

Cítricos mexicanos en el mercado japonés: experiencias y oportunidades para Sinaloa

**MEXICAN FRUIT CITRUS IN JAPAN'S MARKET:
EXPERIENCES AND OPPORTUNITIES FOR SINALOA**

DOI: 10.32870/mycp.v6i16.523

Carlos Javier Maya Ambía¹

Resumen

El estado de Sinaloa ha destacado como un importante productor y exportador nacional de frutas y verduras; sin embargo, para ser competitivos, los agricultores sinaloenses necesitan diversificar tanto sus mercados, ya que la mayor parte de sus ventas se orientan hacia Estados Unidos, como su oferta, pues el grueso de sus exportaciones se limita a una reducida gama de productos. De ahí que resulte de interés explorar las posibilidades que representa para Sinaloa el cultivo de cítricos, que podrían ser exitosamente exportados a Japón, pues con ello se podría avanzar en la doble diversificación arriba apuntada. De acuerdo con lo anterior, se presenta una visión general del mercado mundial de cítricos, para después observar la situación de México en este mercado. A continuación se analiza el consumo de cítricos en Japón, contrastando la producción nacional con las importaciones necesarias para satisfacer la demanda doméstica. Posteriormente se presenta un balance de las exportaciones mexicanas de estos frutos a Japón, dentro del marco del Acuerdo de Asociación Económica signado entre ambos países, para concluir

Artículo recibido el 02 de junio de 2015 y dictaminado el 30 de julio de 2015.

1. Universidad de Guadalajara, CUCSH, Departamento de Estudios del Pacífico. Doctorado en Ciencias Sociales. Parres Arias #150, Los Belenes, Zapopan, Jalisco, México. Correo electrónico: carlosmayaambia@hotmail.com

con una serie de reflexiones sobre las posibilidades que actualmente se presentan a Sinaloa en el mercado nipón de cítricos.

Palabras clave: cítricos, comercio frutícola, Sinaloa, Japón.

Abstract

Sinaloa is currently a major producer and exporter of fresh fruits and vegetables in Mexico. However, to be competitive, Sinaloa farmers need to diversify both its markets, since most of their sales are directed to the US, as their products, since the bulk of their exports is limited to a narrow range of products. Hence, it is interesting to explore the possibilities for Sinaloa in the realm of citrus cultivation that could be successfully exported to Japan. Moreover, this could help to promote the double diversification aforementioned. Accordingly, this paper presents, firstly, an overview of world citrus market. Secondly, it is discussed Mexico's position in this market. Thirdly, citrus consumption is analyzed in Japan, contrasting domestic production with imports necessary to meet domestic demand. Besides, it is presented an evaluation of Mexican exports of these fruits to Japan, within the framework of the Economic Partnership Agreement signed between both countries. The paper concludes with some reflections on the possibilities currently offered to Sinaloa by the Japanese citrus market.

Keywords: citrus fruits, fruits trade, Sinaloa, Japan.

Introducción

Aunque Sinaloa ocupa un lugar de primer orden en las exportaciones nacionales de diversos productos, como jitomate, pepino, chile bell, calabacitas, mangos y otros, no lo es así en el caso de los cítricos, los cuales deberían ser de especial interés para esta entidad si se piensa en una estrategia de diversificación de las exportaciones hortofrutícolas, ya que esta región cuenta con excelentes condiciones para destacar como productor y exportador de estos frutos.

Debido a que la agricultura sinaloense tradicionalmente se ha dedicado al cultivo de granos y hortalizas, rubros en los que destaca nacional e incluso internacionalmente, la fruticultura ha encontrado espacio tardíamente, sobresaliendo el mango en el sur del estado. Por otra parte, el reducido número de hectáreas destinadas a cítricos, que pasaron de 58 a 307 del año 2008 a

2010, se vieron afectadas en ese último año por la “enfermedad del dragón amarillo” o *Huanglongbing*, lo que obligó a abandonar dicho cultivo hasta haberse superado la contingencia fitosanitaria. A partir del año 2012 empieza a repuntar la producción de cítricos en la entidad, para alcanzar en el año 2014 cinco mil toneladas de limón persa (*Citrus latifolia*) de exportación, pero con planes de llegar a las 60 mil toneladas anuales. En muy poco tiempo Sinaloa ha logrado pasar de la posición 20 en la producción citrícola de todo el país, dentro de la que están a la cabeza los estados de Veracruz, Tamaulipas, Michoacán, Jalisco y Colima, a la posición número 6, según el secretario de agricultura de la entidad.²

Debe agregarse que el cultivo de cítricos en Sinaloa presenta notables ventajas, pues tanto el clima como el suelo de todo el estado es apto para estos frutales y la infraestructura de riego existente en la entidad permitiría satisfacer el consumo de agua de este tipo de frutales,³ así como permitiría aprovechar las áreas de suelo entre los árboles para sembrar otros productos. Además, en particular dentro de los cítricos, Sinaloa podría aprovechar la alta demanda de limón verdadero (*Citrus x limon*) en importantes mercados, como Japón, donde México ya domina el segmento de compras externas de limas, incluyendo limón mexicano (*Citrus aurantifolia*) y limón persa (*Citrus latifolia*), siendo el principal proveedor de Japón el municipio veracruzano de Martínez de la Torre. Sin embargo en limón verdadero (*Citrus x limon*) quedan todavía grandes oportunidades sin aprovechar.⁴

Antes de seguir adelante, es pertinente dirigir nuestra atención al mercado mundial de cítricos, en el que tendría que incorporarse Sinaloa si optara por apoyarse en estos productos para diversificar sus exportaciones.

El mercado mundial de cítricos

En términos de valor, los cítricos son las frutas de mayor importancia en el comercio internacional, con una producción de 96 millones de toneladas. Pueden distinguirse dos mercados nítidamente diferenciados. Uno corresponde a los productos frescos, principalmente naranjas, encabezado por España; y

2. Montenegro, 2015.

3. Un árbol de cítricos requiere de 64 litros de agua por día en invierno y 510 litros de agua por día en verano, según datos de http://www.ehowenespanol.com/requerimientos-agua-arboles-citricos-lista_341775/, consultado el 22 de abril de 2016.

4. Véase el cuadro 2, donde se observa la proporción entre importaciones de limones y limas.

Japón es considerado como uno de los mayores importadores de cítricos, debido a que su producción interna es insuficiente para atender la demanda, por lo tanto depende del abastecimiento de terceros países para satisfacer la demanda

también limas y limones, donde a la punta va México. El otro es el mercado de productos cítricos, principalmente jugo de naranja, dominado por Brasil, mientras que la producción de naranja en México es de 4'533,427 toneladas (SIAP, 2014).

La citricultura es una actividad mundial que se desarrolla en climas tropicales y subtropicales, por lo que su producción y comercialización se rige esencialmente por la estacionalidad.

Los países del hemisferio norte

son los mayores productores de cítricos con una participación del 70 al 80%; el resto proviene de los países del hemisferio sur.

La naranja es la principal especie cítrica que se produce en el mundo, con aproximadamente dos tercios de la producción mundial; le siguen en importancia mandarinas, limones y toronjas. Por su parte, entre los mayores productores de cítricos se encuentran China, Brasil, Estados Unidos, México y España. Anteriormente Brasil era el líder en producción, pero China se convirtió en el mayor productor debido a las buenas condiciones climáticas y al incremento de la superficie dedicada al cultivo de cítricos, situación contraria a la de Brasil, donde las condiciones climáticas no fueron favorables y disminuyó la superficie de cítricos. Japón no destaca entre los principales productores de cítricos pero produce una variedad de mandarina de excelente calidad, que lo ubica como uno de los principales productores de esta variedad.

La demanda interna de los principales países productores absorbe en gran proporción su producción. Así, Brasil y Estados Unidos procesan más del 65% de su producción citrícola para la elaboración de jugos. China, por su parte, consume prácticamente el total de su cosecha anual de cítricos, aunque también se identifica como un importante exportador de mandarina.

En las exportaciones ocupa el primer lugar España, cuyo mercado es básicamente el resto de la Unión Europea; Sudáfrica es otro exportador relevante, siendo sus principales mercados externos Holanda y el Reino Unido.

Otros exportadores notorios son Turquía, Argentina, China, Estados Unidos y México.

Por otra parte, entre los principales importadores de cítricos frescos sobresale la Unión Europea, abastecida por Sudáfrica, Argentina y Turquía. Otros importadores significativos son Rusia, Canadá y Japón, este último se surte principalmente de Estados Unidos, pero también realiza compras de estos frutos a otros países. En particular, en el mercado japonés ya domina el limón mexicano (*Citrus aurantifolia*), que en realidad es una lima, del cual México aporta alrededor de dos mil toneladas, lo cual representa una gran oportunidad para otros cítricos de México, ya que Japón importa 52 mil toneladas anuales de limón verdadero (*Citrus x limon*). Posteriormente se identificarán los papeles que tienen ambos países en el mercado cítrícola mundial: México como uno de los principales productores y exportadores de distintas variedades de cítricos, y Japón como uno de los mayores importadores de cítricos y productor de una exquisita variedad de mandarina japonesa, la *Citrus unshiu* (*unshu mikan*).

México en el mercado mundial de cítricos

Según datos de la FAO (2015), en el año 2013 México fue el quinto productor mundial de cítricos, con un 5.6% de la producción mundial, después de China (24%), Brasil (14.5%), Estados Unidos (7.49%) e India (7.46%).

En el año 2014 se produjeron en México 7.6 millones de toneladas de cítricos, predominando naranjas (4.45 millones de toneladas) y limones y limas (2.2 millones de toneladas),⁵ seguidos de toronjas (424 mil toneladas) y mandarinas y tangerinas (492 mil toneladas).⁶ Los cítricos constituyen un producto agrícola básico en México, ya que forman parte de la dieta de la población, es decir, el consumo de cítricos es muy elevado y la mayor parte de la producción de cítricos en México se dedica al consumo doméstico. Esto se refleja en el hecho de que de las cifras de producción arriba anotadas, en el año 2013 sólo se exportaron 29 mil toneladas de naranjas, 531 mil toneladas

5. Recuérdese que en México se llama limones tanto al limón verdadero (*Citrus x limon*), de color amarillo, como a dos tipos de limas, la llamada limón mexicano (*Citrus aurantifolia*) y la conocida como limón persa (*Citrus latifolia*), ambas de color verde, pero la última más grande y menos ácida que la primera y sin semillas.

