

秘露

Pachamama

Informativo Agropecuario de la Embajada del Perú en Japón



02

AÑO 5
Número 02

INFORMATIVO
MENSUAL

Febrero 2021

Gestionando la exportación de productos agropecuarios y pesqueros peruanos

EMBAJADA DEL PERÚ EN JAPÓN



Contenido

1

Editorial

Documentos regulatorios
(Manuales, guías, informes)

2

3

Noticias del mes

Cursos y eventos de
capacitación

4

5

Datos estadísticos

Información técnica

6

Editorial

1

Cambios en los hábitos de consumo debido al COVID-19 y las oportunidades para los alimentos procesados

La industria alimentaria japonesa sin lugar a dudas es única, se maneja a escalas sin precedentes y es una de las más avanzadas y sofisticadas del mundo. El 2020 fabricó productos alimenticios y bebidas por valor de 219 mil millones de dólares (Ministerio de Finanzas 2021), un 1.1% menos que los 220 mil millones del año anterior. Los fabricantes de alimentos de Japón producen una amplia variedad de productos, desde alimentos tradicionales hasta alimentos orientados a la salud para bebés, adultos mayores y personas con necesidades alimenticias especiales. Las mayores empresas de procesamiento de alimentos se desarrollaron a partir de cervecerías tradicionales que ampliaron sus carteras para incluir alimentos, destilados, bebidas, etc. Otros líderes del mercado surgieron de la industria láctea.

Los productores de alimentos equilibran la necesidad de mantener la cuota de mercado con las líneas de productos tradicionales. Sin embargo, también desarrollan constantemente productos creativos para atraer a los consumidores interesados en alimentos nuevos e innovadores, lo que hace que la industria alimentaria tenga altos índices de rotación de productos. Entre los principales alimentos procesados que están aumentando su popularidad tenemos a los derivados lácteos como el yogur y quesos, productos cárnicos, las sopas instantáneas y el muy tradicional ramen. Las bebidas más populares siguen siendo el té, los zumos de verduras, los licores destilados y las bebidas energéticas que son altamente demandadas en el mercado japonés. El consumo de alimentos congelados se ha duplicado en las dos últimas décadas y sigue creciendo debido a la comodidad y a las mejoras en la calidad y seguridad de los productos y sobre todo a las pocas o reducidas restricciones sanitarias en las importaciones.

Por múltiples factores, en los últimos años la cocina en casa ha disminuido gradualmente en el Japón, hoy en día los consumidores japoneses prefieren la comodidad al momento de consumir sus alimentos, los envases fáciles de abrir, fáciles de transportar y en porciones individuales, y estos son los criterios que las empresas dedicadas a la preparación de alimentos han incorporado como factores críticos en el desarrollo de sus productos. Sin embargo, desde el inicio de la pandemia del COVID-19, el comportamiento de los consumidores está cambiando, éstos nuevamente buscan cada vez más alimentos y bebidas para preparar en casa, tratando de que sean tan deliciosos como los de los restaurantes.

El Centro Nacional de Asuntos del Consumidor de Japón (NCAC por sus siglas en inglés), desde el inicio de la pandemia ha identificado algunas tendencias en la preparación y consumo de alimentos, entre los más destacados está la forma de presentación o venta de alimentos que ahora se expenden en envases mucho más pequeños, ello con la finalidad de favorecer el almacenamiento ya sea en la cocina o en el refrigerador de casa, otra tendencia es el aumento de la población de edad avanzada y el gran número de hogares con un solo miembro, la demanda de envases individuales o de pequeño tamaño que puedan terminarse de una sola vez es fuerte. Además, el trabajo remoto en casa ha generado un aumento del consumo doméstico, por este motivo los productores de alimentos están considerando tamaños de envases que sigan satisfaciendo el servicio de comidas pero que también puedan venderse en el comercio minorista, sobre todo a nivel de las tiendas de conveniencia.

Otra de las tendencias muy marcadas es el consumo de comidas listas para comer (RTE) o fáciles de preparar, estas generalmente son ensaladas que son expandidas con salsas o mixturas de proteína animal listas para mezclar.

