



Informe de mercado de ajo elaborado por la
Embajada de la República Argentina en Japón.

Febrero de 2022



Ministerio de Relaciones Exteriores, *Embajada de la República Argentina*
Comercio Internacional y Culto *Japón*

Índice

A. - Tratamiento arancelario de importación.....	3
B.- Requisitos de ingreso	3
C.- Estadísticas de importación de los últimos 3 años.....	4
D.- Consumo y producción de ajo en Japón.....	4
E. - Precios de importación y precios promedios de la producción local.....	6
F. - Oportunidad para el ajo negro y ajo orgánico.....	7
G.- Canales de comercialización	7
H.- Listado de Importadores y distribuidores.....	8

A.- Tratamiento arancelario de importación

		Descripción	Tratamiento		
			General	OMC	UE
0703.20	000	Garlic	5%	3%	Free

Fuente: Elaboración propia a partir de Japan Customs.

El arancel aplicado por Japón a las exportaciones de ajo de Argentina es el correspondiente a los países OMC.

B.- Requisitos de ingreso

Inspecciones de cuarentena vegetal

Las Estaciones de Protección Vegetal, en la órbita del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (de aquí en adelante MAFF), realizan inspecciones de importación para los vegetales a fin de evitar el ingreso de plagas dañinas.

Las condiciones de una inspección de importación ordinaria incluyen, entre otras:

- Inspección del certificado fitosanitario correspondiente (expedido por la autoridad sanitaria del país de origen)
- Limitación de los lugares de descarga e importación de los artículos

Límites máximos de residuos químicos en productos agroalimentarios

Ley de Sanidad Alimentaria establece límites máximos de residuos químicos (LMRs) permitidos en los alimentos. En el caso de que un producto exceda dichos límites o contengan aditivos o plaguicidas no permitidos en Japón, las autoridades sanitarias locales impedirán su ingreso al país.

Al respecto, hasta 2006 Japón aplicaba un “sistema negativo” según el cual las sustancias químicas no eran sujetas a control a menos que hubiese algún requisito específico. Sin embargo, en aquel año se introdujo un sistema de lista positiva por el cual se estableció un *límite uniforme* de 0,01 partes por millón (ppm) para químicos agrícolas sin LMRs fijado, y si los residuos en los alimentos superan los límites, se prohíbe la venta de esos alimentos.¹

Sistema JAS - Japan Agricultural Standard

El sistema JAS se basa en la Ley relativa a las normas agrícolas japonesas que establece las normas para la manipulación de productos alimentarios, agrícolas, forestales, pesqueros, etc. Asimismo, regula el uso de la “marca JAS” la cual certifica que determinado producto cumple con los estándares de la Ley JAS.

Cabe señalar que Japón reconoció en diciembre de 2006 la equivalencia del sistema de certificación nacional, posibilitando que productos orgánicos argentinos certificados en Argentina puedan ingresar al mercado japonés sin una nueva certificación. De esta manera, a partir del acuerdo logrado entre ambos países las empresa argentinas productoras de orgánicos pueden exportar a Japón utilizando el sello Organic-JAS mediante un procedimiento más ágil y menos costoso, ya que realizarán los trámites de exportación ante empresas certificadoras en Argentina acreditadas por el SENASA.

¹ A través del sitio web del “The Japan Food Chemical Research Foundation” que funciona bajo la órbita del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón (MHLW), se puede acceder al listado completo de LMRs permitido por alimento o agroquímico: <http://db.ffcr.or.jp/front/>