6. Datos de www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-cultivo. Consultado el 10 de mayo de 2016.

de limones y limas, y 17 mil toneladas de toronjas. Las naranjas se exportan casi totalmente a Estados Unidos (alrededor de 81%), en tanto que las toronjas se dirigen mayormente a la Unión Europea (Francia, Bélgica y Países Bajos sobre todo). Por su parte, limones, limas y mandarinas se comercializan fundamentalmente en Estados Unidos (aproximadamente 95%).

Si bien es cierto que la citricultura en México está muy difundida, pues se realiza en poco más de medio millón de hectáreas, ubicadas en 23 entidades federativas, sin embargo la geografía productiva se encuentra bien definida, ya que el 91% de la producción total está concentrada en sólo 10 estados. Las zonas productoras de cítricos en nuestro país están bien delimitadas. La mayoría de las entidades se encuentran en la costa del Golfo de México, abarca los estados de Tamaulipas, Veracruz —que es el principal productor de cítricos del país—, Tabasco y Yucatán, y de menor relevancia Nuevo León y Puebla. Por otro lado, en la costa del Pacífico encontramos a Sonora, Colima, Michoacán y Oaxaca. Por otra parte, el 80% de la superficie arriba mencionada se destina en 80% al cultivo de los llamados cítricos dulces, con 4.9 millones de toneladas cosechadas, de los cuales un 83% corresponde a naranjas, 8% a toronjas, 5% a mandarinas y 4% a tangerina (datos de Sagarpa, 2012).

Si se observan frutos específicos, resulta que la naranja es el cultivo que ocupa el primer lugar en cuanto a superficie y volumen de producción.⁷ El mercado doméstico tiene una alta preferencia por el consumo en fresco, dejando con poca oportunidad a la industria de captar mayores volúmenes para su procesamiento.⁸ La producción de naranja se concentra en cuatro estados, mencionados en orden de importancia: Veracruz, San Luis Potosí, Tamaulipas y Nuevo León, que aportan el 74% de la producción nacional. La naranja que se siembra principalmente es la variedad “Valencia”, caracterizada por su intenso color, aroma, sabor y gradación Brix, lo cual le da al jugo de naranja mexicano una importante ventaja en calidad respecto a los jugos que se producen en otros países.

En segundo lugar, el limón es otro de los cultivos altamente rentables. El 88% de su producción se concentra en Colima, Michoacán, Veracruz, Oaxaca y Tabasco. Sin embargo los mejores rendimientos por hectárea los logra Yucatán, seguido por Colima y Sonora.

7. Véase SIAP, 2015.

8. Sobre los problemas que enfrentó la agroindustria de la naranja hacia finales del siglo XX, véase Gómez y Schwentesius, 1997.

Las toronjas ocupan el tercer lugar en la producción nacional y los mejores rendimientos se encuentran en Veracruz y Sonora. Les siguen en importancia las mandarinas, que ocupan el cuarto lugar en la producción nacional, pero representan el cultivo que genera mayor derrama económica, dado que su manejo en fresco requiere de altos costos para su empaque y acarreo. El estado de Veracruz es el líder en la producción y rendimiento logrado por hectárea plantada con mandarinos en el país.

Las importaciones que México efectúa son mínimas en relación con sus exportaciones, además tiene disponibilidad de cítricos prácticamente todo el año, aunque existen meses cuando la oferta no cubre la demanda, como sucede entre enero y abril. Los cítricos que se importan son naranjas, mandarinas, toronjas, limas y limones pero en pequeñas cantidades, debido a la elevada producción de México, que cubre gran proporción de la demanda. La mayor parte de las importaciones de naranja, mandarina, toronja, limón y lima provienen del principal socio comercial de México, esto es, Estados Unidos. Otros proveedores son China, Francia, Brasil y Turquía.⁹

El consumo de cítricos en Japón

Japón es considerado como uno de los mayores importadores de cítricos, debido a que su producción interna es insuficiente para atender la demanda, por lo tanto depende del abastecimiento de terceros países para satisfacer la demanda. Anualmente en Japón se consumen alrededor de un millón y medio de toneladas de cítricos, de las cuales se importa poco más de la cuarta parte, siendo la producción interna mayoritariamente de mandarinas. Por lo demás, la citricultura en Japón es muy reducida, por lo que con excepción de la mandarina, el resto de los cítricos que consumen los japoneses debe importarse.

9. Información proveniente de Faostat, disponible en <http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>. Consultado el 10 de abril de 2015.

Figura 1
Cítricos en un supermercado japonés



Cítricos en “AEON Mall Makuhari-shintoshin”, 02/05/2016. Cortesía del Sr. Shosuke Narumoto.

Además, Japón ha ido reduciendo progresivamente su producción de cítricos, a la vez que los actuales países productores han ido aumentándola. En los años setenta Japón producía una media de 3'730,000 toneladas de cítricos. Hoy en día su producción se ha reducido a más de la mitad, alrededor de 1'211,000 toneladas. Entre las causas de la reducción de la producción citrícola se encuentran las condiciones climáticas; además, la agricultura en Japón es pequeña y altamente subsidiada, siendo una economía deficitaria en este concepto. Por su parte, la producción de mandarinas se concentra en las prefecturas de Wakayama, Ehime y Shizuoka, que aportan respectivamente 19, 15 y 14% de la producción nacional, según datos del MAFF 2015 (Ministerio de Agricultura, Pesca y Bosques, por sus siglas en inglés). Más específicamente, la mandarina japonesa tiene dos variedades, diferenciadas por el tiempo de recolección, una de cosecha temprana y la otra normal. La cosecha temprana empieza a principios de octubre y continúa hasta diciembre, que es cuando empieza la cosecha normal de estos frutos, que se prolonga

hasta enero. Empiezan entonces a recolectarse las variedades tardías, tales como las *iyokan* y *hassaku* durante los meses de enero y febrero. La cosecha temprana representa cerca del 60% de la producción nacional, mientras que el resto queda cubierto por la cosecha normal.

La calidad de las *mikan* es extremadamente buena en cuanto al sabor, y contienen altos niveles de grados Brix. Algunas llegan a alcanzar casi 12° Brix, según comerciantes japoneses. El sabor dulce es un factor importantísimo a tener en cuenta en los mercados de Japón.

Actualmente, según datos del Gobierno de Japón,¹⁰ los gastos en alimentos representan el 26.2% de los gastos de consumo totales de los hogares japoneses, valorando especialmente la producción local de alta calidad. Además, a raíz del desastre de Fukushima, ha aumentado la preocupación por el cuidado del medio ambiente y la observación de estándares de producción segura. Por otra parte, aunque hay consumidores japoneses que demandan productos baratos, donde la calidad no importa tanto, existen más consumidores que están dispuestos a pagar un mayor precio por las mercancías de buena calidad, excelente apariencia, reconocida fama y buen gusto. Estos consumidores son clientes de las cadenas de supermercados “de lujo”, que se especializan en productos alimenticios importados y locales. Venden buenos vinos de todo el mundo, quesos de todas las variedades, todo tipo de frutas tropicales, incluso aguacates, limones y mangos de México colocados en los anaqueles como artículos suntuarios.

Dentro de los gastos en alimentos, los correspondientes a frutas representan el 4.1% de este monto. Dentro de las frutas, los gastos se distribuyen como aparece en el siguiente cuadro.

Cuadro 1
Distribución porcentual de los gastos en frutas, 2014

Manzanas	16.0
Mandarinas	12.7
Plátanos	12.5
Otras	12.0
Fresas	8.9
Uvas	6.5

10. Véase: Portal Site of Official Statistics of Japan: <https://www.e-stat.go.jp/sg1/estat/estatopportale>.do, consultado el 22 de abril de 2016.

Otros cítricos	6.0
Peras	5.4
Sandías	3.7
Melones	3.5
Kiwis	3.5
Duraznos	3.4
Persimones	3.3
Naranjas	1.5
Toronjas	1.1

Fuente: Portal Site of Official Statistics of Japan (<https://www.e-stat.go.jp/sg1/estat/estatopportale.do>).

Como puede observarse, los cítricos mayormente consumidos por los japoneses son las mandarinas, que principalmente son de producción nacional. Los demás cítricos, como naranjas y toronjas, se consumen en menor cantidad que otros frutos, probablemente debido a que las preferencias de los consumidores se orientan más hacia frutos dulces, como lo muestran los datos mencionados a continuación.

A largo plazo, desde la década de 1990 debe observarse que las importaciones de cítricos por parte de Japón se elevaron de 476 toneladas en 1998, a 512 toneladas en el año 2000; sin embargo, desde entonces se ha presentado una tendencia decreciente, llegando a 247 toneladas en el año 2015. Esta reducción ha sido más pronunciada que la experimentada por el volumen total de frutas importadas, el cual pasó de 2'897,582 toneladas en el año 2005, a 2'405,788 toneladas en 2015. Lo cual contrasta con lo sucedido en el caso de las importaciones de bananas, que fueron creciendo continuamente desde la década de 1990 hasta alcanzar un máximo de más de un millón de toneladas en el año 2010, para reducirse a 959,680 toneladas en 2015 (datos de la Aduana Japonesa, <http://www.customs.go.jp/toukei/srch/indexe.htm?M=03&P=0>).

Esta información de carácter macro puede complementarse con los testimonios de varias personas japonesas que han sido entrevistadas y que se resumen a continuación.

