

**PERÚ**

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

FICHA MERCADO – PRODUCTO**I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA**

1.1. Nombre de la OCEX	TOKYO	1.2. Fecha	14/07/2023
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	William Valderrama Bazán	
	Cargo	Especialista en Comercio	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto	GOMA Y POLVO DE TARA																		
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	CÓDIGO HS							DESCRIPCIÓN											
	JAPÓN			PERÚ															
	1302	39	10	1302	39	10	00												
	1302	39	90	1302	39	90	00												
	1404	90	20	1404	90	20	00	Mucílagos de semilla de tara											
								Los demás mucílagos y espesantes											
								Tara en polvo											
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Nombre comercial en inglés		Nombre científico del fruto			Nombre en japonés													
	Tara gum powder		<i>Caesalpinea spinosa</i>			タラガム													
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	a) Aranceles																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida</th> <th>Descripción del producto</th> <th>Arancel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1302.39.10</td> <td>Mucílagos de semilla de tara</td> <td>Free</td> </tr> <tr> <td>1302.39.90</td> <td>Los demás mucílagos y espesantes</td> <td>Free</td> </tr> <tr> <td>1404.80.20</td> <td>Tara en polvo</td> <td>Free</td> </tr> </tbody> </table>								Partida	Descripción del producto	Arancel	1302.39.10	Mucílagos de semilla de tara	Free	1302.39.90	Los demás mucílagos y espesantes	Free	1404.80.20	Tara en polvo
Partida	Descripción del producto	Arancel																	
1302.39.10	Mucílagos de semilla de tara	Free																	
1302.39.90	Los demás mucílagos y espesantes	Free																	
1404.80.20	Tara en polvo	Free																	
b) Requisitos generales:																			
<p>En términos generales la importación de productos agrícolas procesados como la tara (mucílago, polvo o goma), está regulada principalmente por las siguientes leyes 1) la Ley de Aduanas, 2) la Ley de Sanidad Alimentaria, y 3) la Ley de Protección Vegetal.</p> <p><u>Ley de Aduanas</u></p> <p>Para aceptar la entrada en el Japón de cargamentos procedentes de un país extranjero, debe presentar una declaración de importación en la oficina de aduanas competente de la zona de depósito aduanero donde se almacena el cargamento.</p> <p>La documentación requerida incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Factura – Conocimiento de embarque o Guía Aérea – Certificado de origen (para beneficio arancelario) – Listado de contenido, donde se especifique la cantidad exacta de los artículos en cada una de las cajas, bultos, envases, o dentro del tipo de embalaje utilizado; los números, marcas y/o símbolos que identifiquen a las mercancías; cuentas de flete y certificados de seguro, donde sea aplicable. – Licencias, certificaciones, etc. requeridas por leyes y reglamentos distintos de la Ley de Aduanas. 																			



Ley de Sanidad Alimentaria

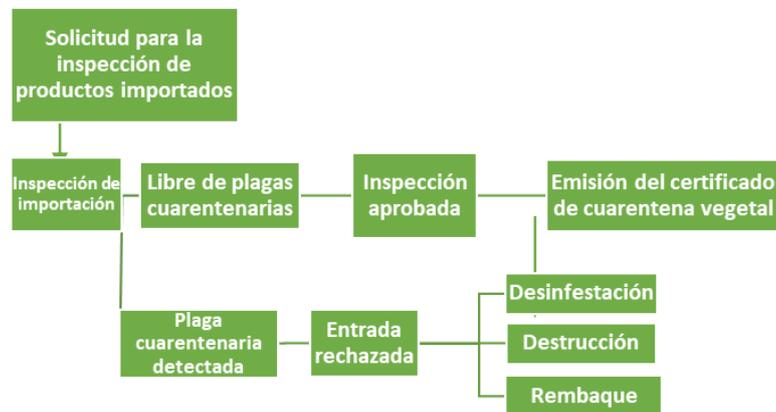
En cumplimiento de la Notificación N° 370 del Ministerio de Sanidad, Trabajo y Bienestar, "Normas y criterios para alimentos y aditivos", emitida en virtud de la Ley de Saneamiento de los Alimentos, y de las normas sobre residuos de plaguicidas (incluidos los aditivos para piensos y medicamentos para animales) que se incluyen en ella, los productos y subproductos agrícolas están sujetos a una inspección sanitaria que se lleva a cabo para evaluar el tipo de materia prima exportada y para comprobar los principios activos de aditivos, residuos de plaguicidas, micotoxinas, etc. El Ministerio de Salud puede imponer prohibiciones a la importación de productos alimenticios y productos agrícolas procesados en caso de que detecte aditivos, preservantes, plaguicidas u otros productos que estén prohibidos en Japón, cuando sus niveles superen los límites aprobados o cuando la presencia de micotoxinas, etc. esté por encima de los niveles permitidos. En consecuencia, los productos alimenticios o productos procesados destinados para la elaboración de alimentos deben ser controlados en los centros de producción/transformación antes de su exportación al Japón.

