

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Hong Kong

Notas Sectoriales

El mercado de la carne y productos cárnicos en Hong Kong

ICEX

El mercado de la carne y productos cárnicos en Hong Kong

Esta nota ha sido elaborada por Jaume Vintró Bonet
bajo la supervisión de la Oficina Económica y Co-
mercial de la Embajada de España en Hong Kong

Marzo de 2011

ÍNDICE

CONCLUSIONES	4
I. DEFINICION DEL SECTOR	5
1. Delimitación del sector	5
2. Clasificación arancelaria	5
II. OFERTA	7
1. Tamaño del mercado	7
2. Producción local	8
3. Importaciones	8
III. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA	11
IV. PRECIOS Y SU FORMACIÓN	13
V. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL	15
VI. DISTRIBUCIÓN	19
VII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO	24
VIII. ANEXOS	29
1. Ferias	29
2. Asociaciones	30
3. Otras direcciones de interés	30

CONCLUSIONES

Hong Kong es una economía desarrollada en la que los productos cárnicos son una de las bases de la cocina local. Se estima que el consumo anual por habitante es de 95 kilos de carne (el de China continental es 55 y en continuo aumento y el de Estados Unidos es 120 kilos), dato que se ha mantenido estable en los últimos años. Por la particularidad de su territorio Hong Kong depende de los alimentos importados y su producción interna es prácticamente inexistente. En el mercado de los cárnicos importan la mayoría de sus productos de Brasil, Estados Unidos y China continental pero otros países dominan en categorías específicas (España en jamón, Australia en carne de oveja,...).

Los habitantes de Hong Kong disponen de una renta per capita de las más altas del mundo (dato no totalmente significativo debido a la abundancia de millonarios que hacen subir la media) y por ello es un mercado donde tienen buena aceptación los productos de calidad y de precios elevados. Esto hace que se consuman filetes de buey, cierta cantidad de jamón o carnes orgánicas en que el animal es criado de formas menos fabriles. A pesar de estos productos gourmet las carnes más consumidas en Hong Kong son la porcina y los despojos comestibles.

A inicios del 2011 el territorio se encuentra en una encrucijada particular. Su moneda pierde competitividad al estar ligada al dólar americano, el yuan se aprecia de forma controlada y la inflación en China se dispara lo que encarece los productos alimenticios. En este escenario, por ejemplo, se han empezado a importar partidas de ternera congelada provenientes de la provincia china de Jilin que es un 20% más barata que la carne fresca, con gran aceptación por parte del público. Parece ser que mientras las clases altas gastan abundantemente en productos gourmet las clases media-baja intentan combatir la creciente inflación comprando productos más económicos.

I ■ DEFINICION DEL SECTOR

El objeto del presente estudio es el mercado de los productos cárnicos en Hong Kong. No hay casi ninguna crianza de animales en Hong Kong, si exceptuamos la de pollos, y siempre a pequeña escala. Son, por tanto, las importaciones las que cubren la demanda. Los animales como el pollo, el cerdo y el pato son casi exclusivamente importados de China continental, más específicamente de la provincia de Cantón, colindante con Hong Kong.

1. DELIMITACIÓN DEL SECTOR

Dado a la poca relevancia de la producción local el estudio se basa en la importación y reexportación de los productos cárnicos en el territorio. El consumo local se establecerá a partir de la resta entre ambas partidas.

2. CLASIFICACIÓN ARANCELARIA

Los productos objeto del presente estudio son, recogidas en las partidas arancelarias 0202, 0203, 0204, 0206, 0207, 0210, 1601 y 1602 pertenecientes a los capítulos 02 (carne y despojos comestibles) y 16 (preparaciones de carne; de pescado o de crustáceos; de moluscos o de otros invertebrados acuáticos) del Sistema Armonizado.

- 02.01** Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada.
- 02.02** Carne de la especie bovina congelada
- 02.03** Carne de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada
- 02.04** Carne de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

02.06 Despojos comestibles de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, caballar, asnal o mular, frescos, refrigerados o congelado.

02.07 Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados

02.10 Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos.

16.01 Embutidos y productos similares, de carne, de despojos o de sangre preparaciones alimenticias a base de estos productos.

16.02 Las demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre.

ICEX

II. OFERTA

1. TAMAÑO DEL MERCADO

Calculamos el mercado de carne en Hong Kong restando las reexportaciones (la exportación local es insignificante al no existir prácticamente la producción local) de las importaciones. En la tabla vemos lo que se consume en Hong Kong de cada una de las partidas estudiadas;

Importaciones menos reexportaciones. (Tabla en miles de USD)

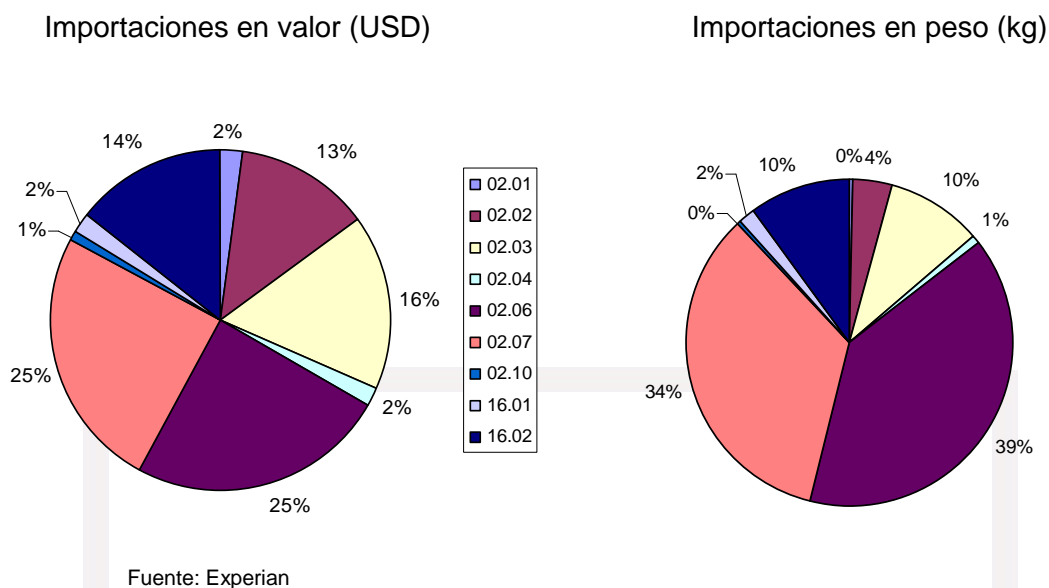
	2008	2009	Variación (%)	2010	Variación (%)
02.01	48.794	51.723	6,0%	65.017	25,7%
02.02	270.120	316.142	17,0%	374.845	18,5%
02.03	462.623	402.973	-12,8%	412.367	2,3%
02.04	36.100	44.185	22,4%	65.952	49,2%
02.06	468.375	600.450	28,2%	540.929	-9,9%
02.07	617.651	607.209	-1,7%	821.019	35,2%
02.10	15.969	17.645	10,5%	18.308	3,7%
16.01	48.253	53.867	11,6%	53.586	-0,5%
16.02	262.904	349.835	33,1%	413.518	18,2%
	2.230.789	2.444.029	9,56%	2.765.541	13,15%

Fuente: Experian

Si observamos la tabla que hace referencia al año 2010 vemos que las dos principales partidas en valor son los despojos de animales (0206 y 0207), parte fundamental de la cocina local. Después aparecen las demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre (1602) seguida de la carne de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada (0203).