El señor A pasó su infancia en Tokio, hace más de medio siglo. Cuenta que su madre colocaba en su *obento*¹¹ una pequeña porción de manzana. Además, recuerda que en aquella época era muy popular la mandarina (*mikan*) durante la época invernal, mientras que durante el verano era usual que comiera una

11. Se refiere a comida para llevar, en pequeñas porciones y en un recipiente especial para consumirse cómodamente.

mandarina ácida, llamada “mandarina de verano” (*Natsu mikan*), pero que este fruto lo obtenían de casa de sus abuelos, que vivían en el campo. La naranja en aquella época se importaba de Estados Unidos y era considerada un fruto muy caro para el consumidor japonés medio. En cambio, sus hijos ya pudieron consumir otras frutas. Por ejemplo, fresas en primavera, uvas y peras en verano, manzanas en otoño, mandarinas en invierno y plátanos durante todo el año. En la actualidad, con aproximadamente 70 años de edad, el señor A y su esposa, quienes viven en Chiba, cerca de Tokio, acostumbran comer diariamente fruta en el desayuno, principalmente con yogurt, por ejemplo fresas y plátanos principalmente, pero también en ocasiones otras frutas como piñas, uvas, moras azules y cerezas. Entre los cítricos, prefieren en días de primavera un fruto llamado *Mishokan*, para comerlo después de la cena.¹²

El caso del señor B, quien pasó su infancia en Nagoya en la década de 1960 llama la atención por varias razones. Una de ellas es que a pesar de que ya en aquellos años se encontraban plátanos en el mercado japonés, su familia no los consumía debido a que su padre se oponía al consumo de productos importados y sólo esporádicamente adquirían algunos plátanos provenientes de Taiwán. Otra es que nuestro entrevistado no conoció en Japón la lima que en México llamamos limón mexicano (*Citrus aurantifolia*) y mucho menos el limón persa (*Citrus latifolia*) y solamente de vez en cuando degustaba una rebanada de limón verdadero (*Citrus x limon*) acompañando al té negro. Asimismo apunta el señor B que en invierno acostumbraba comer mandarinas y manzanas, aunque las manzanas de hecho podían consumirse casi todo el año. En la primavera disfrutaba de los duraznos y en el verano de sandías, peras y uvas, mientras que el *kaki*, *caqui* o persimón estaba disponible en el otoño. Lo usual era consumir la fruta como postre después de la cena o bien como bocadillo hacia las 3 de la tarde. Por otra parte, su madre acostumbraba mandarle a la escuela una mandarina o una manzana. Fue años más tarde, a finales de la década de 1970, cuando ya cursaba la universidad en Nagoya, que a las frutas consumidas durante su infancia agregó plátanos (ya sin la prohibición paterna), fresas y kiwis.¹³

Por su parte, el señor C, quien vivió su infancia en la década de 1970 en la ciudad de Urawa, provincia de Saitama, a 25 km al norte de Tokio, ofrece un relato muy detallado de su consumo de fruta, que se transcribe a continuación:

12. Comunicación personal por correo electrónico, 1 y 2 de mayo de 2016.

13. Información personal, 26 de mayo de 2016.

Cuando era niño en los años setenta, las frutas más cotidianas eran mandarinas [“*mikan*”, o más específicamente “*unshu mikan*”], manzanas y plátanos [importados básicamente de las Filipinas]. Se consumían mayoritariamente en fresco, pero a veces comíamos “manzanas asadas”: se cubría una manzana con lámina de aluminio y se ponía encima de la estufa. Las mandarinas y las manzanas se consumían principalmente en invierno y los plátanos durante todo el año. Los plátanos eran bastante baratos en mi niñez, pero para la generación de mis padres eran una fruta de lujo: la gente de esa generación solía decir: “En mi niñez, los plátanos me los daban solamente cuando estaba enfermo”.

Se añadían a la lista las fresas en primavera, melocotones, uvas y sandías en verano, y peras y *kakis* en otoño, pero se consumían en menor cantidad porque eran de temporadas relativamente cortas y también porque sus precios eran más altos que los de las mandarinas, las manzanas o los plátanos.

Sobre el consumo de frutas en la escuela, el señor C agrega lo siguiente:

Como sabes, en las escuelas primarias y secundarias públicas te dan la comida [“*Kyuushoku*”] al mediodía. Cada escuela cuenta con su propia cocina grande y ahí se preparan comidas para los niños y los maestros, según la indicación de la nutrióloga escolar. Se solían servir las siguientes frutas: mandarinas (frescas o congeladas), “naranjas de verano [*natsu-mikan*]”, que son más grandes y más agrias que las mandarinas, y plátanos. Si había suficientes vitaminas en otra parte del menú, no se servía ninguna fruta.

Finalmente, sobre el consumo actual de fruta en su hogar, apunta el entrevistado:

Actualmente en mi familia seguimos consumiendo mandarinas y otras variedades de naranjas [*iyokan*, *ponkan* y muchas otras variedades recientes], toronjas [importadas de Florida], fresas, sandías, melones [importados de México en los últimos años], uvas y peras. Los plátanos los consumimos menos, pero cuando mis hijos eran más pequeños comprábamos más para llenar sus estómagos cuando tenían hambre entre comidas. Las manzanas ahora son frutas más caras y me imagino que se consumen en menor medida. En caso de mi familia, como mi esposa es de Aomori, la mayor provincia productora de manzanas, varios parentes nos las regalan en la temporada, así que podemos disfrutar diariamente durante el invierno de distintas variedades de la misma fruta; creo que es una excepción privilegiada.¹⁴

14. Comunicación personal por correo electrónico el día 2 de mayo de 2016.

También en la década de 1970 transcurrió la infancia del señor D, quien vivía en el municipio de Sunomata, de la prefectura de Gifu, famosa por sus campos de arroz, ubicada a 300 km al oeste de Tokio, quien relata lo siguiente:

Creo que para nosotros, las frutas más populares eran la mandarina y la manzana. Comíamos manzana para el desayuno, y también mi mamá la ponía en mi *obento* del colegio. La mandarina era la fruta para el invierno. Comprábamos una caja de alrededor de 10 kilogramos y la comíamos como merienda. Consumíamos también otras frutas en menor cantidad, como fresas en primavera y verano, peras japonesas [*nashi*] para el verano y el otoño, uvas igualmente en otoño. También consumía en mi casa *kaki*, o *caqui*, pero no me gustaba tanto cuando era niño. Comíamos bananas, pero tal vez más de lo que consumimos ahora. En resumen, las tres frutas que más consumimos son mandarina, manzana y banana.¹⁵

La niñez de la señora E transcurrió en la década de 1980, en Yokohama y en Kochi. De aquella época recuerda lo siguiente:

Mi madre elegía para que llevara a la escuela manzanas (a menudo cortadas en forma de conejo), naranjas, cerezas y otras frutas. En el desayuno comía frutas de la estación, como mandarinas, peras, manzanas, plátanos, variedades locales de cítricos (por ejemplo *konatsu* y *buntan* de la prefectura de Kochi), duraznos y *kakis*. Estas frutas las comía también como postre después de la cena. Durante el verano comía melones y sandías. Cuando era niña no eran comunes en Japón frutas tropicales, como mangos y papayas. Pienso que ahora la gente come menos fruta que cuando yo era niña.¹⁶

La experiencia de la señora F es un poco diferente, pues ya durante su infancia, en los años de 1970 en su casa se acostumbraba comer frutas en el desayuno. Esto probablemente debido a que la entrevistada transcurrió su niñez en la ciudad de Hamamatsu, provincia de Shizuoka, que es una de las tres provincias mayores productoras de cítricos, junto con Wakayama y Ehime. En el invierno, agrega, comía de dos a tres mandarinas (*mikan*) diariamente, por lo regular en compañía de su familia, reunida en las noches de invierno, sentándose alrededor del *Kotatsu* (brasero japonés) para conversar y comer fruta. Incluso parientes y amigos cultivaban mandarinas y era usual que les regalaran cajas enteras en la época de cosecha. En el invierno también comía

15. Comunicación personal por correo electrónico el día 1 de mayo de 2016.

16. Comunicación personal por correo electrónico el día 1 de mayo de 2016.

manzanas, mientras que en la primavera las frutas preferidas eran duraznos, fresas y nísperos; en el verano eran las sandías y en el otoño castañas, *kakis* (*caquis* o persimón), uvas y peras japonesas. Durante todo el año había en el mercado plátanos, que eran muy baratos a pesar de ser importados, pero la señora F considera que ahora hay una mayor variedad que cuando era niña; sin embargo, en su opinión en general son productos caros y no pueden consumirse muy a menudo, sobre todo tratándose de mangos, papayas, piñas y melones. Incluso los mangos de Okinawa y Miyazaki alcanzan precios (2,500 yenes o más una pieza) que no puede pagar el consumidor medio japonés.¹⁷

Un caso especial lo representa la experiencia de la señora G, quien transcurrió su infancia en la ciudad de Okinawa en la década de 1980. Ella recuerda que su madre le preparaba manzanas peladas, fresas con leche condensada, mandarinas, peras japonesas, mangos, melones, sandías, piñas, lichis, pitayas, plátanos, etc. Acostumbraba comer fruta como parte del desayuno, pero también las comía como postre después de la comida y la cena. Asimismo recuerda que hasta la escuela secundaria se preparan los alimentos para los alumnos en las escuelas y siempre se acompañaban con alguna fruta y ya en la preparatoria llevaba *obento* con alguna fruta que no se dañara fácilmente con el calor, como por ejemplo manzanas. Por lo que concierne a las estaciones del año, la entrevistada señala que las frutas variaban con ellas; por ejemplo, en verano comía muchos mangos, cuando eran más baratos, mientras que en el invierno gozaba de las fresas.¹⁸

Muchas de las opiniones de las personas que el autor ha entrevistado se confirman y complementan con la información de una encuesta realizada en el año 2007 por el MAFF,¹⁹ en la que el 53% de los encuestados respondió que sus gastos monetarios en frutas no habían variado respecto al año anterior, mientras que el 36% contestó que había aumentado considerablemente y sólo el 9% manifestó que disminuyó su consumo. Igualmente, en términos de cantidad de fruta comprada, el 36% afirmó que se había incrementado considerablemente, mientras que el 53% señaló que no se había modificado mucho. Además, los que incrementaron su consumo lo hicieron porque a sus familias les gusta comer frutas y porque son saludables, mientras que en el

17. Comunicación personal por correo electrónico el día 12 de mayo de 2016.

18. Comunicación personal por correo electrónico el día 17 de mayo de 2016.

19. MAFF, 2007: 5. Disponible en: http://www.maff.go.jp/heya/h_moniter/index.html, consultado el 10 de mayo de 2016.

caso contrario la respuesta fue que a sus familias ya no les gustaba la fruta y además los precios eran muy altos.

Por lo que concierne a la historia del consumo de cítricos en Japón, resulta de gran valor el trabajo llevado a cabo por Nakanishi y Futaya (2012), quienes han realizado un estudio sobre la vida diaria del consumidor japonés durante la modernización de Japón, a partir de las cuentas de gastos de los hogares de dos familias. Una de ellas, que denominan X, se dedicaba a la fabricación de sake y salsa de soya en la prefectura de Aichi. La otra, llamada familia K, estaba integrada por campesinos y terratenientes en la prefectura de Yamagata. El propósito de su investigación es identificar las formas en las cuales los patrones de consumo resultaban afectados por la clase social y la ocupación laboral, durante las primeras etapas de la modernización de Japón en el periodo que va de finales del siglo XIX a los primeros años del siglo XX.

