

## **El mercado de la carne y productos cárnicos en Hong Kong**

## El mercado de la carne y productos cárnicos en Hong Kong

Esta nota ha sido elaborada por Javier Martín Jaramago bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Hong Kong

**Marzo de 2012**

## **ÍNDICE**

<b>CONCLUSIONES</b>	<b>4</b>
<b>I. DEFINICION DEL SECTOR</b>	<b>5</b>
1. Delimitación del sector	5
2. Clasificación arancelaria	5
<b>II. OFERTA</b>	<b>7</b>
1. Tamaño del mercado	7
2. Producción local	8
3. Importaciones	8
<b>III. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA</b>	<b>11</b>
<b>IV. PRECIOS Y SU FORMACIÓN</b>	<b>13</b>
<b>V. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL</b>	<b>15</b>
<b>VI. DISTRIBUCIÓN</b>	<b>19</b>
<b>VII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO</b>	<b>24</b>
<b>VIII. ANEXOS</b>	<b>29</b>
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 ovina, etc).

Los habitantes de Hong Kong disponen de una renta per capita de las más altas del mundo (dato no totalmente significativo debido a la gran desigualdad existente y el elevado número de rentas altas), existe un elevado número de expatriados que si bien no supone un porcentaje importante en la población en general si es relevante entre la de mayor renta. Es 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, las aves y los despojos comestibles.

A inicios del 2012 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

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

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

**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)

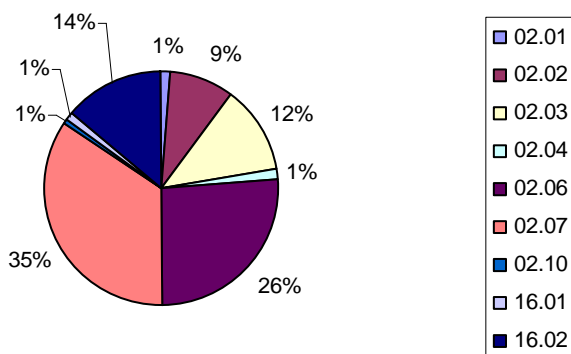
	2008	2009	2010	2011*	Variación (%)
02.01	48.794	51.723	64.981	61.034	21%
02.02	270.120	316.142	374.845	347.790	11%
02.03	462.623	402.973	412.367	472.000	45%
02.04	36.100	44.185	65.952	63.019	26%
02.06	468.375	600.450	540.929	786.057	83%
02.07	617.651	607.209	821.019	914.976	33%
02.10	15.969	17.645	18.308	20.721	50%
16.01	48.253	53.867	53.586	47.091	11%
16.02	262.904	349.835	413.518	523.453	68%
	<b>2.230.789</b>	<b>2.444.029</b>	<b>2.765.505</b>	<b>3.236.141</b>	<b>45%</b>

Fuente: Experian. \* Datos de 1 de enero a 31 de octubre de 2011

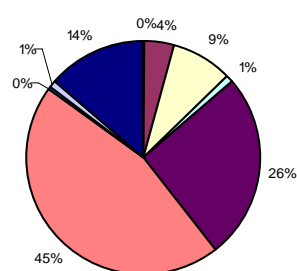
En el 2011 se ha producido un incremento muy importante en el consumo de carne en Hong Kong. Se han producido incrementos en todas las partidas, algunos de ellos muy pronunciados, lo que más crece es la partida referente a despojos de varios tipos de animales (02.06), hay que destacar en este punto que los despojos suponen una parte fundamental de la cocina local. También han sufrido incrementos muy relevantes la partida que hace referencia a conservas de carne (16.02), la de carnes y despojos comestibles salados, secos o ahumados (02.10) y la carne de porcina (02.03).

## EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Importaciones por valor (USD)



Importaciones por peso (Kg)



Fuente: Experian

En los gráficos podemos observar que la carne y despojos de aves representa el 35% del gasto en importaciones de carne en Hong Kong, que supone el 45 % de la carne importada por peso. Por otro lado, observamos que la carne bovina constituye el 10 % del gasto en importaciones de carne en Hong Kong con una cuota de tan sólo el 4% de la carne importada por peso.

