



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

**EL PAPEL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO MEXICANO EN EL ACUERDO
PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA ASOCIACIÓN ECONÓMICA ENTRE
MÉXICO Y JAPÓN: EL CASO DE LAS FRUTAS (2005-2011)**

TESIS

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE:

LICENCIADA EN RELACIONES INTERNACIONALES

PRESENTA

JOHAN GONZÁLEZ HERNÁNDEZ

ASESOR: DR. ALEJANDRO CARLOS USCANGA PRIETO

MÉXICO, D.F., 2013

Esta tesis fue realizada con el apoyo otorgado por el programa SEP-CONACYT a través del proyecto No. 150933 con el título "El Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica México-Japón: análisis global y sectorial de los flujos comerciales, inversión, y cooperación (2010-2013)"



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Dedicatorias

A mi mamá, Elvia Hernández Casas que con su amor infinito, sacrificio, comprensión y apoyo he logrado culminar esta etapa importante... Te amo.

A mi abuelita, Carmen Casas Romero que con su cariño y protección que han hecho pasaderos los desvelos, frustraciones y demás complicaciones que conlleva este proceso.

A mi abuelito, Gabriel Hernández Chávez que aunque ya no está conmigo físicamente, me quedaron sus enseñanzas, con las que he podido llegar a este punto de mi vida... Mil gracias y nunca te olvidaré.

Agradecimientos

A toda mi familia que me han dado todo tipo de palabras de aliento. Muchas gracias.

A mis amigos, Marcela, Pilar, Pamela, Kriss, Maritza, y Héctor por su amistad, preocupación y por darme un espacio en sus vidas. Los quiero mucho.

A mi asesor, Dr. Alejandro Carlos Uscanga Prieto por su paciencia, su comprensión y confianza en mi trabajo.

A mi profesor, Jesús Gutiérrez Castro por sus amables consejos y afecto que ayudaron a que no desistiera en el camino de esta labor

A mis sinodales, Natalia Rivera Ángel, Claudia Lara Arriaga y Alfredo Córdoba Kuthy por su interés y comentarios para el mejoramiento del presente trabajo de investigación.

A la Universidad Nacional Autónoma de México y en especial a la Facultad de Ciencias Políticas y sociales por esta enorme oportunidad de ser parte de las mismas.

INDICE

Introducción.....	1
-------------------	---

Capítulo I

La posición de México y Japón en el sector agroalimentario mundial, en particular en el subsector frutícola; desde una perspectiva de la economía internacional.

1.1. Conceptualización del sector agroalimentario.....	6
1.2. Teoría del Comercio Internacional.....	7
1.3. Las tendencias del mercado agroalimentario mundial en el presente siglo.....	12
1.3.1. Las tendencias del mercado agroalimentario mundial en el presente siglo.....	17
1.3.2. El papel de Japón en el mercado agroalimentario mundial: sus importaciones frutícolas.....	22

Capítulo II

El sector agroalimentario japonés: un estudio de mercado.

2.1. Los patrones de consumo de productos agroalimentarios en Japón en el Siglo XXI: el caso de las frutas.....	28
2.2. Comercialización de los productos del sector agroalimentario en Japón.....	34
2.3. La nueva cultura de alimentos seguros dentro de la sociedad japonesa.....	40
2.3.1. La certificación sobre la inocuidad de alimentos en Japón.....	48
2.1.1. El etiquetado de los productos alimenticios en el mercado japonés.....	52

Capítulo III

El papel de los productos agroalimentarios mexicanos en el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón (AFAEM-J): El subsector frutícola (2005-2011).

3.1.	El comercio agroalimentario entre México y Japón en el contexto del AFAEM-J: el caso de las frutas.....	56
3.2.	Las barreras comerciales que enfrenta el sector agroalimentario mexicano en el contexto del AFAEM-J.....	66
3.2.1.	Las barreras arancelarias que enfrenta los productos agroalimentarios mexicanos al entrar al mercado japonés: el caso de las exportaciones frutícolas mexicanas.....	67
3.2.2.	Las barreras no arancelarias que enfrentan los productos agroalimentarios mexicanos al introducirse al mercado japonés: el caso de las frutas mexicanas.....	73
3.3.	Procedimiento de exportación de los productos agroalimentarios mexicanos a Japón: el caso de las frutas mexicanas.....	76
3.4.	Las oportunidades de las frutas mexicanas en el mercado japonés: el mango y el melón, dos casos de éxito.....	82
	Conclusiones.....	94
	Fuentes.....	101

Índice de abreviaturas y siglas

- AAE: Acuerdo de Asociación Económica
- AFAEM-J: Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón
- APEC: Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico
- ASERCA: Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria
- JAS: Estándares agrícolas japoneses
- ONU: Organización de las Naciones Unidas
- CIU: Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas
- FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
- MFS: Medidas fitosanitarias y sanitarias
- OIE: Organización Mundial de Sanidad Animal
- OMS: Organización Mundial de la Salud
- FANFC: Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio
- IICA: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
- SAGARPA: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- SIAP: Servicio de Información Agroalimentaria
- INEGI: Instituto Nacional de Estadística y Geografía
- PLD: Partido Liberal Demócrata
- MAFF: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón
- TAA: Tasa de autosuficiencia alimentaria
- MOF: Ministerio de Finanzas de Japón
- JETRO: Organización Japonesa de Comercio Exterior
- HACCP: Sistema de Riesgos y Puntos Críticos de Control
- NASA: Agencia Nacional Aeronáutica y del Espacio
- EUA: Estados Unidos de América

- METI: Ministerio de Economía, Comercio e Industria
- SGP: Sistema Generalizado de Preferencias
- NMF: Nación más favorecida
- UNCTAD: Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo
- ISO: Organización para la Estandarización
- SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
- FAINS: Sistema Automatizado de Notificaciones e Inspecciones de Importaciones de Alimentos
- SE: Secretaría de Economía
- INIFAP: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias
- JICA: Agencia de Cooperación Internacional de Japón
- GAP: Buenas Prácticas Agrícolas

INTRODUCCIÓN

El comercio internacional ha sido concebido como un factor de crecimiento de las economías nacionales, ya que el intercambio de bienes y servicios entre los países hace posible que cada nación aproveche sus ventajas comparativas y competitivas.

Los países han hecho uso de una variedad de herramientas para impulsar la liberalización económica con el objeto de integrarse plenamente a la economía mundial. Dicha incorporación se ha dado bajo la forma de reducciones arancelarias o acuerdos comerciales. En este contexto se inserta el **Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón** (AFAEM-J) firmado el 17 de septiembre de 2004 y en vigor desde el 1 de abril de 2005, lo que significó una intensificación de las relaciones económicas-comerciales entre ambas naciones.

En cuanto a las motivaciones particulares de los socios comerciales de suscribirlo, se puede decir que Japón buscó integrarse a la dinámica comercial global que se dirigía al bilateralismo, debido a que se había comprometido en una integración económica multilateral en el marco de la Organización Mundial de Comercio (OMC) y en el plano regional dentro del Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), pero no se percibía ningún avance de la iniciativa de liberalización económica, entonces comenzó a inclinarse a favor de los acuerdos bilaterales.

El primer acuerdo comercial bilateral fue negociado con Singapur, el 13 de enero de 2002, en vigor desde el 30 de noviembre del mismo año. Hasta noviembre de 2012, de acuerdo con su Ministerio de Relaciones Exteriores, Japón había concluido 13 Acuerdos de Asociación Económica (AAE) y 5 en proceso de negociación.

Además, Japón había perdido competitividad en el comercio internacional, debido al proteccionismo a sus principales centros de poder económico, como es el caso del sector agrícola. No obstante, la integración de las economías de México y Estados Unidos de América, en el contexto del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) fue una motivación de mayor importancia.

El objetivo de México era continuar e intensificar su presencia en Asia Pacífico, siendo Japón su mayor socio comercial en ese continente fue una decisión lógica por parte del gobierno mexicano en un contexto de mayor competencia internacional.

Asimismo, la idea de la complementariedad de las economías, fue un hecho que hizo más atractiva la firma del acuerdo. México importa de Japón, en términos generales, productos de un enorme valor agregado (tecnología); por su parte, Japón importa de México materias primas (alimentos).

La relación económica-comercial entre México y Japón es diametral; son economías de diferente nivel de desarrollo. Además México como socio comercial de Japón ocupa el lugar 36^{vo} y es el primero de Latinoamérica. En cuanto Japón es el tercer socio comercial de México y el primero de Asia. Sin embargo, China se proyecta como otro socio comercial potencial asiático frente a Japón.

El AFAEM-J abre una serie de oportunidades de negocios para ambos países. Aunque México enfrenta varios retos dentro de la relación comercial bilateral con Japón, como la protección a sus grandes corporaciones y centros de poder, principalmente mediante la aplicación de barreras no arancelarias que perjudican de manera directa a sus socios comerciales y con lo que se percibe una tendencia a la competencia desleal.

No obstante, México tiene posibilidades de penetrar en el mercado de alimentos japonés por varias razones: ese país es el mayor importador de alimentos a nivel mundial, se calcula que sus importaciones anuales superan los 50 mil millones de yenes. Debido a que su producción agrícola se encuentra en crisis y existen cambios en los patrones de consumo de las nuevas generaciones como

consecuencia del incremento en el poder adquisitivo afectando así la seguridad alimentaria.

Además, el AFAEM-J facilita el intercambio de productos alimenticios; por último, México tiene ventajas competitivas en el sector agropecuario que debe aprovechar en un marco de cooperación científica tecnológica con Japón para aminorar los problemas que han deteriorado dicho sector.

Ante este contexto de oportunidades que el mercado japonés ofrece para los productos agroalimentarios mexicanos, la presente investigación tiene como objetivo general analizar las estrategias para poder penetrar en el mercado de alimentos japonés con productos del sector agroalimentario y en específico, las frutas mexicanas en el marco del AFAEM-J.

Además, el presente análisis surge de la preocupación por la situación deficitaria en que se encuentra el comercio exterior de México con la mayoría de los países con los cuales se ha relacionado. Japón es un país desarrollado que puede ofrecer un mercado sólido para las exportaciones mexicanas.

Ello se pretende realizar a partir del análisis de las especificaciones del AFAEM-J en materia del sector agroalimentario, de las principales dificultades y de las barreras no arancelarias a la importación, así como del mercado de alimentos japonés para conocer los estándares de calidad de los productos de importación y los productos de mayor demanda.

La presente investigación se desarrolló a partir de la siguiente pregunta: ¿Cómo aprovechar las oportunidades que ofrece el AFAEM-J para el ramo exportador agroalimentario, en específico para las frutas mexicanas?

La hipótesis plantea lo siguiente: México para poder aprovechar las oportunidades que representa el AFAEM-J para sus exportaciones agroalimentarias, y en particular en el caso de las frutas; debe conocer el mercado de alimentos de Japón por medio de estudios integrales y sectoriales, superar las barreras no arancelarias a través del desarrollo de sistemas integrales de certificación de

inocuidad y/o calidad y minimizar las dificultades en la logística de exportación con un plan de negocios adecuado.

La investigación consta de tres capítulos. En el primer capítulo se expone el concepto de sector agroalimentario, bajo el cual versa todo el análisis. Posteriormente se explica la Teoría de Comercio Internacional con el fin de utilizarla de sustento teórico de la presente investigación.

En un punto siguiente se revisa el papel de México y Japón en el mercado agroalimentario mundial. En el caso específico de nuestro país, se observan las ventajas comparativas del agro mexicano que han ayudado a lograr su posición como exportador de productos agrícolas importante a nivel global; siendo la extensión territorial una de las principales ventajas que tiene México.

En cuanto al caso de Japón, se observa su posición como un importador neto de alimentos a nivel global. Debido a la crisis en la que se encuentra su agricultura, donde la producción no corresponde a la demanda. Asimismo los cambios en los patrones de consumo han provocado esta situación.

En el segundo capítulo se presentan las características del sector agroalimentario japonés. En el primer apartado se ven los patrones de consumo relacionados a los alimentos. En un segundo apartado se observan la comercialización de los productos agroalimentarios; y como una tercera parte se explica la tendencia de la “cultura de los alimentos seguros” dentro de la sociedad japonesa.

Dicho apartado contiene a su vez el sistema de certificación y de etiquetado, como factores que son de suma importancia en el contexto de la “cultura de los alimentos seguros”. En cuanto a las certificaciones se revisan principalmente las de Codex Alimentarius y la de las Buenas Prácticas Agrícolas (G.A.P. por sus siglas en inglés). Referente al etiquetado se prioriza el establecido por los estándares agrícolas japoneses (JAS por sus siglas en inglés)

En el tercer capítulo se tratan de aterrizar las implicaciones del AFAEM-J en cuanto al sector agroalimentario mexicano, en específico las relacionadas a las

frutas. En el primer apartado se hace una revisión del comercio agroalimentario bilateral. Enseguida, se observan los obstáculos comerciales que deben enfrentar los productos agroalimentarios mexicanos para ingresar al mercado japonés. Esta observación se hace a nivel arancelario y no arancelario.

En el tercer apartado se explica la logística de exportación de los productos agroalimentarios mexicanos. El último apartado en forma particular, retoma las oportunidades de las frutas en el mercado japonés; y se observan dos casos: mango y melón.

En las conclusiones se observa que la hipótesis de este trabajo de investigación se sustenta de acuerdo al análisis realizado en los tres capítulos ya antes mencionados. Además se incluye algunas propuestas atendiendo la interrogativa principal. Las fuentes de consulta integran libros, revistas y documentos que se encontraban en línea, de este modo la investigación fue documental.

El análisis se realizó de lo general a lo particular. Primero se observó la situación del mercado agroalimentario global y en este los casos de México y Japón. Posteriormente, con el propósito de acercarse al mercado japonés se revisaron las características del sector agroalimentario en aquel país y finalmente del sector agroalimentario mexicano en el contexto del AFAEM-J para conocer las oportunidades y cómo aprovecharlas.

Por último cabe destacar que la presente investigación fue realizada dentro del proyecto SEP-CONACYT 150933 con el título “El Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica México-Japón: Análisis Global y Sectorial de los Flujos Comerciales, Inversión y Cooperación (2010-2013)”. La participación en el mismo sirvió a mi formación como internacionalista y propiamente a la elaboración de mi tesis, con información sobre las relaciones comerciales entre México y Japón.

CAPÍTULO I.

La posición de México y Japón en el sector agroalimentario mundial, en particular en el subsector frutícola; desde una perspectiva de la economía internacional.

1.1. Conceptualización del sector agroalimentario.

En el presente apartado se explicará lo que se entiende por “sector agroalimentario” dentro de esta investigación. La conceptualización se realizará a partir de la división del mismo. Asimismo, se introduce el término de agroindustria para fines de diferenciación, y una mejor acotación del primero.

El Sector Agroalimentario se divide:

1. Sector Primario.

El sector agrupa las actividades económicas primarias como: la agricultura, ganadería, apicultura, silvicultura y pesca. Sin embargo, para efectos de la presente investigación sólo se consideran los productos obtenidos de las mismas destinados a la alimentación, ya que ciertos productos se destinan para otros usos. Ejemplo productos derivados de la apicultura, en específico la miel se utiliza también en la industria farmacéutica y cosmética.

2. La industria de alimentos procesados. Es decir, la transformación industrial de los productos del sector primario.

Es conveniente aclarar otro concepto, el de la agroindustria, debido a que es una actividad económica amplia y en ella se encuentra involucrada la agricultura y la industria, por lo que pueden haber coincidencias con el sector agroalimentario, y por lo tanto un uso indistinto.

La agroindustria es un término que nació de la traducción de Agribusiness; fue utilizado por primera vez en 1957 por H. Davis y Ray Golderberg; y se define de la siguiente forma:

La agroindustria es una actividad económica que combina básicamente el proceso productivo agrícola con el industrial para producir alimentos o materias primas destinadas a un mercado y dentro de una operación rentable. En dicho proceso la agricultura y la industria pueden alcanzar integraciones verticales u horizontales y llegar hasta la integración con los procesos de comercialización y provisión de insumos¹

De acuerdo a la Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas (CIIU) expuesta por la Organización de Naciones Unidas (ONU); la agroindustria abarca varios sectores de producción. Los cuales son: productos alimenticios, bebidas y productos de tabaco; textiles, prendas de vestir y cueros; productos de madera; productos de papel y actividades de edición e impresión; productos de caucho.²

Con la debida acotación de los anteriores términos y debido a las características del presente trabajo, el análisis se centra básicamente en el estudio del sector primario (agropecuario y pesca), ya que a éste pertenecen las frutas frescas. No obstante, cuando se utilice el concepto de “productos agroalimentarios” engloba tanto a los alimentos del sector primario como los elaborados.

1.2. Teoría del Comercio Internacional.

En los siguientes párrafos se revisará las aportaciones teóricas sobre el comercio internacional desde la visión clásica y neoclásica para explicar la razón del intercambio comercial entre países y el beneficio del mismo, con el objetivo de sustentar y argumentar el presente análisis.

¹ Machado A. y Torres J., en Guerra E. y Guillermo A., “La economía del agronegocio”, Limusa y Noriega Editores, México, 1997, p. 22

² Cfr. Departamento Económico y Social de la FAO, “El estado mundial de la agricultura y la alimentación 1997. Parte III: La agroindustria y el desarrollo económico”, [en línea], Disponible en <http://www.fao.org/docrep/w5800s/w5800s12.htm> [consulta: 30 de julio de 2012, 16:30]

El comercio internacional es objeto de estudio de la Economía Internacional, pero particularmente de la microeconomía internacional, ya que todas las relaciones derivadas del mismo se llevan a nivel individuo. De igual forma, la Economía Internacional estudia las finanzas internacionales; sin embargo éstas son parte de la macroeconomía internacional.

Los principios teóricos clásicos sobre el comercio internacional se comenzaron a configurar a partir de la ruptura con el pensamiento mercantilista. El mercantilismo se desarrolló entre los siglos XVI y XVIII. Los principales exponentes fueron: el francés Colbert, ministro de Luis XIV, Cromwell en Inglaterra, el marqués de la Ensenada en España, o el marqués de Pombal en Portugal.³

El mercantilismo expone principalmente que la fuerza política y económica de un Estado radica en la acumulación de metales, como el oro y la plata; y el principal medio de obtención eran las exportaciones; y no así las importaciones. Debido a que éstas significarían salida de cantidades considerables de metales que perjudicarían las finanzas nacionales.⁴

Los mercantilistas apostaban por una intervención del Estado. Éste debía fomentar las exportaciones; y limitar las importaciones. A través de altos aranceles, y subsidios a las exportaciones. En otras palabras, se estableció un sistema comercial proteccionista; y a su vez monopolista.

El paso de un pensamiento mercantilista a uno librecambista se dio a partir del establecimiento de un estado de libertades en el mercado. Donde la intervención del Estado fuera mínima o casi inexistente. En este contexto se originaron los principios clásicos de la Teoría del Comercio Internacional.⁵

³ Cfr. José Manuel Polo García, "Comercio internacional Teoría y técnicas", Universidad de Granada, España, 2007, p.96

⁴ Cfr. Carlos Alberto Ledesma, "Principios de Comercio Internacional", Ediciones Macchi, Argentina, 1990, p. 31

⁵ Cfr. Ricardo Torres Gaytán, "Teoría del Comercio Internacional", Siglo XXI, México, pp. 183 y 184

La Teoría Clásica del Comercio Internacional pretende explicar las motivaciones que tienen los países para realizar el intercambio comercial, y los beneficios que derivan de éste. El principal fundamento de esta Teoría es la Ley del valor-trabajo.

Entre los principales exponentes de esta teoría se encuentran los economistas Adam Smith y David Ricardo, que son conocidos como los clásicos. Sin embargo, el modelo Heckscher-Ohlin es una aportación que complementó la explicación de los clásicos, por ello es conocido como un aporte neoclásico (ver tabla no.1)

Tabla no.1 Principales aportaciones a la Teoría del Comercio Internacional	
Teórico	Principales aportaciones
Adam Smith	Ventaja absoluta
David Ricardo	Ventaja relativa
Heckscher-Ohlin	El modelo de dotaciones factoriales

Fuente: Elaboración propia con información de Paul R. Krugman y Maurice Obstfeld, Economía Internacional. Teoría y política, Pearson, Madrid, pp. 13-70

La principal aportación de Adam Smith fue la “ventaja absoluta”; y se puede resumir de la siguiente manera:

[...] los bienes se cambiarían entre sí atendiendo a las horas de trabajo necesarias para producirlos.⁶

Por lo que, los países exportarán las mercancías que representen los costos absolutos más bajos e importarán las que tengan los costos relativos más altos.⁷

⁶José Manuel Polo García, op. cit., p. 96

⁷Por ejemplo, si la nación A produce vino más barato que la nación B, mientras que la B produce queso más barato que la A, cada nación posee ventaja absoluta en la producción de un bien. En este caso A tiene ventaja absoluta en vino y desventaja absoluta en queso; por su parte, B tiene ventaja absoluta en queso y desventaja absoluta en vino, véase Agustín Cue Mancera, “Economía Internacional”, México, 2010, p. 32

Consecuentemente los países se especializarían en producir las mercancías en las cuáles tuvieran ventaja absoluta.

No obstante, no se consideró que posiblemente un país podría tener la ventaja absoluta en los dos productos, o tener la “desventaja absoluta” en ambos productos, así que no habría razón del intercambio.

David Ricardo partiendo de algunas premisas de Smith, pudo dar salida a la anterior situación a partir de la “ventaja comparativa”⁸, que se entiende como sigue:

Un país tiene ventaja comparativa en la producción de un bien si el coste de oportunidad en la producción de este bien en términos de otros bienes es inferior en este país de lo que lo es en otros países.⁹

En resumen, las premisas de las que partieron los clásicos son las siguientes:

- a) Sólo son dos países los que intercambian, asimismo son dos las únicas mercancías las comerciadas.
- b) Los factores de producción no se pueden mover
- c) No hay barreras al comercio
- d) El costo del transporte no existe¹⁰

Las anteriores aportaciones sólo consideraron de forma exclusiva el valor-trabajo, y aquí es donde radica la principal diferencia con la siguiente aportación considerada de corte neoclásico.

El modelo Heckscher-Ohlin, se le nombra de este modo, debido a los economistas suecos Eli Heckscher, y Bertil Ohlin, realizadores del mismo. Este modelo se

⁸El ejemplo del paño y el vino, producidos en Inglaterra y Portugal es el más conocido. En Portugal la producción de una unidad de vino costara 80 horas de trabajo y una unidad de paño 90 horas; y en Inglaterra se obtuvieron a 120 y 100 horas respectivamente. El paño, traducido en costes relativos de vino, resulta más caro en Portugal, mientras que el vino ocurre lo contrario, véase Manuel Polo García, óp. cit., p. 97 y 98

⁹ Paul R. Krugman y Maurice Obstfeld, “Economía Internacional. Teoría y política”, Pearson, Madrid, 2001, p. 15

¹⁰ Carlos Alberto Ledesma, óp. cit., p. 33

centra principalmente en la dotación de factores de la producción que poseen los países, y que a partir de los mismos determinará sus exportaciones o importaciones de bienes.

A un país le será más conveniente exportar aquel bien que pueda producir de forma satisfactoria con el factor relativamente abundante e importará el bien que necesite para su producción el factor relativamente escaso.

Tanto las ideas clásicas y neoclásicas han sido utilizadas para explicar los intercambios de bienes y servicios entre los países. Lo que justifica el uso como apoyo teórico en el intento de explicar la problemática aquí expuesta sobre el comercio agroalimentario entre México y Japón en el contexto del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica.

Los principales elementos explicativos de la Teoría del Comercio Internacional que se considerados en la presente investigación son los siguientes:

- a) La ventaja absoluta que tiene México sobre Japón respecto al clima que favorece la producción agrícola le da una ventaja comparativa en un plano más amplio como es el sector agroalimentario.
- b) La extensión territorial, y la fuerza de trabajo agrícola son factores de producción abundantes que posee México que le daría posibilidades de aumentar sus exportaciones agroalimentarias hacia Japón.

En los siguientes apartados se abordaran dichos elementos de forma más detallada, enfatizando la ventaja comparativa que México tiene con su producción agrícola sobre Japón, debido a la situación que atraviesa su sistema de alimentación y agricultura.

1.3. Las tendencias del mercado agroalimentario mundial en el presente siglo.

El comercio internacional de productos agroalimentarios se han diversificado a nivel producto, y país; han aumentado en volumen y valor. Las tendencias del mercado agroalimentario mundial en un análisis regional; se puede observar que las regiones que presentan las mayores exportaciones agroalimentarias son Asia y Pacífico 38%; y América Latina con el 27%.

En Latinoamérica; específicamente Argentina y Brasil han incrementado su participación como exportadores; de hecho en su conjunto constituyen los mayores exportadores de soya, carne de res y de ave. Además se encuentran en el segundo lugar como exportadores mundiales de maíz.

No obstante, Europa del Este y Asia Central son regiones exportadoras emergentes. Como son los casos específicos de Rusia, Ucrania y Kazakstán como proveedores agrícolas potenciales a nivel global. También han surgido países importadores emergentes; principalmente de productos agropecuarios como es China.

África del norte y Medio Oriente son regiones importadoras netas de productos agropecuarios. De hecho, estas regiones se prevé que para 2021 sean las regiones con los mayores importadores de carne de res y aves de corral a nivel mundial. Asimismo Europa central permanece como una región importadora de alimentos.

