

## PRODUCTOS DE MAR EN HONG KONG

Clasificación de la industria _____	3
Descripción del sector _____	3
Consumo _____	5
Comercio Exterior _____	7
Canales de comercialización _____	9
Acceso de mercados _____	10

### TABLAS

Tabla 1: Clasificación de la industria _____	3
Tabla 2: Especies no recomendadas para el consumo por su peligro de extinción _____	12

### GRÁFICAS

Gráfica 1: Venta de pescados y mariscos en Hong Kong, toneladas _____	5
Gráfica 2: Consumo per cápita de pescados y mariscos en Hong Kong _____	6
Gráfica 3: Gasto per cápita de pescados y mariscos en Hong Kong _____	7
Gráfica 4: Importaciones de los productos de mar en Hong Kong _____	8
Gráfica 5: Categorías de productos de mar importados en Hong Kong _____	9

### ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Canales de distribución _____	10
--	----

## **El atractivo del mercado Hongkonés radica en ser creciente y competitivo**

Por: Legiscomex.com

Febrero del 2016

*China fue el principal proveedor de productos de mar en Hong Kong, al concentrar el 36,2% del total, con USD936 millones, seguido por Japón con el 9,5%; Noruega con el 5,7%, EE UU con el 5,4%; Vietnam con el 4,7% y Canadá con el 3,5%.*

Hong Kong es una región semiautónoma especial de China, es un mercado maduro y sofisticado, por lo tanto, los consumidores son conscientes del precio y por esto no les molesta pagar si consideran que los productos satisfacen sus expectativas. Adicionalmente, el crecimiento económico del país se relaciona con la influencia del turismo y de las inversiones extranjeras que aumentan aún más la demanda de todo tipo de productos.

Esta región asiática tiene una tradición pesquera, su gastronomía local se caracteriza por incluir pescados y mariscos en sus recetas. Además de tener el segundo consumo per cápita más alto de Asia, con cerca de 520 toneladas de productos de mar frescos al día, importan el 70% de los productos para abastecer la demanda local, según información de la Oficina Económica y Comercial del Consulado de España en Hong Kong.

Sin embargo, el continuo aumento de las compras externas de mariscos no solo se deriva del elevado consumo de productos de mar, también porque cuenta con una industria pesquera local en decadencia y por ser considerado la puerta de entrada de estos alimentos a China y las regiones aledañas.

**Clasificación de la industria**

Según la Organización Mundial de Comercio, los productos de mar se clasifican bajo el capítulo 03, que hace referencia a los pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos.

El presente estudio se centrará en las siguientes partidas arancelarias:

**Tabla 1: Clasificación de la industria**

Partida arancelaria	Descripción de la partida
0301	Peces vivos
0302	Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04
0303	Pescado congelado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04
0304	Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados
0305	Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y "pellets" de pescado, aptos para la alimentación humana
0306	Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y "pellets" de crustáceos, aptos para la alimentación humana
0307	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y "pellets" de moluscos, aptos para la alimentación humana

Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de la OMC

**Descripción del sector**

Por la acogida que tienen los productos de mar en el mercado hongkonés la demanda es diversa. De un lado, entre los moluscos y crustáceos más apetecidos se destacan la langosta, el cangrejo, la vieira, erizo y el caracol, que son principalmente adquiridos por los restaurantes y hoteles. Así mismo, algunas variedades de aguas profundas como el *halibut*, la caballa y el bacalao negro son requeridas y prefieren los importados que son considerados de mayor calidad y por lo tanto son bien pagos, según datos de la Oficina Económica y Comercial de España en Hong Kong.

Inteligencia de Mercados – Informe sectorial de productos de mar en Hong Kong

Es importante tener en cuenta que en este país asiático utilizan muchas partes de pescados y mariscos que en otros países no. Como es el caso de la piel del pepino de mar, cabezas de diversos peces en tamaño grande y la vejiga natatoria, entre otros.

