FOODEX JAPON 2018

PROYECTO DESCRIPTIVO

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), a través de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (ASERCA), instrumenta estrategias para mejorar los ingresos de los productores, al incrementar su presencia en los mercados globales con acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2017, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de noviembre de 2016, el cual contempla el Componente de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones que está establecido en el Acuerdo por el que se dan a conocer la Reglas de Operación del Programa de Apoyos a la Comercialización de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para el ejercicio fiscal 2017. (REGLAS DE OPERACIÓN)

En el Programa de Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales 2017-2018, contemplado en el Subcomponente Fomento a las Exportaciones e Inteligencia de Mercados, autorizado por el C. Secretario del Ramo, se estableció la Agenda y Calendarización de los eventos para la promoción de las exportaciones los cuales serán sujetos a la disponibilidad presupuestal.

Para los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos que participen en estos eventos comerciales nacionales e internacionales representa:

- Dar el primer paso para exportar;
- tener la oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- contar con un instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- identificar, conocer y evaluar a la competencia;
- conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- lograr un acercamiento directo con compradores potenciales que propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial con sus productos.

Finalmente, la prioridad de estos incentivos es el desarrollo de actividades que permitan a los productores mexicanos obtener mayores beneficios y ventajas, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por las Consejerías Agropecuarias de México en el exterior.

INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

FOODEX-JAPON 2018, se llevará a cabo del 6 al 9 de marzo de 2018, en el Centro de Convenciones y Exposiciones Makuhari Messe, en la ciudad de Tokio, Japón. Es el evento mundial más importante para Asia-Pacífico, incluyendo Oceanía. Esta feria más es visitada por alrededor de 82,000 clientes potenciales, así como 3,282 expositores provenientes de más de 7 países (de acuerdo a las cifras reportadas por el comité organizador, en el reporte post-show 2017).[1]

Este evento es un medio propicio para la concertación de apertura y cierre de negocios de manera directa, en la cual se brindan oportunidades de vinculación entre las empresas mexicanas y los compradores internacionales, principalmente japoneses. A su vez, la exposición permite conocer las tendencias y características del mercado, presentación de productos, preferencias y hábitos de los consumidores.

SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

Japón es el tercer país en importancia como destino de las exportaciones agroalimentarias mexicanas, después de Estados Unidos y Canadá. A nivel mundial es nuestro cuarto socio comercial, es el tercer mayor exportador, el octavo importador y el primer inversionista entre las economías de Asia-Pacífico. Su ubicación es estratégica y ha servido como puerta de acceso a los mercados de esta región y medio de diversificación de las exportaciones mexicanas para conquistar otros mercados.

México se ubica como el 14° exportador de productos agropecuarios y el 18° de productos pesqueros hacia Japón. Nuestro país es el principal proveedor de limón persa (99%), aguacate (93%), melón *honey dew* (79%), espárrago (56%), mango (49%), atún aleta azul (49%). Es el segundo proveedor de calabaza kabocha (41%), jugo de naranja (28%) y el cuarto proveedor de carne de cerdo (8.6%) en sus diferentes presentaciones.

El valor total de las exportaciones agroalimentarias de México a Japón al cierra de 2016, creció 9.84% al pasar de 959 millones de dólares a 1.054 millones de dólares, es decir, 95 millones de dólares más que en el año 2015.

Lo anterior, se ha logrado gracias a los esfuerzos comerciales de ambas economías, así como de los productores y empresarios mexicanos acompañados por el Gobierno Federal, para cumplir con los requisitos más exigentes en materia de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria.

CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

Para el ingreso de los productos a los mercados se deben cumplir con ciertos requisitos cualitativos y cuantitativos. Dentro de los cualitativos se encuentran, por ejemplo, exigencias en envases, embalajes,

[1] FOODEX 2017. Post Show Report https://www.jma.or.jp/foodex/en/report/index.html

etiquetado, normas sanitarias y de calidad, mientras que en las cuantitativas se encuentran principalmente las reglas arancelarias. Según el tipo de producto siempre es recomendable buscar las regulaciones vinculadas que permitan el ingreso oportuno del producto mexicano al mercado japonés.