Las partida que ha sufrido los mayores incrementos en 2010 ha sido los despojos de cerdo, oveja, buey... seguido de las aves (0204) en 2009 y 2010 tras los problemas de la gripe aviar que se dieron en el territorio en 2008 y obligaron al gobierno a ordenar la matanza de todas las aves vivas en los mercados de la ciudad.

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG



En los gráficos podemos observar que los despojos representan el 50% de la carne que se consume en Hong Kong mientras que juntos suponen el 73% en volumen de la carne consumida. Observamos que la carne bovina es la que la relación precio/volumen es más favorable.

2. PRODUCCIÓN LOCAL

La producción local de carne y derivados es prácticamente inexistente. Hay que tener en cuenta que Hong Kong prácticamente no produce comida en su territorio y depende completamente de las importaciones, en su mayor parte provenientes de China.

Esta dependencia de las importaciones ha supuesto un incremento de los precios de los alimentos y de la carne principalmente por dos motivos. Uno es la apreciación lenta pero continuada del yuan y la otra es la inflación creciente de su principal proveedor, la China continental.

3. IMPORTACIONES

El 57% de las importaciones de carne en Hong Kong se destinan al consumo interno mientras que el restante 43% se reexportan a otros países de Asia. El continente asiático supone el 99,9% de las reexportaciones de Hong Kong.

En cuanto a las importaciones por valor vemos que tanto las dos partidas referentes a los despojos de todo tipo de animales superan los 1.000 millones de dólares.

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Importaciones de productos cárnicos (miles de dólares americanos)

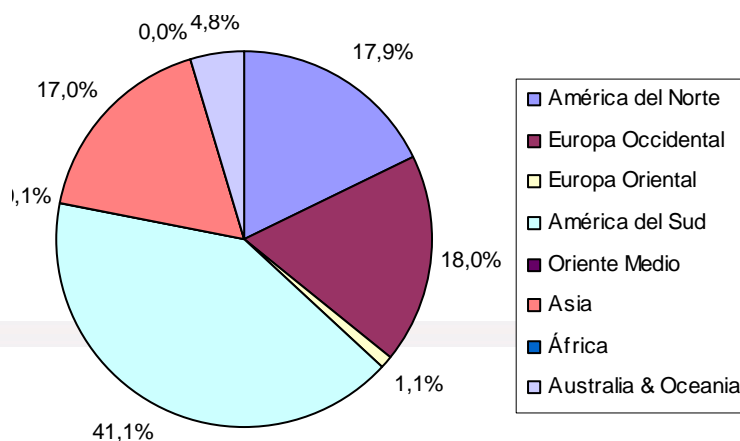
	2008	2009	Variación(%)	2010	Variación (%)
02.01	50.071	55.075	9,7%	66.942	21,8%
02.02	308.280	419.879	35,8%	457.373	9,2%
02.03	640.953	537.400	-16,3%	540.738	0,8%
02.04	40.028	54.872	36,5%	79.376	45,0%
02.06	1.319.723	1.460.967	10,4%	1.379.942	-5,3%
02.07	1.142.534	1.213.175	5,9%	1.686.498	39,3%
02.10	18.890	20.755	9,7%	22.501	8,6%
16.01	53.196	59.614	12,2%	59.727	0,4%
16.02	400.323	457.627	14,0%	518.601	13,6%
TOTAL	3.974.003	4.279.364	7,6%	4.811.698	12,4%

Fuente: Experian

Vemos que en tanto en 2009 como en 2010 las importaciones de cárnicos han aumentado de forma importante en términos generales. En particular algunas partidas como la carne de buey, las aves, los despojos o las preparaciones y conservas de carne acumulan fuertes incrementos.

El origen principal de estas importaciones es América Central y del Sur que supone el 41% de las importaciones. Esto se debe en gran parte a los grandes volúmenes que importan de las partidas 0206 y 0207 principalmente protagonizadas por Brasil. Asia destaca como primer importador de carne de porcino en el territorio y en particular China continental es uno de los mayores importadores de todo tipo de carnes.

Importaciones de cárnicos en Hong Kong por zona geográfica y valor (USD)



Fuente: Experian

Europa Occidental en general supone el 18% de las importaciones en el territorio y dentro de este grupo destacan países como Alemania, Holanda o España como podemos observar en la siguiente tabla.

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Importaciones partidas 0201, 0202, 0203, 0204 y 0206 por países (miles de USD)

	02.01	02.02	02.03	02.04	02.06
413 BRASIL	5.748	181.315	135.637		426.509
111 EEUU	15.662	97.768	52.012	399	211.231
631 CHINA	53	33.073	214.000	24.324	
221 ALEMANIA	16		36.356		169.836
191 CANADA	1.392	61.669	17.904		86.822
222 HOLANDA	516	1.879	26.212	37	92.970
891 AUSTRALIA	28.016	23.596	2.092	23.114	53.960
411 ARGENTINA	545	16.470	724	386	75.144
231 SPAIN		124	8.667	362	33.752
895 NUEVA ZELANDA	4.733	21.898		29.394	29.653

Fuente: Experian

Importaciones partidas 0207, 0210, 1601, 1602 y total partidas por países (miles de USD)

	02.07	02.10	16.01	16.02	TOTAL
413 BRASIL	599.076	456		23.418	1.372.159
111 EEUU	580.782	2.646	25.148	49.179	1.034.827
631 CHINA	241.438	13.461	16.887	151.484	694.720
221 ALEMANIA	15.617	108	1594	17.438	240.965
191 CANADA	18.605	797	1010		188.199
222 HOLANDA	18.120	377	213	11.692	152.016
891 AUSTRALIA	12.850	183	128	3.416	147.355
411 ARGENTINA	21.391				114.660
231 SPAIN	5.233	1.511	3.886	55.179	108.714
895 NUEVA ZELANDA		9	35		85.722

