

<b>EMBAIXADA DO BRASIL EM TÓQUIO</b> <b>SETOR DE PROMOÇÃO COMERCIAL</b>
--

**BOLETIM DE MERCADO**  
**O MERCADO DE CARNE SUÍNA NO JAPÃO**

**1. DIAGNÓSTICO DA CATEGORIA*****Códigos do Sistema Harmonizado – SH***

0203	Carnes de animais da espécie suína, frescas, refrigeradas ou congeladas.
0203.1	Frescas ou refrigeradas.
0203.11-00	Carcaças e meia-carcaças
0203.12-00	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados.
0203.19-00	Outras.
0203.2	Congeladas.
0203.21-00	Carcaças e meia-carcaças.
0203.22-00	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados
0203.29-00	Outras
0206	Miudezas comestíveis de animais das espécies bovina, suína, ovina, caprina, cavalo, asinina e muar, frescas, refrigeradas ou congeladas.
0206.30-000	Da espécie suína, frescas ou refrigeradas.
0206.4	Da espécie suína, congeladas.
0206.41-00	Fígados
0206.49-00	Outras

**2. QUADRO GERAL**

O Japão adota um estrito controle da entrada dos produtos vegetais e animais em seu mercado. O surgimento dos primeiros casos de BSE em setembro de 2001 no arquipélago, aliás, reforçou essa orientação. A carne suína brasileira atualmente não tem autorização para entrar no mercado japonês tendo em vista a exigência de que os países exportadores sejam reconhecidos pela Organização Internacional de Epizootia (OIE) como livre de febre aftosa sem vacinação. O Brasil apresentou pleito para o acesso ao mercado japonês de carne suína proveniente de Santa Catarina (livre de febre aftosa sem vacinação) em 2009. Desde então, várias reuniões foram mantidas entre os Governos brasileiro e japonês. Uma série de contratemplos, tais como o surto de febre aftosa em Miyazaki e da influenza aviária em todo o território japonês, ambos em 2010, bem como o acidente nuclear e contaminação de alimentos por radionuclídeos, em 2011, levam à postergação da análise pelo MAFF do pleito brasileiro.

O governo japonês deverá enviar uma missão, de 27/08 a 05/09, para avaliar o sistema de controle sanitário para a produção de carne suína em Santa Catarina. Após a referida missão, caso o sistema brasileiro seja aprovado, a liberação das exportações catarinenses para o mercado japonês poderia acontecer proximamente.

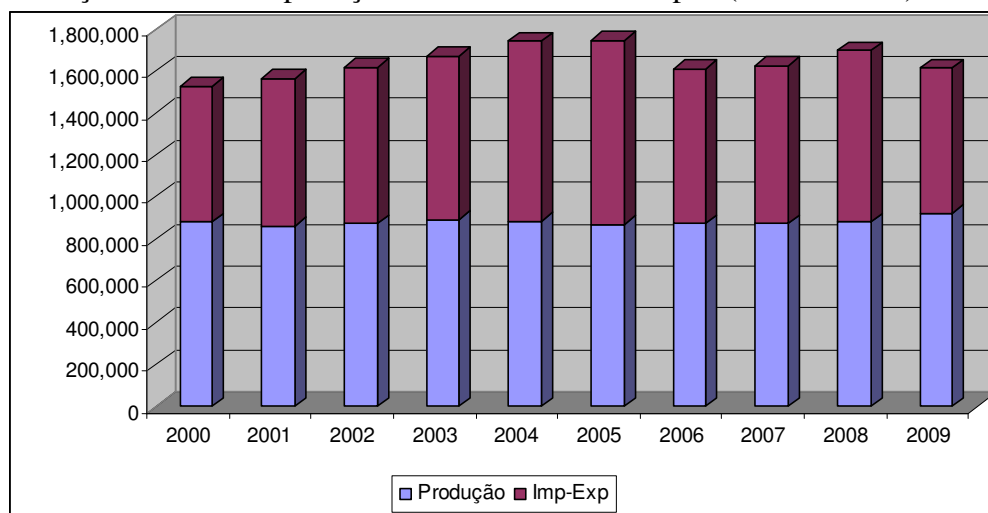
### 3. PRODUÇÃO INTERNA, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

O número de criadores de suínos diminuiu de forma drástica nos últimos 20 anos, em decorrência de problemas como a falta de mão-de-obra e questões ambientais. Em 1991 haviam 36.000 criadores, reduzindo-se para 11.700 em 2000 e para somente 7.230 em 2008. Em sentido inverso, a quantidade de suínos por criador aumentou de 314, em 1991, para 1.345, em 2008, mostrando tendência de concentração da produção em torno dos grandes produtores.

No que se refere à quantidade total de animais, no ano de 2000 haviam 17.329.431 suínos de criação, número este praticamente idêntico ao registrado em 2009, com 17.077.241. A produção nacional de carne suína manteve-se estável na década de 2000-2009, mas houve significativo crescimento das importações até meados da década, resultando no aumento do total de carne ofertada no mercado doméstico. Conforme analistas locais, este da presença da carne suína no Japão relaciona-se com os problemas enfrentados por outros tipos de carnes (bovina e de aves), afetadas por surto de doenças como BSE, febre aftosa e influência aviária.

Após o terremoto e o tsunami de 11 de março de 2011, seguido do acidente na Usina Nuclear de Fukushima, vários alimentos passaram a apresentar níveis de radiação acima do padrão estabelecido pelo Governo japonês, tornando-os impróprios para o consumo. Inicialmente este problema foi constatado principalmente em alimentos de origem vegetal e pescados. Porém, em meados do mês de julho, os primeiros casos de contaminação de gado começaram a ser noticiados. Após a constatação do primeiro caso na Província de Fukushima, novos casos foram detectados em outras províncias da região. Mesmo com a explicação por parte do Governo de que os níveis de contaminação não apresentaria danos imediatos à saúde da população, acredita-se que estes fatos poderão reduzir, mesmo que momentaneamente, o consumo de carne bovina no mercado japonês em benefício a outros tipos de carnes, incluindo a carne suína.

