

De Japanse markt voor biologische



Japan is na de Verenigde Staten en Europa een belangrijke afzetmarkt voor biologische producten. Dit vanwege het grote aantal consumenten, het hoge inkomensniveau en de belangstelling voor gezond voedsel. Verder is de afhankelijkheid van importen om in de levensbehoefte te kunnen voorzien hoog. Japan kent wet- en regelgeving voor biologische productie en etikettering die min of meer aansluit bij de vereisten in Westerse landen. Dit biedt marktperspectief.

De Japanse markt voor biologische producten is nog steeds relatief klein, zeker vergeleken met de markten in de Europese Unie, de Verenigde Staten en Australië. Desondanks is de verwachting dat het aandeel biologische producten de komende jaren verder zal groeien tot circa 2% van de totale markt voor voedingsmiddelen.

Uitgedrukt in harde valuta is dat goed voor circa € 800 miljoen.

Kinderschoenen

De beperkte beschikbaarheid van lokaal geproduceerde biologische producten, in combinatie met een restrictief importbeleid, heeft de ontwikkeling van een markt voor

biologische producten afgeremd. De Japanse consument besteedde in 2007 omgerekend gemiddeld circa € 3 per persoon per jaar (!) aan de aanschaf van biologische producten. Ter vergelijking: de Nederlandse consument besteedde ongeveer € 26,5 per persoon per jaar. In 2007 bedroeg de omzet van biologische levensmiddelen in Japan € 379,9 miljoen, minder dan 1 procent van de totale markt voor levensmiddelen.

Slechts 0,6% van de Japanse landbouwgrond - circa 12.500 hectare - is biologisch gecertificeerd. 0,18% van de landbouwproductie is biologisch; dit betreft voornamelijk groene thee. Het laagste percentage in een ontwikkeld land. Dit lage percentage wordt toegeschreven aan het hete, vochtige Japanse klimaat, waardoor traditioneel meer kunstmest en bestrijdingsmiddelen worden gebruikt dan bijvoorbeeld in Nederland. Een tweede factor is de kleinschaligheid van de landbouw en het daarmee samenhangende risico van economische schade door vermenging van gewassen via naburige landbouwgronden. Dit maakt het voor de Japanse boer moeilijk en vooral ook kostbaar om aan de strenge biologische standaarden te voldoen. Bovendien voelen veel boeren zich simpelweg te oud om zich nieuwe teelttechnieken en de daarbij behorende ingewikkelde boekhoudkundige administratie eigen te maken. Dit betekent dat Japan voor een groot deel afhankelijk is van de import van biologische landbouwproducten of voedingsmiddelen.

De consument

Tot voor kort was de rol van de Japanse consument als aanjager voor de verdere ontwikkeling van de markt voor biologische producten onder het officiële Organic JAS-systeem minimaal. In Japan vindt al sinds de jaren '70 van de vorige eeuw op biologische leest geschoeide landbouw plaats, veelal binnen gesloten, op lidmaatschap gebaseerde marktorganisaties van

producten

producenten en consumenten. Regelgeving, richtlijnen of criteria voor biologisch productie bestonden niet of nauwelijks tot aan de introductie van het Organic JAS-systeem in 2001 voor biologische landbouwgewassen, gevolgd in 2005 door biologische veeteelt, diervoeders en verwerkte voedingsmiddelen. Toch heeft de Japanse consument weinig op met Organic JAS. Kwalificaties als 'vrij van kunstmest', 'vrij van bestrijdingsmiddelen' of 'geproduceerd met minder kunst-

vinden dat het veilig is. Veilig wordt vaak ook geassocieerd met 'dichtbij huis'. Slechts 29% koopt biologische producten omdat ze goed zouden zijn voor het milieu. In beide gevallen staat de kwaliteit van het product – ook qua vorm en verpakking – bovenaan. Bovendien ziet de Japanse consument de meerwaarde en meerprijs van biologische producten niet zozeer vergeleken met andere vormen van milieuvriendelijk of 'natuurlijk' geproduceerde producten door zogenoemde

“Een product moet onderscheidend zijn qua verhaal, kwaliteit, uiterlijk en verpakking”

mest/bestrijdingsmiddelen' zoals vroeger gebruikt, spreken de Japanse consument toch meer aan.

Volgens een onderzoek in 2007 door het Japanse ministerie van Landbouw zegt ruim 87% van de consumenten die biologisch producten koopt dat te doen omdat ze

'eco-farmers'. Dit zijn gecertificeerde boeren die duurzaam produceren door het gebruik van kunstmest en landbouwchemicaliën te verminderen. Ook milieuvriendelijk, maar zowel in productie als aanschaf goedkoper dan Organic JAS-producten. Om een voorbeeld te geven, een kilo conventioneel geproduceerde spinazie



Japanse restaurant dat zich aanprijst met 'De noedels die hier geserveerd worden zijn goed voor hart, lichaam en geest' (tekst op bord).

Organic JAS-certificatie 2007

Onverwerkte landbouwproducten

Japan	53.466 ton
Overige landen	1.901.518 ton

Verwerkte landbouwproducten

Japan	133.909 ton
Overige landen	165.804 ton

Hoewel het Japanse aandeel bij verwerkte producten aanzienlijk groter is, worden de ingrediënten hiervoor door Japan grotendeels geïmporteerd.

Over de periode 2001-2007 is de hoeveelheid buiten Japan gecertificeerde verwerkte biologische producten bijna vervijfvoudigd, terwijl de hoeveelheid nationaal gecertificeerde producten slechts anderhalf keer groeide. Voor landbouwproducten zijn de groeicijfers respectievelijk 20 keer en anderhalf keer. De belangrijkste naar Japan exporterende landen zijn de Verenigde Staten, Canada, Australië en China.

kostte in 2008 omgerekend gemiddeld € 5,56/kg, biologische spinazie € 9,65/kg en zogenoemde eco-spinazie € 7,15/kg.