Fuente: Experian

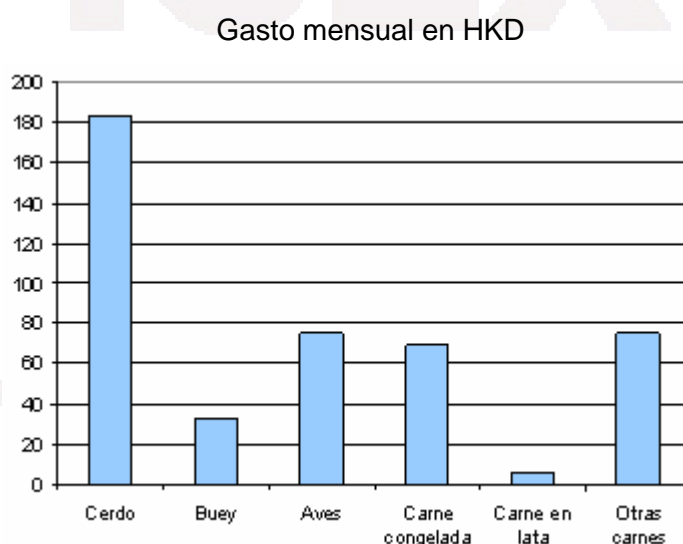
Si observamos por categoría de producto vemos que Brasil es el gran importador de buey y líder en las dos partidas de despojos salados, secos o ahumados (0206 y 0207) mientras que China continental es líder en otras dos categorías importantes como son el porcino y las demás preparaciones de conservas de carne (aparte de los embutidos). Estados Unidos, a pesar de sólo liderar una partida poco significativa como es la 1601 (Embutidos y productos similares, de carne, de despojos o de sangre preparaciones alimenticias a base de estos productos), realiza fuerte importaciones en todas las áreas con lo que consigue situarse por encima de la China continental.

España destaca en la partida 1602 Justamente esta partida de conservas de carne es la más importante para España en la que consigue 59 millones de dólares americanos, situándose tras el mayor importador que es la China continental (105 millones) y por delante de Alemania (25 millones). Otra de las partidas importantes de la exportación española es la 02.06 de despojos de cerdo, buey,... pero a pesar de suponer 33 millones de USD sólo consigue situarse octava en esta categoría.

III. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA

La gastronomía china en general y en particular la de Hong Kong se basa en el arroz, las verduras y la carne. Al ser una ciudad moderna y cosmopolita hay todo tipo de restaurantes pero los productos anteriormente mencionados siguen siendo los más consumidos por los habitantes de Hong Kong.

Según el último estudio realizado por el Census and Statistics Department los productos cárnicos suponían el 25% de la cesta de la compra de los hongkongitas. Aunque parece que gastan poco en su cesta de la compra mensual la costumbre local es comer en restaurantes. Estos suponen el 63% del gasto mensual en comida de las familias. Dentro de lo que compran en la siguiente tabla observamos sus preferencias:



Fuente: Census and Statistics Department Hong Kong

Vemos que el cerdo (presente en casi todos los platos tradicionales chinos) es el tipo de carne más comprada por los hongkongitas seguido del pollo (vivo, entero, cortado, despojos...), a pesar de que su popularidad a pasado por fases bajas en la última década debido a varios casos de gripe aviar. Relativamente más de lejos encontramos la carne de bovino que es la

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

favorita de la población de clase media y alta (sobre todo para tomarla en filetes). Respecto al resto, se trata principalmente de patos importados de China y de cordero de Nueva Zelanda o Australia.

Aunque la población prefiere la carne fresca, ésta no representa más que el 20% de las importaciones totales de carne. La carne fresca se importa principalmente de China, teniendo en cuenta la proximidad geográfica. Los otros productos importados, carnes y despojos de aves, vacuno, cerdo y cordero, llegan al mercado congelados.

Entre los productos cárnicos elaborados, la población china consume una gran cantidad de productos tradicionales como los jamones de Ginhua o Yunnan, aunque los productos cárnicos occidentales ya comienzan a introducirse en su dieta, principalmente en el caso de chinos de alto poder adquisitivo (además de expatriados extranjeros).

La inflación

Últimamente, debido a la debilidad del dólar americano (al que el dólar de Hong Kong se encuentra ligado) y la continua inflación de precios en China ha hecho que los precios de los alimentos hayan aumentado en Hong Kong. El último dato de inflación la situaba en el 3% y se plantea como el peor problema de la economía local para el 2011. Esto ya ha hecho que muchos consumidores se decanten por comer más carnes congeladas o de mejor precio.

En un estudio recientemente publicado por el Census and Statistics Department en que se analizaba la inflación en los últimos 10 años se demostraba que los cárnicos son los alimentos que más se han encarecido. De este modo entre 1999 y 2010 el precio de la carne de buey se ha encarecido un 77,8%, la carne enlatada un 68,7% y el de las aves un 59,5%. Según el profesor Terence Chong Tai-leung de la Chinese University esto se debe al crecimiento económico de China e India, los dos países más poblados del planeta. En estos dos países la carne anteriormente era un producto de lujo pero el aumento de la riqueza ha hecho crecer de forma muy importante su demanda de cárnicos.

IV . PRECIOS Y SU FORMACIÓN

Canales de distribución

Mercados, cadenas de supermercados, restauradores, cadenas de restaurantes de comida rápida,... todos se aprovisionan a través de importadores locales. Éstos son los que se ponen en contacto directamente con los exportadores extranjeros y adquieren sus productos, revendiéndolos más tarde a mayoristas o a grandes minoristas como Wellcome o Park'n Shop. Los importadores ponen a la venta los productos adquiridos en el extranjero en lonjas donde acuden mayoristas y minoristas a abastecerse.

En el caso de los productos cárnicos envasados los importadores son mayoristas especializados, o grandes minoristas que compran directamente al exportador cuando el envío es suficientemente cuantioso. Los industriales especializados en la transformación de carne (salchichas, jamones, tocino) importan directamente. No existe más que un matadero en Hong Kong, para cerdos, terneras y corderos. En los mercados callejeros o municipales se compra principalmente aves vivas.

La formación de los precios

Es complicado saber cuales son los márgenes de cada agente de la cadena de los cárnicos y agruparlos. El mercado de los cárnicos engloba carne de muy baja calidad en la que los productores compiten por precio y se obtienen beneficios debido al volumen y productos gourmet en que los márgenes son mucho mayores pero el volumen mucho menor.

Para ilustrar las grandes variaciones que puede existir en un filete de ternera y otro (productos en que sólo afecta la calidad del mismo) adjuntamos una serie de precios obtenidos en los supermercados locales. Hay que tener en cuenta que en otros productos la variación puede ser mayor si la marca juega un papel importante (como puede ser el caso del jamón).

