

Newsletter de la Consejería
Agrícola de Chile en Japón

Nº 12, Julio 2009

Ferias y Exposiciones

**Soil and
Groundwater
Remediation
Technology**

<http://www.cnt-inc.co.jp/SGR-TEX/>

Fecha:

16~18 Sep. 2009

Lugar:

Tokyo Big Sight,

Objetivo: Exposición de

Tecnologías para

Remediación de Suelos y

Aguas Subterráneas.

Además mostrar los últimos

adelantos en tecnología de

equipos y empaque al vacío.

Oficina Agrícola en Japón

Nihon Seimei Akabanebashi

Bldg, 7F. 3-1-14 Shiba,

Minato-Ku, Tokyo

Fonos:

Of: 81+3+3769 0755

Cel: 81+3+090 71764490

E-mail: agricolainfo@chile.or.jp



En esta edición:

Análisis de Mercado: Características generales del mercado de los quesos en Japón (informe 1)

Noticia: Japón comienza a desarrollar exportación de alimentos

Análisis de Mercado

Quesos (I): Características generales del mercado en Japón

Debido a que el tema de los quesos forma parte de las prioridades en la apertura del mercado japonés a partir de este año, las oficinas Agrícolas y Comercial de Chile en Japón, se encuentran analizando y estudiando las diferentes características, comportamientos y proyección del mercado, con el objeto de contribuir con información a quienes tomen decisiones institucionales y comerciales. Esta información se entregará en una serie de informes específicos sobre la materia.



1) Aspectos generales sobre el consumo

En toda la última década, el consumo de leche en Japón ha presentado una caída sostenida. Según la industria, esto se debe a que se ha promovido su reemplazo a nivel infantil por otros productos que se presentan como más saludables, tales como las leches de soja.

Sin embargo, dentro de los lácteos, un capítulo distinto se puede hacer respecto del queso. Si bien el queso es un alimento que se incorpora a Japón sólo desde principios del siglo XX, y no forma parte de la dieta tradicional de este país, en las últimas décadas Japón (principalmente su población joven y adulta joven) se ha abierto fuertemente a las influencias alimenticias de otros países, y por ello el consumo de queso casi se ha duplicado desde el año 1990 a la fecha.

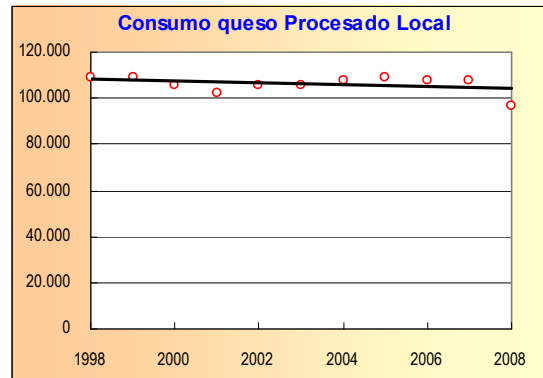
El consumo de queso en Japón se encuentra alrededor de 2 kg por persona al año. Esta cantidad no se compara con los 24 Kg per cápita que se consumen en Francia por ejemplo, o incluso con los 3,7kg entre queso y quesillo que se consumen en Chile, sin embargo la tendencia del consumo es una variable interesante de analizar.

La producción y comercialización de queso en Japón está muy diferenciada entre quesos **procesados** y quesos **naturales**.

Los **quesos procesados** representan cerca de 2/3 de la producción de quesos en Japón y corresponden a quesos fundidos y reconstituidos elaborados tomando como materia prima quesos locales (la minoría) e importados (la mayor proporción).