Ley de Protección Vegetal

Los productos y subproductos de tara al momento de su ingreso al Japón son sometidos a procedimientos cuarentenarios, incluida la inspección y detección de posibles contaminaciones por cualquier plaga o plantas nocivas no autorizadas en virtud de la Ley de Sanidad Vegetal. Los procedimientos de cuarentena realizados en los aeropuertos y puertos están bajo la autoridad de las Estaciones de Cuarentena de las Prefecturas por donde ingrese el producto, principalmente Tokio, Yokohama y Kobe.

Los derivados de la tara pueden importarse con una inspección ordinaria siempre que se cumplan determinadas condiciones como contar con el certificado fitosanitario correspondiente (expedido por SENASA) y contar con resultados satisfactorios de la inspección realizada por la Estación de Protección Fitosanitaria por donde ingresa el producto.

Figura 1: Diagrama de los procedimientos de importación de productos agrícolas al Japón, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF, por sus siglas en inglés).





PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

	<p><u>Autoridades competentes</u></p> <p>Ley de Aduanas Customs and Tariff bureau, Ministry of Finance Japan TEL: +81-3-3581-4111 http://www.mof.go.jp</p> <p>Ley de Protección Vegetal Plant Protection Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries – MAFF TEL: +81-3-3502-8111 http://www.maff.go.jp</p> <p>Ley de Sanidad Alimentaria Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare MHLW TEL: +81-3-5253-1111 http://www.mhlw.go.jp</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado</p>	<p>El polvo y la goma de Tara (<i>Caesalpinia spinosa</i>) son productos que se obtienen de la molienda del fruto, siendo su principio activo taninos hidrolizables con un contenido promedio de 48 a 62%, por lo que constituye un insumo natural ideal para la industria alimentaria, farmacológica, cosmética y curtiembre, el ácido gálico y ácido tánico que se obtiene de la Tara son utilizados en la industria farmacéutica, industria química. La Tara tiene como principales propiedades la alta viscosidad, no modifica los sabores (tiene excelente palatabilidad), es de color ligero, termoestable (resistente a la congelación), estable a un pH superior a 3,5, y es soluble en frío.</p> <p>La goma de tara se obtiene moliendo el endospermo de las semillas tostadas, en tanto que la tara en polvo es extraída de las vainas secas luego de la molienda de las cáscaras.</p> <p>En Japón, así como en otros países del mundo la Tara tiene múltiples utilidades, los taninos de la Tara son utilizados en la curtiembre de cueros de alta gama, destinados para la elaboración pieles de "lujo" que serán usados en asientos y alfombras para automóviles, muebles, ropa y parte superior de calzado de alto valor.</p> <p>En la industria alimentaria se utiliza como hidrocoloide, agente espesante, estabilizador, agente de retención de agua, agente gelificante, utilizado principalmente en la preparación de helados, salchichas, jugos, sopas en polvo y líquido, salsas, mostazas, mayonesa, ketchup, yogur, productos dietéticos, pasta, pan y cosméticos.</p> <p>Los productos y subproductos de la Tara son un sustituto natural de gomas tradicionales utilizadas en la industria alimentaria, también como alternativa natural al uso de Goma Guar, Goma Arábica, Goma Tragacanto y Carboximetilcelulosa (CMC). Gracias a las propiedades únicas de la Tara, se ha logrado que el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar japonés autorice el uso de Tara como un aditivo natural en la industria alimentaria; los derivados de la Tara no están sujetos a restricciones sanitarias como los aditivos químicos u otros aditivos naturales.</p>



Otro uso importante que se da a la goma o al polvo de Tara es en la industria vitivinícola y cervecera, se utiliza como clarificador del vino y la cerveza; brinda un sabor astringente a los vinos tintos.

