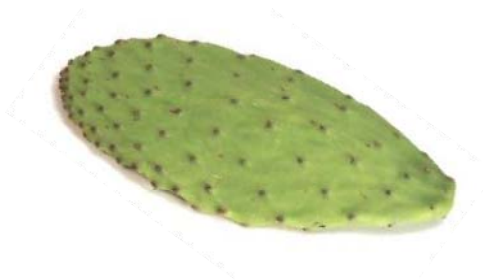


## **Investigación de Mercado del Nopal Comestible**

**Fresco, en Salmuera y Deshidratado**



**Septiembre 2007**

---

## ÍNDICE

1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....	3
1.1 Nombre del producto:.....	3
1.2 Clasificación arancelaria .....	3
2. RÉGIMEN ARANCELARIO PARA LA IMPORTACIÓN DEL PRODUCTO .....	4
2.1 Aranceles de importación.....	4
2.2 Requisitos de importación.....	5
2.3 Ley de Protección de Plantas - “Plant Protection Law” .....	5
2.4 Ley de Sanidad Alimenticia - “Food Sanitation Law” .....	7
3. REGULACIONES Y REQUERIMIENTOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN. ....	11
3.1 Ley de Sanidad Alimenticia - “Food Sanitation Law” .....	11
3.2 Ley Jas - “JAS Law” .....	12
3.3 Acta contra Representaciones Injustificables y Engañosas - “Act Against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations” .....	13
3.4 Ley Básica de Seguridad Alimenticia - “The Food Safety Basic Law” .....	14
3.5 Ley para la Promoción de la Efectiva Utilización de Recursos - “The Law for promotion of Effective Utilization of Resources” .....	14
4. CARACTERÍSTICAS Y TAMAÑO DEL MERCADO.....	15
4.1 Introducción .....	15
4.2 El Nopal en Japón en la ciudad de Miyazaki, Izu y Kasugai .....	15
4.3 Principales exportadores de Nopal a Japón.....	18
5. PRECIOS DE REFERENCIA .....	22
6. CANALES DE COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCIÓN.....	27
7. COMERCIALIZACIÓN.....	29
7.1 Calidad requerida .....	29
7.2 Empaque o envase.....	29
7.3 Recomendaciones.....	31
7.4 Conclusión.....	33
8. CONTACTOS ÚTILES Y EXPOSICIONES.....	34
8.1 Ferias y Eventos de prestigio .....	34
8.2 Asociaciones y Prefectura Relacionadas.....	35
8.3 Entidades Gubernamentales y Fuentes.....	36
8.4 Principales Importadores y distribuidores.....	37
9. ANEXOS .....	41
9.1 Límites Residuales Máximos para las limas según lo publicado por Japan Food Chemical Research Foundation en base a las MRLs de la MHLW,.....	41

## 1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### 1.1 Nombre del producto:

#### Nopal fresco, deshidratado y en salmuera

El Nopal es científicamente reconocido como (*Opuntia Streptacantha*, *Opuntia ficus-indica*, etc.)

En Japón el Nopal es reconocido como “saboten” que es la palabra japonesa para denominar a todo tipo de cactus en general. El nopal mexicano para consumo humano es también identificado como “uchiwa saboten”. La palabra “uchiwa” significa abanico que hace alusión a la forma física del nopal. Por otra parte, recientemente es más frecuente el uso de la palabra nopal como tal. Dado que en el silabario japonés no existe el sonido de la “l” los japoneses pronuncian la palabra como “noparu”.

### 1.2 Clasificación arancelaria

El Sistema Armonizado para la Codificación y Designación de Mercancías es utilizado internacionalmente. Los primeros seis dígitos de la fracción arancelaria son los mismos en todo mundo. Para cuestiones estadísticas o control de la información los siguientes dígitos son designados por cada país.

El nopal en las tres presentaciones fresco, deshidratado y en salmuera se identifica dentro de las siguientes fracciones arancelarias, junto con “otros productos” comestibles frescos, congelados, refrigerados, procesados o deshidratados. En otras palabras **no hay fracción arancelaria que ampare exclusivamente al nopal sino que se incluye en otros productos de vegetales comestibles.**

En el caso del nopal procesado es importante destacar que la fracción arancelaria puede llegar a cambiar según el proceso de producción y el contenido de otros productos añadidos en durante el proceso de producción.

#### Nopal procesado (en salmuera)

Clasificación Arancelaria <sup>1</sup>	Descripción
20	Preparaciones de legumbres u hortalizas, de frutos o de otras partes de plantas.
2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte.
	- Los demás, incluidas las mezclas, excepto las mezclas de la subpartida 2008.19:
2008.99	Los demás
<b>Fracción Arancelaria Japón</b>	
2008.99 259	Otros productos preparados
<b>Fracción Arancelaria México</b>	
2008.99 99	Otros productos preparados

#### Nopal fresco y deshidratado

<sup>1</sup> En base al “Sistema Armonizado para la Codificación y Designación de Mercancías” mundial.

Clasificación Arancelaria <sup>2</sup>	Descripción
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forrajes.
1212	Algarrobas, algas, remolacha azucarera y caña de azúcar, frescas, refrigeradas, congeladas o secas, incluso pulverizadas; huesos (carozos) y almendras de frutos y demás productos vegetales (incluidas las raíces de achicoria sin tostar de la variedad <i>Cichorium intybus sativum</i> ) empleados principalmente en la alimentación humana, no expresados ni comprendidos en otra parte.
1212.99	Los demás
Fracción Arancelaria Japón	
1212.99 990 <sup>3</sup>	Otros productos, congelados, frescos, deshidratados, en polvo.
Fracción Arancelaria México	
1212.99 99	Otros productos, congelados, frescos, deshidratados, en polvo.

## 2. RÉGIMEN ARANCELARIO PARA LA IMPORTACIÓN DEL PRODUCTO

### 2.1 Aranceles de importación

#### Nopal procesado (en salmuera)

FRACCIÓN ARANCELARIA <sup>4</sup>	DESCRIPCIÓN	ARANCEL GENERAL	ARANCEL WTO	EPA MEXICO	EPA CHILE	EPA SINGAPORE	EPA MALAYSIA
2008.99 259	Otros productos procesados	-	12%	7.5%	10.9%	-	9.8%

Fuente: Customs Tariff Schedules of Japan 2007

#### Nopal fresco: refrigerado, congelado. Nopal deshidratado

FRACCIÓN ARANCELARIA <sup>5</sup>	DESCRIPCIÓN	ARANCEL GENERAL	ARANCEL WTO	EPA MEXICO	EPA CHILE	EPA SINGAPORE	EPA MALAYSIA
1212.99 990	Otros productos, congelados, frescos, deshidratados, en polvo.	-	3%	Exento	-	-	-

Fuente: Customs Tariff Schedules of Japan 2007

<sup>2</sup> En base al “Sistema Armonizado para la Codificación y Designación de Mercancías” mundial.

<sup>3</sup> Hasta el año 2006 la fracción arancelaria utilizada era 1212.99 300.

<sup>4</sup> En el Sistema Armonizado de México corresponde a la fracción 0805.50 02.

<sup>5</sup> En el Sistema Armonizado de México corresponde a la fracción 0805.50 02.

---

## 2.2 Requisitos de importación

Para la importación de productos vegetales frescos, refrigerados, congelados o deshidratados y en salmuera es necesario observar lo dispuesto en las siguientes leyes.

1. **“Plant Protection Law”**  
Ley de Protección de Plantas
2. **“Food Sanitation Law”**  
Ley de Sanidad Alimenticia
3. **“Convention on Internacional Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora”**  
Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Flora y Fauna Silvestres, en adelante CITES.
4. **“Pharmaceutical Affairs Law”**  
Ley de Fármacos

Según el estado (fresco, deshidratado, en salmuera) en el que se importe el Nopal serán las leyes a las cuales deberá apegarse. Mismas que se explican a continuación:

## 2.3 Ley de Protección de Plantas - “Plant Protection Law”

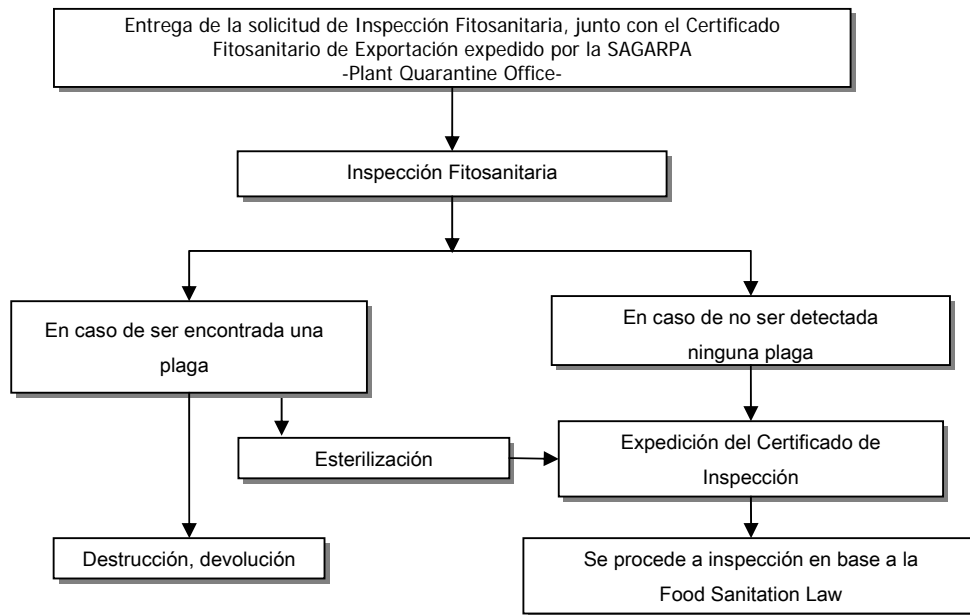
Esta ley fue creada con el objeto de prevenir la propagación de microorganismos, insectos y/o pestes que puedan causar daños graves, afectando a los cultivos o a los recursos naturales del país. La ley cubre plantas, vegetales, frutos y productos obtenidos de las mismas.

Queda prohibida la importación de:

- Plantas y alimentos que tengan residuos de tierra
- Plantas y alimentos hospederos de insectos, plagas o moho

Por lo anterior, esta ley exige el Certificado Fitosanitario expedido por el Gobierno del país exportador en el que se certifique que el producto fruta o vegetal exportado a Japón está libre de plagas y enfermedades.

## Procedimiento de Inspección Cuarentenal bajo la “Plant Protection Law”



Fuente: Plant Quarantine Office

El procedimiento de importación para cumplir esta norma en términos generales es el siguiente:

1. A la llegada del producto el importador deberá presentar un formato de aplicación para la inspección fitosanitaria junto con el Certificado Fitosanitario expedido por SAGARPA (México) a las oficinas de inspección fitosanitaria “Plant Quarantine Station” localizadas en los puertos de entrada.
2. En caso de autorizarse la inspección, el “Plant Quarantine Service” expide un Certificado de Inspección Fitosanitaria. De lo contrario se procederá ya sea a la esterilización, desecho o devolución del producto.
3. En caso de ser autorizada, se procederá a la inspección de sanidad alimenticia.

En el caso del nopal congelado a la hora de ser examinado, deberá estar a una temperatura aproximada de -17 °C o bien que se encuentre en un estado totalmente sólido.

El nopal deshidratado en polvo deberá ingresar en empaques herméticamente cerrados.

---

## 2.4 Ley de Sanidad Alimenticia - “Food Sanitation Law”

Puesta en ejecución por el Ministerio de Trabajo y Bienestar Social<sup>6</sup>, la ley de Sanidad Alimenticia establece normas para la importación de comestibles hacia Japón.

La ley de sanidad prohíbe primordialmente la importación de alimentos que tengan sustancias tóxicas, o que representen potencialmente un riesgo tóxico para la salud humana. Dicha Ley de Sanidad establece límites máximos permitidos de productos químicos en los alimentos.

Anteriormente el Gobierno de Japón, a través del MHLW, contaba con Límites de Residuos Máximos Permitidos<sup>7</sup> para sólo 283 sustancias químicas. De estas, 250 eran pesticidas y 33 eran medicinas veterinarias. En caso de que un alimento tuviera un volumen mayor al establecido en los MRLs se prohibía su comercialización en Japón. Sin embargo, en ese momento no había normas para otras sustancias químicas a parte de estas 283 y prácticamente estaban libres de comercialización los alimentos que contenían estas otras sustancias.

Por lo anterior y a fin de asegurar la salud pública, el Gobierno de Japón tomó la decisión de introducir el Sistema de Lista Positiva. A partir del 29 de mayo del 2006 entró en vigor este sistema de lista positiva para sustancias químicas que no perjudiquen la salud humana. Dicha lista incluye pesticidas, medicinas veterinarias y aditivos alimenticios. El Sistema consiste básicamente en prohibir la comercialización de productos alimenticios que contengan residuos tóxicos mayores a un volumen establecido por el MHLW.

Los puntos principales de dicho sistema se mencionan a continuación:

1. Establecer MRLs para 799 sustancias químicas, considerando estándares CODEX<sup>8</sup>, así como otros estándares establecidos en base a evaluaciones científicas
2. Establecimiento de un volumen máximo de 0.01 ppm<sup>9</sup> como MRL para aquellas sustancias químicas que no estén registradas
3. Se excluyeron 65 sustancias químicas que no afectan la salud humana del Sistema de la Lista Positiva

También se observan MRLs provisionales (“**Provisional MRLs**”) que son sustancias que habían sido consideradas antes de la revisión de la “Food Sanitation Law” en Mayo del 2003. Dichos MRLs no cubren todos los estándares de CODEX y los límites permitidos en Japón, pero fue necesario establecerlos provisionalmente para la protección de la salud pública y una eficiente implementación del sistema. Las MRLs provisionales entraron en vigor al mismo tiempo que el Sistema de Lista Positiva.

---

<sup>6</sup> En adelante MHLW siglas correspondientes a Ministry of Health, Labour and Welfare.

<sup>7</sup> En adelante MRLs siglas correspondientes a Maximum Residue Limits.

<sup>8</sup> Código Alimentario creado por la FAO y la OMS.

<sup>9</sup> ppm siglas correspondientes a “parte por millón”.

---

En el **anexo 9.1** del presente documento se enlistan los límites de sustancias químicas, primordialmente pesticidas y/o agroquímicos, para vegetales no considerados en ningún otro apartado y por tanto aplicables al nopal.

