

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

# Notas Sectoriales

## El mercado de la carne y pro- ductos cárni- cos en Hong Kong

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

Esta nota ha sido elaborada por Luis Miguel Castro López bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial del Consulado General de España en Hong Kong

**Marzo 2013**

## **ÍNDICE**

<b>CONCLUSIONES</b>	<b>4</b>
<b>I. DEFINICION DEL SECTOR</b>	<b>5</b>
1. Delimitación del sector	5
2. Clasificación arancelaria	5
<b>II. OFERTA</b>	<b>7</b>
1. Tamaño del mercado	7
2. Producción local	9
3. Importaciones	9
<b>III. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA</b>	<b>15</b>
<b>IV. PRECIOS Y SU FORMACIÓN</b>	<b>17</b>
<b>V. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL</b>	<b>19</b>
<b>VI. DISTRIBUCIÓN</b>	<b>22</b>
<b>VII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO</b>	<b>26</b>
<b>VIII. ANEXOS</b>	<b>31</b>
1. Ferias	31
2. Asociaciones	32
3. Otras direcciones de interés	32

### **CONCLUSIONES**

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

Los habitantes de Hong Kong disponen de una renta per capita de las más altas del mundo (dato no totalmente significativo debido a la gran desigualdad existente y el elevado número de rentas altas), existe un elevado número de expatriados que si bien no supone un porcentaje importante en la población en general si es relevante entre la de mayor renta. Es por ello es un mercado donde tienen buena aceptación los productos de calidad y de precios elevados. Esto hace que se consuman filetes de buey, cierta cantidad de jamón o carnes orgánicas en que el animal es criado de formas menos fabriles. A pesar de estos productos gourmet las carnes más consumidas en Hong Kong son la porcina, las aves y los despojos comestibles.

# **I ■ DEFINICION DEL SECTOR**

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

## **1. DELIMITACIÓN DEL SECTOR**

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

## **2. CLASIFICACIÓN ARANCELARIA**

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

**02. 01** Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada.

**02.02** Carne de la especie bovina congelada

**02.03** Carne de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada

**02.04** Carne de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada

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

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

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

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

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

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

**ICEEX**

# II. OFERTA

### 1. TAMAÑO DEL MERCADO

Para realizar este estudio se ha calculado el consumo de carne en Hong Kong restando las reexportaciones (la exportación local es insignificante al no existir prácticamente la producción local) de las importaciones. En la tabla se puede observar el consumo en Hong Kong de cada una de las partidas estudiadas.

Importaciones menos reexportaciones. (Tabla en miles de USD)

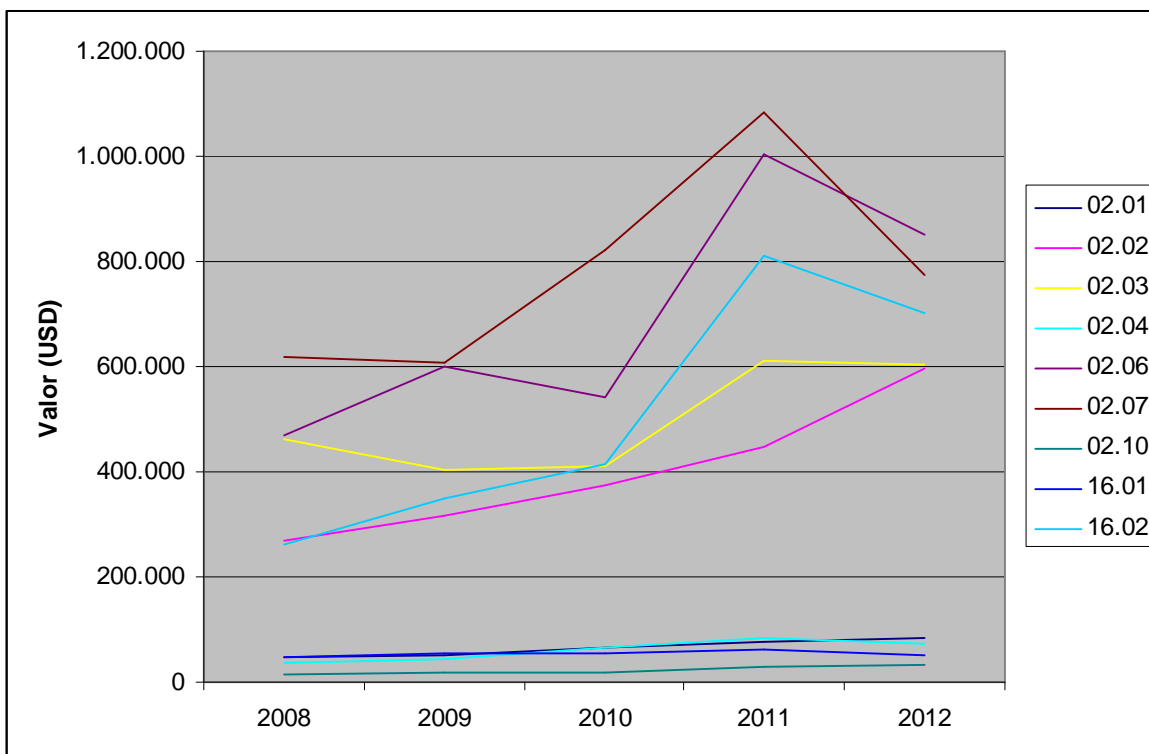
	2008	2009	2010	2011	2012	Variación 08-12
02.01	48.794	51.723	64.981	75.906	84.029	72,21%
02.02	270.120	316.142	374.845	448.160	595.969	120,63%
02.03	462.623	402.973	412.367	612.493	604.096	30,58%
02.04	36.100	44.185	65.952	83.194	71.207	97,25%
02.06	468.375	600.450	540.929	1.004.827	849.354	81,34%
02.07	617.651	607.209	821.019	1.085.029	775.342	25,53%
02.10	15.969	17.645	18.308	27.599	32.034	100,60%
16.01	48.253	53.867	53.586	60.307	51.849	7,45%
16.02	262.904	349.835	413.518	809.356	701.213	166,72%
	2.230.789	2.444.029	2.765.505	4.206.871	3.765.093	68,78%

