

Sí, estamos en la jugada, dos años después del acuerdo económico entre México y Japón

“Calidad suprema” es el término que acuñó la Secretaría de Economía para promocionar los productos agrícolas de México en Japón, y que al parecer, comienza a dejar buenos frutos. La exportación de jitomates ha sido uno de los principales productos que comienzan a abrir el mercado japonés

Doctor Taku Okabe

Profesor investigador del Ineser, CUCEA

El Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón (en adelante AAE), entró en vigor desde abril de 2005. Según la información oficial, el comercio exterior, que marcó unos 7 mil millones de dólares en 2004, aumentó a unos 13 mil millones de dólares el año pasado. Ante la situación en que cumplirá tres años a partir de la vigencia de AAE, se está promoviendo la exportación de los productos agrícolas mexicanos, para los cuales se han suprimido las trabas arancelarias hacia Japón.

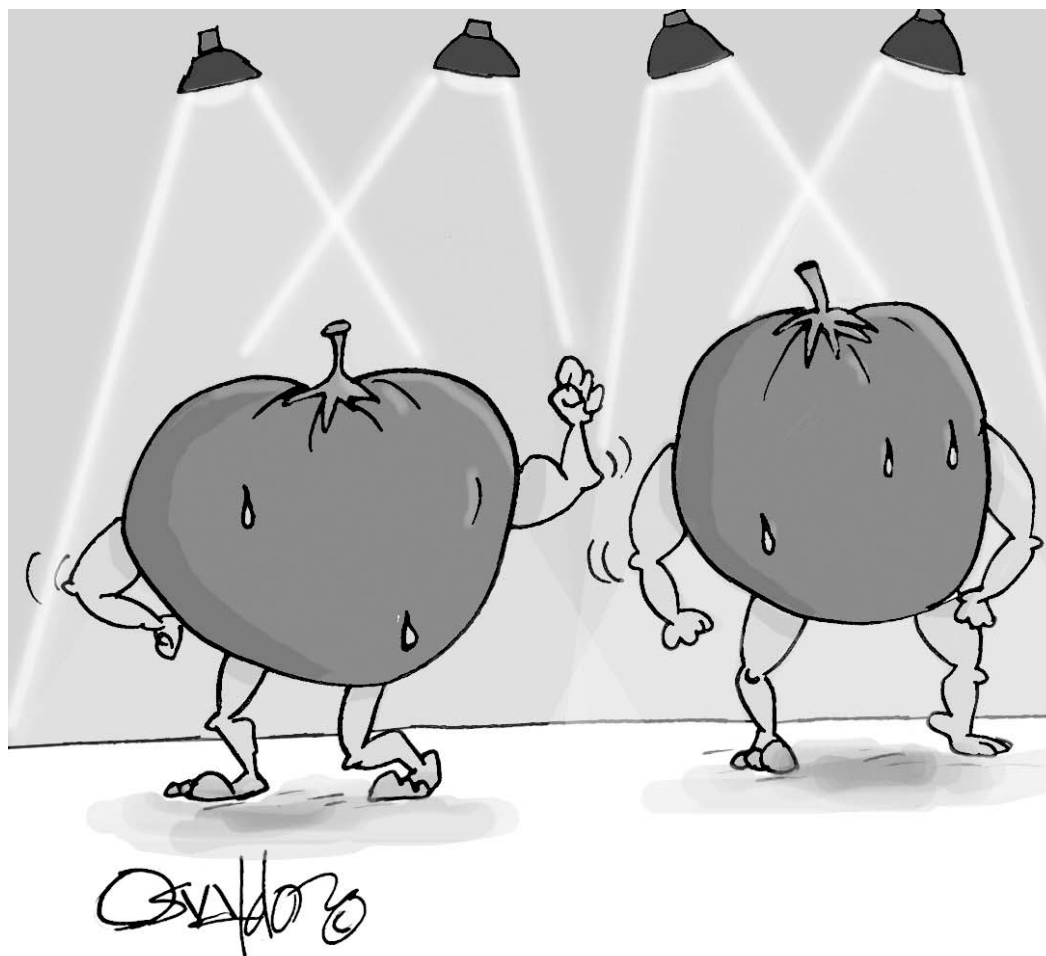
Este movimiento se respalda por la postura activa, tanto gubernamental como privada.