De acuerdo con Adriana Roldán y Camilo Pérez; América Latina se ha posicionado como un proveedor estratégico de la región Asia Pacífico. Los principales proveedores se encuentran Brasil y Argentina, y en un segundo plano vendrían a ser Chile, Perú, México y Colombia. En cuanto a los principales compradores encontramos a China, Japón y Corea del Sur.

A nivel producto y país las exportaciones de América Latina hacia Asia Pacífico se componen como sigue: Brasil provee habas de soya y carne de aves; Argentina

vende principalmente soya y sus derivados; Chile y Perú son los productos pesqueros sus mayores exportaciones, México provee carne de cerdo y aguacate; y Colombia vende productos de café y sus derivados.¹¹

Entre tanto, la demanda de alimentos elaborados ha reflejado un aumento exponencial en comparación de los productos del sector primario, es decir productos agrícolas, pecuarios o pesqueros. El consumo de alimentos agroindustriales se ha intensificado, a consecuencia de la facilidad de consumo de estos. Lo anterior, es debido a que la preparación de alimentos en el hogar ha disminuido.

Los productos en fresco se han visto transformados para su consumo, sin llegar a una industrial, por ejemplo las frutas frescas se prefieren cortadas y empaquetadas listas para comerlas. Otra tendencia dentro del comercio agroalimentario son las nuevas exigencias de calidad e inocuidad de los productos agroalimentarios intercambiados.

La calidad se asocia con cuatro tipos de atributos: sensoriales, de salud (este criterio ha sido usado para desarrollar “alimentos funcionales”, que tienen un beneficio a la salud positivo), de “conveniencia” (por ejemplo, de fácil preparación) y de proceso (los consumidores están dispuestos a pagar por factores no comerciales, como causas sociales o medio ambientales; por ejemplo, hay consumidores que están dispuestos a pagar mayores precios por productos orgánicos).¹²

No obstante, para los países en desarrollo estas medidas de sobre calidad e inocuidad pueden representar una barrera para el ingreso al comercio internacional agroalimentario debido a que no se cuenta con recursos financieros y técnicos para la implementación de las mismas.

¹¹ Adriana Roldán y Camilo Pérez, “Potencial del Comercio de Alimentos de América Latina con Asia Pacífico”, [en línea], disponible en www.eafit.edu.co/centros/asia-pacifico/Documents/Camilo%20Pérez-%20Potencial%20de%20comercio%20alimentos%20de%20América%20Latina%20con%20Asia%20Pacífico.pdf, [consulta: 25 de mayo de 2012]

¹²FAO, “Proyecto: Evaluación de la Alianza para el campo 2006”, p. 25, [en línea], Disponible en <http://www.fao-evaluacion.org.mx/pagina/documentos/analisis-politicas>, [consulta: 17 de diciembre de 2012]

En otras palabras, para estos países significarían incremento de costos de producción y transporte debido a que no existe la infraestructura y el personal calificado para el desarrollo de sistemas integrales sobre inocuidad alimentaria. Además las exigencias son heterogéneas, y aún más imposibilitan al productor poder cumplir con todas ellas.

La salida a este problema de acceso a mercados podría ser la normalización de las exigencias, es decir que sean las mismas en todos los países para abaratar costos y consecuentemente precios de los productos. Porque, es complicado cumplir con diferentes normas y estándares de calidad a la vez.

La normalización de las normas sobre inocuidad y calidad se traduce en adopción de sistemas regulatorios internacionales o equiparar las normas internas a éstos. Los criterios internacionales más reconocidos sobre inocuidad y calidad son los emanados por el CODEX Alimentarius.

El proceso de homogenización de la normatividad requiere de esfuerzos económicos y técnicos de gran alcance, lo que derivaría en diferentes plazos para llevarlo a cabo. Entre tanto se puede apostar por los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo.¹³ Con los cuales se pretende aunque a un nivel más restringido, es decir sólo entre los miembros del acuerdo, la normalización de las normas.

Además, se han realizado esfuerzos globales para apoyar a países que no puedan cumplir con las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF de aquí en adelante). En el año de 2002, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), Banco Mundial, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Mundial de Comercio (OMC) crearon un programa para dar

¹³ Son aquellos donde el Estado exportador logra que sus exigencias internas en materia sanitaria y fitosanitaria sean consideradas equivalentes a las que el Estado importador exige en sus fronteras véase en Mariano Álvarez, Serie de comercio internacional no. 86, "Desafíos y oportunidades de las medidas de seguridad en los alimentos", p.49, [en línea], disponible en http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/calidad/req_japon.pdf, [consulta: 16 de noviembre de 2012]

asistencia técnica y incrementar capacidad. El Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC).

Los objetivos generales que se buscan cumplir a partir de este tipo de fondos son los siguientes:

- Prestar asistencia técnica a los países en desarrollo para que incrementen sus conocimientos técnicos y su capacidad con objeto de analizar y aplicar las normas sanitarias y fitosanitarias, mejorando su situación relativa a la salud humana y la sanidad animal y vegetal, y su capacidad para lograr y mantener el acceso a mercados; y
- Facilitar la coordinación entre proveedores de cooperación técnica, la movilización de fondos, el intercambio de experiencias y la divulgación de buenas prácticas en materia relacionada con cuestiones sanitarias y fitosanitarias desde el punto de vista tanto de quienes la presta como de sus beneficiarios¹⁴

A nivel regional en materia sanidad alimentaria; el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, y seis países (Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Estados Unidos y México) que conforman el “Comité Directivo” realizaron un documento que contiene las principales acciones para mejorar la implementación de las MSF. Este documento fue presentado ante la OMC en marzo de 2006.

Los productos agrícolas son los que mayormente se han visto afectados por tales exigencias; pues ha disminuido su competitividad y dinamismo en el mercado global, ya que provienen de países donde no pueden implementarse estas medidas de tipo sanitarias y fitosanitarias. La comercialización se ha visto concentrada en los grandes consorcios y supermercados.

¹⁴Mariano Álvarez, Serie de comercio internacional no. 86, “Desafíos y oportunidades de las medidas de seguridad en los alimentos”, 2008, p.49, [en línea], disponible en http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/calidad/req_japon.pdf, [consulta: 16 de noviembre de 2012]

Los precios se han visto incrementados de los productos agrícolas debido a varios factores como el cambio climático, la disminución de la población agrícola, y por el aumento de utilización de los productos agrícolas como fuentes alternativas de energía (biodiesel).

El estado actual del comercio agroalimentario es resultado de los efectos de la globalización en el sector agroalimentario mundial en general. Estos efectos se señalan en el libro *Globalización y sistemas agroalimentarios*:

[...] El primero es la concentración económica y de las exportaciones, es decir estas se localizan en regiones específicas y son realizadas por pocos agentes, en su mayoría transnacionales. El segundo es la desintegración de las cadenas productivas. El tercero, la integración económica ha generado impacto no sólo en las regiones exportadoras sino en todas las regiones del país, ya que están enlazadas por los diversos agentes de distribución y transformación. En cuarto se refiere a la inestabilidad de la oferta para el mercado doméstico. En el quinto se refiere a la desarticulación agricultura-agroindustria. En el régimen neoliberal, la industria produce y utiliza tecnología mediante la cual busca distanciarse de las condiciones naturales, así como depender menos de la disponibilidad de productos primarios.¹⁵

Aunado a lo anterior la seguridad alimentaria que va en dos dimensiones: la primera es la producción de alimentos en cantidades suficientes para satisfacer la demanda; la segunda que estos alimentos sean inocuos y de calidad, ha tomado relevancia en el comercio internacional agroalimentario. Por lo que, las etapas y actores de la cadena de producción alimenticia se encuentran relacionadas a partir de la misma. Es decir, se producen alimentos en “cantidad y calidad” satisfactoriamente.

¹⁵ Héctor B. Fletes Ocón (2012), “Reseña del libro: *Globalización y sistemas agroalimentarios*”, en *Revista México y la Cuenca del Pacífico*, Universidad de Guadalajara, Enero-abril 2012, p. 165, [en línea], Disponible en, <http://www.mexicoylacuencadelpacifico.cucsh.udg.mx/impresa/43> [consulta: 17 de diciembre de 2012]

1.3.1. México en el mercado agroalimentario mundial.

La demanda de productos agroalimentarios ha aumentado a causa del dinamismo de la economía mundial, por lo que varios países con potencial agrícola como son algunos países de América Latina entre ellos México se han convertido en proveedores del mundo.

En 2011, México ocupó el 14° lugar como exportador de productos agroalimentarios a nivel mundial, según la OMC. Las exportaciones agroalimentarias mexicanas alcanzaron los 22 mil millones dólares en 2011, de acuerdo con la Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Los principales productos agroalimentarios exportados en este año fueron: El tomate, cerveza, chiles y pimientos, aguacate, azúcar, café, tequila, miel, carne de porcino y bovino, jugo de naranja, entre otros.¹⁶

Además, ocupa el primer lugar en la exportación a nivel global: aguacate, tomate, papaya, sandía y pimientos; en segundo col de Bruselas, espárragos, nueces sin cáscara y frambuesas, zarzamoras y moras; y en tercer lugar coliflor, brócoli, berenjenas y lechuga.¹⁷

El comercio exterior agroalimentario a nivel estatal (ver mapa no. 1), al concluir el tercer trimestre de 2011 se presentó de la siguiente forma:

- Los estados que conforman la zona centro del país, representan más del 19% de las exportaciones agroalimentarias del total nacional. Destacan los casos del Edo. de México, y el DF con productos de corte agroindustrial tales como

¹⁶SAGARPA (2012), “Esperan que exportaciones agroalimentarias mexicanas asciendan a 23 mil millones de dólares en 2012”, [en línea], Disponible en <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/boletines2/Paginas/2012B415.aspx> [consulta: 04 de septiembre de 2012]

¹⁷ Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria (ASERCA), (2012), [en línea], Disponible en <http://www.infoaserca.gob.mx/mexbest/SobreMexbest.asp> 03:19 [consulta: 7 de noviembre de 2012]

cerveza, productos de panadería, hortalizas preparadas y otras preparaciones alimenticias.

- Los estados de la zona centro occidente del país, representa el 23.5%. Destacan las exportaciones de tequila (Jalisco) y aguacate (Michoacán), que en su conjunto representan casi el 30% de las ventas regionales.
- Los tres estados que conforman la zona Noreste de México, que significa más del 15% de la exportación agroalimentaria nacional. El estado de Nuevo León, principal exportador de la región, destaca en exportaciones de cerveza, productos de panadería y chocolate. En cuanto a Tamaulipas el producto más representativo son los bovinos en pie; y el estado de Coahuila, destacan sus exportaciones de jitomate y bovinos en pie.
- La región Noroeste del país, se estima contribuyó con más del 27% .Cabe destacar que las ventas al exterior de jitomate, registradas principalmente por: Sinaloa, Baja California, y Sonora. También son de resaltar las exportaciones de cárnicos y animales vivos (bovinos y porcinos) que registran los estados de esta región, en particular Sonora, Baja California y Chihuahua.
- En cuanto al sur la entidad con más peso exportador de esta región es Veracruz y los productos de exportación más significativos de la zona son: el café, azúcar, cerveza, mezcal, miel de abeja; así como frutales como el mango, plátano y el limón.¹⁸

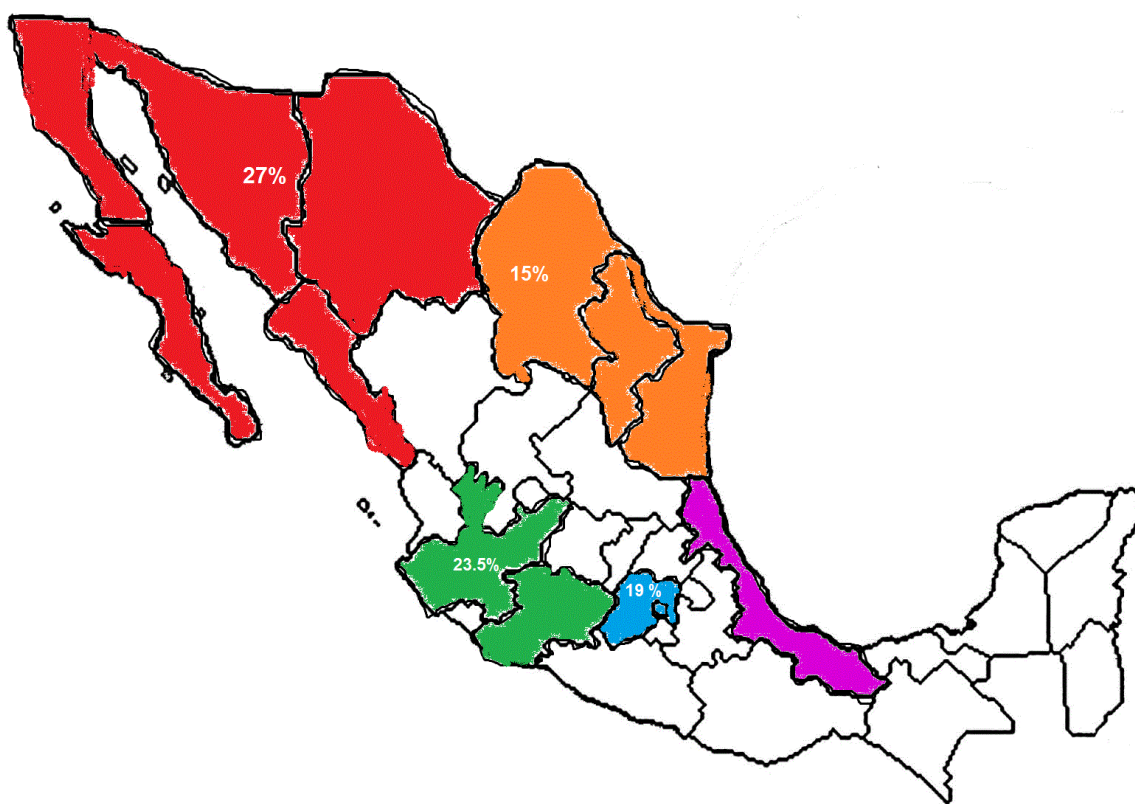
Los destinos más importantes de exportación de los productos agroalimentarios mexicanos son: Estados Unidos, Canadá, Japón, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Puerto Rico, Venezuela, Colombia, Chile, Alemania, Reino Unido, España, Argelia, Italia, Países Bajos, Rusia, China, Hong Kong y Australia que en conjunto

¹⁸Subsecretaría de Fomento a los Agronegocios, "Estimación de las Exportaciones agroalimentarias a nivel Entidad Federativa", [en línea], disponible en http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/Documents/Estima_Exp_Edo.pdf [consulta: 5 de noviembre de 2012]

significan un mercado potencial de dos mil 309 millones de habitantes, una tercera parte de la población mundial.¹⁹

Lo anterior se puede explicar por la explotación del factor de producción tierra y mano de obra, que refleja la ventaja comparativa del sector agrícola mexicano, ya que la mayoría de los productos de relevancia son agrícolas.

Mapa no. 1 El comercio exterior agroalimentario a nivel estatal.



Fuente: Elaboración propia con datos de la Subsecretaría de Fomento a los Agronegocios, "Estimación de las Exportaciones agroalimentarias a nivel Entidad Federativa", [en línea], disponible en http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/Documentos/Estima_Exp_Edo.pdf [consulta: 5 de noviembre de 2012]

Simbología:

- Zona Centro
- Zona Occidente
- Zona Noreste
- Zona Noroeste
- Zona Sur (sin porcentaje, pero Veracruz es el Estado con mayor importancia)

Nota: La suma de los porcentajes no es igual al 100% por falta de información en la fuente.

México tiene un territorio de 1 964 375 km²; y se integra de la siguiente forma:

La superficie continental y la superficie marítima. La superficie continental se refiere a la parte del territorio nacional que está articulado con el Continente Americano y la insular, a la superficie de las islas del país. La superficie marítima está constituida por el Mar Territorial y la Zona Económica Exclusiva (ZEE).²⁰

En cuanto a las dimensiones de cada una de las superficies se pueden observar en la siguiente tabla:

Tabla no. 2 Territorio nacional en km2	
Superficie territorial	1 964 375
Superficie continental	1 959 248
Superficie insular	5 127
Superficie marítima	3 149 920
Océano Pacífico	2 320 380
Golfo de México y Mar Caribe	829 540
Total	5 114 295

Fuente: Instituto Nacional Estadística y Geografía (INEGI), [en línea], Disponible en <http://cuentame.inegi.org.mx/territorio/extension/default.aspx?tema=T> , [consulta: 4 de enero de 2013]

En el año de 2011, se sembraron 22, 136, 741.58 hectáreas (ha), y cosechadas 18, 093, 806.79 ha.²¹ Los cultivos de mayor importancia en extensión territorial fueron: frijol, maíz, sorgo, caña de azúcar, café cereza y trigo.

Sin embargo, en términos de valor de la producción el frijol y café cereza ceden su lugar a cultivos como el aguacate, y el chile verde. La producción agrícola total fue 354, 656, 858.95 de pesos en 2011.

²⁰ INEGI, “Extensión de México”, [línea] Disponible en <http://cuentame.inegi.org.mx/territorio/extension/default.aspx?tema=T>, [consulta:4 de enero de 2013]

²¹SIAP, “Cierre de la producción agrícola por cultivo 2011”, [en línea] Disponible en http://www.siap.gob.mx/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=350, [05 de enero de 2013]

Otro factor de producción que podría ostentarse que tiene México en abundancia es el trabajo que puede producir su población. El total de habitantes que hay en México es de 112, 336, 538; y ocupa el 11^{vo} lugar a nivel global.²²

El número de personas económicamente activas en el sector agrícola es de 7.9 millones; el cual representa el 16 % de la población económicamente activa en 2010²³. Para 2011, son 14 personas por cada 100 las que trabajan en el sector primario o agropecuario.²⁴

Sin embargo, la integración comercial a la cual se ha sometido el país ha puesto en evidencia las desventajas de la agricultura nacional. La inversión, tecnología y el conocimiento científico aplicados en la agricultura son casi inexistentes; en otros aspectos, como:

[...] el desarrollo mexicano del sector agroalimentario está vinculado al abastecimiento de Estados Unidos, quedando rezagado el suministro del mercado nacional. Así también, existe una fragmentación de las áreas de producción, unas enfocadas al mercado nacional en fresco, agroindustrias y exportación. Otras sólo al mercado doméstico en las que se encuentran pequeñas productores, con dificultades para su inserción en este mercado.²⁵

Las consecuencias recaen directamente en los productores agrícolas, y su situación en términos económicos sigue siendo precaria. Consecuentemente ha habido una notoria reducción de la fuerza agrícola debido a los modestos beneficios que ofrece la actividad.

A principios del presente siglo, debido al cambio climático se ha vivido crisis alimentarias, razón suficiente para emprender acciones que garanticen la proveeduría doméstica principalmente, y consecuentemente la externa.

²² INEGI, “Número de habitantes”, [en línea], disponible en <http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/habitantes.aspx?tema=P>, [consulta: 4 de enero de 2013]

²³FAO, “ El estado mundial de la agricultura y la alimentación”, 2012, p.129, [en línea], disponible en <http://www.fao.org/docrep/017/i3028s/i3028s.pdf>

²⁴INEGI, Conociendo a México, 2012, p.76, [en línea], disponible en http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/pais/mexcon/olletto_nacional_pliegos_baja.pdf, [consulta: 10 de febrero de 2013]

²⁵Héctor B. Fletes Ocón, op. cit., p.155

La incentivación del agro-mexicano es necesaria; y depende de los recursos destinados, y a las políticas públicas federales. Solo así México se beneficiaría de su ventaja comparativa por su dotación de factores en el comercio internacional agroalimentario.

1.3.2. El papel de Japón en el mercado agroalimentario mundial: sus importaciones frutícolas.

Japón es uno de los mayores importadores netos de alimentos a nivel global. Lo anterior es debido a los siguientes factores principalmente: la geografía de Japón, la crisis que sufre su agricultura y los cambios en los patrones de consumo. Cabe señalar, que ambos factores son producto del crecimiento económico intenso y prolongado durante los sesentas, por lo que encuentran estrechamente relacionados.

La agricultura japonesa se encuentra en crisis, fundamentalmente al proteccionismo que había venido gozando hasta los años noventa. Al respecto Melba Falck, comenta:

Vinculado a los objetivos de seguridad alimentaria y de garantizar un ingreso elevado a los agricultores, Japón había otorgado un alto grado de protección al sector durante la posguerra. Además, el voto rural había sido un factor determinante en la permanencia del Partido Liberal Demócrata (PLD) en el poder.

Dos instrumentos se utilizaron para alcanzar esos objetivos basados en sendas leyes: la Ley alimentaria de 1942 que regulaba la producción, distribución y comercialización de todos los alimentos en un comienzo y que luego se concentró en el arroz, principal cultivo de Japón, y la Ley Básica de 1961 que estableció el pago de un precio elevado a los productos de arroz, al tiempo que cerraba las fronteras a la competencia externa para garantizar ese ingreso a los productores agrícolas. Ambas leyes se mantuvieron inmutables hasta bien entrada la década de los noventa.²⁶

²⁶Melba E. Falck Reyes, "El Capítulo Agrícola en el Acuerdo de Asociación Económica México-Japón: cuatro años de experiencia" en Carlos Uscanga y Alfredo Romero Castilla, (coords.), El

Es decir, la protección venía desde las cúpulas de poder, pues los agricultores estaban perfectamente representados en éstas. Entre otros factores, derivados del crecimiento económico, han contribuido al estancamiento de la agricultura japonesa, se puede observar la disminución de la población agrícola y cambios en el uso de la tierra cultivable.

La fuerza de trabajo agrícola ha disminuido, pues la mayoría de los agricultores son de tiempo parcial, es decir se dedican además de la agricultura a otras actividades. Las razones, explica Harushige Yamasaki, como sigue:

El efecto más claro, directo y de más largo alcance del rápido crecimiento económico sobre la agricultura es la absorción de la fuerza de trabajo agrícola por los sectores de servicio y de manufactura.

En primer lugar, la agricultura japonesa, al tener muy limitados recursos territoriales, era incapaz de absorber la población en aumento y se vio forzada a trasladarla hacia otros sectores económicos. Segundo debido al avance de la industrialización, los sectores no agrícolas eran capaces de absorber esta población rural que venía empujada por la presión territorial.²⁷

Además, Harushige Yamasaki comenta que la tierra dedicada a la agricultura ha disminuido debido a que éstas ya tienen otro uso que cubren las necesidades de la urbanización como la construcción de centros comerciales, carreteras, viviendas, etc. En cuanto, a los cambios en los patrones de consumo han sido una consecuencia del aumento de los ingresos de los japoneses, de igual forma, debido al crecimiento económico.

Desde los años setenta, ha venido aumentando la preferencia por alimentos como los cárnicos y productos lácteos, frutas y verduras entre las nuevas generaciones. Así, como consecuencia Japón tiene el índice de autosuficiencia alimentaria más

Acuerdo de Asociación Económica México-Japón: Evaluación Sectorial de los Flujos de Comercio, Inversión y Cooperación 2005-2009, FCPyS-UNAM, México, 2009, p.15 y 20

²⁷Harushige Yamasaki, "Problemas actuales de la agricultura japonesa: consecuencias del rápido crecimiento económico", en Alfredo Román Zavala (comp.), Japón. Perspectivas sobre su cultura e historia, COLMEX, México, p. 226 y 227

bajo entre los países más desarrollados. Pues sólo cubre el 40% de la demanda interna, y el 60% viene del exterior.

En otras palabras la oferta interna no ha podido satisfacer las demandas de los consumidores lo que ha derivado en aumento de importaciones de alimentos. Sin embargo, Japón ha realizado intentos por aumentar éstos índices de autosuficiencia alimentaria a través de reformas a la política agrícola; y donde la agricultura se caracterice más flexible y menos proteccionista.

El reto es incrementar la tasa de autosuficiencia alimentaria. En otras palabras, el autoabastecimiento de alimentos es un tema prioritario para los japoneses. Por lo que, las políticas, leyes y el sistema institucional en materia de alimentación y agricultura han trabajado en torno a este problema.

En julio de 1999, el gobierno revisó la Ley Básica de Agricultura con el propósito de adecuarla a los retos del siglo XXI que se presentaba al respecto. Así, se promulgó la Ley Básica de Alimentación, Agricultura y Áreas Rurales como el sustento jurídico del sistema integral de acciones para lograr incrementar la tasa de autosuficiencia. Con base en esta ley, se implementó el Plan Básico sobre alimentación, agricultura y áreas rurales en marzo de 2000, el cuál sería el “instrumento guía” para llegar al objetivo de incrementar el autoabastecimiento de alimentos.²⁸

Los pilares de la Ley Básica de Alimentación, Agricultura y Áreas Rurales son: el suministro seguro y estable de alimentos, el cumplimiento de la multifuncionalidad de la agricultura, el desarrollo sostenible de la agricultura, y el apoyo a las áreas rurales.²⁹ No obstante, el primero sería el prioritario; por lo que los demás se adecuarían para cumplir el mismo fin, aunque con la aclaración que debe ser autoabastecimiento; e ir dependiendo cada vez menos del exterior.