Fuente : Experian

Se puede ver como en los últimos cinco años el consumo de carne en Hong Kong ha aumentado de forma considerable alcanzando en 2012 un incremento de aproximadamente un 69 % con respecto al año 2008. Los incrementos más altos se produjeron en las partidas de carne bovina congelada y demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre.

En el periodo estudiado los mayores incrementos se produjeron en el año 2011 con un incremento aproximado de un 50 %. Sin embargo en el año 2012 el consumo total de carne en Hong Kong se vio reducido en aproximadamente un 10 % con respecto al año 2011.

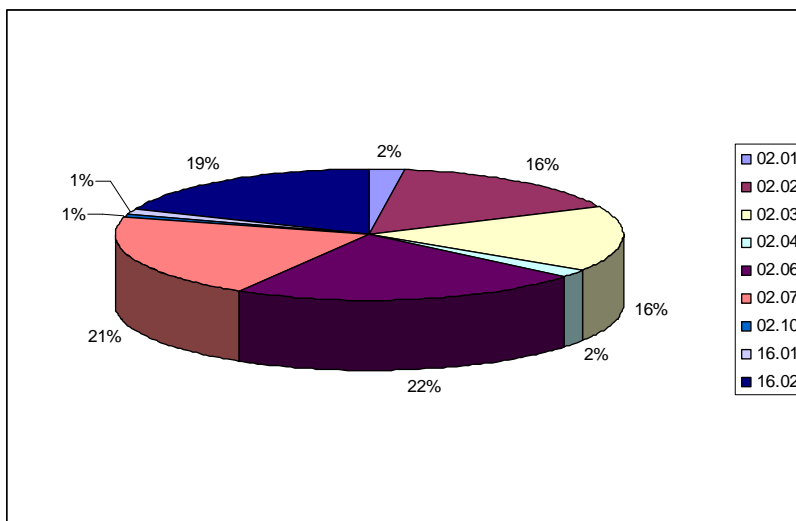
## EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG



Fuente : Experian

En el gráfico anterior se observa la evolución del consumo de las diferentes partidas de carne en Hong Kong en los últimos cinco años. Se observa como en las principales partidas la tendencia fue positiva hasta el año 2012 durante el cual se redujo el consumo de carne.

Consumo por valor (USD)



Fuente : Experian



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

En cuanto a la distribución del consumo de carne en los diferentes tipos de carne se observa como las principales partidas son las de despojos comestibles de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, caballar, asnal o mular, frescos refrigerados o congelados que suponen un 22 % del total de la carne consumida y la partida de carne y despojos comestibles de aves que representa un 21 % del mercado de la carne en Hong Kong.

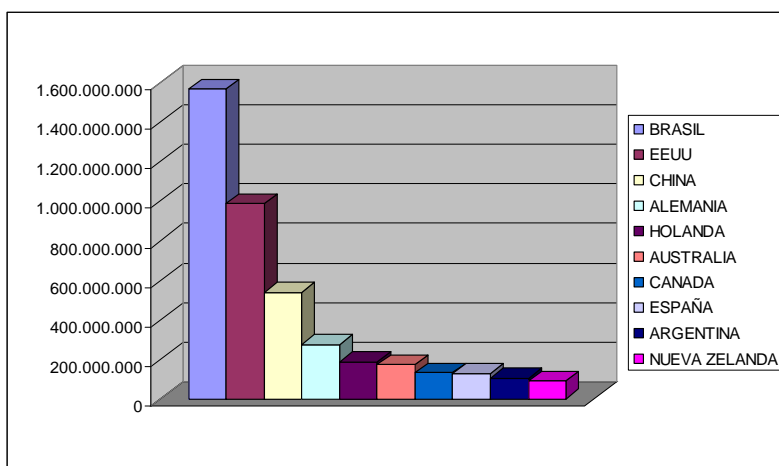
### 2. PRODUCCIÓN LOCAL

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

### 3. IMPORTACIONES

El 68% de las importaciones de carne en Hong Kong se destinan al consumo interno mientras que el restante 32% se reexportan a otros países de Asia. El continente asiático supone el 99,9% de las reexportaciones de Hong Kong.

