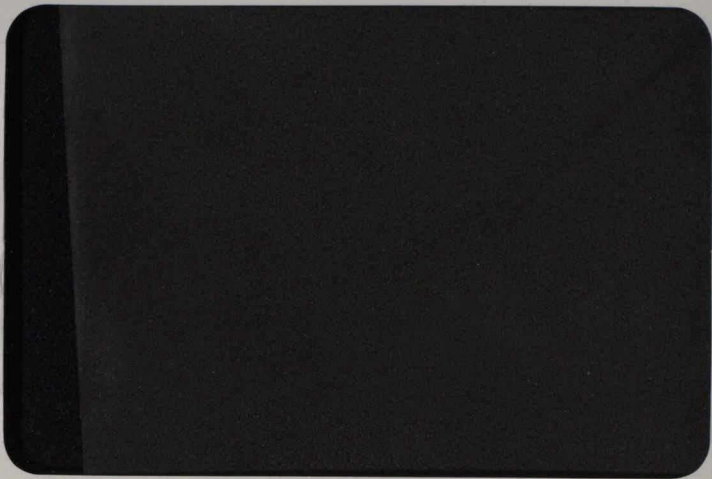


COMPTES DES PÊCHES
AU PAYS
DE LA PÊCHE JAPONAISE
ORGANISATION
JAPON
LIGNES DIRECTRICES À L'INTENTION DES
EXPORTATEURS DE POISSON CANADIENS
1990-1991

Canada

External Affairs and
International Trade Canada

Affaires extérieures et
Commerce extérieur Canada



Prepared by the International Trade
Development Branch

Publication préparée par le Secteur de
l'expansion du commerce extérieur



External Affairs and
International Trade Canada

Affaires extérieures et
Commerce extérieur Canada

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
INTRODUCTION	1
JAPON : BRÈVE APERÇU DU MARCHÉ	2
CONTACTS DANS LE DOMAINE DES PÊCHES	4
LIENNS RELATIVES AU PAYS	8
POINTS SAILLANTS DE LA PÊCHE JAPONAISE	7
COMMENTAIRES ET OBSERVATIONS <u>JAPON</u> MARCHÉ	12
MODALITÉS D'ACCÈS <u>LIGNES DIRECTRICES À L'INTENTION DES</u> <u>EXPORTATEURS DE POISSON CANADIENS</u>	14
FACTEURS INFLUANT SUR LES <u>1990-1991</u> CANADIENS	20
ACTIVITÉS D'APPUI DU POSTE AUX EXPORTATIONS PLANIFIÉES OU EN COURS	23
CONSEILS EN MATIÈRE DE COMMERCIALISATION	24
* ANNEXE 1 : PLAN DE LA MISSION 1990-1991	
ANNEXE 2 : TARIFS DOUANIERS	
ANNEXE 3 : LISTE DES CENTRES DE COMMERCE INTERNATIONAL	

Préparé par : David Shortall
Directeur adjoint
Direction des pêches
Secteur de l'expansion du commerce
extérieur
Affaires extérieures et Commerce
extérieur Canada
Téléphone : (613) 995-1713
Télécopieur : (613) 995-8384
Télex : 053-3745

Janvier 1990

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
JAPON : BREF APERÇU DU MARCHÉ	2
CONTACTS DANS LE DOMAINE DES PÊCHES	4
DONNÉES RELATIVES AU PAYS	6
POINTS SAILLANTS DE LA PÊCHE JAPONAISE	7
COMMENTAIRES ET OBSERVATIONS SUR LE MARCHÉ	10
MODALITÉS D'ACCÈS	14
FACTEURS INFLUANT SUR LES EXPORTATIONS CANADIENNES	20
ACTIVITÉS D'APPUI DU POSTE AUX EXPORTATIONS PLANIFIÉES OU EN COURS	22
CONSEILS EN MATIÈRE DE COMMERCIALISATION	24
* ANNEXE 1 : PLAN DE LA MISSION 1990-1991	
ANNEXE 2 : TARIFS DOUANIERS	
ANNEXE 3 : LISTE DES CENTRES DE COMMERCE INTERNATIONAL	

*VOIR VERSION ANGLAISE - VERSION FRANÇAISE
EN COUR DE TRADUCTION

Lors de la préparation de ce rapport, ses auteurs ont pris soin de s'assurer de l'exactitude des données qu'il contient. Cependant, il est conseillé aux exportateurs de poisson canadiens prudents de vérifier tous les détails pertinents auprès de leurs acheteurs et de respecter strictement le cahier des charges établi par les importateurs et les autorités japonais.

Nous vous serions reconnaissants de nous tenir informés de vos efforts pour exploiter le marché du poisson au Japon, qu'ils soient couronnés de succès ou non. Si des données importantes nous ont été omises, veuillez nous le faire savoir.

INTRODUCTION

Dans son plan de mission 1990-1991, l'ambassade canadienne à Tokyo a fait des "poissons, fruits de mer et autres produits du poisson" un des sous-secteurs prioritaires du poste en ce qui concerne les activités de développement du marché.

Le plan 1988-1989 de la mission figure à l'annexe 1 de ce rapport. Celui-ci expose les détails du plan et fournit des renseignements supplémentaires sur le marché japonais dans le domaine des importations de poisson.

Ce rapport vise les objectifs suivants :

- sensibiliser les exportateurs de poisson canadiens aux débouchés qui s'offrent pour le poisson sur le marché d'exportation japonais;
- fournir des informations suffisantes aux exportateurs pour leur permettre de décider si une étude plus poussée des débouchés est justifiée;
- fournir des renseignements utiles aux gens d'affaires canadiens qui se rendent au Japon et les informer des services fournis et des activités entreprises à l'appui des exportateurs de poisson canadiens par les agents de commerce de l'ambassade du Canada à Tokyo;
- favoriser la discussion des intérêts, des priorités, des problèmes de concurrence et des efforts de commercialisation canadiens dans le domaine des exportations de poisson au Japon.

Lors de la préparation de ce rapport, ses auteurs ont pris soin de s'assurer de l'exactitude des données qu'il contient. Cependant, il est conseillé aux exportateurs de poisson canadiens prudents de vérifier tous les détails pertinents auprès de leurs acheteurs et de respecter strictement le cahier des charges établi par les importateurs et les autorités japonais.

Nous vous serions reconnaissants de nous tenir informés de vos efforts pour exploiter le marché du poisson au Japon, qu'ils soient couronnés de succès ou non. Si des données importantes nous ont échappé, veuillez nous le faire savoir.

JAPON : BREF APERÇU DU MARCHÉ

Le Japon est le plus grand marché d'importation du monde en ce qui concerne les produits agricoles, halieutiques et alimentaires. Le Japon est également le marché d'importation dont la croissance est la plus rapide et le plus gros consommateur mondial de produits de la pêche. En 1988, la valeur des importations était de l'ordre de 13 milliards de dollars. La demande d'importations est stimulée par les restrictions imposées aux activités des navires de pêche japonais dans les eaux internationales ainsi qu'à la valeur élevée du yen par rapport à d'autres monnaies. Le Japon est le second marché de produits de la mer pour le Canada dont les exportations à destination de ce pays ont atteint 583 millions de dollars en 1988. Nos exportations de poisson ont augmenté de plus de 50 p. 100 depuis 1985. Néanmoins, elles ne représentent que 5 p. 100 des importations japonaises, pourcentage relativement modeste. Les principales exportations canadiennes sont les suivantes : roque de hareng du Pacifique et de l'Atlantique, saumon, capelan femelle, éperlan argenté, crabe, coquillages, homard et sébaste. Des possibilités intéressantes d'exportation existent en ce qui concerne la roque d'oursin, le saumon d'élevage et divers produits du poisson de fond à la valeur ajoutée.

Le Japon est un marché d'accès relativement facile car les tarifs douaniers y sont bas et les exigences en matière de certification des produits, minimales. La demande de produits de la mer importés demeurera forte à cause de l'affluence croissante des consommateurs et de leur intérêt passionné pour les produits étrangers. Les consommateurs japonais accordent cependant une grande importance à la qualité et à l'aspect visuel des produits alimentaires et ils insistent sur le respect de normes rigoureuses sur le plan de la qualité latente, du conditionnement et de la présentation.

Ces dernières années, la croissance démographique du Japon a été faible et sa consommation absolue de produits halieutiques se stabilise. Les tendances récentes révèlent que l'augmentation de la demande de variétés de poisson à prix moyen et élevé se poursuit, comme en témoigne la croissance régulière des importations japonaises. La concurrence sur le plan de la qualité est de plus en plus vigoureuse entre les nombreux fournisseurs de ce marché prospère.

TOKYO, JAPON

Le Japon est une monarchie constitutionnelle située dans le Pacifique nord-est. Sa population est concentrée dans les quatre îles principales de Honshu, Shikoku, Kyushu et Hokkaido. Soixante-seize pour cent environ de la population est urbaine et 22 p. 100 des habitants vivent dans un rayon de 50 milles de Tokyo, la capitale. Le Japon est une société hautement industrialisée dont l'économie est une des plus fortes du monde. Le commerce japonais est dominé par l'exportation d'articles manufacturés et l'importation de matières premières et de produits semi-finis. Depuis un certain nombre d'années, le Japon maintient une balance commerciale excédentaire et sa monnaie est une des plus fortes du monde.

Dernière mise à jour : 14 déc. 1989

Winnipeg

730 - 215, rue Garry

Credit Union Central (011-81-311-811)

Winnipeg (Manitoba)

RFC 2R

Téléphone : (507) 455-444

Vancouver

Contacts à l'Administration Centrale des Affaires Étrangères

Direction de l'expansion du commerce avec le Japon (JED)

Ensis Di Kawasaka (955-1281)

5555-665 (907) : ondgélat

Direction des pêches et des produits de la pêche (DAP)

David Shortall (955-1713)

Représentation au Canada :

AMBASSADE DU JAPON

125, promenade Sunnyside

Ottawa (Ontario)

R1H 2E8

Téléphone : (613) 238-8541

CONTACTS DANS LE DOMAINE DES PÊCHES

Au Poste :

- M. James H. Taylor, ambassadeur
- M. Gordon Parsons, conseiller (affaires commerciales)
- M. Masso Nakai, agent de commerce

Ambassade du Canada

Téléphone : (011-81-3)408-2101

7 - 3 - 38 Akasaka

Télex : (Code de destination 72) 22218

Minato-ku

(DOMCAN J 2218)

Tokyo 107

Télécopieur : (Système G3) (011-81-3)

Japon

479-5320/470-7280

Contacts à l'Administration Centrale des Affaires Extérieures :

Direction de l'expansion du commerce avec le Japon (PNJ)

Enzio Di Emanuele (995-1281)

Direction des pêches et des produits de la pêche (TAF)

David Shortall (995-1713)

Représentation au Canada :

AMBASSADE DU JAPON

225, promenade Sussex

Ottawa (Ontario)

K1N 9E6

Téléphone : (613) 236-8541

IL EXISTE EN OUTRE DES CONSULATS JAPONAIS AUX ADRESSES SUIVANTES :

Montréal

600, rue de la Gauchetière ouest
Suite 1785
Montréal (Québec)
H3B 4L8
Téléphone : (514) 866-3429

Toronto

1803 Toronto-Dominion Centre
Suite 2702
C.P. 10
Toronto (Ontario)
M5K 1A1
Téléphone : (416) 363-7038

Winnipeg

730 - 215, rue Garry
Credit Union Central Plaza
Winnipeg (Manitoba)
R3C 3P3
Téléphone : (204) 943-5554

Vancouver

1177, rue Hastings ouest
Suite 900
Vancouver (Colombie-Britannique)
V6E 2K9
Téléphone : (604) 684-5868

Observations

Voir tableau.

DONNÉES RELATIVES AUX PAYS

<u>Population</u> :	122,3 millions d'habitants (octobre 1987)
<u>Superficie</u> :	377 727 km ²
<u>Villes principales</u> :	Tokyo (11,80 millions d'habitants) Yokohama (3,071 millions d'habitants) Osaka (2,546 millions d'habitants), Nagoya (2,091 millions d'habitants) Kobe (1,4 millions d'habitants)
<u>PNB</u> :	2,39 trillions de dollars US
<u>PNB par habitant</u> :	19 515 \$ US
<u>Économie</u> :	marché libre
<u>Devises</u> :	Yen
<u>Poids et mesures</u> :	système métrique
<u>Religion</u> :	Shintoïsme, bouddhisme
<u>Langue</u> :	japonais

POINTS SAILLANTS DE LA PÊCHE JAPONAISE

Ressources :

Avec des débarquements de 12,84 millions de tonnes métriques en 1988, le Japon est la première nation de pêcheurs au monde. L'industrie est extrêmement développée et les activités de pêche nationales dans les eaux côtières japonaises, qui comprennent un secteur hauturier et un secteur côtier, sont importantes. L'aquiculture et la pêche en eau douce sont également très importantes au Japon, ainsi d'ailleurs que la pêche hauturière dans les eaux internationales. À long terme, la pêche japonaise tendra à la baisse et le pays sera de plus en plus tributaire des importations de produits de la mer. Le secteur hauturier assure environ 53 p. 100 des débarquements; la pêche côtière, 23 p. 100, et la pêche lointaine dans les eaux internationales, 15 p. 100.

Gestion :

Bien que l'industrie de la pêche japonaise soit la plus importante au monde, elle souffre de problèmes structurels, d'un manque de main-d'oeuvre, des différends qui l'opposent à d'autres pays en ce qui concerne les droits de pêche, et des effets de la pollution sur les prises dans les eaux intérieures. Le nombre des pêcheurs continue à diminuer : de 450 000 en 1980, il est tombé à 423 000 en 1986. Le taux de diminution des activités de pêche hauturière ou dans des eaux lointaines est particulièrement frappant. Sur le plan international, le Japon a conclu un certain nombre d'accords bilatéraux avec les États-Unis, le Canada, l'URSS, la Corée, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. L'accord conclu avec les États-Unis en 1983 prévoyait l'allocation de contingents dans la zone américaine des 200 milles. Depuis lors, ces allocations ont été régulièrement réduites : elles n'étaient plus que de 104 000 tonnes en 1987, soit 78 p.100 de moins qu'en 1986. En vertu de l'accord de pêche réciproque entre le Japon et l'URSS, conclu en 1984, le Japon bénéficie d'allocations dans la zone de pêche de l'URSS. Ces allocations ont atteint 300 000 tonnes en 1987, soit une augmentation de 50 p. 100 par rapport à l'année précédente. L'accord bilatéral sur les pêches entre le Canada et le Japon, signé en 1984, prévoit des allocations dans les eaux canadiennes, une fois satisfaits les besoins du pays. En 1989, ces allocations ont été de 39 040 tonnes.

Débarquements :

Voir tableau.

Aquiculture :

Le Japon a un des systèmes d'aquiculture les plus importants et les mieux développés du monde. En 1986, la production de cette industrie a été de 1,3 million de tonnes, ce qui représentait, en valeur, 21 p. 100 de la production halieutique japonaise. Actuellement, la production et la mise en liberté d'oeufs et d'alevins portent sur quelque 80 espèces de poisson et de mollusques et crustacés. La production de masse de ces oeufs et alevins ne porte que sur dix espèces, dont la crevette tachée, l'ormeau et le crabe, qui ont fait l'objet d'une longue série de développements technologiques. L'élevage des pétoncles est aussi une industrie importante qui est en pleine expansion. Le Japon redoublera d'efforts pour améliorer la production de l'aquiculture afin d'assurer la stabilité des approvisionnements, compte tenu des restrictions imposées à la pêche dans les eaux lointaines. Cependant, la contamination côtière par des polluants véhiculés par l'eau constitue une menace pour le développement. Le Japon commandite également un important programme de mise en valeur des stocks de saumon sauvage. Environ les deux tiers de la production de saumon sauvage provient de ces efforts de propagation.