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Precio de un filete de ternera (USD/Kg)

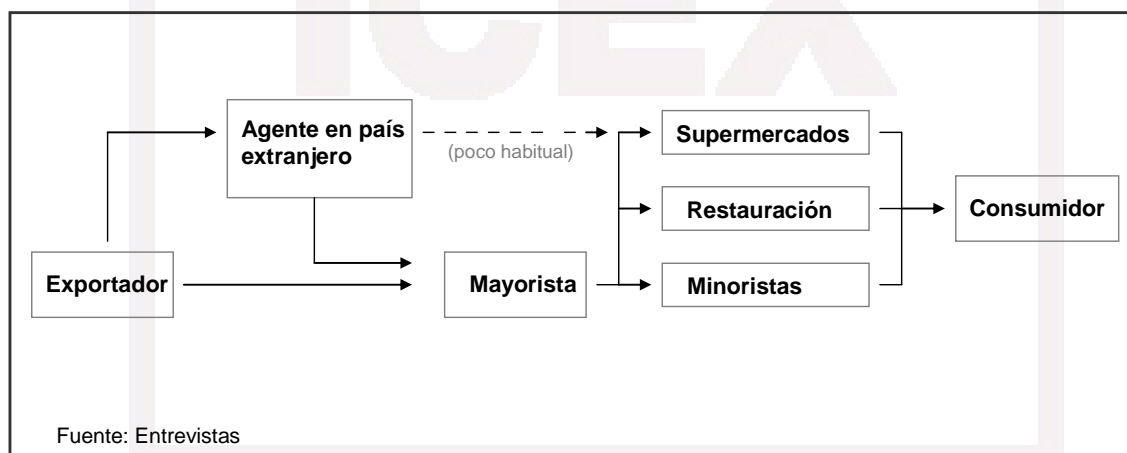
País	Producto	Establecimiento	Precio de venta (USD/Kg.)
EEUU	Steak ternera	Great	114,23
Canadá	Filetes	Wellcome	33,27
EEUU	Steak ternera	Wellcome	25,41
Brasil	Carne Picada	Wellcome	10,97
China	Carne Picada	Wellcome	7,39
China	Steak ternera	Wellcome	4,49

Fuente: Elaboración propia

En el cuadro observamos que un filete de ternera se puede comprar desde los 4,5 dólares americanos hasta los 114 dólares. Esto mismo sucede en el resto de productos y en los productos envasados además se añade la imagen de marca en la formación de los precios.

Teniendo en cuenta esta premisa, lo que si se mantiene bastante estable en el sector de los cárnicos en general es la cadena de valor. La figura siguiente condensa las diferentes vías de aprovisionamiento que los especialistas del sector nos comentaron en las entrevistas mantenidas con ellos.

Cadena de valor de los productos cárnicos en Hong Kong



En cada uno de los pasos se añade un margen comercial pero estos varían enormemente dependiendo del producto importado, la cantidad del mismo, la calidad de la carne,...A la hora de importar cualquier tipo de producto en particular es mejor informarse de los precios en esa categoría en concreto.

V ■ PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL

Los productos cárnicos españoles importados a Hong Kong destacan las partidas relacionadas con la carne de cerdo. Las principales categorías son los despojos de cerdo, buey y cordero (0206) y las preparaciones y conservas de carne aparte de los embutido (1602)

Importaciones de productos cárnicos procedentes de España (miles de dólares americanos)

	2008	2009	Variación 08-09 (%)	2010	Variación 09-10 (%)
02.01	-	-		-	
02.02	-	-		124	
02.03	6.523	3.566	-45,6%	8.667	143,6%
02.04	-	-		362	
02.06	32.441	24.796	-23,9%	33.752	36,4%
02.07	1.504	801	-47%	5.233	554,9%
02.10	590	585	-1,4%	1.511	159%
16.01	6.038	4.126	-32%	3.886	-5,6%
16.02	62.919	58.990	-6,7%	55.179	-6,3%
TOTAL	110.015	92.864	-15,5%	108.714	17%

Importaciones de productos cárnicos procedentes de España (miles de Kg)

	2008	2009	Variación 08-09 (%)	2010	Variación 09-10 (%)
02.01	-	-		-	
02.02	-	-		67	
02.03	3.710	3.338	-10%	5.201	55,8%
02.04	-	-		148	
02.06	23.563	15.389	-34,7%	22.903	48,8%
02.07	1.199	839	-30%	5.229	522,9%
02.10	10	12	15,8%	44	253%
16.01	5.817	4.169	-28,3%	3.818	-8,4%
16.02	42.834	39.864	-9,1%	36.757	-7,8%
TOTAL	78.136	63.596	-15,5%	74.104	17%

Fuente: Experian

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Tras la 0206 y la 1602 los importadores de Hong Kong coinciden en destacar la carne de cerdo (0203) como producto con muy buena aceptación y que puede beneficiarse de la buena imagen del cerdo español que perciben los consumidores a través del jamón.

Dentro de las partidas que hemos analizado con anterioridad podemos ir a otras más detalladas y se observa que alrededor del 90% de la carne importada de España a Hong Kong hace referencia al cerdo.

Importaciones de diferentes tipos de carne de cerdo en 2010

	valor (miles USD)	% del total de importaciones	peso (kg)	% del total de importaciones
Carne de cerdo, jamones, con hueso	412	0,38%	43.220	0,06%
Carne de cerdo, fresca o congelada	8.255	7,59%	5.158.308	6,96%
Hígado de cerdo	17	0,02%	24.960	0,03%
Despojos de cerdo excepto hígados	33.664	30,97%	22.832.762	30,81%
Salchichas y productos similares	3.886	3,57%	3.818.618	5,15%
Jamones de cerdo preparados o conservados	1.501	1,38%	145.537	0,20%
Jamones de cerdo en lata	1	0,00%	55	0,00%
Carne de cerdo y desechos de cerdo preparados	49.449	45,49%	32.384.985	43,70%
TOTAL IMPORTACIONES CARNE DE CERDO	97.185	89,40%	64.408.445	86,92%

Fuente: Experian

02032200 Carne de cerdo, jamones, con hueso, congelados

02032900 Carne de cerdo, fresca o congelada

02064100 Hígado de cerdo

02064990 Despojos de cerdo excepto hígados

16010010 Salchichas y productos similares

16024110 Jamones de cerdo preparados o conservados, no en lata

16024120 Jamones de cerdo en lata

16024910 Carne de cerdo y desechos de cerdo preparados o conservados

La mayor parte de los productos procedentes de España son vendidos en tiendas especializadas como Fiesta, dedicada a la venta y distribución de productos españoles, y en supermercados de alta gama como Great, Citysuper, Sogo o Olivers Delicatessen. También existen en Hong Kong cierto número de tiendas gourmet, como Ultra (propiedad de Hutchinson Whampoa) estando destinadas a consumidores occidentales o a un reducido grupo de chinos de alto nivel adquisitivo y con conocimientos de la gastronomía mediterránea. En estos círculos el jamón español es apreciado y los comercios destacan su procedencia con banderas españolas o carteles indicando "from Spain". Así vemos en la tabla a continuación como la mayoría de jamones de alta gama son de procedencia española.