Importaciones total partidas por países (USD)

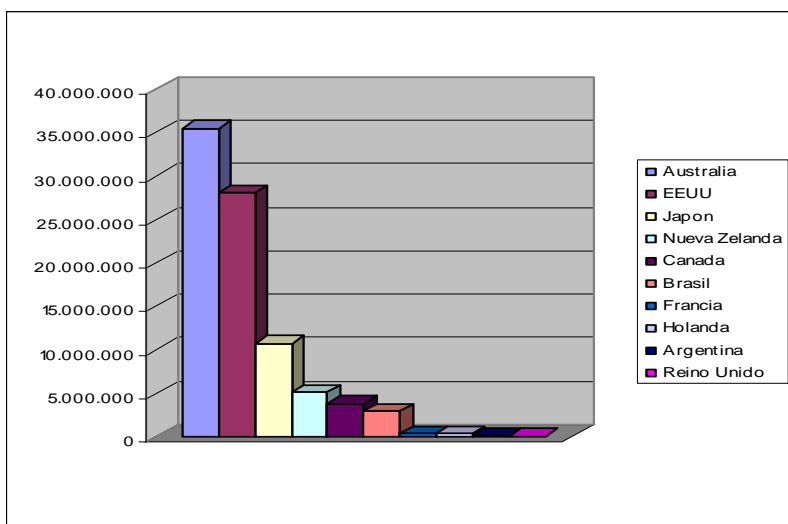


Fuente : Experian

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

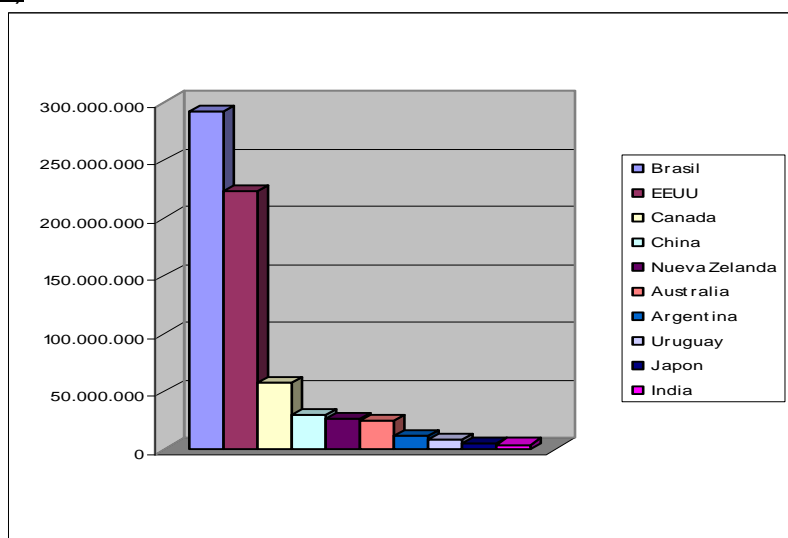
Si se considera el total de las importaciones de las diferentes partidas estudiadas en este informe se observa como el principal exportador de carne a Hong Kong es Brasil seguido por Estados Unidos y China. España por su parte es el octavo país con mayor volumen de exportaciones de carne a Hong Kong.

### Importaciones de la partida carne 02.01 (Carne de animales de la especie bovina fresca o refrigerada) en valor (USD)



Fuente: Experian

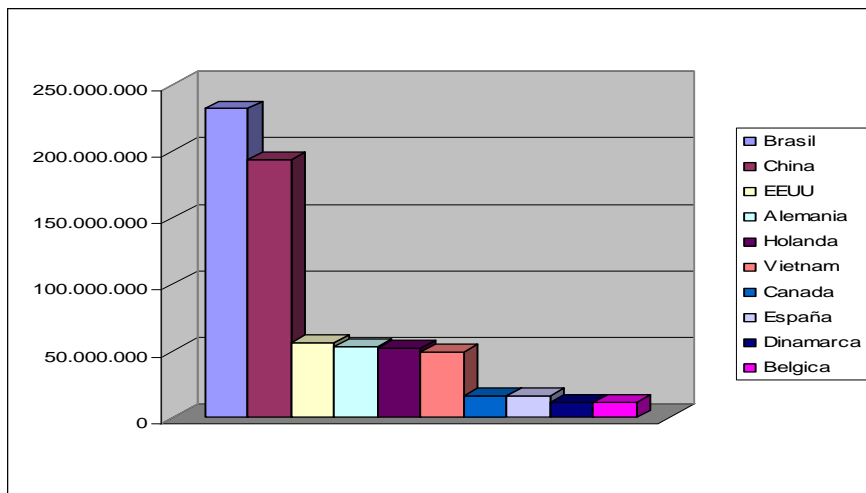
### Importaciones de la partida carne 02.02 (Carne de la especie bovina congelada) en valor (USD)



