
Estudio de Mercado Alga Lessonia en Japón

Agosto 2011

www.prochile.cl

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Japón

pro|CHILE

INDICE

<i>I. Producto:</i>	4
1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:	4
1212204000 CHASCON (LESSONIA SPP.) FRESCAS, REFRIGERADAS, CONGELADAS O SECAS, INCLUSO PULVERIZADAS	4
2. Descripción del Producto:	4
3. Código Sistema Armonizado Local: 1212.20	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i>	4
1. Arancel General:	4
2. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	4
3. Otros Impuestos:	5
4. Barreras Para – Arancelarias 9 f	5
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i>	5
1. Regulaciones de importación y normas de ingreso	5
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:	5
3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)	6
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	7
1. Estadísticas 2010	7
2. Estadísticas 2009	7
3. Estadísticas 2008	7
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	8
1. Potencial del producto	8
1.1. Formas de consumo del producto.	8

Como se comento anteriormente Las Algas se utilizan para uso industrial y para consumo directo. .	8
Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.)	9
1.2. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).....	9
1.3. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.....	10
1.4. Principales zonas o centros de consumo del producto.	10
<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución.....</i>	<i>10</i>
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista</i>	<i>10</i>
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia</i>	<i>12</i>
<i>IX. Sugerencias y recomendaciones</i>	<i>12</i>
<i>X. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto.....</i>	<i>13</i>
<i>XI. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto</i>	<i>13</i>

PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:

1212204000 Chascon (*lessonia spp.*) frescas, refrigeradas, congeladas o secas, incluso pulverizadas

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es la especie numéricamente dominante en Chile y de ellas se extraen alginatos, a los que se les da diversos usos industriales.

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL: 1212.20

1212.20 Seaweeds and other algae

Edible seaweeds and other algae, fresh, chilled, frozen and dried

1212.20229 - Other

SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

1. ARANCEL GENERAL:

1212.20229 0%

Arancel Preferencial Producto Chileno

1212.20229 0%

2. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

No lo hay.

3. OTROS IMPUESTOS:

Impuesto al consumo (CIF + CUSTOM DUTY) X 5%

4. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS

No hay antecedentes sobre barreras para – arancelarias.



REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO

<Food Sanitation Law>

La importación de Algas está regida por la “Food Sanitation Law” Bajo las estipulaciones de esta norma, se debe presentar el documento “Notification Form for Importation of Foods” junto con otros documentos requeridos a la Oficina de Cuarentena del puerto de entrada del producto. Según el resultado del examen de estos documentos, se determina la necesidad de una inspección sanitaria en el área correspondiente.

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:

Se deben cumplir las siguientes normas:

Food Sanitary Law <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

JAS LAW <http://www.maff.go.jp/e/jas/index.html>

Plant Protection Act http://www.japaneselawtranslation.go.jp/law/detail_main?vm=&id=25

Deben regir las normas de Etiquetado regido por el Food Sanitary Law del Ministerio de Salud <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

La Ley de Sanidad de Alimentos prohíbe la venta de alimentos que contengan sustancias tóxicas y perjudiciales para los humanos. Los alimentos envasados debe ser etiquetada de acuerdo a lo que estipula la ley. Los items que se deben mencionar son:

- Nombre del producto
- Si es comestible o no
- Aditivos utilizados

- Fecha de vencimiento
- Método de preservación
- Si debe calentarse y en ese caso detallar la condición
- Datos del importador
- País de origen

Información de Etiquetado de Alimentos por el Ministerio de Agricultura del Gobierno de Japón.
<http://www.maff.go.jp/e/jas/index.html>

Dependiendo el tipo de producto se diferencia el etiquetado del producto:

- Food Labeling for Fresh Foods
- Processed foods
- Genetically modified foods

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)

No se pudo encontrar imágenes del Chascon Lessonia ya que la mayoría es para uso industrial.

A modo de ejemplo, etiquetas de algas comestibles, Mozuku y Nori.