***Durante el proceso de producción del nopal en salmuera no podrá ser utilizada la sal yodatada. La sal yodatada en Japón no puede ser importada, tampoco los productos procesados que la contengan. Además, los productos no deberán estar expuestos a radiaciones durante su preparación.***

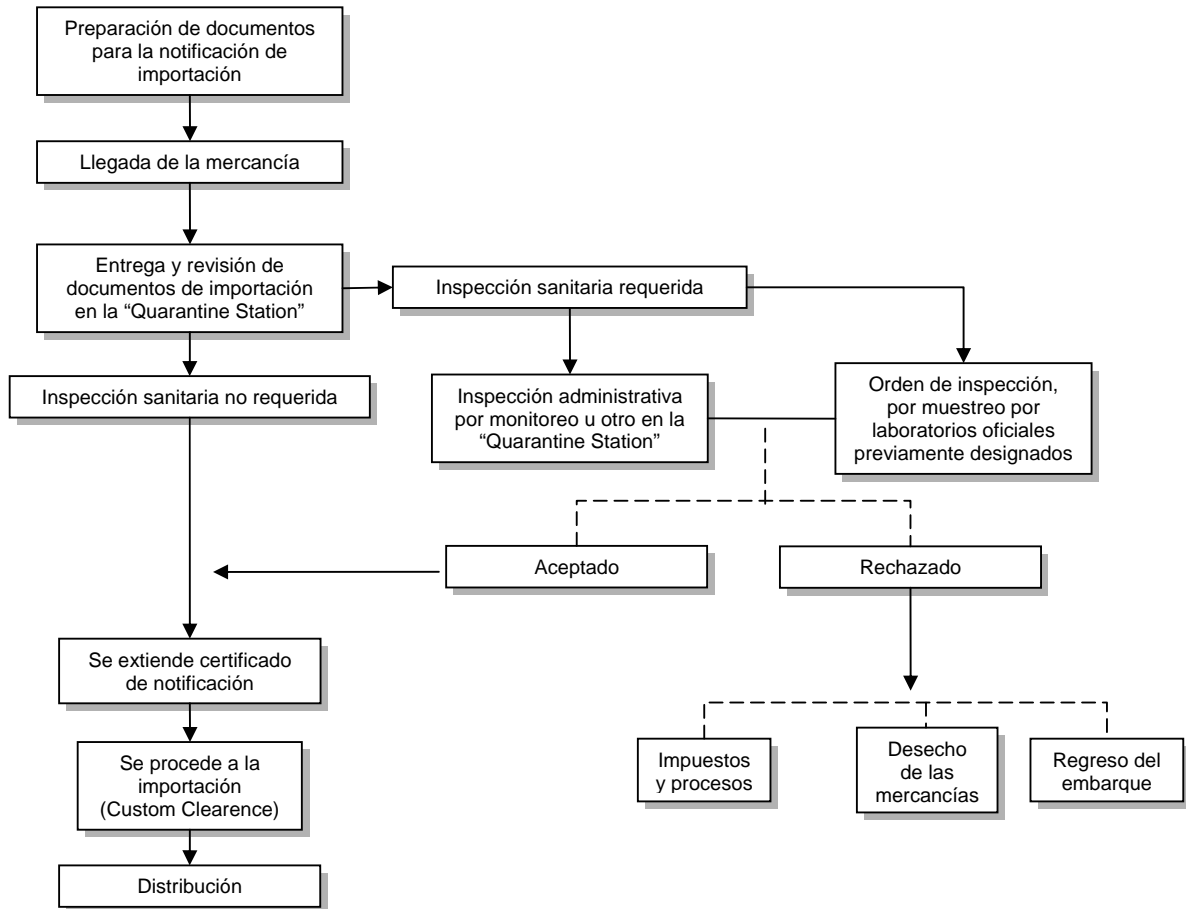
Además del cumplimiento de los estándares anteriormente mencionados, la “Food Sanitation Law” prevé que al realizar cualquier importación de vegetales y frutas comestibles, será necesaria entregar la forma de “Notificación para importación de Productos Alimenticios” con la documentación requerida por la “Food Sanitation Law” y la “Food Quarantine Station”.

La documentación adicional requerida es la siguiente:

- Información sobre el producto:
  - Lugar de origen
  - Ingredientes utilizados para su elaboración con cantidades y/o porcentajes específicos
  - Proceso de producción, descrito detalladamente, especialmente en el caso del nopal en salmuera, congelado y deshidratado en polvo.
  
- Certificado Fitosanitario expedido por el Gobierno del país exportador
  
- Resultados del análisis voluntario del producto expedido por Laboratorios autorizados por el MHLW. La información sobre los laboratorios autorizados puede obtenerse directamente en la Embajada de Japón en México.

Los documentos deberán ser entregados a la Estación de Cuarentena Alimenticia (“**Food Quarantine Station**”), localizada en el puerto en el que se ingresará la mercancía. Después de la revisión de los documentos se evaluará la aceptación del cargamento, y dependiendo de un resultado positivo de esta revisión se procederá a la inspección. En caso de no haber anomalías se permitirá el ingreso a la mercancía al país.

## Procedimiento General de Importación para Alimentos bajo la “Food Sanitation Law”



Fuente: Imported Foods Inspection Services

## 2.4 Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Flora y Fauna Silvestre -“Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora”

Conocido también como el tratado de Washington es un Acuerdo Internacional que surgió con la finalidad de proteger y regular el comercio de especies en extinción. Para la importación del Nopal Japón solicita una certificación CITES que avale que el nopal ha sido cultivado expresamente para fines comerciales y no se trata de un producto silvestre. El cual es expedido por SAGARPA en México.

---

## 2.5 Ley de Fármacos “Pharmaceutical Affaire Law”

La ley de fármacos fue diseñada con el fin de mejorar la salud pública. Esto se realiza mediante regulaciones que aseguran la calidad, eficacia y seguridad de los medicamentos, quasi-medicamentos, cosméticos y aparatos médicos, esenciales para el cuidado de la salud.

Es necesario destacar que si el nopal deshidratado en polvo es exportado a Japón como medicamento, o como producto con propiedades curativas tendrá que apegarse a la Ley de fármacos “**Pharmaceutical Affairs Law**” para su importación. De lo contrario también puede ser importado como producto alimenticio y ser procesado en cápsulas dentro de Japón.

---

### **3. REGULACIONES Y REQUERIMIENTOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN.**

Para la comercialización de productos alimenticios dentro de Japón es necesario apegarse a las siguientes leyes.

- 1. “Food Sanitation Law”**  
Ley de Sanidad Alimenticia
- 2. “JAS Law”<sup>10</sup>**  
Ley de Estándares Agrícolas en Japón
- 3. “Act Against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations”**  
Acta en Contra de Representaciones Injustificadas o Malentendidas
- 4. “Food Safety Basic Law”**  
Ley Básica de Seguridad Alimenticia
- 5. “The Law for Promotion of Effective Utilization of Resources”**  
Ley para la Promoción y la Utilización Eficaz de los Recursos

#### **3.1 Ley de Sanidad Alimenticia - “Food Sanitation Law”**

Esta ley prohíbe la venta de productos alimenticios que sean inseguros para la salud humana o productos que contengan sustancias tóxicas o dañinas para la salud.

Para la venta al público de productos alimenticios es necesario que empaque del producto este etiquetado conforme a las regulaciones de la “Food Sanitation Law”. En primera instancia establece que es necesario listar todos los aditivos que estos contengan de forma visible. De igual forma, es necesario dar a conocer el uso de cualquier conservador o antioxidante que se use para su conservación del nopal.

En el caso especial del nopal deshidratado y en salmuera necesario añadir información sobre:

- Fecha de caducidad
- Método de preservación
- Instrucciones de uso (si aplica)

---

<sup>10</sup> JAS siglas de “Japan Agricultural Standard”

---

### 3.2 Ley Jas - “JAS Law”

Esta ley ampara lo concerniente a la estandarización y el adecuado etiquetado de los productos agrícolas y sus procesados.

Dicha ley establece normas de calidad y estándares para todos los alimentos y bebidas que son puestas a la venta al consumidor. El nopal ya sea congelado o refrigerado, está sujeto al Etiquetado de Estándar de Calidad de Productos Frescos (“**Fresh Product Quality Labeling Standard**”).

De acuerdo a esta ley, las etiquetas deben ser legibles en el idioma japonés y colocadas en áreas visibles de los empaques al consumidor o material POP<sup>11</sup>. Las etiquetas deben contener la siguiente información:

- Nombre del producto
- Lugar y país de origen
- Contenido Neto
- Nombre del productor (opcional)
- Nombre y datos del importador

#### **“Special JAS Standard”**

Dentro de la misma “JAS Law” se establece un estándar conocido como “**Special JAS Standard**” para productos orgánicos agrícolas y sus productos procesados orgánicos. Sólo aquellos productos que cumplen con este estándar pueden incluir en su etiqueta la frase “**orgánico**” y mostrar la marca **JAS Orgánica**. Para los productos orgánicos agrícolas producidos en el extranjero, solo podrán aplicar las empresas de aquellos países aprobados que hayan obtenido una certificación Orgánica de acuerdo al programa JAS.

Para usar la frase “orgánica” y mostrar la Marca de JAS Orgánica, el producto deberá estar calificado y cumplir con alguno de los siguientes métodos:

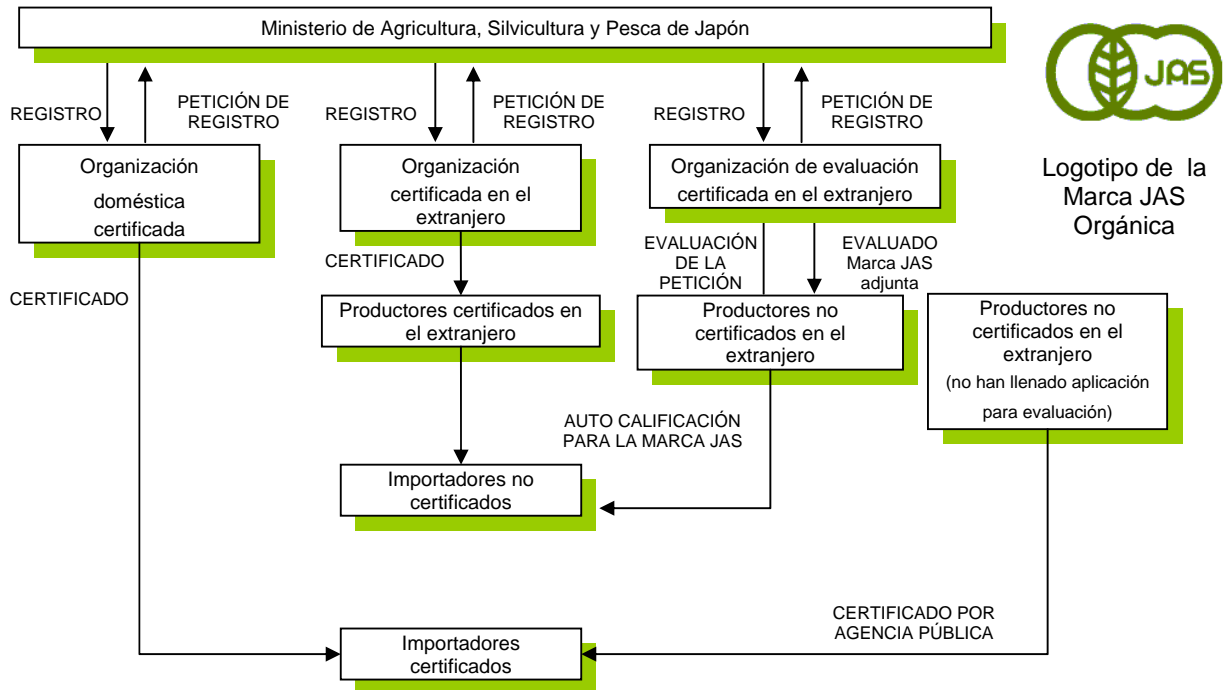
1. Si el producto es calificado por una organización extranjera, ésta deberá estar registrada y autorizada por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón. De ser así, éste podrá ser importado con la etiqueta JAS.
2. Para los productos agrícolas procesados, los fabricantes de los mismos y sus procesos serán sometidos a una supervisión, por una organización registrada y autorizada para ello. Esto significa que los fabricantes extranjeros que se auto-califiquen para obtener su certificado Orgánico se someterán a la supervisión de una organización certificadora extranjera, para poder a su vez exportar el producto con la etiqueta de JAS.

---

<sup>11</sup> Publicidad en punto de venta.

- Aunque el importador haya obtenido la certificación para su producto con una agencia en el exterior, es necesario que obtenga la calificación aprobatoria por parte del Gobierno de Japón.

### Sistema de Inspección y certificación para importar productos agrícolas orgánicos y productos procesados orgánicos



### 3.3 Acta contra Representaciones Injustificables y Engañosas - “Act Against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations”

Esta acta se establece la prohibición del uso de etiquetas inapropiadas que exageren las propiedades del producto o que contengan información que pueda causar confusión en el consumidor en cuanto a la naturaleza y las cualidades del producto. De la misma manera, prohíbe escribir el lugar de origen del producto de forma que pueda causar confusión en el consumidor.

---

### 3.4 Ley Básica de Seguridad Alimenticia - “The Food Safety Basic Law”

La ley básica de seguridad alimenticia fue establecida en el 2003 con el fin de proteger la salud humana y controlar la seguridad alimenticia de la cadena de suministro alimenticio. Esta ley utiliza las medidas más avanzadas de acuerdo con los conocimientos científicos y tendencias internacionales. Establece responsabilidades de cada persona involucrada en la cadena de producción y comercialización de alimentos. Así mismo, incluye al Gobierno Nacional, Gobiernos locales, productores, comercializadores y consumidores.

Cabe señalar que para llevar a cabo la política de seguridad alimenticia fue creada la Comisión de Seguridad Alimenticia en la Oficina del Gabinete del Gobierno de Japón.