Fuente: Experian

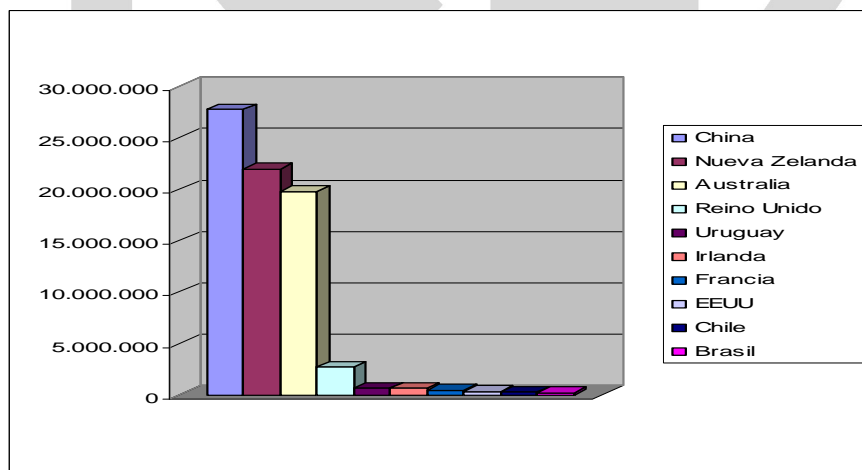
## EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Importaciones de la partida carne 02.03 (Carne de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada) en valor (USD)



Fuente : Experian

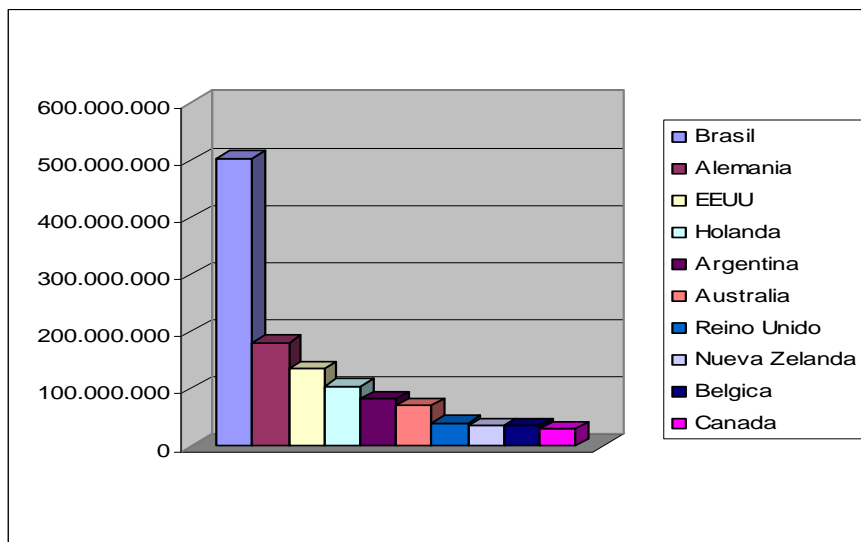
Importaciones de la partida carne 02.04 (Carne de las especies ovina o caprina, fresca refrigerada o congelada) en valor (USD)



Fuente : Experian

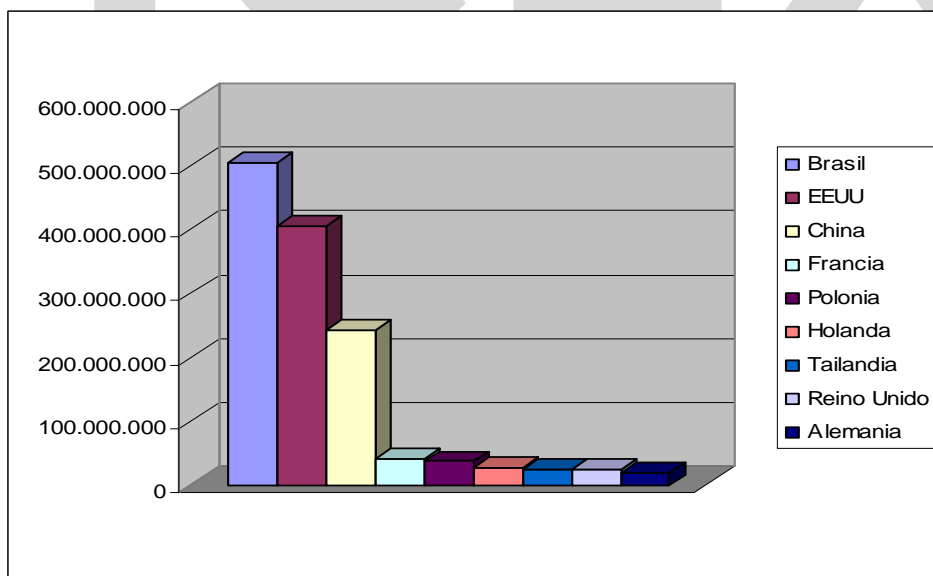
## EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Importaciones de la partida carne 02.06 (Despojos comestibles de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, caballar, asnal, frescos, refrigerados o congelado) en valor (USD)