Productos Cárnicos

Todas aquellas empresas interesadas en el mercado japonés, tienen que cumplir con los requerimientos de Certificación Tipo Inspección Federal (TIF) y encontrarse habilitadas para exportación, es decir deberán de aparecer en el listado MAFF/SENASICA autorizadas para exportar a Japón, en el siguiente link se encontraran la lista de los Establecimientos que ya cumplen con los requerimientos y ser considerados para participaciones.
http://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/facility/pdf/mx.pdf

Productos Frescos

Existe asimismo un listado de plagas que pueden estar contenidas en algunas plantas, las cuales deben ser sometidas a controles de crecimiento en los países exportadores para ser permitido su ingreso a Japón.
http://www.pps.go.jp/english/law/list1.html

Es importante citar que existen dos Planes de Trabajo que deben de ser cubiertos por posibles empresas interesadas en exportar Mango y Cítricos:

-Plan de Trabajo para la Exportación de Cítricos de México a Japón.
-Procedimientos cuarentenarios para la exportación de mango mexicano a Japón.
http://www.senasica.gob.mx/?id=4704

*No se pueden exportar productos del Estado de Chiapas

Productos Alimentos Procesados

Para los productos procesados es importante que a través de un laboratorio reconocido por ambas partes se lleven a cabo análisis de laboratorio; se cuente con proceso de producción, lista de aditivos y porcentajes.
http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/dl/m2.pdf

En Japón, existe la Ley de Estandarización y Etiquetado de Productos Agrícolas y Forestales, que tiene como propósito establecer los estándares adecuados de estos productos para su difusión, mejoramiento de la calidad, racionalización de la producción y del consumo, simplificación de la distribución y protección de la sobreexplotación de los recursos naturales.

Todos los productos alimenticios que se exportan a Japón, independientemente de su origen, están sujetos a las diferentes normativas de etiquetado. Estas normativas exigen como requisito básico para su

comercialización un etiquetado en japonés, que incluya igualmente un listado con los siguientes elementos:

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes.
- Lista de aditivos.
- Peso neto.
- Fecha de caducidad.
- Método de conservación.
- País de origen.
- Nombre y dirección del importador.

Bebidas Alcohólicas

La importación de las bebidas alcohólicas es regulada por la ley de Sanidad Alimenticia y la Ley de Impuestos a Bebidas Alcohólicas.

1. Ley de Sanidad Alimentaria-"Food Sanitation Law"

La Ley de Sanidad Alimenticia fue puesta en ejecución por el Ministerio de Salubridad de Trabajo y Bienestar Social. Establece normas para la importación de alimentos y bebidas a Japón.

La Ley de Sanidad Alimenticia prohíbe principalmente la importación de alimentos que contengan sustancias tóxicas, o que representen un riesgo potencialmente tóxico para la salud humana. Cabe mencionar que los importadores podrán ser sujetos a penas judiciales en caso de que en las bebidas sea detectado el uso de hierbas u otros ingredientes aprobados para uso únicamente farmacéuticos estos según lo establecido en la Ley Farmacéutica "Pharmaceutical Affair Law".

2. Ley de Impuestos sobre Bebidas Alcohólicas -"Liquor Tax Law"

Para la importación de bebidas alcohólicas con fines de comercialización es obligatorio contar con una licencia de comercialización de las mismas. Además será necesario realizar el pago de los impuestos a bebidas alcohólicas según se detalla en el aparatado 2.2 de "Formas de aplicación de impuestos".

La comercialización de bebidas alcohólicas está sujeta a las siguientes leyes:

- "Liquor Tax Law"
- Ley de Sanidad Alimenticia - "Food Sanitation Law"
- Ley de Medida - "Measurement Law"
- Acta contra Representaciones Injustificables y Engañosas - "Act Against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations"

- Ley para la Promoción de la Efectiva Utilización de Recursos - "The Law for promotion of Effective Utilization of Resources"

Etiquetado

La comercialización de Tequila en Japón se deberá apegar a la ley de "Food Sanitation Law" y a la "Measurement Law". Tanto los importadores como los distribuidores son responsables de indicar la siguiente información en las etiquetas del producto:

- Nombre del Producto
- Grados de Alcohol
- Contenido
- Nombre del Importador
- Dirección del Importador
- País de Origen
- Advertencia de prohibición del consumo

A pesar de no ser obligatorio el uso de etiquetas en japonés, salvo lo indicado en la parte superior, se aconseja que el productor utilice una etiqueta en dicho idioma que incluya información sobre el sabor del producto y tiempo de añejamiento para que el consumidor entienda de manera accesible las características del producto que se está ofreciendo.

Productos Pesqueros

Los principales requisitos para permitir su ingreso a Japón está dado por la presentación, junto al producto a exportarse, de un certificado que garantice que la planta en la que ha sido procesado cuenta con una habilitación sanitaria.

En el caso específico de las especies calamar y camarón, es prohibido el uso de antibióticos como:

- Cloranfenicol
- Frazolidona
- Furaltadona
- Nitrofurfazone
- Nitrofuratoina

Es importante mencionar que la información anteriormente mencionada no es exhaustiva. En caso de que exista alguna duda en específico sobre su producto, le solicitamos amablemente contacte al personal de ASERCA para los detalles.

PERFIL DEL VISITANTE

Compradores, líderes de la industria de alimentos y bebidas que en un alto porcentaje tienen capacidad de tomar decisión dentro de sus compañías, especialistas de comercio al por menor, distribuidores, compradores y ejecutivos de la industria hotelera, de banquetes y entretenimiento, etc.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Productores con experiencia en el mercado asiático con capacidad exportadora, principalmente de productos procesados, bebidas espirituosas, cárnicos, pescados y mariscos, frutas y hortalizas. El nivel de los expositores es muy profesional, en este evento de calidad mundial se presentan las marcas más importantes y de mayor prestigio. Con una gran participación internacional.