### 3.5 Ley para la Promoción de la Efectiva Utilización de Recursos - “The Law for promotion of Effective Utilization of Resources”

La ley para la promoción de la utilización efectiva de recursos establece que los empaques, embalajes y cualquier tipo de material que se utilice para proteger los productos alimenticios deberán utilizar una marca que identifique el material con el cual han sido elaborados. Esto con el objetivo de facilitar la recolección para su posterior reciclaje. Dicha marca deberán utilizarse por lo menos en uno de los lados del empaque y deberá corresponder con el material utilizado.



Para empaques de papel, cartón y/o similares



Para empaques de materiales plásticos



Para latas de aluminio

## 4. CARACTERÍSTICAS Y TAMAÑO DEL MERCADO

### 4.1 Introducción

El nopal como alimento es un producto que aun no es ampliamente conocido en Japón. Los cactus (en japonés “SABOTEN”) son comúnmente reconocidos como plantas de ornato. Actualmente la comercialización de los cactus de ornato vive su segundo *boom* después desde hace más de 50 años y no es raro encontrarse con alguna variedad de nopal entre ellos.



Productor de nopal y dueño de restaurante en el área de Kasugai. Fotografía de periódico Yomiuri 13/09/2007.

El área de Kasugai en la prefectura de Aichi ha sido la principal productora de más de 200 especies de cactus, entre ellos el nopal. En esta región se cultivaban principalmente duraznos, pero en 1959, el tifón “Isewan Taitaifu” devastó los sembradíos de la región y varios agricultores influenciados por el primer Boom de cactáceas comenzaron el cultivo de estas plantas. Actualmente la región trata de darse a conocer como la principal productora de “saboten” en Japón. Se considera que tienen una producción total de 5 millones de cactus anualmente lo que corresponde al 80% de la producción nacional.

El conocimiento que la población en general tiene de los nopales como alimento se debe principalmente a programas de televisión, artículos de prensa y más recientemente a las páginas de Internet que presentan productos alimenticios de otras partes del mundo.

Los productos de nopal principalmente comercializados en Japón actualmente son el nopal en salmuera y el nopal en polvo. La introducción del nopal congelado es mas reciente. Por otra parte la industria del nopal como cosmético por ejemplo jabones y cremas entre otros y como forraje aún no es ampliamente conocida.

### 4.2 El Nopal en Japón en la ciudad de Miyazaki, Izu y Kasugai



En Japón existían dos parques botánicos especializados en Cactus, uno de ellos en Miyazaki y otro en Izu. El parque de **Miyazaki** despertó mucha expectativa ya que fue uno de los pioneros en introducir el nopal asado bajo el nombre de “Nopal Steak”. Desgraciadamente dicho parque cesó su funcionamiento hace aproximadamente tres años por problemas administrativos.

---

Mientras tanto el parque botánico de **Izu** en la prefectura de Shizuoka “SHABOETEN KOEN” sigue atrayendo la atención de los visitantes. Dicho parque centra principalmente su atención en el nopal y tiene una amplia área dedicada a México. Son además destacables los esfuerzos que realizan en la investigación y el desarrollo de nuevos productos que contengan nopal. Como ejemplo se destaca la venta un producto llamado “Saboten Curry” el cual mezcla los sabores tradicionales de curry de la india con el nopal. Este producto se ofrece al público con una presentación en bolsas de aluminio al vacío. Listo para comer después de ser calentado a baño María o en Horno de Microondas.



Empaque del Curry de Nopal



Curry de nopal con arroz

En los 3 restaurantes dentro del parque se ofrece comida que incluye nopal lo que representa uno de los atractivos principales del lugar. En el restaurante de comida china lo utilizan como un ingrediente extra para el arroz frito o como relleno de los *dumpling*. En el restaurante de comida occidental ofrecen hamburguesas y *hotdogs* con nopal en lugar de los conservas en vinagre. En el restaurante de comida japonesa sirven al nopal en tempura, acompañando a platillos tradicionales como la soba<sup>12</sup> y el udon<sup>13</sup>.

---

<sup>12</sup> Fideos a base de harina de alforfón.

<sup>13</sup> Fideos gruesos a base de harina de trigo.

El nopal que se consume en este parque es importado de México. A continuación se presentan algunas de las presentaciones de los platillos anteriormente mencionadas.



Dumpling relleno de nopal

Hamburguesa con nopal

Udón con tempura de nopal

**Kasugai.** Como se mencionaba anteriormente, la ciudad quiere proyectarse como la principal productora de cactus en Japón. Inclusive tiene un apartado en su plan de gobierno que habla sobre los programas para fomentar la “MARCA KASUGAI”. En dicho plan en el apartado nueve se tiene como objetivo general:

*“Tener una proyección a nivel nacional como zona productora de cactáceas.”*

*Dentro de su plan de acción destacan los siguientes puntos:*

1. *Creación de un personaje (mascota), que represente a los cactus*
2. *Elaboración de recuerdos para la venta*
3. *Elaboración de una campaña de relaciones públicas y de comunicación para promover los cactus*
4. *Planeación del desarrollo integral de la industria de los cactus. Esto es no solamente como planta de ornato si no también como alimento.*
5. **Creación de los lazos de amistad con México mediante la formación de una ciudad hermana con alguna ciudad productora de nopales en México**

Entre los productos alimenticios que contienen nopal destaca la nieve de nopal, la cual esta certificada por las autoridades locales como especialidad de la región.



Nieve de 130 ml. a 250 yenes aproximadamente 1.93 USD. Si se consume en el restaurante tiene un precio de 3.36 USD

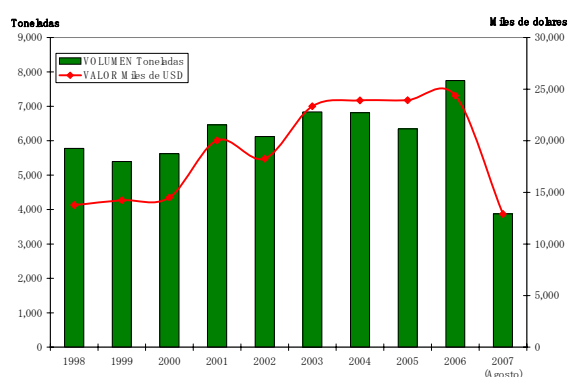


Sello de certificación

### 4.3 Principales exportadores de Nopal a Japón

Las importaciones que realiza Japón de nopal en sus diferentes presentaciones no se tienen específicamente controladas. Por tanto no se cuenta con una fuente confiable para determinar el porcentaje que representa de las fracciones arancelarias a las cuales pertenece.

#### Importaciones de la Fracción Arancelaria 1212.99 900<sup>14</sup> Para otros comestibles, frescos, congelados, deshidratados y/o en polvo



AÑO	VOLUMEN Toneladas	VALOR Miles de USD
1998	5,777	13,769
1999	5,395	14,235
2000	5,624	14,510
2001	6,460	20,042
2002	6,125	18,269
2003	6,838	23,341
2004	6,813	23,906
2005	6,345	23,925
2006	7,753	24,380
2007 (a Agosto)	3,879	12,908

Fuente: *Consejería Comercial en Japón con datos de la Oficina de Aduanas de Japón.*

Respecto a los alimentos contenidos en esta fracción se puede observar un aumento en las importaciones a partir del año 2001. Las mayores importaciones hasta la fecha se registraron en el 2006 por una cantidad de 7,753 kg. con un valor de 24 millones de dólares lo que representa un aumento del 22% respecto al 2001.

A continuación se presentan los principales países exportadores de la misma fracción. Entre los países que se pudieran destacar exportaciones de nopales con fines alimenticios de la misma especie de nopal o una diferente se encuentra China, Corea, Estados Unidos y Sudáfrica.

<sup>14</sup> La fracción arancelaria para la importación del nopal en Japón, hasta antes del 2007 era 1212.99.300.

## Principales importadores de la Fracción Arancelaria 1212.99 900

2002			2003			2004		
PAÍS	VOLUMEN Kg.	VALOR Miles de USD	PAÍS	VOLUMEN Kg.	VALOR Miles de USD	PAÍS	VOLUMEN Kg.	VALOR Miles de USD
China	4,231,629	11,323	Corea	4,701,589	13,428	China	4,477,374	12,888
India	615,482	555	Sudáfrica	430,584	1,289	India	504,710	502
Sudáfrica	441,902	1,216	India	372,272	379	Sudáfrica	478,922	1,953
Filipinas	132,863	78	Chile	308,673	794	Brasil	267,270	998
Estados Unidos	95,167	1,549	Tailandia	254,470	519	Tailandia	249,518	598
Paraguay	89,919	108	Estados Unidos	218,143	2,833	Chile	149,722	414
Tailandia	88,093	416	Rusia	158,104	1,238	Estados Unidos	146,335	2,685
Taiwán	49,867	391	Brasil	94,549	428	Rusia	123,752	833
Indonesia	48,013	132	Indonesia	52,100	172	España	61,198	399
Brasil	42,428	272	Filipinas	38,984	89	Corea del Norte	59,428	160
Otros	289,857	2,231	Otros	208,256	2,172	Otros	294,649	2,475
<b>Total</b>	<b>6,125,220</b>	<b>18,269</b>	<b>Total</b>	<b>6,837,724</b>	<b>23,341</b>	<b>Total</b>	<b>6,812,878</b>	<b>23,906</b>

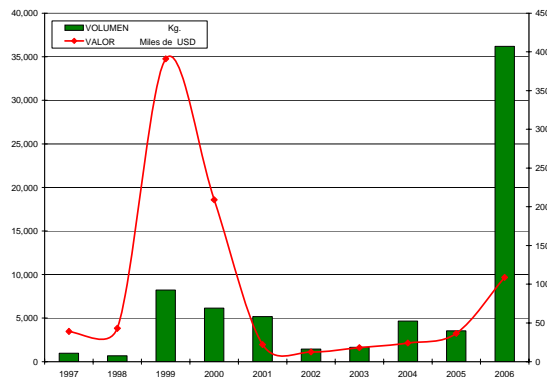
  

2005			2006		
PAÍS	VOLUMEN Kg.	VALOR Miles de USD	PAÍS	VOLUMEN Kg.	VALOR Miles de USD
Corea	4,451,517	13,297	Corea	5,375,271	14,717
Vietnam	486,708	754	Vietnam	851,345	1,444
Sudáfrica	393,608	1,753	Sudáfrica	339,258	1,777
India	327,805	357	India	305,429	320
Estados Unidos	190,056	4,044	Estados Unidos	267,054	2,628
Brasil	83,220	394	Brasil	141,528	587
Rusia	58,262	297	Paraguay	92,200	145
Alemania	52,468	189	Filipinas	79,498	248
España	42,494	324	España	44,849	349
Chile	42,470	144	México	36,191	109
Otros	216,376	2,372	Otros	220,727	2,057
<b>Total</b>	<b>6,344,984</b>	<b>23,925</b>	<b>Total</b>	<b>7,753,350</b>	<b>24,380</b>

Fuente: Consejería Comercial en Japón con datos de la Oficina de Aduanas de Japón

En el año 2006 México mostró un aumento en la participación en la misma fracción de un 936% en cuanto a volumen de las importaciones pasando de 3,539kg. en el 2005 a 36,191kg. en el año 2006. Esto se refleja en el aumento de importadoras que comercializan productos de nopal en Japón.

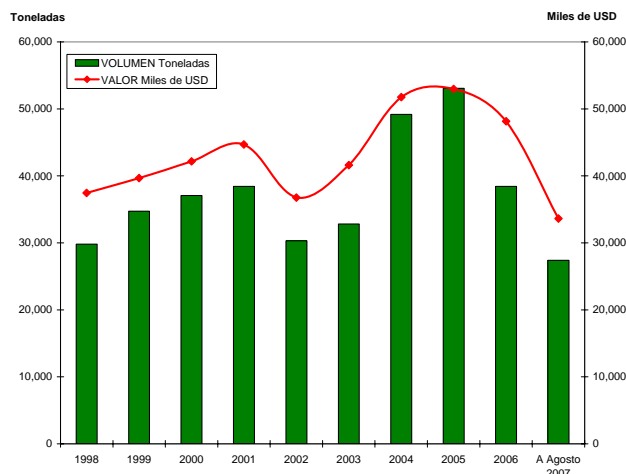
## Importaciones de México de la Fracción Arancelaria 1212.99 900



	VOLUMEN Kg.	VALOR Miles de USD
1997	970	39
1998	678	43
1999	8,221	391
2000	6,131	209
2001	5,167	22
2002	1,440	13
2003	1,650	18
2004	4,660	24
2005	3,539	36
2006	36,191	109

Fuente: Consejería Comercial en Japón con datos de la Oficina de Aduanas de Japón.

