

Cabeça de ratão ou rabo de leão: exportação de carne bovina do Uruguai para o Japão

Carne, Informação | 08 de Fevereiro de 2019

Es como para felicitar-se y festejar. Finalmente, luego de mucho trabajo y esfuerzo, quedó operativo el mercado de Japón para la carne fresca uruguaya. Un total de 16 plantas puede comenzar a producir, desde ayer, carne fresca desosada y madurada para uno de los mercados más exigentes y cerrados del mundo.

Es doblemente destacable que Uruguay haya logrado este aval incluso vacunando contra la fiebre aftosa. Esto resalta las bondades del sistema de trazabilidad universal, el cual tiene sus bemoles pero sin dudas es una garantía hasta para los mercados más exigentes.

A principios de marzo se llevará adelante en Japón la feria de la alimentación de la que participará el sector cárnico uruguayo. Allí, frente a frente con los importadores, se tendrá una idea de qué es lo que se podrá colocar, para qué cortes hay interés y en cuáles el producto uruguayo puede ser competitivo.

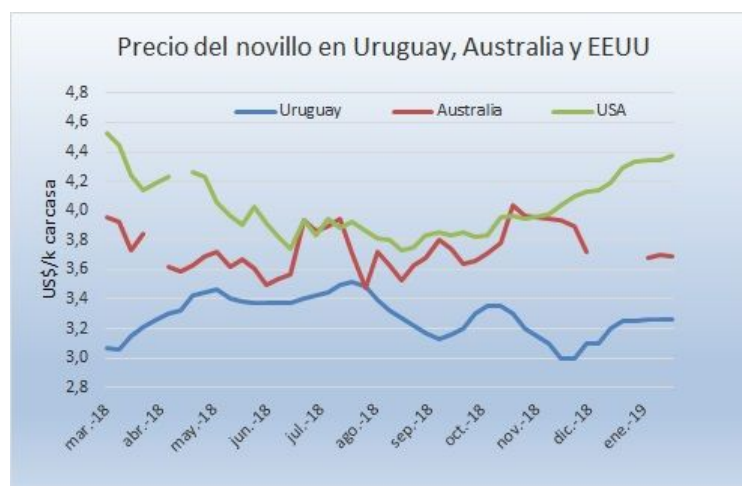
Japón consume unos 1,3 millones de toneladas equivalente carcasa de carne vacuna por año, un volumen relativamente pequeño si se tiene en cuenta la población. La producción doméstica está muy protegida, por lo que se trata de un producto caro. El consumo anual per cápita no llega a los 15 kilos. Casi dos terceras partes de lo que se consume llega desde el exterior, fundamentalmente de Australia (50%) y Estados Unidos (40%).

Las condiciones de acceso de Australia, gracias al tratado de libre comercio con los nipones (JAEPA) son mejores, con un arancel para el producto congelado unos 12 puntos porcentuales menor al que pagará Uruguay y al que paga Estados Unidos, que es de 38,5%.

Lo favorable para Uruguay es que, contrariamente a lo que sucede en la amplia mayoría de los demás mercados a los que exporta, el precio de la materia prima en Australia y Estados Unidos supera nitidamente al uruguayo. Por lo tanto, por más que las condiciones de acceso de Australia son mejores, el costo en Uruguay es más bajo. En este caso es mejor ser cola de león que cabeza de ratón.

El tiempo dirá cómo Uruguay podrá aprovechar este nuevo destino, tanto en los volúmenes que colocará en esta plaza, pero además como garantía de seguridad para el acceso a otros mercados. Tener el aval de Japón no es poca cosa.

Fonte: Tardaguila Agromercados



Cabeça de ratão ou rabo de leão: exportação de carne bovina do Uruguai para o Japão

Foto: Tardaguila Agromercados