



Estudios de Mercado

El mercado de cárnicos en Hong Kong Marzo 2015

Este estudio ha sido realizado por
Gerardo Revilla Varas, bajo la supervisión de la
Oficina Económica y Comercial
del Consulado General de España en Hong Kong

ÍNDICE

1. RESUMEN EJECUTIVO	3
2. DEFINICIÓN DEL SECTOR	5
1. DELIMITACIÓN DEL SECTOR	5
2. CLASIFICACIÓN ARANCELARIA	5
3. OFERTA – ANÁLISIS DE COMPETIDORES	7
1. TAMAÑO DEL MERCADO	7
2. PRODUCCIÓN LOCAL	9
4. DEMANDA	15
5. PRECIOS	17
6. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL	18
7. CANALES DE DISTRIBUCIÓN	21
8. ACCESO AL MERCADO-BARRERAS	23
9. PERSPECTIVAS DEL SECTOR	27
10. OPORTUNIDADES	29
11. INFORMACIÓN PRÁCTICA	31

1. RESUMEN EJECUTIVO

Este informe pretende dar una visión de conjunto del mercado de los productos cárnicos en Hong Kong, analizando las características generales del mismo, su evolución en los últimos años y las perspectivas y oportunidades dentro de éste, concretamente para los productos de origen español.

Hong Kong es un mercado muy interesante para los productos agroalimentarios, pero maduro y competitivo. La población, de 7,2 millones de habitantes en 2014¹, depende en gran medida de las importaciones de alimentos ya que la producción local agroalimentaria es prácticamente inexistente. Hong Kong es, además, un gran **centro re-exportador**: no todo lo que importa se destina a consumo interno si bien para el caso de los productos cárnicos se consume más del 75% de lo importado, aunque esta cifra varía por partidas.

En 2014 Hong Kong **importó un total de 7.932 millones de dólares USD (2.935 millones de kilos)** en productos cárnicos, de los cuales **6.002 millones de dólares USD se consumieron en el territorio**. Debido a la escasa importancia de la producción local, este consumo se abasteció de las importaciones principalmente y sólo se re-exportó el 24% de las mismas, en promedio, aunque para algunas partidas este nivel se situó incluso por debajo del 10%. En 2014 el consumo aparente se incrementó en un 22% con respecto a 2013 debido, sobre todo, al aumento en el gasto en ternera congelada (aunque estos datos han de contrastarse con la información cualitativa del mercado). También se incrementó el consumo de los despojos, tanto frescos como en salmuera. Solo el consumo de cerdo cayó, en un 7,5%.

Brasil, Estados Unidos y China son los principales exportadores de carne a Hong Kong, con una cuota de mercado agrupada del 65%, si bien para las partidas de preparados de cerdo y ave es China el principal exportador, muy por delante del resto de países.

En cuanto a la **demand**a de carne, hay que señalar que la carne fresca de cerdo y ternera ha sido tradicionalmente la más consumida en Hong Kong, por emplearse en la cocina local. A pesar del incremento en el consumo de la carne refrigerada y congelada en los últimos años (debido sobre todo a la subida de los precios de la carne fresca para el caso de la ternera), los hongkoneses prefieren aquélla a la congelada, porque es costumbre en su gastronomía. Se espera que los consumidores incrementen el consumo de cerdo fresco de China como consecuencia de la subida

¹ Census and Statistics Department of the Hong Kong Special Administrative Region, Febrero 2015, “2014 Gross Domestic Product”, www.statistics.gov.hk/pub/B10300022014AN14E0100.pdf

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

del precio de productos sustitutivos como el pollo o la ternera. Las exportaciones chinas de cerdo fresco han evolucionado positivamente desde 2013 y se estima que continúe en esta tendencia durante 2015, debido a sus precios competitivos por la abundancia de oferta. De hecho representa el 93% del mercado del cerdo fresco, principalmente destinado a consumo en el hogar o en restaurantes. El consumo de ternera se espera que experimente la tendencia contraria, debido a la subida de sus precios.

Las principales partidas que exporta España son despojos y preparados de cerdo. A pesar de la buena imagen de la gastronomía y los productos cárnicos españoles en Hong Kong, los importadores de carne española puntualizan que, al igual que otras carnes europeas, las españolas son poco competitivas en precios (por la distancia geográfica y la logística). Aun así, también destacan que, en general, los cárnicos de origen España se pueden beneficiar de la imagen positiva del cerdo percibida por los consumidores a través del jamón.

Los **precios** de la carne en Hong Kong varían enormemente de un tipo de carne a otro, así como su evolución a lo largo del tiempo. Así pues, el cerdo sigue siendo la opción más económica, especialmente el procedente de China, que cuenta con una oferta abundante y ha presionado los precios hacia la baja enormemente. Por su parte, y por la falta de oferta de carne de ternera fresca desde este país, el precio de la misma ha aumentado en más del 20% en estos últimos tres años, lo cual ha provocado un efecto sustitutivo acusado: consumidores y empresas de catering han optado por la carne congelada, mucho más asequible.

Uno de los atractivos del mercado de Hong Kong es la escasez de **barreras** a la entrada cárnicos: aparte de las exigencias de etiquetado comunes a todo producto agroalimentario, las licencias de importación (cuya responsabilidad es exclusiva del importador, y un mero trámite) y los certificados sanitarios, el exportador ha de tener en cuenta la norma sobre pesticidas que entró en vigor en 2014, así como la prohibición de inyección de agua en alimentos cárnicos procesados.

A pesar de la predominancia en el mercado del producto brasileño y chino, existen **oportunidades** para el producto español en un sector en el que el efecto arrastre puede ser muy beneficioso para el cerdo de origen España, gracias a la popularidad del jamón. La subida del precio de la ternera fresca ha provocado la sustitución por ternera congelada. Debido a que la carne de ternera procedente de Europa se suele enviar congelada (por la distancia geográfica) existen oportunidades en este ámbito para el producto español. También existen oportunidades para el pollo congelado, dada la muy alta demanda; para el cerdo ibérico como producto gourmet; e incluso para el conejo.

Consideraciones generales

- El tipo de cambio es 8,23 HKD por EURO a fecha de elaboración de este informe.

2. DEFINICIÓN DEL SECTOR

1. DELIMITACIÓN DEL SECTOR

Por su carácter de centro de distribución y re-exportación a otros países y su total dependencia de las importaciones de alimentos (dada la escasa producción local), Hong Kong es un mercado muy atractivo para los productos agroalimentarios. En 2012 se importó el 95% de los alimentos consumidos².

El objetivo del presente informe es profundizar en el mercado de los productos cárnicos en Hong Kong durante los últimos cinco años así como analizar las perspectivas del sector y las oportunidades para el producto español.

2. CLASIFICACIÓN ARANCELARIA

Los productos analizados en este estudio corresponden a las siguientes partidas arancelarias, pertenecientes a los capítulos 02 y 16 del Sistema Armonizado.

0201 Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada.

0202 Carne de la especie bovina congelada

0203 Carne de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada

0204 Carne de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada

² Chris Li and Annie Lai marzo 2014, "Retail Food Sector Annual 2014", Global Agriculture Information Network of the US Department of Agriculture, http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Retail%20Food%20Sector%20Annual%202014_Hong%20Kong_Hong%20Kong_3-18-2014.pdf

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

0206 Despojos comestible de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, caballar, asnal o mular, frescos, refrigerados o congelado.

0207 Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados

0210 Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos.

1601 Embutidos y productos similares, de carne, de despojos o de sangre preparaciones alimenticias a base de estos productos.