Secteur de la transformation :

L'industrie de la transformation du poisson au Japon est extrêmement développée. Son secteur primaire assure la production de blocs de surimi pour la fabrication du kamaboko, matière première de la manufacture de produits de la mer d'imitation ainsi que de poisson en boîte. Bien que ces produits soient transformés dans des usines extrêmement automatisées, l'emballage sur commande des produits de la mer est également important. Cela a donné lieu à la création d'un grand nombre d'entreprises souvent relativement petites, qui alimentent certains créneaux du marché. La préparation de cadeaux de produits alimentaires à l'époque des vacances est une des formes les plus développées de transformation secondaire. Au niveau du détail, l'accent est surtout mis sur les portions de poisson frais et salé préemballées, destinées à être consommées le jour même. Dans le secteur des services de restauration, c'est la production d'aliments congelés qui prime. Les aliments transformés congelés constituent environ les deux tiers du total des produits alimentaires congelés utilisés dans les établissements, proportion qui augmente de 10 p. 100 par an depuis 1980. Un des principaux stimulants de cette croissance a été l'augmentation du nombre des restaurants de style occidental qui consomment un pourcentage élevé d'aliments transformés. Pourtant, le marché des aliments congelés au Japon est moins développé qu'au Canada, et ces produits ne constituent qu'un faible pourcentage des aliments utilisés par les établissements.

COMMENTAIRES ET OBSERVATIONS SUR LE MARCHÉ

Généralités :

Taille du Marché d'Importation
(estimation de la mission)
en millions de dollars cdn

Part du Canada
(estimation de la mission)
en millions de dollars cdn
Pourcentage

1987 :	\$ 2,000	\$500	(4.2%)
1988 :	\$13,459	\$600	(4.2%)
1989 :	\$14,800	\$840	(5.7%)
1990 :	\$16,000	\$930	(5.8%)

Principaux Concurrents :

(par part, estim. de la mission) :

(en pour cent)

États-Unis	17
Corée	15
Taiwan	14
Chine	5
Indonésie	5
Thaïlande	5

Commentaires sur les concurrents :

Situation Actuelle des Exportations Canadiennes
(évaluation de la mission) : "Solidement établies et en
croissance".

Le potentiel cumulatif sur trois ans des exportations
de produits canadiens a été estimé par la mission à --- 100
millions de dollars +

PRINCIPALES EXPORTATIONS CANADIENNES, PAR ESPÈCES/PRODUITS
(chiffres de Statistique Canada, valeur en milliers
de dollars canadiens, f.o.b., volume en tonnes)

<u>ESPÈCES/PRODUIT</u>	1987		1988	
	Milliers de \$	Vol	Milliers de \$	Vol
Hareng, roque, frais, congelés ou salés	239,516	14,223	222,593	13,486
Crabes, frais ou congelés	54,153	5,491	70,411	5,758
Saumon, rouge, congelé entier ou paré	46,143	4,176	40,832	2,772
Capelan, congelé entier ou paré	19,336	11,778	57,052	30,362
Saumon, coho, congelé entier ou apprêté	12,386	1,671	22,000	2,532
Saumon, n.m.a., congelé entier ou paré	12,386	1,671	22,000	2,532
Homard, vivant	8,971	569	7,134	512
Saumon, quinnat, congelé entier ou paré	11,200	2,279	23,625	3,386
Homard en carapace, n.m.a., frais ou congelé	7,487	762	7,142	649
Rogue de saumon, fraîche, congelée ou salée	7,106	772	13,106	1,199
Coquillages, frais ou congelés	6,396	629	9,561	1,317
Aliments pour poisson	6,248	378	--	--
Éperlan d'eau douce, congelé, entier ou paré	6,134	4,026	3,086	2,280
Chair de homard, congelée et bouillie	2,541	244	--	--
Poisson de mer, n.m.a., filets, congelés	2,115	253	1,512	324

ESPÈCES/PRODUIT	1987		1988	
	Milliers de \$	Vol	Milliers de \$	Vol
Saumon, kéta, congelé entier ou paré	3,566	1,133	1,963	468
Éperlan d'eau douce, frais, entier ou paré	177	110	1,882	1,112
Saumon, rouge, en boîte	1,728	151	1,523	116
Flétan du Pacifique, congelé, entier ou paré	1,643	263	1,079	302
Sébaste, filets, congelés	1,427	377	1,375	379
Saumon, fumé	1,369	131	1,398	97
Fruits de mer, n.m.a., frais ou congelés	884	103	1,356	184
Hareng, congelé entier, ou paré	1,192	1,181	1,067	1,252
Crevettes et crevettes tachées, fraîches ou congelées	1,941	517	1,058	126
Crabes, en boîte	1,073	69	1,018	27
TOTAL*	444,277	80,526	484,009	60,639

Statistique Canada signale des expéditions des produits suivants en plus de ceux de la liste ci-dessus, en 1986 et 1987 :

Morue, blocs et plaquettes, congelés; flétan du Pacifique, frais entier ou paré; flétan, blocs et plaquettes, congelés; aiglefin ou merlu, frais entiers ou parés; sole, flet, filets congelés; poissons plats, n.m.a., filets, frais; flétan du Groenland, blocs et plaquettes, congelés; sébaste frais entier ou paré; sébaste, blocs et plaquettes, congelés; goberge, blocs et plaquettes, congelés; poissons de mer, n.m.a., frais entiers ou parés; poissons de mer, n.m.a., filets, frais; poissons de mer, n.m.a., blocs, n.m.a. congelés; poissons, n.m.a., salés ou séchés; poissons, n.m.a., en saumure; poissons, n.m.a., fumés; poissons, n.m.a., roque; poissons et produits du poisson, n.m.a., en boîte; hareng, frais entier ou paré; hareng, filets congelés;

hareng, sans arêtes, fumé; maquereau, congelé entier ou paré; éperlan de mer, congelé entier ou paré; saumon de l'Atlantique, frais entier ou paré; saumon coho, en boîte; saumon quinnat, frais entier ou paré; saumon, n.m.a., frais entier ou paré; saumon, n.m.a., en boîte; saumon kéta, en boîte; saumon rose, en boîte; saumon, en saumure; homard, chair, fraîche, refroidie ou bouillie; homard, en boîte; calmar, entier frais ou congelé; calmar, tubes, frais ou congelés; pétoncles, congelées; fruits de mer et produits, n.m.a.; poissons d'eaux douces, n.m.a., frais entiers ou parés; poissons d'eau douce, n.m.a., congelés entiers ou parés; poissons d'eau douce, n.m.a., filets, congelés; poissons d'eau douce, n.m.a., blocs, etc. congelés.

Le poste signale qu'il existe des débouchés intéressants pour les produits suivants (les importations 1987 sont indiquées en dollars cdn) :

(en millions de dollars)

Rogue de hareng du Pacifique	156
Saumon	730
Crabe	309
Rogue de hareng de l'Atlantique	63
Capelan	80
Homard	10
Sébaste	30
Morue charbonnière	120
Eperlans	5
Rogue de saumon	100

Autres débouchés :

Oursins, coquillages (panopéas du Pacifique, mactres), crevettes du nord, thon rouge.

MODALITÉS D'ACCÈS

Prix et Conditions :

Les prix et les conditions varient selon les acheteurs et les types de produits. Pour beaucoup d'articles importés par des sociétés commerciales en vue de leur transformation plus poussée au Japon (p. ex. capelan, roque de hareng congelé) les prix, ainsi que la quantité totale importée sont en général négociés par les producteurs et les importateurs avant le début de la saison de pêche. Pour des produits tels que le saumon congelé, le homard et le crabe, qui arrivent sur les marchés de gros ou sont consignés directement aux acheteurs, les prix sont négociés individuellement entre les producteurs et les importateurs. On a aujourd'hui tendance à fixer des prix estimatifs pour le saumon à cause des fortes fluctuations des prix observées au cours de ces dernières années.

Tarifs douaniers :

Le Japon impose peu d'obstacles tarifaires au commerce de produits de la pêche. La plupart des produits à l'état brut acquittent de faibles droits ou entrent en franchise de douanes. Les droits sont évalués ad valorem (valeur CAF). Se reporter à l'annexe II pour une liste des tarifs douaniers imposés aux produits du poisson.

Obstacles non tarifaires :

Le Japon est membre de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce ainsi que de l'Organisation de coopération et de développement économiques; il a éliminé un grand nombre de restrictions quantitatives imposées aux exportations en provenance des pays membres. Néanmoins, le gouvernement japonais continue actuellement à imposer des restrictions globales, administrées en vertu d'un système complexe de contingents, pour environ 20 p. 100 des importations de poisson. Les contingents qu'il impose à certaines espèces de poisson d'intérêt pour le Canada (hareng, maquereau, calmar, morue et pétoncles) a été notifié à l'Organisme de surveillance du statu quo et du démantèlement des NCM. Après une série subséquente de consultations bilatérales, le Japon a accepté de veiller à ce qu'il n'y ait pas d'obstacles au commerce entre des acheteurs japonais consentants et des vendeurs canadiens consentants pour le hareng, le maquereau, et la morue. Le Canada continue à surveiller l'accès des produits du poisson au marché japonais et à réserver tous droits vis-à-vis de la suppression finale du système de contingents d'importation au Japon. Ce qui intéresse particulièrement les sociétés canadiennes, ce sont les

contingents imposés pour le hareng. Les contingents sont distincts selon qu'il s'agit du hareng du Pacifique ou de l'Atlantique. Le contingent de hareng du Pacifique a été fixé à 50 000 tonnes pour 1989 et les importations, essentiellement du hareng plein, ont toujours été inférieures au contingent. Le contingent de hareng de l'Atlantique est établi deux fois par an (pour avril à septembre et pour octobre à mars). Le contingent total pour l'année financière 1989 est de 52 000 tonnes, soit une augmentation de 2 000 tonnes par rapport à 1988.

TRANSPORTS

Maritimes :

Le Japon est une grande nation maritime qui est aujourd'hui tributaire des transports océaniques pour maintenir ses liens commerciaux avec d'autres pays. Jusqu'en 1981, la flotte marchande japonaise était la plus grande du monde. Elle vient aujourd'hui au troisième rang après celles du Liberia et de la Grèce. Ces dernières années, à cause des cours des devises et de la récession mondiale dans ce secteur, une grande partie de l'industrie japonaise des transports maritimes a cessé d'être rentable. Un effort de rationalisation est actuellement en cours. Vancouver et Saint-Jean (Nouveau-Brunswick) offrent des services réguliers par conteneur réfrigéré à destination du Japon. Les navires affrétés constituent également une forme courante de transport. Les ports japonais ont d'importantes installations de manutention du fret comportant des services ro-ro, des raccords avec le réseau ferroviaire et de vastes entrepôts. Les principaux ports sont Yokohama, Nagoya et Kobe.

Transitaires :

Les exportateurs préféreront peut-être confier leurs expéditions à des transitaires plutôt que de s'occuper eux-mêmes des modalités de livraison à l'étranger et de l'établissement des documents requis. Les transitaires sont en mesure de recommander les modes d'expédition les plus économiques; ils servent de coordonnateurs à l'expéditeur en contrôlant et en surveillant l'expédition, depuis la prise des marchandises jusqu'à leur livraison. Le service comprend l'établissement des documents connexes, l'entreposage, le passage en douanes, l'examen des marchandises, la perception des paiements ainsi que d'autres services de manutention indiqués dans le contrat de manutention des marchandises. Le coût et la qualité du service sont deux considérations importantes lorsque l'on choisit un transitaire. Industrie, Sciences et Technologie Canada publie un "Répertoire des courtiers en douanes et des transitaires canadiens" dans le cadre de son Système de repérage des débouchés (SRD). Vous pouvez vous en procurer des exemplaires à votre bureau local de

ISTC. Il est possible d'accéder directement par ordinateur à ce système en appelant le (613) 954-5031.

Transports aériens :

Le Japon a trois grandes compagnies aériennes, Japan Airlines, All Nippon Airways et Japan Airline System qui, à elles trois, ont transporté 53 millions de voyageurs en 1987. Japan Airlines est le transporteur international qui assure des vols directs entre Vancouver et Toronto et Tokyo. Un service parallèle est assuré par les lignes aériennes Canadien International. All Nippon et Japan Airline System desservent le marché intérieur. Le réseau aérien intérieur est très développé et la plupart des grandes villes ont un aéroport. Les deux principaux aéroports de transbordement sont Tokyo (Narita) et Osaka.

Transports routiers :

Le réseau routier japonais n'est pas aussi développé que celui d'autres pays industriels où la route est le principal mode de transport entre grands centres. Néanmoins, le réseau d'autoroutes s'étend. Les routes sont souvent très encombrées aux heures de pointe, pendant les fins de semaine et les congés. Le nombre des propriétaires d'automobiles est très élevé (26,4 millions d'unités en 1986). À la différence du réseau routier, Japan Railways (JR) exploite un des réseaux ferroviaires les plus modernes et les plus efficaces. JR transporte surtout des marchandises alors que les voyageurs sont principalement acheminés par des compagnies privées. Le trafic ferroviaire marchandises a diminué au cours de ces vingt dernières années, au fur et à mesure qu'une part plus importante du fret empruntait les routes, d'ailleurs encombrées, du pays.

Distribution :

Le Japon a un système de distribution dont la complexité est notoire. Ce système est très différent des modèles nord-américains et européens. Il est presque impossible pour un exportateur d'avoir directement accès au réseau de distribution car, au Japon, il est extrêmement important de faire partie des initiés et d'avoir des contacts personnels. Pour réussir, il faut donc prendre un agent. Pour les exportateurs de produits de la mer, ce sont en général les maisons de commerce qui ont rempli ce rôle. Il s'agit notamment des sociétés de négoce, les sogo shosha, qui ont des bureaux à l'étranger, ainsi que de petits négociants qui se spécialisent dans la vente de certains produits. Soixante-dix pour cent des importations japonaises passent par ces sociétés de commerce. Ceux qui désirent trouver un agent peuvent demander conseil à l'ambassade

du Canada à Tokyo ou à l'Office japonais du commerce extérieur (OJCE) au Canada.

MARCHÉS DE GROS :

La distribution ordinaire des produits de la pêche au Japon passe par deux genres de marché, les marchés de gros des régions productrices puis les marchés de gros des régions consommatrices. Le dernier maillon de la chaîne est constitué par près de 47 000 détaillants de produits de la mer frais, répartis dans tout le pays. Le marché de gros central de Tokyo, à Tsukiji, est le plus important marché de gros du pays. En 1987, il a vendu 889 831 tonnes de poisson et de produits du poisson d'une valeur de 6,2 milliards de dollars US. Quarante pour cent du poisson sont consignés et le reste est acheté et revendu. Il existe des marchés de gros dans tous les grands ports de pêche. Certains ports de débarquement sont également devenus d'importants points d'importation. Une partie du produit passe par les marchés de débarquement et le reste est directement vendu aux transformateurs locaux ou aux utilisateurs de gros volumes de produits. Dans le cas des produits importés, l'itinéraire de distribution varie selon son type. Certains produits sont consignés et vendus aux enchères au marché de gros alors que d'autres parviennent directement au marché général. Pour certaines variétés de poisson congelé, le circuit de distribution est plus court. Les principaux détaillants et les chaînes de restaurants qui constituent les acheteurs finals traitent parfois directement avec les importateurs, court-circuitant ainsi les grossistes. Dans quelques cas, ces groupes importent directement certains produits.