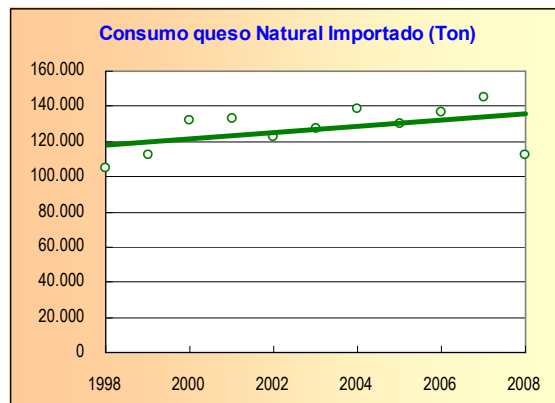
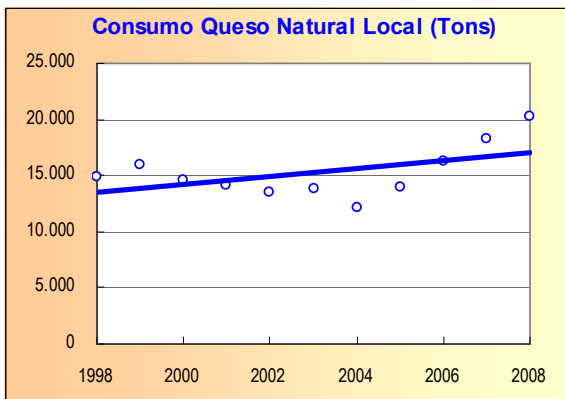
Japón importa una mínima cantidad de queso procesado terminado para consumo (además le dispone una de las tasas arancelarias más altas a este producto), por lo que la mayoría de los quesos de esta categoría son producidos en Japón. Estos quesos son consumidos principalmente en la industria de comidas preparadas y restaurantes, y en supermercados en presentaciones de láminas para sandwich.



Fuente: Elab propia en base a Asoc Importadores de Quesos Japón

El consumo de este tipo de quesos muestra un aumento sostenido y una estabilización en los niveles de consumo a partir de fines de los años 90. Si bien la tendencia analizada con regresión lineal muestra una leve declinación, esta se debe a la fuerte caída (-10%) que experimentó este queso el último año. Al no considerar dicha cifra, se observaría regresión prácticamente plana.

Los **quesos naturales** se venden fundamentalmente en supermercados en presentaciones que contienen pequeñas cantidades, generalmente en forma de una preparación pre-armada de un pool de variedades de quesos. También se venden en tiendas especializadas de quesos, que es donde se distribuyen principalmente los quesos de variedades Europeas de alto valor agregado. Según entrevistas difundidas en medios especializados en alimentos, estas últimas tiendas han observado un aumento en la demanda de los clientes en quesos menos familiares, más olorosos y fuertes. Este tipo de quesos también muestra una tendencia positiva de consumo, ya sea los producidos localmente, como los importados. Destaca en este grupo, los quesos locales ya que fueron la única categoría que el año 2008 aumentó sus niveles de consumo, mientras que los quesos naturales importados mostraron una caída de su consumo de un -23%.



Fuente: Elab propia en base a Asoc Importadores de Quesos Japón

2) Aspectos generales de la producción local

La producción japonesa de queso alcanza una cifra cercana a las 150.000 toneladas. De ellas 2/3 son destinadas a la industria elaboradora de queso procesado y el 1/3 restante se comercializa bajo los distintos tipos de queso natural.

En la producción doméstica de quesos naturales las variedades más presentes son Gouda, Cheddar, Camembert, Mozzarella, Mascarpone, Cream y Cottage. También han incursionado en mucha menor escala con otros tipos e innovaciones de quesos artesanales suaves semiblandos, tales como Mutschli, Caciocavallo (similar al provolone) y como el queso crema con esencia de hojas de cerezo que ganó medalla de oro en los años 2004 y 2007 en las olimpiadas de queso en Suiza.