1602 Las demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre.

3. OFERTA – ANÁLISIS DE COMPETIDORES

1. TAMAÑO DEL MERCADO

En general, para la determinación del tamaño del mercado es preciso analizar importaciones, exportaciones y producción local.

Para calcular el consumo aparente, se suman importaciones totales y producción total, de las que se sustraen las exportaciones. Las exportaciones generalmente comprenden tanto las domésticas como las re-exportaciones, pero en nuestro análisis las primeras se han obviado por la **escasez de producción local**.

Consumo aparente en valor (millones de dólares USD)

Código HS	- 2010 -	- 2011 -	- 2012 -	- 2013 -	- 2014 -
0201	64,9	75,7	83,6	89,2	97,5
0202	374,8	447,2	592,6	1.374,2	1.906,1
0203	412,3	611,2	600,7	538,4	498,6
0204	65,9	83,0	70,8	85,4	91,3
0206	540,9	1.002,8	844,6	1.209,2	1.416,8
0207	821,0	1.083,7	771,0	651,6	857,6
0210	18,3	27,5	31,9	42,3	60,3
1601	53,6	60,2	51,6	57,7	61,7
1602	414,0	655,3	697,3	890,6	1.011,9
Total	2.766	4.046,8	3.743,9	4.938,6	6.001,7

Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

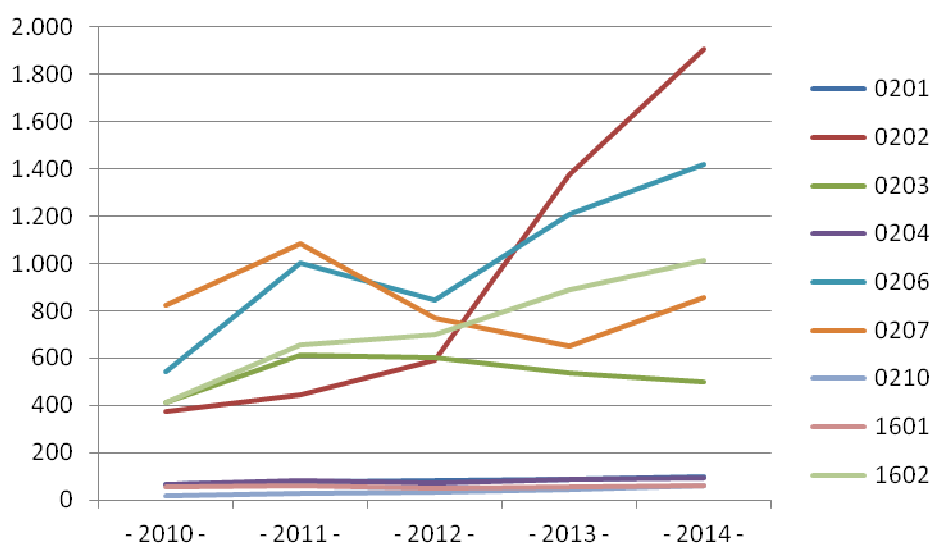
Consumo aparente en volumen (toneladas)

Código HS	- 2010 -	- 2011 -	- 2012 -	- 2013 -	- 2014 -
0201	5.541	5.338	5.451	6.321	6.805
0202	87.475	70.617	120.101	246.668	341.848
0203	145.123	179.179	171.584	133.439	100.801
0204	17.296	19.694	14.657	18.622	19.823
0206	144.321	331.202	193.786	357.876	348.166
0207	379.989	490.783	332.124	245.489	293.056
0210	2.448	5.158	6.005	9.557	14.658
1601	26.196	27.896	17.359	18.882	19.736
1602	214.130	269.191	261.823	342.495	405.109
Total	1.022.519	1.399.058	1.122.890	1.379.349	1.550.002

Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

El consumo aparente de cárnicos en Hong Kong en 2014 fue de 6 mil millones de dólares USD, un 21,5% más que en 2013 debido sobre todo al incremento en el consumo de carne de ternera congelada (partida 0202). El resto de partidas a excepción de la carne de cerdo, también crecieron en este año 2014. Tal y como se puede observar en el gráfico a continuación, el consumo de la carne de vacuno es el que ha experimentado un mayor crecimiento en los últimos cinco años, seguido de los despojos (tanto frescos como en salmuera). Aunque el resto de partidas también ha crecido con respecto a 2010, la tendencia para la carne de porcino es a la baja.

Consumo en valor (millones de USD)

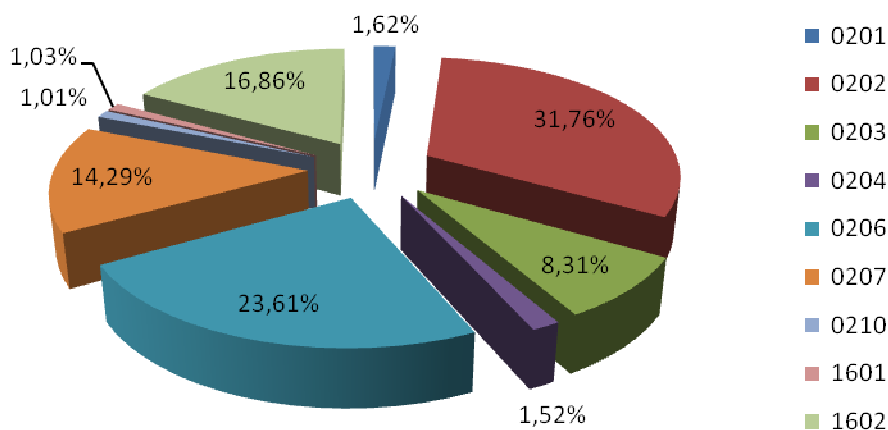


Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

En 2014 la partida de carne más consumida en Hong Kong fue la de ternera (33,4%), seguida de los despojos (23,6%) y las demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre (16,7%); misma situación que en 2013 en el que la partida de carne más consumida en Hong Kong fue la de ternera (28%), seguida de los despojos (24%) y las demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre (18%).

Consumo de cárnicos (valor)



Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

2. PRODUCCIÓN LOCAL

Hong Kong importa la mayor parte de los productos agroalimentarios. En 2014 se registró un total de 43 granjas locales de cerdos y 29 de aves, produciéndose un total de 119 y 154 millones de dólares HKD, respectivamente, durante la primera mitad de 2014³.

NOTA: estas cifras no se han tenido en cuenta a la hora de calcular el consumo aparente, debido a su reducido valor y a no haber cifras disponibles en años anteriores.