ENTREPOSAGE :

L'établissement de la zone économique de 200 milles et la dépendance accrue à l'égard des importations ont entraîné une augmentation rapide de la capacité des entrepôts équipés de chambres froides. Les entrepôts destinés aux produits alimentaires réfrigérés sont implantés dans des ports de mer où il existe des installations sous douanes, près des marchés, et dans des régions qui leur permettent de servir de centres de distribution régionaux. Ces derniers regroupent des installations publiques et privées. En 1987, les produits de la pêche représentaient près de 50 p. 100 des produits destinés aux entrepôts réfrigérés au Japon.

INSPECTIONS :

Le Japon a un système complexe sanitaire et de mesures d'hygiène régissant l'importation des produits alimentaires et des marchandises périssables. La loi japonaise sur l'inspection

des produits alimentaires comporte des règlements établissant les normes d'hygiène pour tous les produits alimentaires et comportant également certaines obligations qui doivent être satisfaites avant que des produits ne soient acceptés sur le marché japonais. Dans le cas du poisson, il existe des règlements précis concernant les additifs. On peut trouver la liste japonaise des additifs alimentaires dans la publication Food Sanitation Law: Food Additives in Japan (Loi sur l'hygiène alimentaire : additifs alimentaires au Japon) que l'on peut se procurer auprès du ministère de la Santé et du Bien-être social. Les tolérances s'appliquent également au mercure et aux PCB. La tolérance pour la teneur totale en mercure est 0,4 ppm et de 0,03 ppm en mercure-méthyle. Pour les PCB, la tolérance est de 0,5 ppm. Les produits alimentaires peuvent être soumis à trois types d'inspection. Un examen du contenu bactériologique; des tests pour déterminer leur contenu chimique; et une inspection visuelle. Bien qu'en dernière analyse, ce sont les importateurs qui sont responsables du respect des normes de qualité, les exportateurs qui espèrent établir de bonnes relations d'affaires avec les importateurs japonais doivent veiller à ce que la qualité du produit est telle que ces problèmes sont évités. On peut obtenir des renseignements sur les normes d'hygiène et les normes applicables à certains produits de la mer auprès du ministère de la Santé et du Bien-être social.

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE :

Les exigences en matière d'emballage et d'étiquetage pour le Japon sont relativement peu compliquées. Les produits alimentaires congelés doivent porter les renseignements suivants : nom du produit, date de fabrication, lieu de fabrication, additifs et méthode de conservation.

DOCUMENTS :

Pour les expéditions commerciales au Japon, seuls les documents d'expédition habituels sont requis, à savoir, les factures commerciales et les connaissements. Quatre exemplaires des factures commerciales et des connaissements sont exigés pour les expéditions maritimes; dans le cas des expéditions aériennes, il faut quatre factures commerciales et un connaissement. Les certificats d'origine ne sont pas exigés, sauf pour certaines marchandises qui peuvent bénéficier de droits de douanes favorables. Cette mesure ne s'applique pas au poisson et aux produits de la mer.

AUTRES :

Certificat d'inspection attestant des tolérances acceptables en ce qui concerne le contenu total en mercure,

mercure-méthyle et PCB. Le certificat est délivré par Pêches et Océans. Pour les mollusques, le certificat doit attester que le contenu en saxitoxine (PSP) est moins de 80 ug/100 g. Dans certains cas particuliers, les importateurs peuvent également exiger d'autres certificats.

Le plan de la mission grecque que les restrictions imposées par le Japon et les restrictions imposées par le Japon aux exportations de produits japonais.

Commentaire :

La modification du règlement des importations et la réduction des obstacles aux importations, qui sont en cours d'élaboration.

SAISON DE SUCCÈS ANTÉRIEUR DES EXPORTATIONS CANADIENNES :

Le plan de la mission de 1988-1989 indique que les secteurs suivants ont contribué, dans le passé, au succès de nos exportations :

- Appui assuré par le POME.

Commentaire : Le POME a apporté son appui aux visites de sociétés canadiennes et à leur participation à des foires et à des missions commerciales.

- Participation à des foires commerciales.

Commentaire : La participation à des salons de produits alimentaires est un des meilleurs moyens de faire connaître nos produits sur le marché japonais.

- Utilisation des activités de promotion des exportations du gouvernement canadien.

Commentaire : Chaque année, le gouvernement canadien des missions commerciales, des promotions en magasin et d'autres activités promotionnelles.

- Établissement de prix d'exportation compétitifs.

Commentaire : Cela a été facilité par des taux de change favorables.

- Position du Canada comme une des trois sources importantes d'approvisionnement international.

FACTEURS INFLUANT SUR LES EXPORTATIONS CANADIENNES

FACTEURS DÉFAVORABLES AUX EXPORTATIONS CANADIENNES :

Le plan de la mission précise que les restrictions imposées aux importations et les contingents restrictifs constituent un obstacle.

Commentaire :

La modification du règlement des importations et la réduction des obstacles aux importations, qui sont en cours, amélioreront l'accès.

RAISONS DU SUCCÈS ANTÉRIEUR DES EXPORTATIONS CANADIENS :

Le plan de la mission de 1988-1989 indique que les facteurs suivants ont contribué, dans le passé, au succès de nos exportations :

- Appui assuré par le PDME.

Commentaire : Le PDME a apporté son appui aux visites de sociétés canadiennes et à leur participation à des foires et à des missions commerciales.

- Participation à des foires commerciales.

Commentaire : La participation à des salons de produits alimentaires est un des meilleurs moyens de faire connaître nos produits sur le marché japonais.

- Utilisation des activités de promotion des exportations du gouvernement canadien.

Commentaire : Chaque année, le gouvernement commande des missions commerciales, des promotions en magasin et d'autres activités promotionnelles.

- Établissement de prix d'exportation compétitifs.

Commentaire : Cela a été facilité par des taux de change favorables.

- Position du Canada comme une des rares sources importantes d'approvisionnement international.

Commentaire : Le Canada est le principal fournisseur d'un certain nombre de produits importants, dont le capelan et la roque de hareng.

- Capacité établie du Canada dans certains secteurs.

Commentaire : Les sociétés canadiennes ont réussi à satisfaire aux normes contraignantes du marché japonais.

ACTIVITÉS D'APPUI AUX EXPORTATIONS DU
POSTE PLANIFIÉES OU EN COURS

Promouvoir les produits de la mer canadiens chaque fois que l'occasion s'en présente, dans le cadre du programme canadien de salons de l'alimentation.

Résultats escomptés : Assurer la réputation de haute qualité des produits de la mer canadiens et sensibiliser les commerçants et les consommateurs.

État de la question : Des salons de l'alimentation canadiens sont prévus pour un certain nombre de grandes chaînes d'hôtels et de chaînes de magasins de détail en 1990-1991.

Poursuivre le règlement de la question de l'accès au marché : contingents d'importation pour le hareng, le calmar, la morue; droits de douanes imposés à la roque de hareng.

Résultats escomptés : Amélioration de l'accès au marché et des bénéfices du secteur de la pêche canadiens.

État de la question : Suivi continu de la situation pour assurer l'amélioration de l'accès au marché; pressions exercées sur le Japon pour qu'il prenne d'autres engagements en faveur de la libéralisation des règlements au cours de la série actuelle de négociations commerciales multilatérales.

Préparation de fiches commerciales* sur les espèces présentant un intérêt particulier pour le Canada : roque de hareng de l'Atlantique; saumon d'élevage; homard; boursins.

Résultats escomptés : Meilleure connaissance de la situation existant sur le marché pour certaines espèces.

État de la question : Le rapport sur la roque de hareng de l'Atlantique et sur le saumon d'élevage est terminé; les rapports sur les oursins sont en voie d'achèvement.

Fournir de meilleurs renseignements sur le marché des produits de la pêche à l'industrie canadienne.

Résultats escomptés : Permettre à l'industrie de prendre des décisions sur le plan des prix/commercialisation en meilleure connaissance de cause.

État de la question : Le poste évalue l'utilité d'un système informatisé d'information commerciale demandé par l'industrie.

Identifier les débouchés possibles sur le marché pour des espèces sous-utilisées telles que les oursins, les mâcles, le capelan, et l'aiguillat.

Résultats escomptés : Accroître le volume des exportations sous-utilisées.

État de la question : En cours.

Promotion du homard de l'Atlantique dans les hôtels, les restaurants et les supermarchés.

Résultats escomptés : Faire passer les ventes de huit millions de dollars à 20 millions de dollars en 12 mois.

État de la question : En cours.

QUELQUES SUGGESTIONS DE VOS DÉLÉGUÉS COMMERCIAUX
DANS LE DOMAINE DE LA COMMERCIALISATION

Il importe que ceux qui ont l'intention d'exporter au Japon se rendent compte qu'il existe des différences importantes entre la façon dont le Japon et les pays occidentaux mènent leurs affaires. Les importateurs japonais préfèrent établir des relations d'affaires à long terme fondées sur la confiance mutuelle et ils aiment établir de bons contacts personnels avec leurs fournisseurs éventuels avant de conclure une affaire. La concrétisation de ces relations demande parfois beaucoup de temps et il faut donc savoir se montrer patient.

Les sociétés canadiennes qui cherchent à exporter au Japon doivent être prêtes à y effectuer plusieurs visites afin de mieux comprendre les habitudes de consommation, les normes imposées aux produits et les méthodes commerciales. Les foires commerciales et les promotions en magasin sont les meilleures façons de rencontrer des importateurs et de tester les produits sur le marché. FOODEX, qui a lieu une fois par an à Tokyo, est la foire commerciale la plus importante. Celle de 1988 a attiré environ 100 000 visiteurs. Le Canada a un kiosque national à FOODEX qui, en 1988, regroupait 35 exposants. Un salon de l'alimentation uniquement canadien est également tenu chaque année à Osaka. Les salons de l'alimentation organisés pendant l'année dans les grandes chaînes de magasins de produits alimentaires de l'ensemble du Japon ont beaucoup de succès auprès des consommateurs japonais et représentent un moyen relativement peu coûteux de tester les goûts des consommateurs.

Les Japonais sont les plus grands consommateurs mondiaux de produits du poisson. Le poisson occupe une place spéciale dans l'alimentation japonaise et les consommateurs accordent plus d'importance à sa qualité et à son apparence que ce n'est la règle dans les pays occidentaux. Le facteur le plus important est l'état de fraîcheur, que le poisson soit frais ou congelé, car il est souvent mangé cru. Parmi d'autres facteurs importants, citons la couleur, la texture, la qualité de la chair, le goût, l'odeur, l'apparence extérieure et la taille. En général, les Japonais préfèrent les produits aux couleurs vives. L'emballage est aussi extrêmement important car des cartons déchirés ou mal cerclés peuvent inspirer des doutes sur la qualité du poisson proprement dite. À cause de l'importance de la fraîcheur du produit, les exportateurs devraient également s'efforcer d'acquérir la réputation d'une manutention hygiénique de leurs produits.

CONTACTS COMMERCIAUX IMPORTANTS

Contacts gouvernementaux :

Division de la commercialisation des produits de la pêche
Département de l'administration des pêches
Agence des pêches
Ministère de l'Agriculture, des Forêts et des Pêches
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100

Division de l'hygiène alimentaire
Office de la santé environnementale*
Ministère de la Santé et du Bien-être social
1-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100
Associations industrielles :

Japan Fisheries Association
Sankaido Building, 9-13 Akasaka 1-chome
Minato-ku, Tokyo 107

Contacts-clés pour les importations:

Japan Marine Products Importers Association
1014 Yurakucho Building
1-10-1 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100

Japan External Trade Association (JETRO)
2-5 Toranomom 2-chome
Minato-ku, Tokyo 105

JETRO
1800, avenue Collège McGill
Suite 2902
Montréal (Québec) H3A 3J6

JETRO
151, rue Bloor ouest
Suite 700
Toronto (Ontario)
M5S 1T7

JETRO
Suite 600
World Trade Centre
999, Place Canada
Vancouver (C.-B.)
V6C 3E1

LISTE DES IMPORTATEURS JAPONAIS DES PRODUITS DE LA PECHE :

Contactez:

Direction des peches
Affaires exterieures et commerce international Canada
125, promenade Sussex
Ottawa (Ontario)
K1A 0G2

APPENDICE II

Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques

N°	Désignation	Général	GATT	Taux de droit Préférentiel	Provi- soire	Unitaire
03.01	Poissons vivants					
0301.10	Poisson d'ornement	(10%)				
	Carpes et poissons-rouges		(5%)		5%	KG
	Autres		(2.5%)	En fr.	2.5%	KG
	Autres poissons vivants					
0301.91	Truites (<i>Salmo trutta</i> , <i>salmo gairdneri</i> , <i>salmo clarki</i> , <i>salmo aguabonita</i> , <i>salmo gilae</i>):					
	Alevins ou fraies pour pisciculture	En fr.				KG
	Autres	(10%)	(5%)		5%	KG
0301.92	Anguilles (<i>Anguilla</i> spp.)					
	Alevins ou fraies pour pisciculture	En fr.				KG
	Autres	(10%)	(5%)		5%	KG
0301.93	Carpes					
	Alevins ou fraies pour pisciculture	En fr.				KG
	Autres (10%)	(5%)		5%		KG
0301.99	Autres					
	Alevins ou fraies pour pisciculture	En fr.				KG
	Autres	10%				
(0301.99)	Harengs (<i>Clupea</i> spp.), morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.), sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), (<i>Sardinops</i> spp. et <i>Engraulis</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.)					KG
	Autres	(5%)		5%		KG
	Ebi					
03.02	Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair du poisson du n° 03.04					
	Salmonidés à l'exclusion des foies, oeufs et laitances;					

0302.11	Truites (<i>Salmo trutta</i> , <i>salmo gairdneri</i> , <i>salmo clarki</i> , <i>salmo aguabonita</i> , <i>salmo gilae</i>):	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.12	Saumons du Pacifique (<i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique (<i>Salmo salar</i>) et saumons du Danube (<i>Hucho hucho</i>)	(10%)	(5)	5%	KG
0302.19	Autres Poissons plats (<i>Pleuronectidae</i> , <i>Bothidae</i> , <i>Cynoglossidae</i> , <i>Soleidae</i> , <i>Scophthalmidae</i> et <i>Citharidae</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.21	Flétans (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus stenolepis</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.22	Plies ou carrelets (<i>Pleuronectes platessa</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.23	Soles (<i>Solea</i> spp.)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.29	Autres	(5%)		5%	KG
(0302.29)	Thons (du genre (<i>Thunnus</i>) <i>listaos</i> ou <i>bonites</i> à ventre rayé (<i>Euthynnus Katsuwonus pelamis</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances;				
0302.31	Thons blancs ou germons (<i>Thunnus alalunga</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.32	Thons à nageoires jaunes (<i>Thunnus albacares</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.33	Listaos ou bonites à ventre rayé	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.39	Autres	(10%)	(5%)	5%	
	Autres				
	Thons rouges				KG
	Thons obèses				KG
	Autres				KG
0203.40	Harengs (<i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances	(10%)			KG
0302.50	Morues (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances Autres poissons à l'exclusion des foies, oeufs et laitances	(10%)			KG