De igual forma, cabe resaltar que la pesca sostenible es de gran importancia en este mercado. Es por esto, que al momento de la compra la trazabilidad es un factor a tener en cuenta, sin embargo, tanto para consumidores como para minoristas es difícil hacer esta identificación, sobre todo cuando se adquieren frescos o congelados. Los supermercados y mercados húmedos son los principales canales que dan acceso al público para la compra de estos productos en Hong Kong, Parkn shop una de las cadenas de supermercados lanzó "*Fishipedia*", una herramienta para proporcionar información de los productos de mar que comercializa a sus consumidores, que incluye fichas informativas, con datos como nombres científicos, orígenes de importación, y la naturaleza de la cría.

Así mismo, el Gobierno ha hecho grandes esfuerzos por implementar controles y su papel como supervisor en asegurar que la información de las etiquetas sea correcta es fundamental. También otras entidades, como el Fondo Mundial para la Naturaleza en Hong Kong (WWF, por su sigla en inglés), trabajan para generar conciencia a las empresas y consumidores acerca de las especies amenazadas. En el 2010, la WWF puso en marcha un programa denominado "Menú amigable del Océano" (OFM, por su sigla en inglés) en donde participaron restaurantes y hoteles para ofrecer productos sustentables.

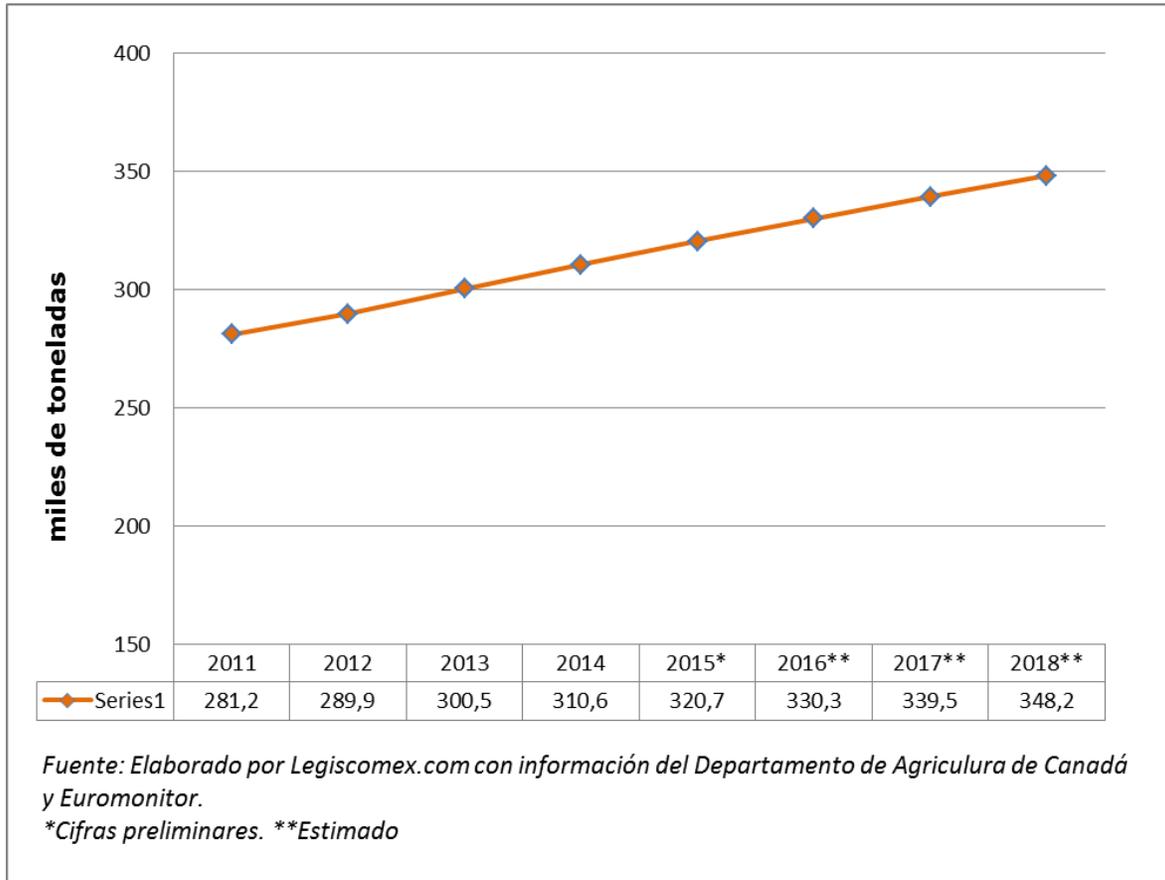
Una mayor conciencia sobre la protección del medio ambiente ha generado que los consumidores también conozcan acerca de las especies en peligro de extinción y eviten su consumo, como es el caso de la aleta de tiburón, que la elaboración de una sopa con este es parte de la tradición en algunos eventos como bodas y fiestas de fin de año en China, algunos hoteles y restaurantes han optado por retirarlas de su menú por las amenazadas que representa para la especie. De esta manera, la tendencia enfocada en el consumo responsable es importante para acceder al mercado.