## 2. PRODUCCIÓN LOCAL

La producción local de carne y derivados es prácticamente inexistente. Hay que tener en cuenta que Hong Kong prácticamente no produce alimentos 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 tres motivos. El primero es debido a la apreciación lenta pero continuada del yuan, el segundo, como consecuencia de la inflación creciente de su principal proveedor, China continental. Por último, el fuerte crecimiento económico que se ha producido en los últimos años en los países emergentes y más concretamente en los denominados BRIC (Brasil, Rusia, India y China), que representan alrededor del 40% de la población mundial, ha propiciado cambios en los patrones de consumo en estos países, pasando a demandar cada vez más cantidades de carne, lo cual ha producido una fuerte presión sobre los precios de estos productos.

## 3. IMPORTACIONES

El 69% de las importaciones de carne en Hong Kong se destinan al consumo interno mientras que el restante 31% 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 las dos partidas referentes a aves y despojos de todo tipo 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)

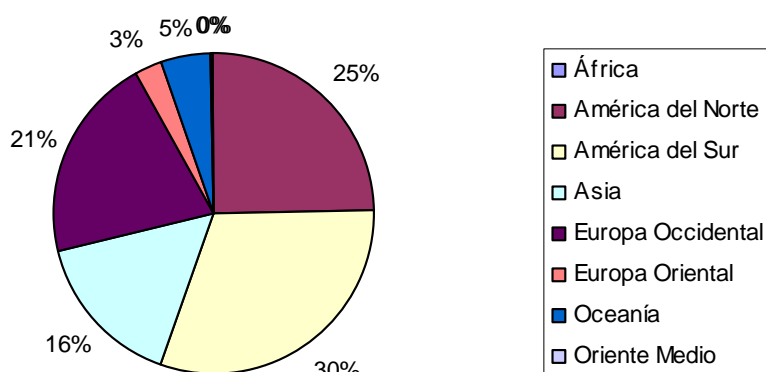
	2008	2009	2010	2011*	Variación (%)
02.01	50.071	55.075	66.942	64.079	24%
02.02	308.280	419.879	457.373	413.513	8%
02.03	640.953	537.400	540.738	568.106	32%
02.04	40.028	54.872	79.376	65.788	5%
02.06	1.319.723	1.460.967	1.379.942	1.216.373	8%
02.07	1.142.534	1.213.175	1.686.498	1.624.522	20%
02.10	18.890	20.755	22.501	23.735	38%
16.01	53.196	59.614	59.727	53.531	12%
16.02	400.323	457.627	518.601	643.150	62%
<b>TOTAL</b>	<b>3.974.003</b>	<b>4.279.364</b>	<b>4.811.698</b>	<b>4.672.797</b>	<b>20%</b>

Fuente: Experian. \* Datos de 1 de enero a 31 de octubre de 2011

Vemos que tanto en 2010 como en 2011 las importaciones de cárnicos han aumentado de forma importante en términos generales. En particular algunas partidas como la carne de bovina, 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

## EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Europa Occidental supone el 21% 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.

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

	02.01	02.02	02.03	02.04	02.06
<b>413 BRASIL</b>	1.757	132.934	184.418		394.319
<b>111 EEUU</b>	17.719	124.994	32.379	342	127.401
<b>631 CHINA</b>	843	39.173	168.026	19.055	4.175
<b>221 ALEMANIA</b>			53.642		162.831
<b>222 HOLANDA</b>	516	1.758	41.568	184	89.518
<b>891 AUSTRALIA</b>	25.919	19.577	2.290	19.740	63.320
<b>191 CANADA</b>	3.258	51.848	12.737		41.440
<b>231 ESPAÑA</b>	7	45	7.674	362	28.247
<b>411 ARGENTINA</b>	42	7.570	189	182	70.270
<b>895 NUEVA ZELANDA</b>	4.697	20.679	157	23.015	32.267