Fuente: Experian

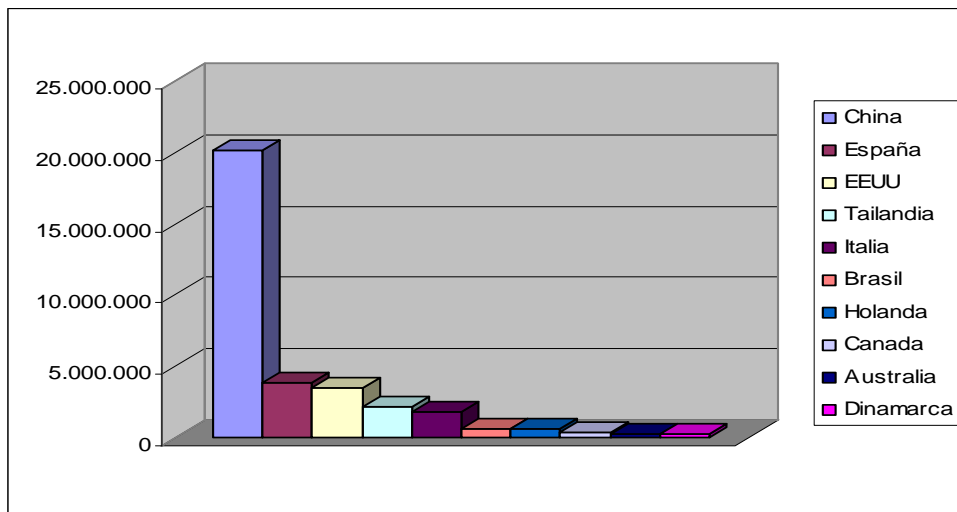
Importaciones de la partida carne 02.07 (Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 0105, frescos, refrigerados o congelados) en valor (USD)



Fuente: Experian

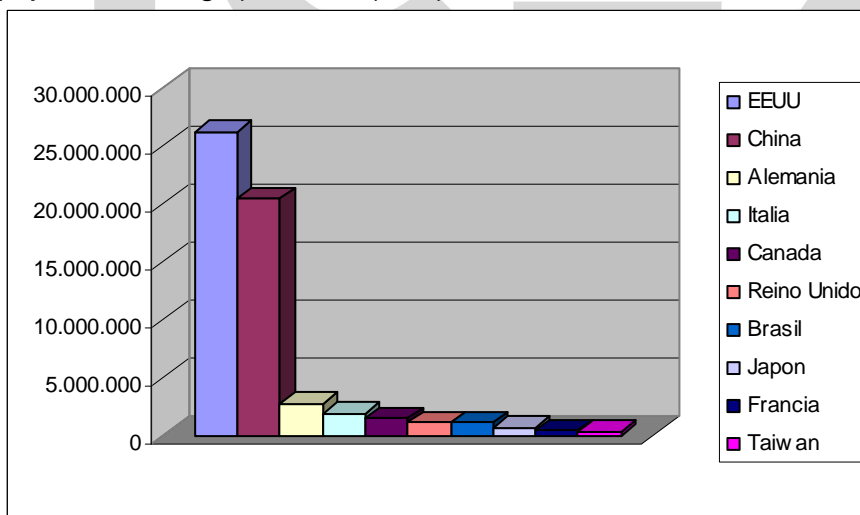
## EL MERCADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN HONG KONG

Importaciones de la partida carne 02.10 (Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados, harina y polvo comestibles de carne o de despojos) en valor (USD)



Fuente :Experian

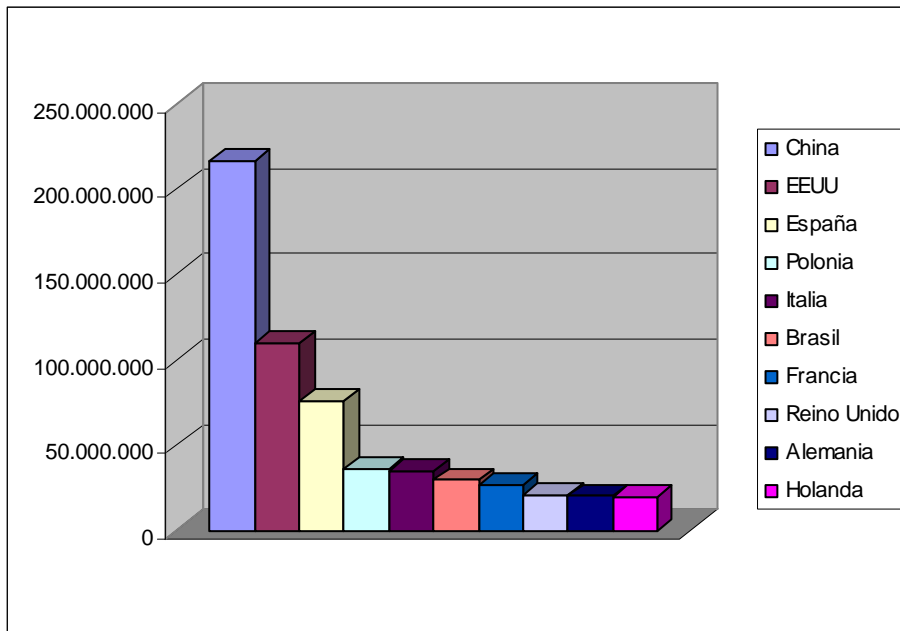
Importaciones de la partida carne 16.01 (Embutidos y productos similares, de carne, de despojos, o de sangre) en valor (USD)



Fuente :Experian

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

Importaciones de la partida carne 16.02 (Las demás preparaciones y conservas de carne, de despojos o de sangre) en valor (USD)



