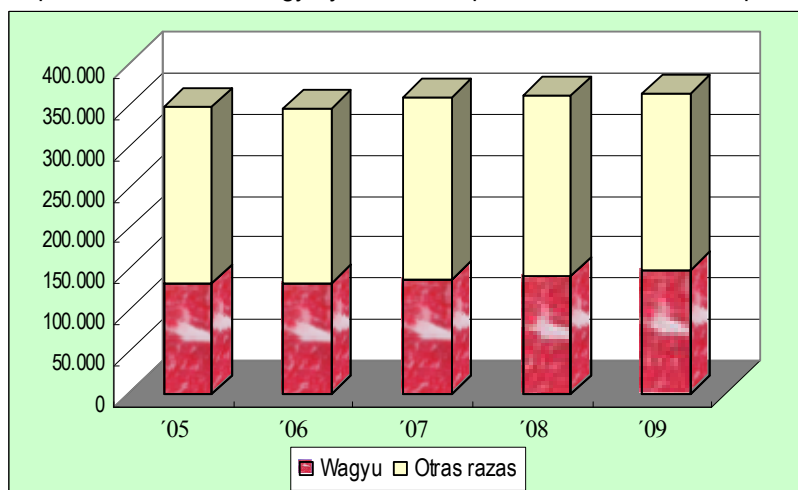
El desarrollo de las carnes bovinas a lo largo de la historia de Japón, ha buscado siempre mantener una identidad especial. Por ello, sus razas propias de vacuno (conocido genéricamente como wagyu) tienen características físicas y organolépticas únicas, se producen con métodos de crianza también únicos, y además es posible identificar marcadas diferencias en el ganado dependiendo de la región de Japón donde se crían. Todas las razas de wagyu se distinguen por tener una carne muy marmoleada y un alto % de grasas insaturadas.

No obstante en la masa bovina japonesa existen diversos tipos de razas (o variedades) propias, foráneas y también mezclas, dentro de los tipos de Wagyu más característicos se pueden mencionar el Akaushi (wagyu de color rojizo), el Tajima (la raza más utilizada y cuya piel es de color negro) y el Matsusaka (animal de carne más engrasada que se cría con métodos casi rituales de máxima tranquilidad y cuya carne puede llegar a costar alrededor de US\$ 600/kg).

Producción Local

Del total de la carne bovina que se consume en Japón, cerca de un 44% es producida localmente y el restante 56% debe ser importada. El año 2008 Japón produjo cerca de 363.000 toneladas de carne bovina, siendo el 40% de ella de ganado de raza Wagyu.

Proporciones de raza Wagyu y otras en la producción bovina en Japón



Fuente: Elab propia en base a ALIC (2009: proyección)

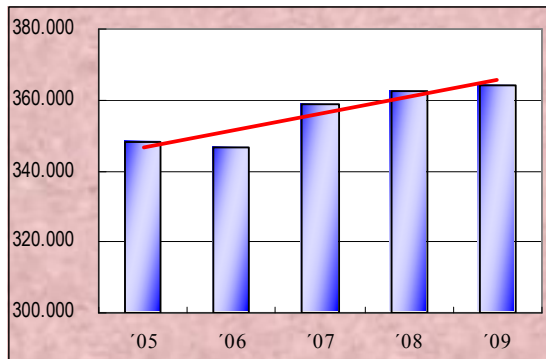
En términos de la evolución de la producción local, se puede observar que la producción total de bovinos en Japón ha tenido un crecimiento sostenido desde 2005 a



チリ大使館農務部
Oficina Agrícola en Japón

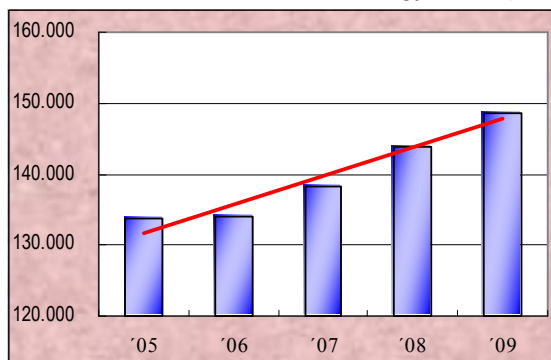
un ritmo promedio anual de 1,1%. Sin embargo, en el mismo período también se destaca que el crecimiento de la producción de carne Wagyu ha tenido un ritmo mayor (2,7%) lo cual incluso es más notorio en la categoría de novillos Wagyu cuyo crecimiento promedio anual ha sido de 3,4%.

Producción de Bovinos en Japón período 2005 – 2009



Fuente: ALIC Japan. (2009: proyección).