## Importaciones de la Fracción Arancelaria 208.99 259<sup>15</sup> para otros comestibles procesados



Año	VOLUMEN Toneladas	VALOR Miles de USD
1998	29,811	37,446
1999	34,743	39,663
2000	37,075	42,163
2001	38,448	44,686
2002	30,310	36,763
2003	32,822	41,613
2004	49,194	51,760
2005	53,084	52,969
2006	38,421	48,143
A Agosto 2007	27,398	33,625

Fuente: *Consejería Comercial en Japón con datos de la Oficina de Aduanas de Japón*

## Principales importadores de la Fracción Arancelaria 208.99 259

Fuente: *Consejería Comercial en Japón con datos de la Oficina de Aduanas de Japón*

2002			2003			2004		
País	Volumen Kg.	Valor miles de USD	País	Volumen Kg.	Valor miles de USD	País	Volumen Kg.	Valor miles de USD
China	22,166,495	19,292	China	23,994,465	19,195	China	38,709,620	25,733
EUA	2,129,580	9,106	EUA	2,469,145	12,577	EUA	2,475,727	13,672
Tailandia	3,700,560	4,188	Tailandia	3,738,527	4,007	Tailandia	3,012,784	3,421
Indonesia	1,265,318	1,225	Brasil	374,089	2,394	Indonesia	3,183,201	3,195
Brasil	247,559	934	Indonesia	1,487,581	1,555	Brasil	332,180	2,903
Francia	141,809	546	Francia	175,735	793	Vietnam	875,885	863
Polinesia	177,000	474	Vietnam	398,055	480	Francia	154,455	853
Vietnam	247,075	334	Nueva Zelanda	38,040	194	Nueva Zelanda	76,729	278
Nueva Zelanda	74,633	318	Alemania	11,275	92	Turquía	11,080	160
Colombia	46,206	79	Corea	40,340	76	Corea	36,953	103
Otros	113,781	266	Otros	95,560	251	Otros	325,910	579
<b>TOTAL</b>	<b>30,310,016</b>	<b>36,763</b>	<b>TOTAL</b>	<b>32,822,812</b>	<b>41,613</b>	<b>TOTAL</b>	<b>49,194,524</b>	<b>51,760</b>

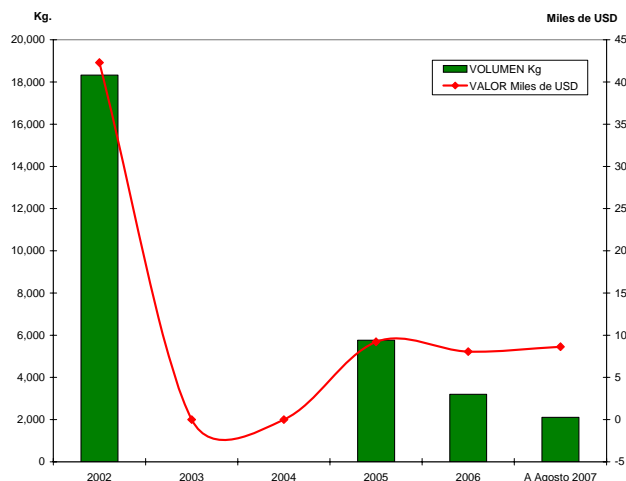
  

2005			2006		
País	Volumen Kg.	Valor miles de USD	País	Volumen Kg.	Valor miles de USD
China	42,932,493	27,379	China	27,786,121	23,332
EUA	2,261,250	14,596	EUA	2,313,556	13,650
Tailandia	2,646,550	3,003	Indonesia	4,031,379	4,015
Indonesia	3,032,080	2,947	Vietnam	2,133,768	1,941
Brasil	186,572	1,752	Brasil	191,859	1,649
Vietnam	1,440,815	1,383	Tailandia	1,437,010	1,247
Francia	170,424	943	Francia	186,615	1,016
Taiwán	155,580	263	Turquía	25,470	333
Nueva Zelanda	56,840	244	Nueva Zelanda	46,776	266
Alemania	9,550	88	Taiwán	117,825	184
Otros	192,337	371	Otros	151,492	509
<b>TOTAL</b>	<b>53,084,491</b>	<b>52,969</b>	<b>TOTAL</b>	<b>38,421,871</b>	<b>48,143</b>

<sup>15</sup> La fracción arancelaria para la importación del nopal procesado en Japón, hasta antes del 2001 era

Las exportaciones de México de la Fracción 2008.99 259 hasta hace unos años no eran constantes. A partir del año 2005 se pueden observar exportaciones de más de 2,000 Kg. con un valor alrededor de los 9,000 USD. Cabe destacar que en lo que va del 2007 las exportaciones en valor, superan a lo exportado en el año anterior por un 13%.

### Importaciones de México de la Fracción Arancelaria 2008.99 259



Año	VOLUMEN Kg	VALOR Miles de USD
2002	18,320	42
2003	0	0
2004	0	0
2005	5,760	9
2006	3,197	8
A Agosto 2007	2,104	9

Fuente: *Consejería Comercial en Japón con datos de la Oficina de Aduanas de Japón*

*Tipo de cambio (yen-US dólar) según el promedio mensual de la cotización en Japón*



	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
2005	103.68	103.89	104.83	107.11	106.1	107.9	110.58	111.53	110.22	113.25	116.66	119.49
2006	116.08	116.98	117.45	117.58	113.6	112.7	115.33	115.83	116.76	117.99	118.13	116.62
2007	119.16	120.95	118.49	118.27	119.57	121.6	122.97	119.01				






Fuente: *Consejería Comercial en Japón con datos de la Oficina de Aduanas de Japón*




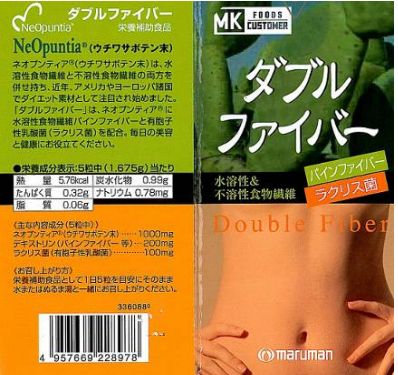
## 5. PRECIOS DE REFERENCIA

Dado que el nopal y sus productos procesados no son cotizados a nivel nacional, los precios tanto al mayoreo como al menudeo son muy variados dependiendo de la importadora y su forma de comercialización. Según conversaciones mantenidas con algunos representantes de comercializadoras de nopal se tiene un margen del 20% entre el precio de menudeo y el de mayoreo. Hoy en día la transportación se está realizando vía área, pero algunos importadores comentaron que a partir del año entrante comenzaran a realizar las importaciones vía marítima.




A continuación se presenta una recopilación de algunos de los productos a base de nopal y productos a base de cactáceas existentes en el mercado así como sus precios de venta y características de los mismos.

PRODUCTO	PRECIO Y CARACTERÍSTICAS	ANOTACIONES
	<p><b>Nopal Refrigerado</b></p> <p>Mediano 110~130 gr. /Pza. 32 piezas Grande 130~150 gr. /Pza. 24 piezas</p>	<p>Disponible bajo pedido en cantidades mayores a 200kg. De venta al mayoreo en : <a href="http://www.universalfoods.jp/">http://www.universalfoods.jp/</a></p>
	<p><b>Nopal Congelado</b> -Cortado en tiras-</p> <p>Contenido: para su venta al mayoreo bolsa de 500 gr. Precio: 1000 yenes ( 8 USD)</p>	<p>Uno de los usos más comunes del nopal congelado es para la preparación del platillo conocido con el nombre de tempura. De venta al mayoreo en: <a href="http://www.universalfoods.jp/">http://www.universalfoods.jp/</a></p>
	<p><b>Nopal Procesado</b> -Procesado en Japón-</p> <p>Contenido: 70gr. X 6 bolsas</p> <p>Precio: 3,600 yenes con envío e impuesto incluido (30.25 USD)</p> <p>Para mayoreo en presentación de 200 gr. Precio: 500 yenes (4 USD)</p>	<p>El importador procesa el nopal con una receta diferente al nopal en salmuera.</p>

	<p><b>Nopal Congelado</b></p> <p>Contenido: 8 a 10 piezas por bolsa de tamaño aproximado de 6 X 10 cm. la pza.</p> <p>Precio: 750 yenes (6.30 USD)</p>	<p>De venta en:  <a href="http://kyoei-foods.shop-pro.jp/?mode=cate&amp;cbid=37361&amp;csid=0">http://kyoei-foods.shop-pro.jp/?mode=cate&amp;cbid=37361&amp;csid=0</a></p>
	<p><b>Nopal en Salmuera</b></p> <p>Contenido: 800g (peso drenado: 460g)          Precio: 1,200 yenes (10.08 USD)          Periodo de caducidad: 24 meses</p>	<p>De venta en una tienda virtual de productos latinos.  <a href="http://item.rakuten.co.jp/loj/g-19955/">http://item.rakuten.co.jp/loj/g-19955/</a></p>
	<p><b>Nopal en Salmuera</b></p> <p>Cantidad: Peso: 480g (capacidad total 454g).          Precio: 760 yenes (6.39 USD)</p>	<p>De venta en una tienda virtual especializada en productos mexicanos.  <a href="http://item.rakuten.co.jp/mercadito/nb-mex012/">http://item.rakuten.co.jp/mercadito/nb-mex012/</a></p>
	<p><b>Nopal en Salmuera</b></p> <p>Contenido: 844g/ 420g          Precio: 1,300 yenes/850 yenes (10.92 USD/7.14USD)</p>	<p>De venta directamente en restaurante de comida Mexicana y vía Internet.  <a href="http://www.bhwax.com/souvenir.html">http://www.bhwax.com/souvenir.html</a></p>
	<p><b>Nopal tipo salmuera</b></p> <p>Contenido Neto: 500gr.          Peso drenado: 320 gr. de 10 a 12 pzas.          Precio: 1,020 yenes (8.57 USD)</p>	<p>Distribuidor de los productos Germa en Japón.  <a href="http://forever.esd-tyo.co.jp/cart/products/nopal-gourmet.html">http://forever.esd-tyo.co.jp/cart/products/nopal-gourmet.html</a></p>

	<p><b>Cápsulas de Nopal en Polvo</b></p> <p>Contenido: 180 pastillas</p> <p>Precio: 5,040 yenes (42 USD)</p> <p>Contiene nopal en polvo hasta en un 80%.</p>	<p>Distribuidor de los productos Germa en Japón.  <a href="http://forever.esd-tyo.co.jp/cart/products/nopal-gourmet.html">http://forever.esd-tyo.co.jp/cart/products/nopal-gourmet.html</a></p> <p>País de origen de la materia prima: México</p>
	<p><b>Nopal en Polvo</b></p> <p>Contenido: 1 kg.</p> <p>Precio: 8,820 yenes (74USD)</p> <p>Contiene el 100% nopal en polvo.</p>	<p>Distribuidor de los productos Germa en Japón.  <a href="http://forever.esd-tyo.co.jp/cart/products/nopal-gourmet.html">http://forever.esd-tyo.co.jp/cart/products/nopal-gourmet.html</a></p> <p>País de origen de la materia prima: México</p>
	<p><b>Cápsulas de Nopal en Polvo</b></p> <p>Contenido: 180 cápsulas</p> <p>Precio: 5,250 yenes (44.11 USD)</p>	<p><a href="http://www.forestjapan.jp/em/dowket.php">http://www.forestjapan.jp/em/dowket.php</a></p> <p>País de origen de la materia prima: México</p>
	<p><b>Cápsulas de Nopal en Polvo</b></p> <p>Contenido: 150 cápsulas</p> <p>Precio 3,650 yenes (30.67 USD)</p>	<p>País de origen de la materia prima: Tunisia</p>

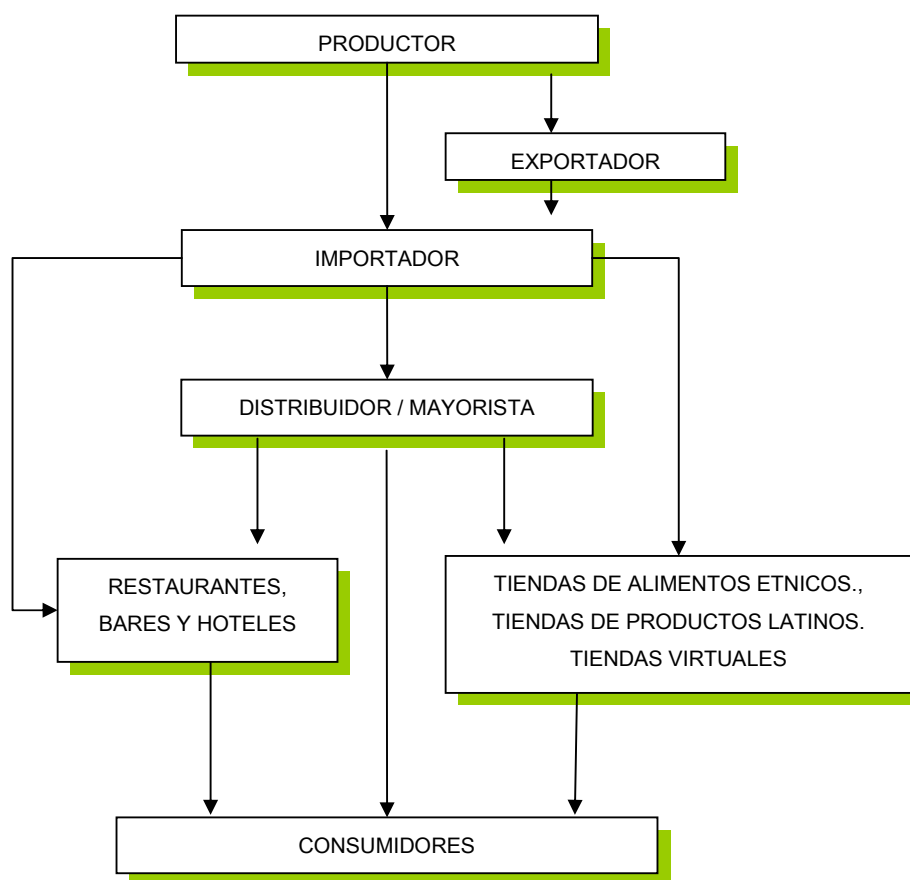
	<p><b>Tabletas de Hoodia</b> Suplemento Alimenticio</p> <p>Contenido: 2 tabletas Precio: 263 yenes (2.21 USD)</p>	<p><a href="http://store.yahoo.co.jp/kenkocom/x190870h.html">http://store.yahoo.co.jp/kenkocom/x190870h.html</a> Lugar de origen de la materia prima: África (no especificado)</p>
	<p><b>Tabletas de Hoodia</b> Suplemento Alimenticio</p> <p>Contenido: 30 tabletas de 8gr. Precio. 262 yenes (2.21 USD)</p>	<p><a href="http://store.yahoo.co.jp/kenkocom/x190840h.html">http://store.yahoo.co.jp/kenkocom/x190840h.html</a> Lugar de origen de la materia prima: África (no especificado)</p>
	<p><b>Cápsulas de Hoodia</b></p> <p>Contenido: 12.7g 28 cápsulas Precio:3,150 yenes (26.47 USD)</p>	<p><a href="http://store.yahoo.co.jp/kenkocom/x190850h.html">http://store.yahoo.co.jp/kenkocom/x190850h.html</a> Lugar de origen de la materia prima: África</p>
	<p><b>Cápsulas de Cactus</b> (Variedad no especificada)</p> <p>Contenido: 60 cápsulas Precio:6,580 yenes ( 55.29 USD)</p>	<p><a href="http://suplinx.com/shop/goods/goods.aspx?goods=107-88441">http://suplinx.com/shop/goods/goods.aspx?goods=107-88441</a></p>
	<p><b>Cápsulas de Nopal</b></p> <p>Contenido: 27g (grano 300mg*90) Precio: 9,240 yenes (77.64 USD)</p>	<p><a href="http://www.kenko.com/product/item/itm_6551239072.html">http://www.kenko.com/product/item/itm_6551239072.html</a> Producto Importado de Francia.</p>