0302.61	Sardines (<i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops</i> spp.), sardinelles (<i>Sardinella</i> spp.), sprats ou esprats (<i>Sprattus sprattus</i>):	(10%)			
	Ou <i>sardinops</i> spp.				KG
	Autres	(5%)	5%		KG
0302.62	Eglefins (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.63	Lieux noirs (<i>Pollachius virens</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.64	Maquereaux (<i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber</i> <i>japonicus</i>)	(10%)			KG
0302.65	Squales	(10%)	3.5%	5%	KG
0302.66	Anguilles (<i>Anguilla</i> spp.)	(10%)	(5%)	5%	KG
0302.69	Autres	10%			
(0302.69)	Harengs (<i>Clupea</i> spp.), morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.), sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), iwashi (<i>Etrumeus</i> spp. et <i>Engraulis</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.)				
	Sérioles				KG
	Morues du Pacifique				KG
	Chinchards				KG
	Autres				KG
	Thyrsites (<i>Sphyrænidae</i> et <i>Gempylidae</i>), kingclip (anguilles d'Afrique du Sud) et brèmes de mer		3%	5%	
	Brèmes de mer				KG
	Autres				KG
	Autres		(5%)	5%	
	Espadons				KG
	Maquereaux espagnols				KG
	Trichiures				KG
	Poissons-globes				KG
	Tambours				KG
	Autres				KG

0302.70	Foies, oeufs et laitances	10%			
	Oeufs de harengs (<i>Clupea</i> spp.)		8%		KG
	Oeufs de morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.)				KG
	Autres		(5%)	5%	KG
03.03	Poissons congelés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du N° 03.04				
0303.10	Saumons du Pacifique (<i>Oncorhynchus</i> spp.), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances	(10%)	(5%)	5%	KG
(0303.10)	Autres salmonidés à l'exclusion des foies, oeufs et laitances;				
0303.21	Truites (<i>Salmo trutta</i> , <i>salmo</i> <i>gairdneri</i> , <i>salmo clarki</i> , <i>salmo</i> <i>aguabonita</i> , <i>salmo gilae</i>):	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.22	Saumons de l'Atlantique (<i>Salmo</i> <i>salar</i>) et saumons du Danube (<i>Hucho hucho</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.29	Autres	(10%)	(5%)	5%	KG
	Poissons plats (<i>Pleuronectidae</i> , <i>Bothidae</i> , <i>Cynoglossidae</i> , <i>Soleidae</i> , <i>Scophthalmidae</i> et <i>Citharidae</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances				
0303.31	Flétans (<i>Reinhardtius</i> <i>hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus stenolepis</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.32	Plies ou carrelets (<i>Pleuronectes</i> <i>platessa</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.33	Soles (<i>Solea</i> spp.)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.39	Autres	10%	(5%)	5%	KG
	Thons (du genre (<i>Thunnus</i>) <i>listaos</i> ou <i>bonites</i> à ventre rayé (<i>Euthynnus</i> <i>Katsuwonus pelamis</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances;				
0303.41	Thons blancs ou germans (<i>Thunnus</i> <i>alalunga</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.42	Thons à nageoires jaunes (<i>Thunnus</i> <i>albacares</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.43	<i>Listaos</i> ou <i>bonites</i> à ventre rayé	(10%)	(5%)	5%	KG

0303.49	Autres	(10%)	(5%)	5%	
	Thons rouges				KG
	Thons obèses				KG
	Autres				KG
0303.50	Harengs (<i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances	(10%)	6%		KG
0303.60	Morues (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances	(10%)	6%		KG
	Autres poissons à l'exclusion des foies, oeufs et laitances				
0303.71	Sardines (<i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops</i> spp.), sardinelles (<i>Sardinella</i> spp.), sprats ou esprotts (<i>Sprattus sprattus</i>):	(10%)			
	De sardinops spp.				KG
	Autres		(5%)	5%	KG
0303.72	Eglefins (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.73	Lieux noirs (<i>Pollachius virens</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.74	Maquereaux (<i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i>)	(10%)			KG
0303.75	Squales	(10%)	3.5%	5%	KG
0303.76	Anguilles (<i>Anguilla</i> spp.)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.77	Bars (loups) <i>Dicentrarchus labrax</i> , <i>Dicentrarchus punctatus</i>)	(10%)	(5%)	5%	KG
0303.78	Merlus (<i>Merluccius</i> spp., <i>Urophycis</i> spp.)	(10%)			
	De <i>Merluccius</i> spp.		(6%)		KG
	Autres		(5%)	5%	KG
0303.79	Autres	10%			
	Harengs (<i>Clupea</i> spp.) et morues (<i>Gadus</i> spp. et <i>Theragra</i> spp.)		6%		

	Harengs (<i>Clupea</i> spp.)			KG
	Autres			KG
	Sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), iwashi (<i>Etrumeus</i> spp. et <i>Engraulis</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.):			
	Chinchards			KG
	Sérioles			KG
	Balaous			KG
	Autres			KG
	Thyrsites (<i>Sphyraenidae</i> et <i>Gempylidae</i>), kingclip (anguilles d'Afrique du Sud) et brèmes de mer	3%	5%	
	Brèmes de mer			KG
	Autres			KG
0303.79	Shishamo	4%	5%	KG
	Autres	(5%)	5%	
	Espadons			KG
	Maquereaux espagnols			KG
	Trichiures			KG
	Tambours			KG
	Poissons-globes			KG
	Menuke (<i>Sebastes</i> spp.)			KG
	Morues charbonnières			KG
	Autres			KG
0303.80	Foies, oeufs et laitances	10%		
	Oeufs de harengs (<i>Clupea</i> spp.)	(6%)	6%	KG
	Oeufs de morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.)	6%		KG
	Autres	(5%)	5%	KG
03.04	Filets de poissons et autre chair de poissons (même hachée) frais, réfrigérés ou congelés			
0304.10	Frais ou réfrigérés			

	Filets	10%			
	Harengs (Clupea spp.), morues du Pacifique (Gadus spp., Theragra spp. et Merluccius spp.), sérioles (Seriola spp.), maquereaux (Scomber spp.), iwashi (Etrumeus spp., Sardinops spp. et Engraulis spp.), chinchards (Trachurus spp. et Decapterus spp.) et balaous (Cololabis spp.)				KG
	Autres		(5%)	5%	KG
	Autres	10%			
(0304.10)	Harengs (Clupea spp.), morues du Pacifique (Gadus spp., Theragra spp. et Merluccius spp.), sérioles (Seriola spp.), maquereaux (Scomber spp.), iwashi (Etrumeus spp., Sardinops spp. et Engraulis spp.), chinchards (Trachurus spp. et Decapterus spp.) et balaous (Cololabis spp.)				KG
	Thyrsites (Sphyraenidae et Gempylidae), kingclip (anguilles d'Afrique du Sud) et brèmes de mer	3%		5%	KG
	Squales		3.5%	5%	KG
	Autres		(5%)	5%	KG
0304.20	Filets congelés	10%			KG
	Harengs (Clupea spp.), morues du Pacifique (Gadus spp., Theragra spp. et Merluccius spp.), sérioles (Seriola spp.), maquereaux (Scomber spp.), iwashi (Etrumeus spp., Sardinops spp. et Engraulis spp.), chinchards (Trachurus spp. et Decapterus spp.) et balaous (Cololabis spp.)				KG
	Autres		(5%)	5%	
	Thons et espadons				KG
	Autres				KG
0304.90	Autres	10%			
	Harengs (Clupea spp.) et morues du Pacifique (Gadus spp., Theragra spp. et Merluccius spp.)				6%
	Harengs				KG
	Morues du Pacifique				KG

	Surimi congelé			KG
	Autres			KG
	Sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), iwashi (<i>Etrumeus</i> spp., <i>Sardinops</i> spp. et <i>Engraulis</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.)			KG
	Thyrsites (<i>Sphyracnidae</i> et <i>Gempylidae</i>), kingclip (anguilles d'Afrique du Sud) et brèmes de mer	3%	5%	KG
	Squales	3.5%	5%	KG
	Autres	(5%)	5%	KG
0304.20	Filets congelés	10%		
	Harengs (<i>Clupea</i> spp.), morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.), sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), iwashi (<i>Etrumeus</i> spp., <i>Sardinops</i> spp. et <i>Engraulis</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.)			KG
	Autres	(5%)	5%	
	Thons et espadons			KG
	Autres			KG
0304.90	Autres	10%		
	Harengs (<i>Clupea</i> spp.) et morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.)	6%		
	Harengs			KG
	Morues du Pacifique			KG
	Surimi congelé			KG
	Autres			KG
	Sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), iwashi (<i>Etrumeus</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.)			KG
	Tyrsites (<i>Sphyracnidae</i> et <i>Gempylidae</i>), kingclip (anguilles d'Afrique du Sud) et brèmes de mer	3%	5%	KG
	Squales	3.5%	5%	KG

0304.90	Shishamo	4%	5%	KG
	Autres	(5%)	5%	
	Thons rouges			KG
	Maquereaux espagnols			KG
	Tambours			KG
	Fugu			KG
	Itoyori, Surimi			KG
	Autres			KG
03.05	Poissons séchés, salés ou en saumure, poissons fumés même cuits avant ou pendant le fumage; farine de poisson propre à l'alimentation humaine			
0305.10	Farine de poisson propre à l'alimentation humaine	15%		KG
0305.20	Foies, oeufs et laitances séchés, fumés, salés ou en saumure	15%		
	Oeufs de harengs (<i>Clupea</i> spp.) autres que oeufs de harengs sur varech	(12%)	12%	KG
	Oeufs de morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i>)	7.5%		KG
	Oeufs de salmonidés	(5%)	5%	KG
	Oeufs de harengs sur varech			KG
	Autres	4%	En fr. 4%	KG
0305.30	Filets de poissons séchés salés ou en saumure, mais non fumés	15%		
	Salmonidés		12%	KG
(0305.30)	Harengs (<i>Clupea</i> spp.), morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.), sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), iwashi (<i>Etrumeus</i> spp., <i>Sardinops</i> spp. et <i>Engraulis</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.)			KG
	Autres			KG
	Poissons fumés, y compris les filets			
0305.41	Saumons du Pacifique (<i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique (<i>Salmo salar</i>) et saumons du Danube (<i>Hucho hucho</i>)	15%		KG

0305.42	Harengs (<i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i>)	15%			KG
0305.49	Autres	15%			
	Morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.)				
	Autres		10%		KG
			En fr.		
	Poissons séchés même salés mais non fumés				
0305.51	Morues (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>)	15%			KG
0305.59	Autres	15%			
	Salmonidés			12%	KG
	Harengs (<i>Clupea</i> spp.), morues du Pacifique (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. et <i>Merluccius</i> spp.), sérioles (<i>Seriola</i> spp.), maquereaux (<i>Scomber</i> spp.), iwashi (<i>Etrumeus</i> spp., <i>Sardinops</i> spp. et <i>Engraulis</i> spp.), chinchards (<i>Trachurus</i> spp. et <i>Decapterus</i> spp.) et balaous (<i>Cololabis</i> spp.)				KG
	Autres				KG
	Poissons salés mais non séchés ni fumés et poissons en saumure				
0305.61	Harengs (<i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i>)		15%		KG
0305.62	Morues (<i>Gadus morhus</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>)	15%			KG
0305.63	Anchois (<i>Engraulis</i> spp.)	15%			
0305.69	Autres	15%			
	Salmonidés			12%	KG
	Autres				KG
03.06	Crustacés même décortiqués vivants frais réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure;				
	congelés:				
0306.11	Langoustes (<i>Palinurus</i> spp. <i>Panulirus</i> spp., <i>Jasus</i> spp.)	(10%)	3%	4%	KG
0306.12	Homards (<i>Homarus</i> spp.)	(10%)	3%	4%	KG

0306.13	Crevettes	(10%)	3%	4%	KG
0306.14	Crabes (10%)	(6%)	6%	KG	
0306.19	Autres 10%				
	Ebi	3%	4%	KG	
	Autres				KG
	Non congelés:				
0306.21	Langoustes (Palinurus spp., Panulirus spp., Jasus spp.):				
	Vivantes, fraîches ou réfrigérées	(10%)	3%	4%	
	Vivantes				KG
	Autres				KG
	Autres	(15%)	(7.5%)	4% En fr.	6% KG
0306.22	Homards (Homarus spp.):				
	Vivants, frais ou réfrigérés	(10%)	3%	4%	KG
	Autres	(15%)	(7.5%)	4% En fr.	6% KG
0306.23	Crevettes				
	Vivantes	(10%)	3%	4%	
	Vivantes				KG
	Autres				KG
	Autres	(15%)	(7.5%)	4% En fr.	6% KG
0306.24	Crabes				
	Vivants, frais ou réfrigérés	(10%)	(6%)	6%	KG
	Autres	15%			KG
0306.29	Autres				
	Vivants, frais ou réfrigérés	10%			
	Ebi		3%	4%	KG
	Autres				KG
	Autres	15%			
	Ebi		(7.5%)	4% En fr.	6% KG
	Autres				KG

03.07	Crustacés, même décortiqués vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure			
0307.10	Huitres			
	Vivantes, fraîches ou réfrigérées	10%		KG
	Autres	15%		KG
	Coquilles St-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux, autres coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten			
0307.21	Vivants, frais ou réfrigérés	10%		KG
0307.29	Autres			
	Congelés	10%		KG
	Autres	15%		KG
	Moules (Mytilus spp., Perna spp.):			
0307.31	Vivantes, fraîches ou réfrigérées	10%		KG
0307.39	Autres			
	Congelés	10%		KG
	Autres	15%		KG
	Seiches (Sepia officinalis, Rossia macrosama, Sepiola spp.) et calmars et encornets (Ommastrephes spp., Loligo spp., Nototodarus spp., Sepioteuthis spp.):			
0307.41	Vivants, frais ou réfrigérés			
	Calmars			KG
	Autres			KG
0307.49	Autres			
	Congelés	10%	5%	
	Calmars			KG
	Autres			KG
	Autres	15%		KG
	Poulpes ou pieuvres (Octopus spp.):			
0307.51	Vivants, frais ou réfrigérés	10%	5%	KG

En fr.