²⁸ Cfr., MAFF, Annual Report on Japanese Agriculture FY 2000, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

²⁹ Cfr., MAFF, Annual Report on Japanese Agriculture FY 2004, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

En el Plan Básico se planteó incrementar la TAA hasta 45% para 2010. En este año se hizo la revisión del instrumento; y la meta es llegar al 50% para 2020. Las acciones que se han emprendido en esta última década para poder cumplir con dicho objetivo, han tornado a su vez en dos ejes que son los siguientes:

- a) Incremento del consumo de la producción doméstica
- b) Revitalización de la agricultura

Estos dos ejes se relacionan con el fin que las acciones sean integrales. El consumo de la producción doméstica ha sido vital para poder cumplir con el objetivo, debido a que así ya no se dependería de la proveeduría del exterior.

Entre los elementos que ha ayudado a fomentar dicho consumo es que los japoneses perciben a sus propios productos como superiores en calidad e inocuidad a los exteriores. Estos elementos de “excelencia” de los productos agroalimentarios japoneses se han podido cumplir principalmente por el uso de tecnología en la producción de los mismos.

Además, la implementación de tecnología ha sido vital para hacer un uso intensivo de la tierra; y así revitalizar la agricultura. En esta última década se ha incrementado el uso de la tierra donde se cultivaba arroz para otros cultivos como soya, trigo y sorgo. En otras palabras, la producción agrícola se ha venido adecuado a las nuevas demandas.

El arroz se consume cada vez en menor cantidad, sin embargo para que no se estanque la producción, se tenido que promocionar el uso de sus derivados como la harina a base de éste. Es decir, este es uno de los esfuerzos para que la producción interior corresponda a la demanda. De una forma pragmática se podría decir que “se consumirá lo que se pueda producir”.

Japón paralelamente ha procurado asegurar la proveeduría externa, diversificando sus fuentes de abastecimiento para evitar dependencia y así la vulnerabilidad, y han encontrado en los Acuerdos de Asociación Económica una herramienta útil para cubrir este objetivo.

Al respecto a la proveeduría externa, Michiko Tanaka explica:

Con el propósito de asegurar la exportación a Japón, se han llevado a cabo los proyectos llamados “desarrollo para la importación” en los países del Sudeste asiático y, últimamente, en América Latina como la pesquería en Baja California (México); la agricultura en Brasil (Estado de Jerais, Alto Palanaiba). Sin embargo, como estos proyectos se basan en la explotación de los recursos tanto naturales como humanos de otros países para satisfacer las necesidades específicas de Japón, pueden entrar en conflicto con los intereses de cada nación, si no se ofrecen suficientes beneficios a los países donde se aplican [...] ³⁰

Las importaciones alimenticias de Japón se mantienen en un promedio 5, 654, 000 millones de yenes anuales. Los productos importados con más importancia son las de pescado y mariscos seguidas de las de carne. Los cereales se encuentran en un nivel medio de importación y entre los más importantes se encuentran el trigo, y el sorgo. En cuanto, a las frutas y verduras se encuentran en el nivel más bajo de importación debido que la mayor parte son abastecidas con la oferta doméstica. (Ver tabla no.3)

Tabla no. 3							
Importaciones agroalimentarias de Japón (2005-2006) millones de yenes							
Mercancía	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Pescado y Mariscos	1,562,347	1,573,378	1,500,754	1,452,726	1,207,671	1,260,182	1,349,681
Carne	1,074,852	977,445	1,028,458	1,073,607	893,857	966,252	1,067,206
Cereales	632,617	670,671	909,142	1,204,943	734,674	721,508	885,027
Vegetales	396,095	425,208	420,480	366,120	334,620	368,262	395,122
Frutas	383,275	399,123	424,397	397,728	350,730	350,713	375,590
Otros	1,509,637	1,663,816	1,757,587	1,716,703	1,477,842	1,532,503	1,781,596
Total	5,558, 823	5,709,641	6,040,818	6,211,827	4,999,394	5,199,420	5,854,222
(Productos alimenticios)							

Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Finanzas de Japón (MOF por siglas en inglés), Estadísticas de Comercio (Años fiscales, 2005-2011), Disponibles en http://www.customs.go.jp/toukei/shinbun/happyou_e.htm [consulta: 16 de abril de 2012]

³⁰Michiko Tanaka, “Crisis Agrícola e Internacionalización en la economía japonesa”, en op. cit. Alfredo Román Zavala, p.264

Entre los principales proveedores de alimentos de Japón se encuentran los siguientes países: Estados Unidos de América, China y la Unión Europea. Pero si se hace una evaluación de las importaciones a nivel sectorial, se encontraran variaciones.

El caso particular del subsector frutícola tenemos que las importaciones presentan un ritmo medio de crecimiento, pues responde al consumo de las mismas en el país. La demanda interna de frutas frescas es satisfecha mayormente por la oferta doméstica, así como es el caso de las verduras.

Las frutas frescas importadas su principal destino es la industria alimenticia, y un proporción modesta es para consumo directo. Son las frutas tropicales y cítricas las que son en un mayor volumen importadas y consumidas frescas por los consumidores japoneses. Lo anterior es a causa de la dificultad que es producirlas en el territorio japonés.

Las principales frutas frescas importadas, se encuentran: plátano, piña, toronja, aguacate, naranja, kiwi, y mango. Los principales proveedores de frutas de Japón son Filipinas, Estados Unidos de América, y Nueva Zelanda.

En suma la seguridad alimentaria de Japón, considerando que ésta tiene dos dimensiones: la primera es la producción de alimentos en cantidades suficientes para satisfacer la demanda; así como que estos alimentos sean inocuos y de calidad. Sin embargo, el autoabastecimiento es el factor más importante para el país.

Pues, aún con los esfuerzos que se han realizado para aumentar el autoabastecimiento, sigue creciendo su dependencia del exterior. Debido a lo anterior, es imperativo que busque varias alternativas de proveeduría, así no se verá afectado por el desabastecimiento a causa de variaciones climáticas que pueden afectar las cosechas o los altos costos de los productos agroalimentarios.

CAPÍTULO II

El Sector agroalimentario japonés: Un estudio de mercado.

2.1. Los patrones de consumo de productos agroalimentarios en Japón en el Siglo XXI: el caso de las frutas.

La alimentación de los japoneses ha cambiado, y de acuerdo con el Reporte Anual sobre Agricultura Japonesa (1998), hasta 1970 se puede referirse a una dieta en balance. Es decir, se consumía una cantidad equilibrada de arroz, verduras, frutas y pescado que proporcionaba los nutrientes necesarios.

No obstante, la dieta en estas dos últimas décadas del siglo XXI se encuentra compuesta por una alta cantidad de proteínas, grasas y carbohidratos (PFC, por su acotación en inglés). Debido al aumento del consumo de algunos productos agroalimentarios como cárnicos, lácteos y grasas ha derivado en problemas alimenticios.

A esta etapa de la dieta japonesa se le denomina, tanto por la variedad de alimentos como por la cantidad de calorías, “la edad de la sobreabundancia”.³¹ Los factores que provocaron el aumento del consumo de estos alimentos son el incremento de los ingresos de los consumidores, y la mayor apertura de la economía japonesa.

Lo anterior, ha tenido implicaciones en la seguridad alimentaria de Japón. Principalmente por que la producción no puede satisfacer a la demanda. Además, los hábitos alimenticios han sufrido cambios. Es muy común, observar las “comidas solitarias” o “comidas separadas” (cada miembro come lo que más le guste).

³¹Dicha etapa se le puede ubicar a partir de las últimas décadas del siglo XXI, véase en Annual Report on Japanese Agriculture FY 2000, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 20012]

El desayuno considerado la comida más importante en el día; ya es no prioritaria para los japoneses y es muy común que se “salte”. Es decir, que ya no se realiza; lo cual se ve ya como un problema a mediano plazo para la salud de la población.

La preparación de los alimentos cada vez tiene menos ingredientes frescos, y más del tipo precocidos, congelados o elaborados. En otras palabras, ha aumentado el consumo de “alimentos listos para comer”. Asimismo, el “comer fuera” del hogar ya es un hábito para las nuevas generaciones.³²

Al respecto, el mayor gasto en el rubro de comida que hace un japonés al año lo ocupa precisamente en las comidas fuera. De hecho, la industria restaurantera y de servicios de comida comienza a expandirse. Asimismo la industria de alimentos elaborados tiene un lugar importante en la economía de Japón.

Los hábitos alimenticios son consecuencia principalmente a la incorporación plena de la mujer al campo laboral, hogares compuestos por un solo miembro, envejecimiento de la sociedad o diversos estilos de vida. Las situaciones anteriores, tienen como factor común que han encontrado en los “alimentos listos para comer” o “comer fuera” la forma más *ad hoc* de alimentación.³³

Debido a todo lo anterior la dieta de los japoneses es prioritaria dentro de las políticas en materia de alimentación, y agricultura. Los cambios en los patrones de consumo de los alimentos son la causa del decrecimiento de la tasa de autosuficiencia alimentaria.

³² Cfr., MAFF, Annual Report on Japanese Agriculture FY 2001, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 20012]

³³ Cfr., MAFF, Annual Report on Japanese Agriculture FY 2006, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 20012]

Las autoridades comenzaron a promocionar lo que se le denominó “Shokuiku”³⁴ (educación nutricional), la cual tenía como objetivo difundir una mejor alimentación por medio de “Guías nutricionales”. Estas guías fueron introducidas entre la población a partir del año 2000.

Los principales puntos que contienen estas “guías nutricionales, son los siguientes:

- Disfrutar de las comidas
- Establecer un ritmo y horario regulares para las comidas
- Consumir comidas en balance
- Consumir los cereales suficientes tal como el arroz
- Combinar vegetales, frutas, productos lácteos, y pescado en tu dieta
- Evitar el exceso de sal y grasas
- Consumir las calorías adecuadas a tu actividad física
- Aprovechar productos locales
- Reducir los desperdicios en la preparación de alimentos
- Evaluar la alimentación diaria³⁵

Asimismo se cumplía el objetivo de vincular más la demanda con la producción por medio de incentivar el consumo de lo que se producía localmente. Este último objetivo es parte de las herramientas para incrementar la tasa de autosuficiencia alimentaria.

Estas tendencias van en aumento y “llegaron para quedarse”. En los siguientes párrafos se pueden apreciar la afirmación anterior a partir de un análisis de gasto-consumo. Es decir, en que productos agroalimentarios mayormente gasta el consumidor promedio japonés (ver tabla no.4)

³⁴Este término engloba todo lo que es la educación nutricional (Dietary Education), en Annual Report on Japanese Agriculture FY 2009, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 20012]

³⁵s/a, Dietary Guidelines , Annual Report on Japanese Agriculture FY 2000, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 20012]

Concepto	Tabla no. 4 Promedio de gasto de un habitante en alimentación (yenes)						
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Gastos totales anuales en consumo	2,128,117	1,964,392	2,029,835	2,059,224	1,952,770	1,944,112	1,930,827
COMIDA	532,079	507348.00	520,767	536,042	511,321	50,5190	509,002
Alimentos preparados	64,067	64,404	67,419	69,647	67,652	68,061	69,283
Frutas frescas	18,833	17,909	18,315	18,153	17,694	18,936	18,901
Vegetales y algas	39,965	38,605	39,176	40,043	39,968	41,053	40,584
Carne	18,401	17,279	18,449	19,923	20,793	20,215	19,383
Pescado y mariscos	31,913	30,373	31,025	32,930	32,841	30,782	29,881
Cereales	32,266	30,966	31472.00	33,085	34,464	34,008	33,055
Lácteos y Huevo	15,565	15,295	15,552	15,991	15,756	16,158	15,981
Grasas, mantecas y aderezos	13,175	12,946	13,342	14,280	14,690	14,334	14,711
Postres y dulces	35,208	34,954	36,116	37,170	37,711	36,753	37,640
Bebidas	33,535	34,334	36,097	34,318	35,405	35,957	35,445

Fuente: Realización propia con datos del Ministerio de Asuntos Internos y Comunicaciones. Oficina de Estadística. Documentos: Expenditures and Purchase Frequency per Household (2005-2011) [en línea], disponible en <http://www.stat.go.jp/english/data/tanshin/1.htm>, [consulta: 25 de enero de 2012]

Los japoneses su mayor gasto en comida, se relaciona con alimentos preparados o bien comida rápida. En un segundo plano se encuentran las verduras y algas; pastelillos y dulces; y bebidas. Los cereales y el pescado de haber sido prioritarios en la dieta japonesa, de forma particular el arroz, han pasado a un tercer sitio.

En seguida se encuentran los cárnicos y las frutas; el caso de la carne ha tenido un aumento el consumo y respecto a las frutas han tenido un comportamiento estable. Los cárnicos y las frutas pueden significar nichos de oportunidad para proveedores potenciales debido al aumento y estabilidad en los patrones de consumo.

Los lácteos, huevo, y grasas, mantecas y aderezos son consumidas en menor medida, pero ha habido un pequeño aumento del 10% en promedio³⁶. Este incremento ha sido significativo, principalmente si se observa la dieta en términos calóricos.

En el caso de las frutas, y siguiendo el análisis gasto-consumo, un japonés gasta el 3.7% en frutas frescas de lo que gasta en total en comida. La manzana es la fruta más consumida por los japoneses, seguida de la mandarina y el plátano (ver tabla no.5).

No obstante, el boom del mango desde el 2006 ha permeado el consumo de frutas frescas en Japón. En general las frutas tropicales han tenido este efecto; así como las frutas de temporada como las uvas y el kiwi.³⁷

Más del 70% de las frutas frescas que se consumen en Japón son de producción nacional; y aproximadamente el 25.9% son de importación.³⁸ Estas últimas son en esencia las frutas tropicales y cítricas. Debido a que estas son difíciles de producir en territorio japonés.

³⁶El porcentaje fue calculado con base a los datos de la Tabla no. 1: Promedio de gasto de un habitante en alimentación.

³⁷JETRO, Guide for export to Japan (Food Articles),[en línea], disponible en <http://www.jetro.go.jp/mexico/mercadeo/6Eveggies.pdf>, [consulta: 15 de diciembre de 2011]

³⁸JETRO, Guide for export to Japan (Food Articles), [en línea], disponible en <http://www.jetro.go.jp/mexico/mercadeo/6Eveggies.pdf>, [consulta: 15 de diciembre de 2011]

Concepto	Tabla no. 5						
	Promedio de gasto anual de un habitante en frutas frescas (yenes)						
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
COMIDA	532,079	507,348	520,767	536,042	511,321	50,5190	509,002
Frutas frescas	18,833	17,909	18,315	18,153	17,694	18,936	18,901
Manzanas	2,427	2,504	2,579	2,302	2,690	2,426	2,297
Mandarinas	2,741	2,504	2,594	2,656	2,390	2,537	2,286
Plátanos	2,110	2,009	1,951	2,403	2,556	2,395	2,258
Melones	799	850	605	920	595	937	1,092
Fresas	1,570	1,555	1,604	1,552	1,412	1,515	1,477
Uvas	1,176	1,390	1,327	1,125	1,105	969	1,332
Peras	726	995	1,066	746	936	806	872
Persimmons	712	590	613	674	602	592	828
Sandías	688	775	840	781	627	734	717
Duraznos	645	703	572	548	566	675	661
Kiwis	340	380	423	489	394	512	467
Toronjas	289	324	461	326	308	283	289
Naranjas	270	267	256	286	244	351	400

Fuente: Realización propia con datos del Ministerio de Asuntos Internos y Comunicaciones. Oficina de Estadística. Documentos: Expenditures and Purchase Frequency per Household (2005-2001) [en línea], Disponible en <http://www.stat.go.jp/english/data/tanshin/1.htm>, [consulta: 25 de enero de 2012]

Las principales frutas tropicales importadas son la banana, y piña. En cuanto a los cítricos son la toronja, la naranja, y el limón. Sin embargo, el melón está ocupando un lugar preponderante en las importaciones.

Las frutas han ganado un lugar importante en la dieta de los japoneses. Pero el consumo de las frutas tropicales es el que principalmente va en aumento. Es el caso del aguacate, mango, plátano y piña que se compiten con las de producción local y de mayor compra.

No obstante, los precios pueden definir el incremento o descenso en el consumo de las mismas. Debido, principalmente a que las frutas de producción nacional pueden tienden a tener precios muy elevados para la población con ingresos bajos. Además, los consumidores han comenzado a incrementar la ingesta de pastelillos y otros postres por la facilidad de adquisición y precio.

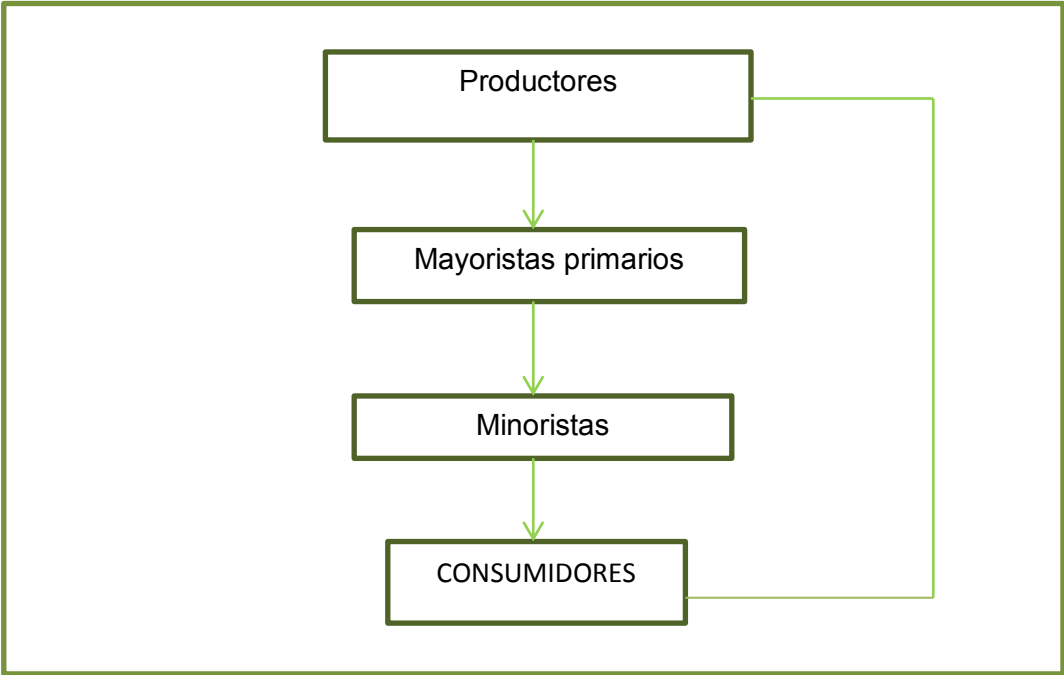
2.2. Comercialización de los productos del sector agroalimentario en Japón.

En este apartado se hablará sobre los puntos y precios venta de los productos agroalimentarios en general y en particular de las frutas importadas, estas últimas son el caso más importante para la presente investigación.

En general el sistema de distribución en Japón se ha venido flexibilizando en la última década. Pues, la distribución se encontraba casi exclusivamente bajo el control de los grandes centros de ventas al mayoreo (centrales de abastos). Así teniendo tres niveles de venta antes de llegar al consumidor, observándose el siguiente esquema: de los productores a los mayoristas y estos a los minoristas (ver gráfico no.1)

En el caso particular de los productos agroalimentarios se puede ver casi el mismo esquema. Sin embargo este sistema de distribución ha tenido un efecto negativo en las importaciones. De hecho, como lo menciona Mireya Solís, la mejor prueba de tal bloqueo fue la Ley de Tiendas al Menudeo de Gran Escala.³⁹

Gráfico no. 1 Sistema de distribución de alimentos en Japón



Fuente: Elaboración propia con datos de Carlos Javier Maya Ambía, El sistema de distribución de verduras frescas en Japón, en Revista México y Cuenca del Pacífico, UDG, enero-abril 2009, [en línea] Disponible en <http://www.mexicoylacuencadelpacifico.cucsh.udg.mx/>, [consulta: 03 de marzo de 2012]

Pues antes de 1991, que fuera reformada esta ley restringía la expansión de las ventas al menudeo; y que no sólo evitaba que los proveedores extranjeros establecieran sus canales, sino también los locales se vieron afectados al no poder establecer centros de venta al menudeo de gran escala.

³⁹Mireya Solís, "México y Japón: Las oportunidades del libre comercio", Estudio elaborado para la Subsecretaría de Negociaciones Comerciales Internacionales, SECOFI, COLMEX, [en línea], disponible en www.economía.gob.mx, [consulta: 12 de febrero de 2012]

Dentro del proceso de liberalización en Japón se encontraba el sistema de distribución. Por lo que los cambios eran lógicos en todos los niveles de este sistema. Las tendencias que se visualizan son:

- La pérdida de importancia como centros de acopio y distribución al mayoreo de las centrales de abastos.
- La concentración de la venta al menudeo de productos agroalimentarios en las tiendas de conveniencia y supermercados.

Las centrales de abastos han perdido peso en el sistema de distribución. Lo anterior, ocurrió en el momento en que los supermercados o las tiendas de conveniencia, puntos de venta al menudeo adquieren los productos directamente de los productores, saltándose a estos grandes mayoristas.

El principal justificante de esta nueva forma de transacciones se puede encontrar en la Ley de Mercado Mayorista modificada (establecida en junio del 2004). Ley que disminuyó las restricciones operativas, ya que autoriza las transacciones electrónicas que involucran la venta al por mayor de bienes donde no existen el paso de los mismos en el mercado mayorista. Lo cual hace que los productos vayan directamente desde los productores a los minoristas.

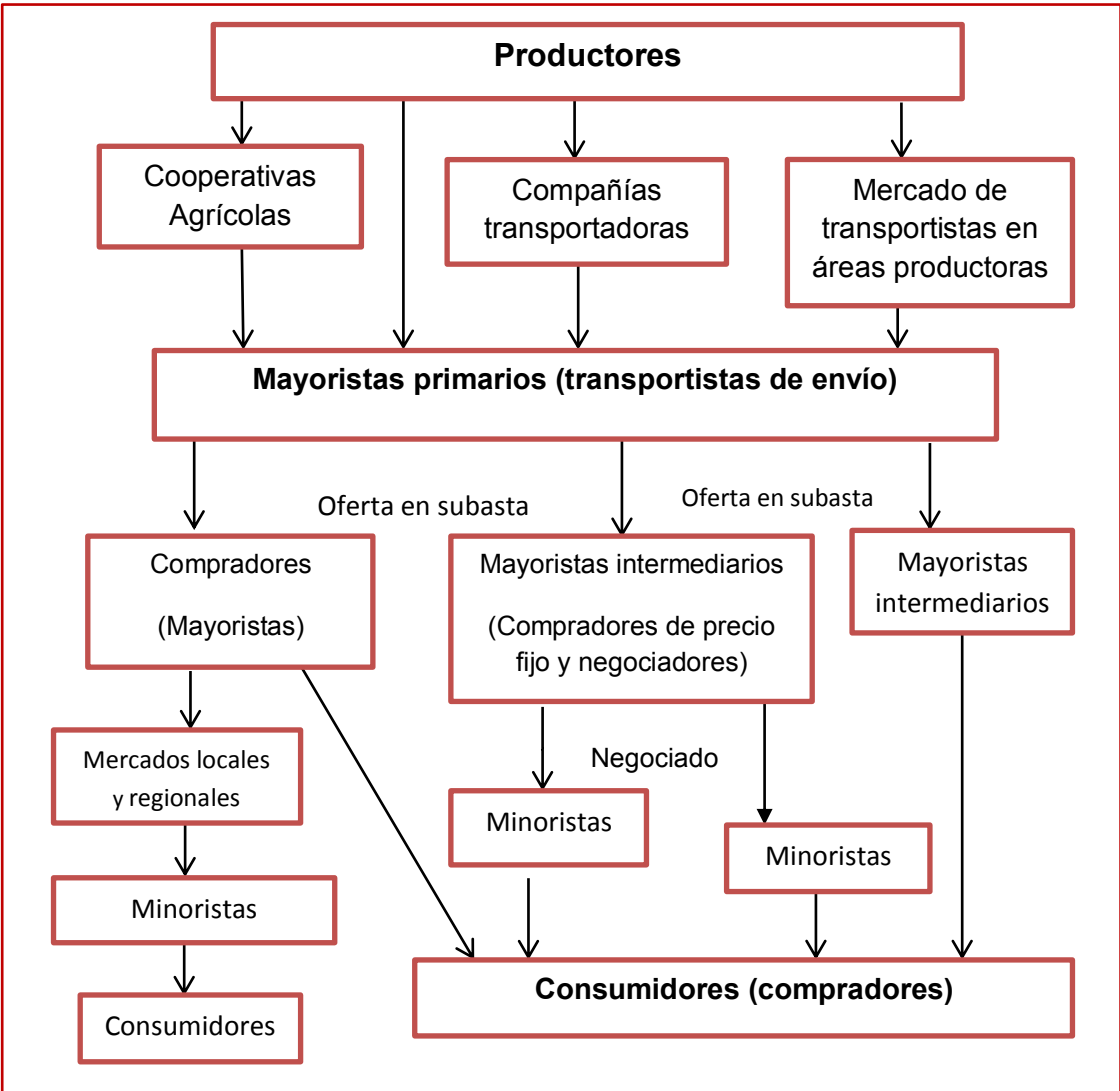
Las grandes cadenas de supermercados conjuntamente con las tiendas de conveniencia se han posicionado como proveedores casi exclusivos de la población. Ese decir, son los grandes de las ventas al menudeo. Las tiendas de conveniencia que funcionan en Japón se caracterizan por vender productos frescos, como verduras y frutas. Esta característica las hace diferentes a cualquiera que despache en algún otro lugar del mundo.