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Muestra de jamones vendidos en los supermercados locales

Producto	Marca	País	Punto de venta	Unidad	Precio de venta
Jamón Serrano	Pata Negra	España	Great	100g	10,32
Jamón Serrano	Noel	España	Great	100g	10,18
Jamón Serrano	Nicolau	España	Citysuper	100g	10,32
Jamón Ibérico	Nicolau	España	Citysuper	100g	16,25
Jamón ibérico	5 jotas	España	Citysuper	100g	34,06
Jamón ibérico	Azuaga	España	Citysuper	110g	14,32
Jamón ibérico	Segovia	España	Citysuper	100g	21,93
Jamón de Bayona		Francia	Citysuper	100g	8,38
Jamón de Parma	Levani	Italia	Citysuper	70g	10,26
Jamón de Parma	Tuismera	Italia	Great	90g	8,89
Paleta Ibérica	Azuaga	España	Citysuper	100g	12,84

Fuente: Elaboración propia

Otros productos en que la marca país de España es valorada son los embutidos. En Hong Kong la mayoría de los consumidores no los conoce o aprecia y son pocos los que los consumen. A pesar de ello los productos se pueden encontrar en los supermercados de alta gama dirigidos a un público de expatriados o con alto poder adquisitivo.

Muestra de embutidos vendidos en los supermercados locales

Producto	Marca	País	Establecimiento	Unidad	Precio de venta
Chorizo	Pata Negra	España	Great	100g	10,95
Chorizo	Azuaga	España	Citysuper	100g	7,74
Chorizo	El Gaitero	España	Great	500g	17,41
Chorizo	Turon	España	Great	80g	4,63
Chorizo	Jean Caby	Francia	Great	120g	10,95
Salchichón	Pata Negra	España	Great	100g	9,67
Salchichón	Turon	España	Great	100g	5,15
Salchichón	Jean Caby	Frances	International	75g	3,93
Salchichón		Italiano	International	80g	3,93
Fuet	Campofrio	España	Great	170g	7,34

Fuente: Elaboración propia

En las grandes cadenas de supermercados de la ciudad como Wellcome y Park'n Shop los productos cárnicos españoles son difíciles de encontrar por lo que es poco probable que su consumo se generalice sin un adecuado esfuerzo de promoción. Estos esfuerzos y el gasto que conllevan no tienen mucho sentido por el tipo de cliente que acude a comprar en ellos. Otros supermercados de más alta gama si que hacen promociones de productos de diferentes países como es el caso de Great y su promoción de productos españoles en marzo de 2011.

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Según Florence Lo, directora de la distribuidora Fiesta, los costes para introducir productos en las estanterías de estos grandes supermercados son muy elevados (entre 13.000 y 26.000 US\$ por línea), y en ocasiones, aunque los exportadores estaban dispuestos a pagarlos, estos supermercados rechazaron su introducción, debido a la escasez de espacio en sus estanterías y a la poca demanda de estos productos.

Un mayor esfuerzo en realizar promociones sería muy necesario para que la población china de la isla conociera la existencia de nuestros productos, tal y como ocurre con los productos cárnicos italianos, famosos en el mundo entero.

En cuanto a la carne española, al igual que otras muchas europeas, son consideradas por los importadores entrevistados poco competitivas en precios, ya que los productos procedentes de Estados Unidos, Brasil o Australia ofrecen unos precios más favorables, especialmente desde los últimos dos años.



ICEX

VI. DISTRIBUCIÓN

La gran mayoría de mercados, cadenas de supermercados, restauradores, cadenas de restaurantes de comida rápida,... se aprovisionan a través de importadores locales. En el caso de los productos cárnicos envasados los importadores son mayoristas especializados, o grandes minoristas que compran directamente al exportador cuando el envío es suficientemente cuantioso. Para observar sus particularidades dividiremos la distribución en:

1. Supermercados y mercados
2. Tiendas de alta gama
3. Hoteles y restaurantes
4. Mayoristas

1. SUPERMERCADOS Y MERCADOS

En la cultura de Hong Kong está muy extendida la compra en los mercados tradicionales y la ciudad cuenta con abundancia de ellos. En estos sólo se puede encontrar carne fresca de animales recién matados.

En cuanto a los supermercados hay dos grandes cadenas que dominan en la ciudad, por un lado Wellcome (parte del más antiguo conglomerado de Hong Kong, Jardine Matheson, a través de sus subsidiarias "Dairy Farm") que cuenta con 257 supermercados y por el otro Park'n Shop (de AS Watson, a su vez afiliada a la Hutchinson Whampoa, imperio del magnate nº1 de Hong Kong, Li-Ka Shing) que cuenta con 231 supermercados.

En sus establecimientos de mayor tamaño cuentan con carnicerías debido a la importancia que tiene la carne en la dieta local. En ellos se pueden encontrar productos cárnicos como salsichas, beicon, jamón york...pero representan un espacio pequeño en el lineal.

2. TIENDAS DE ALTA GAMA

Se trata de tiendas independientes en diferentes zonas de Hong Kong. La mayoría se concentran en las principales zonas comerciales del territorio (Central, Causeway Bay y Tsim Sha Tsui). Estas tiendas suministran a los clientes más ricos y a expatriados, que viven, compran y trabajan esencialmente en esas zonas.

Algunos de ellos se consideran supermercados para expatriados (aunque la mayor parte de sus clientes sean chinos locales) porque ofrecen una gran variedad de productos importados. En ellos los precios son más altos y los productos ofrecidos son más exclusivos. Aquí se pueden encontrar productos de lujo como jamón y chorizo ibérico, foie gras, o productos italianos y franceses de alta gama. Entre ellos destacamos City Super, Oliver's Delicatessen y Great quienes ofrecen una gama más amplia de productos cárnicos de países como Italia, España, etc.

En particular, Great, perteneciente al grupo "Hutchinson Whampoa", al igual que Park n' Shop, y con quien comparte el sistema logístico y financiero, es el centro elegido para "experimentar" con nuevos productos extranjeros en el mercado. Según las entrevistas llevadas a cabo con el responsable de productos frescos de esta empresa, nuevos productos como podrían ser los embutidos españoles serían puestos a prueba en primer lugar en Great para ver su aceptación, en cuyo caso se procedería a introducirlos en los supermercados Park n' Shop, con mayor capacidad de llegar a la masa de consumidores.

3. HOTELES Y RESTAURANTES

La cultura local implica comer en restaurantes y cocinar en casa es una excepción. Por ello la ciudad cuenta con alrededor de unos 12.000 restaurantes. La gran mayoría de ellos son de tipo local donde los grandes productos consumidos son cerdo, buey y aves. Estos no sirven platos elaborados con comida importada de calidad sino que su motivación a la hora de comprar es el precio.