Otro aspecto importante es el aumento de la participación de las mujeres en la población económicamente activa y el ajetreado estilo de vida urbano, ambos contribuyen a una mayor demanda de alimentos precocinados. Estos han mostrado una importancia aún mayor en 2020 con una mayor demanda de los consumidores que trabajan desde casa.

Por otro lado, los alimentos congelados en los últimos años han tenido un incremento realmente considerable, el año pasado el consumo de alimentos congelados aumentó un 17.5% lo que equivale a tres mil millones de toneladas aproximadamente (NCAC. 2021). Esto se atribuye a la mejora del equipamiento de los hogares japoneses, sobre todo en temas de almacenamiento. Según las estadísticas de las importaciones japonesas, los países de Estados Unidos, China y Australia lideran las exportaciones de alimentos congelados.

Todos estos cambios en el comportamiento de la demanda de alimentos y la forma de consumirlos en el mercado japonés, trae consigo muchas oportunidades para los productos peruanos, pero también implica algunos desafíos como el tratar de romper el concepto de "MADE IN JAPAN" los japoneses perciben que la producción nacional de alimentos es mucho más segura o de mayor calidad que cualquier producción realizada en terceros países, otro reto es la difícil tarea de identificar y contactar a los responsables de tomar decisiones al momento de decidir la compra de algún tipo de alimento. Por último y no por ello el menos importante, el costo de la comercialización y la publicidad -que por cierto es más que necesaria- puede dificultar la estrategia de penetración y posicionamiento de nuestros productos en el mercado nipón.



Documentos Regulatorios

ESTABLECIMIENTO DE LOS LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PARA QUÍMICOS AGRÍCOLAS Y DROGAS VETERINARIAS EN ALIMENTOS IMPORTADOS

El gobierno del Japón a través del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar - MHLW, mediante comunicación oficial del 16 de febrero, informó sobre nuevos cambios en el establecimiento de normas sanitarias para productos químicos agrícolas y drogas veterinarias en los alimentos importados. Estas modificaciones corresponden a la 239 conferencia sobre la promoción y facilitación para la importación de alimentos, las nuevas regulaciones corresponden a:

Ítem 1. Establecimiento de los límites máximos de residuos de productos químicos agrícolas y drogas veterinarias en los alimentos importados al Japón.

- Pesticidas (06): Kasugamicina, cloropicrina, validamicina, fenpropatrina, procloraz, 1-metilciclopropeno.
- Drogas Veterinarias (01): Acetato de trembolona
- Aditivos para piensos (01): Dibutilhidroxitolueno

Tabla 1. Establecimiento de LMR para químicos agrícolas y drogas veterinarias:

Producto (pesticida/droga veterinaria)	Uso en Japón	Producto que se exporta actualmente a Japón	LMR (ppm) actual	LMR propuesto		
Kasugamicina Pesticida: fungicida, antibiótico (*)	Permitido	Mandarina (pulpa) **	0.20	Se eliminará el LMR		
		Mandarina (toda la fruta) **	-	Se fijará en 0.20 ppm		
		Otras frutas	0.20	Se mantiene el LMR		
Cloropicrina Pesticida: fungicida, insecticida, herbicida (*)	Permitido	Maíz (inclu. porcorn/sweetcorn)	0.01	Se mantiene el LMR		
		Otros cereales (quinua, chia)	0.01	Se mantiene el LMR		
		Espárrago	0.01	Se mantiene el LMR		
		Jengibre (Kion)	0.01	Se mantiene el LMR		
		Fresa	0.01	Se mantiene el LMR		
Validamicina Pesticida: fungicida, antibiótico (*)	Permitido	Maíz (inclu. porcorn/sweetcorn)	-	Se fijará en 0.20 ppm		
		Espárrago	0.05	Se eliminará el LMR		
		Jengibre (Kion)	0.05	Se fijará en 0.20 ppm		
		Fresa	0.01	Se mantiene el LMR		
		Mandarina (pulpa) **	0.05	Se eliminará el LMR		
		Mandarina (toda la fruta) **	-	Se fijará en 0.70 ppm		
Fenpropatrina Pesticida: insecticida (*)	Permitido	Mandarina (pulpa) **	0.05	Se eliminará el LMR		
		Mandarina (toda la fruta) **	0.50	Se fijará en 2.00 ppm		
		Fresa	5.00	Se fijará en 2.00 ppm		
		Plátano	2.00	Se fijará en 0.01 ppm		
		Palta	2.00	Se fijará en 0.01 ppm		
		Mango	2.00	Se fijará en 0.70 ppm		
		Otras frutas	5.00	Se fijará en 1.00 ppm		
		Granos de café	-	Se fijará en 0.03 ppm		
		Productos cárnicos	0.10	Se fijará en 0.01 ppm		
		Productos lácteos	0.10	Se fijará en 0.01 ppm		
		Carne de aves	0.05	Se fijará en 0.01 ppm		
		Huevos	0.01	SE mantiene el LMR		
		Prochloraz Pesticida: fungicida (*)	Permitido	Maíz (inclu. porcorn/sweetcorn)	2.00	Se mantiene el LMR
				Otros cereales (quinua, chia)	0.50	Se fijará en 2.00 ppm
Alcachofa	0.05			Se eliminará el LMR		
Espárrago	0.05			Se eliminará el LMR		
Jengibre (Kion)	0.05			Se eliminará el LMR		
Mandarina (pulpa) **	10.00			Se eliminará el LMR		
Fresa	1.00			Se eliminará el LMR		
Plátano	5.00			Se mantiene el LMR		
Palta	5.00			Se mantiene el LMR		
Mango	2.00			Se mantiene el LMR		
Otras frutas	10.00			Se eliminará el LMR		
Granos de café	0.20			Se eliminará el LMR		
Productos cárnicos	0.10			Se fijará en 0.50 ppm		
Productos lácteos	0.05			Se mantiene el LMR		
Carne de aves	0.05	Se mantiene el LMR				
Huevos	0.10	Se mantiene el LMR				
1-Metilciclopropeno Pesticida: regulador del crecimiento (*)	Permitido	Plátano	-	Se fijará en 0.01 ppm		
Acetato de trembolona Droga veterinaria: andrógenos y esteroides anabólicos (*)	No Permitido	Productos cárnicos	0.002	Se mantiene el LMR		
		Productos lácteos	ND	No Detectable		
		Carne de aves	ND	No Detectable		
		Huevos	ND	No Detectable		
		Salmoniformes (salmón y trucha)	ND	No Detectable		
		Perciformes (bonito, jurel, caballa, lubina, dorado y atún)	ND	No Detectable		

(*) El límite uniforme de 0,01 ppm será aplicado a los productos químicos que no cuentan con un LMR establecido por el MHLW, igualmente se aplicará el mismo valor a los productos alimenticios no incluidos en las tablas aprobadas/publicadas por esta entidad.

(**) Corresponde a mandarina variedad Satsuma (Citrus unshiu).

Noticias del mes

3

“Cafés de origen vegetal”

Nestlé Japón se dirige a los buscadores de salud y sostenibilidad con nuevas ofertas de productos

Nestlé Japón ha lanzado dos gamas de café a base de planta, ya que busca maximizar el atractivo de una de las bebidas más consumidas del país mientras aprovecha una de las tendencias de consumo más crecientes.

Según Nestlé Japón, el mercado de alimentos y bebidas de origen vegetal está creciendo rápidamente a nivel local, particularmente entre los consumidores interesados en alimentos y estilos de vida saludables, o en el consumo ético, un factor clave para que la empresa se incorpore a la tendencia.

La investigación realizada por NESTLE Japón ha demostrado que el mercado interno ha crecido de manera significativa con un aumento del 9% año con año a US\$ 1.9 billones en el 2019, y había estimado un aumento del 11% a US\$ 2.1 billones en el 2020 - Algunas estimaciones sugieren que esto podría expandirse a US\$ 2.6 billones en cinco años.

NESTLE ha lanzado la gama Nescafé Plant-Based Latte y dos productos de Starbucks de Bienes de Consumo Envasados (BCE) a base de plantas a fin de satisfacer el creciente interés en alimentos y bebidas de origen vegetal en Japón. Al igual que muchos otros mercados, Japón con estos productos está buscando capturar la atención de los consumidores, lo que corresponde a la mayor conciencia de la salud y la sostenibilidad.