En cuanto a los productos alimenticios importados son directamente distribuidos por grandes comercializadoras o importadores a los supermercados, y tiendas de

conveniencia con los cuales se encuentran directamente relacionadas. Éstos igualmente aquí son los distribuidores al menudeo.

El caso de las frutas frescas de producción doméstica; van de los productores a los mayoristas primarios, aunque van en disminución la venta en estos mercados, y finalmente a los minoristas. Sin embargo las ventas directas entre productores y minoristas van en aumento como en todo el sistema de distribución de alimentos en Japón (Ver gráfico no.2).

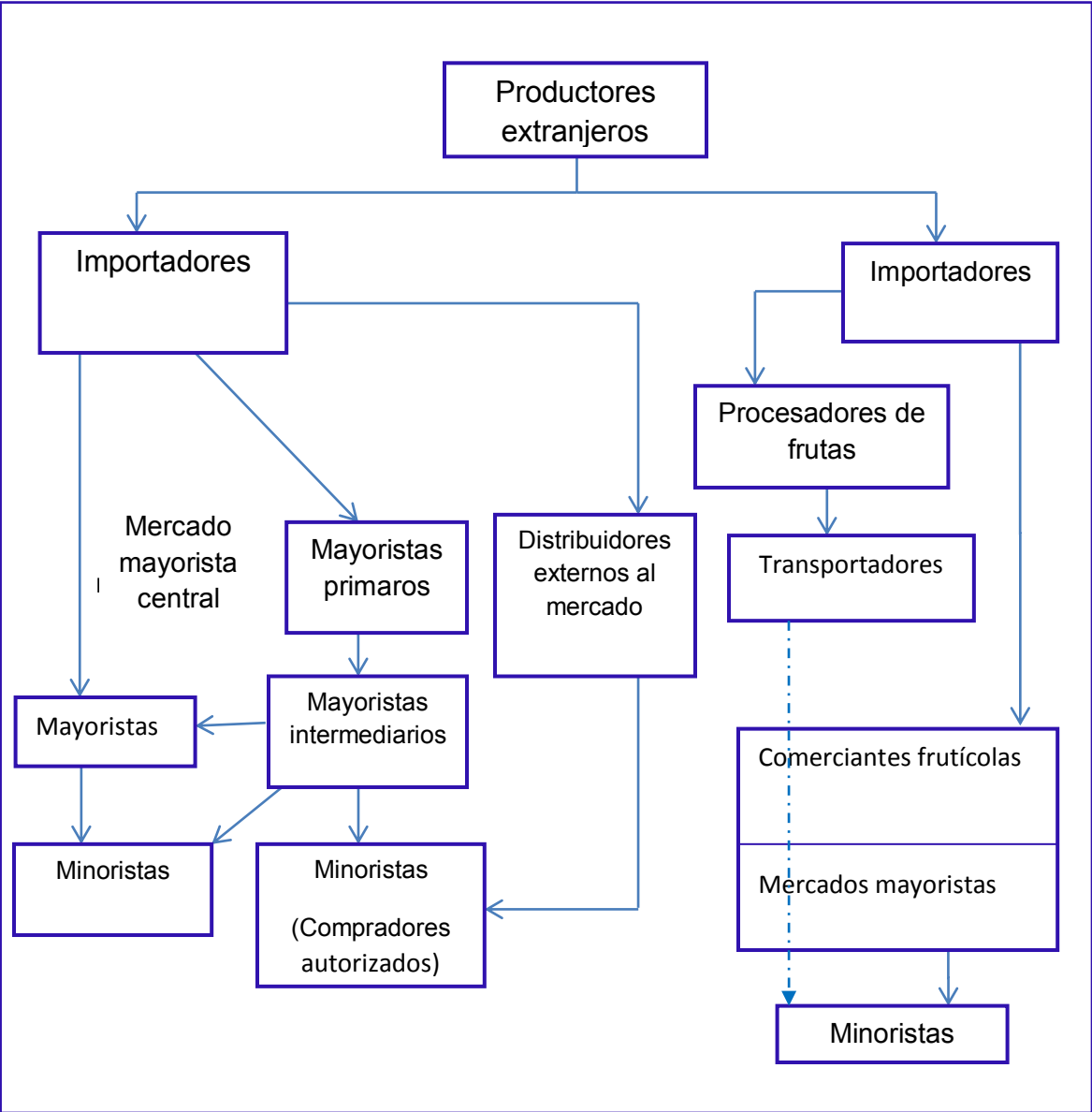
Gráfico no.2 Canales de distribución para frutas frescas cultivadas a nivel doméstico.



Fuente: Japanese Tech and Market Magazine: JETRO Chile, Julio 2005, p.3 http://www.jetro.go.jp/chile/revista_electro/revista200507_1.pdf, [consulta: 20 de marzo de 2012]

La venta de las frutas frescas de importación va de los productores del extranjero a los importadores o comercializadoras; y de ahí a los mercados mayoristas primarios o a los supermercados y tiendas de conveniencia que son los puntos de venta al menudeo (ver gráfico la figura no.3).

Grafico no.3 Canales de distribución para frutas frescas importadas en Japón



Fuente: Japanese Tech and Market Magazine: JETRO Chile, Julio 2005, p.2 http://www.jetro.go.jp/chile/revista_electro/revista200507_1.pdf, [consulta: 20 de marzo de 2012]

Las principales cadenas de supermercados son: AEON e Ito Yokado. En cuanto a los operadores de tiendas de conveniencia entre los principales se encuentra a Seven& Holdings, Lawson y Family Mart. Estos dos puntos de ventas al menudeo se han expandido debido a las diferentes estrategias que han implementado.

Los supermercados han incorporado en el mercado marcas propias. Lo cual ha ayudado a que el consumidor tenga mayor seguridad en los productos que adquieren, pues la calidad y la inocuidad de los alimentos son de vital importancia en la sociedad de esta sociedad, como se explicará más adelante.

La apariencia y presentación de los productos agroalimentarios juega un papel predominante en la comercialización de estos. Un ejemplo muy representativo es precisamente el de las frutas. El melón entre más redondo sea mayor su apreciación.

Otro aspecto importante de la comercialización a revisar son los precios de los productos agroalimentarios. Al respecto se puede observar aún precios a nivel interno pocos competitivos a comparación de los que se encuentran en el exterior. No obstante, comenta Carlos Uscanga

[...] la antigua brecha de los “precios duales”, donde el mismo producto era más caro en Japón que en los mercados internacionales, se está estrechando, entre otras causas, por la reducción de los costos de operación y distribución existentes en el mercado interno, así como de la posición cada vez más extendida por parte del consumidor japonés de no subsidiar ya más a los productores locales.⁴⁰

En cuanto a las frutas frescas hay diferencias de precios entre las de producción doméstica e importadas. Regularmente estas últimas se encuentran en precios por

⁴⁰ Carlos Uscanga, “Tendencias emergentes de consumo en el mercado japonés”, en Carlos Uscanga, et. al, El mercado japonés: retos para la industria mexicana de exportación, FCPyS-UNAM, México, 2009, p.15

debajo de las locales. De hecho ha sido precisamente los precios un factor determinante en el aumento de consumo de las mismas.

Debido a que los precios de algunas frutas japonesas son alto valor adquisitivo y hacen de ellas un artículo de lujo. No obstante, a nivel nacional la producción de fruta ha tenido que mejorarse y abaratar costos. En general el consumo de fruta fresca es cada vez es más común entre la población.

2.3. La nueva cultura de alimentos seguros dentro de la sociedad japonesa.

La seguridad alimentaria en Japón es un tema prioritario desde hace 50 años. Sin embargo la preocupación por la inocuidad alimentaria se ha intensificado a razón de los incidentes recientes con los alimentos.

Desde 1955 hasta 1965, el número promedio de incidentes anuales de alimentos fue aproximadamente de 2000. Desde entonces el número ha disminuido paulatinamente, y hacia finales de 1990 se convirtieron en menos de 1,000 incidentes.

No obstante hubo un fuerte aumento entre 1997 y 1998 debido al sistema sobre recopilación de datos. La intoxicación por alimentos de una sola persona no había sido reportada como tal antes, y desde entonces se comenzó a registrar.

En 1950, el hogar fue la principal de las instalaciones que fueron responsables de los incidentes alimentarios, ocupaba el 40% de todos los incidentes. En 1955 lo fue el restaurante, y en presente siglo ocurre casi la mitad de los incidentes y en el hogar menos del 20% desde mediados de 1980. ⁴¹

⁴¹ Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón, “Food Poisoning Statistics”, 2009, [en línea], http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/poisoning/dl/Food_Poisoning_Statistics_2009.pdf, [consulta: 29 de abril de 2012]

Lo anterior refleja los cambios en los hábitos alimenticios de los japoneses, tales como la producción a gran escala de alimentos preparados y mayor posibilidad de comer fuera. Dejando a un lado la preparación de alimentos en el hogar y con productos frescos.

Debido a lo anterior la inocuidad alimentaria en Japón; es un tema prioritario para el gobierno. Por lo que las autoridades competentes han aplicado medidas integrales de forma individual o en colaboración; asimismo se ha trabajado con normatividad internacional y nacional.

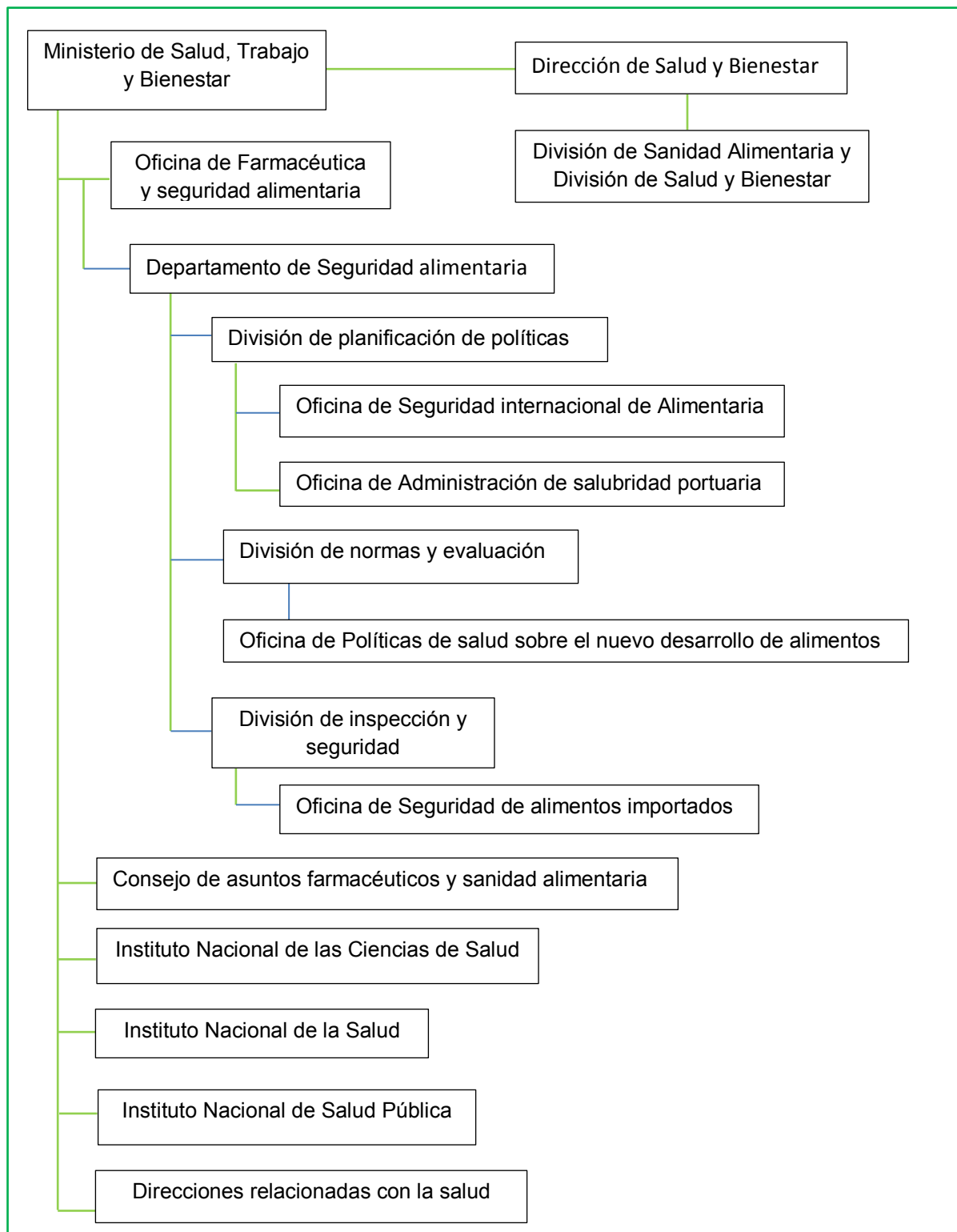
La inocuidad de los alimentos en Japón se encuentra a cargo de dos Ministerios de gobierno, que son los siguientes: el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social, y el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF por sus siglas en inglés). El MAFF se encarga de la producción y de la calidad de los alimentos; y el Ministerio de Salud es el gestor de la distribución e inocuidad de los alimentos.

La administración gubernamental sobre la inocuidad alimentaria recae principalmente en el Departamento de Inocuidad alimentaria que depende directamente de la Oficina de Seguridad Farmacéutica y Alimentaria. Ambas oficinas son parte de la estructura orgánica del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social.

El trabajo se lleva a cabo conforme a la Ley Básica de Seguridad Alimentaria y la Ley de sanidad alimentaria, la Ley de Matadero y la matanza de aves de Control de Empresas y Derecho de Inspección Aves. Además, otras leyes son necesarias, como la Ley de Medidas Temporales para la Mejora del Método de Control del Proceso de Producción de Alimentos y la Ley de Promoción de la Salud.⁴²

⁴²Véase en la página oficial del Ministerio de salud, trabajo y Bienestar de Japón, [en línea], disponible en <http://www.mhlw.go.jp/english/index.html> , [consulta: 20 de enero de 2013]

Grafico no. 4 La Administración Gubernamental de la inocuidad alimentaria



Fuente: Diagrama tomado del Ministerio de Salud, Trabajo, y Bienestar de Japón, documento: Relation ship between national and local governments, [en línea], disponible en <http://www.mhlw.go.jp/english/index.html>, [consulta: 05 de diciembre de 2012]

Ley Básica de Seguridad Alimentaria se compone de 38 artículos y fue establecida en 2003; y la Ley de Sanidad Alimentaria fue promulgada en 1947 y se encuentra conformada por 78 artículos. Estas dos leyes comprenden tanto a los alimentos convencionales como a los alimentos genéticamente modificados, debido a que estos últimos son cada vez más producidos y consumidos.

En cuanto a la Ley de Matadero y la matanza de aves, de Control de Empresas y Derecho de Inspección de aves regula la carne de ganado y carne de aves de corral. También cae sobre su jurisdicción los sistemas de inspección de carne; la publicación de la información pertinente y la cooperación internacional en el estudio y la investigación sobre temas relacionados.⁴³

La vigilancia de su aplicación y funcionamiento de todo el sistema sobre inocuidad alimentaria es una tarea complicada por lo que los gobiernos locales coadyuvan. Estos gobiernos pueden tomar medidas para las empresas que caen en su jurisdicción. Entre las medidas se encuentran, implementar estándares necesarios para el establecer sus instalaciones comerciales, proporcionara o quitar licencias, o suspender su actividad.

El principal objetivo de este sistema normativo sobre inocuidad es proteger y prevenir cualquier problema que pueda afectar la salud humana por el consumo de alimentos. En otras palabras, la inocuidad alimentaria es un tema de salud pública. La sanidad de los alimentos debe involucrar todos los procesos que representa de la “granja a la mesa”.⁴⁴ Asimismo los actores que intervienen en este sistema, como el productor, el procesador, el transportador, el vendedor, y el consumidor.

⁴³ Cfr., Ministerio de salud, trabajo y Bienestar de Japón, [en línea], disponible en <http://www.mhlw.go.jp/english/index.html> , [consulta: 20 de enero de 2013]

⁴⁴ La expresión “de la granja a la mesa” se utiliza para describir de una forma acotada los procesos que debe pasar un alimento; por ejemplo el caso de una fruta se vigila desde la siembra, cosecha, distribución, y consumo. Es decir, se contempla cada uno de etapas de la cadena de producción alimenticia.

Al respecto el MAFF he establecido medidas en toda la cadena alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos; y así recuperar la confianza del consumidor. Este proceso incluye la comunicación de riesgos. Para tal cometido se estableció el "Procedimiento Operativo Estándar de Gestión de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos" en 2005.⁴⁵

Este programa tiene como objetivo la gestión de los posibles riesgos de contaminación de los alimentos, a partir de principios científicos. Y consiste en el análisis de los productos alimenticios para determinar la presencia de contaminantes químicos que puedan perjudicar la salud humana.

La importación de alimentos se encuentra controlado por tres leyes fundamentalmente, la de Sanidad de alimentaria, la de Cuarentena Vegetal, y la de Estándares Agrícolas de Japón. En su conjunto estas leyes buscan evitar la introducción de alimentos dañinos para la salud humana; así como de plantas o cualquier especie vegetal afectados por alguna plaga que pueda causar daños a la vegetación local.

A las tres anteriores leyes el gobierno de Japón adicionalmente se auxilia de algunas otras herramientas para garantizar la inocuidad de alimentos importados, tales como, la toma de muestras y evaluación de las mismas a la entrada, certificación de inspección, importación de productos que cuenten con una marca o de proveedores ya reconocidos, o ir directamente a los países exportadores con el fin de verificar cada etapa del proceso productivo.

La imagen de los productos alimenticios importados se ha visto dañada a causa de los incidentes que se han presentado en las últimas décadas. De ahí que las importaciones hayan sido suspendidas o en su defecto prohibidas. Así que la inocuidad de estos es el factor determinante para su consumo.

⁴⁵Vease, Annual Report on Japanese Agriculture FY 2006, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

La mayoría de los incidentes han ocurrido con cárnicos, productos avícolas y hortícolas, (ver tabla no.6). En el último reporte que fue el del año de 2009. Los lugares en donde se registraron el mayor número de incidentes fueron en el restaurante y el hogar.

En el restaurante ocurrieron 562 incidentes, de los cuales 85 estuvieron relacionados con carnes; 43 con pescado; y 42 relacionados con platillos compuestos. En cuanto al hogar fueron 95 incidentes registrados de los cuales 43 estuvieron relacionados con los vegetales y 36 con productos del pescado.⁴⁶

Tabla no. 6 Resumen de los Incidentes con alimentos importados en Japón.		
AÑO	ALIMENTO	INCIDENTE
1996	Carne de res	Disminución de importación por detección de la enfermedad de la “vaca loca”.
1996	Carne de porcino	Prohibida la importación de Taiwán debido a la detección de fiebre aftosa.
2000	Productos lácteos	Detección de alimentos envenenados en medio del procesamiento de los productos lácteos.
2001	Carne de res	Bajo consumo por detección de reses infectadas de BSE (encefalopatía espongiforme bovina).
2002	Vegetales congelados	Violaciones a los límites de residuos de pesticidas de acuerdo a la normatividad japonesa.
2003	Carne de res	Suspensión de la importación por detección de reses infectadas de BSE (encefalopatía espongiforme bovina).
2004	Productos avícolas	Precaución en el consumo debido a la detección de “gripe aviar”.
2007	Soya verde (guidebook)	Detección en importaciones Chinas altos niveles de residuos de pesticidas

Fuente: Elaboración propia con datos del MAFF, Annual Report on Japanese Agriculture FY 1998-2011, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

⁴⁶ Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón, “Food Poisoning Statistics”, 2009, [en línea], http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/poisoning/dl/Food_Poisoning_Statistics_2009.pdf, [consulta: 29 de abril de 2012]

Todos estos incidentes han sido un antecedente genuino para aseverar las medidas con la importación, y comercialización de todos los productos alimenticios en Japón. Además de surtir otros efectos más ligados al comercio exterior y la sociedad misma japonesa.


Los consumidores son cada vez más cautelosos en la compra de alimentos, y sucesivamente cada vez es más importante que las compañías de alimentos deban cumplir leyes y ordenanzas para evitar este tipo de incidentes. Lo anterior podría ayudar a recuperar la confianza de los consumidores.

Otro de los efectos de los incidentes en los alimentos son los cambios en los patrones de consumo, por ejemplo, se dejó de consumir carne de ave y fue sustituida por carne de cerdo a causa por la gripe aviar. Estos problemas con los alimentos han otorgado oportunidades a la alternancia exportadora; específicamente es el caso de la carne. Los problemas de Gripe Aviar o brotes de fiebre aftosa en Asia hicieron que la carne importada de estos lugares se suspendiera y adquiriera de otros lugares.

Las medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos han implicado la certificación por parte de Órganos privados autorizados por autoridades gubernamentales japonesas. La certificación se extiende desde la producción hasta la comercialización.

En este contexto, el sistema de etiquetado juega un papel muy importante ya que la etiqueta contiene información (nombre del producto, lugar de origen, nombre del productor o empresa, e información nutricional) que en un contexto de trazabilidad representa una garantía de inocuidad. A continuación se muestra un posible ejemplo del etiquetado.

Ejemplo de Etiqueta en un empaque

1	Nombre	carne de vacuno
2	Lugar de origen	Nombre de la prefectura o país
3	Contenido	Gramos
4	Nombre del proveedor	-----Co., Ltd.
5	Dirección	__Ken, __si, __chou, 1-2-3
6	Forma de publicación sobre información de la producción.	http://www?.co.jp
 <p style="margin: 0;">Número de identificación para la carne de importación</p> <p style="margin: 0;">El nombre de organismo de Certificación</p>		

Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/jas/>[consulta: 26 de junio de 2012]

La mejora de la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumidor final y la incorporación de la idea de "una onza de prevención vale una libra de cura" a las cadenas de producción alimentaria es fundamental para la mejora de la seguridad alimentaria.

2.3.1. La certificación sobre la inocuidad de alimentos en Japón.

Las certificaciones tienen la finalidad de proporcionar mayor certeza al consumidor final de que los productos alimenticios; y en este caso las frutas, son inocuos y de calidad que no afectaran la salud humana. Por lo que Japón ha adoptado este sistema de certificación con el propósito de salvaguardar la salud humana y proteger a la fauna y vegetación nacional.

Japón, como se mencionó en otro momento trabaja con normatividad internacional y nacional para cumplir el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria. La principal herramienta de nivel internacional que guía su labor es el CODEX Alimentarius, del cual forma parte.

El CODEX Alimentarius, es un sistema de normas, criterios y códigos de prácticas alimentarias internacionales con el fin de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos con la finalidad proteger la salud humana. La Comisión del Codex Alimentarius fue constituida por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el año de 1963.

De forma particular, el CODEX respecto a las frutas dispone el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas. Este Código expone prácticas de forma generalizada de higiene para la producción básica y el envasado de frutas y hortalizas frescas cultivadas fin de obtener un producto inocuo y sano, principalmente aquellos que se consumirán sin alguno tipo de

cocción. Su aplicación es para todo tipo de vegetales y frutas cultivadas en campo abierto o invernaderos.

Dentro de los mecanismos más importantes del Codex para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos es el Sistema de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCCP, por sus siglas en inglés). El HACCP fue diseñado durante los 60's en los Estados Unidos de América, como resultado de una colaboración de la compañía Pillsbury, la Marina estadounidense y la Agencia Nacional Aeronáutica y del Espacio (NASA, por sus siglas en inglés), para desarrollar alimentos inocuos para los viajes espaciales.

El sistema posteriormente fue introducido de forma genérica al sistema alimentario a nivel global y adoptado por el CODEX Alimentarius. La introducción de este sistema en Japón se contempló a partir de este momento pero en forma tácita y a medida de apoyo a los productores para poder implementarlo se estableció la Ley de Apoyos a la implementación de Técnicas HACCP en julio de 1998.

Para diciembre de 1999, ya había 36 planes de promoción certificados bajo la Ley de Apoyos a la Implementación de Técnicas.⁴⁷ Desde entonces, se ha procurado aumentar la cooperación entre las partes empresariales implicadas con el fin de facilitar el intercambio de información sobre riesgos.

Comenzó a tomar importancia para mejorar la inocuidad alimentaria a través de la adopción del "Análisis de Riesgos y Control Crítico (HACCP) un enfoque sistemático que contemplara el monitoreo continuo y registro de los procesos de especial importancia para la prevención de riesgos. En el caso de alimentos elaborados, el sistema debería de implementarse a partir de la recepción de los ingredientes, el procesamiento; y transportación.

⁴⁷Datos obtenidos en el Annual Report on Japanese Agriculture FY 1999, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

Por lo que las empresas y los operadores necesitan el registro de todas las transacciones. Al respecto; se aprobó y entro en vigor en octubre de 2010 Ley para el mantenimiento de registros de transacciones y el lugar de la retransmisión información sobre el origen del arroz y productos del arroz.