Fuente: Experian Dato enero – octubre 2011

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

	02.07	02.10	16.01	16.02	TOTAL
<b>413 BRASIL</b>	513.029	1.308	790	26.398	1.254.163
<b>111 EEUU</b>	620.992	2.363	20.717	70.301	1.017.208
<b>631 CHINA</b>	219.201	13.381	12.822	154.495	626.996
<b>221 ALEMANIA</b>	13.150	133	3.481	22.382	255.619
<b>222 HOLANDA</b>	26.335	568	329	22.355	183.131
<b>891 AUSTRALIA</b>	10.417	204	114	5.176	146.757
<b>191 CANADA</b>	16.583	598	523	3.179	126.987
<b>231 ESPAÑA</b>	6.330	1.803	4.039	72.503	121.003
<b>411 ARGENTINA</b>	12.129		14	2.493	90.382
<b>895 NUEVA ZELANDA</b>	90	15	43	213	80.716

Fuente: Experian. Datos de 1 de enero a 31 de octubre de 2011

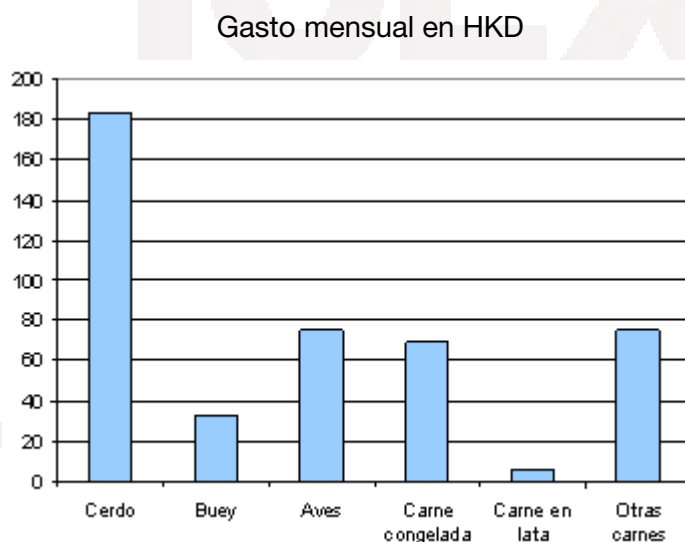
En esta tabla podemos ver que los dos países líderes en exportar cárnicos a Hong Kong son Brasil y Estados Unidos, a bastante distancia se sitúa China como tercero y después viene el resto con un volumen mucho menor. Por categoría de producto vemos que Brasil y Estados Unidos son los líderes exportadores de carne bovina (02.01 y 02.02), China y Brasil en carne porcina (02.03), Nueva Zelanda en ovina (02.04) Brasil, Estados Unidos y China en despojos comestibles (02.06, 02.07, 02.10, 16.02) y Estados Unidos en embutidos (16.01)

España destaca en la partida 1602, justamente esta partida de conservas de carne es la más importante para España en la que consigue 72 millones de dólares americanos, situándose tras el mayor importador que es la China continental (154 millones) y por delante de Estados Unidos (70 millones). Otra de las partidas importantes de la exportación española es la 02.06 de despojos de cerdo, buey,... pero a pesar de suponer 28 millones de USD sólo consigue situarse novena 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 hongkoneses. 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 hongkoneses seguido del pollo (vivo, entero, cortado, despojos...), a pesar de que su popularidad ha pasado por fases bajas en la última década debido a varios casos de gripe aviar. La carne de bovino tiene unos niveles de consumo más bajos y es la favorita de la población de clase media y alta (sobre todo para tomarla en

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

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 IPC creció en Hong Kong en 2011 un 5,7%. Esto ya ha hecho que muchos consumidores se decanten por comer más carnes congeladas o de precios más bajos.

En un estudio recientemente publicado por el Census and Statistics Department en que se analizaba la inflación en los últimos 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 bovina 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

### 2.1 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 es escaso.

Para ilustrar las grandes variaciones que puede existir en los diferentes tipos de carnes, adjuntamos una serie de precios obtenidos en los supermercados locales. La causa principal en la variación de precios es la diferencia de calidad entre los productos. 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 u otros embutidos.