³ www.gov.hk/en/about/abouthk/factsheets/docs/agriculture.pdf

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

3. IMPORTACIONES

Total importaciones en valor (millones de USD) -10 principales exportadores de carne

País	- 2010 -	- 2011 -	- 2012 -	- 2013 -	- 2014 -
Brasil	1.372,6	1.580,6	1.555	2.165	2.455,8
EEUU	1.035,5	1.264,3	977	1.230,1	1.818,3
China	698,8	776,4	753,5	812,4	875,9
Alemania	241	340,4	273,8	242,1	322,7
Australia	147,4	192,9	172,6	224,9	299,3
Holanda	152	265,2	243	279,8	271,1
Canadá	192,2	167,7	133,7	176,8	198,1
Polonia	67,9	104,6	79,2	88,1	184,2
España	108,7	157,7	128,1	154,3	161,5
Argentina	116,7	117	108,3	155,2	154,4
Total	4.811,7	5.895,4	5.217	6.473,2	7.931,8

Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

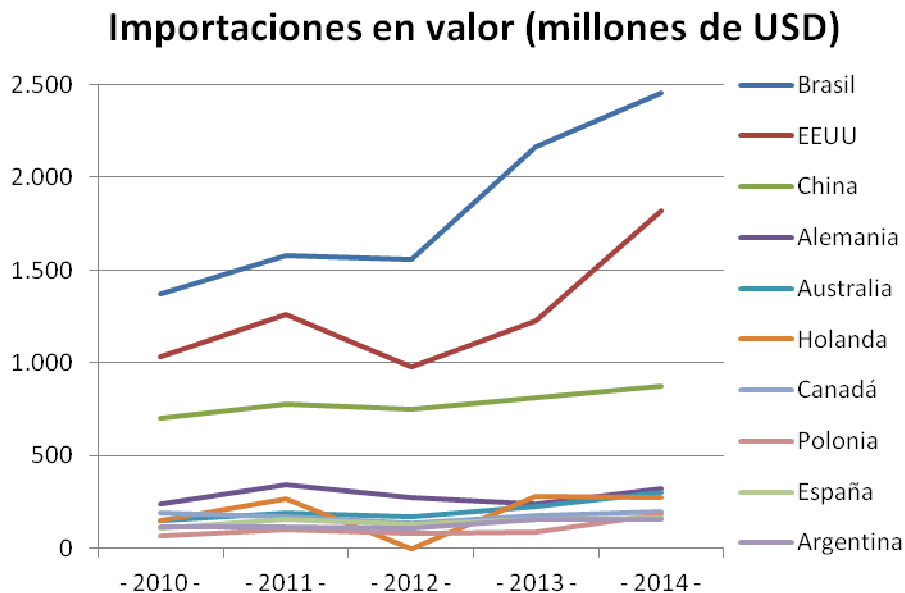
Total importaciones en volumen (toneladas) - 10 principales exportadores de carne

País	- 2010 -	- 2011 -	- 2012 -	- 2013 -	- 2014 -
Brasil	657.132	689.786	683.834	852.728	881.370
EEUU	644.867	717.223	470.177	382.067	554.939
China	313.288	298.693	274.974	287.385	297.490
Alemania	191.925	199.426	144.595	128.149	169.715
Holanda	106.116	154.962	115.942	143.436	131.883
Polonia	48.565	67.475	45.269	47.890	101.948
Reino Unido	58.656	92.733	62.761	66.253	79.617
Australia	52.933	61.549	51.958	68.080	79.028
España	74.173	91.306	63.534	77.102	74.452
Argentina	52.269	48.816	44.111	64.093	59.944
Total	2.633.129	2.873.632	2.276.056	2.523.828	2.910.495

Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

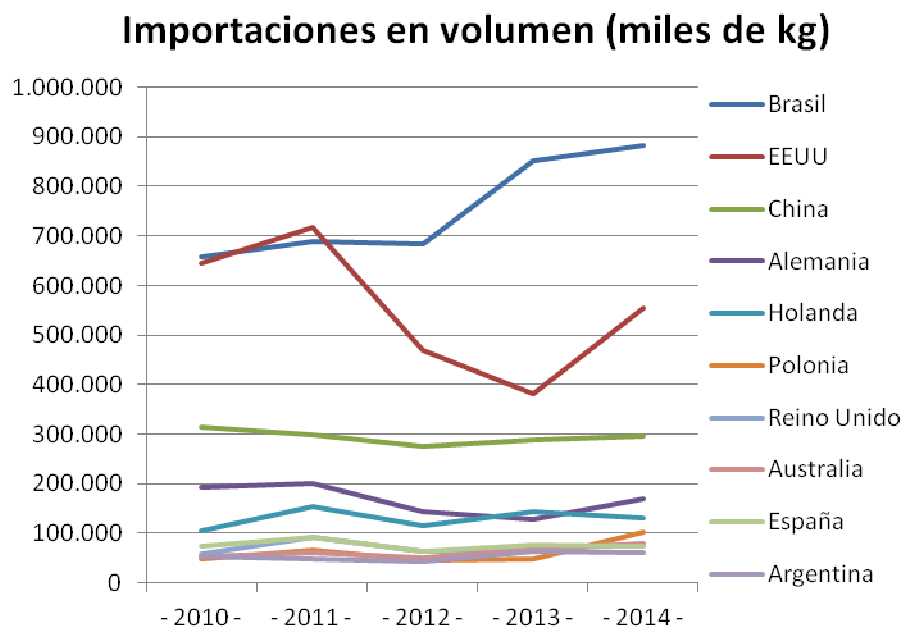
EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

Evolución de las importaciones en valor (miles de USD) -10 principales exportadores de carne



Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

Evolución de las importaciones en volumen (toneladas) -10 principales exportadores de carne



Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

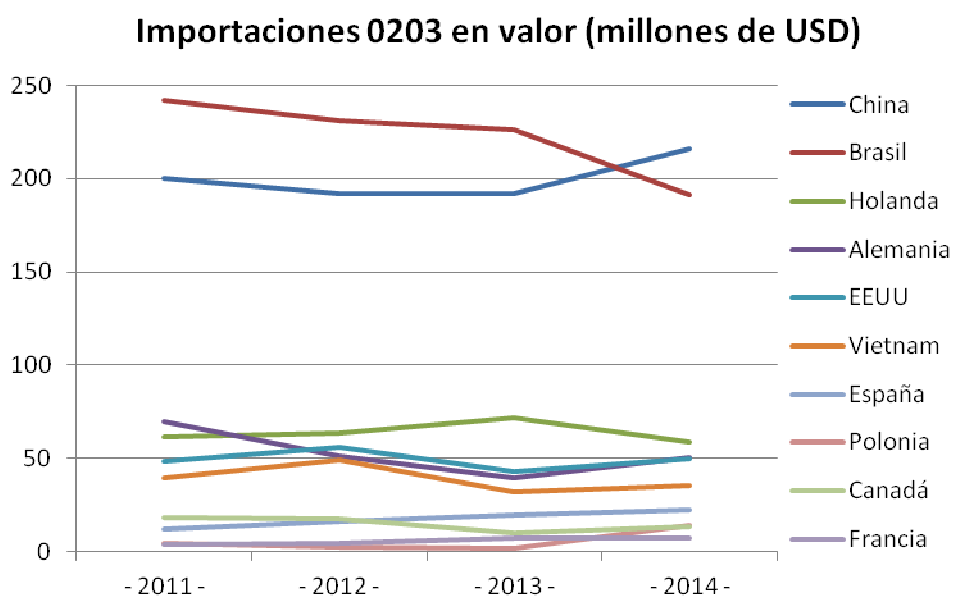
EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

Brasil es el gran exportador de carne a Hong Kong con una cuota de mercado del 31%. Junto con Estados Unidos representan más del 50% de las importaciones en valor (y un 49% en volumen). Con respecto a 2010 Brasil incrementó sus exportaciones en un 79% en valor (y tan solo un 34% en volumen, con lo que el valor por unidad de la mercancía procedente de este país se incrementó). Más llamativo es el caso de Estados Unidos, que con una reducción del 14% del volumen exportado a Hong Kong, el valor de las importaciones de este país se incrementó en un 75% también en este periodo de tiempo. El tercer gran exportador es China, con un 11% de la cuota en valor y un 10% de la misma en volumen. La carne de procedencia china también ha conseguido incrementar su valor relativo: en los últimos cinco años el volumen ha disminuido un 5%. Sin embargo, su valor lo ha hecho en un 25%.