El aumento de los ingresos de los habitantes, así como la mayor adquisición de frigoríficos y una mayor interrelación con la cocina oriental y occidental se han combinado para aumentar las ventas de pescados y mariscos.

En el 2015, las ventas al por menor de pescados y mariscos fueron de 320.700 toneladas y se incrementaron en un 3,3% respecto al 2014. En el 2016, se estima un aumento del 3% hasta llegar a 330.300 toneladas.

Por su parte, las ventas al por menor pescados y mariscos enlatados y en conserva fueron de 10.830 toneladas y se incrementaron en un 2,6% (10.555 toneladas). Para el mismo periodo, las ventas de pescados y mariscos congelados totalizaron en 6.573 toneladas, mientras que las de productos de mar refrigerados fueron de 1.981 toneladas.

**Gráfica 1: Venta de pescados y mariscos en Hong Kong, toneladas**

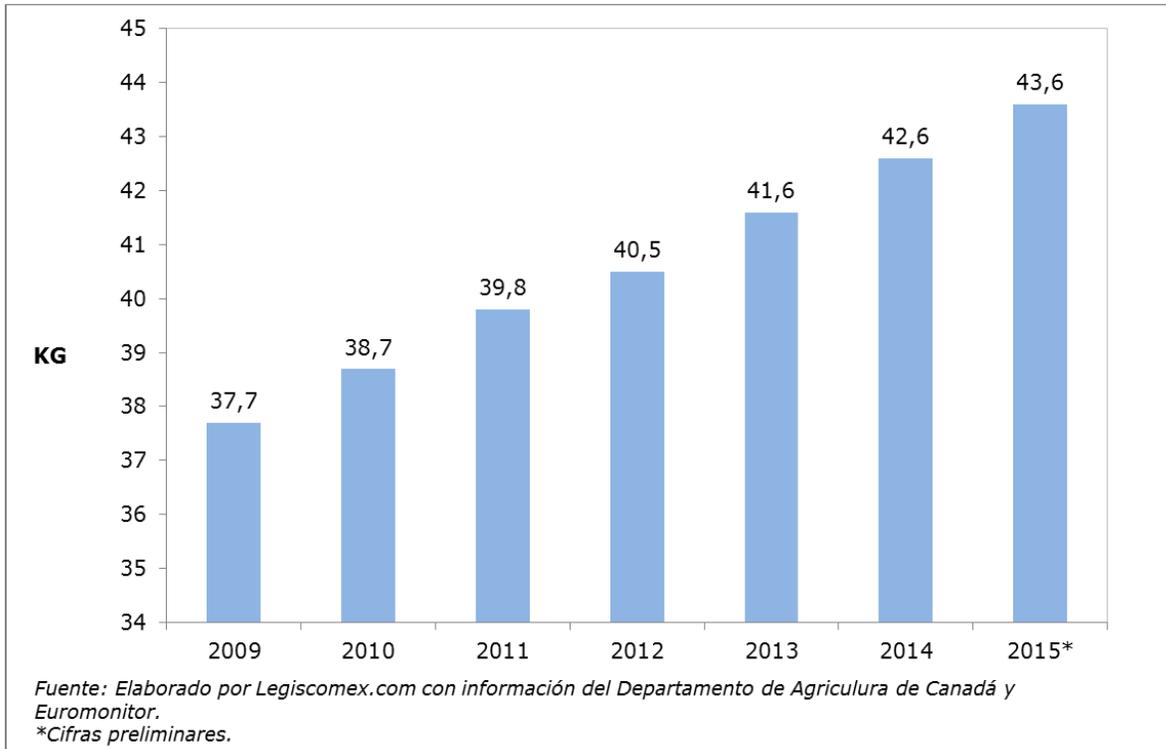


**Consumo**

El consumo per cápita de pescados y mariscos en el 2015 alcanzó 43,6 Kilogramos (kg) y registró un aumento del 2,3% respecto al año anterior. En relación a los últimos cinco años presentaron un crecimiento promedio anual del 2,4%, al pasar de 39,8 Kg en el 2009 a 43,6 Kg. en el 2013.

Se espera que para el 2016 sea de 44,6 Kg. es decir que se incremente en un 2,3% y que en el 2018 alcance los 46,2 Kg, según un informe realizado por el Departamento de Agricultura de Canadá.

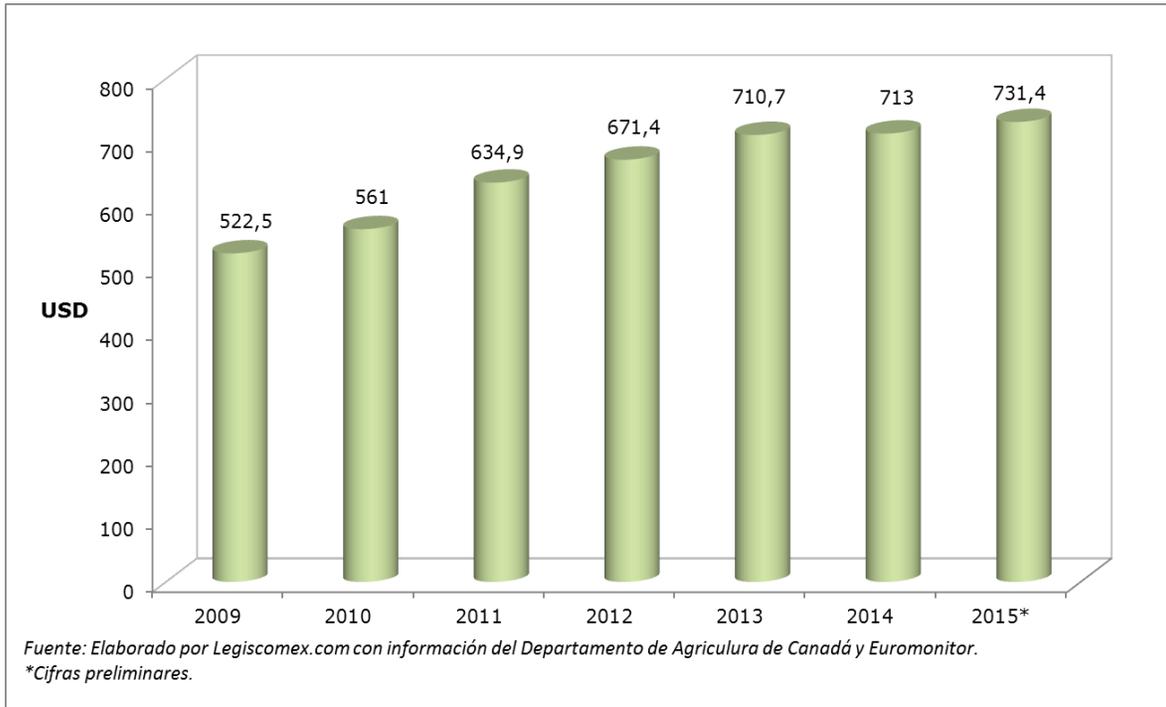
**Gráfica 2: Consumo per cápita de pescados y mariscos en Hong Kong**