Precio de carne de ternera (USD/Kg)

## EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

País	Producto	Establecimiento	Precio de venta (USD/Kg.)
EEUU	Filete ternera	Great	109,50
EEUU	Filete ternera	Great	44,80
Canadá	Filete ternera	Wellcome	17
Australia	Ternera trozos	Wellcome	17,20
Australia	Osobuco	Wellcome	15,40
Dinamarca	Carne Picada	Great	38,60
Australia	Carne Picada	Great	25,75

Fuente: Elaboración propia

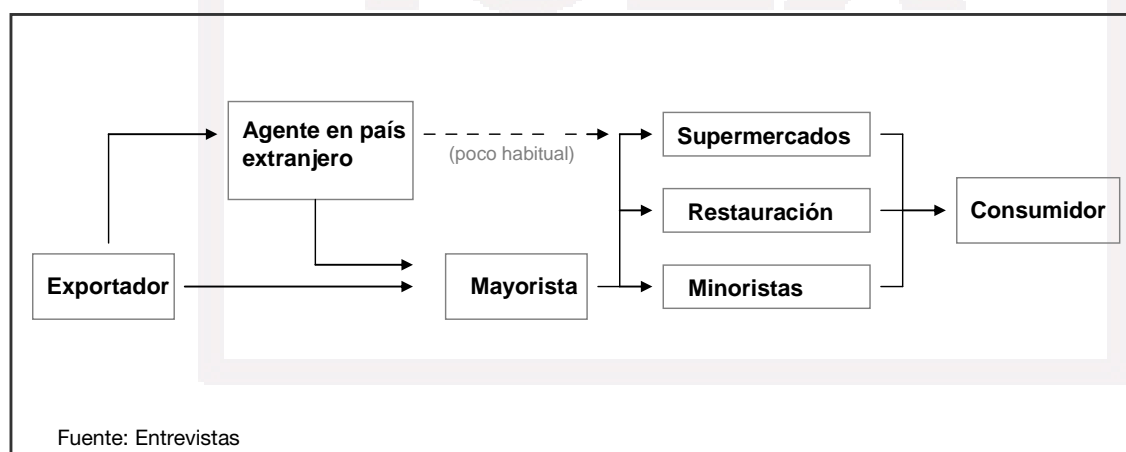
### Precio de carne de pollo y otros (USD/Kg)

País	Producto	Establecimiento	Precio de venta (USD/Kg.)
EEUU	Pechuga	Great	38,60
EEUU	Muslo	Great	12,80
EEUU	Alitas	Great	10,30
China	Pechuga	Welcome	8,15
EEUU	Chuletas de cerdo	Great	32,30
Australia	Chuleta cordero	Wellcome	29,50

Fuente: Elaboración propia

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



Fuente: Entrevistas

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

Entre los productos cárnicos españoles importados a Hong Kong destacan las partidas relacionadas con la carne de cerdo. Las principales categorías son las correspondientes a despojos de cerdo, vaca 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	2010	2011*	Variación 10-11 (%)
02.01	-	-	-	7	
02.02	-	-	124	45	-46%
02.03	6.523	3.566	8.667	7.674	17%
02.04	-	-	362	0	-100%
02.06	32.441	24.796	33.752	28.247	12%
02.07	1.504	801	5.233	6.330	69%
02.10	590	585	1.511	1.803	65%
16.01	6.038	4.126	3.886	4.039	24%
16.02	62.919	58.990	55.179	72.503	68%
<b>TOTAL</b>	<b>110.015</b>	<b>92.864</b>	<b>108.714</b>	<b>120648</b>	<b>44%</b>

Importaciones de productos cárnicos procedentes de España (toneladas)

	2008	2009	2010	2011*	Variación 10-11 (%)
02.01	-	-	-	-	
02.02	-	-	67	26	-40%
02.03	3.710	3.338	5.201	3.419	-18%
02.04	-	-	148	0	-100%
02.06	23.563	15.389	22.903	17.348	3%
02.07	1.199	839	5.229	6.454	69%
02.10	10	12	44	69	125%
16.01	5.817	4.169	3.818	3.886	20%
16.02	42.834	39.864	36.757	41.276	41%
<b>TOTAL</b>	<b>78.136</b>	<b>63.596</b>	<b>74.104</b>	<b>72.481</b>	<b>26%</b>