Por otra parte, España es el 9º país exportador en valor de cárnicos a Hong Kong (y 9º en volumen), con un 2% de la cuota de mercado en valor (2,5% en volumen). Las exportaciones españolas de cárnicos a Hong Kong en 2014 alcanzaron los 161 millones de dólares USD y 74.450 toneladas. El volumen de la exportación española en los últimos cinco años se incrementó en un 0,38%, si bien el valor lo hizo en un 48,55%. A pesar de la caída del volumen de las exportaciones en 2014 el incremento del valor ha sido un dato positivo.

Las partidas 0203, 0206 y 1602 (carne de cerdo; despojos; preparaciones y conservas) son las de mayor importancia para España.

Importaciones de la partida 0203 (Carne de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada) en valor (miles de USD)

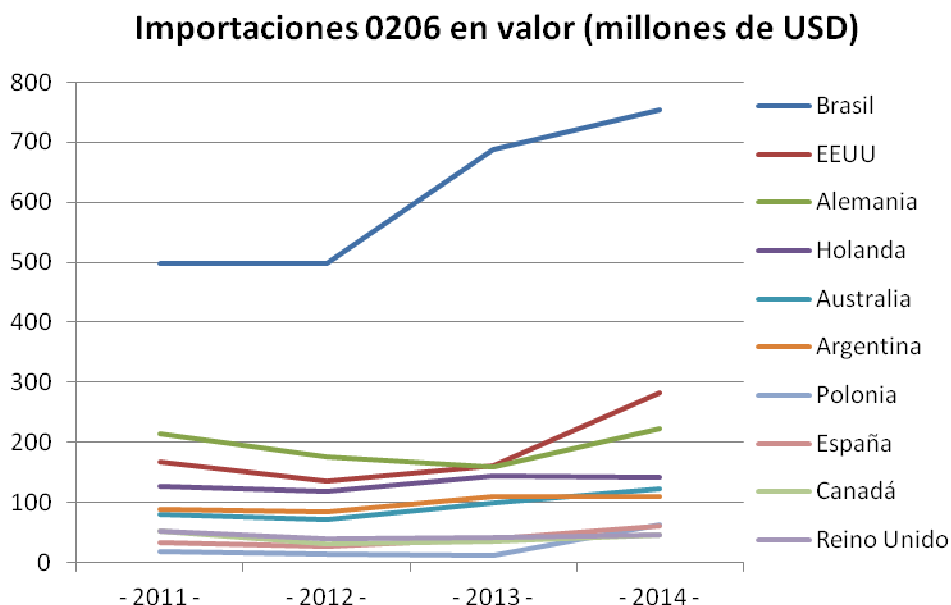


Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

España es el 7º país exportador de esta partida a Hong Kong, siendo China y Brasil los países que lideran este ranking. Si bien las exportaciones de China se venían reduciendo paulatinamente, han repuntado en 2014. Por su parte Brasil ha experimentado una constante caída en estos últimos años. Estos dos países representan un 59% de la cuota de mercado de Hong Kong. Por otro lado España, con un 3% de la cuota, ha incrementado el valor de las exportaciones de esta partida en un 87% en los últimos cuatro años, el mayor crecimiento entre los principales países de este ranking tras Polonia.

Importaciones de la partida 0206 (Despojos comestible de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, caballar, asnal o mular, frescos, refrigerados o congelado) en valor (miles de USD)

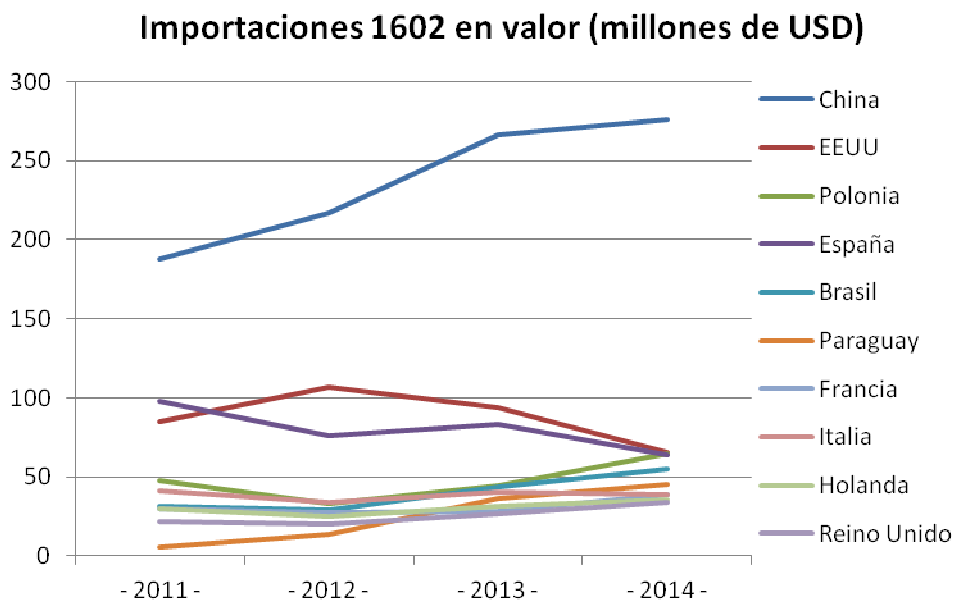


Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

Brasil representa el 36% del total de las exportaciones de esta partida en 2014, seguido de Estados Unidos (13,5%) y Alemania (10,5%). España ocupa la 8ª posición en este ranking, con una cuota del 2,88% y uno de los crecimientos más elevados en el periodo de 2011 a 2014 (alrededor de un 78%), lo que ha permitido situarse por delante de países como Reino Unido o Canadá.

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

Importaciones de la partida 1602 (Las demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre) en valor (USD)



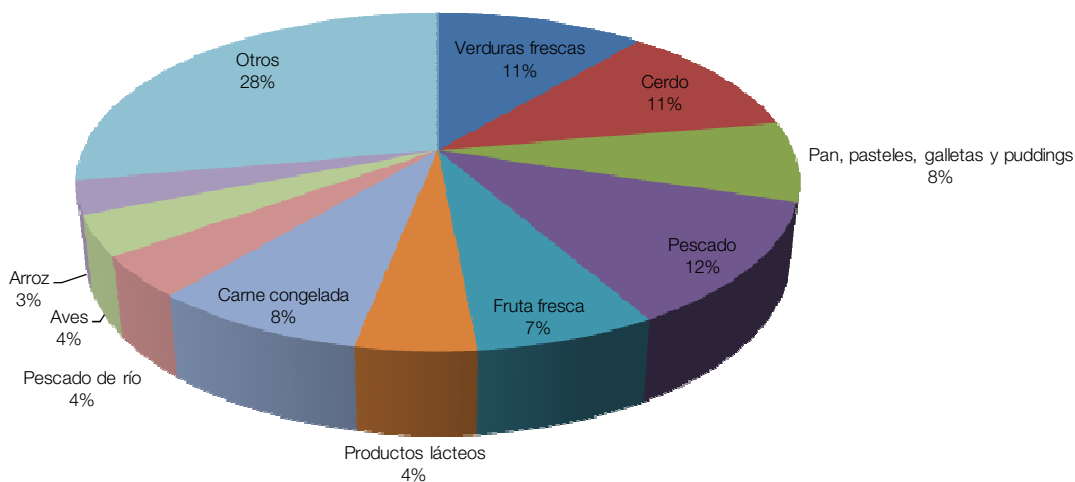
Fuente: Hong Kong Trade Development Council Research.

España es el cuarto gran exportador de esta partida a Hong Kong. En 2014 España exportó más de 63 millones de dólares USD (6% de la cuota total). Este año ha sufrido una reducción del 23% respecto al año pasado.