La “calidad suprema”, término creado por la Secretaría de Economía, es un sistema de reconocimiento de la supervisión y comprobación de la sanidad y seguridad de los productos agroalimentarios, y tiene por objetivo ofrecer la alta imagen de los productos agrícolas de México, en el intento de concertar tratados de libre comercio. Los japoneses admiran y exigen mucho la calidad, por lo que dicho sistema podrá generar un efecto favorable para expandir negocios con Japón.

Se ha progresado en la supresión de las trabas arancelarias mediante el AAE. No obstante, lo más importante es el establecimiento del sistema de transporte. Al respecto, México ha avanzado en infraestructura terrestre, a través de vuelos directos a Japón. Aeroméxico, empresa aérea, empezó el vuelo directo de Tijuana a Narita a partir de noviembre del año pasado. Además, se está realizando un plan para crear un puerto gigantesco cerca de Ensenada. Dicha región había exportado la oreja de mar a Japón hasta hace unos años, aunque se haya suspendido por falta de efectividad, causada por la carencia de transporte.

La disposición de infraestructura permite la creación de plataformas de cultivo de la oreja de mar, que tanto gusta a los japoneses, con miras de aumentar la producción al doble en los próximos dos años, según la prensa de Japón (periódico *Sankei* en web: <http://www.sankei.co.jp/>).

Mediante las medidas promotoras del comercio exterior que ha establecido el gobierno o la disposición de iMediante las medidas promotoras del comercio exterior que ha establecido el gobierno o la disposición de infraestructura, Baja California está pro-



curando políticas para conquistar a los consumidores japoneses, a las cuales el Estado está apoyando para la obtención de la calidad suprema. Existen varios productores agrícolas que planean el aumento de producción para la exportación a Japón. En esta corriente, lo que está llamando la atención es el jitomate. En Baja California se cultivan unas 27 toneladas de jitomate anualmente, el cual tiene un alto grado de sabor dulce, por ser cultivado con sol suficiente y agua mineralizada. El mismo Estado exporta también atún y carne de res a Japón. No obstante, la mayoría está dirigida a Estados Unidos. A pesar de ello, ahora está apuntando al mercado japonés, en donde compran los productos a mejor precio.

Estuvo prohibida la importación de jitomate en Japón por causa de cierta enfermedad, pero dicha prohibición ya se desbloqueó el año pasado, por lo cual están empezando a promover la exportación de jitomates mexicanos a ese país. Una caja de jitomate (unos 11 kilogramos) exportada a Estados Unidos varía de unos cinco a 25 dólares. Si tomamos en cuenta la dispersión de riesgo y la diversificación de mercados, Japón será un mercado atractivo. En Baja California están

planeando para el próximo año la introducción de una plataforma proveniente de Japón, que convierte el agua de mar en agua para riego agrícola. Además, los fabricantes japoneses también se muestran interesados en los productos mexicanos.

Kikkoman, empresa productora de salsa de soya, afirma que la calidad de la sal mexicana, una de las materias primas para su producto, es mejor que la de China y Australia. Además, está considerando la posibilidad de comprar jitomates de Baja California a través de su sucursal, donde se fabrica salsa Ketchup, según la prensa citada.

Así, parece que está desarrollándose el AAE poco a poco, pero con firmeza. Me acordé de las palabras del coordinador del Consejo de Cámaras Industriales de Jalisco, que emitió después de la concertación del acuerdo: la mayor petición a los tres poderes es que fortalezcan las cadenas, de lo contrario no tendremos capacidad real de competir y nos quedaremos fuera de la jugada.

Ante los esfuerzos que han realizado, tanto el gobierno como el sector privado, pienso que México podría seguir jugando con Japón, a pesar de la preocupación del coordinador citado. *

“

Mediante las medidas promotoras del comercio exterior que ha establecido el gobierno o la disposición de infraestructura, Baja California está procurando políticas para conquistar a los consumidores japoneses, a las cuales el Estado está apoyando para la obtención de la calidad suprema

”

ágora