De overheid

In tegenstelling tot bijvoorbeeld Nederland heeft de Japanse overheid pas in 2007 een actief beleid ingevoerd om de biologische landbouw te stimuleren. Dat jaar stelde het ministerie van Landbouw een financieel en beleidskader voor de periode tot en met 2011 op en stelde daarvoor in 2007 ruim € 400.000 en in 2008 € 3,4 miljoen beschikbaar.

Perspectief

Welke ontwikkelingen ondersteunen de verwachting dat het aandeel biologisch geproduceerd in de voedingsmiddelenindustrie de komende jaren verder zal groeien tot circa 2% van de totale voedingsmarkt.

Het vertrouwen van de Japanse consument in voedselveiligheid is de afgelopen jaren enkele malen ernstig beschadigd. Dit geldt in



“Japan: gezond voedsel als preventief medicijn”

Groente-afzet op de Ota-veiling in Tokyo.

het bijzonder voor buitenlandse producten. Zo werd Japan eind 2007/begin 2008 opgeschrikt door gyoza – een soort ravioli met een groente-gehaktvulling – uit China, waarin sporen van zeer giftige bestrijdingsmiddelen werden aangetroffen. Enkele maanden later werd beschimmelde, geïmporteerde rijst, bedoeld voor industrieel gebruik, in het levensmiddelencircuit aangetroffen. Dit heeft ertoe geleid dat de Japanse consument, die van nature heel bewust met voedsel omgaat, nog meer is gaan letten op voedselveiligheid, de kwaliteit van gebruikte ingrediënten en etikettering. Hier kan biologisch het verschil maken.

Japan heeft verder te maken met een snel vergrijzende, redelijk kapitaalkrachtige bevolking. Men is zich bewust van gezond voedsel – biologisch, functionele voeding alsook nutraceuticals – als preventief medicijn tegen ouderdomsziekten en is bereid hiervoor een redelijke prijs te betalen mits de prijs-kwaliteitverhouding goed is.

De detailhandel

Traditioneel worden biologische producten vooral online of via speciaalzaken verkocht. Ook nu nog. Tegenwoordig spelen daarnaast supermarkten en voedingsverwerkende producenten en het restaurant- en catering-wezen handig in op de groeiende bezorgdheid van consumenten over veilig en gezond voedsel. Toch is de ruimte in het schap voor bijvoorbeeld biologische groenten nog altijd klein.

Een negentiental voedselverwerkende fabrikanten waaronder Itoham Foods, Nippon Flour Mills en Calbee Foods ontwikkelde in 2007 gezamenlijk het 'Organic

Guild'-label waaronder ze rijst, kruiden, koffie, ham, snoepgoed en thee verkopen. AEON, een van de grootste detailhandelaren, verkoopt Organic JAS gecertificeerde producten onder zijn eigen merk Topvalue Green Eye, een merk voor landbouwproducten geteeld met minder gebruik van bestrijdingsmiddelen, kunstmest, antibiotica, kunstmatige additieven enzovoort.

Import

Met de invoering van het Organic JAS-systeem is het ook mogelijk om biologische landbouwproducten te importeren uit landen met een certificeringssysteem voor biologische producten dat door de Japanse overheid als gelijkwaardig is erkend, zoals in het geval van bijvoorbeeld de Europese Unie, de Verenigde Staten, Argentinië, Nieuw-Zeeland en Australië. Een aanvullende voorwaarde is dat het certificerende orgaan in dat land door de Japanse autoriteiten moet zijn erkend. In het geval van Nederland erkent Japan alleen de certificaten afgegeven door Control Union World Group. In alle andere gevallen moet door de LNV-afdeling van de ambassade een aanvullende verklaring worden afgegeven.

Kansen

Zoals hierboven aangegeven, is er ruimte voor groei in de markt voor biologische producten. Gezien de beperkingen van de eigen landbouwproductie, is de verwachting dat die groei van buiten komt, hetzij door de import van biologische ingrediënten, hetzij door de import van biologische verwerkte voedingsmiddelen. Er bestaat voor de consument vooral belangstelling voor biologisch geproduceerd fruit, vruchtensappen, groenten, vlees en ingrediënten als cacao-poeder, noten enzovoort. Voorwaarde is wel dat het een zich onderscheidend product is. Dat het verhaal achter het product, de kwaliteit van het product en het uiterlijk en verpakking van het product de hogere prijs rechtvaardigen. Want ongeacht het marktpotentieel moet rekening worden gehouden met een verkoopprijs die niet alleen vanwege het biologische karakter van het product, maar ook vanwege de over het algemeen hoge invoerrechten voor voedingsmiddelen in Japan, aanzienlijk hoger ligt dan in Japan geproduceerde producten.

Verder is bij export naar Japan misschien meer dan in welke andere markt ook, een gedegen voorbereiding van groot belang. Hoe zitten de distributie- en verkoopkanalen in elkaar? Wat zoekt en verwacht de Japanse consument? Het is raadzaam om bij verdere stappen op de Japanse markt een goede Japanse partner in de arm te nemen.

Carla Boonstra, LNV-Raad Tokyo

Websites

- Japanse regelgeving: <http://www.maff.go.jp/e/jas/specific/organic.html>
- Japan Organic & Natural Foods Association (JONA): <http://www.jona-japan.org/english.html>
- Control Union World Group: http://certification.controlunion.com/certification/program/subprogram/Subprogram.aspx?Subprogram_ID=13&Program_ID=000001

Beurzen

- BioFach Japan (Tokyo, 07-09.10.2009) <http://www.biofach-japan.com/en/default.ashx>