C.- Estadísticas de importación de los últimos 3 años

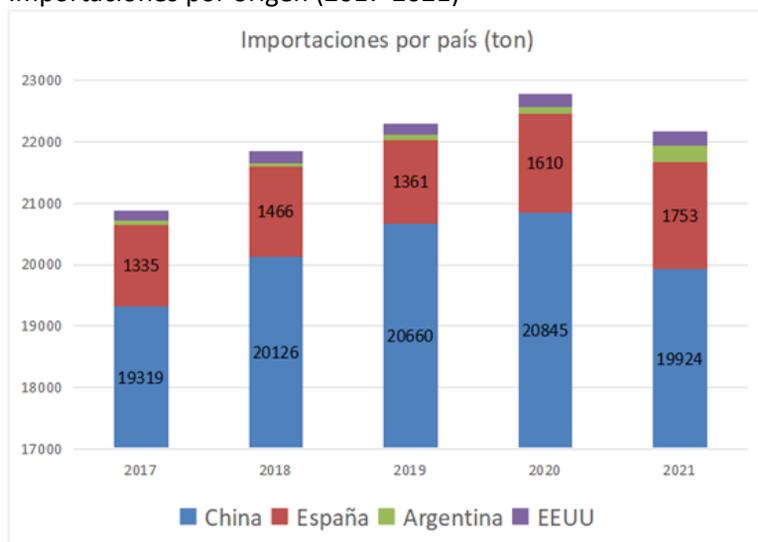
Si bien la cuota de mercado del ajo de Argentina en Japón es baja en relación a sus competidores, cabe destacar que nuestro país fue el cuarto proveedor en 2019 y 2020, y el tercero en 2021. El principal proveedor de ajo para Japón es China que durante los últimos años aporta de forma consistente alrededor del 90% del volumen total importado. No obstante lo anterior, España ha comenzado a ganar una mayor participación atento a la mejor calidad de su producto frente a la del país asiático.

Importaciones por origen (2019-2021)

Ajo	2019			2020			2021		
	Cantidad (ton)	Valor USD (miles)	%	Cantidad (ton)	Valor USD (miles)	%	Cantidad (ton)	Valor USD (miles)	%
TOTAL	22.300	45.515	100	22.832	45.233	100	24.483	51.597	100
China	20.659	39.181	92.57	20.845	37.321	91.3	21.975	40.479	89.76
España	1.360	4.861	6.1	1.610	6.129	7.05	1.925	8.685	7.86
Argentina	88	273	0.39	120	337	0.52	264	511	1.08
EEUU	193	1.079	0.87	204	1.137	0.89	241	1.395	0.98
Italia	12	83	0.05	27	160	0.12	56	346	0.23
Corea del sur	1	14	0	16	122	0.07	18	165	0.07
Taiwán	4	24	0.02	2	12	0.01	3	15	0.01

Fuente: Elaboración propia a partir de *Japan Customs*

Importaciones por origen (2017-2021)



Fuente: Elaboración propia a partir de *Japan Customs*

D.- Consumo y producción de ajo en Japón

El consumo interno de ajo lleva un tiempo con una ligera tendencia al alza y el aumento ha sido compensado por las importaciones.

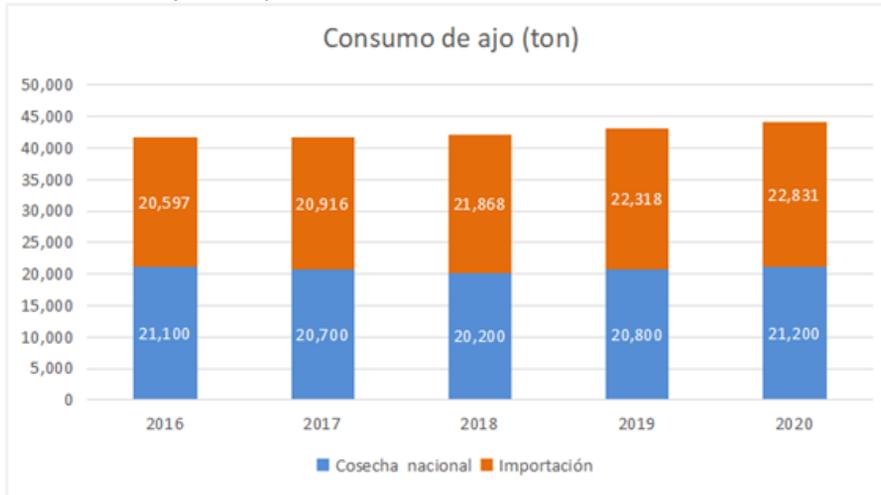
Aunque existe una gran diferencia de precios entre los productos nacionales y los importados en términos de precios al por mayor, el mercado no se ha perdido en favor de las

importaciones y los productos nacionales han ocupado constantemente una parte del mercado.

Esto sugiere que los consumidores diferencian claramente entre los productos nacionales y los importados, y que las tendencias de consumo no están determinadas simplemente por el precio.