Produção interna e importações de carne suína no Japão (em toneladas)



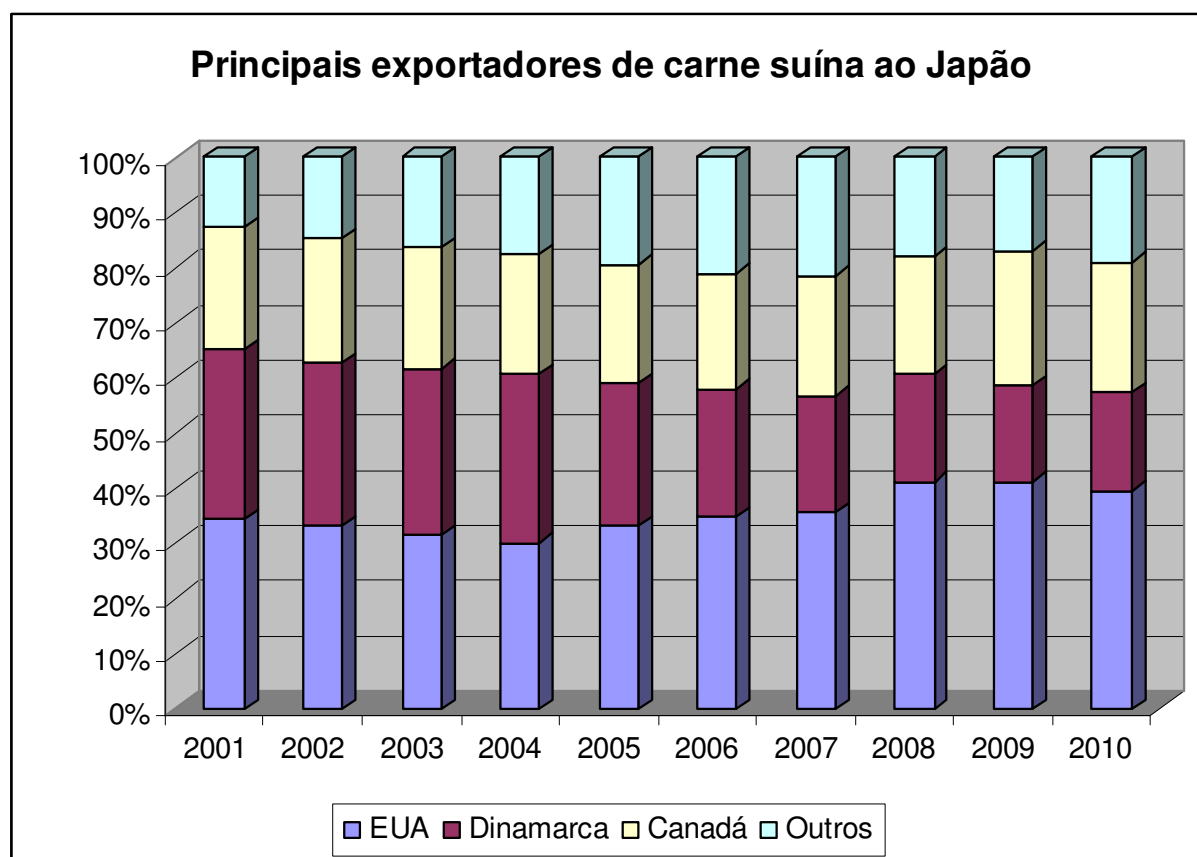
Fonte: ALIC Agriculture & Livestock Industries Corporation

## Produção interna, importações, exportações e oferta interna total (em toneladas)

Ano	Produção (ton)	Importação (ton)	Exportação (ton)	Oferta Interna (ton)
2000	879,159	650,806	193	1,529,772
2001	862,042	705,935	369	1,567,607
2002	872,036	747,503	13	1,619,526
2003	892,715	778,695	4	1,671,406
2004	884,169	862,391	9	1,746,550
2005	869,626	879,168	44	1,748,750
2006	874,289	736,964	60	1,611,193
2007	872,522	754,593	104	1,627,011
2008	882,152	815,063	280	1,696,935
2009	922,621	691,949	114	1,614,456

Fonte: ALIC Agriculture & Livestock Industries Corporation

## IMPORTAÇÃO POR ORIGEM



Fonte: ALIC Agriculture & Livestock Industries Corporation

A Dinamarca, os Estados Unidos e o Canadá são os principais fornecedores do mercado nipônico, com uma parcela acima de 81% da carne suína importada. A soma da participação de mercado desses três países permanece inalterada nos últimos 10 anos, uma vez que a queda nas importações de carne de origem dinamarquesa tem sido compensada pelo aumento nas importações americanas e canadenses.

Apesar de ser a maior produtora mundial de carne suína, com aproximadamente 50% da produção mundial, a China bem como os demais países da Ásia não aparecem na lista por estarem em região proibida de exportar carne suína *in natura* ao Japão, medida esta que inclui todos os animais ungulados.

Conforme informação do Escritório de Quarentena Animal, do Ministério da Agricultura, Floresta e Pesca do Japão, as autoridades sanitárias japonesas dividem o mundo em 3 regiões distintas no que se refere ao acesso ao mercado local de carnes originários de animais ungulados.

(a) Categoria com permissão de importação de carnes e órgãos de animais ungulados, bem como animais vivos, e outros produtos de origem animal:

- 35 países da Europa, Américas e Oceania. Na América Latina incluem México, Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicarágua, Costa Rica, Panamá, República Dominicana e Chile.

(b) Categoria com permissão de importação de animais vivos, com proibição da importação de carne *in natura*, permitindo-se somente o acesso de carnes termoprocessadas:

- Cingapura, Romênia, Eslovênia, Croácia e Bósnia-Herzegovina.