ANNEXE III
Liste des Catégories de Marchandises Internationales

VANCOUVER		WINNIPEG		HALIFAX	
CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL		CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL		CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL	
0307.59	Autres				
	Congelés	10%		5%	KG
				En fr.	
	Autres	15%			KG
0307.60	Escargots autres que de mer				
	Vivants, frais, réfrigérés ou congelés				KG
	Autres	15%			KG
	Autres				
0307.91	Vivants, frais ou réfrigérés				
	Invertébrés aquatiques vivants autres que les crustacés et mollusques		En fr.	En fr.	KG
(0307.91)	Muscles de mollusques et de crustacés	10%			KG
	Seiches et calmars	10%	5%		KG
	Calmars				KG
	Autres				KG
	Autres	10%			KG
	Palourdes américaines			5%	KG
	Arches			8%	KG
				En fr.	
	Oursins			7.5%	KG
				En fr.	
	Méduses			8%	KG
				En fr.	
	Ormeaux				KG
	Asaris				KG
	Palourdes d'eau douce				KG
	Autres				KG
	Mollusques				KG
	Autres				KG
0307.99	Autres				
	Congelés				
	Muscles de mollusques et de crustacés	10%			KG
	Seiches et calmars	10%	5%		KG

Calmars			KG
Autres			KG
Oursins, méduses et concombres de mer	10%		
Oursins		7.5% En fr.	KG
Méduses		8% En fr.	KG
Concombres de mer			KG
Autres	10%		
Palourdes américaines		5%	KG
Autres			
Ormeaux			KG
Asaris			KG
Palourdes d'eau douce			KG
Autres			KG
Autres			
Muscles de mollusques et de crustacés	15%		KG
Seiches et calmars	15%		KG
Oursins, méduses et concombres de mer	10%		
Oursins		7.5% En fr.	KG
Méduses		8% En fr.	KG
Concombres de mer			KG
Autres	15%		
Palourdes américaines			
Salées ou en saumure		7.5%	KG
Séchées		9% En fr.	KG
Autres			KG

ANNEXE III
Liste des Centres de Commerce International

VANCOUVER

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
Scotia Tower
900-650, rue Georgia ouest
C.P. 11610
Vancouver (Colombie-Britannique)
V6B 5H8
Télécopieur: (604) 666-8330
Télex: 04-51191

Contact

M. Zen Burianyk
Délégué commercial principal
(604) 666-1438

ALBERTA

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
Bureau d'EDMONTON
Canada Place
Pièce 540
9700, avenue Jasper
Edmonton (Alberta)
T5J 4C3
Télécopieur: (403) 495-4507
Télex: 037-2762

Contact

M. Bill Roberts
Délégué commercial principal
(403) 495-4415

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
BUREAU DE CALGARY:
11e étage
510 - 5e rue S.O.
Calgary (Alberta)
T2P 3S2
Télécopieur: (403) 292-4578

Contact

M. Gerald Milot
Délégué commercial principal
(403) 292-6409

SASKATOON

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
6e étage
105-21e rue est
Saskatoon (Saskatchewan)
S7K 0B3
Télécopieur: (306) 975-5334
Télex: 074-2742

Contact

M. Al McEwen
Délégué commercial principal
(306) 975-4343
M. Ron McLeod
(306) 975-5318

WINNIPEG

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
8e étage
330, avenue Portage
C.P. 981
Winnipeg (Manitoba)
R3C 2V2
Télécopieur: (204) 983-2187
Télex: 07-57624

Contact

M. Al Lyons
Délégué commercial principal
(204) 983-4099

TORONTO

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
Dominion Public Building
4e étage
1, rue Front ouest
Toronto (Ontario)
M5J 1A4
Télécopieur: (416) 973-8161
Télex: 065-24378

Contact

M. Doug Sirrs
Directeur Général
(416) 973-5050
M. Doug Paterson
Délégué commercial principal
(416) 973-5053

MONTRÉAL

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
Tour de la Bourse
800, Carré Victoria
Bureau 3800
C.P. 247
Montréal (Québec)
H4Z 1E8
Télécopieur: (514) 283-3302
Télex: 055-60768

Contact

M. Claude Lavoie
Délégué commercial
(514) 283-8791

MONCTON

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
Assumption Place
770, rue Main
C.P. 1210
Moncton (Nouveau Brunswick)
E1C 8P9
Télécopieur: (506) 857-6429
Télex: 014-2200

Contact

M. Guy-André Gélinas
Délégué commercial principal
(506) 857-6440

HALIFAX

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
Central Guarantee Trust Building
1801 rue Hollis
C.P. 940, Succursale "M"
Halifax (Nouvelle-Écosse)
B3J 2V9
Télécopieur: (902) 426-2624
Télex: 019-22525

Contact

M. Doug Rosenthal
Délégué commercial principal
(902) 426-6125

CHARLOTTETOWN

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
Confederation Court Mall
134, rue Kent, Pièce 400
C.P. 1115
Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard)
C1A 7M8
Télécopieur: (902) 566-7450
Télex: 014-44129

Contact

M. Fraser Dickson
Délégué commercial principal
(902) 566-7443

ST. JOHN'S

CENTRE DE COMMERCE INTERNATIONAL
90, avenue O'Leary
C.P. 8950
St. John's (Terre-Neuve)
A1B 3R9
Télécopieur: (709) 772-2373
Télex: 016-4749

Contact

M. Tom Greenwood
Délégué commercial principal
(709) 772-5511

AUTRES PERSONNES RESSOURCES
RESPONSABLES
DU COMMERCE DANS LES TERRITOIRES:
WHITEHORSE

Pièce 301
108, rue Lambert
Whitehorse (Yukon)
Y1A 1Z2
Télécopieur: (403) 668-5003

Contact

M. Larry Bagnell
(403) 668-4655

YELLOWKNIFE

10e étage
Precambrian Building
Sac Postal 6100
4922 - 52e rue
Yellowknife (Territoires du Nord-Ouest)
X1A 2R3
Télécopieur: (403) 873-6228

Contact

M. Jeff Titterington
(403) 920-8575

doc
CA1
EA660
J13
EXF
1990/91

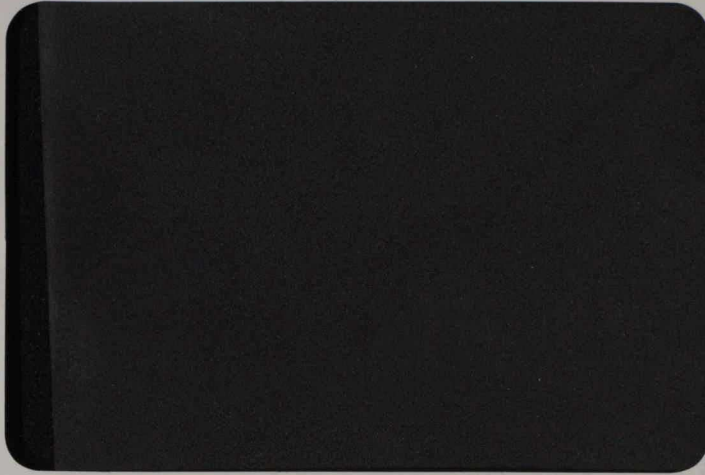
JAPAN

GUIDELINES FOR CANADIAN
FISH EXPORTERS
1990/91

Affaires extérieures et
Commerce extérieur Canada

External Affairs and
International Trade Canada

Canada



Prepared by the International Trade
Development Branch

Publication préparée par le Secteur de
l'expansion du commerce extérieur



External Affairs and
International Trade Canada

Affaires extérieures et
Commerce extérieur Canada

TABLE OF CONTENTS

JAPAN

Page

Introduction	1
Table of Contents	11
Japan: The Market in Brief	2
Fisheries Contacts	3
Country Data	4
Highlights of the Domestic Fishery	4
Comments and Observations on the Market	6
Access Conditions	8
Factors Affecting Canadian Exports	12
Fish Export Support Activities Planned or in Progress	13
Marketing Tips	13

Appendix 1: 1990 Prepared by: David Shortall
Deputy Director
Fisheries Division
International Trade Development
Branch
Appendix 2: Tariffs
Appendix 3: International Trade Contacts
External Affairs and International
Trade Canada

January 1990

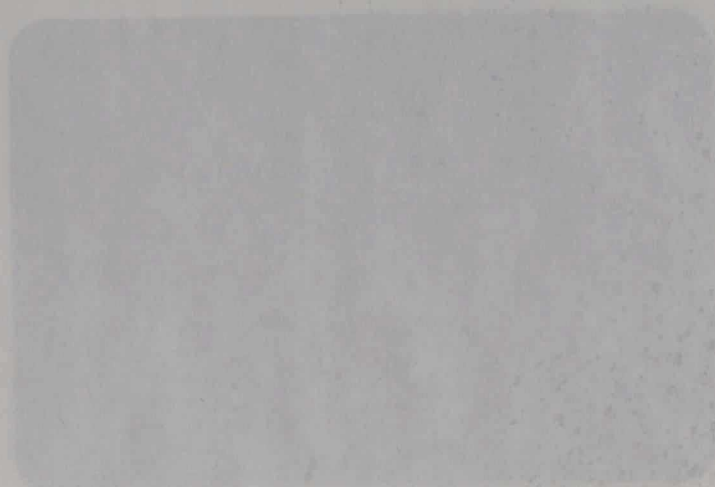
Telephone: (613)995-1713
Facsimile: (613)995-8384
Telex: 053-3745

Dept. of External Affairs
Min. des Affaires extérieures

JUL 31 1990

RETURN TO DEPARTMENTAL LIBRARY
RETOURNER A LA BIBLIOTHEQUE DU MINISTERE

43-256-588(A)



Prepared by: David Shortall
 Deputy Director
 Fisheries Division
 International Trade Development
 Branch
 External Affairs and International
 Trade Canada
 January 1990

Telephone: (613) 993-1711
 Facsimile: (613) 993-4384
 Telex: 083-2748

For further information, contact the
 International Trade Development
 Branch, External Affairs and
 International Trade Canada

Produit en français par le Secteur de
 l'Économie internationale et
 du Commerce extérieur

JUL 8 1990

101-101-101

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION

Page

Introduction	i
Table of Contents	ii
Japan: The Market in Brief	1
Fisheries Contacts	3
Country Data	4
Highlights of the Domestic Fishery	4
Comments and Observations on the Market	6
Access Conditions	8
Factors Affecting Canadian Exports	12
Post Export Support Activities Planned or in Progress	13
Marketing Tips	13
Appendix 1: 1990/91 Post Plan	
Appendix 2: Tariffs	
Appendix 3: International Trade Centres Contacts	

TABLE OF CONTENTS

Page	
1	Introduction
11	Table of Contents
1	Japan: The Market in Brief
3	Fisheries Contacts
4	Country Data
4	Highlights of the Domestic Fishery
5	Comments and Observations on the Market
8	Access Conditions
12	Factors Affecting Japanese Exports
13	Post Export Support Activities Planned or in Progress
13	Marketing Tips
	Appendix 1: 1990-91 Year Plan
	Appendix 2: Tariffs
	Appendix 3: International Trade Center Contacts

INTRODUCTION

The Canadian Embassy in Tokyo, Japan, in its 1990/91 post plan, identified "Fish, Shellfish and other fish products" as a priority subsector for market development activities by the post.

The post's 1990/91 plan is set out in Appendix 1 to this report. This report elaborates on the plan and provides supplemental information on the Japanese market for fish imports.

This report is intended:

- to make Canadian fish exporters aware of the export market opportunities for fish in Japan;
- to provide exporters with sufficient information to assess whether further exploration of the market opportunities is warranted;
- to facilitate contacts with Japanese fish buyers;
- to provide helpful information to Canadian business travellers, and to make them aware of the services provided and activities undertaken in support of Canadian fish exporters by trade officers in the Canadian Embassy in Tokyo;
- to promote discussion of Canadian fish export interests, priorities, competitive problems and marketing efforts in Japan.

Care has been taken to assure the accuracy of the information in this report at the time of preparation. However, prudent Canadian fish exporters are advised to check all relevant details with their buyers and to adhere strictly to the specifications set by Japanese importers and authorities.

We want to hear about your efforts to take advantage of the market for fish in Japan, both successful and unsuccessful. If we have missed important information, please let us know.

JAPAN : THE MARKET IN BRIEF

Japan is the world's largest import market for agriculture, fishery and food products. Japan is also the world's fastest growing import market and the world's largest consumer of fisheries products. In 1988 the value of imports was some \$13 billion. Import demand is stimulated by reduced fishing opportunities for Japanese vessels in international waters as well as the high value of the Japanese yen relative to other currencies. Japan is Canada's second largest market for seafood with exports of \$583 million in 1988.

Canadian fish exports have increased by over 50 percent since 1985. Nevertheless exports remain a relatively modest 5 percent of Japanese imports. Major Canadian exports include Pacific and Atlantic herring roe, salmon, female capelin, smelt, crab, clams, lobster and redfish. Good potential also exists for sea urchin roe, farmed salmon and various value added groundfish products.

Japan is a relatively easy market to access with low tariffs and minimal product certification requirements. The demand for imported seafood will remain strong with the increasing affluence of consumers and an avid interest in foreign goods. However, Japanese consumers place a strong emphasis on the quality and visual aspects of food and insist on rigorous standards in latent quality, packaging and presentation.

In recent years Japan has obtained a low population growth, and absolute consumption of fishery products is levelling off. Recent trends include a continuing increase in demand for mid and upmarket varieties of fish, reflected in steady growth of imports of the same. Competition on product quality and pricing is strong and growing between the many suppliers to this affluent market.

COUNTRY DATA: Population: 122.3 million (1985)

Mr. James H. Taylor, Ambassador
Mr. Gordon Parsons, Counselor (Commercial)
Mr. Masao Nakai, Commercial Officer
Telephone: (011-81-3) 408-2101

POST: Tokyo
COUNTRY: Japan

LAST UPDATED: 14DEC89

Japan is a constitutional monarchy situated in the northeast Pacific. The population is concentrated on the four main islands of Honshu, Shikoku, Kyushu and Hokkaido. Some 76 percent of the population is urban and 22.5 per cent live within 50 miles of the capital of Tokyo. Japan is a highly industrialized society with one of the world's strongest economies. Japan's trade is dominated by the export of manufactured goods and the import of raw materials and semi processed products. Japan has for a number of years maintained a substantial trade surplus and one of the world's strongest currencies.

Embassy of Japan
125 Sussex Drive
Ottawa, Ontario
K1N 9E2
Telephone: (613) 236-8241

In addition, Japanese Consulates are located as follows:

Montreal:
500 de la Casseblane Street West
Suite 1785
Montreal, Quebec
H3B 4J8
Telephone: (514) 888-2439

Toronto:
1801 Toronto-Dominion Centre
Suite 2702
P.O. Box 10

Vancouver, British Columbia
Telephone: (604) 684-2968

FISHERIES CONTACT(S) AT POST:

- Mr. James H. Taylor Ambassador
- Mr. Gordon Parsons, Counsellor (Commercial)
- Mr. Masao Nakai, Commercial Officer

CANADIAN EMBASSY
7 - 3 - 38 Akasaka
Minato-ku
Tokyo 107
Japan

Telephone: (011-81-3)408-2101
Telex: (Destination Code 72)22218
(DOMCAN J 2218)
Fax: (G3 System)(011-81-3)479-5320/
470-7280

EXTERNAL AFFAIRS HEADQUARTERS CONTACTS:

- Japan Trade Development Division (PNJ)
Enzio DiEmanuele 613-995-8606
- Fisheries Division (TAF)
David Shortall 613-995-1713

REPRESENTATIVE OFFICE IN CANADA

EMBASSY OF JAPAN
225 Sussex Drive
Ottawa, Ontario
K1N 9E6

Telephone: (613)236-8541

In addition, Japanese Consulates are located as follows:

Montreal: 600 de la Gauchetiere Street West
Suite 1785
Montreal, Quebec
H3B 4L8 Telephone: (514)866-3429

Toronto: 1803 Toronto-Dominion Centre
Suite 2702
P.O. Box 10
Toronto, Ontario
M5K 1A1 Telephone: (416)363-7038

Winnipeg: 730 - 215 Garry Street
Credit Union Central Plaza
Winnipeg, Manitoba
R3C 3P3 Telephone: (204)943-5554

Vancouver: 1177 Hastings Street West
Suite 900
Vancouver, British Columbia
V6E 2K9 Telephone: (604)684-5868

COUNTRY DATA: Population: 122.3 million (October 1987)

Area: 377,727 km²

Major cities: Tokyo (11.80 million), Yokohama

(3.072 million), Osaka (2.546 million), Nagoya (2.091 million)
Kobe (1.4 million)

GNP: US\$2.39 trillion

GNP per capita: US\$19,515.

Economy: Free Market

Currency: Yen

Weights and Measures: metric system.

