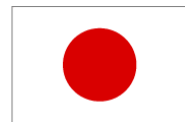




El Mercado de la Centolla en Japón 2016 / Oficina Comercial en Tokio



JAPÓN: UN MERCADO CON OPORTUNIDADES PARA CHILE

Japón, tradicionalmente, importa centolla desde los países del hemisferio Norte como Rusia, EE. UU y Canadá. Sin embargo, las importaciones desde Rusia han estado disminuyendo cada año debido a la ley que controla la captura ilegal en los mares de Rusia. Esta disminución resulta en el aumento del precio en los puntos de venta final. Por tal motivo, Chile tiene el potencial de ser un proveedor del hemisferio Sur, atractivo para los importadores japoneses que busquen diversificar.

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES

Con respecto a centolla congelada, Rusia, Canadá y los Estados Unidos, son los tres mayores proveedores tradicionales del mercado japonés. En cuanto a la centolla no congelada, la cantidad importada desde Rusia representa casi el 90% del volumen total, seguido por China y Filipinas. Dichos países suministran casi el 97% de la cantidad total importada por Japón. No obstante, la pesca ilegal de centollas en las aguas alrededor de Rusia constituye actualmente un delicado problema para el gobierno ruso. Dichas centollas son exportadas a los países vecinos, incluido Japón. Los gobiernos de Rusia y Japón temen por el eventual agotamiento de los recursos naturales, por lo que, en el año 2012, acordaron un tratado para controlar el origen de la centolla. Actualmente, los importadores de centolla desde Rusia tienen que obtener un certificado de exportación emitido por el gobierno ruso y entregarlo a la aduana japonesa. Debido a dicha normativa vigente, la cantidad importada de Rusia ha disminuido en los últimos años.

EXPORTACIONES CHILENAS

Considerando la distancia y el tiempo que existen entre Chile y Japón, la mayoría de la centolla que se exporta al mercado japonés debe ser congelada. En 2015, Chile exportó 3.943kg de centolla congelada al mercado japonés por un valor de USD 1.121.188 situándose como el proveedor número 18.

ANÁLISIS Y COMENTARIOS

Considerando la diversidad de los países proveedores de centolla a Japón, Chile tiene la oportunidad de entrar al mercado con más volumen y destacarse como el proveedor de centolla del hemisferio Sur. Casi todos los países proveedores actuales como Rusia, los EE.UU. y China se encuentran en el hemisferio Norte; Chile puede aprovechar la contra estación y proveer de centolla al mercado japonés.

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES (Código 030614 , congeladas)

PAÍSES	TOTAL US\$ 2015	CRECIMIENTO 2014 / 2015
1.Rusia	200.387.658	-21%
2.Canadá	118.856.113	+8%
3.EE. UU.	112.593.076	+22%
4.Noruega	19.245.598	+364%
5.España	8.886.484	-40%
6.China	5.643.328	-8%
7.Bahrein	5.383.900	-7%
18.CHILE	112.188	+133%

Fuente: World Trade Atlas

La distribución y el consumo de centolla en Japón

El consumo de centolla es estable durante todo el año gracias a la industria del sushi, pero con un repunte en la época de Navidad y Año Nuevo cuando los japoneses festejan y comen platos especiales entre los miembros de la familia. En dichas ocasiones, en los supermercados se pueden encontrar pinzas y patas de centollas cocidas con sal y agua en grandes paquetes para compartir con la familia. Aparte de esto, la centolla se utiliza en varias formas en distintos productos como conserva, snacks y sushi.

Los grandes cadenas de Kaitenzushi (tipo de restaurantes con banda deslizante en el mesón para la venta de sushi) son las siguientes: Kurazushi (Kura Corporation); <http://www.kura-corpo.co.jp/eng/company.html>; Hamazushi (Hamazushi Co., Ltd.), <http://www.hamazushi.com/hamazushi/index.html>; Akindo Sushiro(AKINDO SUSHIRO CO., LTD.) <http://www.akindo-sushiro.co.jp/>; Kappa Sushi (Kappa Create Co., Ltd.) <http://www.kappa-create.co.jp/>; Genki Sushi (Genki Sushi Co., Ltd.) <http://www.genkisushi.co.jp/en/>



Principales actores en la distribución

Los principales actores en la distribución de la centolla importada son los supermercados y empresas del canal HORECA (incluye cadenas de kaitenzushi- versión del sushi en comida rápida). En los supermercados, hay una mayor oferta de centolla durante los festejos de fin de año, como Navidad y Año Nuevo.