(c) Categoria com proibição da importação de animais vivos e de carnes *in natura*, permitindo somente o acesso de carnes previamente termoprocessadas.

- Todas demais regiões, incluindo o Brasil.

Os seguintes países lideraram as importações de carne suína no mercado japonês no ano de 2010. O Brasil aparece com somente 5 mil dólares de exportações, referentes à comercialização do produto NCM 0206.90-000 (outras miudezas da espécie suína congeladas). Somente as carnes brasileiras termoprocessadas possuem acesso ao mercado japonês neste momento, mas esse quadro pode se alterar com a futura exportação de carne suína *in natura* do Estado de Santa Catarina, caso as autoridades japonesas aprovelem o sistema sanitário brasileiro.

## Maiores exportadores de carne suína para o Japão (SH 0203 e 206)

País	Valor (em JPY 1000)	Valor (em USD 1000) (câmbio de USD1=JPY80)
EUA	169,374,525	2,117,182
Canada	95,889,134	1,198,614
Dinamarca	70,031,433	875,393
México	22,812,469	285,156
Chile	13,293,210	166,165
Hungria	11,092,685	138,659
Austrália	10,644,216	133,053
França	8,229,862	102,873
Espanha	8,102,683	101,284
Holanda	4,215,983	52,700
Austria	3,960,687	49,509
Irlanda	2,677,319	33,466
Nova Zelândia	2,459,864	30,748
Polonia	1,986,816	24,835
BRASIL	364	5
Outros	2,881,364	36,017
TOTAL	427,652,614	5,345,658

Fonte: Banco de dados do Ministério das Finanças do Japão

#### 4. CARACTERÍSTICAS DO MERCADO LOCAL

Nos últimos 5 anos o preço da carne suína mantém-se estável. O lombo tem sido comercializado no varejo a preço médio de 2.500 ienes/kg, o pernil (coxa) em 1.650 ienes/kg e a paleta (ombro) em 1.350 ienes/kg (dados de 2010).

A distribuição atual dos nichos de consumo, conforme relatório do MAFF publicado em outubro de 2010, está em: consumo doméstico (47%), indústria de processamento (24%) e restaurantes/outros (29%). Na mesma ordem, a carne bovina apresentou a distribuição de 34%, 5% e 61%, e a carne avícola de 38%, 7% e 55%, respectivamente. A carne suína é consumida em restaurantes com menor frequência do que as carnes bovina e avícola. Por outro lado, a carne suína tende a ser muito mais utilizada como matéria prima para a indústria de processamento. Quase a metade do consumo ocorre nos lares, em contraste com a situação dos demais tipos de carnes. A preferência das donas de casa pela carne suína explica-se, em parte, ao seu preço, à facilidade de preparo, e à variedade de receitas que oferece a culinária japonesa. Um exemplo típico é o prato conhecido como "Niku-Djaga", traduzido literalmente como "Carne-Batata" e similar ao "picadinho" brasileiro, porém preparado com carne suína. Outro caso, com similar bovino no Brasil, é o "Tonkatsu" (ou "Cutlets"), milanesa de bife de carne de porco.

## Consumo de carne suína no Japão (total das carnes congelada, resfriada ou termoprocessada)

	Famílias	Processamento	Restaurantes/outros
2001	42%	26%	32%
2002	42%	30%	28%
2003	40%	29%	31%
2004	40%	29%	31%
2005	41%	29%	30%
2006	43%	27%	30%
2007	44%	25%	31%
2008	45%	25%	30%
2009	47%	24%	29%

Fonte: Ministério da Agricultura, Floresta e Pesca – Relatório Anual 2009

### Formas de comercialização

No que se refere à carne suína congelada, pouco menos de 50% da carne importada é utilizada como ingrediente para a fabricação de presuntos, salsichas e outros embutidos. A maior parte é importada pelas "tradings", que a repassa para as indústrias processadoras. A carne suína congelada, da mesma forma que a carne bovina, é destinada principalmente aos grandes atacadistas, bem como para às redes de restaurantes.

A carne suína não processada tem como destino principal (cerca de 70%) os restaurantes e a indústria de alimentos pré-preparados. No caso da carne suína, o mais comum é o "cutlet" (milanesa) pré-preparado, para fritura em casa. Os 30% restantes se destinam ao mercado varejista e lojas especializadas, como os açougues.

No passado, a carne suína congelada era principalmente utilizada como matéria-prima para a indústria de processamento de carnes, principalmente como ingrediente para presuntos e salsichas. Em tempos recentes registra-se aumento nas importações de carne *in natura* resfriada. Não sendo congelada, a carne tende a manter o seu paladar original, permitindo maior consumo na sua forma natural e não-industrializada. Os japoneses consomem preferencialmente partes específicas da carne suína, tanto as partes magras como as gordas, além das sobras. Atendendo ao gosto e costume locais, os importadores selecionam as partes de maior demanda no mercado japonês.

A carne importada da Dinamarca goza de prestígio no mercado japonês, em decorrência de sua boa reputação em termos de qualidade e da facilidade no processamento. As carnes dinamarquesas dominam o setor de fornecimento de matérias primas para a produção de presuntos e bacons. Fontes do setor indicam que a carne suína dinamarquesa seria responsável por cerca de 80% da produção de bacons no Japão. Ademais de oferecer preços competitivos em relação ao produto japonês, os dinamarqueses oferecem carnes com 3 camadas distintamente delineadas que facilitam o manuseio e resultam na produção de bacons bem ao gosto dos consumidores.

### Consumo de carnes per capita

O consumo de carne suína encontrava-se estabilizado em torno de 10,5 kg por pessoa por ano durante a década de 90. Contudo, na década seguinte este volume aumentou para 11,5 a 12,0 kg por pessoa em decorrência do surto da influência aviária e do BSE, afastando os consumidores das carnes de frango e bovina. A tendência indica estabilidade neste patamar, com 11,5 kg/pessoa registrado no ano de 2009, último dado do MAFF, ano em que o volume total de produção alcançou 922.621 toneladas, com 691.949 toneladas de importações e 114 toneladas de exportações, disponibilizando para o mercado interno 1.614.456 toneladas de carne suína.