Fuente: Experian. \* Datos de 1 de enero a 31 de octubre de 2011

## 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 2011\*

	Valor (miles USD)	% del total de importaciones	peso (Kg)	% del total de importaciones
Carne de cerdo, jamones, con hueso	615	175%	30.884	-5%
Carne de cerdo, fresca o congelada	7.051	11%	3.388.457	-18%
Hígado de cerdo	11	0%	15.600	2%
Despojos de cerdo excepto hígados	28.078	11%	17.267.525	2%
Salchichas y productos similares	4.038	24%	3.886.510	20%
Jamones de cerdo preparados o conservados	2.252	75%	116.448	-12%
Jamones de cerdo en lata	0	-100%	0	-100%
Carne de cerdo y desechos de cerdo preparados	61.328	56%	32.374.668	23%
<b>TOTAL DE IMPORTACIONES CARNE DE CERDO</b>	<b>103373</b>	<b>36%</b>	<b>57.080.092</b>	<b>12%</b>

Fuente: Experian. \* Datos de 1 de enero a 31 de octubre de 2011

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 u Olivers Delicatessen. También existen en Hong Kong cierto número de tiendas gourmet, como Ultra (propiedad de Hutchison 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 (USD)

Producto	Marca	País	Punto de venta	Unidad	Precio de venta
Paleta de bellota	Joselito	España	Great	100g	40,50
Delicias ibéricas	Azuaga	España	Great	100g	14,15
Jamón ibérico	Azuaga	España	International	100g	12,80
Paleta de bellota	Azuaga	España	International	100g	13,50
Jamón de Parma	Coppa	Italia	International	70g	6,15
Jamón de Parma	Citterio	Italia	International	80g	8,20
Jamón de Parma	Handy Tiron	Italia	International	80g	6,70
Jamón Curado	Albert Spies	Suiza	Great	80g	5,50

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 (USD)

Producto	Marca	País	Establecimiento	Unidad	Precio de venta
Chorizo	Turon	España	International	200g	8
Chorizo Ibérico	Azuaga	España	Great	100g	9
Chorizo	Turon	España	International	100g	5,50
Chorizo	La Piquera	España	Great	500g	17,40
Chorizo Ibérico	Joselito	España	Great	100g	19,70
Salchichón Ibér.	Azuaga	España	International	100g	9
Salchichón	Turon	España	Great	80g	4,60
Salami	Citterio	Italia	International	70g	6,15
Salami	Daniele	Italia	Great	70g	5,65
Lomo	Turon	España	International	100g	7,30

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. Los supermercados de gama más alta hacen promociones de productos de diferentes países.

Según un representante de 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.

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

Un mayor esfuerzo en realizar promociones sería muy necesario para que la población china de la isla conociera la existencia de productos españoles, 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 años.



# 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 grupo empresarial, Jardine Matheson, a través de su filial “Dairy Farm”) que cuenta con más de 250 supermercados y por el otro Park’n Shop (de AS Watson, a su vez filial de Hutchison Whampoa) que cuenta con más de 240 supermercados.

En los establecimientos de mayor tamaño suele haber carnicerías debido a la importancia que tiene la carne en la dieta local. En ellos se pueden encontrar productos cárnicos como salchichas, beicon, jamón york, etc, pero representan un espacio pequeño en el lineal.

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

### **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 "Hutchison 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, debido, entre otras cosas, al reducido tamaño medio de la vivienda. 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. Posee la mayor planta de fabricación de productos delicatessen occidentales de Hong Kong. En concreto importa

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

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

- **Dah Chong Hong**, perteneciente al grupo Citic. Distribuidor de todo tipo de carnes y productor de salchichas, jamones o embutidos. 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. También tiene algunas tiendas pequeñas que se denominan DCH Food Mart.

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. Respecto a la carne, importan ternera de Holanda, Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos, cordero de Australia y Nueva Zelanda, cerdo de Estados Unidos y pollo y pato de Francia. Además de los cárnicos también importan otros productos como frutas y verduras, aceite de oliva, queso, pescado, marisco, vino australiano,. 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.

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

### **2.2 Condiciones de suministro**

Un representante de Park n' Shop del área 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 un representante 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, un representante 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 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 este representante, 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. 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).

### **2.3 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. En marzo de 2011 hubo una promoción importante de los productos españoles en este supermercado. Great sólo tiene dos establecimientos en Hong Kong, sus clientes tipo son personas con rentas altas y gran porcentaje de ellos son expatriados. Aunque Great tiene muy poca cuota de mercado, su importancia a nivel estratégico es doble, ya que, por un lado supone un escaparate para los productos gourmet, con capacidad para definir futuras tendencias de consumo y por otro, como ya se ha comentado, supone un banco de pruebas para la introducción de productos en Park n’Shop.