Religion: Shintoism, Buddhism

Language: Japanese

HIGHLIGHTS OF THE DOMESTIC FISHERY

Resources:

Japan is the world's largest fishing nation with landings of 12.84 million metric tonnes in 1988. The industry is highly developed with a large domestic fishery in Japanese coastal waters which includes both offshore and coastal sectors. Japan also maintains a major inland water and aquaculture fishery as well as extensive deep sea fishing operations in international waters. The long term trend in Japanese fisheries is one of decline with increasing dependence upon imported seafood. In terms of activity the offshore sector contributes about 53 percent of landings followed by the coastal fishery with 23 percent and the long distance fishery with 15 percent.

Management:

While Japan's fishing industry is the largest in the world it suffers from structural problems, labour shortages, international disputes over fishing rights and the damage from pollution to catches in domestic waters. The number of fishermen continues to decline from 457,000 in 1980 to 423,000 in 1986. The rate of decline in the offshore or long distance fisheries is particularly noticeable. On the international front Japan has concluded a number of bilateral agreements with the United States, Canada, the USSR, Korea, Australia and New Zealand. An agreement with the United States was concluded in 1983 providing for fisheries allocations in the US 200 mile zone. Since its inception allocations have been steadily reduced and stand at 104,000 tonnes in 1987, a reduction of 78 percent over 1986. Under the Japan-USSR Reciprocal Fishery Agreement concluded in 1984, Japan receives fisheries allocations in the fisheries zone of the USSR. These allocations reached 300,000 tonnes in 1987, an increase of 50 per cent over 1986. The Canada/Japan Bilateral Fisheries Agreement signed in 1984 provides for allocations in Canadian waters surplus to Canada's needs. Allocations in 1989 were 39,040 tonnes.

Landings:

See table

Aquaculture:

Japan has one of the worlds largest and best developed systems of aquaculture. In 1986, Japan produced 1.3 million tonnes representing 21 per cent by value of Japanese fish production. The production of fish seedlings is a major component of aquaculture. Currently the production and liberation of seedlings affects some 80 species of fish and shellfish. Mass production of seedlings affects only about 10 species including prawn, abalone and crab which have a long history of technological development. Cultivation of scallops is also an important developing fishery. Greater efforts will be made to improve aquacultural output in order to ensure stability of supply in the face of reduced opportunities in distant waters. However, coastal contamination by water pollutants poses a threat to development. Japan also sponsors a major program to enhance wild salmon stocks. Some two thirds of wild salmon production results from propagation efforts.

Processing Sector

The fish processing sector in Japan is highly developed. The

primary end is associated with the production of surimi blocks for the manufacture of kamaboko, the raw material for the manufacture of seafood analogs, as well as canned fish. While these products are made in highly automated facilities, the custom packaging of seafood is also important. This has spawned a large number of often relatively small enterprises supplying niche markets. The preparation of food gifts for holidays is one of the most developed forms of secondary processing. At the retail level, the focus is on prepackaged fresh and cured fish portions designed for same day consumption. In the food service sector emphasis is on the production of frozen food. Frozen processed foods make up about two thirds of the total frozen food used in institutions and has been growing by 10 per cent annually since 1980. A major stimulus has come from the growth of western style restaurants which consume a high percentage of processed foods. However, the frozen food market in Japan is less developed than in Canada, and frozen foods make up only a small percentage of foods used by institutions.

<u>Statistics:</u>	1986	1987
Total Landings (tonnes)	12,465,000	12,847,000
Total Imports (tonnes)	2,080,000	2,414,000
Total Exports (tonnes)	729,200	730,000
Domestic Disappearance (tonnes)	13,071,800	14,531,000
" " per capita (kg)	35.8 KG	36.3 KG

COMMENTS AND OBSERVATIONS ON MARKET

General:

IMPORT MARKET SIZE (Post's estimate)	CDN SHARE (Post's estimate)
Cdn\$ millions	Cdn\$ millions Percentage
1987: \$ 2,000	\$500 (4.2%)
1988: \$13,459	\$600 (4.2%)
1989: \$14,800	\$840 (5.7%)
1990: \$16,000	\$930 (5.8%)

MAJOR COMPETITORS (by share, post's est.): United States (17%), Korea (15%), Taiwan (14%), China (5%), Indonesia (5%), Thailand (5%).

Comments on competitors:

CURRENT STATUS OF CDN EXPORTS, POST'S ASSESSMENT: "Well established and growing."

CUMULATIVE 3-YEAR EXPORT POTENTIAL FOR CANADIAN PRODUCTS was

LEADING CDN EXPORTS, BY SPECIES/PRODUCT (Statistics Canada figures, value in Cdn\$ thousands, f.o.b. basis, volume in tonnes)

SPECIES/PRODUCT	1987		1988	
	\$000	vol	\$000	vol
Herring, roes, fresh, frozen or cured	239,516	14,223	222,593	13,486
Crabs, fresh or frozen	54,153	5,491	70,411	5,758
Salmon, sockeye, frozen whole or dressed	46,143	4,176	40,832	2,772
Sea fish, nes, frozen whole or dressed	23,931	6,906	28,667	7,685
Capelin, frozen whole or dressed	19,336	11,778	57,052	30,362
Salmon, coho, frozen whole or dressed	12,386	1,671	22,000	2,532
Salmon, n.e.s., frozen whole or dressed	11,200	2,279	23,625	3,386
Lobster, live	8,971	569	7,134	512
Salmon, spring, frozen whole or dressed	7,791	727	7,800	684
Lobster in shell, nes, fresh or frozen	7,487	762	7,142	649
Salmon roe, fresh, frozen or cured	7,106	772	13,106	1,199
Clams, fresh or frozen	6,396	629	9,561	1,317
Fishery food and feed	6,248	378	-	-
Freshwater smelt, frozen whole or dressed	6,134	4,026	3,086	2,280
Lobster meat, frozen and boiled	2,541	244	-	-
Sea fish, nes, fillets, frozen	2,115	253	1,512	324
Salmon, chum, frozen whole or dressed	3,566	1,133	1,963	468
Freshwater smelt, fresh whole or dressed	177	110	1,882	1,112
Salmon, sockeye, canned	1,728	151	1,523	116
Pacific halibut, frozen whole or dressed	1,643	263	1,079	302
Ocean perch fillets, frozen	1,427	377	1,375	379
Salmon, smoked	1,369	131	1,398	97

(...continues)

Shellfish, n.e.s., fresh or frozen	884	103	1,356	184
Herring, frozen whole or dressed	1,192	1,181	1,067	1,252
Shrimps and prawns, fresh or frozen	1,941	517	1,058	126
Crabs, canned	1,073	69	1,018	27
TOTAL*	444,277	80,526	484,009	60,639

*Statistics Canada reports shipments of following products in addition to the above during 1986 and 1987:

cod, blocks and slabs frozen; Pacific halibut, fresh whole or dressed; halibut, blocks and slabs, frozen; haddock or hake, fresh whole or dressed; sole, flounder, fillets frozen; flatfish, nes, fillets fresh; turbot, fillets frozen; turbot, blocks and slabs frozen; ocean perch, fresh whole or dressed; ocean perch, blocks and slabs, frozen; pollock, blocks and slabs, frozen; sea fish, nes, fresh whole or dressed; sea fish, nes, fillets fresh; sea fish, nes, blocks, etc. frozen; fish, nes, salted or dried; fish, nes, pickled; fish, nes, smoked; fish, nes, roe; fish and fish products, nes, canned; herring, fresh whole or dressed; herring, fillets frozen; herring, boneless smoked; mackerel, frozen whole or dressed; sea smelt, frozen whole or dressed; Atlantic Salmon, fresh whole or dressed; coho salmon, canned; spring salmon, fresh whole or dressed; salmon, nes, fresh whole or dressed; salmon, nes, canned; chum salmon, canned; pink salmon, canned; salmon, pickled; lobster, meat fresh chilled or boiled; lobster, canned; squid, whole fresh or frozen; squid, tubes, fresh or frozen; scallops, frozen; shellfish and products, nes; freshwater fish, nes, fresh whole or dressed; freshwater fish, nes, frozen whole or dressed; freshwater fish, nes, fillets frozen; freshwater fish, nes, blocks etc. frozen.

POST NOTES GOOD PROSPECTS FOR FOLLOWING PRODUCTS (with 1987 imports in Cdn\$): Pacific herring roe (\$156 million); salmon (\$730 million); crab (\$309 million); Atlantic herring roe (\$63 million); capelin (\$80 million); lobster (\$10 million); redfish (\$30 million); black cod (\$120 million); smelt (\$5 million); salmon roe (\$110 million).

OTHER PROSPECTS: sea urchin, clams (geoduck, surf), northern shrimp, bluefin tuna.

ACCESS CONDITIONS:

PRICES AND TERMS: Prices and terms vary according to buyers and types of products. For many of the commodities imported by trading firms for further processing in Japan (eg capelin, frozen herring

roe), prices as well as the total quantity imported are generally agreed upon by negotiation between producers and importers before the beginning of the fishing season. For products such as frozen salmon, lobster and crab which enter wholesale markets or are consigned directly to buyers, prices are negotiated on an individual basis between producers and importers. Severe price fluctuations for salmon during the past few years have seen a trend towards provisional pricing as the norm.

TARIFFS: Japan provides few tariff barriers to the trade in fisheries products. Most raw materials enter at low rates or duty free. Duties are assessed ad valorem on CIF value. (See Appendix 11 for a list of tariffs on fish products.)

NON-TARIFF BARRIERS: Japan is a member of the General Agreement on Tariffs and Trade and the Organization For Economic Cooperation and Development and has eliminated many of the quantitative restrictions on imports originating from member countries. Nevertheless, The government of Japan currently maintains global restrictions, administered under a complex system of quotas, on about 20 per cent of fish imports. Japan's import quotas on certain species of fish of interest to Canada (herring, mackerel, squid, cod and scallops) was notified to the MTM Standstill and Rollback Surveillance Body. As a result of a subsequent series of bilateral consultations, Japan agreed to ensure that, there would be no impediment to trade between willing Japanese buyers and willing Canadian sellers for herring, mackerel, and cod. Canada continues to monitor access for fish products to the Japanese market and has reserved all rights vis-a vis the eventual removal of the import quota system in Japan. Of particular interest to Canadian companies are the import quotas for herring. There are separate quotas for Pacific and Atlantic herring. The Pacific quota has been set at 50,000 tonnes for 1989 and imports, mainly roe-herring, have consistently been less than the quota. The Atlantic quota is set twice a year (April-September and October-March). The total quota for fiscal 1989 is 52,000 tonnes, a 2,000 tonne increase over 1988.

TRANSPORT

Marine: Japan is a major seafaring nation which has come to depend upon ocean shipping as the link in its trade with other countries. Until 1981 Japan's merchant shipping fleet was the largest in the world. It now ranks in third place after Liberia and Greece. In recent years currency factors and the world shipping recession have made much of the Japanese shipping industry uneconomic. Rationalization is now underway. Regular services to Japan by refrigerated container are available from Vancouver and Saint John, New Brunswick. Charters also represent a common form of transport. Japanese ports have extensive freight handling facilities with roll on/ roll off services, links to the rail network and ample warehousing facilities. The main ports are

Yokohama, Nagoya and Kobe.

Freight Forwarders: Exporters may wish to entrust their shipments to a freight forwarder rather than handling the arrangements for foreign delivery and related documentation themselves. Freight forwarders provide expertise as to the most cost effective shipping arrangements and act as the shipper's coordinator, controlling and monitoring the shipment from collection to delivery. This includes the related documentation, storage, customs clearance, examination of goods, collection of payments and other handling services as specified in the freight handling contract. Cost and quality of service are both important when choosing a freight forwarder. Industry Science and Technology Canada publishes a "Directory of Canadian Customs Brokers and Freight Forwarders" as part of its Business Opportunities Sourcing System (BOSS). Copies may be obtained from your local ISTC office. Online computer access to the BOSS system may be arranged by calling (613)954-5031.

Air: Japan has three main airlines, Japan Airlines, All Nippon Airways and Japan Airline System which together carried 53 million passengers in 1987. Japan Airlines is the international carrier which operates direct flights between Vancouver and Toronto and Tokyo. A parallel service is provided by Canadian Airlines. All Nippon and Japan Airline System serve the domestic market. There is a well developed internal air network with airports in most major cities. The two principal gateway airports are Tokyo (Narita) and Osaka.

Land: Japan's road system is not as well developed as in other industrial countries where road is the dominant means of transportation between major centres. Nevertheless, there is an expanding system of motorways. The road system often becomes quite congested during rush hours, weekends and holidays. Car ownership in Japan is very high with 26.4 million units in 1986. In contrast to the road system, Japan Railways (JR) runs one of the world's most efficient and modern railway systems. JR carries mainly freight traffic while private railways concentrate on passenger traffic. Railway freight traffic has been declining over the past 20 years as more freight is shifted to the congested roads.

Distribution: Japan has a highly complex distribution system which is notorious for its complexity. The system differs markedly from North American and European models. Direct access to the distribution network is nearly impossible for an exporter because of the importance of inside knowledge and personal connections. Success depends upon appointing an agent. For exporters of seafood, trading houses have generally filled this role. This includes the large general trading companies, the sogo shosha with offices abroad as well as smaller specialized traders who deal in specific commodity areas. Trading companies handle some 70 per cent of all

Japan's imports. Advice on establishing an agent may be obtained from the Canadian embassy in Tokyo or from the Japan External Trade Organization (JETRO) in Canada.

WHOLESALE MARKETS: The ordinary distribution of fishery products in Japan extends through two kinds of markets, wholesale markets in producing regions to wholesale markets in consuming regions. The chain ends at the nearly 47,000 fresh seafood retailers across the country. The Tokyo Central Wholesale Market in Tsukiji is the largest wholesale market. In 1987, 889,831 tonnes of fish and fish products valued at US\$6.2 billion were sold through the Tsukiji market. About 40 per cent of the fish handled is on consignment with the remaining tonnage bought and resold. There are wholesale markets in all the major fishing ports. Certain landing ports have also become major import entry points. A portion of the product is handled through the landing markets and the balance is sold directly to local processors or volume users. For imported product the distribution route varies according to the type of product. Some products are consigned for auctioning to wholesale markets while other products reach the general market directly. For certain varieties of frozen fish, the distribution channel is growing shorter. Major retailers and restaurant chains who constitute final buyers may deal directly with importers, bypassing wholesalers. In some cases these groups may also directly import specific products.

WAREHOUSING: With the advent of the 200 mile economic zone and increased dependence upon imports, freezer warehouse capacity has expanded rapidly. Warehouses for refrigerated food are located at seaports where bonded facilities are available, near markets and in inland areas where they serve as regional distribution centres. The latter consist of both public and private facilities. In 1987, fisheries products made up almost 50 per cent of the products destined for refrigerated warehouse storage in Japan.

INSPECTIONS: Japan maintains a complex system of regulations regarding sanitary and hygiene measures governing the import of foodstuffs and perishable goods. The Japanese Food Inspection Law sets out regulations governing health standards for all food products as well as specific requirements which have to be met before products are permitted on the Japanese market. In the case of fish there are specific regulations concerning additives. Food additives listed in Japan may be found in the publication Food Sanitation Law: Food Additives in Japan, which is available from the Ministry of Health and Welfare. Tolerances also apply to mercury and PCB's. The tolerance for total mercury is 0.4 PPM and for methyl mercury 0.03 PPM. For PCB'S the tolerance is 0.5 PPM. Processed food may be subjected to three types of inspection: examination for bacteriological content, testing for chemical content and visual inspection. While importers have ultimate responsibility to ensure that quality standards are met, exporters hoping to build a good business relationship with Japanese importers should ensure that the quality of the product is such

that problems are avoided. Information on health and product standards for specific seafood products may be obtained from the Ministry of Health and Welfare.