Los principales consumidores los que se dirige la campaña son los que tienen un gran interés en la salud y la belleza, y están buscando más sano, más sabroso, que opciones sostenibles para satisfacer sus estilos de vida].

El café es una de las bebidas más consumidas en Japón, y las investigaciones muestran que el 21,8% de los consumidores locales lo beben una vez al día, más del 39% dos o tres veces al día y el 10,7% cuatro veces al día o más, lo que demuestra cuánto potencial hay que encontrar en este mercado de bebidas.

Como tal, Nestlé Japón ha centrado sus esfuerzos en una amplia gama de formatos de consumo y con diferentes opciones de leche de origen vegetal. Por ejemplo, la nueva gama NESCAFÉ Plant-Based Latte comprende dos tipos principales de productos: Oat Latte y Almond Latte, y debajo de cada uno de ellos hay cuatro formatos de consumo disponibles: bebidas RTD (ready to eat) de 190 ml, bebidas RTD de 1L, mezclas de polvos solubles y cápsulas para el sistema NESCAFÉ Dolce Gusto.

Nestlé ha elegido la avena y la almendra porque han descubierto que ambas son leches vegetales que se pueden mezclar perfectamente con el suave aroma y sabor del café NESCAFÉ. Con dos variedades, los consumidores pueden elegir si quieren disfrutar de su café con el rico aroma de leche de avena, o la cremosidad de la leche de almendras.

En cuanto a la gama Starbucks, el enfoque principal estará en las mezclas de polvos solubles. La leche de avena seguirá siendo una de las selecciones, pero la leche de soja será la otra, ya que Starbucks en Japón ya permite que la leche de vaca se reemplace con leche de soja por un cargo adicional en los puntos de venta de servicios de alimentos, una opción popular que continuarán los productos BCE.

La mezcla de polvo soluble NESCAFÉ también estará en un paquete de cuatro barras y se venderá al por menor por US\$ 4.2, la bebida RTD de 190 ml se venderá al por menor por US\$ 1.9, la de 1L a US\$ 5.1 y las cápsulas por US\$ 11.6 por 12 tazas. Todos los productos estarán disponibles en los principales supermercados de todo el país, así como en plataformas en línea.

Nestlé tiene dos importantes plantas de fabricación a base de plantas en la región de Asia Pacífico, una en China y otra en Malasia, pero Nestlé Japón ha revelado que, aparte de las cápsulas NESCAFÉ Dolce Gusto, todos los demás productos NESCAFÉ a base de plantas serán exclusivamente local desde la producción hasta el comercio minorista.

Fuente: Japan Agri News.



Seminarios y eventos de capacitación

4



No existen eventos agropecuarios o pesqueros programados para el presente boletín

Datos Estadísticos

5

Tabla 1. Principales exportaciones de Perú al mercado japonés por sector Enero/Febrero de 2021.

SECTOR	ENE - FEB 2020	ENE - FEB 2021	VAR % 2020/2021
TOTAL TRADICIONAL	261.87	361.92	38.2
MINEROS	218.62	171.1	-21.7
Cobre	178.95	123.49	-31
Hierro	11.29	16.95	50.2
Plata	0	0	0
Plomo	5.31	3.2	-39.7
Zinc	16.58	18.73	12.9
Oro	0	0	0
Estaño	6.49	8.74	34.7
Resto	0	0	0
PESQUERO	15.25	12.62	-17.2
Harina de pescado	14.71	10.8	-26.6
Aceite de pescado	0.53	1.82	242
PETRÓLEO Y GAS NATURAL	25.71	176.57	586.8
Petroleo crudo	0	0	0
Petroleo y derivados	0	0	0
AGRÍCOLAS	2.29	1.63	-29
Algodón	0.04	0.02	-62.2
Azúcar	0	0	0
Café	2.24	1.61	-28.1
Agro resto	0	0	0
TOTAL NO TRADICIONAL	24.06	25.62	6.5
Agropecuario	8.83	8.02	-9.2
Textil	2.35	1.67	-28.9
Pesquero	9.93	12.94	30.3
Químico	0.34	0.29	-13.8
Metal-mecánico	0.01	0.01	25.9
Sidero-metalúrgico	2.04	2.34	14.3
Minería no metálica	0.07	0.06	-20
Maderas y papeles	0	0	0
Piel y cueros	0.01	0	-58.1
Varios (inc. joyería)	0.47	0.29	-39.1
TOTAL	285.92	387.54	35.5