Esto se debe a la creciente conciencia de la salud, a los cambios en los hábitos dietéticos y alimentarios y al creciente interés por la seguridad en cuestiones alimentarias. La demanda de los consumidores de hortalizas frescas y seguras cultivadas en Japón ha provocado un aumento de la demanda de ajo cultivado en el país, y los principales supermercados y cadenas de comida china, que solían utilizar ajo chino y otros importados, están cambiando a productos nacionales.

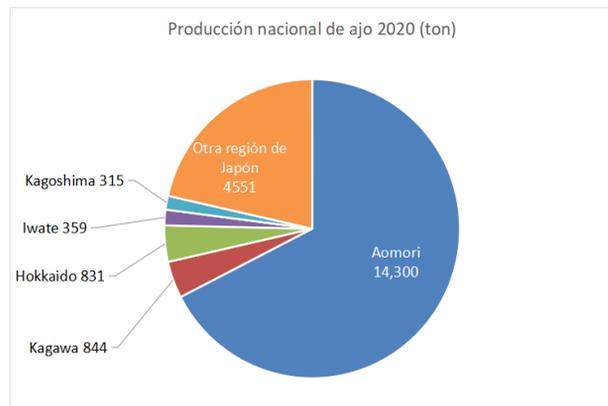
Consumo de ajo en Japón (2016-2020)



Fuente: Elaboración propia a partir de *las estadísticas de MAFF y Japan Customs*

Por su parte, como se desprende del cuadro anterior la producción nacional de ajo se ha mantenido sin grandes variaciones durante los últimos años, oscilando en las 20 mil toneladas desde 2016.

La prefectura de Aomori es la mayor productora de ajo de Japón seguida por las prefecturas de Kagawa y Hokkaido. El ajo de Aomori es reconocido por su alta calidad.



Fuente: Elaboración propia a partir de *las estadísticas de MAFF*

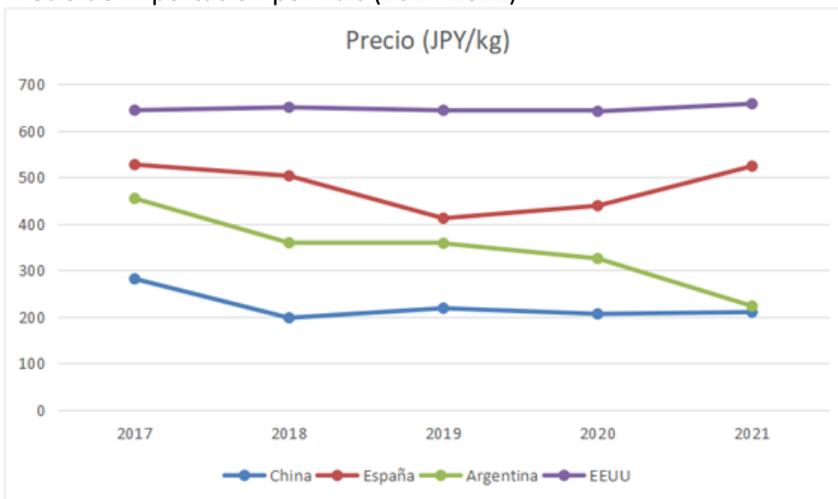
Finalmente, cabe decir que Japón exporta pequeñas cantidades de ajo al año ya que consume prácticamente la totalidad de lo producido e importado. Su principal destino en 2021 fue Estados Unidos donde exportó 71 mil kilogramos.

E.- Precios de importación y precios promedios de la producción local

Existe una gran diferencia de precios de importación según el origen del ajo. Tradicionalmente, el producto chino se ha caracterizado por ser el más económico. La variedad china se vende en supermercados y se utiliza en restaurantes de comida asiática.

Por otro lado, el ajo morado español obtiene un precio de importación más alto y si bien en un principio se comercializaba mayoritariamente en restaurantes de categoría, en la actualidad puede encontrarse también en supermercados de público masivo. Generalmente, el consumidor japonés reconoce al ajo español como un producto de calidad.