Consumo de carne Suína no Japão, por habitante.

Ano	Consumo kg/hab
2000	10.6
2001	10.8
2002	11.4
2003	11.6
2004	12.0
2005	12.1
2006	11.5
2007	11.6
2008	11.7
2009	11.5

Fonte: Ministério da Agricultura, Floresta e Pesca do Japão (MAFF) – relatório de Jan/2011.

O volume de 11,5 kg/hab refere-se somente ao consumo de carne suína não industrializada, excluindo-se a carne suína utilizada como matéria prima na indústria de processamentos. Os dados do Departamento de Agricultura dos EUA, que incluem a carne suína na forma de matéria-prima, revela que o consumo *per capita* no Japão seria de 19,6 kg/hab.

Consumo *per capita* de carne suína no Japão.

País	China				EUA				UE			
	Ano	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009
kg/hab	32.3	35.1	36.5	37.9	29.8	29.0	29.3	27.9	43.8	42.8	42.8	43.2

País	Mexico				Argentina				Chile			
	Ano	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009
kg/hab	14.0	14.6	15.9	15.8	6.2	6.2	6.3	6.7	20.0	20.8	22.2	

País	Japão				Brasil			
	Ano	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009
kg/hab	19.4	19.5	19.4	19.6	13.01	13.42	14.24	14.76

Fonte: United States Department of Agriculture – Livestock and Poultry: world Markets and Trade

O consumo de carne suína por habitante é estimado no Brasil, segundo a ABIPECS (Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína), em 15 kg por habitante/ano.

Conforme pode-se observar na tabela acima, os japoneses consomem menos carne suína do que os americanos e europeus. Com relação à América Latina, consome volumes próximos do Brasil, Chile e México, e acima dos argentinos, que preferem a carne bovina.

Em 2010, os argentinos consumiram 55,8 kg/hab de carne bovina, os brasileiros 37,8 kg/hab, os americanos 38,8 kg/hab e os mexicanos 17,2 kg hab. No caso dos japoneses, o consumo per capita ficou somente em 9,7 kg, explicado pelo alto preço cobrado por este tipo de carne. Os vizinhos chineses indicaram, neste mesmo ano, preferência ainda maior pela carne suína, com consumo de carne bovina restrito a 4,1 kg/hab. A carne bovina é considerada ainda um produto relativamente caro para os japoneses, de modo que a carne suína, com preços menores, deverá manter a preferência do consumidor local. Pelos dados do Departamento de Agricultura dos EUA, para cada 1 kg de carne bovina consumida, os japoneses consomem 2 kg de carne suína.

### ***Carne suína industrializada: tipos de produtos e participação no mercado***

No que tange ao tipo do produto final da carne suína industrializada, um pouco mais da metade da produção é destinada para a fabricação de embutidos como salsichas e linguiças. As variedades de presuntos representam um pouco mais de 20%, e os bacons 16%.

Fato curioso sobre a história dos embutidos no Japão é que o primeiro registro de produção de salsichas ou equivalentes neste país ocorreu durante a Primeira Guerra Mundial, quando soldados alemães capturados como reféns iniciaram a produção de embutidos neste país. Após o término da guerra, alguns deles permaneceram no Japão e expandiram os seus negócios. Nesse sentido, pode-se dizer que os embutidos consumidos no Japão foram fortemente influenciados pelos alemães. Os japoneses chamam de "sausage" todos os tipos de embutidos, incluindo as salsichas e as linguiças. Os mais populares são os "Wiener Sausage", "Frankfurter Sausage" e "Munchener Sausage", todos supostamente de origem germânica. O "Frankfurter Sausage" é na realidade o "wurst", muito popular na Alemanha.

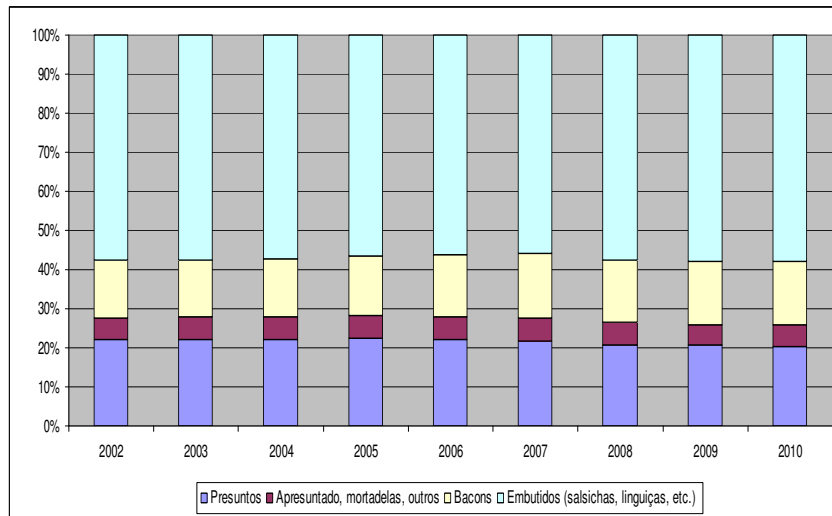
Carne suína industrializada no mercado japonês.