Fotos de Cladosiphon Okamuraanus

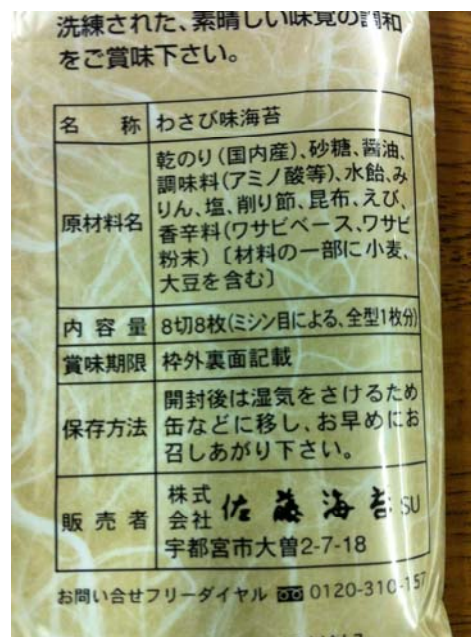


Foto de Nori

IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

SACH: 1212.20229

1. ESTADÍSTICAS 2010

Principales Países de Origen	Cantidad (Kilos)	Monto (Millones US\$)	% Participación en el Mercado
Chile	7.855.120	7,591	37,45
Canadá	1.810.120	6,736	33,23
Corea del Sur	396.139	1,738	08,57
Irlanda	1.398.000	1,378	06,80
Subtotal	11.459.376	17,443	86,05
Total	13.327.175	20,274	100,00

2. ESTADÍSTICAS 2009

Principales Países de Origen	Cantidad (Kilos)	Monto (Millones US\$)	% Participación en el Mercado
Chile	9.102.020	8,956	46,03
Canadá	1.691.780	4,746	24,39
Corea del Sur	408.073	2,227	11,45
Irlanda	1.140.000	1,182	06,08
Subtotal	12.341.873	17,111	87,95
Total	14.295.588	19,458	100,00

3. ESTADÍSTICAS 2008

Principales Países de Origen	Cantidad (Kilos)	Monto (Millones US\$)	% Participación en el Mercado
Chile	8.893.630	7,632	36,23
Canadá	1.454.104	7,203	34,19
Corea del Sur	500.462	2,853	13,54
Irlanda	420.000	0,414	01,97
Subtotal	11.268.196	18,102	85,93
Total	14.113.886	21,065	100,00

Fuente: World Trade Atlas

V ■ POTENCIAL DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

En Japón el principal uso de las algas es para usos industriales de diferentes rubros.

Chile posee una importante participación y potencial de crecimiento con las Algas Chascón (*Lessonia Spp*) por su alta capacidad de extracción del Acido Algínico.

El Acido Algínico se utiliza en los alimentos como espesante, gelificante, emulsionante y estabilizante.

También se utiliza en otros rubros como Textil, Alimentos para Animales y Peces en Cultivo, Medicamentos, Odontología, Materiales Fármacos, Cosméticos y otros rubros.

Inclusive lo más importante es que es un aditivo natural y actualmente se están realizando diversas investigaciones para ampliar su uso.

Según la empresa japonesa KIMICA que importa algas de Chile destaca que en Japón solo el 20% aproximadamente del Acido Algínico se utiliza para la industria Alimenticia.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Como se comentó anteriormente las algas se utilizan para uso industrial y para consumo directo.

Para uso industrial, en los alimentos se utiliza como aditivos para helados, pan, fideos, salsas, onion ring, huevos de salmón artificial, aleta de tiburón artificial, kanten, entre otros.



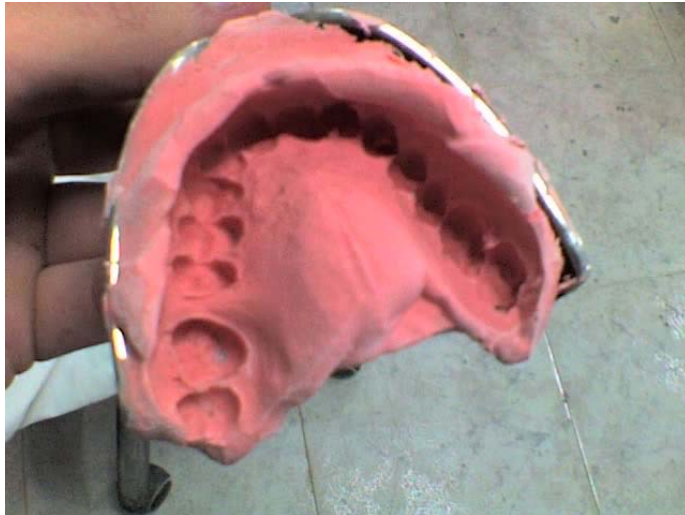
Fotos: Internet
KANTEN, Postre Japonés

En el rubro de alimentos para animales se destaca el uso como aditivos en los pet foods y alimentos para peces en cultivo.