Por otro lado China tiene el 25% del mercado. China destaca de nuevo como gran exportador, si bien es Polonia el país cuyas exportaciones más han crecido (en valor) en este año 2014.

4. DEMANDA

De acuerdo con la Encuesta de Gasto Familiar del Departamento de Estadísticas de Hong Kong (Census and Statistics Department) el gasto de la unidad familiar en el período 2009-2010 (último actualizado), se distribuía de la siguiente manera⁴:



Fuente: Base Census & Statistics Department

Así, pescado, verduras y cerdo fueron los productos en los que más gastaron las familias hongkonesas durante este periodo. El cerdo, presente en casi todos los platos tradicionales chinos, es el tipo de carne en que más han gastado los hongkoneses, seguida del pollo (aunque en los últimos años su consumo no ha sido estable debido a varios casos de gripe aviar) y ternera. El consumo de la carne de ovino es menos común.

⁴ www.statistics.gov.hk/pub/B10600022014AN14B0100.pdf

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

Consumo de carne en Hong Kong

(En toneladas)	Fresca	Refrigerada / Congelada
Cerdo	135,328	306,799
Pollo	11,916	203,307
Ternera	6,321	337,618
TOTAL	153,565	847,724

Fuente: USDA Foreign Agricultural Service

No obstante⁵, se esperaba que para 2014 los datos de consumo de cerdo (tanto fresco como congelado) fueran inferiores a los de 2013. Con los datos expuestos anteriormente, se han cumplido esas previsiones, ya que la demanda del mismo se ha ralentizado. La demanda de cerdo por parte de restaurantes en términos reales cayó un 0,7 y 0,9 durante el primer y segundo trimestre de 2014.

Por otra parte se espera que el consumo de carne de cerdo **fresca** se beneficie del incremento en el precio del pollo y la ternera. Algunos de los factores que contribuyen a esta situación son:

- Exceso de oferta de carne de cerdo procedente de China, que durante los primeros cinco meses de 2014 redujo su precio local entre un 3 y un 5%.
- Reducción de la oferta de carne de pollo debido a la prohibición de las importaciones desde China desde enero a agosto de 2014, como precaución ante la gripe aviar, lo que incrementó su precio. A pesar de haberse levantado la prohibición, la oferta sigue estando muy por debajo de los niveles anteriores a la misma.
- Reducción de la oferta de ternera de China, que ha incrementado sus precios.

Como consecuencia, se espera que los consumidores incrementen su consumo de cerdo fresco procedente de China en respuesta a la subida de los precios de pollo o ternera (productos sustitutos). De hecho las exportaciones de cerdo desde China han evolucionado positivamente desde 2013 y se estima que continúe en esta tendencia durante 2015, debido a sus precios competitivos. Este factor, junto con la cercanía geográfica, le ha permitido copar el 93% del mercado del cerdo fresco, principalmente destinado a consumo en el hogar o en restaurantes.

Sin embargo, para la partida de carne de cerdo congelada, China es el segundo gran exportador después de Brasil, cuya carne es comúnmente destinada a cadenas de restaurantes chinos y de comida rápida y cuya demanda se ha reducido en los últimos años, debido su mayor precio.

⁵ http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Livestock%20and%20Products%20Annual_Hong%20Kong_Hong%20Kong_9-25-2014.pdf

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

to de la demanda interna de China por parte de la creciente clase alta y media, y las dificultades de la industria ganadera china, que afronta costes operativos cada vez mayores (transporte, mano de obra, pienso).

Este incremento en el precio de la ternera ha redundado en el aumento de la carne de cerdo como principal producto sustitutivo, cuyo precio solo se incrementó en un 1,3% en 2013 (manteniéndose alrededor de 8 dólares USD/Kg) a lo que también contribuyó la restricción en el suministro de carne de pollo por parte del Gobierno de Hong Kong.

Para completar el informe, se ha recogido una selección de los precios medios de algunas de las carnes a la venta en Hong Kong por los principales supermercados y tiendas de alta gama. Estos precios han sido recogidos en el primer trimestre de 2015.

En el momento de la toma de los precios el tipo de cambio era 1 EUR = 8,43 HKD.

TERNERA

Producto	Preparación	Origen	Precio (HKD/100g)
Carne sirloin	Fresco	Australia	58
Carne sirloin	Congelado	Australia	20
Carne ribeye	Fresco	Australia	68
Carne ribeye	Fresco	EEUU	57
Carne tenderloin	Fresco	Australia	78
Carne tenderloin	Fresco	EEUU	67
Carne striploin	Fresco	EEUU	57
Carne hamburguesa	Fresco	EEUU	29
Carne hamburguesa	Congelada	Australia	12
Carne de Kobe	Congelada	Australia	33
Carne hot pot	Congelado	EEUU	16

CORDERO

Producto	Preparación	Origen	Precio (HKD/100g)
Carne cutlet	Fresco	Australia	50
Carne rack	Fresco	Nueva Zelanda	52
Carne rack	Fresco	Escocia	52
Carne rack	Fresco	Gales	48
Carne loin chop	Congelada	Nueva Zelanda	23
Carne round chump chop	Congelada	Nueva Zelanda	39

CERDO

Producto	Preparación	Origen	Precio (HKD/100g)
Ibérico	Congelado	España	55
Costillas	Fresco	EEUU	23
Carne de bacon	Congelado	Reino Unido	30
Fileteado sin hueso	Congelado	Dinamarca	10
Fileteado sin hueso	Congelado	Brasil	7
Fileteado fino	Congelado	Brasil	6
Fileteado cuello	Fresco	China	9
Fileteado knuckle	Fresco	China	9,6
Fileteado rump	Fresco	China	8,5
Fileteado	Fresco	China	8,5

POLLO

Producto	Preparación	Origen	Precio (HKD/100g)
Filetes orgánicos	Congelado	Australia	30
Filetes	Congelado	Reino Unido	20
Filetes	Congelado	China	14

6. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL

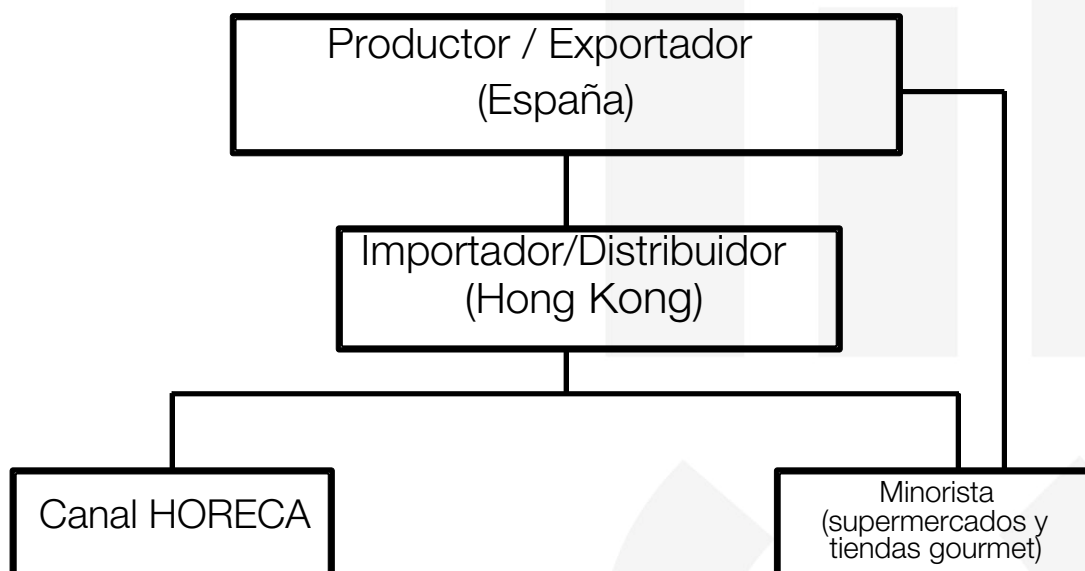
La gastronomía española goza de popularidad y prestigio en Hong Kong, especialmente en los últimos seis años, en que numerosos restaurantes españoles han abierto sus puertas acompañados de reconocidos chefs. Este fenómeno ha tenido un efecto arrastre importante para los productos de origen España. Aunque el jamón ibérico siga siendo el producto cárnico español por excelencia, otros productos como el aceite de oliva, el vino o la carne de cerdo se benefician de esta buena imagen.