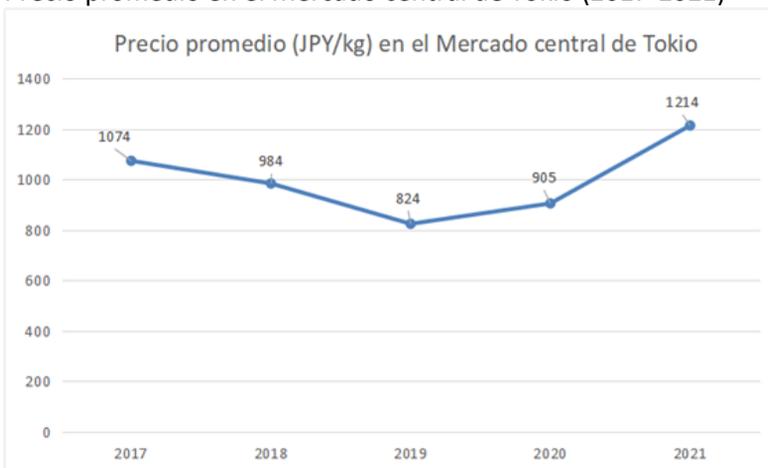
Precio de importación por País (2017-2021)



Fuente: Elaboración propia a partir de *Japan Customs*

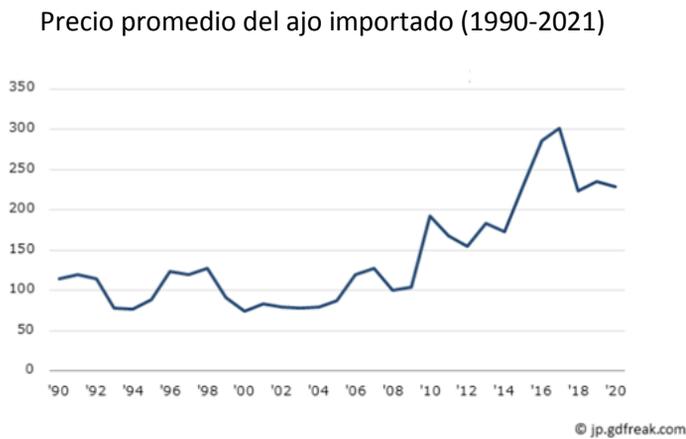
Por su parte, en los últimos años el precio promedio en el Mercado Central de Tokio de los ajos producidos localmente ha aumentado considerablemente. En concreto, en 2021 el precio subió hasta los 1.214 yenes el kilogramo lo que equivale a 10,5 dólares USD aproximadamente.

Precio promedio en el Mercado central de Tokio (2017-2021)



Fuente: Elaboración propia a partir de *Mercado central de Tokio*

Aunque el precio del ajo importado se ha triplicado en comparación con el de hace diez años aún sigue siendo considerablemente más barato que el ajo nacional.



Según el Centro de Información de Frutas y Hortalizas de Tokio, el precio al por mayor del ajo nacional ha aumentado principalmente por dos factores: un incremento de los precios del ajo en China y niveles de producción/oferta doméstica limitados por condiciones climáticas y envejecimiento de productores sin sucesores.

F.- Oportunidad para el ajo negro y ajo orgánico

En Japón uno de los resultados más palpables que trajo la Pandemia fue una modificación en los hábitos de consumo de las personas y la reafirmación de la tendencia de consumir alimentos orgánicos y más saludables.

En el caso del ajo orgánico su consumo se prefiere no solo como producto fresco sino también el caso de alimentos procesados, como condimento en polvo, etc.

Por su parte, el ajo negro ha ganado una gran popularidad y sus propiedades beneficiosas para la salud son promocionadas por los vendedores y retailers.

En la actualidad la Argentina exporta ajo negro a Japón cuyo valor es más alto que el ajo crudo y que además puede obtener un mayor diferencial si cuenta con certificación orgánica.

G.- Canales de comercialización

En líneas generales, la distribución de las importaciones en Japón es tradicionalmente diversa e involucra a importadores, distribuidores mayoristas y minoristas hasta llegar a su destino final (góndola o uso industrial). De hecho, la mayor parte de los supermercados tienden a depender de sus proveedores mayoristas, quienes a su vez recurren a grandes importadores o *traders* para sus compras, priorizando los grandes volúmenes en lugar de orientarse a nichos específicos.