Dentro del rubro textil se utiliza como pegamento para la impresión a color en los textiles.

En el rubro fármaco se utilizan en tabletas y como componente para proteger el estómago.

Para la odontología se utiliza en la Impresión de alginato.



Fotos: Internet

Impresión de Alginato

Para el rubro cosmético se utiliza en los lápices labiales y por último como componente de las varillas de soldadura.

NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA PRESENTACIÓN/COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO (VENTAS A TRAVÉS DE INTERNET, ETC.

Al ser un producto en que su principal uso es industrial, no requiere necesariamente de nuevas tecnologías de comercialización, pero sí una investigación para desarrollar y ampliar su uso en diferentes tipos de industrias.

1.2. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES (ENTREVISTAS SOBRE QUE MOTIVA LA SELECCIÓN DE UN PRODUCTO O PAÍS DE ORIGEN).

Se destaca la potencialidad de expansión en usos industriales en diferentes rubros, todo esto por las características que posee el ácido algínico, que se han descrito anteriormente.

1.3. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

Como el alga se utiliza en diferentes rubros e industrias, se demanda todo el año.

1.4. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Las principales zonas de consumos se concentran en las zonas industriales en Japón, donde se encuentran las principales fábricas de alimentos, textil, cosméticos, farmacéuticas, alimentos de animales y peces, etc.

VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Siendo las algas utilizadas mayormente para el uso industrial, intervienen principalmente los grandes traders japoneses como traders especializados en el rubro producto del mar o de algas.

Estos grandes traders o traders especializados comercializan a las industrias procesadoras o laboratorios, quienes lo procesan para materia prima o producto final, dependiendo de su fin.

VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

1. Precios de venta mayorista

Precio CIF promedio mundial de US\$ 1.52 (dólar Americanos) por Kilo, a diciembre de 2010

A junio de 2011, este precio promedio CIF, ha crecido a US\$ 1,61 por kilo.

Fuente: World Trade Atlas

A modo de referencia precios mayorista de diferentes tipos de Algas.

ANDES TRADING CO., LTD.

<http://www.andes-trading.co.jp/>



Seaweed Powder (Filipina) 25 kg. 4200 yenes (52.5 USD Aprox.)



SEAWEED MEAL (CANADA) 20 kg. 6300 Yenes (79 USD Aprox.)



ASCO SEA GREEN 23kg. 7350 Yenes (92 USD Aprox.)

VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Al ser un producto mayormente para uso industrial no se destaca ninguna campaña de promoción pero si se requiere de un desarrollo e incentivo a los diferentes agentes de las industrias para ampliar su uso.

IX. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

- En Japón el principal uso de las algas es para usos industriales de diferentes rubros y se requiere una investigación más profunda para inclusive sugerir otros diferentes tipos de uso.
- Se sugiere participar en diferentes tipos ferias para entender el mercado y analizar las posibles adaptaciones y mejoramiento de la calidad del producto.
- Se recomienda analizar conjuntamente con los importadores japoneses el desarrollo de nuevos usos, investigaciones conjuntas, involucrando a las Universidades, etc.
- Igualmente se estima que habrá un crecimiento en el uso del Acido Algínico en diferentes industrias y sectores, y para Japón, Chile es un proveedor confiable y con posibilidades de seguir expandiendo los negocios.

X. FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN AL PRODUCTO

- **IFIA JAPAN “ The International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference “**
Feria de Ingredientes y Aditivos para Alimentos
<http://www.ifiajapan.com/2011/en/index.html>
- **Japan International Sea Food Show:** Feria de Productos del Mar
http://www.exhibitiontech.com/seafood/e_tokyo_index.html
- **FOODEX JAPON:** La feria mas grande de alimentos y bebidas en Japón y una de las principales en Asia. Se organiza anualmente en Makuhari (Tokio). (<http://www.jma.or.jp/foodex/>)

XI. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

Ministry of Health, Labour and Welfare

Imported Foods Inspection Services Page

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

Positive List System for Agricultural Chemical Residues

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/introduction.html>

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

JAS LAW

<http://www.maff.go.jp/e/jas/law.html>

Documento Elaborado por:

Prochile Tokio

Director de Oficina, Herman Beck hermanbeck@chile.or.jp

Asistente , Kentaro Hara khara@chile.or.jp

Asistente, Emiko Kishi ekishi@chile.or.jp