En la industria farmacéutica su uso es como sustancia astringente, su propiedad de coagular las albúminas de las membranas mucosas y tejidos, crean una capa aislante y protectora que reduce la irritación y el dolor, usado en el tratamiento de dolencias gastrointestinales.

Estudios previos han demostrado que el extracto acuoso de la tara tiene un CI_{50} valor de antioxidantes mayor que el del ácido ascórbico y es capaz de controlar la degradación del ácido hialuronato. Además del perfil antioxidante, la Tara contiene compuestos activos para el control de bacterias, es por este motivo que en Japón es usado en formulaciones cosméticas no solo como conservante, sino también para inducir la formación de una película protectora en la superficie de la piel humana, reduciendo la pérdida de humedad y la descamación de la piel.

Importaciones japonesas de polvo y goma de Tara

El mercado de Tara (*Caesalpinia Spinosa*) en el Japón está segmentado por tipo y aplicación, uno de los usos más destacados es en la industria cosmética por su amplia compatibilidad con otros espesantes y por sus propiedades organolépticas únicas.

El mercado japonés está creciendo constantemente y con la creciente implementación de estrategias por parte de los actores clave (grandes fábricas de cosméticos, sobre todo), se proyecta que continúe su trayectoria ascendente en el futuro previsible.

Perú suministra prácticamente toda la goma de Tara disponible en el mercado mundial. El crecimiento de la demanda internacional de tara se debe a la reducción de la demanda de goma de guar (derivado de una leguminosa que se produce en India y Pakistán principalmente). Japón es el quinto importador más grande después de Alemania, Argentina, Francia y Suiza.

Aunque existen algunas tendencias que influirán positivamente en el polvo y goma de tara en los próximos años, estas mismas tendencias ofrecen también oportunidades para otros tipos de gomas espesantes, en Japón se espera que la industria alimentaria siga incorporando este producto en los diferentes alimentos procesados; para los siguientes años se prevé que la industria farmacéutica y cosmética será la que tendrá un mayor crecimiento.

Una oportunidad valiosa para la tara en Japón está en lograr la certificación orgánica y Fair Trade, Japón es uno de los países más exigentes para productos que serán utilizados en la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, de allí su importancia de lograr dichas certificaciones.

En mercado mundial de hidrocoloides (como almidón, agar, gomas naturales de tara, guar, algarrobo), es de aproximadamente 5 mil millones con una media de crecimiento anual del 4-6%, la goma de tara por sus características



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

especiales es la más adecuadas para sustituir a las otros productos que representan alrededor del 20% del mercado mundial de hidrocoloides alimenticios, estos valores ofrecen a la goma de tara un mercado potencialmente interesante en este país asiático.

En Japón, la goma de tara es usada como espesante y estabilizador para diferentes productos alimenticios, representa entre el 60 y 70% de la demanda, generalmente aparece como goma de tara o E417, que usualmente es una combinación con otras gomas naturales como guar.

Presencia en el mercado local

La goma de tara en Japón se utiliza en las siguientes industrias:

SECTOR	APLICACIÓN	BENEFICIOS
Productos lácteos y postres	Postres congelados, lácteos líquidos, pudines y flanes	Protege contra temperaturas altas
Salsas y condimentos	Aderezos, salsas, mayonesa, ketchup, cremas para untar	Aumenta la viscosidad, suspensión y mejora la textura
Panadería	Pasteles, tartas, panes	Aumenta la retención de humedad y mantiene fresco el producto
Frutas procesadas	Mermeladas, jaleas, rellenos	Mejora la textura y sabor en boca
Carne	Productos a base de carne	Mejor la retención de humedad y textura

En la industria farmacéutica, se utiliza como un vehículo de liberación controlada en comprimidos o medicamentos para tratamiento gastrointestinales.

En la industria cosmética es un agente espesante y estabilizador de cremas, lociones, acondicionadores y jabones. Por su propiedad de retener la humedad es muy requerido para la elaboración de cosméticos.

Por ahora la gastronomía molecular es un mercado pequeño para la Tara, sin embargo, en los próximos años será un mercado valioso en términos de precios y usos para el polvo y goma de Tara.