	Presuntos	Apresentado, mortadelas, outros	Bacons	Embutidos (salsichas, linguiças, etc.)	TOTAL
2002	110,672.7	28,438.8	74,710.5	289,187.0	503,009.0
2003	108,675.7	28,946.6	70,494.2	282,382.0	490,498.5
2004	111,100.5	29,207.3	75,468.1	287,802.7	503,578.6
2005	109,938.4	29,076.7	76,287.4	278,497.4	493,799.9
2006	107,473.0	28,789.8	78,240.6	276,152.5	490,655.9
2007	104,196.9	28,546.3	78,908.7	268,930.3	480,582.2
2008	101,568.7	27,795.6	78,446.7	281,509.4	489,320.4
2009	105,598.4	26,408.2	81,176.0	294,226.8	507,409.4
2010	103,319.0	26,780.0	81,040.1	292,790.9	503,930.0

Fonte: Japan Ham & Sausage Processors Cooperative Association

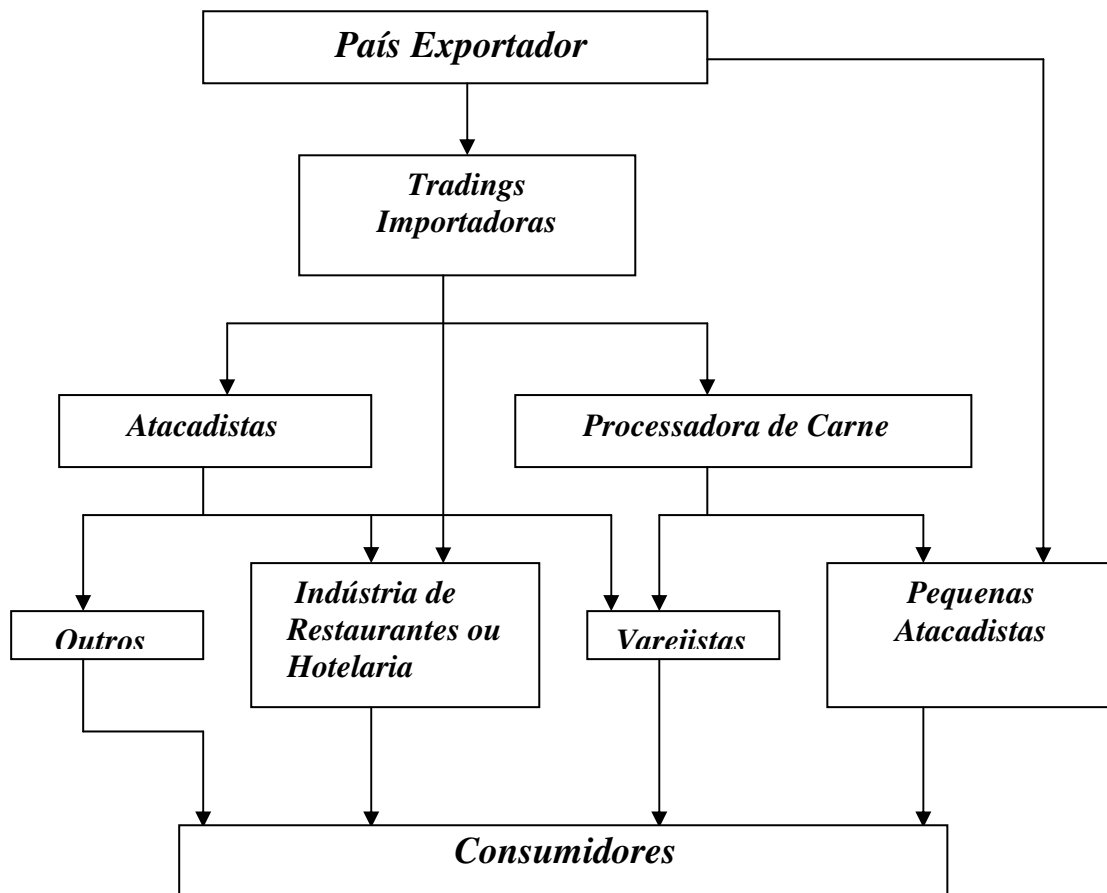
**Participação de mercado para cada tipo de carne suína industrializada**

(Obs: Alguns produtos utilizam parcialmente na mistura outros tipos de carnes, além da suína).



Fonte: Japan Ham & Sausage Processors Cooperative Association

**Canais de Distribuição**



### ***Legislação Vigente***

Visando a prevenir a ocorrência de doenças infecciosas em animais domésticos, o Japão estabeleceu em 1951 a “Lei de controle de doenças infecciosas em animais domésticos” (com última revisão em 2003), na qual se definem as doenças consideradas infecciosas (cap. 1), bem como as restrições de controle sanitário para importações e exportações (cap. 4).

Febre aftosa, peste bovina e cólera suína africana são consideradas doenças infecciosas malignas particularmente sérias, que necessitam de barreiras sanitárias para que sejam impedidas de entrarem no país. Assim, a importação de animais (considerados transmissores de alto risco), entre os quais bovinos e suínos, bem como suas carnes, vísceras, ou embutidos, presuntos e bacons preparados a partir destas, está sujeita a restrições. São proibidas as importações de produtos gerados ou transitados por zonas de risco. Apesar disso, mesmo para as zonas de importação proibida, ainda existe a possibilidade da importação de carnes, vísceras, embutidos e frios, desde que tenham sido termoprocessadas adequadamente, obedecendo algumas condições.

Os regulamentos de execução da referida lei vigoram na forma de ordem ministerial regida pelo Ministério de Agricultura, Florestas e Pescas (MAFF). Em seu artigo 43, a ordem ministerial classifica as duas zonas com diferentes níveis de risco para as três doenças acima mencionadas, bem como os 35 países considerados fora das zonas de risco, cujas exportações de carne suína estão liberadas. O mesmo artigo estabelece as proibições e as condições legais necessárias para a importação de produtos pecuários das zonas de risco.

De acordo com a lei japonesa, a importação de carnes frescas (congeladas ou refrigeradas) suínas somente é permitida para os 35 países indicados no art. 43 acima mencionado. Para os demais países (incluindo o Brasil), permite-se a importação de carnes e vísceras termoprocessadas. Exceção é feita a 5 países (- Cingapura, Romênia, Eslovênia, Croácia e Bósnia-Herzegovina), permitidas de importar animais vivos, células reprodutoras, embutidos ou frios.