SECTOR	ENE - FEB 2019	ENE - FEB 2021	VAR % 2019/2021
Agroindustrial	11.12	9.65	-13.2
Minería y petroleo	244.33	347.67	42.3
Otros sectores	2.95	2.99	1.4
Pesquero	25.18	25.57	1.5
Textil	2.35	1.67	-28.9
TOTAL	285.92	387.54	35.5

Tabla 2. Comparativo de las principales exportaciones agrícolas y pesqueras de Perú al mercado japonés. Enero - Febrero de 2021.

Nro.	Partida	Descripción	Enero - Febrero
1	304820000	TRUCHAS CONGELADAS	5,172,846.12
2	305200000	HÍGADOS, HUEVAS Y LECHAS, SECOS, AHUMADOS, SALADOS O EN SALMUERA	3,142,697.00
3	307430000	JIBIAS (SEPIAS)* Y GLOBITOS; CALAMARES Y POTAS CONGELADOS	2,042,988.01
4	710801000	ESPÁRRAGO CONGELADO AUNQUE ESTÉN COCIDAS EN AGUA O VAPOR.	1,695,454.79
5	901119000	CAFÉ SIN TOSTAR Y SIN DESCAFEINAR EXCEPTO PARA SIEMBRA	1,610,996.40
6	804502000	MANGOS Y MANGOSTANES, FRESCOS O SECOS	1,439,863.48
7	811109000	FRESAS (FRUTILLAS) SIN ADICIÓN DE AZÚCAR U OTRO EDULCORANTE, CONGELADOS	1,141,230.46
8	811909100	MANGO (MANGIFERA INDICA L.)	1,079,969.00
9	803901100	BANANAS FRESCAS TIPO «CAVENDISH VALERY»	755,977.10
10	306171300	COLAS DE LANGOSTINOS CONGELADAS, CON CAPARAZÓN, SIN COSER EN AGUA O VAPOR	683,969.92
11	2301209000	HARINA, POLVO Y PELLETS, DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS	589,458.10
12	303910000	HÍGADOS, HUEVAS Y LECHAS	563,319.00
13	1005903000	MAÍZ BLANCO GIGANTE (ZEA MAYS AMILÁCEA CV. GIGANTE)	288,427.10
14	1604160000	PREPARACIONES Y CONSERVAS DE ANCHOAS ENTERO O EN TROZOS, EXCEPTO PICADO	235,305.43
15	5105391000	PELO FINO CARDADO O PEINADO DE ALPACA O DE LLAMA	231,201.23
16	710809000	LOS DEMÁS HORTALIZAS INCLUSO SILVESTRES CONGELADAS EXCEPTO ESPÁRRAGO	202,293.08
17	2005600000	ESPÁRRAGOS PREPARADOS O CONSERVADOS, SIN CONGELAR	155,215.44
18	304990000	LOS DEMÁS PECES CONGELADOS	155,077.94
19	3203002100	CARMÍN DE COCHINILLA	147,363.05
20	1404902000	TARA EN POLVO (CAESALPINEA SPINOSA)	146,820.00
21	709200000	ESPÁRRAGOS, FRESCOS O REFRIGERADOS	130,586.48
22	1605540000	JIBIAS (SEPIAS)*, GLOBITOS, CALAMARES Y POTAS PRECOCIDA CONGELADA	128,750.00
23	1209999000	DEMÁS SEMILLAS DE PLANTAS HERBÁCEAS UTILIZADAS PRINCIPALMENTE POR SUS FLORES	98,958.34
24	1801001900	CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO EXCEPTO PARA SIEMBRA	85,134.75
25	308210000	ERIZOS DE MAR VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS	84,017.54
26	1102909000	HARINA DE CEREALES, EXCEPTO DE TRIGO, EXCEPTO DE MAÍZ Y CENTENO	75,220.00
27	301110000	PECES ORNAMENTALES DE AGUA DULCE	64,953.91
28	5105391000	QUINUA (QUINOA) (CHENOPODIUM QUINOA) EXCEPTO PARA SIEMBRA	62,271.94
29	6106100090	MATERIAS COLORANTES DE ORIGEN VEGETAL DE ACHIOTE (ONOTO, BIJA)	60,142.38
30	303890000	LOS DEMÁS EXCEPTO LOS HÍGADOS, HUEVAS Y LECHAS DE CAZONES Y DEMÁS ESCUALOS, RAYAS	59,818.00