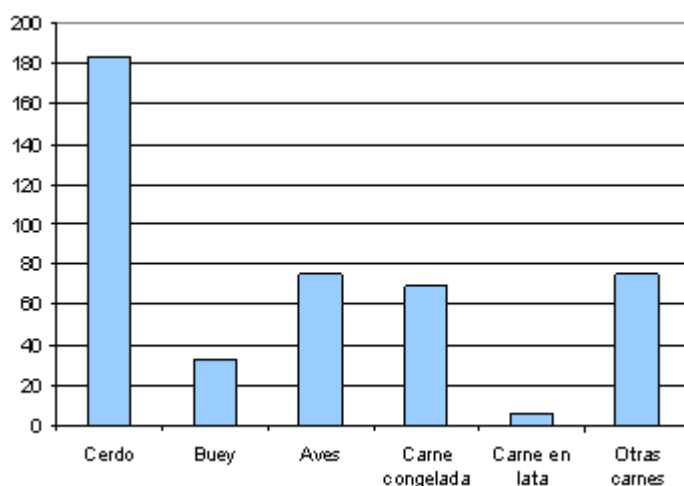
Fuente :Experian

### III. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA

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

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

Gasto mensual en HKD



Fuente: Census and Statistics Department Hong Kong

Se puede observar que el cerdo (presente en casi todos los platos tradicionales chinos) es el tipo de carne más comprada por los hongkoneses seguido del pollo (vivo, entero, cortado, despojos...), a pesar de que su popularidad ha pasado por fases bajas en la última década debido a varios casos de gripe aviar. La carne de bovino tiene unos niveles de consumo más bajos y es la favorita de la población de clase media y alta (sobre todo para tomarla en file-

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

---

tes). Respecto al resto, se trata principalmente de patos importados de China y de cordero de Nueva Zelanda o Australia.

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

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

ICEEX



# IV ■ PRECIOS Y SU FORMACIÓN

### La formación de los precios

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

Para ilustrar las grandes variaciones que puede existir en los diferentes tipos de carnes, se adjuntan una serie de precios obtenidos en los supermercados locales. La causa principal en la variación de precios es la diferencia de calidad entre los productos. Hay que tener en cuenta que en otros productos la variación puede ser mayor si la marca juega un papel importante como puede ser el caso del jamón u otros embutidos.

Precio de carne de ternera (USD/Kg)

País	Producto	Establecimiento	Precio de venta (EUR/Kg.)
EEUU	Filete ternera	Great	82,12
EEUU	Filete ternera	Great	33,6
Canadá	Filete ternera	Wellcome	12,75
Australia	Ternera trozos	Wellcome	12,9
Australia	Osobuco	Wellcome	11,55
Dinamarca	Carne Picada	Great	28,95
Australia	Carne Picada	Great	19,31

Fuente: Elaboración propia

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

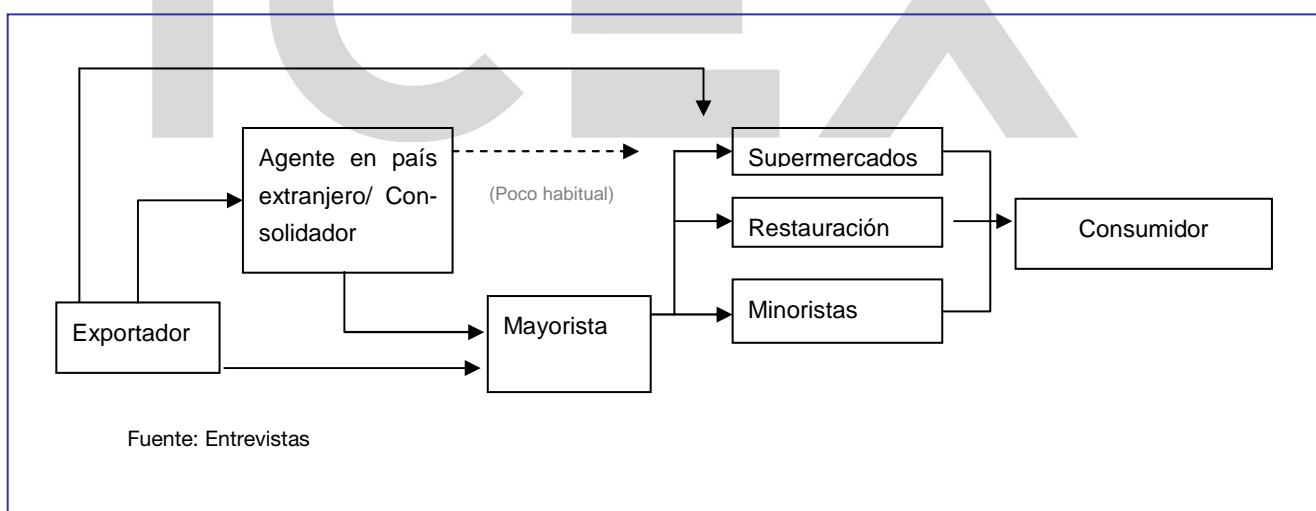
Precio de carne de pollo y otros (USD/Kg)

País	Producto	Establecimiento	Precio de venta (EUR/Kg.)
EEUU	Pechuga	Great	28,95
EEUU	Muslo	Great	9,6
EEUU	Alitas	Great	7,73
China	Pechuga	Welcome	6,12
EEUU	Chuletas de cerdo	Great	24,22
Australia	Chuleta cordero	Wellcome	22,12

Fuente: Elaboración propia

Lo que si se mantiene estable en el sector de los cárnicos en general es la cadena de distribución. La figura siguiente condensa las diferentes vías de aprovisionamiento que se dan en el sector.