	<p><b>Salsa de Nopal</b></p> <p>Contenido: 148ml          Precio: 498 yenes (4.18 USD)</p> <p>Ingredientes: pimienta roja, cactus, cebolla, ajo, limón, vinagre, sal, extractos.</p>	<p><a href="http://store.yahoo.co.jp/i-market/c000080.html">http://store.yahoo.co.jp/i-market/c000080.html</a></p>
	<p><b>Bebida de Extracto de Tuna</b></p> <p>Contenido: 100ml          Precio: 150 yenes (1.26 USD)</p>	<p><a href="http://store.yahoo.co.jp/ever-free-kuukai/2-78.html">http://store.yahoo.co.jp/ever-free-kuukai/2-78.html</a></p> <p>La compañía Suntory, lanzo al mercado este producto el pasado 19 de Junio del 2007.</p>
	<p><b>Bebida de Nopal y Blueberry</b></p> <p>Contenido: 200 ml.          Precio: 2,520 yenes (21.17 USD)</p> <p>Ingredientes: Extracto de Nopal, yogurt de soja y frambuesa</p>	<p><a href="http://store.yahoo.co.jp/5959mammy/633493.html">http://store.yahoo.co.jp/5959mammy/633493.html</a></p>

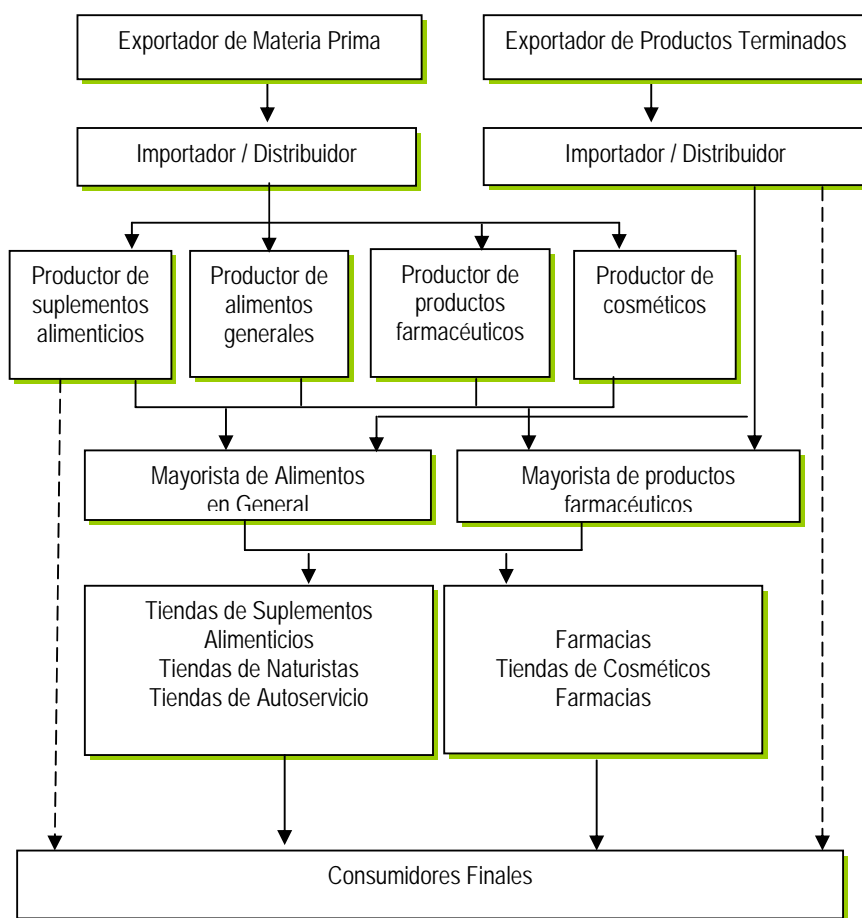
## 6. CANALES DE COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCIÓN

La importación y venta de productos étnicos, como son reconocidos los alimentos y bebidas propios de un país, tienen diversas rutas para su comercialización en Japón. En primera instancia, cuando el producto es introducido o bien no es de consumo generalizado, las importaciones se hacen prácticamente bajo pedido para evitar el almacenamiento.

La comercialización del nopal fresco, congelado y en salmuera siguen básicamente los mismos canales de distribución.



El nopal deshidratado, según la imagen que del producto puede ser importado para la venta como alimento-producto étnico o bien puede como producto para la salud. En éste último caso ser importados como materia prima o como producto terminado. A continuación se ilustran los canales de distribución tanto para materia prima como para productos terminados. Cabe mencionar que la comercialización e importación de cosméticos o su materia prima siguen los mismos canales de distribución.



*Fuente: Consejería Comercial en Japón*

Para los exportadores es de especial importancia trabajar conjuntamente tanto con el importador como con el distribuidor y/o mayorista del país importador ya que son estos últimos quienes se encargan de mover el producto en el mercado local. Existe por otro lado la opción de abrir una oficina y promover los productos importados directamente, pero esto representa una inversión considerable.

En el capítulo 8 del presente documento se presenta una lista de las compañías importadoras, comercializadoras y distribuidoras para futuras negociaciones.

---

## 7. COMERCIALIZACIÓN

### 7.1 Calidad requerida

Para la exportación del nopal fresco se tiene que cubrir con los estándares internacionales del CODEX (CODEX 185-1993, EMD. 1-2005). Mismo que se resume a continuación.

En cuanto a calidad y presentación se establece que los productos estén:

- Sanos y libres de podredumbre
- Estar exentos de cualquier materia extraña visible
- Estar exentos de plagas
- Exentos de humedad anormal
- Ser de consistencia firme
- Exentos de espinas
- Exentos de manchas pronunciadas
- Tengan homogeneidad, en cuanto al tamaño, color y la especie del nopal

En cuanto las categorías de los nopales se establecen tres de ellas:

- Categoría extra: deberán ser de calidad superior y característica de la variedad exportada. La tolerancia de productos que no cumplan con la calidad es de un 5% del peso total.
- Categoría I: se permiten defectos leves mientras que no afecten al estado general del producto. La tolerancia de productos que no cumplan con la calidad es de un 10% del peso total.
- Categoría II: Nopales que no cubren las características anteriormente mencionadas siempre y cuando aun teniendo defectos de forma y color el producto tenga las características propias del nopal. Además la superficie total afectada no deberá superar el 10% de la superficie del nopal. La tolerancia es la misma que la establecida para los de la Categoría I.

En cuanto a calibre o tamaño se clasifican los nopales se clasifican de la siguiente manera:

- Calibre A: 9-13 cm. de longitud
- Calibre B: 13-17 cm. de longitud
- Calibre C: 17-21 cm. de longitud
- Calibre D: 21-25 cm. de longitud
- Calibre E: 25-30 cm. de longitud

Por otra parte si se desea tener una mejor presencia en cuanto a calidad se refiere, se recomienda obtener el sello de México Calida Suprema. El pliego de condiciones se encuentra detallado en el pliego **PC-050-2006**.

### 7.2 Empaque o envase

---

La importación y comercialización de los **nopales frescos congelados** se realiza en bolsas de polietileno herméticamente selladas y con etiquetas que contengan la información requerida por las normativas japonesas. En el capítulo de precio se pueden observar fotografías de algunos empaques utilizados en Japón. Cuando el producto es importado como materia prima el importador y/o productor japonés se encargará del empaquetado. De cualquier forma es necesario que el exportador mantenga ampliamente informado al importador sobre la forma mas adecuada para el tratamiento del producto.

Los **nopales en salmuera** son generalmente importados en frascos de vidrio, con etiquetas que contienen la información necesaria en japonés. Esta información incluye la fecha de caducidad y forma de consumo. Algunos productores imprimen etiquetas expresamente para el país de destino. Los envases de cristal en los que son enfrascados los nopales en salmuera tienen la desventaja de ser pesados. El peso del producto a exportar juega un papel importante en los costos de transportación. Por lo que es recomendable buscar nuevas formas de envasado. Actualmente productos Gema exporta a Japón nopales en salmuera en bolsas de polietileno herméticamente selladas.

El **nopal deshidratado en polvo** se importa a Japón generalmente a granel y es tanto procesado como empaquetado en Japón. Esto se debe principalmente a que para la importación de productos con propiedades medicinales están sujetos a estrictas regulaciones. Por lo tanto resulta más sencillo exportar la materia prima como producto alimenticio. Si este fuera el caso es obligatorio cumplir con las regulaciones establecidas sobre productos residuales y aditivos alimenticios. En caso de que el productor desee exportar el nopal deshidratado como producto terminado es muy recomendable que ponga especial atención el envase, dado a que el consumidor es muy selectivo y celoso de la presentación. Además en Japón se venden una gran variedad de suplementos alimenticios todos ellos en un empaquetado de alta calidad, lo que hace un mercado de dura competencia.

Para la exportación de los productos es importante hacer modificaciones que se adapten al mercado en cuestión. En términos generales los japoneses prefieren presentaciones pequeñas, ya que los productos en envases grandes son percibidos como de baja calidad.

---

### 7.3 Recomendaciones

Ya desde finales de los noventa las propiedades benéficas de las algunas variedades de cactáceas entre ellas el nopal “Opuntia” fueron reconocidas en Japón. Existen publicaciones en las que se detallan mejoras presentadas en pacientes con diabetes quienes han consumido continuamente productos de nopal. Gracias al trabajo realizado por los exportadores, importadores y comercializadores del nopal, las propiedades del mismo se dan a conocer a conocer vía Internet. No obstante es recomendable reforzar la imagen del nopal como producto-alimento saludable mediante una campaña promocional mas intensa sobre los beneficios de consumirlo y las formas de consumo. Adicionalmente, se recomienda hacer promoción a través de una participación activa en eventos relacionados con México con la finalidad de dar a conocer el carácter productor del país.

**El nopal congelado y en salmuera** se vende principalmente vía Internet o venta directa a mayoristas. A pesar de que el consumo del nopal fresco y en salmuera no se ha generalizado entre la población japonesa, el consumo del nopal en polvo esta aumentando, encontrándose mas regularmente en farmacias de todo el país. En principio el mercado meta del nopal congelado y el nopal en salmuera se podría decir que es el mismo: “personas mexicanas y/o consumidores de nopal residentes en Japón”. Partiendo de este punto de vista la demanda se vuelve limitada (en Japón viven alrededor del .001% mexicanos<sup>16</sup> del total de la población). Por lo tanto resulta necesario ampliar el objetivo del mercado meta. Para ampliar el mercado es necesario adaptar por una parte el sabor de los nopales en salmuera, así como diversificar los usos del mismo producto. Esto puede hacerse mediante la elaboración de recetas que muestren formas de uso.

La demanda del **nopal en salmuera** se limita casi a las personas mexicanas y restaurantes de comida mexicana en Japón. No obstante la preservación de los alimentos tipo salmuera es una práctica que se realiza en Japón desde la antigüedad, originalmente, con el fin de poder consumir vegetales durante el invierno. Actualmente la industria de las conservas está altamente desarrollada. Las conservas forman parte de la dieta básica de los japoneses durante todo el año. El 39% de los productos de este tipo que se consumen en Japón son importados. China es el principal exportador a Japón de éste tipo de alimentos, con un 84.8% del mercado total. Aunque los japoneses gustan de preparaciones tipo salmuera, el sabor del nopal en salmuera es muy fuerte lo que dificulta la combinación con otros alimentos. Para ampliar el mercado del nopal en salmuera, se recomienda adaptar el sabor de los mismos al paladar japonés. En términos generales, esto significa elaborar un producto con un sabor menos fuerte.

---

<sup>16</sup> Japón tiene una población total aproximada de 127 millones según el último censo de población.

---

***Cabe recordar que la sal yodatada es un producto que no está permitido como aditivo alimenticio y su importación sola o incluida en productos procesados está prohibida.***

Por otra parte es recomendable hacer la anotación en las etiquetas del producto que la viscosidad del producto es ocasionada por las propiedades intrínsecas del nopal. En Japón los productos con las características de viscosidad propias del nopal son considerados como productos saludables y la mayor parte de la población los consume de forma regular. Tal es el caso del nato<sup>17</sup>, el okuara<sup>18</sup>, la sávila, entre otros. La sávila que antes no era consumida en Japón de forma regular, actualmente se ha convertido en un producto básico de entre los consumidores de productos que aportan beneficios a la salud.

El **nopal fresco** (congelado) presenta actualmente una mayor variedad de usos, ya que su sabor al natural permite que sea preparado de diferentes formas en restaurantes, hoteles y bares, sin la limitante de que sean de comida mexicana. Actualmente hay lugares que sirven el nopal, una vez descongelado, como en platillos capeados y fritos o bien como *topping* de ramen<sup>19</sup>. Para diversificar los usos del nopal se recomienda elaborar recetas y hacerlas saber al importador. Por una parte recetas novedosas que resalten las propiedades del nopal. Por otra parte como un ingrediente más de recetas propiamente japonesas, lo cual facilitará su uso inmediato.

El mercado **del nopal en polvo** se puede afirmar que va en aumento, al igual que los países que exportan dicho producto a Japón. Actualmente Japón vive un periodo en el que el consumidor está en busca de productos benéficos para la salud. Como evitar el síndrome metabólico<sup>20</sup> es un tema que se retoma casi a diario en diversos medios de comunicación. Por estas razones se considera que el nopal tiene potencial de crecimiento en el mercado japonés dados los beneficios que aporta a la salud.

Las diferentes cactáceas han comenzado a llamar la atención de los consumidores. Tal es el caso de la planta Hoodia proveniente de África, a la cual se le atribuyen propiedades inhibitoras del apetito. Dicho complemento puede ser obtenido inclusive en tiendas de conveniencia en presentaciones de hasta dos tabletas. Dentro de productos similares con efectos dietéticos la credibilidad de China se va visto afectada en años recientes a consecuencia de no cubrir las normas sanitarias. Por tanto es indispensable cubrir con las exigencias de la Ley de Sanidad Alimenticia, a fin de no infringirla y evitar con ello el dañar la imagen general de los productos mexicanos.

---

<sup>17</sup> Frijoles de soja fermentados.

<sup>18</sup> Quimbombó, una verdura asiática con la forma y tamaño del chile verde.

<sup>19</sup> Sopa de fedeos japoneses

<sup>20</sup> Acumulación de grasa en ciertas partes del cuerpo ocasionado por llevar una vida sedentaria y una mala alimentación.