En el caso de productos agrícolas se han implementado las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP por sus siglas en ingles), las cuales fueron publicadas en 1998 por el gobierno de Estados Unidos de América (EUA). La introducción de las GAP en la producción agrícola japonesa es reciente.

El sistema GAP implica los siguientes metodologías: el monitoreo diario de las zonas de producción, gestión de tierras de cultivo, el registro del uso de agroquímicos, para la formación de los operadores, para el control sanitario y control de la salud de los operadores, entre las principales.

El gobierno de Japón promueve la adopción del GAP para garantizar la gestión adecuada de la totalidad de los procesos de producción agrícola, de acuerdo a las leyes y reglamentos relativos a mejoras en la inocuidad alimentaria, la conservación del medio ambiente y similares. Se pretende introducirlo en primer lugar en áreas clave de la producción como son las verduras, frutas, arroz, trigo, cebada.

Hay un número creciente de lugares de producción agrícola en Japón que han introducido el sistema de GAP. En julio de 2008 se tiene el registro de 1,138 zonas de producción donde se introdujeron las GAP. Para marzo de 2010 llegó a 1,984 el total de áreas de producción agrícola que introdujeron este sistema.⁴⁸

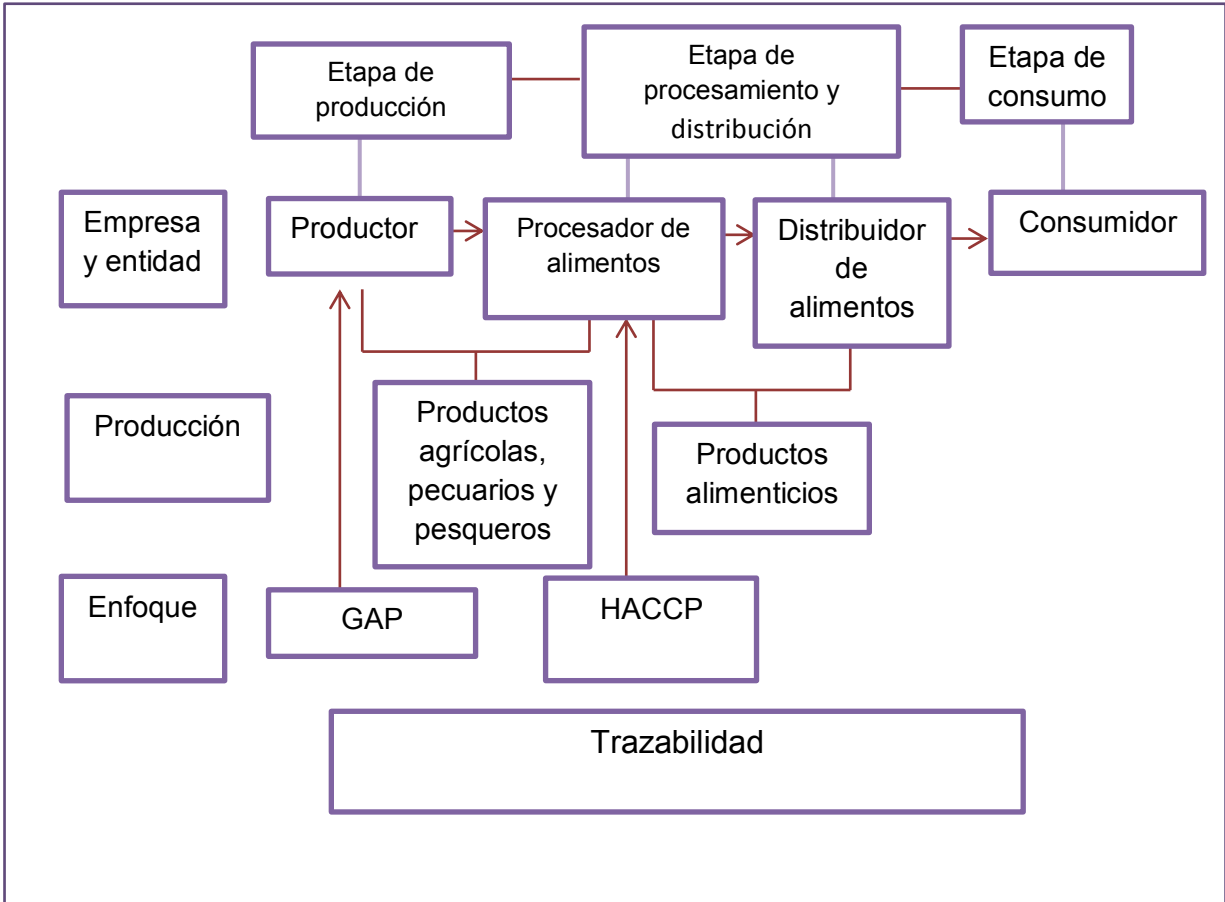
Dentro de la Sociedad Cooperativa de Productores Agrícolas en la ciudad de Katori, de la prefectura de Chiba, la preparación de un manual de fácil con el fin de

⁴⁸ Datos obtenidos en el Annual Report on Japanese Agriculture FY 2010, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

producir alimentos de fácil acceso para todos, conservando del ambiente natural y haciendo de sus miembros "productores autónomos". Fue galardonado con la certificación EUREPGAP (GLOBALGAP a partir de 1997).⁴⁹

Los sistemas GAP y HACCP son sistemas que operan previniendo y reduciendo las probabilidades de que se manifieste cualquier anomalía biológica, química o física inadmisibles en los alimentos que pueda perjudicar la salud de los consumidores (Ver gráfico no. 5)

Grafico no.5 Resumen de los enfoques en la cadena de producción alimenticia



Fuente: Elaboración propia con datos del MAFF, Annual Report on Japanese Agriculture FY 2009, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

⁴⁹Datos obtenidos en el Annual Report on Japanese Agriculture FY 2008, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

Los dos tipos de certificaciones se realizan en un contexto de trazabilidad, con el objetivo de hacerlo de una forma integral. Es decir, que va desde la producción hasta el consumo; y el consumidor como el principal beneficiado puede acercarse de manera inmediata a través de la etiqueta. Este tema del etiquetado se revisara en el siguiente apartado.

2.3.2. El etiquetado de los productos alimenticios en el mercado japonés.

El etiquetado de alimentos juega un papel importante como un punto de referencia para los consumidores en la compra de alimentos. Y que se ha incrementado este rol debido a problemas relacionados con el etiquetado fraudulento.

Por lo que la responsabilidad social de los productores y las empresas de alimentos es fundamental en la forma de cumplimiento de la legislación y las iniciativas que se centran en las demandas del consumidor respecto al etiquetado.

Los consumidores exigen ahora varios tipos de información acerca de los alimentos, en el contexto de un sistema de trazabilidad. Los principales actores de los sistemas de trazabilidad son los fabricantes y distribuidores de alimentos. Lo ideal sería la colaboración entre todos los estos actores con el fin de establecer un sistema integral de toda la cadena alimentaria.

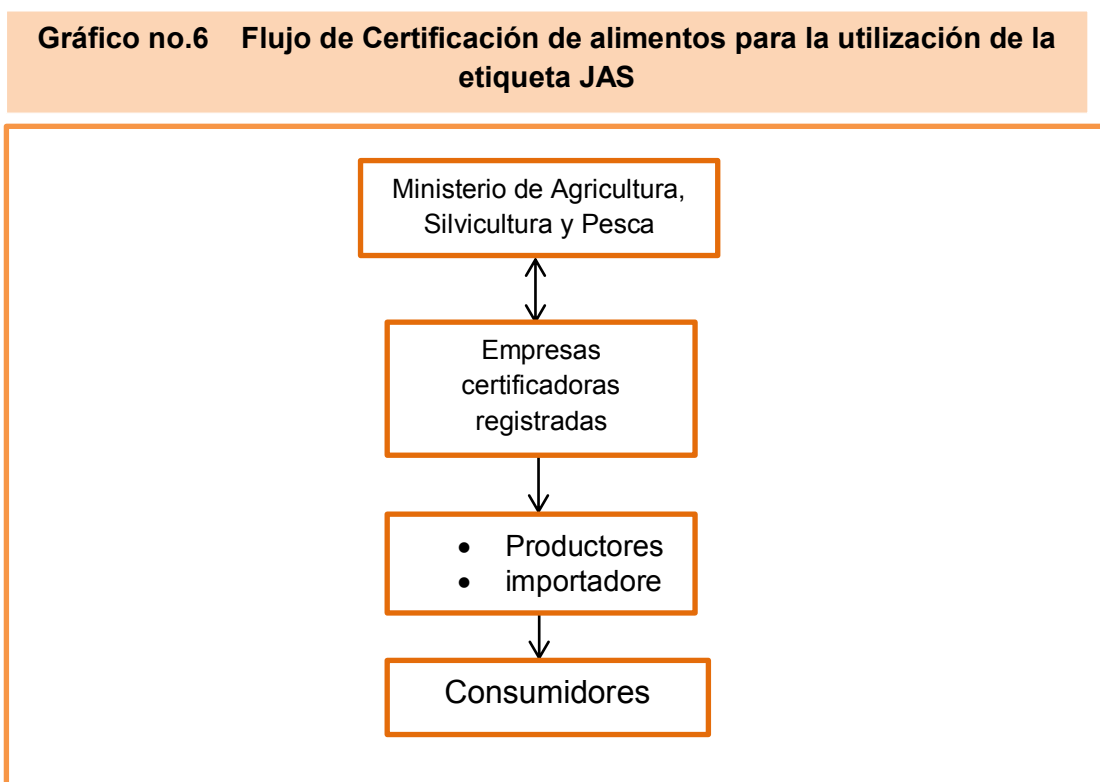
La etiqueta estándar de cualquier alimento fresco se debe componer de los siguientes elementos:

- a) Nombre del producto
- b) Lugar de origen. En caso de que se trate de producción nacional se menciona la prefectura, ciudad, o pueblo; y los productos importados el país de origen.
- c) Peso del contenido

El gobierno ha establecido un etiquetado especial denominado G-Men. Con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria; y el consumidor se encuentre más seguro de su compra. Este funciona a partir de la coordinación con los consumidores y las organizaciones pertinentes. La información de la etiqueta se puede verificar vía telefónica.

De este modo, la administración y los consumidores han estado trabajando juntos para proporcionar la supervisión necesaria. El MAFF se encarga de vigilar el adecuado etiquetado, y aplicar medidas estrictas en contra de violación, así como el desarrollo de medidas adicionales.

En respuesta a las crecientes demandas de su caso y más fácil de etiquetado y un sistema de normalización. Se estableció la Ley sobre la Estandarización y Adecuado etiquetado de productos agrícolas y forestales, que incluye sistema de Estándares Agrícolas de Japón (JAS).



Fuente: Elaboración propia con datos de la página web oficial del MAFF, disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 26 de junio de 2012]

Los Estándares Agrícolas de Japón (JAS por sus siglas en inglés) se estableció en 1950 y se reformuló con la incorporación del sistema de etiquetado de calidad estándar en 1999. Este sistema fue establecido por el MAFF. Este sistema certificado de etiquetado proporciona seguridad en cuanto al origen y calidad de los productos alimenticios. La forma de obtener licencia para utilizar la marca JAS es a través de un órgano de certificación autorizado por el MAFF.

Hay cuatro marcas JAS: JAS general, JAS específica, JAS orgánica, JAS sobre información de producción (ver tabla no.7). La primera se designa para cualquier tipo de alimentos, la segunda se destina para productos que han utilizado los métodos de producción según la Ley JAS; la tercera es para productos orgánicos; y la cuarta se emplea cuando se proporciona la información desde los productores hasta los consumidores; es decir se aplica un sistema de trazabilidad del producto.

Tabla no.7 Logos de la Marca JAS	
Marca JAS	LOGO
General	
Específica	
Orgánica	
Información sobre producción	

Fuente: Elaboración propia con imágenes de la página web de Japanese Agriculture Standards, [en línea] disponible en <http://www.maff.go.jp/e/jas/jas/index.html>, [consulta: 26 de junio de 2012]

La marca JAS que proporciona información de producción es la más usual para productos alimenticios frescos como las frutas y verduras; así como para todo tipo de carnes (cerdo y res). La etiqueta comercial debe llevar datos básicos como el nombre del producto, lugar de origen y contenido; y de ser posible los datos del productor, como el nombre, dirección y su sitio en internet.

El etiquetado y la certificación se han convertido en elementos fundamentales para la compra de los productos agroalimentarios, por lo que los productores, o distribuidores de los mismos deben tener el conocimiento preciso y actualizado sobre éstos para poder incursionar en el mercado de alimentos japonés.

No obstante, se convierten en obstáculos al comercio cuando no se pueden cumplir de acuerdo a las especificaciones, como es el caso del comercio bilateral agroalimentario entre México y Japón que se revisará en el siguiente capítulo en el contexto del AFAEM-J.

CAPÍTULO III

Análisis de los productos agroalimentarios mexicanos en el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: las frutas mexicanas.

3.1. El comercio agroalimentario entre México y Japón en el contexto del AFAEM-J: el caso de las frutas.

Desde su entrada en vigor el 1 de abril de 2005, el AFAEM-J se convirtió en el instrumento jurídico que regula las relaciones comerciales entre ambos países. Se compone de 18 capítulos con 177 artículos y 18 anexos; y es el marco legal que regula el comercio y la inversión entre estos socios comerciales.⁵⁰

Asimismo, el acuerdo es considerado como un tratado de libre comercio de tercera generación, debido a la inclusión del tema de la cooperación contenida en el capítulo 14 del documento; que pretende llevar la relación comercial a un nivel superior.

En el preámbulo se enuncia la fuerte relación económica y política que existe entre ambos países; así como la oportunidad de aprovechar desde una perspectiva optimista la condición de complementariedad de sus economías aspirando a un mayor crecimiento económico.

Es precisamente bajo esta condición de complementariedad es que se sostiene la motivación de liberalizar el comercio de bienes entre ambas economías. El sector

⁵⁰En cuanto a los 18 capítulos de los cuales se compone el AFAE, se titulan de la siguiente manera: capítulo 1. Los objetivos del AFAE, capítulo 2. Las definiciones generales, capítulo 3. Comercio de bienes, capítulo 4. Reglas de origen, 5. Certificado de origen y procedimientos aduaneros, capítulo 6. Medidas de salvaguardia bilaterales, capítulo 7. Inversión, capítulo 8. Comercio transfronterizo de servicios, capítulo 9. Servicios financieros, capítulo 10. Entrada y estancia temporal de nacionales con propósitos de negocios, capítulo 11. Compras del Sector Público, capítulo 12. Competencia, capítulo 13. Mejora del ambiente de negocios, capítulo 14. Cooperación bilateral, capítulo 15. Solución de controversias, capítulo 16. Implementación y Operación del Acuerdo, capítulo 17. Excepciones, capítulo 18. Disposiciones finales. Texto del AFAEM-J, [en línea], disponible en <http://www.economia.gob.mx/comunidad-negocios/comercio-exterior/tlc-acuerdos/asia-pacifico>, [consulta: 26 de noviembre de 2011]

agroalimentario es un ejemplo substantivo de lo anterior, pues Japón es un país importador y México exportador de productos agroalimentarios a nivel global como se pudo observar en el capítulo primero de la presente investigación.

Los productos agroalimentarios mexicanos no son competitivos sino complementarios en el mercado japonés, ya que son diferentes a los producidos en aquel país. Pero cabe mencionar que la mayor parte de las exportaciones agroalimentarias mexicanas hacia Japón son de origen agrícola.

El sector agrícola japonés es precisamente uno de los sectores más sensibles y por lo tanto uno de los más protegidos dentro de la economía japonesa a consecuencia de la crisis en la que se encuentra y que limita su competitividad. Debido a lo anterior, el acceso de productos agrícolas mexicanos se ha caracterizado como espacioso y restrictivo.

De hecho, la conclusión del AFAEM-J fue retenida en varias ocasiones a causa de que el sector agrícola japonés se veía amenazado. Sin embargo, los compromisos comerciales a nivel internacional; los cambios en los patrones de consumo; y la política comercial, la cual buscaba insertar a Japón en la dinámica del bilateralismo paralelamente al multilateralismo representaron la cabida de las concesiones conseguidas por México en el rubro agrícola, siendo el primer país con el cuál se negociaba un acuerdo comercial que incluía tal sector.

El papel del Ministerio de Asuntos Exteriores (MOFA por sus siglas en inglés), y el Ministerio Economía, Comercio e Industria (METI por sus siglas en inglés) fueron determinantes en las negociaciones de todos los Acuerdos de Asociación Económica. Ambos Ministerios manifestaban que cada vez había más la necesidad de otorgar mayor acceso al mercado local si quería correspondencia en el exterior para los productos japoneses.

A continuación se revisará el comercio agroalimentario bilateral en términos cuantitativos. Las exportaciones del sector agroalimentario de México hacia el mercado japonés equivalieron en el periodo revisado (2005-2011) al 20% en promedio de las exportaciones totales. El punto más alto se registró en el año 2008, pues estas correspondieron a 71, 290 millones de yenes (ver tabla no.8)

Tabla no.8			
Exportaciones agroalimentarias mexicanas hacia Japón (2005-2011) millones de yenes			
Año	Exportaciones totales	Exportaciones agroalimentarias	Participación % de las exportaciones alimenticias en las exportaciones totales
2005	300,723	62,230	20.69
2006	335,820	62,448	18.60
2007	354,294	66,185	18.69
2008	394, 802	71, 290	20.4
2009	261, 097	58, 997	22.6
2010	304, 663	59, 709	19.5
2011	316, 684	68,243	21.5

Fuente: Elaboración propia con datos, Ministerio de relaciones internas y comunicaciones, imports by principal commodity and principal country of origin (2008-2011), [en línea], disponible en <http://www.stat.go.jp/english/data/nenkan/back59/1431-15.htm>, [consulta: 13 de diciembre de 2012]. Melba E. Falck Reyes y Carlos Uscanga. Las relaciones comerciales y financieras entre México y Japón en el Marco del Acuerdo de Asociación Económica, FCPyS-UNAM, México, 2009, p. 62

Nota: Las cantidades de los años 2005-2007 fueron tomados del artículo de Melba Falck y se encontraban en dólares por lo que se hizo la conversión a yenes con los tipos de cambio correspondientes a esos años.

Los productos que lideran las exportaciones mexicanas agroalimentarias hacia Japón se pueden acotar a sólo dos, los cuales son los cárnicos y el aguacate (ver tabla no.9). Aunque se debe destacar el caso de la sal de mesa y desnaturalizada que forma parte de los principales alimentos exportados.

Fracción Arancelaria	Descripción	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
250100	Sal de mesa y desnaturalizada	138,947,920	176,743,073	189,846,608	198,923,566	282,203,070	265,162,304	189,956,614
020329	Carne de Cerdo	120,539,765	127,364,322	151,973,978	210,382,907	182,264,334	183,896,352	206,599,614
080440	Aguacates	58,324,068	58,793,699	62,193,890	70,217,642	75,600,298	108,268,130	114,179,340
020319	Jamón de Cerdo	54,149,607	57,619,151	66,884,502	76,683,801	59,991,862	56,040,089	60,406,626
020230	Carne de Bovino deshuesada congelada	24,834,229	16,892,858	22,507,216	34,462,761	37,758,150	43,677,300	63,507,443
070990	Maíz tierno	15,749,895	23,454,504	30,513,846	23,787,886	25,167,484	35,527,797	41,699,111
070920	Espárragos frescos y refrigerados	14,951,135	12,784,682	10,172,418	12,042,335	16,493,137	21,469,844	31,851,094
080719	Melones	26,256,734	21,621,761	21,000,075	23,078,661	21,646,322	20,042,688	26,337,842
030235	Atún de aleta Azul fresco o refrigerado	57,452,488	43,865,213	39,506,739	24,242,202	26,072,662	16,422,553	17,013,972
080450	Mango	12,378,848	13,998,472	17,909,354	18,372,231	16,276,674	14,292,688	12,540,989
090111	Café sin tostar y no descafeinado	17,076,742	8,302,564	10,203,564	12,199,788	9,533,778	10,314,364	23,385,320
080550	Limones	8,463,168	8,946,832	8,890,237	8,468,709	7,996,210	9,822,469	11,460,824
200911	Jugo de naranja congelado	2,797,325	3,038,829	7,649,076	7,113,302	8,547,674	9,419,059	14,176,134
220300	Cerveza	7,313,230	8,957,735	8,061,255	9,075,419	8,073,036	7,983,942	7,179,085

Fuente: Elaboración propia con datos de JETRO-México, Japón: Principales productos Importados de México en 2006-2011, <http://www.jetro.go.jp/mexico/Estadisticas/>, [consulta: 16 de junio de 2012]

Las exportaciones agroalimentarias de México se encuentran poco diversificadas y son de poco valor agregado. La mayoría de productos son agrícolas y sin alguna de transformación industrial; exceptuando algunos casos como: el jamón de cerdo, jugo de naranja y cerveza.

El caso de las frutas, ha figurado en el comercio bilateral agroalimentario como uno de los rubros más constante y promisor. Las exportaciones frutícolas mexicanas hacia Japón alcanzaron el monto de 14, 065, 912 miles de yenes en 2011.

En el periodo revisado, se puede observar que el aguacate, melón, limón y mango (ver la tabla no.10) son las principales frutas de exportación hacia ese país. Sin embargo, el plátano tiene un lugar fundamental en las importaciones japonesas.

Asimismo se vislumbra la constancia e incremento de las exportaciones de frutas como: frambuesa, zarzamora, arándanos y uvas. Estas últimas son una de las principales frutas que se consumen en fresco y que se caracterizan por ser productos de importación.

Las exportaciones agroalimentarias mexicanas hacia Japón han aumentado, sin embargo no exponencialmente como se esperaba con el AFAEM-J. Es decir, como se ha mencionado ya en ocasiones anteriores, existe un desaprovechamiento del mismo en el sector agroalimentario por parte de México.

En cuanto, a las importaciones agroalimentarias mexicanas venidas de Japón no se encuentran entre los cien productos principales comerciados entre ambos socios, pero sería interesante una revisión ya que podría servir como prueba de su limitada oferta y la necesidad de importaciones por parte de Japón de dicho sector.

Fracción Arancelaria	Descripción	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
0804.40-010	Aguacates	6,370,177	6,820,783	7,362,023	7,324,837	7,123,294	9,553,895	9,143,234
0807.19-000	Melones	2,841,033	2,504,243	2,465,047	2,375,414	2,048,101	1,798,349	2,139,325
0804.50-011	Mango	1,342,758	1,602,924	2,158,458	1,915,201	1,575,018	1,298,459	1,012,831
0805.50-090	Limonos	928,888	1,039,952	1,012,771	882,506	743,308	724,575	741,495
0803.00-100	Plátano	405,792	461,600	527,329	570,472	455,638	314,270	245,676
0810.90-210	Rambután, Lichi, carambola y maracuyá	12,272	26,290	42,359	36,845	23,322	23,820	13,213
0810.20-000	Frambuesa, zarzamora y moras	16,730	16,015	36,774	35,376	36,756	41,477	68,597
0810.40-000	Arándanos	226	7,090	8,294	18,172	24,545	33,080	42,596
0807.19-000	Uvas	21,300	8,170	11,864	5,381	4,773	15,209	38,265
0807.11-000	Sandía	9,847	72,267

Fuente: Elaboración propia con datos de Aduanas de Japón, [en línea], disponible en http://www.customs.go.jp/toukei/info/index_e.htm, [consulta: 20 de junio de 2012]

La mayor parte de las importaciones agroalimentarias mexicanas desde Japón son alimentos elaborados, exceptuando la fracción arancelaria 0303.43-000 que tratada de una especie de pescado congelado (ver tabla no. 11).

De forma particular, las frutas no figuran en las importaciones mexicanas desde Japón, sin embargo es importante mencionar que en el periodo revisado hubo una importación en el año de 2009 de productos elaborados a base de frutas que equivalió a 6,498 (yenes). Asimismo, el Protocolo Modificadorio del AFAEM-J que se firmó el 22 de septiembre de 2012, se estableció una cuota preferencial de 50 por ciento del arancel y una cuota anual de 500 toneladas para la manzana japonesa, así como la entrada de la mandarina de Japón sin arancel.

El sector agroalimentario figura como uno de los más dinámicos en el comercio bilateral, después del sector automotriz. Lo cual refleja las ventajas sectoriales respectivamente de cada economía. No obstante, hay una constante en el comercio agroalimentario entre ambos países que es el desaprovechamiento de las oportunidades que representa el mismo para las exportaciones de este sector por parte de México.