En general, entre los cárnicos españoles importados por Hong Kong destacan las partidas de despojos y los productos del cerdo procesados, aparte de los embutidos. Los importadores de carne española destacan que, en general, se trata de un producto con buena aceptación y que puede beneficiarse de la imagen del cerdo percibida por los consumidores a través del jamón. No obstante, también puntualizan que, al igual que otras carnes europeas, son poco competitivas en precios (por la distancia geográfica y la logística).

En el canal minorista, concretamente en las grandes cadenas de supermercados como Wellcome y Parkn'Shop, es difícil encontrar carne de cerdo español, ya que la mayor parte de ésta procede de China, que ostenta más del 90% de este mercado.

Caso distinto es el de la carne española de alta gama, como la carne de ibérico, que sí se puede ver congelada en algunos establecimientos minoristas (supermercados boutique o de gama alta como Great o City'Super). Igualmente en algunos restaurantes se empieza a ver carne de ibérico en sus cartas, con los nombres de los cortes y el tipo de carne en español.

7. CANALES DE DISTRIBUCIÓN



La red de distribución de los cárnicos en Hong Kong sigue el esquema clásico (ver gráfico) donde el productor normalmente envía la mercancía al importador o distribuidor que por su parte contará con la propia red de distribución (minoristas o canal HORECA). En ocasiones el envío se realiza directamente al minorista (que en muchas ocasiones actúan también como importador y distribuidor, como es el caso de las grandes cadenas de supermercados, que actúan también como consolidadores). Algunos importadores/distribuidores están especializados en el canal HORECA, pero en la mayoría de los casos éstos distribuirán productos tanto a través de este canal como al minorista.

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

SUPERMERCADOS Y MERCADOS TRADICIONALES

Wellcome Co. Ltd (del grupo Dairy Farm International) y ParknShop (AS Watson and Co. Ltd.) son las dos cadenas de supermercados líderes en Hong Kong. Entre ambas representan el 45,6% de las ventas del canal minorista. Los supermercados cuentan tanto con una sección de carne fresca como carne congelada, aunque la carne fresca es la más común, dedicándose gran parte del espacio de refrigerados a ésta (concretamente pollo y cerdo y, en los establecimientos de gama más alta, también ternera).

En los mercados tradicionales sólo puede encontrarse carne fresca (y a menudo animales vivos).

TIENDAS ESPECIALIZADAS

Además de numerosas tiendas online que venden productos occidentales tipo gourmet, existen tiendas físicas en las zonas de Kowloon y la Isla de Hong Kong fundamentalmente. Algunas de ellas venden exclusivamente productos españoles, italianos o franceses aunque la mayoría de ellas ofrece una combinación de aquéllos.

HORECA (RESTAURANTES Y HOTELES)

En los últimos seis años el número de restaurantes españoles en Hong Kong ha crecido rápidamente: actualmente existen en la ciudad más de 40 restaurantes de comida española. No obstante, y gracias a la expansión de la cultura de la tapa, no son sólo estos restaurantes los que sirven productos españoles; ahora se pueden encontrar incluso en los italianos y franceses. En cuanto al sector hotelero, son los restaurantes de prestigio de los hoteles los principales compradores de productos españoles. Asimismo, en algunos de los clubes privados más prestigiosos de Hong Kong también se pueden encontrar productos españoles en sus cartas (así, The Aberdeen Marina Club Hong Kong, The Hong Kong Jockey Club, The Hong Kong Country Club y The Hong Kong Golf Club).

8. ACCESO AL MERCADO-BARRERAS

Aduanas

Hong Kong es puerto franco por lo que no existen aranceles a los bienes importados. Además, no hay impuesto sobre el valor añadido.

Etiquetado

Los requerimientos de la normativa sobre etiquetado se aplican a los productos agroalimentarios en el sector minorista. La regulación completa se puede consultar en “Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations, Chapter 132W⁷. Los conceptos fundamentales que han de figurar en la etiqueta son:

1. Nombre del producto: El nombre tiene que ser legible y no debe ser falso o llevar a error. También debe servir para dar a conocer la naturaleza y el tipo de alimento del que se trata.
2. Listado de ingredientes: Este listado debe ir precedido de la denominación “Ingredientes”, “Composición”, “Contenido”, o un término de significado similar, seguido de la lista de ingredientes en orden descendente en peso o volumen.
3. Indicación sobre 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. Aviso sobre las condiciones de almacenado o instrucciones de uso: 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 el distribuidor: Los alimentos envasados deberán contener el nombre y la dirección completos de la empresa fabricante o embalador.
6. Medidas sobre peso y volumen: La etiqueta deberá contener información sobre el peso o el volumen neto del producto.
7. Idioma: El idioma de la etiqueta será en inglés, en chino o en ambos idiomas. En caso de que aparezcan ambas lenguas en el nombre del producto, la descripción de ingredientes

⁷

www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/42F9D064EB7F23F7482575EE0042C3C4?OpenDocument&bt=0

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

deberá aparecer asimismo en los dos idiomas; si el nombre del producto estuviera escrito únicamente en uno de los idiomas, no será necesario que la descripción de ingredientes figure en ambos.

8. **Información nutricional:** La regulación sobre etiquetado introdujo algunos requisitos adicionales que entraron en vigor a partir del 1 de julio de 2010. Bajo esta regulación, es obligatorio incluir en las etiquetas la cantidad de energía aportada por el producto, así como de siete nutrientes principales: proteínas, carbohidratos, grasas, ácidos grasos saturados, ácidos grasos transgénicos, sodio y azúcar.

Para los productos cuyo volumen de ventas sea inferior a 30.000 unidades al año se puede solicitar la exención de etiquetado. Si es aprobada, se debe pagar una tarifa de 345 dólares hongkoneses (cerca de 32 euros).

Se puede consultar en más detalle en el siguiente enlace del Centre of Food Safety: www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_nl_guidance.html

Licencias para la importación de carne

Para poder actuar como importador de carne en Hong Kong, es necesario obtener una licencia de importación para cada partida que se importe (válida por 6 semanas). Esta licencia se puede obtener en un día hábil completando el formulario “*Import Licence Form 3 (TRA 187)*” y entregándolo en el “*Food and Environmental Hygiene Department's Food Importer / Distributor Registration and Import Licensing Office*”, en triplicado y presentando un certificado sanitario del país exportador o autorización específica del director del *Food and Environmental Hygiene Department*. Además de esto, el importador debe estar previamente registrado en el “*Registration Scheme for Food Importers and Food Distributors*”. Una vez obtenida la licencia, el importador se quedará una copia de la misma; la otra deberá entregarse con los datos de la llegada del envío, en los 14 días siguientes, en el “*Trade and Industry Department*”. Para más información se puede consultar la Guía sobre importaciones de carne en Hong Kong:

www.cfs.gov.hk/english/import/import_icfsg_07.html.