Fuente: INFOTRADE (07/04/2021)





El desarrollo del cultivar cítrico de maduración tardía 'Asuki': ventaja competitiva para que los productores suministren cítricos extremadamente dulces después de marzo

La Organización Nacional de Investigación en Agricultura y Alimentos (NARO, por sus siglas en inglés) ha desarrollado un cultivar cítrico de maduración tardía denominado 'Asuki' con un contenido de azúcar extremadamente alto y un sabor rico. Las plantas del cultivar 'Asuki' están en el mercado desde diciembre de 2020.

Las frutas 'Asuki' con alto contenido de azúcar pueden producirse de forma estable sin tratamiento alguno contra el estrés por sequía. «Asuki» tiene las características frutales adecuadas para el procesamiento, especialmente para productos frescos cortados o en trozos los cuales tienen una demanda creciente por parte de los consumidores, ya que tiene menos cantidad de goteo después del procesamiento y almacenamiento que la de las naranjas dulces.

En Japón, se han desarrollado varios cultivares tipo mandarina con alta calidad de fruta, sin embargo, la mayoría de ellos maduran de enero a marzo. Los cultivares tipo mandarina que maduran después de marzo son limitados. Por otro lado, la tendencia reciente muestra la creciente demanda de cultivares frutales fáciles de procesar, mientras que el consumo de frutas frescas se mantiene en mínimos, las ventas de productos frescos en envases pequeños están aumentando. Sin embargo, la mayoría de los cultivares cítricos en el mercado es probable que tengan mucho goteo de las frutas frescas en el estante, lo que hace que baje sus valores comerciales.

'Asuki' es un nuevo cultivar cítrico de maduración tardía lanzado por NARO.

Se originó a partir de un cruce entre Okitsu No. 46 ('Sweet Spring' × naranja dulce 'Trovia') y 'Harumi' que se realizó en 1992. La fruta pesa unos 180 g y tiene una forma ovalada. La corteza es de color anaranjada y tiene una facilidad de pelado categorizada como media. El contenido sólido soluble (Brix) en el jugo es extremadamente alto (alrededor del 15%), y la acidez disminuye a aproximadamente 1 g/100 ml en la fruta madura.

El fruto contiene alrededor de 7 semillas. La fruta madura después de marzo. Además, las frutas 'Asuki' recién cortadas tienen menos cantidad de goteo después del procesamiento y almacenamiento que la de las naranjas dulces. Por lo tanto, 'Asuki' ofrece a los productores la opción de suministrar cítricos extremadamente dulces a los mercados después de la temporada principal de otros cultivares.

'Asuki' se puede cultivar en la mayoría de las áreas de producción de cítricos. Sin embargo, recomendamos que se cultiven en zonas donde la temperatura invernal no será inferior a -2°C a -3°C , ya que la temperatura fría hará que las frutas se congelen y darán lugar a que la concentración de jugo se seque en la etapa de maduración.

National Agriculture and Food Research Organization (NARO - Marzo 2021)

PACHAMAMA (R) es producido por la Embajada del Perú en
Japón

Se autoriza la difusión de este boletín siempre que la fuente
sea citada.

Edición Febrero 2021
Año 5, edición 02

HAROLD FORSYTH
Embajador del Perú en Japón
embtokyo@embperujapan.org
2-3-1 Hiroo, Shibuya Ku, Tokio

Fernando Albareda
Consejero Comercial
falbareda@promperu.gob.pe
Teléfono: 81-3-5797-7745

Marita Puertas
Consejera
Coordinador
<http://embajadadelperuenjapon.org>

William Valderrama
Especialista Agrícola
Editor
wvalderrama@embperujapan.org
Teléfono: 81-3-5797-7745

 /embajadadelperuenjapon

 /PeruinJapan

 /PeruinJapan