Cadena de valor de los productos cárnicos en Hong Kong



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

## V ■ PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL

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

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

	2008	2009	2010	2011	2012
02.01	-	-	-	-	5
02.02	-	-	124	45	12
02.03	6.523	3.566	8.667	7.674	16.499
02.04	-	-	362	-	149
02.06	32.441	24.796	33.752	28.247	27.814
02.07	1.504	801	5.233	6.330	4.576
02.10	590	585	1.511	1.803	3.861
16.01	6.038	4.126	3.886	4.039	266
16.02	62.919	58.990	55.179	72.503	76.214
<b>TOTAL</b>	<b>110.015</b>	<b>92.864</b>	<b>108.714</b>	<b>120.648</b>	<b>129.396</b>

Fuente: Experian

Importaciones de productos cárnicos procedentes de España (toneladas)

	2008	2009	2010	2011	2012
02.01	-	-	-	-	0,15
02.02	-	-	67	26	0,80
02.03	3.710	3.338	5.201	3.419	6.395
02.04	-	-	148	0	29
02.06	23.563	15.389	22.903	17.348	15.545
02.07	1.199	839	5.229	6.454	4.588
02.10	10	12	44	69	130
16.01	5.817	4.169	3.818	3.886	40
16.02	42.834	39.864	36.757	41.276	36.818
<b>TOTAL</b>	<b>78.136</b>	<b>63.596</b>	<b>74.104</b>	<b>72.481</b>	<b>63.546</b>

Fuente: Experian

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

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

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

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

Muestra de jamones vendidos en los supermercados locales

Producto	Marca	Origen	Unidad de Vta.	Precio en HKD
Jamón Jabugo de Huelva	Bellota Bellota	España - Francia	100 gramos	400
Jamón Ibérico Extremadura	Bellota Bellota	España - Francia	100 gramos	400
Jamón Ibérico	5 Jotas	España	100 gramos	345
Jamón Ibérico de bellota	Juan Pedro Domecq	España	100 gramos	300
Jamón Ibérico Jabugo	Eiriz	España	100 gramos	200
Jamón Curado 30 meses	Devodier Tartufo	Italia	80 gramos	130
Jamón de Parma	Devodier	Italia	100 gramos	115
Jamón de Parma	Levoni	Italia	70 gramos	80
Jamón Curado	Michel Ebener	Suiza	100 gramos	100
Jamón Ibérico de Cebo	Azuaga	España	100 gramos	99,9
Jamón de Saboya	Le Gabelier	Francia	90 gramos	88,8
Jamón Serrano	Campofrío	España	80 gramos	45,9

Fuente: Elaboración propia

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

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

---

Muestra de embutidos vendidos en los supermercados locales

Producto	Marca	País	Establecimiento	Unidad
Chorizo	Turon	España	International	200g
Chorizo Ibérico	Azuaga	España	Great	100g
Chorizo	Turon	España	International	100g
Chorizo	La Piquera	España	Great	500g
Chorizo Ibérico	Joselito	España	Great	100g
Salchichón Ibérico	Azuaga	España	International	100g
Salchichón	Turon	España	Great	80g
Salami	Citterio	Italia	International	70g
Salami	Daniele	Italia	Great	70g
Lomo	Turon	España	International	100g

Fuente: Elaboración propia

En las grandes cadenas de supermercados de la ciudad como Wellcome y Park'n Shop los productos cárnicos españoles son difíciles de encontrar por lo que es poco probable que su consumo se generalice sin un adecuado esfuerzo de promoción. Los supermercados de gama más alta gama hacen promociones de productos de diferentes países.

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

# VI. DISTRIBUCIÓN

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

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

### 1. SUPERMERCADOS Y MERCADOS

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

En cuanto a los supermercados hay dos grandes cadenas dominantes en Hong Kong, por un lado Wellcome (parte del grupo empresarial, Jardine Matheson, a través de su filial "Dairy Farm") que cuenta con más de 250 supermercados y por el otro Park'n Shop (de AS Watson, a su vez filial de Hutchison Whampoa) que cuenta con más de 240 supermercados.

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

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

---

### **2. TIENDAS DE ALTA GAMA**

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

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

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

### **3. HOTELES Y RESTAURANTES**

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

Por otro lado, debido a la comunidad de expatriados, a la población local con mayor poder y el gran tráfico de turismo, la ciudad cuenta con un gran número de restaurantes de cocina internacional. En estos y en los hoteles si que se consumen carnes importadas de mayor calidad, jamón y embutidos.

### **4. MAYORISTAS**

Existe un gran número de empresas dedicadas a la distribución de productos cárnicos al sector minorista, ya sean supermercados, tiendas, hoteles o restaurantes.