El comportamiento como comprador de la familia X representa un ejemplo de la práctica llamada *chisan-chishō*, es decir, “producción local-consumo local”. La familia X también compraba anualmente verduras como jengibre, raíz de loto, *konnyaku* o lengua del diablo (*Amorphophallus konjac*) y berenjenas, y en 1909 por primera vez compró col napa (col china) y naranjas navel. Desde principios del siglo XX la familia estudiada estuvo en condiciones de comprar frutas y verduras que no habían estado disponibles en el siglo XIX. En este sentido, la dieta de esta familia se volvió más variada y abundante. Sin embargo, el distintivo clave de su dieta, considerada en su totalidad, era su carácter fuertemente tradicional, que había prevalecido durante el periodo Tokugawa, dominando frutas y verduras, complementadas con carne de pollo producido localmente.

La segunda familia estudiada, llamada K, vivía en un valle ubicado al sur de la ciudad de Yamagata. La proporción de pescado dentro de sus gastos complementarios en alimentos era por consiguiente menor que la de la familia X, que vivía en la costa, mientras que la parte correspondiente a bebidas alcohólicas y condimentos era superior. Esta familia rara vez comía carne y sólo pequeñas cantidades de frutas y verduras. Además, parece que hasta principios del siglo XX las principales fuentes de su nutrición eran arroz, otros cereales y sake. La familia estudiada compraba solamente verduras tradicionales, que habían estado disponibles durante el periodo Tokugawa, tales como bardana (*gobou* en japonés), berenjenas, papas y melones tradicionales.²⁰ Así, su dieta no pre-

20. Resulta de interés señalar que los melones han llegado a ser en Japón artículos de gran lujo. Por ejemplo el año 2015 *The Wall Street Journal* del día 22 de mayo registró la noticia de que dos

senta mucha variedad. Adicionalmente, ellos pueden haber cultivado algunas verduras para autoconsumo, probablemente en tierras de temporal que se usaban para el cultivo de moras, cuyo uso se relacionaba con la producción de seda. Además, desde la década de 1920 la familia estudiada empezó a comprar más leche, así como frutas y verduras de origen occidental, cuyos cultivos se introdujeron después del periodo Tokugawa, tales como espinacas, cebollas y plátanos, por lo cual se incrementaron sus gastos en frutas y verduras.²¹

Por otra parte, es importante enfatizar que el consumo de cítricos en Japón debe ubicarse en el contexto de su consumo de frutas en general, lo cual nos remite necesariamente al fenómeno llamado transición o transformación dietética o nutricional, la cual presenta una trayectoria muy obvia: desde las dietas tradicionales de sociedades mayoritariamente rurales hacia dietas modernas de poblaciones ampliamente urbanas en economías postindustriales opulentas, en Norteamérica, Europa, Japón y Australia, así como en economías todavía en una acelerada modernización, como sobre todo China, India, Indonesia y Brasil (Kobayashi y Smil, 2012, loc. 242-245).²²

Los principales componentes de la transición nutricional han sido notablemente uniformes en todo el mundo. Por una parte, hay un descenso en el consumo de alimentos básicos ricos en carbohidratos de almidón, como cereales y tubérculos y usualmente una reducción todavía más acelerada en la demanda de legumbres, que fueron fuentes clave de proteínas en las dietas preindustriales; por otra parte, hay un incremento en el consumo de todo tipo de alimentos de origen animal (carnes, pescados, huevos, lácteos) y una creciente demanda de frutas y verduras más variadas y de mejor calidad.

melones de *Yubari* en la prefectura de Hokkaido, al norte de Japón, se subastaron a ¥1.5 millones, equivalentes a 12,400 dólares estadounidenses. Sin embargo, el año anterior se dice que una caja con dos melones se vendió al precio récord de 20,670.00 dólares estadounidenses. Mientras que en las tiendas departamentales de Tokio se pueden encontrar melones que cuestan más del equivalente a 100 dólares. Véase Hongo, 2015.

21. La historia del consumo de plátanos en Japón va de la mano con la historia del militarismo imperialista japonés en el sudeste asiático. Un texto ya clásico sobre el tema es *Tsurumi* (1982). Por otra parte, vale la pena señalar que el consumo de plátanos en Japón no sólo ha estado ligado a la política, como lo ilustra el caso de nuestro entrevistado, el señor B, antes mencionado, sino también ha resultado fuertemente afectado por modas nutricionales. Por ejemplo, en el año 2008 hubo en Japón un auge del consumo de estos frutos debido al gran éxito que tuvo la llamada dieta del plátano. Véanse por ejemplo: Toyama, 2008; Demetriou, 2008; Parker, 2008. Agradezco a Yunuén Mandujano Salazar por haberme llamado la atención sobre este fenómeno y por haberme proporcionado gentilmente las referencias antes señaladas.
22. Loc. significa *location* y es la forma de identificar textos publicados en el formato de libro electrónico Kindle.

Mientras que en las sociedades preindustriales los alimentos básicos ricos en carbohidratos proporcionaban por lo menos dos tercios y a menudo más de cuatro quintos de toda la energía de los alimentos, su participación en las dietas modernas se encuentra generalmente por debajo de un tercio, llegando a un mínimo de un cuarto (Kobayashi y Smil, 2012, loc. 249-254).

En todo el mundo ha sido una característica común de la transición alimentaria una mayor ingesta de una más amplia variedad de frutas y Japón no ha sido la excepción, por lo cual ha aumentado la producción de sus frutas favoritas, así como las importaciones de frutas de climas templados y tropicales. Entre 1950 y 2000 Japón aumentó en más de tres veces su producción de mandarinas, duplicó su cosecha de manzanas y más que quintuplicó su producción de peras asiáticas. Ingresos personales crecientes hicieron posibles más importaciones de frutas: desde 1994 más de la mitad de toda la fruta consumida en Japón ha sido importada. La mayores importaciones han sido de manzanas (principalmente en forma de jugo) y plátanos, seguidas de toronjas, naranjas y piñas, y para el año 2000 las frutas importadas casi igualaban la producción doméstica (Kobayashi y Smil, 2012, loc. 698-703). Sin embargo, esta última ha ganado terreno desde entonces, de tal suerte que hacia finales de la primera década del siglo XXI la producción nacional llegó a representar poco más del 69% de la oferta total, mientras que a las importaciones correspondió un 30.5% (datos de cuadro 2, Kenzo y Dyck, 2010). De la producción nacional, en términos de volumen el 27.4% correspondió a mandarinas/naranjas, mientras que 63.7% de las importaciones fueron de plátanos en el año 2008.

El consumo *per cápita* de frutas se duplicó entre 1950 y 1970 y en 1975 alcanzó un máximo de aproximadamente 195 gramos diarios, o sea alrededor de 70 kg anuales. Desde entonces ha descendido y desde el año 2000 se ha mantenido estable, oscilando entre 42 y 47 kg al año (Kobayashi y Smil, 2012, loc. 709-711).

En años recientes las tres frutas más consumidas en Estados Unidos, Alemania y Japón han sido las mismas, pero en diferente orden. En Estados Unidos son naranjas, manzanas y plátanos; en Alemania el orden es manzanas, plátanos y naranjas; en Japón se encuentran las manzanas en primer lugar, seguidas de naranjas, quedando los plátanos en tercer puesto. Cabe señalar que Francia rompe el esquema, teniendo a las naranjas en primer lugar, las manzanas en segundo y las toronjas en el tercero (Kobayashi y Smil, 2012, loc. 707-709).

Hacia finales del siglo XX la mandarina (*mikan*) era el único fruto, con una cosecha anual de más de mil toneladas, quedando las manzanas en segundo lugar con 800 toneladas, siguiendo las peras japonesas en tercer lugar, los persimones en cuarto, superando a las uvas y a los duraznos (Kobayashi y Smil, 2012, loc. 694-696).

La producción nacional de frutas tradicionales estuvo dominada por la mandarina (*Citrus unshiu*) llamada *unshū mikan*, las peras asiáticas o japonesas, los persimones y las ciruelas (*Prunus mume*). La mandarina *mikan* también se conoce como mandarina sin semillas o mandarina *Satsuma*, por el nombre de la provincia desde la cual por primera vez fue llevada a Estados Unidos; sin embargo, la naranja mandarina es en realidad una especie diferente del mismo género (*Citrus reticulata*). La mandarina *mikan* es una antigua importación de China, conocida por su fácil pelado, ausencia de semillas y agradable sabor dulce; la mayoría de ellas se comen frescas y el resto se enlata en forma de jarabe. Otros cítricos cultivados en Japón incluyen un fruto llamado *iyokan* (el segundo cultivo más importante, cuyas cosechas representan alrededor de un quinto de la cosecha de *mikan*), el pomelo (*Citrus grandis, buntan*), y las naranjas Valencia y navel (Kobayashi y Smil, 2012, loc. 682-689).

Para poder ubicar la composición de la demanda de cítricos en Japón, recordemos en primer lugar que este país cuenta con una población de más de 127 millones de habitantes y su producto interno bruto (PIB) es aproximadamente el doble del total latinoamericano; asimismo asigna a los productos agroalimentarios precios muy elevados en comparación con Estados Unidos. Aunque el mercado japonés es uno de los más grandes y atractivos del mundo, también es de los más exigentes en materia de calidad, sanidad y compromiso de cumplimiento.

En los últimos años Japón ha venido importando casi dos millones de toneladas de frutas y arriba de 800 mil toneladas de verduras. Dentro de las primeras, los plátanos han representado casi 60%, los cítricos 20% y las piñas 9%. Dentro de los cítricos importados destacan las toronjas, aunque las naranjas van en aumento, seguidas de limones y limas.²³ La mayor parte (67%) de las importaciones de estos frutos proviene de Estados Unidos, 30% proviene de Australia y 2.4% de Sudáfrica. Como dato adicional, mencionaremos que dentro de las verduras sobresalen cebollas, calabazas, coles, zanahorias y puerros.

23. Sobre el mercado japonés de naranjas en particular véase Mori *et al.*, 2008.

En el grupo de los cítricos las toronjas gozan de gran preferencia por parte del consumidor japonés; sin embargo, su consumo ha ido en declive, mayormente debido a sus efectos sobre personas que consumen medicamentos contra la hipertensión. En cambio, después de haber alcanzado un mínimo en el año 2007, el consumo de naranjas ha aumentado constantemente, siendo éstas importadas, como se detalla en el siguiente apartado.