3) Aspectos generales acerca de las importaciones

El año 2008 las importaciones totales de quesos de Japón fueron en total de 186.503 toneladas, con un valor CIF de US\$ 1.034 millones. Un 96% de ellas correspondió a quesos naturales, y sólo un 4% a quesos procesados

Cod.Aranc.		Descripción	Tons	Miles US\$
040610	10	Fresco para proceso (EN CUOTA)	5.278	23.915
	20	Fresco consume	799	3.908
	90	Fresco – otros	63.169	317.494
040620	100	Rallado procesado	2.424	17.611
	200	Rallado - otros	3.480	37.347
040630	0	Procesado para consume	5.805	40.481
040640	10	Blue para proceso (EN CUOTA)	0	0
	90	Blue – otros	788	12.006
040690	10	Otros quesos- proceso (EN CUOTA)	45.525	236.087
	90	Otros quesos- Otros	59.236	346.032

Fuente: MOF Japan

Si bien, actualmente el sector lechero internacional vive una crisis generalizada, donde el sector elaborador de quesos también ha visto alterados sus objetivos y planificaciones comerciales, en Japón los precios internos a productor siguen una lógica casi completamente inversa a lo que sucede en el resto de los países. Lo anterior se explica por un esquema de subsidios particular de la economía japonesa.

Más información sobre este aspecto, así como de precios, países exportadores, y categorías de quesos serán detalladas en las siguientes ediciones de este boletín.

Noticias

Japón promociona la exportación de sus productos agrícolas.

Pese a que la autosuficiencia alimenticia de Japón es sólo del 40% y la mayor parte de los alimentos son importados, tanto el sector público como el privado promocionan sus productos agrícolas para penetrar y competir en el mercado internacional. En el 2005, en el Ministerio de Agricultura se fundó la comisión para la promoción de exportación de productos agrícolas, cuyo presidente honorario es el ex primer ministro de Japón, Sr. Juinichiro Koizumi. La disminución y el envejecimiento de la población, el boom de la comida japonesa en el mundo y el crecimiento económico de países del Asia hicieron que el sector salga en busca de nuevos mercados y así fortalecer la industria agro-alimentaria.

La exportación en el 2008 alcanzó los 5.078 millones de US\$ y se tiene como objetivo alcanzar los 10.000 millones de US\$ para el 2013. Los principales productos son los productos procesados y productos del mar. Sin embargo, también se exporta gran cantidad de frutas frescas como manzanas y fresas, carne bovino, entre otros. Los principales destinos son aquellos países de alto crecimiento económico, como China, Taiwán, Singapur, y países donde el sushi y otros platos japoneses ya son de consumo habitual.

	2007 (Millon US\$)	2008 (Millon US\$)	Variación
Productos Agrícolas	2.678	2.883	7.7%
Mariscos y pescados	2.378	2.077	-12.7%
Forestal	104	118	13.6%
TOTAL	5.160	5.078	-1.6%

Principales productos exportados (Valor: Millon de US\$)

Producto	2007	2008	Var.08/04	Destinos
Arroz	5.3	6.4	174.1%	HONG KONG, TAIWAN, SINGAPUR
Fresa	1.3	2.0	976.9%	HONG KONG, TAIWAN
Manzana	79.9	73.8	151.5%	TAIWAN
Dioscorea Japonesa	18.7	20.8	56.2%	TAIWAN, EEUU
Carne bovino	20.4	40.5	647.4%	VIETNAM, EEUU, HONG KONG
Plantas	52.4	52.4	2.4%	HONG KONG, CHINA, ITALIA
Abulon	55.0	27.3	9.1%	HONG KONG
Atún	148.5	94.5	-24.3%	TAILANDIA, GUAM, HONG KONG
Salmón	129.0	101.0	13.3%	CHINA
Bebidas Alcoholicas	157.2	167.7	60.1%	EEUU, TAIWAN, HONG KONG

Fuentes: MAFF, WTA, Aduana

Si desea recibir periódicamente este boletín, o desea que lo retiremos de nuestra base de datos de envío, favor escribir a: agricolainfo@chile.or.jp

Se autoriza la reproducción total o parcial, citando la fuente