Por otro lado, debido a la comunidad de expatriados, los habitantes cada vez más occidentalizados en sus gustos y el gran tráfico de turismo la ciudad cuenta con un gran número de restaurantes de cocina internacional. En estos y en los hoteles si que se consumen carnes importadas de mayor calidad, jamón y embutidos.

4. MAYORISTAS

Existe un gran número de empresas dedicadas a la distribución de productos cárnicos al sector minorista, ya sean supermercados, tiendas, hoteles o restaurantes. Ejemplos de empresas que se dedican a importar grandes cantidades de carne son:

-Polyfood Food Service, empresa dedicada tanto a la importación como a la fabricación y distribución de productos cárnicos, pescado y marisco. En concreto importa carne de Brasil y

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

EEUU, fabrica distintas clases de salchichas y distribuye sus productos a todo tipo de minoristas.

- **Dah Chong Hong**, perteneciente al grupo Citic. En el sector de la carne Dah Chong Hong importa cerdo de Brasil, Dinamarca y Holanda, vacuno de Brasil, Australia y Nueva Zelanda, pollo de Brasil y China, y cordero de Nueva Zelanda. Todas estas importaciones las realiza directamente, sin necesidad de más intermediarios.

Por otro lado hay los importadores de productos delicatessen quienes importan la carne y productos cárnicos tanto europeos como españoles, sobretodo aquellos de mayor calidad. Ejemplos de estos son:

-**Maxly Food Company Limited**, dedicados a la importación y venta de todo tipo de alimentos europeos de gourmet a hoteles, supermercados y restaurantes, representando en exclusiva a marcas tan importantes como las italianas Galbani o Fiorucci, líderes del mercado del jamón de Parma y de otros productos italianos; a los patés franceses Feyel, o las salchichas alemanas Rieant.

-La empresa **Silco International Limited** también está dedicada a la importación de todo tipo de productos alimenticios europeos, australianos y americanos como carnes (importan cordero de Francia, ternera de Holanda, vacuno de Australia, etc), aceite de oliva, queso, pescado, marisco, vino australiano, y algunos productos cárnicos. Sus clientes son mayoritariamente restaurantes, hoteles y clubs, aunque también venden a supermercados como Park n' Shop, City Super y Oliver's Delicatessen. Silco se aprovisiona directamente de los exportadores extranjeros cuando las cantidades son lo suficientemente grandes. Si no es así, suelen recurrir a la intermediación de brokers, a los que solicitan la compra de determinados productos, sin especificar necesariamente la marca, ya que cuando se trata de clientes como hoteles y restaurantes, la marca no es tan importante como la calidad del producto.

-**King Rise** es otra compañía hongkonesa dedicada a la importación y distribución de alimentos europeos, entre ellos productos cárnicos de todo tipo, etc. Normalmente representa en exclusiva a todas sus marcas, con las que abastece tanto a restaurantes y hoteles como a supermercados. También ha participado en la promoción de diversos productos en dichos establecimientos, mediante muestras de prueba, material publicitario, etc.

-**Fiesta**, compañía en Hong Kong dedicada exclusivamente a la distribución de alimentos españoles. Fiesta, además de disponer de dos puntos de venta minorista uno en Central (la zona más comercial de la isla de Hong Kong), y otro abastece de toda una serie de marcas a distintos restaurantes, clubs y establecimientos minoristas. El 80% de las ventas de Fiesta están destinadas al sector de la restauración, mayoritariamente a los pocos restaurantes españoles que están localizados en Hong Kong. También han vendido a Citysuper o Park'n Shop. Entre las marcas de productos cárnicos que representa destacan Campofrío, Segovia, Morte, Turon, Santa Cruz de Montes y La piquera curiosamente las únicas encontradas en las visitas a los supermercados.

Condiciones de suministro

El responsable de Park n' Shop de productos frescos comentó en una entrevista que los proveedores trabajaban directamente con los supermercados sin la intervención de intermediarios cuando el volumen de los pedidos a la empresa proveedora era suficientemente grande. Para pequeñas cantidades de productos lo normal suele ser la venta a través de mayoristas.

Otros supermercados, como es el caso de City Super, acuden a agentes en países extranjeros quienes se ponen en contacto con los fabricantes en dicho país y realizan las compras en su nombre. De este modo, City Super se abastece de productos españoles a través de un agente que dispone en Barcelona. Éste se encarga de comprar a las empresas españolas sus productos y de embarcar hacia Hong Kong contenedores con un surtido variado de cantidades relativamente pequeñas de cada artículo.

Según el señor Ben Lam, responsable de la división de productos frescos de City Super, se utiliza este sistema ya que City Super tiene unas cifras de ventas pequeñas en comparación con las de las grandes cadenas de supermercados, por lo que no puede permitirse adquirir grandes envíos de un solo producto. Esto plantea el inconveniente de que, al no poder beneficiarse de economías de escala, los productos cárnicos españoles ofrecidos en City Super son numerosos (el mayor surtido en Hong Kong), pero siempre a unos precios muy elevados.

En otra de las entrevistas, Thomas Shek, director general de Polyfood Food Service Co Ltd, empresa fabricante de productos cárnicos (salchichas) y gran importadora y distribuidora de carnes, remarcó que, para reducir los costes, los grandes importadores se dirigen directamente a las empresas exportadoras, a quienes adquieren carne fresca y congelada, materias primas para fabricar salchichas, o incluso productos cárnicos ya terminados. Entonces, si se trata de materias primas para la fabricación de embutidos, se procesan, y en cualquier caso, la carne y productos cárnicos se venden de nuevo en a restaurantes, hoteles, supermercados y otros minoristas, sin recurrir a más intermediarios. Solamente para las reexportaciones a China se recurría a un mayorista para su venta posterior al público.

Según el señor Shek, existe una serie de grandes exportadores especializados en un tipo de carne en particular a los que los importadores suelen acudir a la hora de abastecerse, debido a su buena capacidad logística y a la competitividad de sus precios. Por tanto, para este tipo de empresas es bastante poco frecuente que acudan a pequeñas empresas extranjeras en busca de productos.

Por último exponemos la estrategia de Fiesta Limited, el principal distribuidor de productos cárnicos españoles en Hong Kong. Fiesta tiene acuerdos tácitos con una serie de empresas (Campofrío, Segovia y Morte), de modo que es en la actualidad el único distribuidor en Hong Kong (aunque se han quejado de que Wellcome está consiguiendo productos Campofrío por otros canales). Su estrategia consiste en importar directamente los productos de las empresas españolas en España, vendiéndolos más tarde a restaurantes y supermercados, sin la mediación de mayorista alguno (para ello sería necesario una mayor facturación).