Por su parte, el gasto per cápita fue de USD749,6 en el 2015 y presentó un crecimiento promedio anual en los últimos cinco años de 27,7%, al pasar de USD639,9 en el 2011 a USD721,4 en el 2015.

Se espera que para el 2016 alcance USD749,3 y en el 2018 registre un incremento del 2,3% (USD786,1).

**Gráfica 3: Gasto per cápita de pescados y mariscos en Hong Kong**



### Comercio Exterior

La presencia de un gran número de importadores y distribuidores y, por ende, una importante infraestructura y equipo logístico hacen de Hong Kong un destino atractivo para todo tipo de productos de mar, particularmente, los de alto valor.

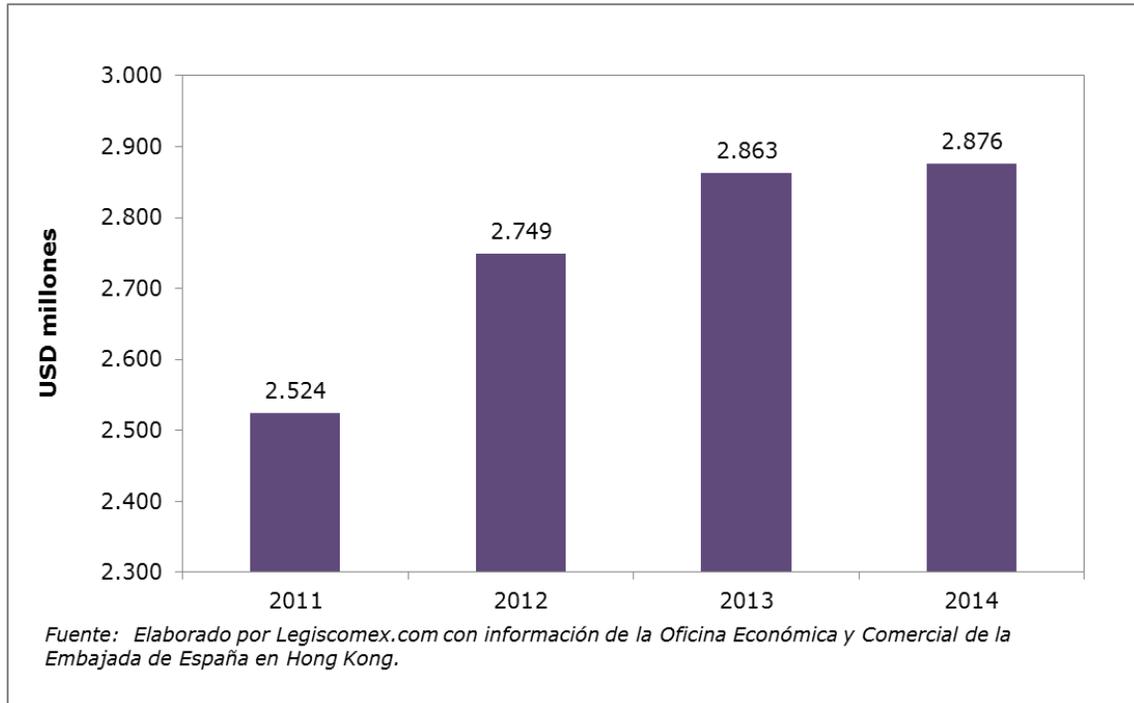
El sector hotelero y los restaurantes son los principales destinos de distribución. La industria de servicios en esta región es muy amplia, cuenta con más de 850 hoteles y 135.000 restaurantes, pues salir a cenar es una actividad cotidiana. La industria de restaurantes, en el 2013, generó USD12.600 millones.