---

Otra industria importante dentro de los productos para la salud son las quasi-drugs representó ganancias de hasta 760 billones de yenes en el año 2002 según una investigación conducida la Pharmaceutical Industry Production. Los productos considerados con este rubro son cosméticos medicinales, preparaciones medicinales para el cabello entre otros. La industria de cosméticos representa el segundo mercado más grande del mundo con ganancias de hasta 1.5684 trillones de yenes de los cuales el 10% se considera que son productos importados. Los productos para el cabello representan el 29.5% del total de las ganancias, mientras que los productos para el cuidado de la piel representan el 41% y el resto lo representan maquillajes y productos para usos especializados como cremas de afeitar, bronceadores y bloqueadores. La industria del nopal como ingrediente en cosméticos shampoo, cremas, jabones, entre otros tiene un mercado potencial en Japón, siempre y cuando se cumplan con las normas de calidad y sanidad establecidas. Dichas normas no han sido expresadas en la presente investigación por estar limitada a productos alimenticios. Dada la importancia del mercado que representa la industria se consideró importante hacer esta nota adicional.

#### **7.4 Conclusión**

En conclusión general, para la comercialización del nopal comestible se recomiendan los siguientes puntos:

- Realizar una campaña promocional que de a conocer las propiedades curativas del nopal
- Invitar a cadenas televisivas Japonesas a realizar programas en zonas productoras de nopal del país
- Estrechar los lazos con la ciudad de Kasugai en la prefectura de Aichi, para que con esfuerzos conjuntos se de a conocer el nopal
- Participar activamente en eventos relacionados con México proporcionando muestras
- Elaboración de folletos que expliquen formas de uso y beneficios que aporta el consumir nopal en el idioma Japonés
- Adaptar el sabor de los productos de nopales procesados al paladar japonés
- Dar a conocer diversas formas de uso de las diferentes presentaciones del nopal: deshidratado, fresco y en salmuera
- Apegarse a las regulaciones japonesas para su importación y venta del nopal en este país

---

## **8. CONTACTOS ÚTILES Y EXPOSICIONES**

### **8.1 Ferias y Eventos de prestigio**

Las ferias y exhibiciones son un elemento a considerar para la promoción del producto. Es también, uno de los muchos recursos para iniciar contactos útiles en la búsqueda de concretar negocios. Por lo anterior, se incluyen los datos de las exhibiciones de alimentos y bebidas más importantes de Asia.

#### **FOODEX Japan (Food and Beverage Exhibition)**

<http://www2.jma.or.jp/foodex/otherl/spa/index.html>

Anualmente México tiene participación en FOODEX. En la pasada edición de Marzo del 2007 se contó con la participación de más de 30 empresas mexicanas. De las cuales 4 empresas presentaron productos del nopal.

Puede obtener mayor información sobre como participar en dicho evento, favor de comunicarse con:

Estela Neri Montiel

[eneri@bancomext.gob.mx](mailto:eneri@bancomext.gob.mx)

Especialista de Eventos Internacionales ProMéxico

TEL: 5990-9534 en la Ciudad de México

#### **Gourmet & Dining Style Show**

<http://www.gourmetdiningstyleshow.com/2qds/en/outline.htm>

En el evento a celebrarse del 10 a 12 de Octubre, se contará con la participación de comercializadores de nopal en salmuera.

#### **FEBEX (Food & Beverage Trade Show)**

<http://www.fabex.jp/modules/gaiyo0/index.php?id=7>

#### **Supermarket Trade Show**

<http://www.mesago-messefrankfurt.com/super/en/>

#### **Tokyo Health Industry Show(THIS)**

<http://this.ne.jp/index.php/home/index/en>

Esta exposición es la más grande en el género de productos para la salud que se celebra en Japón. Cuenta con la participación de alrededor de 530 expositores tanto nacionales como internacionales.

---

## 8.2 Asociaciones y Prefectura Relacionadas

### **Kasugai City**

<http://www.city.kasugai.lg.jp/languages/english/index.html>

### **Japan Frozen Foods Inspection Corporation (JFFIC)**

<http://www.jffic.or.jp/english/index.html>

### **Japan Frozen Foods Association**

<http://www.reishokukyo.or.jp/> (página solo en japonés)

### **Japan Health Food & Nutrition Food Association**

<http://www.jhnfa.org/> (página solo en japonés)

---

### 8.3 Entidades Gubernamentales y Fuentes

Los organismos públicos juegan también un papel muy importante, pues proporcionan al exportador información útil, con la finalidad de guiarlo en el cumplimiento de todas sus obligaciones como exportador. A continuación se listan una serie de oficinas y organismos relacionados con la exportación de alimentos a Japón.

#### **Ministry of Health, Labor and Welfare**

Policy Planning Division, Department of Food Sanitation, Pharmaceutical and Medical Safety Bureau,

Food Sanitation Law

TEL: 03-5253-1111

<http://www.mhlw.go.jp/english/index.html>

#### **Ministry of Economy, Trade and Industry**

Measurement and Intellectual Infrastructure Division, Industrial Science and Technology Policy and Environment Bureau

Measurement Law

TEL: 03-3501-1511

<http://www.meti.go.jp/english/index.html>

#### **Ministry of Economy, Trade and Industry**

Environment Bureau

Containers and Packaging Recycling Law / Law for Promotion of Effective Utilization of Resources Recycling Promotion Division, Industrial Science and Technology Policy

TEL: 03-3501-1511

<http://www.meti.go.jp/english/index.html>

#### **Department, Ministry of the Environment**

Recycling Promotion Division, Waste Management and Recycling

TEL: 03-3581-3351

<http://www.env.go.jp/en/>

#### **Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries**

Food Industry Policy Division, General Food Policy Bureau

TEL: 03-3502-8111

<http://www.maff.go.jp/eindex.html>

#### **México Calidad Suprema**

<http://www.mexicocalidadsuprema.com/>

## 8.4 Principales Importadores y distribuidores

	Nombre	Dirección	Teléfono	Página Web	Producto	Uso
1	Do Plan Co., Ltd.	Tokushinshiya Bldg. 2B, 9-6, Minato 1-chome, Chuo-ku, Tokio 104-0043, Japón	81-3-3555-5667	NA	Congelado	I
2	Good Life Planning Ltd.	804-4 Yokoikami, Okayama, Okayama 701-1145, Japón	81-86-294-7273	<a href="http://www.optic.or.jp/com/goodlife/goodlife_e.html">http://www.optic.or.jp/com/goodlife/goodlife_e.html</a>	Suplemento alimenticio	I
3	Taguchi Seika CO., LTD.	1-1 Shijou, Okayama-shi, Okayama 702-8052, Japón	81-86-265-2626	<a href="http://www.h6.dion.ne.jp/~sakura44/">http://www.h6.dion.ne.jp/~sakura44/</a>	Congelado/fresco	I
4	Nostimia,CO.LTD	1808-5 Godai Naka-shi Ibaraki 311-0111 Japón	81 -29 298 2464	<a href="http://www.nostimia.com/">http://www.nostimia.com/</a>	Varios	I
5	Ajinomoto Co., Inc.	1-15-1, Kyobashi, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo 650-0034, Japón	81-3-5250-8111	<a href="http://www.ajinomoto.com/">http://www.ajinomoto.com/</a>	Producto terminado	I
6	Nigaki Co., Ltd	7-16-14 Shimoyamate Chuo-Ku, Kobe, Hyogo 650-0011, Japón	81-78-341-1431	<a href="http://nigakivsj.com/">http://nigakivsj.com/</a>	Producto terminado	I
7	Shinyei Kaisha	77-1 Kyomachi, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo 651-0178, Japón	81-78-392-6911	<a href="http://www.shinyei.co.jp">http://www.shinyei.co.jp</a>	Varios	I
8	Central Trading Co., Ltd.	103 Kikuei Bldg.,2-7-8 Shintomi , Chuo-Ku, Tokio 104-0041, Japón	81-3-3552-6906	<a href="http://www.boeki.co.jp/">http://www.boeki.co.jp/</a>	Varios	I
9	Chiyoda Bussan Co., Ltd.	7- 4-3, Nishishinjuku, Shinjuku-ku, Tokio 160-0023, Japón	81-3-3369-0166	<a href="http://www.chiyodabussan.com">http://www.chiyodabussan.com</a>	Congelado	I
10	Choka Trading Co., Ltd.	Shinkawa NS Bldg. 6F, 1-26-2, Shinkawa, Chuo-ku, Tokio 104-0033, Japón	81-3-3555-0025	NA	Congelado	I
11	Chunichi Bussan Co., Ltd.	4-32-4, Tateishi, Katsushika-ku, Tokio 124-0012, Japón	81-3-5670-5722	NA	Congelado	I
12	Kawamura Co. Ltd	3-27-9, Asakusabashi, Taito-ku, Tokio 111-0053, Japón	81-3-3861-4171	<a href="http://www.kawamura-net.co.jp/">http://www.kawamura-net.co.jp/</a>	Materia Prima/Varios (Salmuera)	I
13	Chuo Trading Co., Ltd.	Japan Forum Shimada Bldg., 1-4-8, Shinkawa, Chuo-ku, Tokio 104-0033, Japón	81-3-3206-7281	NA	Congelado	I
14	Daiei Trading Co., Ltd.	3-9, Kanda-Jimbocho, Chiyoda-ku, Tokio 101-0051, Japón	81-3-3234-5401	NA	Congelado	I
15	Daimaru Kogyo Ltd.	Daimaru Core Bldg., 2-18-11, Kiba, Koto-ku, Tokio 135-0042, Japón	81-3-3820-7133	NA	Congelado	I
16	Gadelius K.K.	Entsuji-Gadelius Bldg. 5-2-39 Akasaka, Minato-ku, Tokio 107-8302, Japón	81-3-3224-3411	<a href="http://www.gadelius.com/">http://www.gadelius.com/</a>	Varios	V,I
17	Intense Corporation	Sakura Daiichi Bldg., 3F 2-6-19, Mizue, Edogawa-ku 132-0011, Japón	81-336-798651	<a href="http://go4japanbusiness.com/cosrc/view/memprofile.cmp.asp?objid=500145&amp;objtype=ID">http://go4japanbusiness.com/cosrc/view/memprofile.cmp.asp?objid=500145&amp;objtype=ID</a>	Varios	I
18	Ito-Yokado Co., Ltd.	8-8, Nibancho, Chiyoda-ku Tokio 102-8450, Japón	81-3-6238-2111	<a href="http://www.itoyokado.co.jp">http://www.itoyokado.co.jp</a>	Producto terminado	I
19	Kibun Trading Inc.	2-1-7 Kaigan, Minato-ku, Tokio 105-0011, Japón	81-3-6891 7201	<a href="http://www.kibun-ti.co.jp/">http://www.kibun-ti.co.jp/</a>	Congelado	I
20	Kondo Trading Company, Ltd.,	Poisson Blue Bldg. 2F. 1-12-13 Tsukiji, Chuo-Ku, Tokio 104-0045, Japón	81-3-3248-1868	<a href="http://www.kondotrading.com/">http://www.kondotrading.com/</a>	Varios	I
21	Shosan Shoji Co, Ltd	1 - 9 - 3 Itabasi-ku Itabasi-shi, Tokio 173-0045, Japón	81-3-3579-7272	<a href="http://www.shosan.co.jp/">http://www.shosan.co.jp/</a>	Varios	I
22	Fujitrading.co.jp	3-9-3, Shinyamashita, Naka-ku, Yokohama, Kanagawa 231-0801, Japón	81-45-622-2989	<a href="http://www.fujitrading.co.jp/">http://www.fujitrading.co.jp/</a>	Varios	I

23	Nature's Way Co., Ltd	1-2-23 Nishiki, Naka-ku, Nagoya, 460-0003, Japón	81-52-232-1161	<a href="http://www.naturesway.co.jp/">http://www.naturesway.co.jp/</a>	Polvo, extracto	V
24	Air Green Co., Ltd.	1-2-40, Atobe-Honmachi, Yao-Shi, Osaka 581-0064, Japón	81-72-994-8800	<a href="http://www.airgreen.co.jp/">http://www.airgreen.co.jp/</a>	Polvo	V
25	Corporation [kokumin]	1-12-48 Juminie-ku Kohama Nishi, Osaka 559-0007, Japón	81-6-6678-2601	<a href="http://www.kokumin.co.jp/">http://www.kokumin.co.jp/</a>	Suplementos	V
26	Hayashibara Biochemical Labs., Inc., Hayashibara Shoji	1-2-3 Shimio Ishi, Okayama, 700-0907, Japón	81-86-801-7721	<a href="http://www.hayashibara.co.jp/english/index.html">http://www.hayashibara.co.jp/english/index.html</a>	Polvo	V
27	Maruzen Pharmaceuticals Co., Ltd.	2-6-7 Ebisunishi, Shibuya-ku, Tokio 150-0021, Japón	81-848-44-2217	<a href="http://www.maruzenpcy.co.jp/">http://www.maruzenpcy.co.jp/</a>	Polvo	V
28	Functional Food Creation Research Institute Co., Ltd.	49-1 Yokoikami, Okayama-shi, Okayama 701-1145, Japón	81-86-294-9275	<a href="http://www.kinousei.co.jp/">http://www.kinousei.co.jp/</a>	Polvo, extracto	III
29	Colorcon Japan Limited	2441-5 Nishiyama, Shibakawa-cho Fuji-gun, Shizuoka 419-0313, Japón	81-5-4465-2711	<a href="http://www.colorcon.com/locations/ap/index.html">http://www.colorcon.com/locations/ap/index.html</a>	Polvo	V
30	Daicel Chemical Industries, Ltd	2-18-1, Konan, Minato-ku, Tokio 108-8230, Japón	81-3-6711-8111	<a href="http://www.daicel.co.jp/">http://www.daicel.co.jp/</a>	Polvo	V
31	Eisai Food & Chemical Co., Ltd.	13-10 Nihonbashi 2-Chome, Chuo-ku, Tokio 103-0027	NA	<a href="http://www.eisai-fc.co.jp/eng/company/profile.html">http://www.eisai-fc.co.jp/eng/company/profile.html</a>	Polvo	V
32	Nabelin Co.,Ltd.	5th Floor, CM Building, 3-3-3 Nihonbashi Muromachi, Chuo-ku, Tokio 103-0022, Japón	81-3-3270-2831	<a href="http://www.nabelin.co.jp">http://www.nabelin.co.jp</a>	Polvo	V
33	Kenko Corporation	Japan Mizushima Bldg. 2F, 2-11, Uchikanda 3-chome, Chiyoda-ku, Tokio 101-0047, Japón	03-3258-8061	<a href="http://www.kenkoco.com">http://www.kenkoco.com</a>	Suplemento/materia prima	V
34	Lead-Off Japan Co., Ltd	Column Minami Aoyama 2F, 7-1-5, Minami Aoyama Minatoku Tokio 107-0062, Japón	81-3-5464-8178	<a href="http://www.lead-off-japan.co.jp">http://www.lead-off-japan.co.jp</a>	Varios (Salmuera)	I
35	World Trading Co. Ltd.	166 Yomashita-Cho Naka-ku, Yokohama, Kanagawa 231-0023, Japón	81-45-681-0267	<a href="http://www.world-trading.co.jp">http://www.world-trading.co.jp</a>	Varios (Salmuera)	I
36	Amano Jitsugyo Co. Ltd	NK BLD. 8F Yoyogi, Shibuya-ku, Tokio 151-0053, Japón	81-3-5350-4410	<a href="http://www.amanofoods.co.jp">http://www.amanofoods.co.jp</a>	Varios	I
37	Perfect Harmony Co Ltd	Nakano BLDG. 4F 1-26-6 Arai, Nakano-ku Tokio 165-0026, Japón	81-3 5380-1311	<a href="http://www.tde.jp/f1/index.html">http://www.tde.jp/f1/index.html</a>	Polvo	IV

- I. Uso alimenticio (nopal fresco o procesado)
- II. Uso agrario (forraje)
- III. Uso Industrial (aditivo)
- IV. Uso cosmetico (cremas, jabones, etc.)
- V. Producto par la salud (nopal en polvo)

A continuación se presenta una lista de restaurantes mexicanos en Japón para referencia, los cuales pueden ser presentados a su vez a los compradores potenciales.