Producción de Bovinos de Raza Wagyu en Japón período 2005 – 2009



Fuente: ALIC Japan (2009: proyección)

Importación

Japón importó el año 2008 un total de 458.024 toneladas de carne bovina. De ellas, un 56,4% se hizo bajo la presentación de carne congelada, y el 43,6% como carne fresca refrigerada.

Aprovechando la distancia entre países y el menor tiempo de flete, es Australia quien ocupa la principal participación en las importaciones de carne fresca refrigerada, con un 80% de este tipo de producto. Si bien hasta el 2007 EEUU tenía una participación muy relevante en este mercado, por restricciones impuestas por el tema de BSE que le permite exportar sólo carne de animales menores a 20 meses, hoy ocupa el segundo

Nihon Seimei Akabanebashi Bldg 7F
3-1-14 Shiba, Minato Ku, Tokio, Japan
F: 81-3-3769 0755 Email: agricolainfo@chile.or.jp

CHILE
POTENCIA ALIMENTARIA Y FORESTAL





チリ大使館農務部
Oficina Agrícola en Japón

lugar pero sólo con un 15,6% de las importaciones de carne fresca.

La carne fresca refrigerada logra un mucho mayor precio, siendo en promedio casi el doble de lo alcanzado por la carne congelada el 2008. Los valores promedios anuales CIF para cada categoría, rondaron los US\$ 6,5 y US\$ 3,6 /kg para carne fresca y congelada respectivamente.

En términos de carne bovina congelada, Australia fue también el principal proveedor de Japón el 2008 con un 77% de las importaciones, seguido por Nueva Zelanda y EE.UU. con un 9.7% y 8,9% respectivamente.

Tabla: volúmenes de importación de carne bovina en Japón año 2008

País	Congelado	Fresco-refr	Total	%
Australia	199.071.887	159.157.363	358.229.250	78,2%
N. Zealand	25.023.427	5.768.883	30.792.310	6,7%
EEUU	22.967.494	31.141.890	54.109.384	11,8%
México	7.959.181	1.381.231	9.340.412	2,04%
Canada	2.679.871	2.032.269	4.712.140	1,03%
Vanuatsu	509.665		509.665	0,11%
Chile	122.143		122.143	0,03%
Costa Rica	118.694		118.694	0,03%
Panamá	83.383		83.383	0,02%
Nicaragua	4.144		4.144	0,001%
Hungría		2.815	2.815	0,001%
TOTAL	258.539.889	199.484.451	458.024.340	

Fuente: Ministerio de finanzas Japan, Aduanas Japan.

En 2008, Chile exportó a Japón sólo carne bovina congelada y en pequeños volúmenes, siendo más significativos los envíos de lomo que alcanzaron las 41 toneladas, lo que representó un 0,8% del total importado en esta categoría por el país nipón.

Al analizar los precios CIF promedios pagados por los importadores en dicho año, y compararlos con los alcanzados específicamente por los envíos nacionales, se puede observar que la carne chilena obtiene un mucho mayor valor. Sin embargo, esto no debe entenderse necesariamente como un premio en precio a variables propias de la carne de Chile, sino que básicamente a que las estrategias de los importadores siempre consideran mantener activos pequeños flujos de negocios con países que no sean sus principales proveedores (e idealmente sin riesgo de BSE y Aftosa), ante la eventualidad de que estos principales oferentes tuviesen alguna dificultad grave en el



futuro y tengan que recurrir a este pool de países para conformar sus stocks.

Exportaciones de carne bovina de Chile 2008 según tipo de cortes

Cortes	volumen	% vol total	CIF Ch prom	CIF gral prom
Loin	41075	0,8	11,1	6,9
Chuck, Clod and Round	17.024	0,05	6,3	4
Brisket and plate	12.641	0,02	5,7	3,7
Other	48053	0,03	3,2	3,2

Fuente: Aduanas Japan.

En términos de los principales cortes que importa Japón, la mayor proporción de las carnes frescas (cerca del 80%) se trata de cortes del cuarto delantero del bovino que caen en el código arancelario 020130020 (huachalomo, paleta, pollo ganso) y lomo. Respecto a la carne congelada, las mayores importaciones (también cerca de un 80%) se realizaron de otros cortes del animal y de cortes abdominales (tapapecho).

Importaciones de carne bovina por tipo de corte en Japón 2008 (importancia relativa y precios promedios anuales según categoría fresco o congelado).