Promoción y publicidad

Algunos establecimientos minoristas organizan eventos especiales para promocionar alimentos concretos o de un origen determinado. Por ejemplo, Great ha realizado diversos “festivales” gastronómicos, dedicados a promocionar los productos alimenticios de un país concreto, algo que podrían aprovechar los productos españoles para darse a conocer. El problema de Great es su pequeña representatividad, ya que sólo existe dos tiendas en todo Hong Kong, que principalmente sirven a extranjeros o a chinos muy occidentalizados, por lo que su capacidad de llegar al gran público es muy limitada. Otros supermercados, como Park n’ Shop no realizan promociones especiales en absoluto (a parte de algunas ofertas puntuales).

En este tipo de promociones, a pesar de que el establecimiento promotor es el que facilita la mayor parte de fondos económicos, también suelen participar las empresas, los consulados, cámaras de comercio y oficinas comerciales, con material promocional, información, e incluso apoyo económico, así como las marcas promocionadas, mediante ofertas especiales, regalos, stands especiales, etc. También suele ser frecuente la participación de personajes del país promocionado, como chefs, etc.

Fiesta, por su lado, ha organizado alguna promoción como muestras de productos en góndolas, destacados y a precios especiales, o menús españoles en los restaurantes de clubs sociales.

Diversos profesionales del sector señalan la importancia de la organización de diversos eventos para promocionar la gastronomía española. Por ejemplo las empresas cárnicas alemanas promocionan aportan dinero y productos durante el Oktoberfest en Octubre. De esa manera se consigue llegar de forma eficaz a un sector importante de la sociedad. Estos festivales, con música, espectáculos, comida y bebida típicos, etc son muy efectivos para atraer la atención sobre los productos de un país, especialmente si son poco conocidos, como es el caso de España. Un acontecimiento similar para promocionar la gastronomía y cultura hispánica en Hong Kong sería muy recomendable.

Estas campañas son indispensables para que productos poco populares entre la población hongkonesa como los españoles se den a conocer y se introduzcan en la dieta habitual de los habitantes de la ciudad. De otro modo, seguirán siendo artículos de lujo de consumo marginal y poco representativo, sin llegar nunca al gran público.

VII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

Hong Kong cuenta con su propia legislación para la entrada de productos cárnicos en el territorio que no es al misma que la de la China continental. A continuación destacaremos los puntos más relevantes para la entrada de productos cárnicos al territorio pero la información referente al tema es más amplia y es aconsejable consultar a un experto en caso de querer exportar a Hong Kong.

2.1.1. Aranceles y otros impuestos

Hong Kong es puerto franco y no se carga con ningún arancel a los bienes importados al territorio. La importación de productos de alimentación está exenta de impuestos de importación.

2.1.3. Licencias para la importación

Se requiere que los importadores completen un formulario (el número CDE50A – el formulario de Declaración de Importación 1A) en el Departamento de Impuestos y Aduanas dentro de los 14 días posteriores a la importación de los bienes. La página del Departamento de Aduanas e Impuestos, www.info.gov.hk/customs/trade/index.htm. No existen cuotas o prohibiciones establecidas sobre las importaciones de carne o productos cárnicos.

2.1.4. Condiciones para la exportación desde España

Según el último acuerdo entre España y Hong Kong, los establecimientos de producción y comercialización de carnes frescas, productos cárnicos y otros productos de origen animal que deseen destinar sus productos a la exportación deberán estar expresamente autorizados para la exportación, mediante autorización sanitaria emitida por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo español. Esto es completado con lo establecido por el Real Decreto 218/1999 del 5 de febrero, que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas y otros determinados productos de origen animal (Web del Ministerio de Agricultura) http://ie.mapa.es/cexgan/Modulos/Mercados_Paises.aspx

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Además, como requisito adicional, las autoridades de Hong Kong sobreentienden que cualquier empresa que exporte carne a Hong Kong tiene un sistema que permita controlar en cualquier momento la trazabilidad completa del producto desde la granja donde se crió al animal hasta su llegada a Hong Kong.

2.1.5. Condiciones sanitarias para la importación de carnes

El marco legal en Hong Kong para el control de sanidad alimentaria se encuentra en el Capítulo 132 de la Public Health and Municipal Services Ordinance. Se puede consultar en www.legislation.gov.hk/eng/home.htm.

De acuerdo con dicha legislación la importación a Hong Kong de carnes frescas, refrigeradas o congeladas de bovino, porcino, caprino, ovino y aves de corral requiere un Certificado Oficial sanitario.

- (a) Los importadores en Hong Kong deberán obtener del Food and Environmental Hygiene Department una autorización previa, por escrito, para cada partida.
- (b) Cada partida deberá ir acompañada de un certificado sanitario, según el modelo acordado entre España y Hong Kong, expedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.
- (c) Sólo se podrá exportar a la Región Administrativa Especial de Hong Kong (HKSAR) carne de ovino, caprino, bovino, porcino y aves de corral procedente de plantas de sacrificio y procesado autorizadas para la exportación por el Ministerio de Sanidad y Consumo. Por tanto quedan excluidas otras carnes como la de ciervo o caza.
- (d) Las partidas se deberán transportar con la adecuada refrigeración.
- (e) Si la partida efectúa tránsito por un país diferente del país de origen, serán de aplicación las condiciones establecidas en el Anexo. A su llegada, la partida será sometida a inspección por los inspectores de sanidad del Food and Environmental Hygiene Department antes de ser liberada al comercio.
- (f) El importador obtendrá una licencia de importación de la Unidad de Registro de Importación del Food and Environmental Hygiene Department, que se presentará para su verificación.
- (g) A la llegada de cada partida a la HKSAR, se deberá presentar al Food and Environmental Hygiene Department una lista con todos los nombres y direcciones de los distribuidores y minoristas a los que va destinada la carne, así como la cantidad de la carne que se destina a cada distribuidor o minorista.

Las primeras tres partidas de cada tipo de carne (ovino, caprino, bovino, porcino y aves de corral) serán sometidas a “retención y análisis”, y sólo podrán ser liberados al mercado para su venta una vez que se ha comprobado que los resultados del análisis son satisfactorios. Si el DHAA encuentra satisfactorios los primeros tres envíos, cada uno de los tres siguientes será sometido a muestreo para análisis, si bien podrán ser liberados al mercado antes de que se obtengan los resultados del análisis. También es importante la normativa incluida en los capítulos 132AF (www.legislation.gov.hk/blis_export.nsf/home.htm) referente a los máximos permitidos de sustancias nocivas en los alimentos y 132BD (www.legislation.gov.hk/blis_export.nsf/home.htm) referente a los conservantes en los alimentos.

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

2.1.6. Condiciones para la importación en Hong Kong de carnes frescas congeladas de ovino, caprino, bovino, porcino y aves de corral procedentes de España que efectúen tránsito por terceros países.

Se establecen así mismo una serie de Condiciones para la importación en Hong Kong de carnes frescas congeladas de ovino, caprino, bovino, porcino y aves de corral procedentes de España que efectúen tránsito por terceros países.

(A) Partidas transportadas en contenedores refrigerados precintados.