Nombre	Dirección	Teléfono	Ubicación	Página Web
Kemby's	2-9-13 Otemachi, Naka-ku, Hiroshima, 730-0051	81- 82 249 6201	Hiroshima	NA
OTIS	1-20 Kakomachi, Naka-Ku, Hiroshima 730-0812	81-82-249-3885	Hiroshima	NA
Latinos	Koen BLDG. B1F 1-10-27 Shimotori, Kumamoto-shi, Kumamoto 860-0807	81-96-325-1644	Kumamoto	NA
Vicuna	Ito BLDG. 1F, Kiyamachi Oike Kudaru, Nakagyo-Ku, Kioto 604-8001	81- 75 231 6440	Kioto	NA
El coyote	Karafune BLDG. B1F, Nakagyo-ku, Kioto-shi, Kioto-fu 604-8002	81-75-231-1527	Kioto	<a href="http://el-coyote.main.jp">http://el-coyote.main.jp</a>
Uncle Stevens	Gondola-dori, Happo, Hakubamura Nagano 399-9301	81-261-72-7569	Nagano	<a href="http://www15.ocn.ne.jp/~ustevens/appetizers.html">http://www15.ocn.ne.jp/~ustevens/appetizers.html</a>
Burgers &Fries	5-25 Kago-machi, Nagasaki-shi, Nagasaki 850-0905	81- 95- 820- 5064	Nagasaki	NA
Desperados	Fujimatsu BLDG. 2F. 1-8-11 Shinsakae, Naka-ku, Nagoya-shi, Aichi 460-0007	81-52-264-0663	Nagoya	<a href="http://www.dosdesperados.com/index.asp">http://www.dosdesperados.com/index.asp</a>
Las Delicias	Soen Minami Hisaya 2F, 4-6-15 Osu, Naka-ku, Nagoya, Aichi 460-0011	81-52-251-6226	Nagoya	<a href="http://www.las-delicias.net">www.las-delicias.net</a>
Los Inkas	Kodama Leisure Building 2F, 1-14 Doyama-cho, Kita-ku, Osaka, 530-0027	81- 6-6365- 5190	Osaka	<a href="http://gnavi.joy.ne.jp/inkas/index.htm">http://gnavi.joy.ne.jp/inkas/index.htm</a>
Herradura	Shikou Crown Building 1F, 10 - 7 Doyama-cho, Kita-ku, Osaka, 530-0027	81- 6-6361 1011	Osaka	NA
Senba Booty	4-8-2 Minami-senba, Chuo-ku, Osaka, 542-0081	81-6-6241-6566	Osaka	NA
El charro	TK BLG. 1F, 1-144 Higashi Shinbashi, Chuo-ku Osaka-shi, Osaka 542-0083	81-6-6251-5217	Osaka	<a href="http://elcharro.co.jp/">http://elcharro.co.jp/</a>
El pancho	Shinsaibashi Tower Bldg 8F., 1-10-1 Shinsaibashi, Chuo-ku, Osaka-shi, Osaka 542-0085	81-6-6241-0588	Osaka	
El poniente	Tsunenari BLG 1F. 2-1-21, Kitahama, Chuou-ku, Osaka 541-0041	81-6-6220-6868	Osaka	<a href="http://www.ne.jp/asahi/spain/elponiente/index.html">http://www.ne.jp/asahi/spain/elponiente/index.html</a>
La Casita	Seresa Daikanyama BLDG. 2F, 13-4 Daikanyama-cho, Shibuya-ku, Tokio 150-0034	81-3 -3496-1850	Tokio	NA
El Torito	Odakyu Southern Tower 1F, 2-2-1 Yoyogi, Shibuya-Ku, Tokio, 151-0053	81-3-5351-7074	Tokio	<a href="http://www.cocos-jpn.co.jp/">http://www.cocos-jpn.co.jp/</a>
La Fiesta	Hanatsubaki Building 2F, 3-15-23 Roppongi, Tokio, 106-0032	81-3-3475-4412	Tokio	<a href="http://www.lafiesta-tokyo.com/">http://www.lafiesta-tokyo.com/</a>
Bombay Café	Lida Building 1F, 1-8-4 Nishiazabu, Minato-ku, Tokio 106-0031	81- 3-3404-9988	Tokio	NA
Fonda de la Madrugada	Villa Blanca B1, 2-23-11 Jingumae, Tokio, 150-0001	81-3- 5410 6288	Tokio	<a href="http://www.fonda-m.com">http://www.fonda-m.com</a>

El quixico	3-15-14 2F Takanashi Bldg. Nishi-Ogi Minami, Suginami-ku Tokio 167-0053	81-3-3332-7590	Tokio	<a href="http://www.englishok.jp/shops/elquixico/index.php">http://www.englishok.jp/shops/elquixico/index.php</a>
El árbol	SHIKAKURA BLDG. 1 F. 1-7- Dai 2, Yotsuya, Shinjuku, Tokio 160-004	81-3-3357-6868	Tokio	<a href="http://home9.highway.ne.jp/el-arbol/">http://home9.highway.ne.jp/el-arbol/</a>
El borracho	Kei Bldg. B1 3-17-13 Shinjuku Shinjuku-ku Tokyo 160-0022	81-3-3354-7046	Tokio	<a href="http://www.k5.dion.ne.jp/~borracho/">http://www.k5.dion.ne.jp/~borracho/</a>
Salsita	1-3-2 Ebisu-nishi, Shibuya-ku, Tokio 150-0021	81-3-5489-9020	Tokio	<a href="http://member.nifty.ne.jp/mexicankitchen/SALSITA.html">http://member.nifty.ne.jp/mexicankitchen/SALSITA.html</a>
Zapata	Ebina Bldg. B1F 6-18-10 Jingumae Shibuya-ku Tokyo 150-0001	81-3-3499-5888	Tokio	NA
Havana Café	A.T. Bldg, 4-12-2 Roppongi, Minato-ku, Tokio 106-0032	81-3-3423-3500	Tokio	NA
La Colina	9-7-4 Akasaka, Minato-ku Tokio 107-0052	81-3-5413-0092	Tokio	<a href="http://www.lacolina.jp/">http://www.lacolina.jp/</a>
La joya	Koyasu Bldg. 2F, 5-16-3 Hiroo, Shibuya-ku, Tokyo 150-0012	81-3-3442-1865	Tokio	<a href="http://www.la-jolla.jp/html/eng-access.html">http://www.la-jolla.jp/html/eng-access.html</a>
Costa Latina	1-16-12 Komaba, Meguro-ku, Tokio 153-0041	81-3-5465-0404	Tokio	<a href="http://www.costa-latina.com">www.costa-latina.com</a>
Tacos del amigo	Norio BLDG. B1F, 4-30-2 Jingumae, Shibuya-ku, Tokio, 150-0001	81-3-3405-9996	Tokio	NA
Rinconcito Latino	1-2-11 Arai, Nakano-ku, Tokio 165-0026	81-3-5343-2477	Tokio	NA
El Camino	MYCAL, 12-1 Honmokuhara, Naka-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 231-0826	81-45- 625- 7676	Yokohama	NA
Esperanza	5-64-1 Sumiyoshi Cho, Naka- ku, Yokohama, Kanagawa 231- 0013	81- 45 -662- 9098	Yokohama	NA
El bigote	3-4741-2 Soubudai Zama-shi Kanagawa 228-0011	81-46-258-0666	Yokohama	<a href="http://www.mexican-elbigote.com/">http://www.mexican-elbigote.com/</a>

## 9. ANEXOS

### 9.1 Límites Residuales Máximos para las limas según lo publicado por Japan Food Chemical Research Foundation en base a las MRLs de la MHLW,

actualización hecha el 28 de Junio de 1 2007.

Agricultural Chemical	MRLs (ppm)	Classification of MRL
<a href="#">ABAMECTIN</a>	0.1	provisional
<a href="#">ACEPHATE</a>	3.0	
<a href="#">ACEQUINOCYL</a>	1	provisional
<a href="#">ACETAMIPRID</a>	5	provisional
<a href="#">ACIBENZOLAR-S-METHYL</a>	0.3	provisional
<a href="#">ACIFLUORFEN</a>	0.1	provisional
<a href="#">ACRINATHRIN</a>	2	provisional
<a href="#">ALACHLOR</a>	0.01	provisional
<a href="#">ALANYCARB</a>	0.1	provisional
<a href="#">ALDICARB</a>	0.1	provisional
<a href="#">ALDRIN and DIELDRIN</a>	0.1	provisional
<a href="#">AMITRAZ</a>	0.05	provisional
<a href="#">ANIRAZINE</a>	10	provisional
<a href="#">ARAMITE</a>	0.01	provisional
<a href="#">ASULAM</a>	0.2	provisional
<a href="#">ATRAZINE</a>	0.02	provisional
<a href="#">AZIMSULFURON</a>	0.02	provisional
<a href="#">AZINPHOS-METHYL</a>	0.5	provisional
<a href="#">AZOXYSTROBIN</a>	5	provisional
<a href="#">BARBAN</a>	0.05	provisional
<a href="#">BENALAXYL</a>	0.05	provisional
<a href="#">BENDIOCARB</a>	0.05	provisional
<a href="#">BENFURACARB</a>	1	provisional
<a href="#">BENOXACOR</a>	0.01	provisional
<a href="#">BENSULFURON-METHYL</a>	0.02	provisional
<a href="#">BENSULIDE</a>	0.1	provisional
<a href="#">BENTAZONE</a>	0.1	
<a href="#">BENZYLADENINE</a>	0.5	provisional
<a href="#">BIFENAZATE</a>	25	provisional
<a href="#">BIFENTHRIN</a>	0.1	
<a href="#">BILANAFOS (BIALAPHOS)</a>	0.01	provisional
<a href="#">BIORESMETHRIN</a>	0.1	
<a href="#">BITERTANOL</a>	0.3	provisional
<a href="#">BOSCALID</a>	1.6	
<a href="#">BRODIFACOUM</a>	0.001	provisional
<a href="#">BROMIDE</a>	500	provisional
<a href="#">BROMOPHOS-ETHYL</a>	0.05	provisional
<a href="#">BROMOPROPYLATE</a>	0.5	provisional
<a href="#">BUPROFEZIN</a>	5	provisional
<a href="#">BUTAMIFOS</a>	0.05	provisional
<a href="#">BUTROXYDIM</a>	0.01	provisional
<a href="#">Sec-BUTYLAMINE</a>	0.1	provisional
<a href="#">CAPTAN</a>	5	provisional
<a href="#">CARBARYL</a>	10	provisional
<a href="#">CARBENDAZIM, THIOPHANATE, THIOPHANATE-METHYL and BENOMYL</a>	3	provisional
<a href="#">CARBOFURAN</a>	0.3	provisional
<a href="#">CARBOSULFAN</a>	0.05	provisional
<a href="#">CARBOXIN</a>	0.2	provisional
<a href="#">CARFENTRAZONE-ETHYL</a>	2	provisional
<a href="#">CARPROPAMID</a>	0.1	provisional
<a href="#">CARTAP, THIOCYCLAM and BENSULTAP</a>	3	provisional
<a href="#">CHINOMETHIONAT</a>	0.5	
<a href="#">CHLORBENSIDE</a>	0.01	provisional
<a href="#">CHLORBUFAM</a>	0.05	provisional
<a href="#">CHLORDANE</a>	0.02	provisional
<a href="#">CHLORETHOXYPHOS</a>	0.1	provisional
<a href="#">CHLORFENAPYR</a>	3	provisional
<a href="#">CHLORFENSON</a>	0.01	provisional
<a href="#">CHLORFENVINPHOS</a>	0.3	provisional