Dentro de los cítricos, Japón sólo cuenta con una producción propia notable de mandarinas. Sin embargo, después de haber alcanzado en 1975 un máximo de 3.7 millones de toneladas, la producción doméstica ha decrecido, para llegar en el año 2012 a las 846,300 toneladas. Esta tendencia se debe a la mayor disponibilidad de otras frutas, sobre todo cítricos importados, así como a la liberalización comercial puesta en marcha desde la década de 1990. También una razón se encuentra en el hecho de que ya para el año 2010 el 70% de los fruticultores japoneses contaban con más de 60 años de edad. Igualmente debe mencionarse que el consumidor japonés en los últimos años ha mostrado mayor preferencia por frutos que no sean ni ácidos ni picantes. De ahí que haya aumentado el consumo de plátanos.

En particular, por lo que concierne a los cítricos, se demandan diversas variedades, en distintas presentaciones y para diferentes fines. La toronja se solicita en las variedades *sweetie* y *oroblanco*, entre otras. Debe tener buen tamaño y máximo seis semillas por fruto. Se destina al mercado en fresco y para la elaboración de jugos; asimismo se adquiere en gajos para elaborarlos en conserva. Las mandarinas preferidas deben ser de fácil pelado, con pocas semillas, tamaño pequeño y un sabor muy dulce, como la variedad *satsuma* y las *clementinas*. Buena parte de ellas se destinan al consumo como *snack* y otra parte al procesamiento industrial. El limón verdadero (*Citrus x limon*), más grande que los otros limones, con apariencia de lima y con un sabor semidulce, no tiene semillas y es utilizado principalmente para la decoración de comidas. Las naranjas más demandadas son la variedad *Navel*, caracterizada por su sabor dulce y por poseer pocas o ninguna semilla; la *Valencia*, que tiene mucho jugo y pocas semillas, se emplea para el consumo en fresco y el procesamiento.

Por último es importante tomar en cuenta el tiempo que demora transportar la fruta hasta Japón, por lo que se deben seguir procedimientos adecuados que minimicen el daño de la fruta y conserven su frescura. Los estándares japoneses especifican el tamaño y brillo adecuado de cada fruta, así como la cantidad mínima a ser comercializada, todo esto con el fin de lograr la completa satisfacción del cliente.

Importaciones

Aunque por las razones arriba expuestas Japón es un gran importador de cítricos a nivel mundial, en los últimos 10 años se ha observado una tendencia decreciente en los casos de las compras externas de naranjas, limones y toronjas; una tendencia creciente en el caso de las mandarinas, y constante por lo que toca a las limas, como puede observarse en el cuadro 2.

Cuadro 2
Importaciones japonesas de cítricos, 2005-2015
(Toneladas)

Año	Producto				
	Naranjas	Limones	Limas	Toronjas	Mandarinas
2005	115433.1	76686	2186	205961	10826.9
2006	120875.1	73085.6	2236.8	170880.6	10554.3
2007	85803	60864	2156.8	212837.5	4604.6
2008	97818	57404.6	1980.9	184038	10228.3
2009	94410.8	51422.4	1887.7	178912	9046.3
2010	109945.6	52617.7	1846.5	174770.7	10907.5
2011	115329.9	51897.9	1883.4	160004.2	21316.8
2012	130476.3	53833.5	2061.2	151412.6	20309.2
2013	111886.2	49229.6	2236.2	127300.9	16889.6
2014	83553.1	47298.6	2012.7	106907	10258.1
2015	84113.2	48557.6	2167.8	100959.5	11644.1

Fuente: Aduana Japonesa, <http://www.customs.go.jp/toukei/srch/indexe.htm?M=03&P=0>. Consultado el 28 de abril de 2016.

Por lo que concierne a la situación actual, se observa que en el año 2015 Japón importó 247,473 toneladas de cítricos.²⁴ En primer lugar toronjas (40.7%), seguidas de naranjas (33.9%), limones (19.6%), mandarinas (4.7%) y limas (0.8%). Las toronjas provienen principalmente de Estados Unidos y de Sudáfrica. Las naranjas se importan sobre todo de Estados Unidos (66%), siguiendo en importancia las compras a Australia (aproximadamente la mitad de las correspondientes a Estados Unidos), complementadas marginalmente por las compras a Sudáfrica y algunos otros países. En invierno se importan

24. Las cifras provienen de la Aduana Japonesa y no coinciden con las de Faostat.

naranjas de la variedad *Navel*, que también se produce en Japón, y en verano la variedad *Valencia*, por lo que Estados Unidos ingresa en el mercado japonés durante todo el año. Por otra parte, a pesar de las ventajas ofrecidas a México en el marco del acuerdo mencionado, los exportadores mexicanos de naranjas han seguido prefiriendo canalizar los frutos a sus mercados tradicionales.²⁵

Por lo que respecta a los limones, su consumo en Japón ha disminuido, ya que mayormente se utilizan como adorno o como ingrediente en las bebidas en hoteles y restaurantes. Sin embargo en los años de dificultades para la economía japonesa, para reducir costos este tipo de establecimientos han prescindido de su uso. Pero desde entonces su consumo ha permanecido sin cambios notorios, ubicándose en 60 mil toneladas anuales, de las cuales sólo 15% corresponde a la producción nacional. Estados Unidos es el principal proveedor de limones de Japón, proveyendo 68% de las compras externas, seguido de Chile. Aquí, la participación de México es muy reducida todavía, pero según el USDA Foreign Agricultural Service hay indicios de que aumentará en los próximos años. Las limas²⁶ casi en su totalidad se importan de México, con pequeñas aportaciones de otros países como Nueva Zelanda, Vietnam, Costa Rica y Brasil.²⁷

Estados Unidos y Chile son los principales proveedores de limones, en particular de Arizona por lo que concierne a los frutos estadounidenses, que se importan en los meses de septiembre a diciembre y de enero a abril. Las mandarinas proceden sobre todo de Estados Unidos y Australia. Estas compras externas vienen a complementar la producción de Japón, donde se consume su propia producción de la variedad *unshu* o *satsuma* cuando es temporada, un indicativo de que a Japón no le interesa en absoluto que las mandarinas de fuera entren en conflicto con las domésticas. Sin embargo, las mandarinas importadas (incluyendo *tangerinas*, *satsumas*, *clementinas* y otros híbridos) pasaron de sólo 281 toneladas en 1990, a 10,556 toneladas en el año 2000. Desde entonces se ha mantenido este volumen de importación, llegando a

-
25. En cambio, el jugo de naranja mexicano ya representa el 10.9% de las importaciones totales que realiza Japón de este líquido, donde el primer lugar lo tiene Brasil (80.3%).
 26. En México se llaman limones a dos tipos de limas. Uno es el limón persa (*Citrus latifolia*), de cáscara verde, sin semillas, se siembra principalmente en Veracruz y Tabasco. El otro es el limón mexicano (*Citrus aurantifolia*), también verde, más pequeño que el persa, más ácido y con semillas, se cultiva principalmente en Colima y Nayarit. En realidad el único limón verdadero es el *Citrus x limon*, un limón amarillo, de cáscara gruesa, producido sobre todo en Yucatán y Tamaulipas. Agradezco a un dictaminador anónimo la sugerencia de hacer estas precisiones.
 27. Datos tomados de: USDA 2013.

11,644 toneladas en el año 2015. Como puede observarse, un reducido grupo de países, encabezados por Estados Unidos, son los proveedores externos de cítricos para Japón, aunque en su totalidad se adquieren cítricos de 14 países, ubicados en Norte, Centro y Sudamérica, África, Asia, Europa y Oceanía.

Es evidente que el principal proveedor de cítricos es Estados Unidos, en particular en los meses que van de septiembre-diciembre a enero-abril. Los cítricos sudafricanos ingresan en los meses comprendidos entre junio y septiembre. El mes de mayo queda vacante para el ingreso de otros proveedores.

Respecto a las condiciones fitosanitarias dispuestas por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF) para el acceso de cítricos mexicanos al mercado japonés, deben mencionarse las siguientes:

- Se permiten las importaciones de productos citrícolas a los que se les haya aplicado el tratamiento cuarentenario con bromuro de metilo, aire caliente forzado o frío.
- La fruta deberá ser empacada en cajas de cartón o plásticas aprobadas y estampadas con un sello (5 x 8 cm o más), con la siguiente leyenda, dependiendo de la fruta a exportar: *Treated Exportation Citrus (Grapefruit) To Japan, Sagarpa, México.*
- Todos los embarques deben ir acompañados con el Certificado Fitosanitario Internacional (CFI), emitido por el oficial fitosanitario autorizado, el cual deberá contener la siguiente declaración adicional: *“The fruits were not produced in Chiapas, and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from México to Japan”.*
- Los detalles de los tratamientos (bromuro de metilo y aire caliente forzado), identificación de la empacadora, cantidad y variedad de la fruta, números de sellos de los contenedores o bodegas del barco, deben ser anotados en la sección correspondiente del Certificado Fitosanitario Internacional (CFI).
- Los embarques pueden ingresar por cualquier puerto marítimo y aeropuerto de Japón autorizados por el MAFF, en donde se realizará la inspección del embarque.
- Estas disposiciones son aplicables para todos aquellos estados reconocidos como zonas libres de la mosca de la fruta (Sonora, Baja California Sur, Chihuahua) y el norte del estado de Sinaloa (Ahome, El Fuerte, Choix, Guasave y Sinaloa de Leyva) por el Gobierno de Japón.

De la misma forma que se exigen requisitos fitosanitarios, se solicita el cumplimiento de normas de etiquetado y empacado para las importaciones de cítricos según las directrices del MAFF, que adoptó una guía para el etiquetado de frutas y hortalizas en febrero de 1991 con el propósito de proporcionar a los consumidores la información necesaria para sus decisiones de compra. La información requerida en la etiqueta es:

- Nombre y tipo de producto.
- País o lugar de origen.
- Productor, embarcador o nombre del importador.
- Peso.
- Tamaño del producto.