Essa classificação pode ser alterada mediante revisão da ordem ministerial feita pelo MAFF, após um conjunto de considerações gerais que venham a comprovar a alteração nas condições sanitárias do rebanho. Tal processo consiste em: reconhecimento da modificação das condições sanitárias por parte da OIE (Organização Mundial de Saúde Animal), requerimento por parte do país interessado ao MAFF, inspeções “in loco”, convocação de comentários públicos no Japão e demais trâmites legais necessários para revisão de ordem ministerial. Este processo está em andamento, no caso brasileiro, com previsão de inspeção "in loco" no Brasil em agosto de 2011.

Tanto no caso de carnes frescas (congeladas ou refrigeradas) quanto para carnes processadas, a importação somente pode ocorrer para produtos originários de frigoríficos credenciados pelo MAFF do Japão. Tal credenciamento, especialmente rigoroso para o caso de carnes processadas, requer um processo de requerimento, inspeção, autorização etc.

No caso de carnes termoprocessadas, a lei japonesa requer não somente que o produto tenha sido processado em estabelecimentos previamente inspecionados e credenciados, como também exige que o produto venha acompanhado de certificado de termoprocessamento expedido por órgão previamente indicado.

**Tarifas**

Código SH	Descrição	OMC	SGP	Temporário
0203	Carne suína frescas, refrigeradas ou congeladas			
<b>0203.1</b>	<b>Frescas ou refrigeradas</b>			
0203.11-020	Carcaças e meias-carcaças	361 ienes/kg		361 ienes/kg
0203.11-030	Carcaças e meias-carcaças	361 ienes/kg		*1
0203.11-040	Carcaças e meias-carcaças	(4,3%)		4,3%
0203.12-023	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados	(482 ienes/kg)		482 ienes/kg
0203.12-021	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados	(482 ienes/kg)		*1
0203.12-022	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados	(4,3%)		4,3%
<b>0203.2</b>	<b>Congelados</b>			
0203.21-020	Carcaças e meias-carcaças	(361 ienes/kg)		361 ienes/kg
0203.21-030	Carcaças e meias-carcaças	(361 ienes/kg)		*1
0203.21-040	Carcaças e meias-carcaças	(4,3%)		4,3%
0203.22-023	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados	(482 ienes/kg)		482 ienes/kg
0203.22-021	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados	(482 ienes/kg)		*1
0203.22-022	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados	(4,3%)		4,3%
0203.29-023	Outros	(482 ienes/kg)		482 ienes/kg
0203.29-021	Outros	(482 ienes/kg)		*1
0203.29-022	Outros	(4,3%)		4,3%
<b>0206.3</b>	<b>Frescas ou refrigeradas</b>			
0206.30-093	Outros	(482 ienes/kg)		482 ienes/kg
0206.30-092	Outros	(482 ienes/kg)		*1
0206.30-099	Outros	(4,3%)		4,3%
<b>0206.4</b>	<b>Figados, congelados</b>			
0206.41-090	Figados	8,5%	4,3%	
0206.49-091	Miudezas	8,5%	4,3%	
0206.49-093	Outros	(482 ienes/kg)		482 ienes/kg
0206.49-092	Outros	(482 ienes/kg)		*1
0206.49-099	Outros	(4,3%)		4,3%

Fonte: Customs Tariff Schedules of Japan 2011

\* 1 Por quilograma, a diferença entre o preços de importação padrão de carcaça suína e valor da taxa aduaneira

Observação: será cobrada a taxa de consume de 5% sobre o valor importado, mais despesas aduaneiras.

**Recomendações**

As negociações do MRE e MAPA junto às autoridades japonesas, com vistas a liberação da exportação brasileira de carne suína *in natura* ao mercado japonês, está em andamento. Uma vez autorizada a exportação de carne suína ao mercado japonês, as empresas brasileiras interessadas deverão solicitar, por intermédio do MAPA, às autoridades sanitárias do Governo do Japão visitas de inspeção de suas instalações de modo a obter credenciamento como unidade exportadora de carnes.

O Brasil já é o maior exportador de carne de frango para o Japão. Nesse sentido, uma vez obtido o credenciamento, os exportadores brasileiros poderão encontrar boas oportunidades de negócio neste mercado. Ademais, será importante manter representantes ou indicar empresa de representação no Japão, com o objetivo de dinamizar os contatos com a complexa cadeia de distribuição do país. As participações em feiras também poderão favorecer o acesso ao mercado. Dentre as feiras destacam-se a "Foodex Japan", maior feira do setor alimentício da Ásia e o "Supermarket Trade Show", este último com popularidade crescente por reunir maior número de profissionais da área.

***Principais Feiras do Setor***

\* FOODEX JAPAN – International Food & Beverage Exhibition

(<http://www.jma.or.jp/FOODEX/>)

Feira anual realizada desde o ano de 1976, no mês de março.

Local: Nippon Convention Center – Makuhari Messe (Província de Chiba)

Organização: *Japan Management Association*

Edição de 2012: 37ª. FOODEX JAPAN - 6 a 9 de março

Público em 2011: 74.936 profissionais

Empresas participantes em 2011: 2.399 empresas (sendo 992 japonesas e 1.407 estrangeiras)

\* SUPERMARKET TRADE SHOW

(<http://www.smts.jp/english/>)

Feira anual realizada no mês de fevereiro.