Corte	% de volumen total importado		Precio promedio por tipo corte	
	Fresco -refr	Congelado	Fresco -refr	Congelado
0201.20-000 Other cut with bone in	0,02%	0,4%	13,0	5,9
(0201.30-010) Loin -Bonless	27,5%	3,0%	12,2	6,9
(0201.30-020) Chuck, Clod and Round	50,4%	12,9%	5,5	4,0
(0201.30-030) Briskte and plate	21,3%	29,4%	5,6	3,7
(0201.30-090) Other	0,8%	54,2%	4,7	3,2
Total			6,5	3,6

Fuente: Elab propia en base a Aduanas Japan.

Importaciones de carne bovina Fresca- Refrigerada según tipo de corte Japón 2008

Bovine fresh or Chilled	Vol (Kgs)	Monto (000Y)
0201.20-000 Other cut with bone in	23.437	30.481
(0201.30-010) Bonless	29.124.252	35.469.585
(0201.30-020) Chuck, Clod and Round	118.670.176	65.113.286
(0201.30-030) Briskte and plate	49.387.528	27.505.223
(0201.30-090) Other	2.279.148	1.064.643



チリ大使館農務部
Oficina Agrícola en Japón

Total Fresh or Chilled	199.484.541	129.183.218
------------------------	-------------	-------------

Fuente: Ministerio de Finanzas Japan, Aduanas Japan

Importaciones de carne bovina Congelada según tipo de corte Japón 2008

Meat of Bovine Frozen	Vol (Kgs)	Monto (000Y)
(0202.20-000)Other Cuts with Bone	1.147.689	679.928
(0202.30-010)Loin	7.810.694	5.368.529
(0202.30-020)Chuck, Clod and Round	33.348.343	13.324.640
(0202.30-030)Brisket and plate	76.011.821	28.373.424
(0202.30-090)Other	140.221.342	44.911.031
TOTAL Frozen	258539889	92657552

Fuente: Ministerio de Finanzas Japan, Aduanas Japan

Si bien Australia es el país que más aporta en casi todos los tipos de cortes importados, existen algunas diferencias relativas según el corte analizado.

Principales países (% participación) exportadores de carne bovina a Japón según corte y tipo de carne.

Corte	Fresco -Refrigerado	Congelado
(0201.20-000) Other cut with bone in	Aus (61); Mex (26); Hun (12)	EEUU (61); Aus (25); Can (11)
(0201.30-010) Bonless -Loin	Aus (85); EEUU (9)	Aus (49); NZeal (36); Mex (9)
(0201.30-020) Chuck, Clod and Round	Aus (83); EEUU (13)	Aus (61); NZeal (22); EEUU (14)
(0201.30-030) Briskte and plate	Aus (69); EEUU (26)	Aus (57); EEUU (23); Mex (9); NZeal (8)
(0201.30-090) Other	Aus (96)	Aus (93); NZeal (6)

Fuente: Elab propia en base a Aduanas Japan.

En cuanto a las razas importadas, no obstante la información de importaciones no hace la distinción de la raza de bovino involucrada, informes cualitativos de Australia y Japón hablan que cerca de un 75% de las importaciones de este país son de carnes de razas Wagyu o cruza de razas de carne tradicionales con Wagyu, siempre asegurando como estándar mínimo de exportación, un score 3 (de 5) de marmoleo de la carne. Cabe recordar que precisamente Australia es el país con la mayor población de ganado de esta raza japonesa fuera del país nipón.

En cuanto a Estados Unidos, sus envíos se caracterizan por ser principalmente de ganado de carne roja con alto nivel de infiltración grasa, aunque no con las vetas características de wagyú (principalmente razas de carne producidas en feedlot con dieta alta en energía). En dicho país también existen producciones de wagyu Akaushi y



チリ大使館農務部
Oficina Agrícola en Japón

mezclas para el mercado japonés.

Comentarios finales del mercado

Un hecho característico que ha determinado la forma del mercado importador de carne bovina en Japón los últimos años, es la persistencia de la prohibición de importación de carne de EEUU de animales mayores a 20 meses. Si bien dicha medida ha sido apelada técnica y políticamente, no se ha conseguido que Japón levante dicha restricción generada por eventos pasados de BSE que pesan bastante en las preocupaciones del consumidor japonés.

Respecto a esta misma enfermedad, cabe recordar que Chile fue recientemente reconocido por la OIE bajo la categoría de País con riesgo insignificante. Además de eso, Chile ha sido el único país que logró entregar todos los antecedentes y obtener el mismo reconocimiento, por parte de una comisión especial del gabinete del Primer Ministro de Japón para calificar la situación BSE de los países. Esta condición es una ventaja comparativa que puede exhibir Chile, no obstante la mayor desventaja que se debe manejar es el tiempo de traslado y los menores precios que pueden ofrecer otros mercados que aportan grandes volúmenes.