2.6 Estacionalidad de la producción local	Japón no tiene producción local de Tara.
---	--



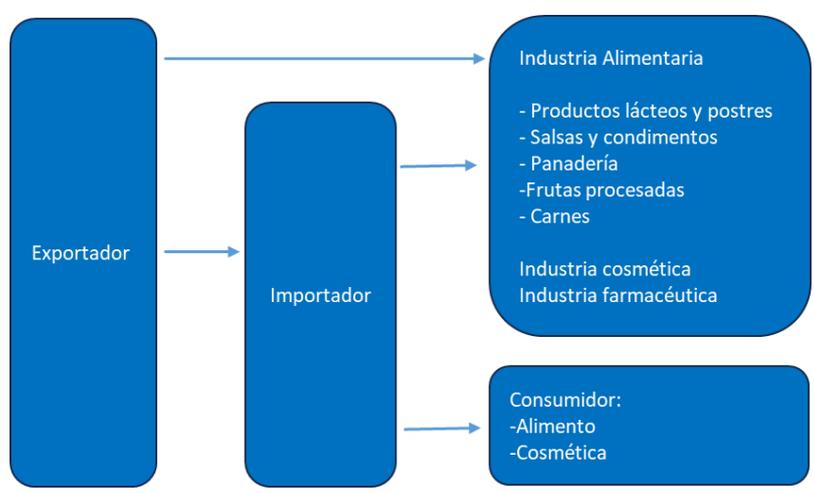
PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Japón tiene gran cantidad de puntos de acceso de mercancías en su territorio. Los principales puertos son el aeropuerto de Narita (con una participación de 12,5% del valor), le sigue el puerto de Tokio (12,3%), Nagoya (6,5%), Osaka (6,0%) y Chiba (5,9%); cada uno se especializa en determinados productos.</p>  <p><u>Principales puertos:</u> Tokio, Yokohama, Nagoya, Osaka y Kobe. <u>Principales aeropuertos:</u> Kansai (KIX), Narita (NRT), Haneda (HND), Chubu (NGO) y Fukuoka (FUK). (Fuente: MAFF)</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>El sistema de distribución en Japón se caracteriza por el uso de múltiples canales como importadores, mayoristas, distribuidores, y tiendas especializadas.</p> <p>En la actualidad las cadenas de distribución están teniendo un nuevo contexto en la comercialización de los productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nuevas políticas en las importaciones permiten eliminar intermediarios. – Presión por disminución de precios al consumidor final. – Nuevos canales de comercialización: Ventas online (B2B, B2C). <p>Los exportadores de Tara deben concentrar sus ventas en los importadores y distribuidores de hidrocoloides, estas empresas tienen conexiones y una gran cantidad de aplicaciones (know-how) en el área de alimentos y otras industrias y podrían brindar valor agregado, por ejemplo, elaborando productos personalizados que se adapten a las necesidades de los clientes.</p> <p>En Japón los importadores de tara a veces también cumplen el rol de distribuidores, lo que significa que venden directamente a usuarios (empresas industriales), pero lo usual es que vendan a distribuidores, quienes a su vez venden a clientes en la industria de alimentos, bebidas, fármacos y cosméticos.</p> <p>Figura 1.- Cadena de distribución de subproductos de tara en Japón</p> 