Las grandes cadenas de supermercados grandes realizan sus compras de productos alimenticios por tres vías diferentes según del producto que se trate:

- a) Compran directamente del productor o procesador
- b) Compran directamente del importador
- c) Compran a distribuidores mayoristas

Los supermercados más pequeños o convencionales tienden a recurrir con mayor frecuencia a los mayoristas, mientras que las cadenas grandes pueden llegar a usar vías más directas. Por su parte, las tiendas departamentales tienen como principal proveedor de sus productos importados a los distribuidores mayoristas, quienes en ciertas ocasiones compran la materia prima y la transforman en los productos que finalmente se venden en la góndola. Por último, las tiendas de conveniencia (conocidas como Convenience Stores) y las tiendas especializadas son las que más recurren a los grandes importadores o traders en razón de que el rendimiento de los productos en la góndola es evaluado constantemente y su espacio es más limitado que el de un supermercado. En tal sentido, cualquier producto que muestra un rendimiento bajo tiende a ser reemplazado por otro para garantizar el mayor retorno posible.

H.- Listado de importadores y distribuidores

B. ROYAL CO., LTD. / Attn: Vegetable Div.
Kyoto Seika Center Bldg.130-2, Chudoji Minamimachi, Shimogyo-Ku, Kyoto 600-8813
Tel: 81-75-325-1661 Fax: 81-75-325-1881
E-mail: overseas@royalcoltd.co.jp
<http://www.royal-jp.com/english/>

KOBE YOKO LTD.
4-2-8 Isobe-dori, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo 651-0084 / Attn: Sales Depto. 1
Tel: 81-78-232-3621 Fax: 81-78-232-3723
E-mail: dept1@kobeyoko.co.jp
<http://www.kobeyoko.co.jp/english/overview.html>

Nishimoto Co., Ltd.
Onward Park Bldg. 3-10-5 Nihon-bashi, Chuo-ku, Tokyo 103-0027
Tel: 81-3-6870-2000 Fax: 81-3-6870-2030
*En la página web se encuentra disponible el formulario de consulta:
<https://www.wismettac.com/en/contact.html>
<https://www.wismettac.com/en/group/outline.html>

UNION CO., LTD./ Attn: Vegetable Sec.
Hulic Kobunacho Bldg. 5F, 8-1, Nihonbashi Kobunacho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0024
Tel: 81-3-6667-8150 Fax: 81-3-6667-8160
*En la página web se encuentra disponible el formulario de consulta (solo en japonés):
<http://union-will.jp/02/partners/inquiry02/#contactForm>
<http://union-will.jp/>

TOKYO FOOD CO., LTD./ Attn: Import & Export Dept.
940-3, Akasaka-cho, Sano-Shi, Tochigi 327-0004
Tel: 81-283-23-6743 Fax: 81-283-24-3252
E-mail: info@tokyo-food.co.jp
<http://www.tokyo-food.co.jp/english/company.htm>

S. ISHIMITSU & CO., LTD./ Attn: Food Group
4-40 Iwaya, Minami-machi, Nada-ku, Kobe 657-0856

Tel: 81-78-861-7791 Fax: 81-78-882-1007

*En la página web se encuentra disponible el formulario de consulta:

<https://www.ishimitsu.co.jp/english/contact-us/>
<https://www.ishimitsu.co.jp/english/our-company/>

SHOWA BOEKI CO., LTD./ Attn: International Div.

1-18-27, Edobori, Nishi-ku, Osaka 550-0002

Tel: 81-6-6441-3333 / Fax: 81-6-6444-2289

*En la página web se encuentra disponible el formulario de consulta (solo en japonés):

<https://www.showa-boeki.jp/contact>
<https://www.showa-boeki.com/corporate-profile>

TOKYO TAMA SEIKA CO., LTD./ Attn: Import Sec.

6-2-1, Yaho, Kunitachi-shi, Tokyo 186-8680

Tel: 81-42-506-1111 / Fax: 81-42-576-222

<http://www.tamaseika.co.jp/company/guide/>

Para las empresas que no ofrecen dirección de correo electrónico se sugiere que como primer contacto se envíe la oferta por fax y se solicite el e-mail de contacto de la persona encargada.



Muchas gracias por su atención.
Ante cualquier duda, comuníquese con la Embajada Argentina en Japón.
<http://ejapo.cancilleria.gob.ar>

<https://www.cancilleria.gob.ar/es/argentinatradenet>