CHLORFLUAZURON	2.0	
CHLORIDAZON	0.1	provisional
CHLORMEQUAT	0.05	provisional
CHLOROBENZILATE	0.02	provisional
CHLORONEB	0.1	provisional
CHLOROTHALONIL	2	
CHLOROXYURON	0.05	provisional
CHLORPROPHAM	0.05	provisional
CHLORPYRIFOS	0.5	
CHLORPYRIFOS-METHYL	0.03	provisional
CHLORTHAL-DIMETHYL	10	provisional
CHLOZOLINATE	0.05	provisional
CHROMAFENOZIDE	5	provisional
CINIDON-ETHYL	0.05	provisional
CLETHODIM	0.5	provisional
CLODINAFOF-PROPARGYL	0.02	provisional
CLOFENTEZINE	0.02	provisional
CLOMAZONE	0.05	provisional
CLOPIDOL	0.2	provisional
CLOPYRALID	4	provisional
CLOTHIANIDIN	2	
COPPER NONYLPHENOLSULFONATE	10	provisional
COPPER TELEPHTHALATE	0.5	provisional
4-CPA	0.1	provisional
CUMYLURON	0.02	provisional
CYANAZINE	0.05	provisional
CYANOPHOS	0.05	provisional
CYCLOATE	0.05	provisional
CYCLOPROTHRIN	0.02	provisional
CYCLOXYDIM	2	provisional
CYFLUFENAMID	0.5	provisional
CYFLUTHRIN	2.0	
CYHALOTHRIN	0.5	
CYMOXANIL	0.5	provisional
CYPERMETHRIN	5.0	
CYPRODINIL	0.5	provisional
CYROMAZINE	4	provisional
2,4-D	0.07	provisional
DAZOMET, METAM and METHYL ISOTHIOCYANATE	0.5	provisional
2,4-DB	0.2	provisional
DBEDC	5	provisional
DCIP	1.0	
DDT	0.5	provisional
DELTAMETHRIN and TRALOMETHRIN	0.5	
DEMETON-S-METHYL	0.4	provisional
DESMEDIPHAM	20	provisional
DIAFENTHIURON	0.02	provisional
DI-ALLATE	0.05	provisional
DIAZINON	0.2	provisional
DICHLOFENTHION	0.03	provisional
DICHLOFUANID	5.0	
DICHLORAN	20	provisional
1,1-DICHLORO-2,2-BIS(4-ETHYLPHENYL)ETHANE	0.01	provisional
DICHLORPROP	0.05	provisional
DICHLORVOS and NALED	0.1	
DICLOFOP-METHYL	0.1	provisional
DICLOMEZINE	0.02	provisional
DICOFOL	3	provisional
DIETHOFENCARB	5.0	
DIFENZOQUAT	0.05	provisional
DIFLUBENZURON	1	provisional
DIFLUFENICAN	0.05	provisional
DIFLUFENZOPYR	0.05	provisional
DIHYDROSTREPTOMYCIN and STREPTOMYCIN	0.05	provisional
DIMETHENAMID	0.01	provisional
DIMETHIPIN	0.04	provisional
DIMETHIRIMOL	0.2	provisional
DIMETHOATE	1	provisional

<a href="#">DIMETHOMORPH</a>	2	provisional
<a href="#">DINOSEB</a>	0.05	provisional
<a href="#">DINOTEFURAN</a>	5	
<a href="#">DINOTERB</a>	0.05	provisional
<a href="#">DIOXATHION</a>	0.05	provisional
<a href="#">DIPHENYLAMINE</a>	0.05	provisional
<a href="#">DIQUAT</a>	0.2	provisional
<a href="#">DISULFOTON</a>	0.1	provisional
<a href="#">DITHIANON</a>	0.5	provisional
<a href="#">DITHIOCARBAMATES</a>	0.2	provisional
<a href="#">DIURON</a>	0.05	provisional
<a href="#">DODINE</a>	0.2	provisional
<a href="#">2,2-DPA</a>	0.1	provisional
<a href="#">EMAMECTIN BENZOATE</a>	0.5	provisional
<a href="#">ENDOSULFAN</a>	0.5	provisional
<a href="#">ENDRIN</a>	0.01	provisional
<a href="#">EPTC</a>	0.1	
<a href="#">ETHEPHON</a>	0.05	provisional
<a href="#">ETHIOFENCARB</a>	7.0	
<a href="#">ETHION</a>	0.3	provisional
<a href="#">ETHIPROLE</a>	0.02	provisional
<a href="#">ETHOFUMESATE</a>	1	provisional
<a href="#">ETHOPROPHOS</a>	0.02	provisional
<a href="#">ETHOXYQUIN</a>	0.05	provisional
<a href="#">ETHYCHLOZATE</a>	0.05	provisional
<a href="#">ETHYLENE DIBROMIDE (EDB)</a>	0.01	provisional
<a href="#">ETHYLENE DICHLORIDE</a>	0.01	provisional
<a href="#">ETOFENPROX</a>	5	provisional
<a href="#">ETRIDIAZOLE</a>	0.1	provisional
<a href="#">ETRIMFOS</a>	0.2	
<a href="#">FAMOXADONE</a>	2	provisional
<a href="#">FENAMIDONE</a>	0.02	
<a href="#">FENAMIPHOS</a>	0.1	provisional
<a href="#">FENARIMOL</a>	0.5	
<a href="#">FENBUTATIN OXIDE</a>	0.05	provisional
<a href="#">FENCHLORPHOS</a>	0.01	provisional
<a href="#">FENHEXAMID</a>	30	provisional
<a href="#">FENITROTHION</a>	0.2	
<a href="#">FENOBUARB</a>	0.3	
<a href="#">FENOXAPROP-ETHYL</a>	0.1	provisional
<a href="#">FENOXYCARB</a>	0.05	provisional
<a href="#">FENPROPIMORPH</a>	0.05	provisional
<a href="#">FENPYROXIMATE</a>	5	
<a href="#">FENTIN</a>	0.05	provisional
<a href="#">FENVALERATE</a>	0.50	
<a href="#">FIPRONIL</a>	0.1	provisional
<a href="#">FLAZASULFURON</a>	0.02	provisional
<a href="#">FLONICAMID</a>	4	
<a href="#">FLUAZIFOP</a>	0.5	
<a href="#">FLUAZINAM</a>	0.1	provisional
<a href="#">FLUCYTHRINATE</a>	0.50	
<a href="#">FLUDIOXONIL</a>	10	provisional
<a href="#">FLUFENOXURON</a>	10	provisional
<a href="#">FLUMETSULAM</a>	0.1	provisional
<a href="#">FLUMIOXAZIN</a>	0.04	provisional
<a href="#">FLUOMETURON</a>	0.02	provisional
<a href="#">FLUOROIMIDE</a>	0.04	provisional
<a href="#">FLURIDONE</a>	0.1	provisional
<a href="#">FLUROXYPYR</a>	0.05	provisional
<a href="#">FLUSULFAMIDE</a>	0.1	provisional
<a href="#">FLUTRIAFOL</a>	0.01	provisional
<a href="#">FORMOTHION</a>	0.02	provisional
<a href="#">FOSETYL</a>	100	
<a href="#">FOSTIAZATE</a>	0.1	provisional
<a href="#">FURAMETPYR</a>	0.1	provisional
<a href="#">FURATHIOCARB</a>	0.3	provisional
<a href="#">GIBBERELLIN</a>	0.2	provisional
<a href="#">GLUFOSINATE</a>	0.05	provisional
<a href="#">GLYPHOSATE</a>	0.2	
<a href="#">HALOSULFURON METHYL</a>	0.05	provisional
<a href="#">HEPTACHLOR</a>	0.03	provisional
<a href="#">HEXACHLOROBENZENE</a>	0.01	provisional
<a href="#">HEXACONAZOLE</a>	0.02	provisional

HEXAFLUMURON	0.02	provisional
HEXYTHIAZOX	2	
HYDROGEN CYANIDE	5	provisional
HYDROGEN PHOSPHIDE	0.07	provisional
HYMEXAZOL	0.5	provisional
IMAZALIL	0.02	provisional
IMAZAMOX-AMMONIUM	0.1	provisional
IMAZAQUIN	0.05	provisional
IMAZETHAPYR AMMONIUM	0.1	provisional
IMIDACLOPRID	5	provisional
IMINOCTADINE	0.1	provisional
INDOXACARB	1	provisional
IOXYNIL	0.1	provisional
IPIODIONE	20	
ISOURON	0.02	provisional
ISOXATHION	0.1	provisional
KASUGAMYCIN	0.05	provisional
KRESOXIM-METHYL	30	provisional
LACTOFEN	0.05	provisional
LENACIL	0.3	
LINDANE	2	provisional
LINURON	0.2	provisional
LUFENURON	0.02	provisional
MALATHION	2.0	
MALEIC HYDRAZIDE	30	
MCPA	0.1	provisional
MCPB	0.06	provisional
MECARBAM	0.05	provisional
MEPANIPYRIM	5	provisional
METALAXYL and MEFENOXAM	2	provisional
METALDEHYDE	1	provisional
METHACRIFOS	0.05	provisional
METHAMIDOPHOS	30	provisional
METHIDATHION	0.1	provisional
METHIOCARB	0.05	
METHOXYCHLOR	7	provisional
METHOXYFENOZIDE	10	provisional
METOLACHLOR	0.05	
METRIBUZIN	0.08	provisional
MEVINPHOS	0.4	provisional
MILBEMECTIN	5	provisional
MOLINATE	0.02	provisional
MONOCROTOPHOS	0.1	provisional
MONOLINURON	0.05	provisional
MYCLOBUTANIL	1.0	
1-NAPHTHALENEACETIC ACID	0.1	provisional
NAPROPAMIDE	0.1	provisional
NICOTINE	2	provisional
NITENPYRAM	5	provisional
NOVALURON	0.05	
OMETHOATE	1	provisional
OXADIXYL	5	provisional
OXAMYL	0.2	provisional
OXAZICLOMEFONE	0.02	provisional
OXINE-COPPER	1	provisional
OXOLINIC ACID	2	provisional
OXYCARBOXIN	5	provisional
OXYDEMETON-METHYL	0.3	provisional
OXYTETRACYCLINE	0.05	provisional
PARAQUAT	0.05	provisional
PARATHION	0.4	provisional
PARATHION-METHYL	1.0	
PEBULATE	0.1	provisional
PENCONAZOLE	0.05	provisional
PENCYCURON	1	provisional
PENDIMETHALIN	0.08	provisional
PERMETHRIN	3.0	
PHENMEDIPHAM	0.2	provisional
PHENOTHRIN	0.02	provisional
PHENTHOATE	0.1	provisional
2-PHENYLPHENOL	20	provisional
PHORATE	1	provisional
PHOSALONE	0.5	provisional

PHOSMET	1	provisional
PHOSPHAMIDON	0.2	provisional
PHOXIM	0.02	provisional
PINDONE	0.001	provisional
PIPERONYL BUTOXIDE	0.5	provisional
PIRIMICARB	0.2	provisional
PIRIMIPHOS-METHYL	1.0	
POLYOXINS	0.3	provisional
PROBENAZOLE	0.1	provisional
PROCHLORAZ	5	provisional
PROCYMIDONE	5	provisional
PROFENOFOS	0.05	provisional
PROHEXADIONE-CALCIUM	0.05	provisional
PROMETRYN	0.05	provisional
PROPACHLOR	0.05	provisional
PROPAMOCARB	0.2	
PROPANIL	0.1	provisional
PROPAQUIZAFOP	0.05	provisional
PROPARGITE	30	provisional
PROPAZINE	0.1	provisional
PROPICONAZOLE	0.05	provisional
PROPOXUR	2	provisional
PROPYZAMIDE	0.1	provisional
PYMETROZINE	0.6	provisional
PYRACLOFOS	0.05	provisional
PYRACLOSTROBIN	16	
PYRAFLUFEN ETHYL	0.1	provisional
PYRAZOLYNATE	0.02	provisional
PYRAZOPHOS	0.05	provisional
PYRETHRINS	1	
PYRIDABEN	3.0	
PYRIDAFENTHION	0.03	provisional
PYRIDALYL	0.02	provisional
PYRIDATE	10	provisional
PYRIMETHANIL	0.05	provisional
PYRIMIDIFEN	0.05	provisional
PYRIPROXYFEN	1	provisional
QUINALPHOS	0.05	provisional
QUINOCLAMINE	0.03	provisional
QUINTOZENE	0.02	provisional
QUIZALOFOP-ETHYL	0.3	provisional
RESMETHRIN	0.1	provisional
SETHOXYDIM	10	
SILAFLUOFEN	2	provisional
SIMAZINE	0.05	provisional
SIMECONAZOLE	0.5	provisional
SPINOSAD	10	provisional
SPIROMESIFEN	10	provisional
SULFENTRAZONE	0.3	provisional
SULFURYL FLUORIDE	0.5	provisional
TCMTB	0.1	provisional
TEBUCONAZOLE	0.5	provisional
TEBUFENOZIDE	20	provisional
TEBUFENPYRAD	0.5	provisional
TEBUTHIURON	0.02	provisional
TECNAZENE	0.05	provisional
TEFLUBENZURON	1	provisional
TEFLUTHRIN	0.5	provisional
TEPRALOXYDIM	1	provisional
TERBACIL	0.05	
TERBUFOS	0.1	provisional
TERBUTRYN	0.1	provisional
TETRACHLORVINPHOS	0.3	provisional
TETRACONAZOLE	1	provisional
TETRADIFON	1	provisional
THIABENDAZOLE	2	provisional
THIACLOPRID	1	provisional
THIAMETHOXAM	2	provisional
THIOBENCARB	0.2	
THIODICARB and METHOMYL	5	provisional
THIOMETON	0.10	
TOLCLOFOS-METHYL	2.0	
TRIADIMEFON	1	provisional

<a href="#">TRIADIMENOL</a>	1	provisional
<a href="#">TRI-ALLATE</a>	0.07	provisional
<a href="#">TRIAZOPHOS</a>	0.1	provisional
<a href="#">TRICHLAMIDE</a>	0.2	
<a href="#">TRICHLORFON</a>	0.50	
<a href="#">TRICLOPYR</a>	0.03	provisional
<a href="#">TRICYCLAZOLE</a>	0.02	provisional
<a href="#">TRIDEMORPH</a>	0.05	provisional
<a href="#">TRIFLOXYSTROBIN</a>	1	provisional
<a href="#">TRIFLUMIZOLE</a>	1.0	
<a href="#">TRIFLUMURON</a>	0.02	provisional
<a href="#">TRIFLURALIN</a>	2	
<a href="#">TRIFLUSULFURON-METHYL</a>	0.05	provisional
<a href="#">TRIFORINE</a>	2	provisional
<a href="#">TRINEXAPAC-ETHYL</a>	0.02	provisional
<a href="#">VALIDAMYCIN</a>	0.05	provisional
<a href="#">VAMIDOTHION</a>	0.05	provisional
<a href="#">VINCLOZOLIN</a>	1	provisional
<a href="#">WARFARIN</a>	0.001	provisional
<a href="#">ZOXAMIDE</a>	0.06	provisional