El desaprovechamiento de la apertura del mercado japonés para los productos agrícolas mexicanos y en cualquier otro sector es por diversas variantes, las cuales son de acuerdo con Melba Falck:

La falta del conocimiento del funcionamiento sectorial del mercado japonés por parte de los exportadores mexicanos; la falta de un Estado facilitador que potencie los beneficios negociados en los acuerdos de libre comercio y una mayor difusión de los beneficios del AAE dirigido a productores con potencial exportador en sectores específicos. En el caso del sector agro-industrial falta coordinación entre las dependencias encargadas de apoyar al sector exportador tanto entre las

Tabla no. 11
Principales Importaciones agroalimentarias mexicanas desde Japón (2005-2011)miles de yenes

Fracción arancelaria	Descripción	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
0303.43-000	Pescado congelado de la especie bonito	10,580	-----	64,690	-----	-----	-----	211,380
1302.19-000	Jugos y extractos vegetales sin especificar	1,884	3,108	6,042	2,609	-----	-----	810
1704.90-100	Extracto de regaliz	1,018	3,982	3,125	4,856	3,353	4,517	4,586
2103.90-100	Miso	1,176	2,739	3,350	4,220	1,582	209	512
2103.90-900	Preparaciones para salsa sin especificar	1,126	84,319	78,531	59,309	45,961	30,608	38,542
2104.10-000	Preparaciones para sopas	2,918	1,758	6,064	6,368	3,011	2,879	2,695
2106.90-900	Preparaciones alimenticias sin especificar	110,391	217,880	236,802	232,717	119,051	147,496	168,811
2208.70-000	Licores sin especificar	1,019	1,583	5,117	4,033	1,397	1,953	3,693
2301.20-000	Harina, polvo y pellets de pescado o de crustáceos etc.	13,259	30,837	50,955	-----	-----	5,478	1,732

Fuente: Elaboración propia con datos de Aduanas de Japón, [en línea], disponible en http://www.customs.go.jp/toukei/info/index_e.htm, [consulta: 20 de junio de 2012]

unidades ejecutoras de la Secretaría de Agricultura, como entre los niveles federal y estatal.⁵¹

El desconocimiento del mercado japonés ha sido un problema crónico en la relación bilateral comercial. Esta complicación se vislumbra desde las primeras décadas del siglo pasado pero de alguna forma era comprensible porque se comenzaba a consolidar el comercio de México con otros países.

Dicho problema se acentuó, debido a que el comercio exterior de México se ha eclipsado con el vecino del norte, EUA. Principal razón a considerar para que México no haya diversificado sus mercados. Además de que no haya interés por conocer algún otro.

Japón es un mercado potencial para las exportaciones agroalimentarias mexicanas; que puede ser una alternativa al del mercado estadounidense. En otras palabras lo señala HiroyukiTani:

[...] aunque el mercado norteamericano sea grande, habrá un cierto punto de saturación posterior. Además, la competencia puede hacerse más severa día a día, dado que Estados Unidos ya cuenta con el tratado de libre comercio con Chile, que también es un país exportador de productos agrícolas de gran fama, y está a punto de ratificar otros con los países centroamericanos [...]⁵²

El comercio agroalimentario bilateral entre México y Japón se ha visto estancado; también por la distancia; y que afecta directamente a la logística de exportación. Problema que puede obstaculizar específicamente la exportación de las frutas, ya que su transporte y manejo son cuestiones de suma cuidado. Debido que la

⁵¹ Melba E. Falck Reyes y Carlos Uscanga. "Las relaciones comerciales y financieras entre México y Japón en el Marco del Acuerdo de Asociación Económica", FCPyS-UNAM, México, 2009, pp. 83 y 86

⁵² HiroyukiTani, "La agricultura mexicana y el mercado japonés: oportunidades y retos para México", en Revista México y la Cuenca del Pacífico, septiembre-diciembre 2005, p.80,[en línea], disponible en <http://www.mexicoylacuencadelpacifico.cucsh.udg.mx/>, [consulta: 19 de julio de 2012]

mayoría de ellas tienen un periodo de maduración muy corto; sin embargo deben llegar al consumidor en su punto ideal del mismo.

Además, los productos agrícolas, y de una forma más específica el de las frutas mexicanas, se puede agregar que la existencia de barreras no arancelarias. Asimismo el sector agrícola mexicano tiene sus problemas que no permiten explotar al máximo sus potencialidades productivas y de exportación.

No obstante a lo anterior, algunos productos agrícolas mexicanos se han posicionado en el mercado japonés a un nivel donde México es el mayor proveedor. Estos son: aguacate, espárragos, melones, y el mango. El acceso de estos productos agroalimentarios se encuentra relacionado al aumento de su demanda en el mercado japonés; y no a una estrategia integral, consistente y específica por parte de los exportadores mexicanos.

Así como tal aumento de la demanda de proveeduría mexicana por parte de Japón a varios problemas con la inocuidad de los productos de sus proveedores tradicionales como es el caso de China respecto a la verduras y cárnicos, o el caso específico del mango por parte de filipinas.

Entonces esbozadas las posibles razones de porque no se han aprovechado las oportunidades que ofrece el AFAEM-J para el sector exportador agroalimentario mexicano. La pregunta a responder sería ¿Cómo aprovechar dichas oportunidades?. La respuesta se encuentra principalmente en hacer del conocimiento de los exportadores de que existe un mercado alterno al estadounidense para sus productos agroalimentarios; y luego hacer del conocimiento de los exportadores mexicanos como funciona tal mercado.

3.2. Las barreras comerciales que enfrenta el sector agroalimentario mexicano en el contexto del AFAEM-J

La norma imperativa, en el siglo XXI para el funcionamiento del comercio internacional se centra en el libre cambio de mercancías y servicios. A partir de la eliminación de barreras arancelarias y no arancelarias. Los países para poder integrarse a esta dinámica comercial internacional se han valido de mecanismos a nivel multilateral y bilateral.

No obstante, el bilateralismo le ha ganado campo al multilateralismo comercial debido a que en cierta forma hay mayor grado de maniobra en el primer mecanismo de acorde a los intereses particulares de los países. Es decir, son compromisos “a la medida”.

De igual manera, cabe aclarar que estas dos fórmulas son paralelas; y que la OMC como la forma institucionalizada del multilateralismo comercial es la organización rectora del comercio internacional; y que de ella emanan la normatividad, y propiamente los mecanismos de integración comercial como son en este caso los AFAE.

El AFAEM-J se constituye como la herramienta fundamental de la eliminación de barreras cuantitativas y cualitativas que puedan existir en el comercio bilateral; y se sitúa en:

[...] el Artículo XXIV del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 y el Artículo V del Acuerdo General sobre el Comercio de Servicios establecidos en el Anexo 1A y el Anexo 1B, respectivamente, del Acuerdo de Marrakech por el que se Establece la Organización Mundial del Comercio, firmado en Marrakech, el 15 de abril de 1994.⁵³

⁵³ Texto del AFAEM-J, [en línea], Disponible en <http://www.economia.gob.mx/comunidad-negocios/comercio-exterior/tlc-acuerdos/asia-pacifico>, [consulta: 26 de noviembre de 2011]

El Artículo XXIV del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 plantea el establecimiento de una unión aduanera o una zona de libre⁵⁴ comercio con el objetivo de aumentar el comercio y así progresivamente integración entre las economías participantes.

En los siguientes subapartados se intentará vislumbrar si es el caso de la existencia de barreras arancelarias y no arancelarias; ya que queda como advertencia que estas sirven de defensa a la producción nacional. No obstante, existe abuso de dichas medidas para corregir fallas del mercado local; o para salvaguardar intereses particulares de algunos sectores productivos.

3.2.1. Las barreras arancelarias que enfrenta los productos agroalimentarios mexicanos al entrar al mercado japonés: el caso de las exportaciones frutícolas mexicanas.

Las principales barreras arancelarias a las cuales son sometidas las exportaciones agroalimentarias mexicanas; y en el caso particular las frutas mexicanas al acceder al mercado japonés se resumen a los diferentes tipos de aranceles.

En términos generales, Japón tiene un nivel de aranceles relativamente bajo, sin embargo tiene picos arancelarios en los productos agrícolas, pecuarios y de pesca. De hecho algunos de estos productos son excluidos del esquema del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP)⁵⁵, con el cual Japón concede un

⁵⁴ La zona de libre comercio es un área formada por dos o más países que de forma inmediata o paulatina suprimen las trabas aduaneras y comerciales entre sí, pero manteniendo cada uno frente a terceros su propio arancel de aduanas y su peculiar régimen de comercio. Su constitución está regulada en el artículo XXIV del GATT, donde se establecen las condiciones básicas para ellas: que se liberen las trabas para lo sustancial del comercio entre los países miembros (para diferenciarlas claramente de las áreas preferenciales) y que esa liberación, conforme a un plan se haga en un plazo de tiempo <<razonable>>, es decir, no demasiado largo, en Ramón Tamames y Begoña G. Huerta. "Estructura Económica Internacional", Alianza, Madrid, 2010, 211 p

⁵⁵ Japón puso en funcionamiento este sistema a partir del primero de agosto de 1971. El principal objetivo era incentivar las exportaciones de 96 países en desarrollo hacia Japón. Las reducciones eran del 20 al 100% para 59 productos agrícolas y de pesca, así como para 57 productos de la industria manufacturera y mineros, véase en Ignacio Mercado Flores y Rubén Molina Aznar,

trato preferencial a productos que proceden de algunos países en desarrollo, como México.

Los promedios de los diferentes tipos de aranceles que impone Japón a la entrada son los siguientes: el promedio de los aranceles de Nación Más Favorecida (NMF) aplicados es del 5.8%, el de los del Sistema Generalizado de Preferencias es de 4.6% y el promedio de arancel en el marco de los acuerdos comerciales preferenciales oscila entre 2.9 al 3.4 %.

Los diferentes tipos de aranceles que se pueden distinguir a nivel fracción arancelaria, son los siguientes dentro del AFAEM-J:

- a) Arancel ad-valorem
- b) Arancel cupo
- c) Arancel estacional⁵⁶

Las barreras arancelarias se han podido mitigar, aunque de forma parcial, con el AFAEM-J, y lo cual se pudo observar desde la entrada en vigor del mismo de la siguiente manera:

[...] con respecto al sector agrícola, Japón otorgó acceso preferencial a 99.8% de las líneas arancelarias, mientras que 0.2% de las líneas no estarán incluidas temporalmente en el AAE. En cinco productos sensibles a Japón-, México obtuvo un acceso mediante cuotas, que se revisarán en cinco años. Por parte, México logró la liberalización inmediata en una serie de productos agroalimentarios de

“Posibilidades de exportación de frutas y verduras frescas de México a Japón”, México, 1972, p. 29

⁵⁶ Los aranceles, ad valorem es cuando se expresen en términos porcentuales del valor en aduana de la mercancía; arancel-cupo, cuando se establezca un nivel arancelario para cierta cantidad o valor de mercancías exportadas o importadas, y una tasa diferente a las exportaciones o importaciones de esas mercancías que excedan dicho monto; y arancel estacional, cuando se establezcan niveles arancelarios distintos para diferentes períodos del año, en artículo 12 y 13 de la Ley de Comercio Exterior de México [en línea], disponible en <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lce.htm>, [consulta: 26 de enero de 2013]

interés para el país, entre los cuales destacan el café verde, los limones, el aguacate, la calabaza, el esparrago, los mangos, el brócoli, la cerveza y el tequila. En varios de estos productos se consolidó la preferencia otorgada por el Sistema Generalizado de Preferencias (SGP), lo que eliminó la incertidumbre con respecto a este sistema.⁵⁷

En 2011, con la revisión del AFAEM-J los cárnicos y el jugo de naranja seguirán siendo exportados en un sistema de cupos. Sin embargo, estos se ampliaron y serán revisados nuevamente hasta 2014.

El cupo de carne de bovino se incrementará de 6 mil a 15 mil toneladas en cuatro años; el de carne de cerdo pasará de 80 mil a 90 mil toneladas en tres años; y el de carne de pollo en una proporción de 8 mil 500 a 9 mil toneladas en cinco años. Con respecto al cupo del jugo de naranja se aumentará de 6 mil 500 toneladas a 8 mil toneladas en cinco años.

En el caso particular el caso de las frutas mexicana los aranceles se encuentran en el Anexo 1, Sección Primera del AFAEM-J. El Anexo contiene la Lista de los productos con su respectiva clasificación y arancel (el que se deberá aplicar a los productos mexicanos al ingresar a Japón, ver la tabla no. 12)

En la “Lista del Anexo 1”, en el capítulo 8 encontraremos las siguientes frutas. Entre las frutas distintivas en el capítulo son: coco, plátano, dátil, higo, piña, aguacate, guayaba, mangos, mangostanes, naranjas, mandarinas, toronja, limón, lima, uvas, melón, sandía, papaya, manzana, peras, membrillos, chabacano, cereza, durazno, nectarina, ciruela, fresa, frambuesa, zarzamora, moras, arándano, grosella, kiwi, rambután, litchi, carambola, granadilla, durians, y endrinas.

⁵⁷Melba Falck Reyes, “Las relaciones económicas entre México y Japón a 120 años del primer acuerdo”, en Revista Mexicana de Política Exterior, marzo-junio 2009, Matías Romero, México, marzo-junio de 2009, p.55

Las observaciones se hacen de acuerdo a los siguientes grupos frutales: frutas tropicales, frutas cítricas, frutas de temporada, frutas similares a la fresa, y otras frutas. Las frutas tropicales como: el coco, el plátano, piña, aguacate, mango y papaya en términos generales se encuentran libres de arancel. Sin embargo, el caso del plátano es el único exclusivo de dicha condición siendo que faltan tres años para quede libre de pagar impuestos.

En cuanto a las frutas cítricas como: la naranja, toronja, limón, limas y mandarinas en promedio la mitad de ellas se encuentran aún con restricciones arancelarias; tal es el caso de la naranja y mandarinas. El caso de la naranja sigue reservada a cupos de importación a discreción de los japoneses.

En relación a las frutas de temporada como: uva, sandía, manzana, cerezas, y kiwi se encuentran en una situación gradual de eliminación de aranceles. Sin embargo la manzana y el kiwi son frutas que no tendrán modificaciones arancelarias conforme al AFAEM-J. Frutas similares a la fresa como: frambuesa, zarzamora, moras, y grosella son frutas que en el presente no tienen impedimentos arancelarios.

Respecto a las demás frutas como: dátiles, higos, peras, chabacanos, cerezas duraznos, ciruelas, rambután, litchi, carambola, etc., varias de ellas están por terminar el proceso de eliminación de aranceles u otras no tienen aranceles por ejemplo el litchi y la carambola.

Tabla no. 12 LAS FRUTAS Y SUS ARANCELES			
Fracción Arancelaria	FRUTA	ARANCEL	Notas
08.01	COCO	S/A	

0803.00	PLATANOS	Plátanos frescos: 10% en importaciones durante el 1 de abril-30 de sept. 20% en importaciones durante el 1 de octubre-31 de marzo Plátanos Secos: S/A	Eliminación (gradual) en 11 años Desde 1-10 años se aumenta 20 mil toneladas al cupo
0804.10	DÁTILES	S/A	
0804.20	HIGOS	Serán excluidos de cualquier reducción o eliminación de aranceles. 3%	Arancel de acuerdo al SGP
0804.30	PIÑAS	Se encuentran pendientes las negociaciones hasta el 2014	
0804.40	AGUACATES	S/A	
0804.50	GUAYABAS, MANGOS Y MANGOSTONES	S/A	
0805.10	NARANJAS	Frescas: 7.4% en importaciones durante el 1 de junio-30 de noviembre. 14.8% en importaciones durante el 1 de diciembre-31 de mayo	Habrà una reducción gradual en los próximos 4 años (2012-2016), hasta llegar, al 5% y 10% respectivamente Con un cupo de 4 mil 100 toneladas
0805.20	MANDARINAS, CLEMENTINAS Y OTROS CITRICOS SIMILARES	Serán excluidos de cualquier reducción o eliminación de aranceles 17%	Arancel de acuerdo al OMC
0805.40	TORONJAS	10%	Eliminación (gradual) en 6 años
0805.50	LIMONES Y LIMAS	S/A	
0806.10	UVAS	Frescas: 17% en importaciones durante el 1 de abril-31 de julio. Serán excluidas de cualquier reducción o eliminación de aranceles las importaciones durante el 1 de agosto-31 de marzo Secas: S/A	Se eliminarà el primer arancel en 4 años

0807.11	SANDÍAS	6%	Eliminación (gradual) en 6 años
0807.20	PAPAYAS	S/A	
0808.10	MANZANAS	Serán excluidas de cualquier reducción o eliminación de aranceles 17%	Arancel de acuerdo a la OMC
0808.20	PERAS Y MEMBRILLOS	4.8%	Eliminación (gradual) en 8 años
0809.10	CHABACANO	6%	Eliminación (gradual) en 8 años
0809.20	CEREZAS	8.5%	Eliminación (gradual) en 8 años
0809.30	DURAZNOS Y NECTARINAS	6%	Eliminación (gradual) en 8 años
0809.40	CIRUELAS Y ENDRINAS	6%	Eliminación (gradual) en 8 años
0810.10	FRESAS	6%	Eliminación (gradual) en 4 años
0810.20	FRAMBUESA, ZARZAMORA, Y MORAS	S/A	
0810.30	GROSELLAS	3%	Eliminación (gradual) en 4 años
0810.40	ARANDANOS	3%	Eliminación (gradual) en 4 años
0810.50	KIWIS	Serán excluidas de cualquier reducción o eliminación de aranceles 6.4%	Arancel de acuerdo a la OMC
0810.60	DURIANS	Serán excluidas de cualquier reducción o eliminación de aranceles 5%	Arancel de acuerdo a la OMC
0810.90	RAMBUTAN, GRANADILLA, LITCHI Y CARAMBOLA	S/A	

Fuente: Elaboración propia con datos del Texto del AFAEM-J. Lista del Anexo 1, Sección Primera, capítulo 8, [en línea] Dirección URL: <http://www.economia.gob.mx/comunidad-negocios/comercio-exterior/tlc-acuerdos/asia-pacifico> [consulta: 26 de noviembre de 2011]

Notas:

1. Los años se comienza a contar desde la fecha de entrada de vigor del AFAEM-J (1 de abril de 2005) para la eliminación de los aranceles.
2. S/A, significa sin arancel.
3. GSP, significa Sistema General de Preferencias acordado en la UNCTAD.
4. OMC, significa Organización Mundial de Comercio.

La evaluación arancelaria de las frutas es que existe un 50% en proceso de eliminación de aranceles o en una situación arancelaria restrictiva. El otro 50% de las frutas su estado es libre de aranceles pero con limitaciones no arancelarias. Las cuales se revisarán a continuación y que se pueden considerar las más difíciles a superar.

3.2.2. Las barreras no arancelarias que enfrentan los productos agroalimentarios mexicanos al introducirse al mercado japonés: el caso de las frutas mexicanas.

Las principales barreras no arancelarias que los productos agroalimentarios y en este caso las frutas mexicanas deben enfrentar al introducirse al mercado japonés, son las siguientes:

- a) barreras de tipo sanitario y fitosanitario y;
- b) barreras técnicas al comercio (etiquetado, empaque y embalaje).

Las medidas sanitarias y fitosanitarias se vuelven en obstáculos al comercio cuando no existe la posibilidad de poder cubrirlas por la falta de tecnología y los recursos como es el caso de México. Además, con la reducción de aranceles estas se han convertido en protagonistas en el comercio agroalimentario para corregir imperfecciones del mercado; debido a que el intercambio comercial por sí no ha podido dar los beneficios esperados.

Además, este tipo de restricciones de carácter no arancelario se han agudizado debido a los incidentes en los alimentos y surgimiento de una “cultura de los alimentos seguros” con el fin de salvaguardar la salud humana y vegetal. Al igual a que el sector agrícola japonés es uno de los más protegidos por el gobierno.

La certificación de los productos agroalimentarios importados ha sido primordial en el proceso de introducción y consolidación de tales en el mercado japonés, y es la parte substancial de las barreras no arancelarias sobre las frutas y en general sobre los productos del sector agroalimentario.

Entre las principales certificaciones se encuentra, como se mencionó en un apartado anterior, las siguientes: Global Good Agriculture Practices (G.A.P.), International Organization for Standardization (ISO) como ISO-22000, y Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Así como la propia de Japón como es la Japanese Agricultural Standards (JAS-certified).

En términos generales, recientemente México ha tenido que implementar una estrategia respecto a la inocuidad alimentaria debido a que podría perder competitividad en su principal mercado que es Estados Unidos de América siendo uno de los principales propulsores de tales medidas.

Los esfuerzos respecto a la inocuidad alimentaria se encuentran pocos desarrollados y financiados. La inocuidad y calidad agroalimentaria se encuentra a cargo prácticamente de Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) que es un órgano desconcentrado de la SAGARPA; y su gestión fundamentalmente se encuentra a cargo de la Dirección general de inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera.

Al respecto a la inocuidad alimentaria, sí se ha tenido un avance ha sido de forma sectorial, y son los productos cárnicos donde más se han visto este avance. Consecuentemente el sistema de certificación que avale la calidad e inocuidad de

los alimentos dista mucho de ser parte de la política federal sectorial a corto y mediano plazo.

La obtención de certificaciones tiene un costo elevado para los productores mexicanos debido a la escasez de capital, tecnología y capacitación. No obstante, la preocupación por la inocuidad de los alimentos sigue incrementándose e incidirá fuertemente en el comercio exterior de México en el sector agroalimentario, con Japón y el mundo en general.

Japón prohíbe la importación de ciertos productos agroalimentarios; y de forma particular frutas de algunas regiones o países, principalmente por plagas como: gusano de la manzana y la de la mosca de la fruta tales como la del mediterráneo, mosca de la fruta de Queensland, mosca del melón, y la mosca oriental.

Existe la Lista de plantas prohibidas para su importación al Japón, en la cual encontramos que en el caso de México debido a la plaga del gusano de la manzana se puede exportar a Japón frutas frescas como: manzana, chabacano, cereza, ciruela, pera, membrillo y durazno.

Sin embargo, existe la posibilidad mediante inspecciones rigurosas de laboratorio, acceder a un permiso controlado para estas frutas. La anterior medida fitosanitaria limita posibilidades de exportación de frutas mexicanas.

Estas medidas son en suma una herramienta de proteccionismo debido al deterioro de producción agrícola nacional, que afecta la autosuficiencia alimentarias del país asiático.

3.3. Procedimiento de exportación de los productos agroalimentarios mexicanos a Japón: el caso de las frutas mexicanas.

El proceso de exportación de los productos agroalimentarios mexicanos a Japón comienza con las negociaciones que parten del interés de los importadores potenciales japoneses respondiendo a las demandas del mercado de alimentos de este país. Los japoneses buscan entre sus socios comerciales a sus posibles proveedores en un marco de trazabilidad.⁵⁸

Lo anterior se puede constatar con las visitas previas a la producción agroalimentaria de sus posibles proveedores para obtener información básica y adicional de los productos, así como muestras para su examinación en laboratorios japoneses.

La información básica del producto son especificaciones como el nombre del producto, proceso productivo (desde la siembra hasta la cosecha en el caso del subsector hortofrutícola), precio de producción y de venta, y cantidad máxima exportable. En cuanto a la información adicional se encuentran las certificaciones a la calidad e inocuidad de los alimentos.

En cuanto a las muestras deben tener etiqueta de mercado, y coherentes con la posible producción que se negociará ya que adicionalmente al análisis químico y físico, se expondrán para degustación y prueba en el mercado japonés. El análisis químico mayormente se concentra en el control de pesticidas debido a que a partir

⁵⁸ La trazabilidad o rastreo del producto se refiere a la metodología que permite conocer la evolución histórica de la situación y trayectoria que ha seguido un producto o lote de productos a lo largo de la cadena alimentaria. Tiene un enfoque integral, desde el consumidor al productor (trazabilidad ascendente), o en sentido contrario, del productor al consumidor (trazabilidad descendente), véase J. Briz, I de Felipe, "Seguridad alimentaria y trazabilidad", [en línea], disponible en <http://www.fao.org/docs/eims/upload/5063/briz.pdf>, [consulta: 03 de junio de 2012]

del 29 de mayo de 2006 se estableció la “Lista Positiva”⁵⁹ conforme a la Ley Sanitaria de Productos Alimenticios de Japón.