PACKAGING AND LABELLING: Packaging and labelling requirements for Japan are relatively uncomplicated. Frozen food products must contain the following information: name of product, date of manufacture, place of manufacture, food additives and method of preservation.

DOCUMENTATION: Commercial shipments to Japan require only standard shipping documents namely commercial invoices and bills of lading. For sea shipments four copies of commercial invoices are required along with six copies of bills of lading, For air shipments four commercial invoices and one bill of lading are required. Certificates of origin are not required except for certain goods which can claim beneficial rates of duty. This excludes fish and seafood products.

OTHER: Certificate of Inspection certifying acceptable tolerances for total mercury, methyl mercury and PCB. The certificate is provided by Fisheries and Oceans. For molluscs the certificate must state that the Paralytic Shellfish Poison (PSP) is less than 80 ug/100g. Importers may also request other certificates on an individual basis.

FACTORS AFFECTING CANADIAN EXPORTS

FACTORS UNFAVOURABLE FOR CANADIAN EXPORTS: The Post Plan indicates that import restrictions and restrictive quotas are an impediment. Comment: The continuing modification of import regulations and reduction of import barriers will improve access.

REASONS FOR PREVIOUS SUCCESS OF CANADIAN EXPORTERS:

The 1988-89 Post Plan indicates the following factors which have contributed to past export success:

- Support provided by the PEMD program. PEMD has supported company visits and participation in trade fairs and missions. -
- Participation in trade fairs. Participation at food shows is one of the best vehicles to introduce products to the Japanese market.
- Use of Canadian Government export promotion activities. The government sponsors trade missions, instore promotions and other promotional activities every year.
- Competitive export pricing. This has been helped by favourable currency exchange rates.
- Canada's position as one of the few major sources of international supply. Canada is the major source for a number of important products including capelin and herring roe.
- Strong sectoral capability in Canada. Canadian companies have

been able to meet the exacting standards of the Japanese market.

POST EXPORT SUPPORT ACTIVITIES PLANNED OR IN PROGRESS:

- Promote Canadian seafood at every opportunity under Canada Food Fair program. Results expected: develop high quality image for Canadian seafood and build trade and consumer awareness. Status: Canada Food Fairs are planned for a number of major hotel chains and retail chains in 1990-91.

- Continue to press market access issue: import quotas on herring, squid, cod; tariff on herring roe. Results expected: improved market access and returns to Canadian fisheries sector. Status: Continued monitoring to ensure improved access, pressing Japan to make further liberalization commitments during the current MTN round of negotiations.

- Preparation of market profiles on species of particular interest to Canada: Atlantic herring roe, farmed salmon, lobster, sea urchin roe. Results expected: improved knowledge of market situation for particular species. Status: Report on Atlantic herring roe and farmed salmon completed, report on sea urchin near completion.

- Provide improved fisheries market intelligence to Canadian industry. Results expected: permit industry to make more informed price/marketing decisions. Status: post assessing demand from Canadian industry for computerized market intelligence information system.

- Identify market potential for underutilized species such as sea urchin, surf clam, capelin, and dogfish. Results expected: develop increased export business for underutilized species. Status: Ongoing.

- Promotion of Atlantic lobster in hotels, restaurants and supermarkets. Results expected: increase in sales from \$8 million to \$20 million in twelve months. Status: Ongoing.

MARKETING TIPS FROM YOUR TRADE COMMISSIONERS:

Potential exporters to Japan need to recognize important differences in ways of doing business compared with western countries. Japanese importers prefer to establish long term business relationships based upon mutual trust and like to establish good personal relations with prospective suppliers before doing business. The actual consumation of a business relationship may take a long time and a prospective supplier needs to be patient.

Canadian companies seeking to export to Japan should be prepared to undertake several visits to develop an understanding of consumption habits, product standards and ways of doing business. Trade fairs and instore promotions provide the best vehicles for meeting importers and testing the market for products. FOODEX held annually in Tokyo is the most important trade fair. The 1988 show

attracted about 100,000 visitors. Canada has a national stand at FODEX which in 1988 incorporated 35 exhibitors. A solo food show is also held annually in Osaka. Food fairs held throughout the year in major food chains throughout Japan are popular among Japanese consumers and represent a relatively inexpensive means of consumer testing.

Japanese are the highest consumers per capita of fish products in the world. Fish has a special status in the Japanese diet and consumers place greater emphasis on inherent quality and appearance than is the norm in western countries. The most important factor is freshness whether fish is fresh or frozen since fish is often eaten raw. Other important factors include colour, texture, flesh quality, taste, smell, external appearance and size. In general bright colours are preferred. Packaging is also crucial since torn or poorly strapped cartons might cast doubt on the inherent quality of the fish itself. Because of the importance of freshness, exporters should also work to develop a reputation for sanitary handling.

IMPORTANT TRADE CONTACTS

Government Contacts:

Fisheries Marketing Division
 Fisheries Administration Department
 Fishery Agency
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100

Food Sanitation Division
 Environmental Health Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 1-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100
 Industry Associations:

Japan Fisheries Association
 Sankaido Building, 9-13 Akasaka 1-chome
 Minato-ku, Tokyo 107

Key Import Contacts:

Japan Marine Products Importers Association
 1014 Yurakucho Building
 1-10-1 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100

Japan External Trade Association (JETRO)
 2-5, Toranomom 2-chome
 Minato-ku, Tokyo 105

JETRO
1800 McGill College Avenue
Suite 2902
Montreal, Quebec H3A 3J6

JETRO
151 Bloor Street West
Suite 700
Toronto, Ontario
M5S 1T7

JETRO
Suite 600
World Trade Centre
999 Canada Place
Vancouver, B.C.
V6C 3E1

Japanese Importers of Fish Products

Contact Fisheries Division, External Affairs and International
Trade Canada

APPENDIX II

Fish and Crustaceans, Molluscs and Other Aquatic Invertebrates

No.	Description	General	GATT	Rate of Duty		Unit
				Preference	Temporary	
03.01	Live fish:					
0301.10	Ornamental fish	(10%)				
	.[1] Carp and gold-fish		(5%)		5%	KG
	.[2] Other		(2.5%)	Free	2.5%	KG
	Other live fish:					
0301.91	Trout (<i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo aguabonita</i> , <i>Salmo gilae</i>):					
	1 Fry for fish culture	Free				KG
	2 Other	(10%)	(5%)		5%	KG
0301.92	Eels (<i>Anguilla</i> spp.):					
	1 Fry for fish culture	Free				KG
	Other	(10%)	(5%)		5%	KG
0301.93	Carp:					
	Fry for fish culture	Free				KG
	Other (10%)	(5%)		5%		KG
0301.99	Other:					
	Fry for fish culture	Free				KG
	Other	10%				
(0301.99)	Nishin (<i>clupea</i> spp.), Tara (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. and <i>Merluccius</i> spp.), Buri (<i>Seriola</i> spp.), Saba (<i>Scomber</i> spp.), <i>Sardinops</i> spp. and <i>Engraulis</i> spp.), Aji (<i>Trachurus</i> spp. and <i>Decapterus</i> spp.) and Samma (<i>Cololabis</i> spp.)					KG
	Other	(5%)		5%		KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
03.02	Fish, fresh or chilled, excluding fish fillets and other fish meat of heading No. 03.04:					
	Salmonidae, excluding livers and roes:					
0302.11	Trout (<i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo</i> <i>aguabonita</i> , <i>Salmo</i> <i>gilae</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.12	Pacific salmon (<i>Oncorhynchus</i> spp.), Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) and Danube salmon (<i>Hucho hucho</i>)	(10%)	(5)		5%	KG
0302.19	Other	(10%)	(5%)		5%	KG
	Flat fish (<i>pleuronectidae</i> , <i>Bothidae</i> , <i>Cynoglossidae</i> , <i>Soleidae</i> , <i>Scophthalmidae</i> and <i>Citharidae</i>), excluding livers and roes:					
0302.21	Halibut (<i>Reinhardtius</i> <i>hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus</i> <i>hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus stenolepis</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.22	Plaice (<i>Pleuronectes</i> <i>platessa</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.23	Sole (<i>Solea</i> spp.)	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.29	Other (10%)	(5%)		5%	KG	
(0302.29)	Tunas (of the genus <i>Thunnus</i>), skipjack or stripe-bellied bonito (<i>Euthynnus</i> (<i>Katsuwonus pelamis</i>), excluding livers and roes:					
0302.31	Albacore or longfinned tunas (<i>Thunnus alalunga</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0302.32	Yellowfin tunas (<i>Thunnus albacares</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.33	Skipjack or stripe-bellied bonito	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.39	Other	(10%)	(5%)		5%	
	Other					
	Bluefin tunas					KG
	Big-eye tunas					KG
	Other					KG
0302.40	Herrings (<i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i>), excluding livers and roes	10%				KG
0302.50	Cod (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>), excluding livers and roes	10%				KG
	Other fish, excluding livers and roes:					
0302.61	Sardines (<i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops</i> spp.), sardinella (<i>Sardinella</i> spp.), brisling or sprats (<i>Sprattus sprattus</i>):	10%				
	Or <i>Sardinops</i> spp.					KG
	Other	(5%)		5%		KG
0302.62	Haddock (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.63	Coalfish (<i>Pollachius virens</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0302.64	Mackerel (<i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i>)	10%				KG
0302.65	Dogfish and other sharks	(10%)	3.5%		5%	KG
0302.66	Eels (<i>Anguilla</i> spp.)	(10%)	(5%)		5%	KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0302.69	Other	10%				
(0302.69)	Nishin (<i>Clupea</i> spp.), Tara (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. and <i>Merluccius</i> spp.), Buri (<i>Seriola</i> spp.), Saba (<i>Scomber</i> spp.), Iwashi (<i>Etrumeus</i> spp. and <i>Engraulis</i> spp.), Aji (<i>Trachurus</i> spp. and <i>Decapterus</i> spp.) and Samma (<i>Cololabis</i> spp.):					
	Buri					KG
	Tara					KG
	Aji					KG
	Other					KG
	Barracouta (<i>Sphyraenidae</i> and <i>Gempylidae</i>), king- clip and sea breams		3%		5%	
	Sea breams					KG
	Other					KG
	Other		(5%)		5%	
	Swordfish					KG
	Spanish mackerel					KG
	Hairtails					KG
	Fugu					KG
	Croakers					KG
	Other					KG
0302.70	Livers and roes:	10%				
	Hard roes of Nishin (<i>Clupea</i> spp.)		8%			KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	Hard roes of Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)					KG
	Other		(5%)		5%	KG
03.03	Fish, frozen, excluding fish fillets and other fish meat of heading No. 03.04:					
0303.10	Pacific salmon (<i>Oncorhynchus</i> spp.), excluding livers and roes	(10%)	(5%)		5%	KG
(0303.10)	Other salmonidae, excluding livers and roes:					
0303.21	Trout (<i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo</i> <i>aguabonita</i> , <i>Salmo gilae</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.22	Atlantic salmon (<i>Salmo</i> <i>salar</i>) and Danube salmon (<i>Hucho hucho</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.29	Other	(10%)	(5%)		5%	KG
	Flat fish (<i>Pleuronectidae</i> , <i>Bothidae</i> , <i>Cynoglossidae</i> , <i>Soleidae</i> , <i>Scophthalmidae</i> and <i>Citharidae</i>), excluding livers and roes;					
0303.31	Halibut (<i>Reinhardtius</i> <i>hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus</i> <i>hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus stenolepis</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.32	Plaice (<i>Pleuronectes</i> <i>platessa</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.33	Sole (<i>Solea</i> spp.)	(10%)	(5%)		5%	KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0303.39	Other Tunas (of the genus Thunnus), skipjack or stripe-bellied bonito (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis), excluding livers and roes:	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.41	Albacore or longfinned tunas (Thunnus alalunga)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.42	Yellowfin tunas (Thunnus albacares)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.43	Skipjack or stripe-bellied bonito	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.49	Other Bluefin tunas Big-eye tunas Other	(10%)	(5%)		5%	KG KG KG
0303.50	Herrings (Clupea harengus, Clupea pallasii), excluding livers and roes	10%	6%			KG
0303.60	Cod (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus), excluding livers and roes Other rish, excluding livers and roes:	10%	6%			KG
0303.71	Sardines (Sardina pilchardus, Sardinops spp.), sardinella (Sardinella spp.), brisling or sprats (Sprattus sprattus): Of Sardinops spp. Other	10%			5%	KG KG
0303.72	Haddock (Melanogrammus aeglefinus)	(10%)	(5%)		5%	KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0303.73	Coalfish (<i>Pollachius virens</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.74	Mackerel (<i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i>)	10%				KG
0303.75	Dogfish and other sharks	(10%)	3.5%		5%	KG
0303.76	Eels (<i>Anguilla</i> spp.)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.77	Sea bass (<i>Dicentrarchus labrax</i> , <i>Dicentrarchus punctatus</i>)	(10%)	(5%)		5%	KG
0303.78	Hake (<i>Merluccius</i> spp., <i>Urophycis</i> spp.)	10%				
	Of <i>Merluccius</i> spp.		6%			KG
	Other		(5%)		5%	KG
0303.79	Other:	10%				
	Nishin (<i>Clupea</i> spp.) and Tara (<i>Gadus</i> spp.) and <i>Theragra</i> spp.)		6%			
	Nishin (<i>Clupea</i> spp.)					KG
	Other					KG
	Buri (<i>Seriola</i> spp.), Saba (<i>Scomber</i> spp.), Iwashi (<i>Etrumeus</i> spp. and <i>Engraulis</i> spp.), Aji (<i>Trachurus</i> spp. and <i>Decapterus</i> spp.) and Samma (<i>Cololabis</i> spp.):					
	Aji					KG
	Buri					KG
	Samma					KG
	Other					KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	Barracouta (Sphyraenidae and Gempylidae), king-clip and sea breams		3%		5%	
	Sea breams					KG
	Other					KG
(0303.79)	Shishamo		4%		5%	KG
	Other		(5%)		5%	
	Swordfish					KG
	Spanish mackerel					KG
	Hairtails					KG
	Croakers					KG
	Fugu					KG
	Menuke (Sebastes spp.)					KG
	Sable fish					KG
	Other					KG
0303.80	Livers and roes:	10%				
	Hard roes of Nishin (Clupea spp.)		(6%)		6%	KG
	Hard roes of Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)		6%			KG
	Other		(5%)		5%	KG
03.04	Fish fillets and other fish meat (whether or not minced), fresh, chilled or frozen:					