Condiciones para la exportación desde España de carne fresca congelada de porcino (aplicable también al ovino, caprino, bovino y aves de corral)

De acuerdo con el último acuerdo entre España y Hong Kong, relativo a la importación de carnes frescas congeladas, sólo se puede exportar carne de porcino fresca congelada procedente de “plantas de sacrificio y procesado autorizadas para la exportación por el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad”⁸.

Para el caso de los embutidos, se viene aceptando un certificado sanitario general (“para la exportación de productos alimenticios”). Los fabricantes de alimentos tienen la responsabilidad de garantizar que éstos son aptos para el consumo humano. Por tanto las autoridades del país exportador han de certificar los siguientes extremos:

⁸ <http://cexgan.magrama.es/Documentos/NotainformativaHongKong.pdf>

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

- “que el producto ha sido procesado y envasado en condiciones higiénicas.
- que el producto no contiene sustancias dañinas para la salud.
- que el producto es apto para consumo humano y su venta está permitida en el país de origen.”⁹

Por otra parte, existe una serie de carnes cuya importación está prohibida en Hong Kong. Las carnes prohibidas se pueden consultar en el [Cap. 132 AK SCHEDULE](#) de la ley citada anteriormente. Así mismo, hay que tener en cuenta que en Hong Kong **está expresamente prohibida** la importación de carnes que hayan sido inyectadas con agua u otro líquido. ([Cap. 132 Secciones 51A\(1\) y \(2\)](#))

Normativa sobre salud

El 30 de marzo de 2011 el gobierno de Hong Kong aprobó la Ley sobre Seguridad Alimentaria, efectiva a partir del 1 de agosto de 2011 y que se empezó a aplicar en febrero de 2012. Esta normativa hace referencia a la importación y distribución de alimentos para consumo humano, y sus puntos más relevantes son:

1. Obligación de registro para todos los distribuidores e importadores. Este registro se producirá en los 7 días hábiles siguientes a la entrega de todos los documentos necesarios, tendrá una duración de 3 años renovables y un coste de 195 dólares hongkoneses (unos 18 euros).
2. Importadores y distribuidores deberán guardar un registro de los alimentos con el fin de poder identificar su trazabilidad. Dicho registro deberá ser realizado a más tardar en las 72 horas posteriores a la adquisición de los alimentos y deberá contener los siguientes datos: a) la fecha de adquisición b) nombre y datos de contacto de la persona de quién se adquirieron c) cantidad total d) descripción de los alimentos.
3. Así mismo, hay que tener en cuenta que en Hong Kong **está expresamente prohibida** la importación de carnes que hayan sido inyectadas con agua u otro líquido. ([Cap. 132 Secciones 51A\(1\) y \(2\)](#)) si bien esta regulación en principio excluye a bacón y jamón aunque no lo diga expresamente. Para más información se puede consultar la ley original:

www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Safety_Bill.html

⁹ <http://cexgan.magrama.es/Documentos/NotainformativaHongKong.pdf>, página 3.

Uso de conservantes

El gobierno de Hong Kong modificó su ley sobre conservantes el 1 de julio de 2008. La nueva regulación establece los conservantes permitidos y sus cantidades máximas (se puede consultar en este enlace: http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_pf.html#pf_sch1). La ley establece en cuatro columnas la siguiente información: la categoría o sub-categoría de producto, el tipo de conservante, su nivel máximo y otras especificaciones. Para ayudar a las empresas a entender la nueva regulación, el gobierno ha editado una guía del usuario con la definición de cada categoría alimenticia.¹⁰

Regulación sobre alimentos genéticamente modificados (GMO)

Actualmente, Hong Kong carece de regulación para el etiquetado de estos productos, al no hacer distinción entre estos y el resto de los alimentos. Todos están sujetos a la misma regulación alimentaria. Sin embargo, sí ha editado una guía con consejos sobre el etiquetado voluntario de los mismos y está prevista la aprobación de una nueva regulación en esta materia, la cual prevé introducir una lista positiva (productos permitidos) de productos genéticamente modificados. En principio, la responsabilidad caerá exclusivamente en el importador y se reducirá a asegurar que los productos genéticamente modificados están dentro de la lista citada.

Se ha considerado necesario introducir este apartado sobre GMO ya que, si bien los productos cárnicos no son en sí mismos organismos genéticamente modificados, sí pueden encontrarse éstos en los aditivos de carnes y embutidos como el ácido ascórbico, el glutamato o ciertas enzimas (peptidasas) que se emplean para prevenir oxidación, aumentar el sabor o emblanecer la carne, respectivamente.

Regulación sobre pesticidas

La primera regulación sobre pesticidas de Hong Kong entró en vigor en agosto de 2014 y en ella se establece una lista positiva de residuos permitidos y sus niveles. Si alguno de los residuos encontrados en los alimentos no se encuentran en esta lista, sólo se podrán importar y vender si su consumo no es perjudicial para la salud.

Se puede consultar la lista completa y niveles permitidos aquí: www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/MRL_Schedule_1_2_e.pdf

¹⁰ Center for Food Safety of the Hong Kong Special Administrative Region junio 2008, “Preservatives in Food (Amendment) Regulation 2008”, www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/User_Guideline_e.pdf

9. PERSPECTIVAS DEL SECTOR

En el sector de los cárnicos en Hong Kong se han observado varias tendencias en los últimos años, siendo la más importante la subida del precio de la carne de ternera fresca, tradicionalmente empleada en la cocina cantonesa, y la consiguiente sustitución por la carne de cerdo, mucho más barata y cuyos precios no han subido significativamente. La subida del precio de la ternera ha sido, de hecho, uno de los factores que más ha contribuido a la subida del IPC¹¹. Al tratarse de dos tipos de carne comúnmente consumidos por la población de Hong Kong, el efecto de sustitución ha sido inmediato. Además se espera que esta tendencia continúe en el medio plazo.

El 31% del **cerdo** consumido en Hong Kong es fresco y se destina al consumo en el hogar. Aunque el consumo de cerdo refrigerado/congelado se espera que baje por la disminución de la demanda por parte de restaurantes y cadenas de catering, la demanda de cerdo fresco continuará siendo fuerte debido a la abundante oferta a bajo precio procedente de China, y al elevado precio del pollo fresco y la ternera.

China provee actualmente más del 93% del cerdo fresco a Hong Kong. La abundancia de oferta está presionando su precio a la baja, de forma que durante los primeros meses de 2014 el precio mayorista de cerdos vivos fue de 2.460 dólares USD/Tn. En cuanto a la producción local, existen aproximadamente 40 granjas de cerdos en Hong Kong que proveen 260 cerdos diariamente, representando el 7% de la oferta total. Debido a factores medioambientales y de uso del terreno, el Gobierno de Hong Kong no planea la expansión de las granjas de cerdos, por lo que el futuro de esta industria local es incierto.

El consumo de cerdo fresco se espera pues que se beneficie de los bajos precios (en comparación con el pollo o la ternera). Durante el último año el precio del **pollo** ha aumentado como consecuencia de la prohibición del Gobierno a la entrada de pollo desde China (que anteriormente abastecía a Hong Kong del 50%). A pesar de haberse levantado la prohibición en septiembre de 2014, el suministro de pollos vivos es de 4.000 cabezas diarias en la actualidad (muy por debajo de las 7.000 anteriores a la prohibición).