Generalmente los participantes que conforman el pabellón de México buscan diversificar sus productos y de mercado, identificar a nuevos clientes, incrementar sus ventas, concretar coinversión con empresarios enfocados en el sector agroalimentario, buscar representantes y distribuidores y promoción para la venta de sus productos.

Para la edición 2018, ASERCA considerará la participación selectiva y limitada de 70 beneficiarios.

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

En 2017 **ASERCA** contó con la presencia de 69 empresas nacionales provenientes de 2 estados de la república mexicana, las cuales reportaron ventas estimadas totales por 108, 111, 240.00 millones de dólares; se establecieron 510 enlaces comerciales y se promovieron productos como: tequila, mezcal, licores a base de tequila, cerveza, carne de res con y son hueso (distintos cortes), lengua, vísceras de res, carne de puerco, semilla y harina de chía, nopal, miel, aceite de ajonjolí, aceite de aguacate, entre otros.

Cabe mencionar que FOODEX-JAPAN se ha convertido en el evento internacional más importante del sector alimentos y bebidas que se lleva a cabo en el área Asia/Pacífico. **ASERCA**, ha participado en el evento desde la edición de 1998.

PABELLÓN DE MÉXICO

ASERCA contratará con el Comité Organizador el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para este evento, con capacidad para 70 expositores.

Construcción del pabellón

ASERCA contratará los servicios para el diseño, construcción, montaje y desmontaje del pabellón en el cual cada beneficiario contará con un módulo de exhibición con área de almacenaje, que de acuerdo a sus necesidades podrá contar o no con un refrigerador y charolas para colocar sus muestras. De forma visible, cada módulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

Como áreas comunes, el pabellón contará con una cocina para la preparación de la degustación de los productos a exhibirse y un área de degustación. El pabellón se adecuará con gráficos, bodegas y si es posible, con pantallas para la proyección de los videos promocionales con los que cuente cada empresa; éstas serán distribuidas de acuerdo a las necesidades del pabellón en su conjunto.

Los posters, banners, anuncios, calcomanías o cualquier decoración ya sea de pared o piso que las empresas coloquen en sus módulos, serán removidos si estos afectan la visibilidad o distorsionan la imagen total del Pabellón y se evaluará su acomodo en las áreas comunes; si esto último no fuera posible, se retirarán. Lo anterior está encaminado a tener un mayor impacto colectivo estando de acuerdo el expositor a presentarse de forma institucional como México.

Envío de muestras

ASERCA contratará los servicios que se requieran para el envío y manejo de los productos que las empresas deseen presentar en la exhibición **(sujeto a disponibilidad presupuestal).** Para el presente evento las muestras se consolidarán en una agencia aduanal localizada en la Ciudad de México que se hará cargo del traslado de los productos al *Makuhari Messe*, en la ciudad de Tokio, Japón.

Gafetes de ingreso

ASERCA proporcionará a los beneficiarios hasta dos gafetes de exhibidor por módulo. Es condición en todos los casos que asistan personas con relación laboral de la empresa o la persona física sujeta del apoyo.

Servicio degustación

ASERCA contratará los servicios necesarios para la degustación de los productos en exhibición dentro del Pabellón de México a fin de generar un acercamiento más directo con posibles compradores. **(Sujeto a disponibilidad presupuestal)**

CONSIDERACIONES DE PARTICIPACIÓN

- Todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios deberán:

- Aceptar por voluntad propia los alcances del presente proyecto descriptivo.

- Es responsabilidad de cada productor participante contar con la documentación migratoria vigente, o en su caso, realizar el trámite correspondiente para su participación en el evento.

- La Unidad Productiva Participante cubrirá los costes relativos a transporte, hospedaje, alimentación y viáticos; mismos que deberá de tramitar y cubrir por cuenta propia para su participación en lugar designado para la realización del evento.

- Cumplir con el Programa de Actividades del evento, incluyendo la entrega de gafetes y montaje de muestras.

- No contar con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; así como no contar con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la SAGARPA.

- Enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos específicos y criterios específicos de selección señalados en los artículos 87 y 88 de las REGLAS DE OPERACIÓN.

- Aceptar informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los eventos en los que participe; y facilitar al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones cuando sea requerido, información para el seguimiento de los resultados obtenidos por su participación.

- Cumplir con el manual de participación y entregar el último día del evento al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato de "Evaluación de Participación" (encuesta de salida), debidamente requisitada y demás obligaciones establecidas en el artículo 89 de las REGLAS DE OPERACIÓN.

Ciudad de México, noviembre de 2017