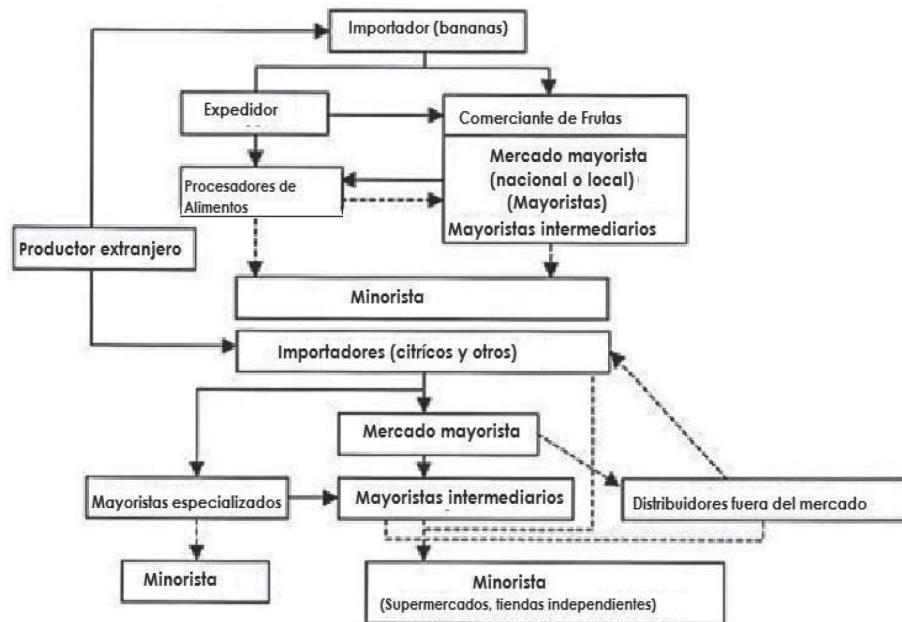
El tamaño y el diseño de los empaquetados son muy importantes; deben ser apropiados para su “paletización” (colocación en tarimas de madera) durante el transporte y de un tamaño tal, que facilite su manipulación a lo largo de la cadena de distribución. Igualmente, se recomienda envolver cada cítrico en papel de seda o colocarlos dentro de una malla de poliestireno expandido. Se recomienda que cada caja incluya entre 16 y 40 frutas. Además, deben tener diseños atractivos, que son muy apreciados por los japoneses.

Los cítricos importados por Japón entran al mismo sistema de distribución que opera para todas las frutas frescas y cuyos rasgos más importantes aparecen en el siguiente diagrama.

El sistema de distribución mayorista de gran parte de la producción doméstica de frutas, hortalizas y tubérculos en Japón, se da a través de los mercados terminales y regionales, donde los productos son vendidos a mayoristas mediante el sistema de subastas.²⁸ Este sistema también se aplica a los productos importados, que son vendidos por los importadores a través de este canal. A nivel nacional hay 88 mercados terminales, de los cuales 72 manejan frutas, hortalizas y tubérculos. Por su parte, las empresas de distribución mayorista en Japón están sufriendo un proceso progresivo de fusión, con lo cual aumentan los volúmenes comercializados por cada uno y disminuye su número. En algunos casos estos mayoristas están comprando directamente a los productores extranjeros e incluso están desarrollando marcas privadas.

28. Para mayores detalles véase Maya, 2009.

Figura 2
Canales de distribución para fruta fresca



Fuente: Pacific Islands Centre (PIC), en www.pic.or.jp

En el sistema de distribución de frutas, hortalizas y tubérculos participan importadores (individuales o empresas), grandes mayoristas localizados en los mercados terminales, mayoristas menores y minoristas. Entre los minoristas se incluyen las cadenas de supermercados, las tiendas de conveniencia, los almacenes de descuento y las tiendas independientes, que pueden ser especializadas y de barrio, así como empresas que los procesan o acondicionan y empaquetan para su venta al consumidor final y las empresas del sector de preparación de comidas (el cual constituye un mercado objetivo de gran atractivo para los exportadores, en virtud de su gran dinamismo en los últimos años).

En Japón, las tiendas independientes son el principal canal de comercialización de frutas, hortalizas y tubérculos a nivel minorista y normalmente se surten de mayoristas grandes o pequeños, dependiendo de su capacidad de compra. Sin embargo, en los últimos años se han registrado cambios en este sistema con una creciente participación de las cadenas de supermercados,

tiendas de conveniencia y tiendas de descuento en la distribución minorista que buscan aumentar sus utilidades y mantener una participación en el mercado atrayendo a sus clientes con un amplio y permanente surtido de productos frescos.

Actualmente las 90 cadenas más importantes de Japón abarcan apenas el 15% de este mercado, en parte debido a la legislación que ha limitado la expansión de estos canales minoristas; sin embargo, en estos últimos años las leyes se han ido modificando a favor de estos formatos detallistas. Dentro de las principales cadenas de supermercados de Japón destacan *Daei* e *Ito Yokado*, por los esfuerzos que realizan para ofrecer nuevos tipos de productos a sus clientes. La mayor parte de las frutas, hortalizas y tubérculos distribuidos por las cadenas de supermercados son comprados a mayoristas y *brokers* en Japón. En los últimos años se ha registrado una significativa y creciente proporción de productos domésticos o importados que pasa directamente de los productores o proveedores a las centrales de distribución de las grandes cadenas de supermercados mediante negociaciones directas.

Balance del comercio de cítricos en el marco del AAE México- Japón

Dentro del Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón (AAE) puesto en vigor en abril del año 2005, quedaron excluidas las mandarinas mexicanas, las que siguieron pagando un impuesto de importación del 17%. Gracias a una tarifa preferencial, se empezaron a exportar toronjas mexicanas a Japón, pero sin éxito, ya que, aunque el sabor es del agrado del consumidor japonés, el color amarillo ya no es el preferido y aunque se sigue consumiendo, va perdiendo terreno a favor de la toronja de pulpa rosada.

Antes de la firma del Acuerdo de Asociación Económica México-Japón existían grandes expectativas en torno a la firma de éste, en cuanto a las ventajas y beneficios que aportaría, en especial en el sector agroalimentario. El AAE México- Japón entró en vigor el 1 de abril de 2005 y el impacto que ha causado desde su entrada en vigor se ha hecho notar en ciertos sectores, más que en otros.

Es importante analizar el papel que ha cumplido el Acuerdo en la exportación de los productos citrícolas mexicanos hacia Japón, si los ha debilitado o los ha fortalecido y si los productores mexicanos han aprovechado la apertura del mercado japonés, que por primera vez a un país le abrió la entrada a sus productos agrícolas.

Comencemos con el tratamiento que le dio el Acuerdo a los cítricos. A la puesta en vigor del Acuerdo, Japón eliminó los aranceles al limón; a mediano plazo (cinco años) se eliminaría el arancel a la toronja; por su parte la naranja goza de un cupo para exportar 4,000 toneladas métricas de naranjas con arancel preferencial durante el periodo comprendido entre el 1 de abril de 2005 al 31 de marzo de 2009.

A pesar de las facilidades arancelarias brindadas por Japón a las naranjas mexicanas, los exportadores de México sólo han incursionado de manera esporádica y limitada en el mercado nipón. Así, tenemos que en 1996, mucho antes de iniciado el AAE entre ambos países, se exportaron sólo 34 toneladas de dicho fruto, las cuales aumentaron a 572 dos años después y a 5,247 en el año 1999, pero desde esa fecha han ido fluctuando, aunque sin volver a alcanzar ese monto. En el año 2009 se enviaron a Japón sólo 16 toneladas y desde entonces ninguna más. Lo cual muestra claramente la preferencia de los exportadores mexicanos por otros mercados, especialmente el estadounidense, pero también el europeo, sobre todo el Reino Unido. De hecho, según el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera,²⁹ en la década de 2000 las exportaciones de naranja en términos de valor crecieron a un ritmo del 15.3% anual.

Debe recordarse que México ocupa uno de los primeros lugares mundiales como productor de naranjas, después de Brasil, Estados Unidos e India, especialmente de las variedades *valencia*, *navel-lane-late* y *navelina*. Siendo asimismo uno de los principales consumidores, pues la mayor parte de la producción nacional, que en los últimos años ha sido de entre tres y cuatro millones de toneladas, se destina al consumo nacional. Debe observarse también que aunque la producción nacional se concentra en el estado de Veracruz, la naranja se cultiva en 26 de 32 entidades federativas.³⁰

29. <http://infosiap.siap.gob.mx/images/stories/infogramas/100602-reporte-naranja.pdf>. Consultado el 16 de abril de 2015.

30. Por el contrario, las exportaciones mexicanas de jugo de naranja a Japón sí se han incrementado notablemente. Sin embargo, por tratarse de un producto industrializado (congelado principalmente), no lo consideramos en el presente trabajo. Sólo baste apuntar que actualmente Estados Unidos es el destino de aproximadamente 71.7% de dichas ventas, mientras que otros compradores importantes son Países Bajos (12.3%), Japón (3.7%), Alemania (2.4%) y Venezuela (2.1%). Esta información procede de la monografía de la naranja elaborada por Financiera Rural: <https://www.yumpu.com/es/document/view/35160244/julio-2009-monografia-naranja-financiera-rural>. Consultado el 16 de abril de 2015.

El segundo producto a observar son limones y limas. Japón importa mucho más los primeros que las segundas. En el año 2015 fueron 48,557 toneladas de limones y solamente 2,168.7 toneladas de limas. De hecho el AAE entre México y Japón poco ha afectado la posición de México en ambos mercados, ya que tratándose del limón, ha seguido siendo marginal (apenas 1.6% de las importaciones), mientras que en el caso de las limas, ya antes de la firma de dicho acuerdo México aportaba más del 98% del total de importaciones realizadas por Japón de estos frutos.

Por otra parte, desde la perspectiva mexicana cabe recordar que México produce alrededor de 857,733 toneladas de limones y limas, principalmente de los estados de Michoacán, Veracruz y Colima, y que exporta alrededor de 85 mil toneladas, destinadas a una veintena de países, entre los que destacan Estados Unidos, España, Argentina y Turquía. Asimismo, recientemente se han iniciado las exportaciones a Corea del Sur.