En cuanto a la carne de **bovino**, China también ha aumentado sus precios por varias razones. Ng Fung Hong, agente exclusivo para ganado bovino de Hong Kong, señala que se ha producido un aumento significativo de la demanda interna china, así como una reducción en los márgenes del sector por la subida de los costes operativos lo que, a su vez, ha aumentado el nivel de precios

¹¹ www.statistics.gov.hk/pub/B10600022014AN14B0100.pdf

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

de mayorista de la carne. Según USDA, la empresa planea comprar dos granjas de ganado bovino en China, lo que permitirá aumentar el aprovisionamiento para Hong Kong y aliviar la tensión sobre los precios en el medio plazo¹².

¹²

<http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Rising%20Prices%20of%20Fresh%20Beef%20Impact%20Hong%20Kong%20Market%20Hong%20Kong%20Hong%20Kong%204-24-2013.pdf>

10. OPORTUNIDADES

Ante la situación de los cárnicos en Hong Kong, por la influencia de China, existen oportunidades para los productos españoles en este sector.

En cuanto a la **carne de bovino**, normalmente ésta se clasifica en carne fresca, refrigerada y congelada, con diferentes mercados objetivos. Así, la *ternera fresca* ha sido uno de los productos cárnicos por excelencia consumidos en el hogar hongkonés, estando una parte de las importaciones también destinada a restaurantes chinos. La *ternera refrigerada* de procedencia Estados Unidos, Canadá y Australia es fundamentalmente empleada en restaurantes de gama alta. La *ternera congelada* es principalmente empleada en el sector de catering. El precio y el mejor manejo de la carne congelada son las principales razones.

La subida del precio de la ternera fresca ha provocado la sustitución por ternera congelada, sobre todo en el sector del catering. En 2010, el consumo de ternera fresca o refrigerada y congelada suponía el 15 y 85% respectivamente. Durante el año 2014 fue de 5 y 95%, cambio motivado sobre todo por la sustitución de carne de ternera fresca y refrigerada por congelada, con el objetivo de reducir costes¹³. No obstante, la mayor parte de las compras de los hogares han seguido optando por la ternera fresca, ya que es la tradicionalmente usada en la cocina cantonesa.

Debido a que la carne de ternera procedente de Europa se suele enviar congelada (por la distancia geográfica), y dada la situación de la oferta de la ternera fresca en Hong Kong y el efecto sustitución por la congelada, existen oportunidades para el producto europeo, y concretamente para el español. En los últimos cuatro años, España ha incrementado la exportación de carne de bovino congelada a Hong Kong multiplicándose por 42 (por 11 en el último año) y la refrigerada se ha multiplicado por 28 (por 5 el último año). La situación a medio plazo para la carne fresca en Hong Kong no parece que vaya a cambiar (por el debilitamiento del sector en China y el incremento de su demanda interna). Por ello las proyecciones son buenas para las exportaciones españolas.

Tradicionalmente la **carne de pollo y sus despojos** ha sido la partida de cárnicos más exportada por China, situación que cambió desde enero a agosto de 2014 por la prohibición de entrada de pollo de este país como medida preventiva ante la gripe aviar. A pesar de la caída de las exportaciones españolas de pollo durante 2013, 2014 ha sido un año especial por las condiciones del

¹³

<http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Rising%20Prices%20of%20Fresh%20Beef%20Impact%20Hong%20Kong%20Market%20Hong%20Kong%20Hong%20Kong%204-24-2013.pdf>

EL MERCADO DE CÁRNICOS EN HONG KONG

mercado y del que aún éste no se ha recuperado, por lo sigue habiendo oportunidades para la exportación de esta partida.

La exportación de la carne de cerdo, especialmente de **preparaciones y conservas de cerdo**, representa la principal partida en valor de China actualmente, que ostenta el 32% del mercado. La mayor parte de estos productos están parcial o totalmente cocinados y se destinan al sector de catering. Para reducir costes operativos, las cadenas de comida rápida y los restaurantes chinos han creado establecimientos de procesado de alimentos en ciudades chinas adyacentes a Hong Kong, especialmente para el procesado de dim sum y ‘dumplings’, que luego se exportan a Hong Kong. Es difícil sustituir este suministro por productos de otros países sobre todo si se tiene en cuenta que Hong Kong ha seguido importando productos chinos en los últimos años cuando los precios de éstos eran relativamente elevados.

A pesar de la fuerte competencia por parte de China (sobre todo durante los últimos años en que la abundancia de oferta le ha permitido ofrecer precios muy competitivos) y dada la buena imagen de la que gozan los productos españoles, las oportunidades en este sector se encuentran en el producto de gama alta, con un mercado objetivo muy distinto a la carne de cerdo china.

Además cabe mencionar las oportunidades que pueden productos cárnicos como el cerdo ibérico como carne gourmet. No se le considera sustitutivo de la carne del cerdo por lo que su nicho está aún por explotar. Así mismo diferentes agentes que operan en el mercado han mostrado su interés en la pronta comercialización del conejo. Por tanto, se puede considerar como otra oportunidad.

11 ■ INFORMACIÓN PRÁCTICA

- FERIAS

Food Expo 2015

Fecha: 13 - 17 agosto de 2015

Lugar: Hong Kong Convention and Exhibition Centre

Organizador: Hong Kong Trade Development Council

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

HOFEX 2015

Fecha: 6 - 9 mayo 2015

Lugar: Hong Kong Convention and Exhibition Centre

Organizador: Hong Kong Exhibition Services Ltd.

Web: <http://hofex.com>

- **OTRAS DIRECCIONES DE INTERÉS**

Oficina Económica y Comercial del Consulado General de España en Hong Kong

Dirección: 2004, Tower One, Lippo Centre, 89 Queensway, Hong Kong

Tel: (852) 2521 7433

Fax: (852) 2845 3448

Website: hongkong.oficinascomerciales.es

Email: hongkong@comercio.mineco.es

Consulado General de España en Hong Kong

Dirección: Suite 5303, 53/F, Central Plaza 18, Harbour Road, Wanchai, Hong Kong

Tel: (852) 2525-3041

Fax: (852) 2877-2407

Website: www.exteriores.gob.es/Consulados/HONGKONG

Email: cog.hongkong@maec.es

Cámara de Comercio Española en Hong Kong

Dirección: 7/F, Unit B-C, One Capital Place, 18 Luard Road, Wan Chai, Hong Kong

Tel: (852) 2763 6236

Fax: (852) 2763 6279

Email: info@spanish-chamber.com.hk

Website: www.spanish-chamber.com.hk

Hong Kong Trade Development Council (HKTDC)

Dirección: 38th Floor, Office Tower, Convention Plaza, 1 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong

Tel: (852) 1830 668

Fax: (852) 2824 0026

Website: www.hktdc.com

Email: exhibitions@hktdc.org

Hong Kong Convention and Exhibition Centre

Dirección: Hong Kong Convention & Exhibition Centre, 1Harbour Road, Wanchai, Hong Kong

Tel: (852) 2582 8888

Fax: (852) 2801 0000

Website: www.hkcec.com

Food and Environmental Hygiene Department

Dirección: 44/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway, Hong Kong.

Tel: (852) 2868 0000

Fax: (852) 2869 0169

Website: www.fehd.gov.hk

Email: enquiries@fehd.gov.hk

Trade and Industry Department

Dirección: Room 908, Trade and Industry Department Tower, 700 Nathan Road, Kowloon

Tel: (852) 2392 2922

Fax: (852) 2787 7422

Website: www.tid.gov.hk

Email: enquiry@tid.gov.hk

Customs and Excise Department

Dirección: 3/F, Customs Headquarters Building, 222 Java Road, North Point

Tel: (852) 8100 3553

Fax: (852) 2854 3962

Website: www.customs.gov.hk

Email: customsenquiry@customs.gov.hk