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

---

### **Condiciones de suministro**

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

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

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

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

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

### **Promoción y publicidad**

Algunos establecimientos minoristas organizan eventos especiales para promocionar alimentos concretos o de un origen determinado. Por ejemplo, Great ha realizado diversos “festivales” gastronómicos, dedicados a promocionar los productos alimenticios de un país concreto, algo que podrían aprovechar los productos españoles para darse a conocer. En marzo de 2011 hubo una promoción importante de los productos españoles en este supermercado.



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

---

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

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

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

# VII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

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

### *Aranceles y otros impuestos*

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

### *Licencias para la importación*

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

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

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

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

---

### *Condiciones para la exportación desde España*

Según el último acuerdo entre España y Hong Kong, los establecimientos de producción y comercialización de carnes frescas, productos cárnicos y otros productos de origen animal que deseen destinar sus productos a la exportación deberán estar expresamente autorizados para la exportación, mediante autorización sanitaria emitida por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo español. Esto es completado con lo establecido por el Real Decreto 218/1999 del 5 de febrero, que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas y otros determinados productos de origen animal. Para la obtención de los certificados sanitarios de exportación de productos de origen animal se debe consultar la página del Ministerio de Agricultura <http://cexgan.mapa.es/Modulos/AccesoCertificados.aspx>. Existe un nuevo modelo de certificado para la exportación de carne fresca de aves de corral a Hong Kong denominado ASE-905.,

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

### *Condiciones sanitarias para la importación de carnes*

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

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

- (a) Los importadores en Hong Kong deberán obtener del Food and Environmental Hygiene Department una autorización previa, por escrito, para cada partida.
- (b) Cada partida deberá ir acompañada de un certificado sanitario, según el modelo acordado entre España y Hong Kong, expedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.
- (c) Sólo se podrá exportar a la Región Administrativa Especial de Hong Kong (HKSAR) carne de ovino, caprino, bovino, porcino y aves de corral procedente de plantas de sacrificio y procesado autorizadas para la exportación por el Ministerio de Sanidad y Consumo.. Existe una serie de carnes cuya importación está prohibida en Hong Kong. Las carnes prohibidas se pueden consultar en capítulo [Cap. 132 AK SCHEDULE](#) de la ley citada anteriormente.
- (d) Las partidas se deberán transportar con la adecuada refrigeración.
- (e) Si la partida efectúa tránsito por un país diferente del país de origen, serán de aplicación las condiciones establecidas en el Anexo. A su llegada, la partida será sometida a inspección por los inspectores de sanidad del Food and Environmental Hygiene Department antes de ser liberada al comercio.

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

---

(f) El importador obtendrá una licencia de importación de la Unidad de Registro de Importación del Food and Environmental Hygiene Department, que se presentará para su verificación.

(g) A la llegada de cada partida a la HKSAR, se deberá presentar al Food and Environmental Hygiene Department una lista con todos los nombres y direcciones de los distribuidores y minoristas a los que va destinada la carne, así como la cantidad de la carne que se destina a cada distribuidor o minorista.

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

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

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

(A) Partidas transportadas en contenedores refrigerados precintados.

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

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

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

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

(v) Se deberá obtener un certificado del supervisor de la HKSAR, en el que se confirme que ha inspeccionado los contenedores refrigerados, y que los precintos han sido hallados intactos.

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

---

tos y no manipulados en ningún modo. Dicho certificado deberá ser presentado para su archivo en el Food and Environmental Hygiene Department.

(B) Partidas transportadas en otro tipo de contenedores.

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

### *Condiciones para la importación de productos elaborados*

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

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

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

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

Por lo que se refiere a la carne procesada de bovino, es de subrayar que el Departamento de Sanidad aplica las recomendaciones de la OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) relativas a la BSE (Encefalopatía Espongiforme Bovina), no sólo a la carne de bovino, sino incluso a los alimentos procesados a base de carne de bovino. Estas recomendaciones se encuentran en capítulo 11.5 del Código Sanitario de los Animales Terrestres del 2010, que se puede consultar en el siguiente enlace:

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

### *Exigencias de Etiquetado*

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

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

---

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

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

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

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

Para más información consultar [www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_nl\\_guidance.html](http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_nl_guidance.html)

# VIII. ANEXOS

## 1. FERIAS

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

Edición: 15ª.

Fechas: 07-10 Mayo 2013

Ubicación: Hong Kong Convention and Exhibition Centre

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

### **Hong Kong Food Expo 2013**

Edición: 24ª

Fechas: 15-19 Agosto 2013

Ubicación: Hong Kong Convention and Exhibition Centre

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

### **Restaurant & Bar Hong Kong 2013**

Edición: 10ª

Fechas: 3-5 Septiembre 2013

Ubicación: Hong Kong Convention and Exhibition Centre

Página web: <http://www.restaurantandbarhk.com/en/index.html>

### **2. ASOCIACIONES**

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

### **3. OTRAS DIRECCIONES DE INTERÉS**

- Customs and Excise Department [www.customs.gov.hk](http://www.customs.gov.hk)
- Centre for Food Safety [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)
- Food and Environmental Higiene Department [www.fehd.gov.hk](http://www.fehd.gov.hk)

ICEX