En relación con la toronja, se observa una reciente pero vigorosa penetración de México en el mercado japonés, pues históricamente México no había participado en las compras japonesas de este producto hasta el año 2008 con una aportación de 159 kilos, que pasaron a 15 toneladas en el año 2014, para elevarse a 683.2 toneladas en el año 2015 y hasta el mes de abril de 2016 ya llegó a 1,127 toneladas. Por lo que queda claro que con el AAE entre México y Japón se han producido cambios importantes en este rubro. De hecho los cambios empezaron a prefigurarse desde finales de 2014, cuando el MAFF de Japón informó a la Sagarpa de México la autorización del ingreso de toronjas mexicanas de los estados de Campeche y Yucatán, siendo probable que a esta lista se sumen próximamente otros estados, como Veracruz, Tamaulipas y Michoacán. Hasta entonces las toronjas mexicanas exportadas a Japón habían provenido de los estados de Sonora y Nuevo León, pero como ya se apuntaba antes, el color amarillo de estos frutos representa cierta desventaja, cuando actualmente se ha incrementado la demanda de toronjas de pulpa rosada, como las provenientes de otras entidades mexicanas, que ya están presentes en el mercado japonés. Esto puede ser una gran oportunidad pues, como ya se dijo, las toronjas encabezan los cítricos importados por Japón y en poco tiempo México ha empezado a desplazar a otros competidores, pero quedando todavía muy por debajo de los grandes proveedores de Japón como son Estados Unidos, Sudáfrica, Turquía e Israel. Cabe señalar asimismo que la toronja mexicana en los últimos años ha sido exportada también a Francia y Bélgica.

Esta diversificación de los mercados para la toronja mexicana se apoya en una producción doméstica que supera las 425 mil toneladas anuales.

Por último veamos la situación de la mandarina. Ya se dijo que Japón tiene una producción doméstica relevante de este fruto, sin embargo importa unas 10 mil toneladas, procedentes de Estados Unidos y Australia mayormente. Por su parte, México ocupa el lugar 13 en el mundo, con una producción de alrededor de 400 mil toneladas, pero debido a que la producción mexicana es principalmente de *tangerina* y su calidad no alcanza la de las mandarinas japonesas, es poco probable que a corto plazo logre un buen posicionamiento en el mercado japonés. A esto debe agregarse que las exportaciones mexicanas han enfrentado serias dificultades debido a la plaga conocida como mosca de la fruta. Fue apenas en el año 2015 cuando se iniciaron exportaciones de este fruto hacia Estados Unidos, provenientes del estado de Puebla, aunque nacionalmente existen otros productores muy importantes en los estados de Veracruz, Nuevo León, Hidalgo, San Luis Potosí, Sonora, Yucatán, Tabasco y Tamaulipas.

Posibilidades para Sinaloa en el comercio citrícola con Japón

Por lo que concierne a México, ante el riesgo que enfrenta la citricultura en zonas tropicales debido a lluvias abundantes, sequías, ciclones, etc., así como problemas biológicos (por ejemplo la enfermedad *Huanglongbing*), se ha vislumbrado la posibilidad de desarrollar nuevas zonas para la producción de cítricos, que pudieran llegar a reemplazar las áreas citrícolas ya consolidadas en el sureste del país. De ahí que expertos de la FAO hayan sugerido la posibilidad de que la región noroeste pudiera llegar a cumplir con esta función para, de esta manera, asegurar que el país conserve su liderazgo en la producción de cítricos.

Así, conocida la oportunidad que presenta el cultivo de cítricos, en Sinaloa desde el año 2007 se inició un programa de reconversión de cultivos. En el año 2010 ya se registraban 350 productores que cultivaban alrededor de 5,000 ha de cítricos; de ellas, 3,000 ha son de naranja, ocupando las de maduración temprana e intermedia (*navelate*, *marrs*, *hamlin*, *campbell*, entre otras) cerca del 30% de la superficie (Osuna *et al.*, 2013).

La citricultura en Sinaloa no está muy desarrollada y la superficie dedicada a esta actividad en el estado no es muy significativa comparada con las necesidades de abastecimiento ante una demanda creciente de estos productos.

Sinaloa está desaprovechando la posibilidad de convertirse en un productor de primer nivel en este sector debido a desconocimiento, falta de información y la tendencia de los agricultores por continuar la siembra de granos y hortalizas, según opinión personal proporcionada por el presidente del Consejo de Productores Citrícolas de Sinaloa, ingeniero Rogaciano Núñez Pellegrín.³¹

Ya en el año 2012, productores de cítricos del municipio de Sinaloa de Leyva presentaron a las autoridades municipales un proyecto para abrir al cultivo de limón persa, mandarina y toronja, tierras ubicadas en la cuenca del Río Sinaloa. Este proyecto concuerda con las inquietudes de productores de otras localidades, como Guasave, Mocorito y Guamúchil, quienes también vienen alentando la citricultura. Se estima que podría iniciarse el proyecto con 600 hectáreas, para llegar a alcanzar 2,500 hectáreas en el futuro, dando prioridad al limón persa, pues para este producto se sabe que hay una gran demanda en Estados Unidos.³² De hecho el presidente del Décimo Congreso Internacional de Viveristas de Cítricos, que se llevó a cabo en Mazatlán en febrero de 2014, Rogaciano Núñez Pellegrin, expresó que Sinaloa debe canalizar sus esfuerzos hacia la fruticultura, debido a las condiciones geográficas de la entidad y a las tendencias del mercado mundial. Para ello, indicó el citricultor, es necesario desarrollar tecnológicamente esta actividad. Además, al contar Sinaloa con presas nuevas, se irrigarán tierras jóvenes, a diferencia de Veracruz donde hay tierras envejecidas. Además de los cítricos, el fruticultor sostuvo la necesidad de sembrar aguacate, considerando que la demanda mundial se está incrementando y la producción de Michoacán ya no garantiza la satisfacción de la misma.

Resulta de especial interés observar que el señor Núñez Pellegrín, también presidente del Consejo Estatal Citrícola, puso énfasis en la necesidad de diversificar la producción agrícola en Sinaloa, ya que actualmente se siembra una gama reducida de productos. Mencionó el caso del Valle del Carrizo, donde los agricultores sólo tienen en mente maíz y frijol, cuando en realidad esa zona ofrece enormes ventajas para el cultivo de diversos cítricos como limones y mandarinas.³³

-
31. Las opiniones del ingeniero Núñez Pellegrín han aparecido en diversos medios; véase: <http://sinaloaenlinea.com/noticia/el-futuro-de-sinaloa-est%a1-en-citricos-y-aguacate-nu%c3%b1ez-pellegr%c3%adn/>; <http://maxima103.com/cadenacinco/etiqueta/rogaciano-nunez-pellegrin/>; http://www.sinaloa.contralinea.com.mx/archivo/2007/marzo/htm/sinaloa_citricola.htm. Consultados el 12 de mayo de 2016.
 32. Véase: Línea Directa, 2012.
 33. Información tomada de Sinaloa en Línea (s/f).

En ese mismo evento el gobernador de Sinaloa, Mario López Valdez, reiteró que se buscará potenciar esta actividad con acciones como entrega de plantas, capacitación para tecnificar la zona de riego y modernización de invernaderos, con el objetivo de diversificar la economía de la entidad y el día 28 de marzo de 2014, en la reunión anual del Consejo para el Desarrollo de Sinaloa (Codesin), empresarios sinaloenses acordaron con el Gobierno del estado la siembra de dos mil hectáreas de cítricos.³⁴

De tal manera que, si se da seguimiento a las iniciativas que ya existen desde hace por lo menos tres años, es posible que Sinaloa logre diversificar tanto sus exportaciones hortofrutícolas como sus mercados destino. Asimismo es importante tomar en cuenta que si no lo hace, lo harán otras regiones productoras del país.³⁵

Algunos aspectos importantes que deben considerarse antes de iniciar relaciones comerciales con Japón en el sector cítrícola, son los siguientes: en primer lugar, se necesita aumentar la productividad de cítricos en Sinaloa para que cubra la demanda constante de estos productos por parte del mercado japonés, es decir, aumentar la superficie de producción de cítricos reconvirtiendo la superficie que se destina a los granos que no alcanzan los niveles necesarios de rentabilidad y competitividad. Japón es uno de los principales importadores de cítricos y Sinaloa puede ser un socio comercial importante en este sector y convertirse en un productor potencial competitivo, gracias a diversas ventajas con las que se cuenta, como son: la infraestructura hidráulica, las condiciones climáticas y de suelo, el abastecimiento de insumos de primera calidad y certificados, una región asociada con el estatus fitosanitario de USDA que la hace libre de plagas, la zona geográfica en la que se encuentran dos de los principales puertos que tiene México, entre otros.

En segundo lugar, pero no menos importante, es lograr que el agricultor adquiera una cultura más emprendedora y que pueda beneficiarse de los programas de apoyo gubernamentales para el establecimiento de huertos cítricos. Asimismo es urgente aprovechar el Acuerdo de Asociación Económica

34. Véase: Gobierno del Estado de Sinaloa, 2014.

35. Por ejemplo, tras 12 años de negociaciones, Corea del Sur ha abierto sus puertas al limón persa procedente de México y los productores de este fruto de San Martín Hidalgo, ubicado en la Región Valles de Jalisco, ya han iniciado sus primeros envíos al mencionado país asiático. Información procedente de: Portal Fruticola.com: <http://www.portalfruticola.com/noticias/2015/05/21/estado-mexicano-envio-primeros-volumenes-de-limon-persa-a-corea-del-sur/?pais=mexico>. Consultado el 22 de mayo de 2015.

México-Japón en donde los cítricos cuentan con trato preferencial y enterarse de los beneficios que genera la producción de cítricos, entre otros. Las huertas de cítricos pueden tener doble propósito, es decir, alternar los árboles de cítricos con otros cultivos en una misma parcela, esto evita la erosión del terreno y se mejora la estructura del suelo, además se reduce el uso de agroquímicos, por lo que impacta de manera favorable el medio ambiente. Un mito que debe romperse entre los agricultores es que los árboles tardan mucho en dar frutos: en menos de un año se tiene producción y gracias a la disponibilidad de distintas variedades de cítricos se pueden ofrecer durante todo el año, no solamente en ciertos períodos, como sucede con ciertas hortalizas y granos.

Como Japón puede convertirse en un mercado de interés para Sinaloa, el Consejo de Productores Citrícolas Sinaloenses está trabajando en un mecanismo para contar con infraestructura de empaques y poder asignarle una sola marca a los productos para poder competir a nivel mundial. Las proyecciones de producción indican que en dos años más los cítricos sinaloenses estarán compitiendo en el mercado pero, como se ha mencionado anteriormente, se necesita del apoyo de productores que quieran reconvertir sus tierras menos rentables a huertos citrícolas, que generarán mayor utilidad y de esfuerzos en cuanto a capacitación, investigación, transferencia tecnológica, entre otros. En este sentido, resulta necesario ampliar las acciones estratégicas para propiciar mayor competitividad en el mercado internacional y buscar opciones para establecer nuevos mecanismos de producción que representen una mayor rentabilidad y generación de empleos, como ocurre con los cítricos.