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 típicas, 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.

# 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 la Oficina Económica y Comercial 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*

Para poder actuar como importador de carne en Hong Kong, es necesario obtener una licencia de importación para cada partida que se importe. Esta licencia se puede obtener en un día hábil completando el formulario “*Import Licence Form 3 (TRA 187)*” y entregándolo en la “*Food and Environmental Hygiene Department's Food Importer / Distributor Registration and Import Licensing Office at Room 119, 1/F, 258 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong*” Además de esto, el importador debe estar previamente registrado ante el “*Pre-Statutory Voluntary Registration Scheme of the Centre for Food Safety.*” Una vez obtenida la licencia, el importador se quedará una copia de la misma, otra la deberá entregar con los datos de la llegada del envío, en los 7 días siguientes, en el “*Food and Environmental Hygiene Department*”. Para más información se puede consultar la Guía sobre importaciones de carne en Hong Kong.

[http://www.cfs.gov.hk/english/import/import\\_icfsg\\_07.html](http://www.cfs.gov.hk/english/import/import_icfsg_07.html)

Por último, no existen cuotas o prohibiciones establecidas sobre las importaciones de carne o productos cárnicos.

### *2.1.4. Condiciones para la exportación desde España*



## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

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. Para la obtención de los certificados sanitarios de exportación de productos de origen animal se debe consultar la página del Ministerio de Agricultura <http://cexgan.mapa.es/Modulos/AccesoCertificados.aspx>. Existe un nuevo modelo de certificado para la exportación de carne fresca de aves de corral a Hong Kong denominado ASE-905.,

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](http://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.. Existe una serie de carnes cuya importación está prohibida en Hong Kong. Las carnes prohibidas se pueden consultar en capítulo [Cap. 132 AK SCHEDULE](#) de la ley citada anteriormente.
- (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

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

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 referente a los máximos permitidos de sustancias nocivas en los alimentos y 132BD referente a los conservantes en los alimentos.

### *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.

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

### *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:

- i) que el producto ha sido procesado y envasado en condiciones higiénicas.
- ii) que el producto no contiene sustancias dañinas para la salud. (legislación previamente citada sobre los conservantes y 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 (Organización Mundial de Sanidad Animal) relativas a la BSE (Encefalopatía Espongiforme Bovina), no sólo a la carne de bovino, sino incluso a los alimentos procesados a base de carne de bovino. Estas recomendaciones se encuentran en capítulo 11.5 del Código Sanitario de los Animales Terrestres del 2010, que se puede consultar en el siguiente enlace:

[http://web.oie.int/esp/normes/mcode/es\\_chapitre\\_1.11.5.htm](http://web.oie.int/esp/normes/mcode/es_chapitre_1.11.5.htm)

### *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.

## **EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG**

---

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:

Los alimentos tienen la necesidad de incluir una tabla nutricional en la que se detallen 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](http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_nl_guidance.html)

ICEX

# VIII. ANEXOS

## 1. FERIAS

**Hofex 2013.** The Internacional Exhibition of Food & Drink, Hotel, Restaurant & Food service Equipment, Supplies & Services.

Edición: 15ª.

Fechas: 07-10 Mayo 2013

Ubicación: Hong Kong Convention and Exhibition Centre

Página web: [www.hofex.com](http://www.hofex.com)

### **Hong Kong Food Expo 2012**

Edición: 23ª

Fechas: 16-20 Agosto 2012

Ubicación: Hong Kong Convention and Exhibition Centre

Página web: [www.hktdc.com/fair/hkfoodexpo-en/HKTDC-Food-Expo.html](http://www.hktdc.com/fair/hkfoodexpo-en/HKTDC-Food-Expo.html)

### **Hong Kong Food Festival 2012**

Edición: 6ª

Fechas: 23-26 Diciembre 2012

Ubicación: Hong Kong Convention and 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](http://www.customs.gov.hk)
- Centre for Food Safety [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)
- Food and Environmental Hygiene Department [www.fehd.gov.hk](http://www.fehd.gov.hk)

ICEX