Local: Tokyo Big Sight (Tóquio)

Organização: *New Supermarket Association of Japan*

Edição de 2012: 46ª SUPERMARKET TRADE SHOW – 1 a 3 de fevereiro

Público em 2011: 83.421 profissionais

Empresas participantes em 2011: 1.127 empresas (sendo 56 estrangeiras de 14 países)

***Importadores Japoneses de Carne Suína*****- Mitsubishi Corporation**

Mitsubishi Shoji Bldg., 3-1, Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo (100-8086)

Tel: 81-3-3210-2121

<http://www.mitsubishicorp.com/jp/en/>

Contato: Living Essentials Group / Foods (Commodity) Division /  
Feed & Meat Business Unit

**- Mitsui & Co., Ltd,**

1-2-1, Otemachi, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-0004

Tel: 81-3-3285-1111 Fax: 81-3-3285-9819

<http://www.mitsui.com/jp/en/index.html>

Contato: Foods & Retail Business Unit

**- Itochu Corporation**

2-5-1, Kita-Aoyama, Minato-Ku, Tokyo (107-0061)

Tel: 81-3-3497-2121

<http://www.itochu.co.jp/en/>

Contato: Food Company / Fresh Food & Food Business Solutions Division /  
Meat Products Department

**- Sumitomo Corporation**

8-11 Harumi 1-chome, Chuo-ku, Tokyo (104-8610)

Tel: 81-3-5166-5000 Fax: 813-5166-6203

<http://www.sumitomocorp.co.jp/english/>

Contato: General Products & Real Estate Business Unit / Food Business Division

**- Kanematsu Corporation**

1-2-1, Shibaura, Minato-Ku, Tokyo (105-8005)  
Tel: 81-3-5440-9530 Fax: 81-3-5440-6500  
<http://www.kanematsu.co.jp/tabid/119/Default.aspx>  
Contato: Foods & Foodstuff / Meat and Marine Products

**- Marubeni Corporation**

1-4-2, Ohtemachi, Chiyoda-Ku, Tokyo (100-8088)  
Tel: 81-3-3282-2111  
<http://www.marubeni.com/>  
Contato: Food Materials Division

**- Cargill Toshoku (ex-Toshoku Ltd.)**

3-2-3, Marunouchi, Chiyoda-Ku, Tokyo (100-0005)  
Tel: 81-3285-0800 Fax: 81-3-3211-8934  
<http://www.cargill.co.jp/japan/en/products-services/toshoku/index.jsp>  
Contato: Meat and Egg Products /

**- S Foods Inc**

3-2-3 Hamacho, Funabashi-shi, Chiba (273-0012)  
Tel: 81-47-435-0811 Fax: 81-47-435-3301  
<http://www.sfoods.co.jp/english/index.html>  
Contato: Tokyo Sales Branch

**- Takara MC Co., Ltd.**

8-17 Momozono-cho, Suruga-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka (421-0114)  
Tel: 81-54-259-4129  
<http://www.takaramc.com/p-index.html>  
Contato: [tmc-info@takaramc.com](mailto:tmc-info@takaramc.com)

***Principais Processadores de Carne Suína*****Japan Food Corporation**

3-11-36, Mita, Minato-Ku, Tokyo (108-0073)  
Tel: 81-3-5441-8500 Fax: 81-3-5441-8505  
<http://www.japanfoodcorp.co.jp/english/top.html>  
Contato: Overseas Meat Department I & II

**- Itoham Foods Inc.**

4-27, Takahata-cho, Nishinomiya-shi, Hyogo (663-8586)  
Tel: 81-798-66-1231 Fax: 81-798-64-1140  
<http://www.itoham.co.jp/english/index.html>  
Contato: Meat Division / Imported Meet Division

**- Nippon Meat Packers, Inc. (Nippon Ham Group)**

3-6-14, Minami-Honmachi, Chuo-Ku, Osaka (541-0054)  
Tel: 81-6-6282-3031 Fax: 81-6-6282-1056  
<http://www.nipponham.co.jp/en/>  
Cont: Sales Department

**- Prima Meat Packers, Ltd.**

12-2 Higashi Shinagawa 4-chome, Shinagawa-ku, Tokyo (140-8529)

Tel: 81-3-6386-1800

<http://www.primaham.co.jp/index2.htm>

Cont: Purchasing Division

***Entidades de Classe*****- The Japan Meat Processors Association****(Nihon Shokuniku Kako Kyokai)**

1-5-6, Ebisu, Shibuya-Ku, Tokyo (150-0013)

Tel: 81-3-3444-1772 Fax: 81-3-3441-8273

<http://www.niku-kakou.or.jp/>

Contato: Mr. Tadao Kubo - Presidente

**- Japan Livestock Industry Association**

1-26-5, Toranomon, Minato-Ku, Tokyo, 105-0001

Tel: 81-3-3581-6731

<http://jlia.lin.gr.jp/>

Contato: Administration and Planning Dept.

Para maiores informações, favor contatar:

Setor de Promoção Comercial  
Embaixada do Brasil em Tóquio  
2-11-12 Kita Aoyama, Minato-ku,  
Tokyo 107-8633 Japan  
Tel : (81-3) 3405-6838  
Fax: (81-3) 3405-5846  
Email: [secom@brasemb.or.jp](mailto:secom@brasemb.or.jp)

**IMPORTANTE**

Os estudos e boletins de mercado elaborados pelo Setor de Promoção Comercial da Embaixada do Brasil em Tóquio (SECOM/Tóquio) são uma indicação das oportunidades oferecidas às empresas brasileiras interessadas em desenvolver negócios no Japão. O SECOM/Tóquio se dispõe a receber comentários sobre este Boletim de Mercado, mas não se responsabiliza pelos resultados de iniciativas comerciais inspiradas nos dados aqui contidos.