Las familias e individuos prefieren consumir fuera de casa por lo menos una comida al día y, generalmente, es alguna de los dos alimentos principales, debido al ocupado estilo de vida de sus habitantes, según un informe de *Euromonitor*.

De este modo la oferta local no es suficiente. Esta región asiática compra del exterior el 70% de los productos de mar que son demandadas localmente. Las importaciones, de los productos que están entre la partida 03.01 y la partida 03.07, alcanzaron USD2.876 millones y generaron un aumento promedio anual del 2,3% en los últimos tres años. Por su parte, en relación al 2013 se incrementaron en un 0,05%, según un informe de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Hong Kong.

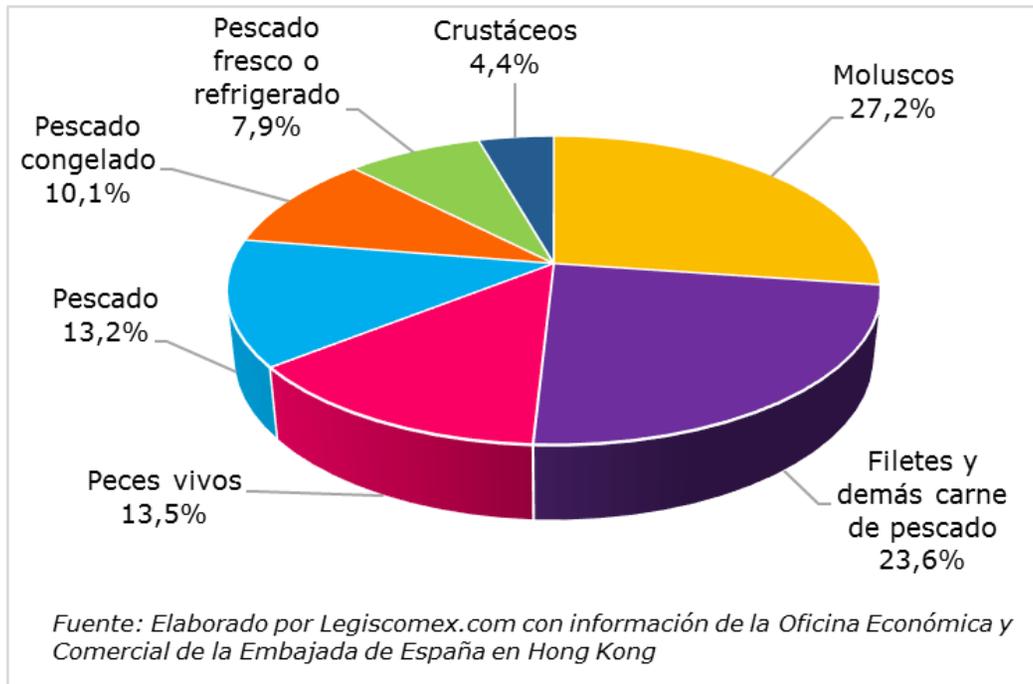
Por su parte, China fue el principal proveedor de este tipo de productos, al concentrar el 36,2% del total, con USD936 millones, seguido por Japón con el 9,5%; Noruega con el 5,7%, EE UU con el 5,4%; Vietnam con el 4,7% y Canadá con el 3,5%.

**Gráfica 4: Importaciones de los productos de mar en Hong Kong**



Por categoría de producto, la más comprada en el exterior fue la 0307, que hace referencia a moluscos con el 27,2% de total, lo que equivale a USD782 millones, seguido por filetes de pescado con USD679 millones; pescado vivo con USD389 millones; pescado seco, salado o en salmuera con USD381 millones; pescado congelado no fileteado con USD290 millones.