En el formato de sushi en tiendas de sushi y kaitenzushi, ofrecen platillos de sushi de centolla todo el año. Un plato pequeño cuesta entre 100 y 500 yenes, dependiendo de la cadena.

Cabe destacar que en Japón existen cadenas de restaurantes especializados en centollas tales como los siguientes cadenas.

- KANI DOURAKU: <http://douraku.co.jp/>

Tiene 45 locales en todo Japón.

Utilizan principalmente centollas de Rusia, EE.UU, Canadá y Japón. Ofrece distintos platos de centolla como sashimi, fritas, gratinadas, etc. (Foto: Kani Doraku)



- KOURA: <http://www.kora-honten.jp/>

Tiene 47 locales en todo Japón.

Cada local cuenta con salas privadas espaciales para utilizar en fiestas familiares. Ofrecen varios platos de centolla que incluyen Shabu Shabu de centolla (una variante japonesa de hot pot). Foto: KOURA



Principales Actividades y Ferias Especializadas en Productos del Mar

FOODEX JAPAN

Anual, Tokio, Marzo, 7 al 10, 2016

<http://www.jma.or.jp/foodex/>

SUPERMARKET TRADE SHOW

Anual, Tokio <http://www.smts.jp/>

Japan International Seafood & Technology Expo

Anual, Tokio, febrero, 15 al 17, 2017

http://www.exhibitiontech.com/seafood/e_index.html

SEAFOOD SHOW OSAKA

Anual, Osaka, Febrero, 22-23, 2017

http://www.exhibitiontech.com/seafood_osaka/

Normativas aplicables y requisitos de importación. Links a fuentes

Con la entrada en vigencia de la ley resultante del convenio de 2012, entre Japón y Rusia, sobre conservación del recurso biológico de la zona Oeste del Océano Pacífico y prevención de transacciones fraudulentas, se espera reducir los múltiples casos de caza furtiva y de operaciones de contrabando de centolla, desde Rusia hacia el mercado japonés. Con esta ley, se obliga a los importadores obtener un certificado de exportación emitido por el gobierno ruso, el cual debe ser presentado a la aduana japonesa.

Con respecto a la centolla importada desde otros países, es necesario obtener un certificado de origen que demuestre que la centolla no tiene origen o procedencia desde Rusia.

Otras leyes que hay que cumplir son,

Food Sanitation Law

<http://www.japaneselawtranslation.go.jp/law/detail/?ft=1&re=01&dn=1&x=0&y=0&co=01&ia=03&ky=%E6%B0%B4%E7%94%A3%E7%89%A9&page=8>.

Igualmente, el importador debe asegurar que el producto, sea transportado en un ambiente libre de roedores, insectos y demás plagas.

Estos lineamientos se pueden confirmar en el siguiente link:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/01.html>

Conclusiones

Chile es poco conocido entre los importadores japoneses como proveedor mundial de centollas. Los consumidores japoneses tampoco reconocen a Chile como un proveedor de dicho producto. Sin embargo, con la disminución de las importaciones rusas, debido a la implementación de la ley de protección y preservación del medio ambiente marino y restringir el contrabando, existe una interesante oportunidad para que Chile expanda su participación en el mercado como proveedor de centolla del hemisferio Sur. La protección del medio ambiente es un asunto importante especialmente en el caso de la centolla, por lo que Chile, podría enfocar la promoción de la centolla basándose en los ejes de sustentabilidad ambiental, protección de los recursos naturales, difusión de la imagen de Chile como proveedor serio y con potencial de largo plazo.

Para más información sobre la categoría de Centolla en Japón o para participar en alguna de estas actividades por favor comuníquese con **Mikhael Marzuqa Butto** al e mail mmarzuqa@prochile.gob.cl