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>Los importadores y consumidores japoneses fijan altos estándares respecto a la calidad. Esos estándares exigen que los productos además de cumplir con las regulaciones sanitarias (LMR), éstos deben ser de alta calidad y deben reunir los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Que el producto esté libre de olores desagradables, sin presencia de moho, o algún tipo de hongo, microtoxinas o microorganismos. – Libre de toda evidencia de adulteración. – Debe encontrarse libre de insectos o de cualquier material no propio del producto. <p>Los criterios más importantes a tener en cuenta en el mercado japonés al momento de iniciar una negociación comercial son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es un mercado con proveedores claramente establecidos. La diferenciación es necesaria para captar el interés de los importadores. 2. Los clientes prefieren la honestidad, si la calidad no cumple las normas exigidas es muy conveniente indicarlo, hay que evitar el envío de productos de calidad inferior o que simplemente no cumplen con las especificaciones dadas por el importador japonés. <p>Factores de éxito para consolidar el mercado japonés:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. La calidad del producto es fundamental, es altamente exigible un suministro constante y fiable. 4. Compromiso con el mercado, es importante establecer relaciones para convertirse en un socio de confianza. 5. Capacidad de ofrecer nuevas presentaciones al acceder al mercado (asumir costos de promoción comercial del producto). 6. Certificaciones deseables (Bio, Fair Trade, Rainforest Alliance, Organic, JAS) <p>Canales de distribución:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Importadores. – Grandes comercializadoras o shoshas por su nombre en japonés. <p>En cuanto al precio de la goma de tara, esta fluctúa generalmente entre los 6 y 8 dólares por kilogramo, que en general es considerado por varios importadores como un producto costoso y es posible que no sea competitivo a largo plazo. Las exportaciones de polvo o goma de tara están directamente influenciadas por el precio de la goma guar, las empresas japonesas pueden ajustar sus necesidades de goma de tara a la disponibilidad y precio de la goma guar.</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>La exportación de polvo y goma de tara al Japón se realiza durante todo el año, no existe una estacionalidad para su exportación dado que es un producto procesado.</p> <p>Las exportaciones han tenido un crecimiento sostenido a través de los años como se muestra en la siguiente tabla, el pronóstico es favorable y se espera que las importaciones mantengan esta tendencia.</p>

**PERÚ**

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
 “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

	<p>Exportaciones de tara 2019-2023</p> <p>1302.39.10 Mucílagos de semilla de tara 1302.39.90 Los demás mucilagos y espesantes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Año</th> <th colspan="2">Partida FOB US\$</th> </tr> <tr> <th>1302.39.1000</th> <th>1302.39.9000</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2019</td> <td>773,317.67</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2020</td> <td>1,136,599.36</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2021</td> <td>1,421,901.81</td> <td>346,000.00</td> </tr> <tr> <td>2022</td> <td>3,667,785.08</td> <td>3,034,500.00</td> </tr> <tr> <td>2023*</td> <td>139,760.00</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Mayo 2023.</p>	Año	Partida FOB US\$		1302.39.1000	1302.39.9000	2019	773,317.67	-	2020	1,136,599.36	-	2021	1,421,901.81	346,000.00	2022	3,667,785.08	3,034,500.00	2023*	139,760.00	-
Año	Partida FOB US\$																				
	1302.39.1000	1302.39.9000																			
2019	773,317.67	-																			
2020	1,136,599.36	-																			
2021	1,421,901.81	346,000.00																			
2022	3,667,785.08	3,034,500.00																			
2023*	139,760.00	-																			
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Principales eventos para llevar a cabo la promoción de Tara:</p> <p>Cosme Week Tokyo: Feria internacional de cosmética más grande en Japón. Se realiza 2 veces al año, en Osaka en otoño y en Tokio en invierno. Sitio web: https://www.cosme-week.jp/hub/en-gb.html</p> <p>International Food Ingredients and Additives (IFIA): Feria de Ingredientes y Aditivos para la Industria Alimentaria, principalmente alimentos funcionales, saludables y nutritivos que se desarrolla en Tokio en mayo. Sitio web: https://www.ifiajapan.com/</p> <p>Health Ingredients Japan: Feria especializada para empresas que suministran ingredientes funcionales, desarrollan suplementos con beneficios a la salud y otras que fabrican suplementos marca blanca (OEM) que se desarrolla en Tokio en abril. Sitio web: https://www.hijapan.info/</p> <p>Health & Wellness Japan: Feria comercial de productos naturales y de salud más grande de Japón que se desarrolla en Tokio en febrero. Dentro de la feria está Food Design Expo (diseño de alimentos) en el que se presentan ingredientes funcionales y naturales. Sitio web: https://www.this.ne.jp/fdexpo/</p> <p>Asociaciones relacionadas al sector:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Japan Organic Agriculture Association: http://www.joaa.net. – Japan Association for International Collaboration of Agriculture and Forestry: info@jaicaf.or.jp, http://www.jaicaf.or.jp/reference-room/guide.html (+81 3-5772-7880). – Japan Food and Agriculture Cooperative Organization: https://jfaco.jp/aboutus.html – JETRO JAPAN: http://www.jetro.go.jp 																				



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

ANEXO
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta PV	Tipo de PV	Unidad (gr)	Nombre de la marca	Importador	Origen	Precio sin impuestos JPY (USD)	Fecha	Fotos