Después de la etapa de negociación y con la información adecuada, se pasa a la etapa de la exportación propiamente (ver gráfico no.7). La logística de exportación consiste en los siguientes pasos:

1. Consulta a Aduanas de Japón sobre la exportación con objetivo a determinar las especificaciones y estándares establecidos con respecto a los productos exportados de acuerdo a la Ley Sanitaria de Productos Alimenticios de Japón, sí el producto no se trata de producto prohibido dentro de las Regulaciones Ejecutivas de la Ley fitosanitaria en el suplemento número 2, y el puerto o aeropuerto de entrada, ya que no existen las estaciones de revisión sanitarias de tipo vegetal o animal en todos los puntos de entrada marítima y terrestre.
2. En el contexto de lo anterior se realiza una Notificación previa de Importación de Alimentos por medio del Sistema Automatizado de Notificaciones de Importaciones de Alimentos e Inspecciones (FAINS por sus siglas en inglés). La anterior Notificación es con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos importados, y de acuerdo al artículo 27° de la Ley Sanitaria de Productos Alimenticios de Japón obliga a los importadores a presentar una notificación previa de importación y se puede realizar hasta siete días previos a la llegada del cargamento.
3. Al arribo de los productos agroalimentarios a puerto o aeropuerto se realiza una primera inspección sanitaria, la cual, puede ser por parte de cuarentena vegetal o animal, ya sea el caso en las estaciones correspondientes. Las

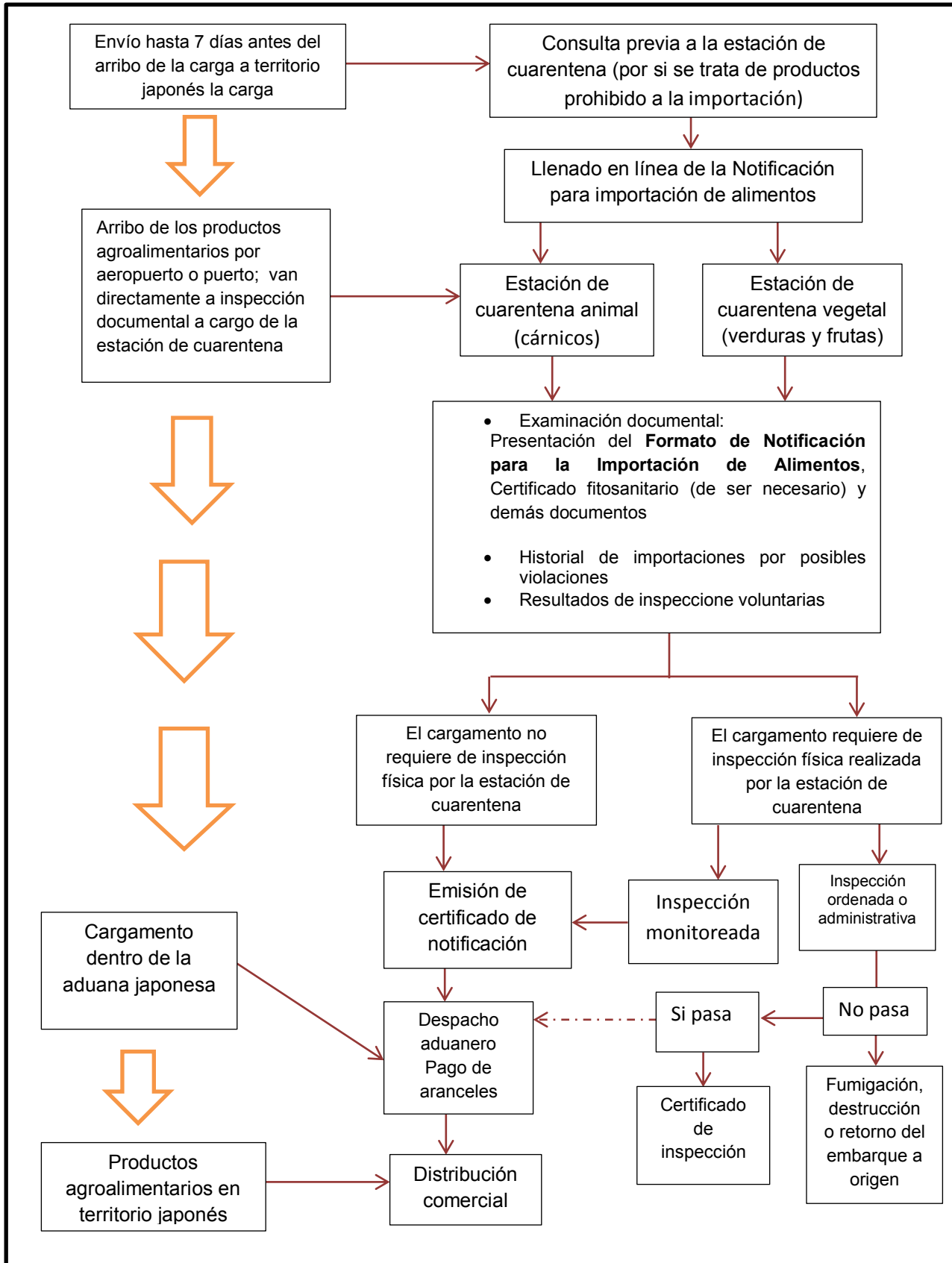
⁵⁹ La “Lista Positiva” contiene los pesticidas permitidos en Japón, [en línea], disponible en <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html>, [consulta: 18 julio 2012]

frutas serán sujetas a la de cuarentena vegetal realizada en la Estación de Protección vegetal de acuerdo a la Ley Fitosanitaria de Japón. En dicha estación de inspección sanitaria se presenta el certificado fitosanitario⁶⁰ expedido por la autoridad competente del país de origen del producto y la Notificación de Importación.

4. Posteriormente, hay una segunda revisión sanitaria de acuerdo a la Ley Sanitaria de Productos Alimenticios de Japón. Esta revisión es llevada a cabo por los inspectores de las Estaciones de Cuarenta del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón. El inspector de la Estación de Cuarentena procede a una monitoreo documental relacionado a la Notificación de Importación, Certificados correspondientes, resultados de pruebas de laboratorio voluntarias⁶¹, y su historial de importaciones.
5. La última etapa a la cual debe ser sometido el cargamento (los productos agroalimentarios) antes de ser introducido al país, es la declaración de impuestos. Los impuestos son determinados de acuerdo a las tarifas establecidas en los Acuerdos de Asociación Económica o cualquier tipo de Acuerdos de Preferencias Arancelarias que se hayan negociado. Por lo que será importante contar con el Certificado de Origen expedido por la Secretaría de Economía; con el fin de hacer efectivos los beneficios arancelarios del AFAEM-J.

⁶⁰SAGARPA es la autoridad facultada para expedir los Certificados Fitosanitarios de acuerdo al artículo 51 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal, [en línea], disponible en <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/117.pdf>, [consulta: 22 de febrero de 2012]

⁶¹ Las pruebas de laboratorio voluntarias son aquellas a las cuales se someten los productos alimenticios venidos del extranjero y son realizadas por laboratorios acreditados por las autoridades japonesas. Estas pruebas son de común acuerdo entre el exportador y el importador para verificar el cumplimiento de los estándares y requisitos de acuerdo a la Ley Sanitaria de Productos Alimenticios de Japón.



Fuente: Elaboración propia con información de JETRO, Guidebook for Export to Japan (Food Articles) 2011, [en línea] disponible en <http://www.jetro.go.jp/mexico/mercadeo/6Eveggies.pdf> [consulta: 15 de dic. de 2012]

6. La comercialización de los productos en el territorio japonés es parte también de esta logística y se realiza bajo la vigilancia de la Ley Sanitaria de Productos Alimenticios de Japón y la Ley JAS a través del sistema de normas de etiquetado de calidad de alimentos frescos (ver gráfico no.7)

A partir de lo anterior es conveniente hacer algunas especificaciones con respecto a algunas de los pasos. La exploración documental se realiza en las tres etapas de revisión del cargamento, y de conformidad a estos se determinará su pase sin alguna inspección física del cargamento (obligatoria cuando se importa por primera vez) por inconsistencias documentales, antecedentes de violación de normatividad, y accidentes en el transporte del cargamento que afectaran el estado de la mercancía. En este caso podría pasar el cargamento a un procedimiento de fumigación-esterilización, retorno a origen, o a destrucción.

Por otro lado, con respecto al Certificado de Origen el Protocolo Modificatorio al AFAEM-J que entró en vigor el 1 de abril de 2012; en el artículo 4 establece que se consideran como pruebas de origen, al certificado de origen, y la declaración de origen que fungirá como una nueva modalidad de prueba de origen.

La Declaración de Origen es proporcionada por el Exportador Autorizado; registrado en el Sistema de Exportador Autorizado, el cual consiste en que un exportador es facultado como tal por una autoridad gubernamental competente (en este caso por la Secretaría de Economía) y se le asigna un número de autorización que es anotado en la Declaración de Origen.

El anterior documento será realizado a máquina, estampada o impresa sobre cualquier documento comercial por ejemplo la factura o la nota de entrega, y cuyo texto debe contener lo siguiente y en idioma inglés conforme al Anexo 3 de las Reglamentaciones Uniformes:

“El exportador de los bienes incluidos en este documento (Número de Autorización... (Nota 1)) declara que, salvo indicación en contrario, estos bienes gozan de un origen preferencial bajo el AAE Japón-México/AAE México-Japón (Nota 2).”⁶²

La nota 1 corresponde al número de autorización que se le asigna al Exportador Autorizado. La nota 2 es dependiendo de donde sea emitida la Declaración de Origen; cuando sea realizada por un exportador japonés indique Japón-México AAE, y México-Japón AAE cuando el documento es realizado por un exportador mexicano.

A partir de lo anterior, se puede ver que en el procedimiento de exportación de los productos agroalimentarios mexicanos a Japón, las Certificaciones juegan un papel determinante en la mismo, ya que de ellas dependen de que se realice o no. La Certificación eje de la exportación de los productos agroalimentarios mexicanos a territorio japonés es la JAS (la cual fue explicada en un apartado del segundo capítulo), porque todos los alimentos, bebidas no alcohólicas y productos forestales importados deben contar con ella para poder ingresar a Japón.⁶³

Los productos agroalimentarios son productos sensibles dentro de los comerciados entre Japón y México y así la logística de exportación se considera especializada y sumamente controlada. Por lo tanto es fundamental que el

⁶² El presente texto es la traducción al idioma español del siguiente: “The exporter of the goods covered by this document (Authorization No ... (Note 1)) declares that, except where otherwise clearly indicated, these goods are of Japan/Mexico preferential origin under Japan-Mexico EPA/ Mexico- Japan EPA (Note 2).”, en Reglas en Materia de Certificación de Origen del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre los Estados Unidos Mexicanos y el Japón, [en línea], disponible en [ww2.scjn.gob.mx/tratados internacionales/.../44074056.doc](http://ww2.scjn.gob.mx/tratados_internacionales/.../44074056.doc) [consulta: 20 de septiembre de 2012]

⁶³ Véase página web oficial de JAS (Japanese Agriculture Standars), [en línea] disponible en <http://www.maff.go.jp/e/jas/jas/index.html>, [consulta: 26 de junio de 2012]

exportador potencial formule su plan de negocios a partir de la normatividad comercial japonesa.

3.4. Las oportunidades de las frutas mexicanas en el mercado japonés: el mango y el melón, dos casos de éxito.

Las frutas mexicanas tienen varias oportunidades en el mercado japonés. De hecho éstas son en sí mismas una oportunidad de incrementar el comercio agroalimentario bilateral, debido a que a la demanda creciente en aquel país.

Las frutas frescas son un negocio prometedor pero más el de alimentos elaborados a partir de éstas. Las anteriores afirmaciones se hacen, en primer lugar, porque las frutas en fresco son mercancías de lujo, y su consumo ha ido en aumento, especialmente el de las frutas tropicales.

Además, las importaciones de frutas frescas en Japón han dado al consumidor nuevas, y más baratas opciones con alta calidad e inocuidad solicitada. Pues las frutas de producción nacional se comercializan a precios prohibitivos para la población con ingresos modestos.

En cuanto a los alimentos elaborados de frutas serían una mercancía prometedora a razón de que, como se pudo observar en el apartado de los actuales patrones de consumo, los alimentos preparados y la confitería y dulces tienen un lugar preponderante en el gasto de los japoneses.

Por lo que será imperativo introducir cada vez más productos con mayor valor agregado, y así corresponder a la demanda creciente de alimentos listos para comer, principalmente en una población que se compone en su mayoría por adultos mayores que ya no pueden cocinar; y personas que no comen en el hogar.

Entonces, el reto es como acceder al mercado japonés considerando que es uno de los mercados de más difícil acceso a nivel global, ya que, como en otra ocasión

se hizo mención, el consumidor final es sumamente exigente y que valora inconmensurablemente la inocuidad de los mismos.

Así que se debe tomar en consideración para mejorar el acceso al mercado japonés lo siguiente:

Poder cumplir con los requerimientos de normas de seguridad y calidad alimentaria requiere un cambio estructural y organizacional en los países exportadores en desarrollo, con fuerte incidencia en la estructura de costos que se acrecienta por la necesidad de certificación que suele representar una proporción considerable del costo total de producción, puede ser prohibitivo para pequeñas empresas.⁶⁴

La prioridad debe ser instaurar una política nacional de certificación que apoye a los pequeños y medianos empresarios. Lo cual ayudaría a garantizar productos agroalimentarios seguros para el consumo nacional, y en forma colateral, de exportación. Entre tanto, se tendrá que trabajar con las herramientas con las que se cuenta, para introducirse en el mercado japonés.

El Gobierno de México a través de la Secretaría de Economía en conjunto con la SAGARPA ha realizado proyectos para la promoción de los productos agroalimentarios mexicanos en el extranjero. La SE realiza la labor de la promoción de los productos agroalimentarios en el extranjero por medio de su dependencia PROMÉXICO, y SAGARPA lo hace a través de ASERCA.

El principal medio de promoción de los productos agroalimentarios mexicanos en el extranjero que han utilizado estos organismos gubernamentales han sido las Ferias y exposiciones de alimentos.

⁶⁴Paolo Bifani, "Barreras no arancelarias al comercio y normalización. El caso agroalimentario, 2007", p.8 [en línea] disponible en http://www.eclac.cl/dmaah/noticias/paginas/8/28248/bifani_barreras.pdf, [consulta: 22 de agosto de 2012]

México participa en FOODEX, que es la Feria de alimentos y bebidas más importante para Japón y se lleva a cabo desde 1976 en la ciudad de Tokio. En la edición de 2011 de Foodex, “ProMéxico informó que el pabellón de nuestro país lo conformaría un grupo de 80 empresas del sector de alimentos y bebidas, apoyadas por dicha institución y ASERCA, mismas que expondrían los productos mexicanos en una extensión de 1,080 metros cuadrados.

Algunas empresas participantes serían: Bachoco, Chocolates Turín, Conservas La Costeña, Corporativo Agroindustrial Altex, Mexifrutas, Pavos Parson, Productos Industrializados del Noroeste, Rancho el 17 y SuKarne, Yoreme Cortes y Procesos.”⁶⁵

El pabellón mexicano participa, en la BioFach-Japan, que es la Feria de productos orgánicos en Japón. Se celebra desde el 2001, y tiene su origen en Alemania. Actualmente, la BioFach se lleva a cabo en Estados Unidos de América, Brasil, China e India.

No obstante, las Ferias son un mecanismo limitado, porque en estas formas de exhibición no se puede dar a conocer la verdadera oferta exportable con la que cuenta el país. Debido que sólo las empresas consolidadas a nivel nacional e internacional, pueden participar en las mismas a razón que cuentan con la experiencia y prestigio por su capacidad productiva y certificaciones.

Lo anterior es lógico, ya que son empresas que pueden responder a las demandas de un mercado sumamente exigente. Entonces se debe pensar en programas integrales para incentivar, y aumentar la calidad e inocuidad de los productos agroalimentarios, y así las pequeñas y medianas empresas podrían entrar en la dinámica exportadora.

⁶⁵s/a, “Quiere México alimentar a Japón”, en El Economista, MARZO, 2011[en línea] Disponible en <http://eleconomista.com.mx/industrias/2011/02/28/quiere-mexico-alimentar-japon>, [consulta: 20 de marzo de 2012]

Asimismo, es vital que los productores exportadores mexicanos unan sus esfuerzos para posicionar la imagen de sus productos con una agresiva publicidad al mercado objetivo. Con una asociación que integre y represente los intereses de los representantes de las organizaciones anteriores se podría alcanzar una mejor presencia no solo en el mercado japonés sino en otros países y se podría hacer frente a cualquier situación ya sea positivo o negativa y también podría servir para la gestión de apoyos, promoción, negociación, entre otros aspectos que consoliden⁶⁶

El usuario o consumidor de un bien no puede, por simple inspección visual saber si el producto que demanda reúne los atributos que desea se recurre a expresiones distintivas, etiquetas, signos, o a sello que ya sea describen brevemente las características del producto, señalan su origen, o identifican su fabricante.⁶⁷

Existen esfuerzos encaminados a la tarea de implementar, una marca distintiva de calidad, inocuidad y seguridad para los consumidores finales de los productos agroalimentarios. Pero estos esfuerzos no son suficientes; y no pueden obtener los alcances que deberían.

México Calidad Suprema es precisamente este tipo de esfuerzos. Es una asociación civil que se compone productores, empaques y sus organizaciones, que tiene como objetivo de coadyuvar al Gobierno Federal a incrementar la competitividad del agro mexicano a partir de la marca "México Calidad Suprema".

La labor de esta asociación descansa en varias actividades; y así cumplir con su objetivo. Dichas actividades son las siguientes: capacitación, asistencia técnica, apoyos en costos de certificación y promoción a los interesados. Los principales Sistemas de certificación que manejan es: el propio de México Calidad Suprema, Global G.A.P., y el Safe Quality Food.

⁶⁶ Virgilio Aguilar, "Revaloración del Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón: El caso de las exportaciones pecuarias mexicanas", en Memorias del XIII del Congreso Internacional de ALADAA, COLMEX, p. 487

⁶⁷ Paolo Bifani, Op. cit. p.8

El acceso y la consolidación de los productos agroalimentarios mexicanos en el mercado japonés dependerán de los esfuerzos integrales de Certificación sobre calidad e inocuidad, y de la promoción de los mismos. No obstante, es una tarea difícil debido principalmente a la casi inexistente inversión en sector agrícola mexicano.

Una forma de potencializar las oportunidades que tienen las frutas mexicanas en el mercado japonés son a través del mejoramiento integral del agro mexicano. En este sentido, el AFAEM-J se podría aprovechar a través de lo convenido en el artículo 145 en relación a la cooperación en materia agrícola.

La Agencia de Cooperación Internacional de Japón (por sus siglas en inglés JICA) articuló el proyecto “Mejoramiento y Difusión de Frutas Tropicales para los Pequeños Productores en el Estado de Veracruz”. Dicho proyecto comenzó a operar en el 23 de mayo de 2007 y, finalizó el 22 de mayo de 2012.

Los objetivos del proyecto fueron: incrementar el ingreso de los pequeños productores a través de la diversificación de fuentes de ingreso; fortalecer las capacidades del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) Campo Experimental en Cotaxtla, sobre el cultivo de frutas tropicales no tradicionales y en consecuencia fortalecer la capacidad de difusión hacia los pequeños productores de la Región (Medellín de Bravo, Soledad de Doblado y Actopan).

Las principales actividades que se realizaron a través del proyecto para cumplir con los anteriores objetivos fueron:

- Transferencia técnica de los expertos japoneses hacia los técnicos investigadores del Campo Experimental en Cotaxtla, sobre el cultivo de frutas no tradicionales.

- Transferencia técnica sobre investigación y estudio de plagas y control de enfermedades.
- Transferencia técnica de los expertos japoneses hacia los investigadores del Campo Experimental en Cotaxtla, sobre manejo, control y mejora en las técnicas de post-cosecha.
- Colección, mantenimiento y control de cepas tipos ó familias frutales por parte de los investigadores del Campo Experimental en Cotaxtla.
- Entrenamiento ó capacitación de los líderes productores en el Campo experimental en Cotaxtla
- Distribución de la producción del Campo Experimental en Cotaxtla hacia los líderes productores.
- Capacitación Técnica hacia los líderes productores sobre sus cosechas “in situ”, es decir en sus propios terrenos frutales.
- Capacitación hacia los pequeños productores sobre el cultivo de frutas tropicales en el terreno frutal de los líderes productores.
- Estudio de mercado por parte del Campo Experimental Cotaxtla para su comercialización y venta con apoyo del Gobierno local en la celebración de ferias y/o eventos locales.⁶⁸

Este tipo de proyectos pueden ser una buena iniciativa de cooperación en materia de agricultura en el contexto del AFAEM-J. Sin embargo, se deberán ampliar tanto en objetivos y resultados como en áreas geográficas y agentes participantes. En otras palabras, deben tener alcances a nivel nacional.

En los siguientes párrafos se revisará la posición que ocupa las dos frutas mexicanas mencionadas en el mercado Japonés. Debido al posicionamiento que podido lograr en dicho país. En primer lugar, se expondrá el caso del mango; y posteriormente el melón

⁶⁸Proyectos de Cooperación Técnica de JICA México, “Proyecto: Mejoramiento y Difusión de Frutas Tropicales para los Pequeños Productores en el Estado de Veracruz”, [en línea] disponible en <http://www.jica.go.jp/mexico/espanol/activities/pdf/proyecto08.pdf>, [consulta: 28 octubre de 2012]

México ocupa desde 2007 el primer lugar como proveedor de mango del Japón; desplazando a Filipinas. Este país ocupó este sitio desde 1981 pero lo perdió a causa que sus exportaciones presentaron niveles superiores a los permitidos de agroquímicos.⁶⁹ Es una de las razones de éxito del mango mexicano en Japón con

Entre otras de las causas que pueden explicar el aumento de las exportaciones mexicanas de mango a Japón, como lo denotan algunos autores⁷⁰ son las siguientes: en general la popularización del consumo del mango y, en particular por sus características organolépticas, es decir a su sabor y coloración del mango de hecho se le ha denominado “apple mango”.

No obstante, el número de competidores aumenta como es el caso Tailandia, Taiwán, Brasil, EUA, Australia. Los casos de Brasil, y Perú en Latinoamérica como proveedores emergentes de mango se han ido consolidando en el mercado japonés. Además se debe tomarse en cuenta que no existe una promoción real del producto agroalimentario mexicano, factor puede afectar el posicionamiento del mismo.

Estos factores, es decir los competidores y la falta de promoción pueden hacer peligrar las exportaciones mexicanas a aquel país. Asimismo se debe considerar las tendencias de consumo; pues ha aumentado la ingesta del mango en postres o alimentos elaborados a base de éste.

Las importaciones de mango japonesas se visualizan que van a la alza. En cuanto a las exportaciones mexicanas de mango hacia Japón en el periodo estudiado en la presente investigación (2005-2011) tuvieron su nivel máximo en el

⁶⁹ Carlos Maya, Kiyohiko Sakamoto, y Lorenzo A. Retes Camacho, “Diversificación de los mercados frutícolas externos de México ante los desafíos de la globalización: el caso de las exportaciones de mango a Japón”, en Revista México y la Cuenca del Pacífico, septiembre-diciembre 2011, [en línea], disponible en <http://www.mexicoylacuencadelpacifico.cucsh.udg.mx/>, [consulta: 12 de enero de 2013]

⁷⁰ibid

año 2007 llegando a los 2,158,458 miles de yenes y su nivel más bajo en el año de 2011 que equivalieron a 1,012,831 miles de yenes.

En el año 2011 las exportaciones mexicanas de mango hacia Japón registró como ya se observó el monto más bajo dentro del periodo estudiado. Entonces será indispensable que para conservar el lugar que ha venido ocupando México en estos últimos cinco años como principal proveedor de mango en Japón; en primer lugar mantener la calidad y precios competitivos; disponer de un sistema integral de negocios.

En cuanto al melón es una especie originaria de las zonas tropicales de África y Asia. Existen varios tipos de melón: el amarillo, conocido también como gota de miel; el cantaloup o chino y una variedad llamada honeydew, todos ellos muy dulces. Dependiendo de la variedad de la cual se trate, los melones pueden tener diferentes formas: son esféricos, elípticos, con forma de huevo, etcétera. La cáscara es de color verde, amarillo o blanco; puede ser lisa, reticulada o con estrías. La pulpa es blanca, amarilla o anaranjada. La placenta contiene las semillas y es de consistencia gelatinosa.⁷¹

Los principales países productores son: China, Turquía, Estados Unidos, España e Irán, quienes en conjunto producen el 67 % de la producción mundial. China es el principal país productor de melón: contribuye con el 33% de superficie cultivada en el mundo y aporta el 42% de la producción mundial, produciendo 9.2 millones de toneladas al año en promedio.

Los principales países exportadores de melón son: Costa Rica, España, Estados Unidos, Honduras y México. En conjunto abastecen el 60% de las compras totales. Costa Rica es el principal país exportador, contribuyendo con el 23% del

⁷¹SIAP, Melón, [en línea], disponible en http://www.siap.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=212&Itemid=427, [consulta: 7 de noviembre de 2012]

total, que representa un volumen de 340.9 miles de toneladas anuales en promedio.

Por su parte, México ocupa el 5º lugar de los países exportadores de melón, con una Tasa Media Anual de Crecimiento (TMAC) de 10%. Los mexicanos venden aproximadamente 86.9 miles de toneladas promedio anuales.⁷²

Mercados:

Tabla no. 13

Países Productores:

País	Participación
<i>China</i>	32.63%
Turquía	10.5%
Irán	6.66%
Estados Unidos	6.64%
España	5.38%
Otros	38.19%

Tabla no. 14

Países Importadores:

País	Participación
<i>Reino Unido</i>	10.47%
Alemania	5.78%
Estados Unidos	35.80%
Canadá	8.31%
Rusia	5.24%
Otros	34.40%

Fuente: FAO, Monografía del Melón [en línea] disponible en http://www.fao.org/inpho_archive/content/documents/vlibrary/AE620s/Pfrescos/MELON.H TM, [consulta: 7 de noviembre de 2012]

⁷²SIAP, “Panorama mundial del melón”, [en línea] disponible en http://w4.siap.sagarpa.gob.mx/sispro/IndModelos/SP_AG/melon/ce_panorama.pdf, [consulta: 7 de noviembre de 2012]

a) El melón mexicano en el mercado Japonés.

Los japoneses gastan en promedio 828 yenes en melones frescos lo que equivale al 4.5% del gasto promedio en frutas frescas. La demanda de melones se abastece con producción nacional, e importaciones. La producción de melón de Japón en 2011 fue de 1,795 toneladas de la cual exporto casi 2.24 %. Lo cual equivalió a 40.172 toneladas. No obstante importo 32, 948.267 toneladas. Por lo que se puede decir que, se consumieron 34, 703.10 toneladas aproximadamente de melón en el año.