(i) La partida será cargada para su envío, en el país de origen, en contenedores refrigerados precintados y mantenida en condiciones adecuadas de refrigeración durante el transporte a la (HKSAR).

(ii) Los números de precinto originales de los contenedores refrigerados serán registrados oficialmente e incluidos en el certificado oficial expedido por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

(iii) La empresa de transporte deberá facilitar una declaración por escrito, certificando que el precinto del contenedor refrigerado está intacto y no ha sido manipulado en ningún modo durante la permanencia y tránsito por el país de tránsito.

(iv) Todos los registros que recojan las temperaturas a las que se han mantenido los contenidos del contenedor refrigerado deben mantenerse a lo largo del viaje a la HKSAR, y serán presentados para su inspección por los inspectores del Food and Environmental Hygiene Department.

(v) Se deberá obtener un certificado del supervisor de la HKSAR, en el que se confirme que ha inspeccionado los contenedores refrigerados, y que los precintos han sido hallados intactos y no manipulados en ningún modo. Dicho certificado deberá ser presentado para su archivo en el Food and Environmental Hygiene Department.

(B) Partidas transportadas en otro tipo de contenedores.

Se deberá presentar, para su inspección, un certificado de tránsito expedido por la autoridad sanitaria competente del país de tránsito, en el que se certifique que las mercancías han sido adecuadamente importadas en dicho país y que durante el tiempo que permanecieron en el mismo no sufrieron alteraciones o deterioro.

2.1.7. Condiciones para la importación de productos elaborados

Por otra parte, la legislación sobre alimentación no establece requisitos legales o administrativos específicos para la importación de productos elaborados, incluidos el jamón curado y los embutidos, a diferencia de las carnes frescas, refrigeradas o congeladas para las que sí se especifica la necesidad de un Certificado Oficial.

Sin embargo los fabricantes de cualquier alimento deben garantizar que los alimentos que producen son aptos para consumo humano. A tal efecto las autoridades de Hong Kong solicitan que la autoridad competente del país de origen certifique:

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

- i) que el producto ha sido procesado y envasado en condiciones higiénicas.
- ii) que el producto no contiene sustancias dañinas para la salud. (recordar aquí la legislación de la que se hablaba antes referente a los conservantes y a las sustancias nocivas)
- iii) que el producto es apto para consumo humano y su venta está permitida en el país de origen.

En el caso del jamón curado y los embutidos, que como se dijo tienen consideración de alimentos elaborados, las autoridades de Hong Kong vienen aceptando el "Certificado Sanitario para la Exportación de Productos Alimenticios" de España, que firman y sellan los Servicios de Sanidad de las Comunidades Autónomas.

Por lo que se refiere a la carne procesada de bovino, es de subrayar que el Departamento de Sanidad aplica las recomendaciones de la OIE relativas a la BSE, no sólo a la carne de bovino, sino incluso a los alimentos procesados a base de carne de bovino. Por lo que en este caso no bastarían dichas tres certificaciones sino que el Certificado debería recoger las certificaciones que la OIE recomienda en función de la incidencia de la BSE en España, (artículo 2.3.13.13 al 2.3.13.16 del Código de la OIE) y que contiene el Certificado Oficial aprobado para carne de bovino.

2.1.8 Exigencias de Etiquetado

Las exigencias de etiquetado son a día de hoy las siguientes:

1. Nombre o designación: Los alimentos envasados deben estar marcados o etiquetados con su nombre o designación.
2. Lista de ingredientes: Deben ser marcados o etiquetados con una lista de ingredientes
3. Indicación de fecha de caducidad: Puede ser presentada en caracteres chinos y en inglés o números arábigos. La fecha de caducidad puede mostrarse en números arábigos o tanto en lengua inglesa como china y expresada en términos de un día, un mes y un año.
4. Declaración de condiciones especiales de almacenamiento o instrucciones de empleo: Si se requieren condiciones especiales para el almacenamiento de un alimento envasado, debe marcarse o etiquetarse una declaración de tales condiciones sobre el alimento.
5. Nombre y dirección del fabricante o embalador: deberá marcarse o etiquetarse el nombre completo o la razón social y la dirección completa o los detalles de la oficina registrada o principal del fabricante o el embalador.
6. Número, peso o volumen: El peso de alimentos y el volumen deben ser marcados con la cuenta numérica del contenido o con el peso de volumen neto del alimento.
7. Lengua apropiada: No es necesario tener tanto lenguas chinas como inglesas sobre el paquete de alimentos; cualquiera de las dos es aceptable. Si el nombre está escrito en ambas lenguas, la lista de ingredientes también debe ser expresada en ambas lenguas.

Además de todo esto, el Consejo Legislativo ha introducido una serie de requisitos adicionales que han entrado en vigor el día 1 de julio de 2010, esta normativa es bastante amplia y compleja y debe ser estudiada en profundidad. Las novedades principales son:

EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Los alimentos tienen la necesidad de incluir una tabla nutricional en la que se detallan los nutrientes (divididos en 7 proteínas, carbohidratos, grasas, ácidos grasos esenciales, ácidos grasos poliinsaturados, sodios y azúcares).

Para los productos cuyo volumen de ventas sea inferior a 30.000 unidades al año se puede solicitar la exención. Si la exención es aprobada se debe pagar una tarifa de 345 HK\$.

La normativa es compleja y debe ser estudiada en detalle por los exportadores de este tipo de productos, especialmente en todo lo relacionado con la exención. Para más información consultar www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_nl_guidance.html

The image shows a large, light gray rectangular frame. Inside the frame, the word "ICEX" is written in a large, bold, light gray sans-serif font, centered horizontally and vertically.

VIII. ANEXOS

1. FERIAS

Hofex 2011. The Internacional Exhibition of Food & Drink, Hotel, Restaurant & Food service Equipment, Supplies & Services.

Edición: 14^a.

Fechas: 11-14 Mayo 2011

Ubicación: Hong Kong Exhibition Centre

Página web: www.hofex.com

Hong Kong Food Expo 2011

Edición: 22^a

Fechas: 11-15 Agosto 2011

Ubicación: Hong Kong Exhibition Centre

Página web: www.hktdc.com/fair/hkfoodexpo-en/HKTDC-Food-Expo.html

Hong Kong Food Festival 2011

Edición: 5^a

Fechas: Diciembre 2011

Ubicación: Hong Kong Exhibition Centre

Página web: No disponible

2. ASOCIACIONES

- Hong Kong Live Pig Trade Merchants Association
- Hong Kong Livestock Industry Association
- Kowloon Fresh Meat Retailer's Association Limited
- The Hong Kong Food Council

3. OTRAS DIRECCIONES DE INTERÉS

- Customs and Excise Department www.customs.gov.hk
- Centre for Food Safety www.cfs.gov.hk
- Food and Environmental Higiene Department www.fehd.gov.hk

ICEX