Consideraciones finales

Por todo lo expuesto en las páginas anteriores, se puede afirmar que sin duda la citricultura constituye una actividad agrícola relevante en el contexto global, nacional y estatal, por lo que representan sus volúmenes y el valor de su producción, así como la industrialización y demanda agregada de insumos y servicios que genera.

El caso analizado muestra la necesidad de México en general y en particular de Sinaloa, de diversificar sus mercados para aumentar las exportaciones aprovechando los acuerdos comerciales vigentes, ventanas estacionales, nichos de especialidades, ventajas comparativas, entre otros aspectos. Como lo indican las cifras, existe una fuerte dependencia del mercado estadounidense ya que la mayor parte de las exportaciones de cítricos se dirigen a éste, después

a algunos países europeos y sólo una menor cantidad va dirigida al mercado nipón, el cual, sin embargo, presenta muchas posibilidades para desarrollar y diversificar las exportaciones mexicanas y de manera especial, las sinaloenses.

Aunque el AAE ha permitido incrementar la presencia mexicana en el mercado japonés, las exportaciones de naranja y limón mexicano y persa han registrado un ligero aumento a partir de la entrada en vigor del mismo, pero en menor escala si se compara con otros sectores, como el automotriz. Los productores citrícolas mexicanos no han sacado provecho de las ventas arancelarias pactadas en el acuerdo y solamente unos pocos de ellos han trabajado para posicionarse en el mercado japonés.

Desde luego que también ha ejercido un papel relevante la protección del Gobierno japonés, un sistema de distribución sumamente cerrado, la manera propia de los japoneses de hacer negocios —con la cual muchas veces el exportador mexicano no está familiarizado—, el desconocimiento de las características de la demanda de los consumidores japoneses y la falta de calidad en algunos productos citrícolas mexicanos. Los productores mexicanos y en especial los sinaloenses ganarían mucho tomando en cuenta estos puntos para convertirse en competidores de primer nivel, como ya lo han logrado hacer otros exportadores mexicanos, sobre todo si se mantiene el proyecto de llegar a introducir cítricos sinaloenses en el mercado japonés en el futuro próximo. 

Referencias bibliográficas

- Demetriou, D. (2008, 28 de septiembre). “Banana diet craze sweeps Japan”, *The Telegraph*. Recuperado de <http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/asia/japan/3102492/Banana-diet-craze-sweeps-Japan.html>. Consultado el 28/05/2016.
- Gobierno del Estado de Sinaloa. (2014). *Acuerdan empresarios y gobierno alianza para impulsar proyectos de desarrollo*. Disponible en: <http://www.sinaloa.gob.mx/component/content/article/49-cgcs/boletines-2014/marzo-2014/1026-acuerdan-empresarios-y-gobierno-alianza-para-impulsar-proyectos-de-desarrollo>. Consultado el 21/04/2015.
- Gómez-Cruz, M. A., y Schwentesius, R. R. (1997). *La agroindustria de naranja en México*. Chapingo, México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Hongo, J. (2015, 22 de mayo). “Two Melons Fetch \$12,400 in Japan Auction”, *The Wall Street Journal*. Recuperado de <http://blogs.wsj.com/japanrealtime/2015/05/22/two-melons-fetch-12400-in-japan-auction/>

- me/2015/05/22/two-melons-fetch-12400-in-japan-auction/. Consultado el 17/05/2016.
- Kenzo, I., y Dyck, J. (2010). *Fruit Policies in Japan*. A Report from the Economic Research Service, USDA, FTS-341-01, abril 2010.
- Kobayashi, K., y Smil, V. (2012). *Japan's Dietary Transition and Its Impacts (Food, Health, and the Environment)*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press.
- Línea Directa. (2012, 26 de octubre). “Exponen proyecto para la producción de cítricos en Sinaloa”, *Línea Directa*. Recuperado de <http://www.lineadirecta-portal.com/publicacion.php?noticia=103355>. Consultado el 21/04/2015.
- MAFF. (2007). *果実・果実飲料の消費動向について (Acerca de las tendencias del consumo de frutas y bebidas de frutas)*. Tokio, Japón: MAFF. Consultado el 10/05/2016.
- . (2015). *FY2014 Annual Report on Food, Agriculture and Rural Areas in Japan*. Tokio: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. Recuperado de: <http://www.maff.go.jp/e/pdf/fy2014.pdf>. Consultado el día 04/01/2016.
- Maya-Ambía, C. J. (2009). “El sistema de distribución de verduras frescas en Japón”, *Méjico y la Cuenca del Pacífico*, 12(34): 65-86.
- Montenegro, A. (2015, 21 de septiembre). “Los cítricos y su potencial”, *El Debate*. Recuperado de: <http://www.debate.com.mx/economia/Los-citricos-y-su-potencial-20150921-0135.html>. Consultado 22/04/2016.
- Mori, H., Dyck, J., Pollack, S., e Ishibashi, K. (2008). *The Japanese Market for Oranges*. Economic Research Service USDA, FTS-330-01, marzo.
- Nakanishi, S., y Futaya, T. (2012). “Japanese Modernization and the Changing Everyday Life of the Consumer: Evidence from Household Accounts”, en: Francks, P., y Hunter, J. (Eds.), *The Historical Consumer: Consumption and Everyday Life in Japan, 1850-2000* (pp. 107-126). Basingstoke, Hampshire, y Nueva York: Palgrave MacMillan.
- Osuna, T., Báez, M., Contreras, R., Valdez, J., San Martín, H., Osuna, J., y Félix, Y. (2013). *Desverdizado poscosecha con etileno en naranja de maduración temprana producida en el centro de Sinaloa*. Culiacán, Sinaloa: CIAD/Fundación Produce. Disponible en: http://sistemanodalsinaloa.gob.mx/archivoscomprobatorios/_20_convenioscontratos/175.pdf. Consultado el 28/07/2014.
- Parker, E. (2008, 22 de octubre). “The Morning Banana Diet may be the cheapest, easiest ever. But does it work?”, *Daily News/Lifestyle*. Recuperado de <http://www.nydailynews.com/life-style/health/morning-banana-diet-cheapest-easiest-work-article-1.304041>. Consultado el 28/05/2016.

- Sagarpa. (2012). “México, entre los líderes en producción de cítricos a nivel mundial”, *Boletín*, 30 de noviembre. <http://www.sagarpa.gob.mx/delegaciones/sanluispotosi/boletines/paginas/bol1301112.aspx>. Consultado el 26/05/15.
- SIAP. (2014). Disponible en: <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-cultivo/> Consultado el 8/04/2016.
- . (2015). “Servicio de información agroalimentaria y pesquera”, *Reporte Especial Naranja*. Disponible en: <http://infosiap.siap.gob.mx/images/stories/infogramas/100602-reporte-naranja.pdf>. Consultado el 16/04/2015.
- Sinaloa en Línea. (s/f). *El futuro de Sinaloa está en cítricos y aguacate: Núñez Pellegrín*. Disponible en: <http://sinaloaenlinea.com/noticia/el-futuro-de-sinaloa-est%C3%A1-en-citricos-y-aguacate-nu%C3%B1ez-pellegr%C3%ADn>. Consultado el 20/04/2015.
- Toyama, M. (2008, 17 de octubre). “Japan Goes Bananas for a New Diet”, *Time*. Recuperado de <http://content.time.com/time/world/article/0%2c8599%2c1850454%2c00.html>. Consultado el 28/05/2016.
- Tsurumi, Y. (1982). *Banana to Nihonjin: Firipin noen to shokutaku no aida*. Tokio, Japón: Iwanami Shoten.
- USDA. (2013). “Foreign Agricultural Service, GAIN Report”, *Japan: Citrus Annual Demand for Citrus Fruit in Japan-a Mixed Basket*. Reporte número JA3049, consultado el 25/11/ 2013.

Apéndice estadístico

Cuadro A1
Importaciones japonesas de cítricos, 2015
(Toneladas)

Producto	País	Toneladas
Naranjas	Irán	0.50
Naranjas	España	0.62
Naranjas	Estados Unidos	50824.42
Naranjas	México	670.29
Naranjas	Sudáfrica	4547.55
Naranjas	Australia	27909.16
Naranjas	Nueva Zelanda	160.68
Mandarinas	Corea del Sur	0.22
Mandarinas	China	0.05
Mandarinas	Taiwán	55.14
Mandarinas	Israel	550.58
Mandarinas	Estados Unidos	8765.27
Mandarinas	Australia	1588.14
Mandarinas	Nueva Zelanda	684.81
Toronjas	Taiwán	1.51
Toronjas	Tailandia	7.35
Toronjas	Israel	2114.62
Toronjas	Turquía	2223.25
Toronjas	Estados Unidos	52126.21
Toronjas	México	683.20
Toronjas	Sudáfrica	43687.83
Toronjas	Australia	115.58
Limones	Turquía	226.86
Limones	Estados Unidos	31540.73
Limones	México	133.18
Limones	Chile	15486.26
Limones	Sudáfrica	352.02
Limones	Australia	2.39
Limones	Nueva Zelanda	816.17
Limas	México	2161.52
Limas	Nueva Zelanda	6.34

<i>Producto</i>	<i>País</i>	<i>Toneladas</i>
Otras limas	Estados Unidos	0.19
Otras limas	Nueva Zelanda	0.71
Otros cítricos	China	2.55
Otros cítricos	Estados Unidos	0.02
Otros cítricos	México	0.02
Otros cítricos	Australia	7.35
Otros cítricos	Nueva Zelanda	20.24
Total		247473.51

Fuente: Aduana Japonesa, <http://www.customs.go.jp/toukei/srch/indexe.tm?M=03&P=0>. Consultado el 28/04/2016.

Agradecimientos

Agradezco la colaboración de Marisol Guzmán García en la recopilación de información estadística y hemerográfica, que realizó durante su participación en el Verano de la Investigación Científica en el año 2009.

De igual forma deseo expresar mis más sinceros agradecimientos a las siguientes personas, por su gentileza al compartir conmigo sus experiencias, así como sus observaciones sobre el tema aquí analizado: Daisuke Kishi, Takako Nakamura, Tomohiko Nakamura, Takako Nakasone, Shosuke Narumoto, Kae Sekine, Tatsuya Shimizu y Hiroyuki Tani.