La producción nacional proviene principalmente de las prefecturas en donde se produce son: Ibaraki, Kumamoto, Hokkaido, Yamagata, y Aomori.⁷³ En cuanto a las importaciones, México es el mayor proveedor seguido de Estados Unidos de América y Corea.

Las exportaciones de melón mexicano hacia Japón fueron 2, 139, 325 miles de yenes en 2011. El melón actualmente goza de un arancel cero para ser exportado a aquel país. Por lo tanto, son las barreras no arancelarias las que podrían obstaculizar el aumento de las exportaciones.

Las importaciones de melón han beneficiado de una forma contundente al consumidor, de alguna forma lo manifiesta de la siguiente forma HayukiTani:

Anteriormente los melones que consumían los japoneses eran de producción nacional. Había dos clases de melones “con red” y “sin red” en las superficie del fruto (“musk melón y “prince melón, respectivamente). Como los primeros son de lujo su demanda era prácticamente para regalos especiales. A los compradores les importa su precio. De hecho, este alto precio representa el prestigio del regalo. Por el contrario, los otros melones son para consumo popular y cotidiano. Por esa

⁷³ MAFF, “Producción de frutas y nueces 2011”, [en línea] disponible en http://www.maff.go.jp/e/tokei/kikaku/monthly_e/index.html, [consulta: 14 de noviembre de 2012]

razón los melones cantaloupe importados abrieron un nuevo mercado, son melones “con red” per más baratos.⁷⁴

Tabla no. 15
Origen de las Importaciones de melón de Japón (2011) miles de yenes

Origen	México	Estados Unidos de América	Corea del Sur	Omán	Nueva Zelanda	China
Volumen (kg)	23,494,359	8,165,798	856,238	335,476	81,926	14,470
Valor (yenes)	2,139,325	586,634	249,312	31,555	38,592	881

Fuente: Elaboración propia con datos de Aduanas de Japón <http://www.customs.go.jp/toukei/srch/indexe.htm>, [consulta: 25 de octubre de 2012]

Tabla no.16
Destino de las exportaciones de melón de Japón (2011) miles de yenes

Destino	Hong Kong	Singapur	Taiwán	Macao	Emiratos Árabes Unidos	Corea	Qatar
Volumen (kg)	34,088	2,119	1,558	1,501	747	117	42
Valor (yenes)	27,282	1,917	1,534	3,482	1,965	365	272

Fuente: Elaboración propia con datos de Aduanas de Japón <http://www.customs.go.jp/toukei/srch/indexe.htm>, [consulta: 25 de octubre de 2012]

La producción nacional de melón se ha visto constante aunque con algunos altibajos como en el año de 2003 (ver tabla no.17). Los Estados de la Coahuila, Guerrero, Sonora, Michoacán, Durango, Oaxaca, Nayarit y Colima son los que registran la más alta producción de melón a nivel nacional

⁷⁴HiroiyukiTani, Op. cit., p.83

Tabla no. 17

Producción nacional de melón (2005-2011)

AÑO	Producción en Toneladas	Valor en miles de pesos
2005	579,974.37	1,725,842.82
2006	556,480.06	1,590,359.35
2007	543,336.25	1,597,973.89
2008	578,928.52	1,704,397.55
2009	552,371.27	1,800,918.70
2010	561,678.03	1,844,315.22
2011	564,365.80	1,829,384.76

Fuente: Elaboración propia con datos del SIAP, Estadísticas de Producción Agrícola (2005-2011), <http://www.siap.gob.mx/>, [consulta: 16 de octubre de 2012]

México como principal proveedor de melón al igual que de mango frutas prometedoras en Japón. Debido al incremento en el consumo, características de sabor y calidad; y a los precios. Sin embargo, se deben impulsar estrategias integrales de negocio para mantenerse en el lugar que han conseguido en el mercado japonés.

CONCLUSIONES

Con base en la revisión del papel de México y Japón en el mercado agroalimentario mundial; las tendencias del sector agroalimentario japonés; y de los productos agroalimentarios mexicanos en el contexto del AFAEM-J, particularmente el caso de las frutas; se sustenta la hipótesis de este trabajo de investigación.

El AFAEM-J representa una oportunidad para el ramo exportador mexicano agroalimentario, en particular para las frutas mexicanas debido a que ha aumentado el consumo de las mismas en aquel país, son consideradas un artículo de lujo y como se observa a partir de los dos casos de estudio como el mango y el melón, las frutas mexicanas gozan de un buen posicionamiento en el mercado japonés. No obstante, se ha desaprovechado el Acuerdo principalmente por el desconocimiento del mercado japonés; debido a que México se ha concentrado en la relación comercial bilateral que tiene con Estados Unidos de Norteamérica.

Las características del AFAEM-J y la situación de la agricultura y alimentación de Japón proveen posibilidades para aprovechar este Acuerdo, ya que brinda facilidades arancelarias y certeza jurídica al intercambio de mercancías. Además, se puede decir que los acuerdos se han visualizado como una suerte de fuente de abastecimiento.

En este caso, sería de abastecimiento fundamentalmente de materias primas y/o de alimentos porque Japón presenta una preocupante tasa (negativa) de autosuficiencia alimentaria. Es decir, no cuenta con la producción suficiente para abastecer su demanda de alimentos. De hecho la política agrícola y de alimentación ha girado en torno a dicho problema.

Los esfuerzos por aumentar el autoabastecimiento de alimentos han sido integrales, considerando que los planes de acción son establecidos a la medida de las circunstancias. Donde el protagonista es el consumidor final de los productos

alimenticios. Por ejemplo, se ha buscado vincular cada vez más la producción con el consumo a través de políticas, leyes e instituciones gubernamentales.

Una de las acciones a considerar más cercanas al consumidor es la “Shokuiku” (educación nutricional), la cual hace recomendaciones de una dieta balanceada de acuerdo a lo que se puede producir en el territorio japonés. Se pone al arroz como ingrediente básico de las comidas; considerando que es el cultivo más importante en el país.

Todas estas acciones buscan incrementar la tasa de autosuficiencia alimentaria; y depender menos de la proveeduría del exterior. Pero se debe considerar que los patrones de consumo han cambiado, es decir ha aumentado el consumo de carnes, vegetales y frutas que no se producen al interior y que por lo tanto la revitalización de la agricultura japonesa no será suficiente para satisfacerlos, al menos en el corto o mediano plazos.

Las oportunidades de proveer a Japón se encuentran ahí debido a las circunstancias pero es muy importante conocer de cerca, si es posible de forma vivencial, el mercado japonés para poder aprovecharlas. Las tendencias del intercambio comercial a nivel internacional de productos agroalimentarios se han visto severamente afectadas por las barreras no arancelarias.

En este contexto se puede observar que Japón es uno de los países con medidas muy estrictas respecto a la producción de alimentos. Los estándares de calidad e inocuidad son de los más altos a nivel mundial. Estas restricciones se consideran como tal debido a que son casi imposibles de cumplirlas, lo que ocasiona que se conviertan en barreras de corte no arancelario.

Estas restricciones no arancelarias han imposibilitado el libre comercio de productos del sector agroalimentario a nivel internacional. Se observan como compensadores de los aranceles, que proporcionaban ingresos al país o servían como un “escudo” para sus centros industriales más importantes o más vulnerables.

Como se afirmó en un principio son estos obstáculos, conjuntamente con algunas dificultades con la logística que complican la exportación de productos agroalimentarios mexicanos hacia Japón. Pues los exportadores deben cumplir con altos estándares de calidad que gobiernan la presente “cultura de los alimentos seguros”, donde el consumidor final atiende la producción, inocuidad de los alimentos y las certificaciones que avalen las mismas.

Los japoneses han implementado sistemas de certificación que avalen la calidad y la inocuidad de los alimentos. Lo que ha proporcionado más seguridad para los consumidores y mayor competitividad a los productos nacionales. Los productos agroalimentarios japoneses son más apreciados que los extranjeros pero tienen precios más elevados.

Los precios son un factor a favor de los productos extranjeros, en especial las frutas debido a que son consideradas “artículos de lujo” por la apreciación que las caracteriza. De hecho son obsequios para personas importantes o para una ocasión especial. Sin embargo, los consumidores para la ingesta diaria optan por las importadas debido a que tienen precios más accesibles.

Las medidas fitosanitarias y sanitarias; así como las certificaciones como el HACCP, o Global G.A.P. que son sistemas ya utilizados en Japón; y que en comparación en México aún se encuentran en un estado precario, complican la introducción de productos agroalimentarios mexicanos.

Aunque, ha habido casos de productos agroalimentarios como son los cárnicos y algunas frutas tales como el aguacate, el mango, el melón y el limón, han podido penetrar con satisfacción el mercado japonés han sido a razón del aumento de la demanda de los mismos y no a una estrategia integral, consistente y específica por parte de los exportadores mexicanos.

Los productos que han podido acceder al mercado japonés son en su mayoría de tipo agrícola; y casos muy específicos son de tipo agroindustrial como el tequila. Lo que corresponde a la demanda de la industria de alimentos elaborados; y no precisamente al consumidor japonés.

La mayor parte de productos frescos como verduras o frutas consumidas son de producción nacional. Así que es necesario empezar a optar por la exportación de alimentos elaborados a base de éstas, que implicarían beneficios para las exportaciones agroalimentarias; ya que se tratarían de mercancías de mayor valor agregado y a la vez significaría diversificación del comercio agroalimentario.

Por otro lado, la introducción o el posicionamiento de productos agroalimentarios a Japón ha sido posible debido a que algunos de los proveedores tradicionales de estos productos han tenido complicaciones. Dichas complicaciones están relacionadas a la inocuidad de los productos agroalimentarios. En especial con los productos agrícolas, por ejemplo algunos vegetales importados desde China se le detectaron niveles superiores a los permitidos de agroquímicos. Así sucedió con los mangos de origen filipino. Lo que ha ayudado a ampliar las oportunidades de otros y en este caso de los exportadores mexicanos.

Existen varios retos a superar en el comercio agroalimentario entre México y Japón, tales como reorientar el comercio exterior de México que se ha concentrado en un solo mecanismo, que es el Tratado de Libre Comercio de América del Norte. Pero que cabe decir que éste tratado ha sido un punto de encuentro entre México y Japón.

Los intentos de dirigirse a otros mercados se han quedado propiamente en el texto del TLC o una mínima presencia de productos primarios de los productos mexicanos. Como es el caso de productos agrícolas en el mercado japonés; que en gran parte se debe a los factores ya mencionados; y las circunstancias propias de México.

En el caso del sector agroalimentario mexicano, la falta de competitividad de los productos del sector debido a que no cumplen con los estándares de calidad e inocuidad por falta de implementación de sistemas de operación en el agro o en las industrias de alimentos elaborados.

Los sistemas deben desarrollarse en un contexto de trazabilidad del producto agroalimentario que incluya desde su producción hasta su consumo para evitar

cualquier incidente en cada una de las etapas de la cadena de producción de alimentos. Por lo que es indispensable implementar sistemas integrales de operación para prevenir la contaminación de los alimentos.

El desarrollo de marcas aquí juega un papel importante para ganar la confianza del consumidor japonés. Pues garantiza calidad e inocuidad del producto agroalimentario. Existe México Calidad Suprema como un intento de dar una posible salida a este tipo de problema pero el alcance ha sido muy reducido debido a que son pocos los productores que podrían cumplir con los requisitos solicitados para ser certificados por la misma.

La promoción de los productos agroalimentarios mexicanos en Japón se ha visto reducida a la Exposición Internacional de comidas y Bebidas de Japón FOODEX JAPAN. En la cual se encuentra supedita en primer lugar a un presupuesto; y al cumplimiento del perfil exportador. Lo cual limita a los pequeños y medianos empresarios por lo que se debe buscar herramientas paralelas de este tipo.

La tarea de incursionar o bien potencializar la participación de los productos agroalimentarios mexicanos en el mercado japonés es compleja. Por ello, en las líneas siguientes se realizarán algunas propuestas para contribuir a tal tarea en el marco del AFAEM-J de acuerdo con el principal cuestionamiento: ¿cómo aprovechar las oportunidades que ofrece el AFAEM-J?

Porque ya se conoce que se ha desaprovechado el Acuerdo y además la razón de tal problema. Entonces se debe comenzar a pensar en la solución, pues sí bien se ha dicho que no han sido benéficos los TLC's para México y la dinámica comercial en la que se encuentra enrolado el país no cambiará en el corto o mediano plazos.

Además, porque no iniciar a construir un plan integral de negocios para poder explotar no sólo este Acuerdo sino cualquiera. El reto se encuentra en este cuestionamiento; y por supuesto en los obstáculos que particularmente deriven del intercambio comercial entre México y Japón respecto a los productos agroalimentarios.

Como son el desconocimiento del mercado japonés, las barreras no arancelarias y las dificultades que pueda presentar la logística de exportación. Asimismo, los problemas que presenta propiamente el sector agroalimentario en especial los productos agrícolas debido a las características del agro mexicano del Siglo XXI. La falta de inversión, de implementación de tecnología e investigación científica.

Japón como uno de los mayores proveedores de tecnología a nivel mundial representa una oportunidad para México, pues con mayor cooperación en dicho rubro se podría incrementar y mejorar la producción en el sector alimentario, en el cual se cuenta con ventajas comparativas.

El AFAEM-J representa una alternativa al TLCAN para México, es decir puede ayudar a diversificar el comercio del país y aprovechar la cooperación tecnológica japonesa para incrementar la competitividad de los productos mexicanos, en este caso del sector agroalimentario.

Propuestas

- Comenzar a conocer el mercado japonés a través de asesorías personalizadas o bien sectoriales, es decir a nivel producto agroalimentario. Otra opción podría ser la realización de guías de exportación especializadas.
- Asimismo impartición de cursos-taller sobre las formas de hacer negocios de los japoneses. Aquí cabe mencionar que el conocimiento de la cultura e idioma tendrían que ser parte de los mismos.
- Hacer del conocimiento público las demandas del mercado japonés en cuanto al sector agroalimentario. Porque no existe herramienta institucional gubernamental de consulta sobre las demandas de los mercados externos. PROMÉXICO tiene oficinas en el exterior que se encargan de recabar dicha

información así como las oficinas comerciales de los consulados pero no se traducen en una publicación pública y de acceso libre.

- Mejorar las herramientas de promoción de los alimentos agroalimentarios mexicanos en el mercado japonés; creando formas paralelas a la de FOODEX. Porque la Agencia de promoción existe y esa es PROMÉXICO sin embargo su forma de trabajo no deja mostrar la oferta exportable real.
- Incrementar y/o reforzar esfuerzos como el de México Calidad Suprema de alcance nacional que permitirían a través de una marca dar certeza al consumidor japonés.

FUENTES

Bibliografía

Aguilar, Virgilio, “Revaloración del Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón: El caso de las exportaciones pecuarias mexicanas”, en Memorias del XIII del Congreso Internacional de ALADAA, COLMEX, 2012, 468-488 pp.

Cue Mancera, Agustín, “Economía Internacional”, Patria, México, 2010, 290 pp.

Krugman, Paul y Obstfel, Maurice, “Economía Internacional. Teoría y política”, Pearson, Madrid, 2001, 786 pp.

Falck Reyes, Melba E. y Uscanga, Carlos. “Las relaciones comerciales y financieras entre México y Japón en el Marco del Acuerdo de Asociación Económica”, FCPyS-UNAM, México, 2009, 99 pp.

Guerra E. y Guillermo A., “Economía del agronegocio”, Limusa y Noriega Editores, México, 1997, 152 pp.

Ledesma, Carlos Alberto, “Principios de Comercio Internacional”, Ediciones Macchi, Argentina, 1990, 489 pp.

Mercado Flores, Ignacio y Molina Aznar, Rubén, “Posibilidades de exportación de frutas y verduras frescas de México a Japón”, México, 1972, 173 pp.

Polo García, José Manuel, “Comercio internacional Teoría y técnicas”, Universidad de Granada, España, 2007, 503 pp.

Román Zavala, Alfredo (comp.), “Japón: perspectivas sobre su cultura e historia”, COLMEX, México, 574 pp.

Tamames, Ramón y Begoña G. Huerta. “Estructura Económica Internacional”, Alianza, Madrid, 2010, 592 pp.

Torres Gaytán, Ricardo, “Teoría del comercio internacional”, Siglo XXI, México, 1994, 467 pp.

Uscanga, Carlos, et. al, “El mercado japonés: retos para la industria mexicana de exportación”, FCPyS-UNAM, México, 2009, 87 pp.

Uscanga Carlos y Romero Castilla, Alfredo (coords.), “El Acuerdo de Asociación Económica México-Japón: Evaluación Sectorial de los Flujos de Comercio, Inversión y Cooperación 2005-2009”, FCPyS-UNAM, México, 2009, 178 pp.

Hemerografía

Falck Reyes, Melba, “Las relaciones económicas entre México y Japón a 120 años del primer acuerdo”, en Revista Mexicana de Política Exterior, marzo-junio 2009, Matías Romero, México, marzo-junio de 2009, 19-65 pp.

Fletes Ocón, Héctor B., “Reseña del libro: Globalización y sistemas agroalimentarios”, en Revista México y la Cuenca del Pacífico, Universidad de Guadalajara, Enero-abril 2012, p.149-166 pp., [en línea], Disponible en, <http://www.mexicoylacuencadelpacifico.cucsh.udg.mx/imprensa/43>[consulta: 17 de enero de 2013]

Gaete Olea, Daniela (traducción al español), “Marketing guidebook for major imported products”, JapaneseTech and Market Magazine: JETRO Chile, Julio 2005, 1-4 pp. http://www.jetro.go.jp/chile/revista_electro/revista200507_1.pdf, [consulta: 20 de marzo de 2012]

Maya Ambía, Carlos Javier, “El sistema de distribución de verduras frescas en Japón”, en Revista México y la Cuenca del Pacífico, UDG, enero-abril 2009, p.65-86 pp. [en línea] Disponible en <http://www.mexicoylacuencadelpacifico.cucsh.udg.mx/>, [consulta: 03 de marzo de 2012]

Maya, Carlos, Sakamoto, Kiyohiko y Retes Camacho, Lorenzo A. “Diversificación de los mercados frutícolas externos de México ante los desafíos de la globalización: el caso de las exportaciones de mango a Japón”, en Revista México y la Cuenca del Pacífico, septiembre-diciembre 2011, 67- 96 pp. [en línea], disponible en <http://www.mexicoylacuencadelpacifico.cucsh.udg.mx/>, [consulta: 12 de enero de 2013]

s/a, “Quiere México alimentar a Japón”, en El Economista, marzo 2011 [en línea] Disponible en <http://eleconomista.com.mx/industrias/2011/02/28/quiere-mexico-alimentar-japon>, [consulta: 20 de marzo de 2012]

Tani, Hiroyuki, “La agricultura mexicana y el mercado japonés: oportunidades y retos para México”, en Revista México y la Cuenca del Pacífico, septiembre-diciembre 2005, 79-91 pp. [en línea], disponible en

<http://www.mexicoylacuendadelpacifico.cucsh.udg.mx/>, [consulta: 19 de julio de 2012]

Documentos

Álvarez, Mariano, “Desafíos y oportunidades de las medidas de seguridad en los alimentos”, en Serie de comercio internacional no. 86, 2008, [en línea], disponible en http://www.eclac.org/publicaciones/xml/3/33193/Serie_86_colores.pdf, [consulta: 16 de noviembre de 2012]

Bifani, Paolo, “Barreras no arancelarias al comercio y normalización. El caso agroalimentario”, 2007, [en línea] disponible en http://www.eclac.cl/dmaah/noticias/paginas/8/28248/bifani_barreras.pdf, [consulta: 22 de agosto de 2012]

Departamento económico y social de la FAO, “El estado mundial de la agricultura y la alimentación 1997. Parte III: La agroindustria y el desarrollo económico”, [en línea], Disponible en <http://www.fao.org/docrep/w5800s/w5800s12.htm> [consulta: 30 de julio de 2012, 16:30]

FAO, “Proyecto: Evaluación de la Alianza para el campo 2006”, [en línea], Disponible en <http://www.fao-evaluacion.org.mx/pagina/documentos/analisis-politicas>, [consulta: 17 de diciembre de 2012]

FAO, “El estado mundial de la agricultura y la alimentación”, 2012, [en línea], disponible en <http://www.fao.org/docrep/017/i3028s/i3028s.pdf>

INEGI, “Conociendo a México”, 2012, [en línea], disponible en http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/pais/mexcon/folleto_nacional_pliegos_baja.pdf, [consulta: 10 de febrero de 2013]

I de Felipe, J. Briz, “ Seguridad alimentaria y trazabilidad”, [en línea] disponible en <http://www.fao.org/docs/eims/upload/5063/britz.pdf>, [consulta: 03 de junio de 2012]

JETRO, “Guide for export to Japan (FoodArticles)”, [en línea], disponible en <http://www.jetro.go.jp/mexico/mercadeo/6Eveggies.pdf>, [consulta: 15 de diciembre de 2011]

JETRO-México, “Japón: Principales productos Importados de México en 2006-2011”, <http://www.jetro.go.jp/mexico/Estadisticas/>, [consulta: 16 de junio de 2012]

Ley Federal de Sanidad Vegetal, [en línea], disponible en <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/117.pdf>, [consulta: 22 de febrero de 2012]

Lista Positiva de los pesticidas permitidos en Japón, [en línea], disponible en <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html>, [consulta: 18 julio 2012]

Ley de Comercio Exterior de México [en línea], disponible en <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lce.htm>, [consulta: 26 de enero de 2013]

MAFF, “Producción de frutas y nueces 2011”, [en línea] disponible en http://www.maff.go.jp/e/tokei/kikaku/monthly_e/index.html, [consulta: 14 de noviembre de 2012]

MAFF, “Annual Report on Japanese Agriculture FY 1998-2011”, [en línea], disponible en <http://www.maff.go.jp/e/>, [consulta: 19 de enero de 2012]

Ministerio de Finanzas de Japón (MOF por siglas en inglés), “Estadísticas de Comercio (Años fiscales, 2005-2011)”, Disponibles en http://www.customs.go.jp/toukei/shinbun/happyou_e.htm, [consulta: 16 de abril de 2012]

Ministerio de Asuntos Internos y Comunicaciones. Oficina de Estadística. “Expenditures and Purchase Frequency per Household (2005-2011)” [en línea], disponible en <http://www.stat.go.jp/english/data/tanshin/1.htm>, [consulta: 25 de enero de 2012]

Ministerio de Salud, Trabajo, y Bienestar de Japón, “Relationship between national and local governments”, [en línea], disponible en <http://www.mhlw.go.jp/english/index.html>, [consulta: 05 de diciembre de 2012]

Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón, “Food Poisoning Statistics, 2009”, [en línea], http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/poisoning/dl/Food_Poisoning_Statistics_2009.pdf, [consulta: 29 de abril de 2012]

Proyectos de Cooperación Técnica de JICA México, “Proyecto: Mejoramiento y Difusión de Frutas Tropicales para los Pequeños Productores en el Estado de Veracruz”, [en línea] disponible en <http://www.jica.go.jp/mexico/espanol/activities/pdf/proyecto08.pdf>, [consulta: 28 octubre de 2012]

Roldán, Adriana y Pérez, Camilo, “Potencial del Comercio de Alimentos de América Latina con Asia Pacífico”, [en línea], disponible en www.eafit.edu.co/centros/asia-pacifico/Documents/Camilo%20Pérez-%20Potencial%20de%20comercio%20alimentos%20de%20América%20Latina%20con%20Asia%20Pacífico.pdf, [consulta: 25 de mayo de 2012]

Reglas en Materia de Certificación de Origen del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre los Estados Unidos Mexicanos y el Japón, [en línea], disponible en ww2.scjn.gob.mx/tratadosinternacionales/.../44074056.doc [consulta: 20 de septiembre de 2012]

SAGARPA (2012), “Esperan que exportaciones agroalimentarias mexicanas asciendan a 23 mil millones de dólares en 2012”, [en línea], Disponible en <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/boletines2/Paginas/2012B415.aspx> [consulta: 04 de septiembre de 2012]

Subsecretaría de Fomento a los Agronegocios, “Estimación de las Exportaciones agroalimentarias a nivel Entidad Federativa”, [en línea], disponible en http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/Documentos/Estima_Exp_Edo.pdf [consulta: 5 de noviembre de 2012]

Servicio de Información Agroalimentaria (SIAP), “Exporta México bienes agroalimentarios a 123 países”, 2012, [en línea], Disponible en <http://www.siap.gob.mx/opt/123/84/83.html>, [consulta: 09 de enero de 2013, 10:40]

SIAP, “Cierre de la producción agrícola por cultivo 2011”, [en línea] Disponible en http://www.siap.gob.mx/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=350, [05 de enero de 2013]

SIAP, “Estadísticas de Producción Agrícola (2005-2011)”, [en línea], disponible en <http://www.siap.gob.mx/>, [consulta: 16 de octubre de 2012]

Solís, Mireya, “México y Japón: Las oportunidades del libre comercio, Estudio elaborado para la Subsecretaria de Negociaciones Comerciales Internacionales”, SECOFI, COLMEX, [en línea], disponible en www.economía.gob.mx, [consulta: 12 de febrero de 2012]

Texto del AFAEM-J, [en línea], disponible en <http://www.economía.gob.mx/comunidad-negocios/comercio-exterior/tlc-acuerdos/asia-pacifico>, [consulta: 26 de noviembre de 2011]