**Gráfica 5: Categorías de productos de mar importados en Hong Kong**



### Canales de comercialización

Hong Kong cuenta con una red de supermercados minorista altamente centralizado, con un número total de establecimientos que se acercan a 14.000. Existen dos cadenas de supermercados que concentran cerca del 80% del negocio.

Por su parte, las tiendas minoristas son de tamaño muy pequeño, cerca del 96% de estas tienen menos de 10 empleados, según datos del Departamento de Censo y Estadística de Hong Kong.

Muchos de los consumidores en esta región compran diariamente los alimentos, esto porque prefieren los alimentos frescos. La adquisición, usualmente, se realiza en los mercados tradicionales conocidos como "mercados húmedos" y en las pequeñas tiendas de barrio. En estos dos lugares, las ventas continúan aumentando.

Así mismo, las compras realizadas en supermercados ganan participación, puesto que están mejor equipados para manejar y mostrar los productos procesados, refrigerados y congelados, así como los que cuentan con valor añadido como los enlatados. También, muchos supermercados ofrecen alimentos frescos a precios competitivos y brindan un entorno de compra agradable, según información del Departamento de Agricultura de Canadá.

La mayoría de productos importados usan intermediarios, puesto que, comúnmente, el importador entrega los alimentos a los mayoristas, quienes a su vez los distribuyen en los mercados al por menor y a clientes comerciales. No obstante, algunos grandes importadores distribuyen los alimentos a los mercados al por menor y a clientes comerciales, como es el caso de algunos productos como mejillones, ostras, salmón y trucha que del importador pasan

Inteligencia de Mercados – Informe sectorial de productos de mar en Hong Kong directamente al canal Horteca, de acuerdo con un informe de la Oficina Económica y Comercial del Consulado de España en Hong Kong.

**Ilustración 1: Canales de distribución**



Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de la Oficina Económica y Comercial del Consulado de España en Hong Kong.

**Acceso de mercados**

Hong Kong es un puerto libre, es decir, sin restricciones y ni aranceles para las importaciones de pescados y mariscos. Sin embargo, el Departamento de Aduanas e impuestos de Hong Kong realiza controles aleatorios en los puertos y aeropuertos, por lo cual, se recomienda que las mercancías vengan acompañadas de un certificado expedido por la entidad de salud del país de origen, pues son los importadores los responsables de la seguridad de los productos que ingresan.

Así mismo, la Ley básica de alimentos de la región establece como principio básico que “cualquier alimento que se intente vender en el mercado debe ser apto para el consumo humano” (Parte V (Alimentos y Drogas ) de la Salud Pública y Servicios Municipales (Cap 132)). También es importante resaltar que si existen ciertos requisitos en cuanto a metales pesados que contengan los productos importados y está prohibido el ingreso de aquellos pescados o mariscos con “verde de malaquita”, sustancia que se suministra algunas veces para el tratamiento de enfermedades de los peces y que puede llegar a ser cancerígena o mutógena.

En el 2011 se publicó la Gaceta, en la Ordenanza de seguridad alimentaria, el capítulo 162, en donde se especifican las medidas de control de inocuidad de los alimentos, que incluye el registro para importadores y distribuidores y registro para los vendedores de alimentos.

Inteligencia de Mercados – Informe sectorial de productos de mar en Hong Kong

El registro debe ser realizado se expide en los siguientes siete días hábiles siguientes una vez se hayan entregado todos los documentos requeridos, tan pronto sea aprobada tendrá una duración de tres años que pueden ser renovables.

De este modo, las autoridades tienen un control de los alimentos y las empresas y, por ende, pueden identificar la trazabilidad de los mismos. También, en dado caso, los entes gubernamentales podrán elaborar reglamentos para reforzar el control de las importaciones y prohibir la importación y distribución de aquellos con problemas.