**(Anexo-1)****Documentos Necessários a Serem Anexados ao Pedido de Credenciamento para Estabelecimento Exportador de Carne Termoprocessada ao Japão****1. Documentos Básicos**

- (a) Nome do requerente
- (b) Endereço do requerente
- (c) Nome do estabelecimento
- (d) Endereço do estabelecimento
- (e) Número de registro ou número de requerimento (caso o estabelecimento ainda não esteja em atividade dentro do país exportador)
- (f) Existência ou não de local de abate (caso haja, a sua capacidade anual)
- (g) Nome dos produtos que se pretende exportar ao Japão
- (h) Produção total do estabelecimento (prevista, em ton./ano)
- (i) Produção dos produtos que se pretende exportar ao Japão (prevista, em ton./dia)
- (j) Capacidade do refrigerador/congelador (de cada um para carnes cruas e para outros materiais e produtos crus)
- (k) Informações básicas do dispositivo de processamento térmico (método, capacidade e desempenho do processamento térmico)
- (l) Outros documentos de referência

**2. Planta de cada instalação produtora em cada andar (plantas separadas para cada item)**

- (a) Tamanho do papel da planta: A3 (ou o mais próximo possível)
- (b) Favor indicar a linha de fluxo dos materiais desde a entrada no estabelecimento até a saída do estabelecimento
- (c) Favor indicar a linha de fluxo dos funcionários trabalhando na área para tratamento de materiais crus, e o mesmo para a área de processamento térmico
- (d) Área para tratamento de materiais crus e “área para processamento térmico” (Favor indicar principalmente as máquinas e equipamentos para processamento)
- (e) Atividade de cada sala
- (f) Material dos pisos

**3. Fluxo da produção para cada item que se pretende produzir**

Favor indicar o fluxograma do processo de produção para cada item que se pretenda produzir, Particularmente no caso do setor de processamento térmico, favor indicar a temperatura e o tempo do processamento térmico,

**4. Organização do complexo da fábrica (favor indicar os itens abaixo)**

- (a) Local de processamento, instalações de esgoto, sistema de fornecimento de água, local de abate etc,
- (b) Linha de fluxo dos materiais desde a entrada na fábrica até a saída da fábrica

**5. Observações**

Tamanho do papel: A4 para documentos, A3 para desenhos (o mais próximo possível), Favor descrever todos os itens em inglês ou japonês,

(Fonte: MAFF, Japão)

**(Anexo-2)****Padrões para Estabelecimentos de Processamento Térmico, Estabelecidos pelo Ministro de Agricultura, Florestas e Pescas do Japão**

Os estabelecimentos para processamento térmico de carnes de ungulados, suas vísceras, bem como embutidos, presuntos e bacons preparados a partir de tais materiais, devem estar de acordo com os padrões abaixo descritos,

- (1) Possuir um setor de processamento de materiais que esteja equipado com instalações para o trabalho anterior ao processamento térmico, e possuir um setor de processamento térmico que esteja equipado com instalações para o processamento térmico, bem como para o trabalho posterior ao processamento térmico,
- (2) O setor de processamento de materiais e o setor de processamento térmico devem estar totalmente isolados um do outro, exceto por uma janela de transporte de materiais, que possa ser aberta e fechada, e que conecte os dois setores,
- (3) O setor de processamento de materiais deve possuir instalações para armazenamento, processamento e exames,
- (4) O setor de processamento térmico deve estar completamente isolado do ambiente exterior, devendo estar equipado com infra-estrutura de aquecimento com instrumentos de exame tais como registrador automático de temperatura etc., além de estar equipado com infra-estrutura e instrumentos para exames, resfriamento, armazenamento e embalagem posteriores ao processamento térmico,
- (5) O setor de processamento de materiais e o setor de processamento térmico devem, para efeito de prevenção de recontaminação, possuir separadamente cada qual a sua porta de entrada e saída para seus funcionários, bem como seus vestiários, banheiros e refeitórios,
- (6) O piso, a parede e o teto devem ser planos, lisos e de fácil limpeza, sendo que o piso deve ser feito de material impermeável, com inclinação apropriada e instalações de esgoto, e construído de forma a possibilitar a sua desinfecção,
- (7) O estabelecimento deve possuir instalações de abastecimento de água que possa fornecer água suficiente para o local de processamento anti-contaminação e para as lavagens,

(Notificação Ministerial do MAFF, publicado em D,O,)

**(Anexo-3) Padrões para o Processamento Térmico, Exigidos pelo**  
**Ministro de Agricultura, Florestas e Pescas do Japão**

<b>Material</b>	<b>Padrões para Processamento Térmico</b>
1. Carnes de animais ungulados	<p>A carne do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, deve, após ter sido completamente desossada, ser termoprocessada através de um dos dois métodos a abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Ferver ou expor ao vapor com temperatura acima de 100°C, fazendo com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C durante mais de 1 minuto,</li> <li>(2) Através de processo de banho-maria, secagem por corrente de ar quente ou outros métodos, fazer com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C por mais de 30 minutos,</li> </ol>
2, Aparelho digestivo, útero e bexiga de animais ungulados	<p>O aparelho digestivo, o útero ou a bexiga do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, devem ser fervidos por mais de uma hora,</p>
3, Vísceras de animais ungulados (exceto aparelho digestivo, útero e bexiga)	<p>As vísceras do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, devem, após terem sido completamente desossadas, ser termoprocessadas através de um dos dois métodos a abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Ferver ou expor ao vapor com temperatura acima de 100°C, fazendo com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C durante mais de 1 minuto,</li> <li>(2) Através de processo de banho-maria, secagem por corrente de ar quente ou outros métodos, fazer com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C por mais de 30 minutos,</li> </ol>
4, Embutidos, presuntos e bacons preparados a partir de carnes ou vísceras de animais ungulados	<p>Após completamente desossadas e armazenadas por mais de 3 dias sem congelar, a carne ou as vísceras do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, devem ser salgadas (ou processadas com algum método similar) e termoprocessadas através de um dos dois métodos a abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Ferver ou expor ao vapor com temperatura acima de 100°C, fazendo com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C durante mais de 1 minuto,</li> <li>(2) Através de processo de banho-maria, secagem por corrente de ar quente ou outros métodos, fazer com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C por mais de 30 minutos,</li> </ol>

(Fonte: Notificação Ministerial do MAFF, publicado em D,O,)