De acuerdo con la Oficina Económica y Comercial del Consulado de España en Hong Kong, los productos empacados deben cumplir la Ley de Etiquetado Nutricional, excepto aquellos que: estén en estado crudo, estén empacados en un envase que contenga otros ingredientes y que no contengan aditivos. La etiqueta debe estar en idioma inglés y/o chino e incluir esta información:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Lista de ingredientes
- ✓ Fecha de expiración
- ✓ Si requiere condiciones especiales de almacenaje
- ✓ Nombre y dirección del productor
- ✓ Peso o volumen neto

En la lista de ingredientes se debe proporcionar el contenido calórico y siete nutrientes esenciales:

- ✓ Proteínas
- ✓ Hidratos de carbono
- ✓ Grasa
- ✓ Grasa saturada
- ✓ Grasas transgénicas
- ✓ Sodio
- ✓ Azúcares

De acuerdo con el Departamento de Agricultura de EE UU (USDA, por su sigla en inglés), en la región se ha previsto la imposición de control para los productos acuático, aunque no se conoce aún el marco temporal, el proyecto se encuentra en consulta. Sin embargo, los pescados y mariscos vivos serán sujetos a control y los alimentos acuáticos no procesados. Para esta medida no se tomarán en cuenta los productos procesados, excepto aquellos que contengan pez globo.

De este modo, y según informa la Oficina Económica y Comercial del Consulado de España en Hong Kong, los alimentos para el consumo se clasificarían según su nivel de riesgo de la siguiente manera:

- **Riesgo muy alto (Categoría I).** Aquellos productos vivos con riesgo de contener tetrodoxina no ingresarán a Hong Kong. Ej. Pez globo y pez erizo.
- **Riesgo alto (Categoría II).** Alimentos asociados a intoxicación con ciguatera, mariscos vivos listos para consumo (ej. Ostra) y aquellos procesados con alto riesgo de contener tetrodoxina.
- **Riesgo medio (Categoría III).** Otros productos vivos y no procesados cuyas importaciones deberán ir acompañadas de certificado sanitario o de auto declaración en caso de capturas.
- **Riesgo bajo. (Categoría IV).** Productos procesados, excepto los que tienen riesgo de tetrodoxina. No se han previsto mediadas de control especiales.

De igual forma, Hong Kong se acoge a la legislación vigente de las CITIES de especies en peligro de extinción mediante la Ordenanza de protección de plantas y animales en peligro (Capítulo 586). Por lo que se requiere una licencia por adelantado Emitida por el departamento de Agricultura.

Así mismo, se debe tener en cuenta que tanto Gobierno como otras entidades como el Fondo Mundial para la Naturaleza en Hong Kong (WWF, por su sigla en inglés) están alertas y educan a los consumidores acerca de las especies amenazadas y promocionan su no consumo.

**Tabla 2: Especies no recomendadas para el consumo por su peligro de extinción**

<b>Especies NO recomendadas</b>
Atún rojo (del Atlántico y Pacífico sur)
Atún amarillo (Indonesia-Filipinas)
Caviar (esturión)
Lubina chilena
Bacalao negro
Solé
Pez espada
Mero areoladas y mero duskytail
Mero camuflaje
Mero gigante
Mero alta de aletas
Mero de Hong Kong
Pez napoleón
Trucha de coral
Mero de pintas naranjas
Mero Sabah
Trucha maracuyá
Trucha tigre
Ojos grandes (catalufa)
Bagas de oro
Cabeza de caballo
Palometa plata
Tilapia
Corvina amarilla
Camarón mantis
Camarón (de China)
Cangrejo rojo

<b>Especies NO recomendadas</b>
Concha
Calamar (de China y Hong Kong)
Pepino de mar de punta
Calamar (Del sur de China )

*Fuente: WWF*

Material  
de consulta  
LEGISCOMEX.com