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0304.10	Fresh or chilled:					
	Fillets	10%				
	Nishin (<i>Clupea</i> spp.) Tara (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. and <i>Merluccius</i> spp.), Buri (<i>Seriola</i> spp.), Saba (<i>Scomber</i> spp.), Iwashi (<i>Etrumeus</i> spp., <i>Sardinops</i> spp. and <i>Engraulis</i> spp.), Aji (<i>Trachurus</i> spp. and <i>Decapterus</i> spp.) and Samma (<i>Cololabis</i> spp.)					KG
	Other		(5%)		5%	KG
	Other	10%				
(0304.10)	Nishin (<i>Clupea</i> spp.), Tara (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. and <i>Merluccius</i> spp.), Buri (<i>Seriola</i> spp.), Saba (<i>Scomber</i> spp.), Iwashi (<i>Etrumeus</i> spp., <i>Sardinops</i> spp. and <i>Engraulis</i> spp.), Aji (<i>Trachurus</i> spp. and <i>Decapterus</i> spp.) and Samma (<i>Cololabis</i> spp.)					KG
	Barracouta (<i>Sphyraenidae</i> and <i>Gempylidae</i>), king- clip and sea breams	3%		5%		KG
	Dogfish and other sharks		3.5%		5%	KG
	Other		(5%)		5%	KG
0304.20	Frozen fillets	10%				
	Nishin (<i>Clupea</i> spp.), Tara (<i>Gadus</i> spp., <i>Theragra</i> spp. and <i>Merluccius</i> spp.), Buri (<i>Seriola</i> spp.), Saba					KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	(Scomber spp.), Iwashi (Etrumeus spp., Sardinops spp. and Engraulis spp.), Aji (Trachurus spp. and Decapterus spp.) and Samma (Cololabis spp.)					
	Other		(5%)		5%	
	Tunas and swordfish					KG
	Other					KG
0304.90	Other:	10%				
	Nishin (Clupea spp.) and Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)		6%			
	Nishin					KG
	Tara:					
	Surimi, frozen					KG
	Other					KG
	Buri (Seriola spp.), Saba (Scomber spp.), Iwashi (Etrumeus spp., Sardinops spp. and Engraulis spp.), Aji (Trachurus spp. and Decapterus spp.) and Samma (Cololabis spp.)					KG
	Barracouta (Sphyraenidae and Gempylidae), king- clip and sea breams		3%		5%	KG
	Dogfish and other sharks		3.5%		5%	KG
	Other		(5%)		5%	KG
0304.20	Frozen fillets	10%				
	Nishin (Clupea spp.), Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.), Buri					KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	(Seriola spp.), Saba (Scomber spp.), Iwahi (Etrumeus spp., Sardinops spp. and Engraulis spp.), Aji (Trachurus spp. and Decapterus spp.) and Samma (Cololabis spp.)					
	Other		(5%)		5%	
	Tunas and swordfish					KG
	Other					KG
0304.90	Other:	10%				
	Nishin (Clupea spp.) and Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)		6%			
	Nishin					KG
	Tara:					
	Surimi, frozen					KG
	Other					KG
	Buri (Seriola spp.), Saba (Scomber spp.), Iwashi (Etrumeus spp.), Aji (Trachurus spp. and Decapterus spp.) and Samma (Cololabis spp.)					KG
	Barracouta (Sphyraenidae and Gempylidae), king- clip and sea breams		3%		5%	KG
	Dogfish and other sharks		3.5%		5%	KG
0304.90	Shishamo		4%		5%	KG
	Other		(5%)		5%	
	Bluefin tunas					KG
	Spanish mackerel					KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	Croakers					KG
	Fugu					KG
	Itoyori, Surimi					KG
	Other					KG
03.05	Fish, dried, salted or in brine; smoked fish, whether or not cooked before or during the smoking process; fish meal fit for human consumption;					
0305.10	Fish meal fit for human consumption	15%				KG
0305.20	Livers and roes, dried, smoked, salted or in brine	15%				
	Hard roes of Nishin (Clupea spp.) other than Nishin rose on the tangles		(12%)		12%	KG
	Hard roes of Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)		7.5%			KG
	Hard roes of Salmonidae		(5%)		5%	KG
	Nishin roes on the tangles					KG
	Other		(4%)	Free	4%	KG
0305.30	Fish fillets, dried, salted or in brine, but not smoked	15%				
	Salmonidae				12%	KG
(0305.30)	Nishin (Clupea spp.), Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.), Buri (Seriola spp.), Saba (Scomber spp.), Iwashi (Etrumeus spp.), Sardinops spp. and					KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	Engraulis spp.), Aji (Trachurus spp. and Decapterus spp.) and Samma (Cololabis spp.)					
	Other					KG
	Smoked fish, including fillets:					
0305.41	Pacific salmon (Oncorhynchus spp.), Atlantic salmon (Salmo salar) and Danube salmon (Hucho hucho)	15%				KG
0305.42	Herrings (Clupea harengus, Clupea pallasii)	15%				KG
0305.49	Other	15%				
	Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)					KG
	Other			10% Free		KG
	Dried fish, whether or not salted but not smoked:					
0305.51	Cod (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus)	15%				KG
0305.59	Other	15%				
	Salmonidae				12%	KG
	Nishin (Clupea spp.), Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.), Buri (Seriola spp.), Saba (Scomber spp.), Iwashi (Etrumeus spp., Sardinops spp. and Engraulis spp.),					KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	Aji (Trachurus spp. and Decapterus spp.) and Samma (Cololabis spp.)					
	Other					KG
	Fish, salted but not dried or smoked and fish in brine:					
0305.61	Herrings (Clupea harengus, Clupea pallasii)		15%			KG
0305.62	Cod (Gadus morhus, Gadus ogac, Gadus macrocephalus)	15%				KG
0305.63	Anchovies (Engraulis spp.)	15%				
0305.69	Other	15%				
	Salmonidae				12%	KG
	Other					KG
03.06	Crustaceans, whether in shell or not, liv, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; crustaceans, in shell, cooked by steaming or by boiling in water, whether or not chilled, frozen, dried, salted or in brine;					
	Frozen:					
0306.11	Rock lobster and other sea crawfish (Palinurus spp. Panulirus spp., Jasus spp.)	(10%)	3%		4%	KG
0306.12	Lobsters (Homarus spp.)	(10%)	3%		4%	KG
0306.13	Shrimmps and prawns	(10%)	3%		4%	KG
0306.14	Crabs	(10%)	(6%)	6%		KG
0306.19	Other	10%				
	Ebi		3%	4%		KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	Other					KG
	Not frozen:					
0306.21	Rock lobster and other sea crawfish (Palinurus spp., Panulirus spp., Jasus spp.):					
	1 Live, fresh or chilled	(10%)	3%		4%	
	Live					KG
	Other					KG
	2 Other	(15%)	(7.5%)	4% Free	6%	KG
0306.22	Lobsters (Homarus spp.):					
	1 Live, fresh or chilled	(10%)	3%		4%	KG
	2 Other	(15%)	(7.5%)	4% Free	6%	KG
0306.23	Shrimps and prawns:					
	1 Live, fresh or chilled	(10%)	3%		4%	
	Live					KG
	Other					KG
	2 Other	(15%)	(7.5%)	4% Free	6%	KG
0306.24	Crabs:					
	1 Live, fresh or chilled	(10%)	(6%)		6%	KG
	2 Other	15%				KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0306.29	Other:					
	1 Live, fresh or chilled	10%				
	Ebi		3%		4%	KG
	Other					KG
	2 Other:	15%				
	Ebi		(7.5%)	4%	6%	KG
	Free					
	Other					KG
03.07	Molluscs, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; aquatic invertebrates other than crustaceans and molluscs, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine;					
0307.10	Oysters:					
	Live, fresh, chilled or frozen	10%				KG
	Other	15%				KG
	Scallops, including queen scallops, of the genera Pecten, Chlamys or Placopecten:					
0307.21	Live, fresh or chilled	10%				KG
0307.29	Other:					
	1 Frozen	10%				KG
	2 Other	15%				KG
	Mussels (Mytilus spp., Perna spp.):					
0307.31	Live, fresh or chilled	10%				KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0307.39	Other:					
	1 Frozen 10%					KG
	2 Other 15%					KG
	Cuttle fish (<i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> , <i>Sepiola</i> spp.) and squid (<i>Ommastrephes</i> spp., <i>Loligo</i> spp., <i>Nototodarus</i> spp., <i>Sepioteuthis</i> spp.):					
0307.41	Live, fresh or chilled					
	Mongo ika					KG
	Other					KG
0307.49	Other:					
	1 Frozen 10%	5%				
	Mongo ika					KG
	Other					KG
	2 Other 15%					KG
	Octopus (<i>Octopus</i> spp.):					
0307.51	Live, fresh or chilled	10%		5%		KG
				Free		
0307.59	Other:					
	1 Frozen 10%			5%		KG
				Free		
	2 Other 15%					KG
0307.60	Snails, other than sea snails:					
	1 Live, fresh, chilled or frozen					KG
	2 Other 15%					KG
	Other:					

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
0307.91	Live, fresh or chilled:					
	1 Live aquatic invertebrates other than crustaceans or molluscs	Free	Free			KG
(0307.91)	2 Adductors of shellfish	10%				KG
	3 Cuttle fish and squid	10%	5%			
	Mongo ika					KG
	Other					KG
	4 Other 10%					
	Hard clam				5%	KG
	Akagai (bloody clam), live			8% Free		KG
	Sea urchins			7.5% Free		KG
	Jellyfish			8% Free		KG
	Abalone					KG
	Baby clam					KG
	Fresh water clam					KG
	Other:					
	Molluscs					KG
	Other					KG
0307.99	Other:					
	Frozen:					
	(1) Adductors of shellfish	10%				KG
	(2) Cuttle fish and squid	10%	5%			

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
	Mongo ika					KG
	Other					KG
	(3) Sea urchins, jellyfish and sea cucumbers	10%				
	Sea urchins			7.5% Free		KG
	Jellyfish			8% Free		KG
	Sea cucumbers					KG
	(4) Other	10%				
	Hard clam				5%	KG
	Other:					
	Abalone					KG
(0307.99)	Baby clam					KG
	Fresh water clam					KG
	Other					KG
	(2) Other:					
	(1) Adductors of shellfish	15%				KG
	(2) Cuttle fish and squid	15%				KG
	(3) Sea urchins, jellyfish and sea cucumbers	10%				
	Sea urchins			7.5% Free		KG
	Jellyfish			8% Free		KG
	Sea cucumbers					KG

No.	Description	General	GATT	Preference	Temporary	Unit
(4)	Other	15%				
	Hard clam:					
	Salted or in brine			7.5%		KG
	Dried			9% Free		KG
	Other					KG

Major Competing Countries

UNITED STATES OF AMERICA
TAIWAN
PEOPLE'S REP OF CHINA
HONG KONG
CANADA
JAPAN
SOUTH AFRICA
INDONESIA
MALAYSIA
PHILIPPINES
THAILAND
AUSTRALIA
NEW ZEALAND
SINGAPORE
INDONESIA
MALAYSIA
PHILIPPINES
THAILAND
AUSTRALIA
NEW ZEALAND
SINGAPORE

1. Japan
2. Taiwan
3. People's Rep of China
4. Hong Kong
5. Canada
6. United States of America
7. South Africa
8. Indonesia
9. Malaysia
10. Philippines
11. Thailand
12. Australia
13. New Zealand
14. Singapore

APPENDIX II

30/12/89

DEPARTMENT OF EXTERNAL AFFAIRS

RPTC1

TRADE AND INVESTMENT PROMOTION PLANNING SYSTEM

90/91 SECTOR/SUB-SECTOR HIGHLIGHTS

Mission: TOKYO

Market: JAPAN

Sector : FISHERIES, SEA PRODUCTS & SERV.

Sub-Sector: FISH & SHELLFISH & OTHER PROD

Market Data	2 Years Ago	1 Year Ago	Current Year (Estimated)	Next Year (Projected)
Market Size	11260.00 \$M	13459.00 \$M	14800.00 \$M	16000.00 \$M
Canadian Exports	553.00 \$M	762.00 \$M	840.00 \$M	930.00 \$M
Canadian Share of Market	4.90 %	5.70 %	5.70 %	5.80 %

Cumulative 3 year export potential for
CDN products in this sector/subsector: 100+ \$M

Major Competing Countries Market Share

UNITED STATES OF AMERICA	20.10 %
KOREA	13.90 %
TAIWAN	9.70 %
PEOPLE'S REP OF CHINA	5.70 %
THAILAND	5.60 %
INDONESIA	4.70 %

Current Status of Canadian
exports in this sector/subsector: Well established and growing

Products/services for which there are good market prospects:

1. Pacific Herring Roe
2. Capelin
3. Salmon
4. Crab
5. Atlantic Herring Roe
6. Lobster
7. Sea Urchin
8. Bluefin Tuna
9. Red Fish
10. Northern Shrimp
11. Cod
12. Clams (Geoduck, Surf)

30/12/89

DEPARTMENT OF EXTERNAL AFFAIRS

RPTC1

TRADE AND INVESTMENT PROMOTION PLANNING SYSTEM

Mission: TOKYO

Market: JAPAN

Factors contributing to current successful Canadian exports:

- PEMD support
- Fairs and Missions support
- Competitive pricing
- Canada is one of few sources of supply
- Strong sectoral capability in Canada

Factors for Canadian exports not reaching market potential:

- Import restrictions are a significant impediment in this sector
- Restrictive quotas
- Lack of promotion and advertising
- Limited appreciation/understanding of distribution system
- Market prospects have not been adequately explored
- _____
- _____

In support of Canadian exports in this sector/sub-sector the mission is currently engaged in activities which include:

- Activity: Promote Canadian seafood under Canada Food Fair program
Expected Results: Increased trade and consumer awareness of Canadian seafood
- Activity: Promote the image of Canada (cleanness, freshness) to consumers
Expected Results: Increased consumer preference for "Canadian fish"
- Activity: Establish computerized market intelligence info system
Expected Results: Provide industry with accurate info quickly
- Activity: Expand awareness in Japan of Canadian fish exporters
Expected Results: Enable Cdn exporters to have easy access to Jpnse market

30/12/89

DEPARTMENT OF EXTERNAL AFFAIRS

RPTC1

TRADE AND INVESTMENT PROMOTION PLANNING SYSTEM

Mission: TOKYO

Market: JAPAN

For the next fiscal year, the mission will carry out the following approved fairs and missions:

Activity: Participation on a larger scale in Foodex
Expected Results: New contacts/business will be generated

Activity: Market development of B.C. salmon
Expected Results: Enhance market penetration

Activity: Capelin mission to Japan
Expected Results: Strengthen the on-going sales promotion

Activity: Promotion of Atlantic lobster
Expected Results: Expand exports to \$40 million

For the next fiscal year, the mission is planning to undertake the following new export support initiative(s) in this sector/sub-sector:

Activity: Implementation of Atlantic herring roe promotion measures
Expected Results: Double volume in 5 years starting 1988

Activity: Promotion of sales of Surf Clam
Expected Results: Double volume in one year

Activity: Conduct market studies on specific products with potential
Expected Results: Develop new export opportunities

Activity: Promotion of sales of value-added fishery goods
Expected Results: Contribute to increase profit per visit of products

International Trade Centre LocationsVANCOUVER

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
Scotia Tower
900-650 West Georgia Street
P.O. Box 11610
Vancouver, British Columbia
V6B 5H8
Fax: (604) 666-8330
Telex: 04-51191

Contact

Mr. Zen Burianyk
Senior Trade Commissioner
(604) 666-1438

ALBERTA INTERNATIONAL TRADE CENTRE:

INTERNATIONAL TRADE CENTRE,
EDMONTON OFFICE
Canada Place
Suite 540
9700 Jasper Avenue,
Edmonton, Alberta
T5J 4C3
Fax: (403) 495-4507
Telex: 037-2762

Contact

Mr. Bill Roberts
Senior Trade Commissioner
(403) 495-4415

INTERNATIONAL TRADE CENTRE,
CALGARY OFFICE:
11th Floor
510 - 5th Street S.W.
Calgary, Alberta
T2P 3S2
Fax: (403) 292-4578

Contact

Mr. Gerald Milot
Senior Trade Commissioner
(403) 292-6409

SASKATOON

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
6th Floor
105-21st Street East
Saskatoon, Saskatchewan
S7K 0B3
Fax: (306) 975-5334
Telex: 074-2742

Contact

Mr. Al McEwen
Senior Trade Commissioner
(306) 975-4343
Mr. Ron McLeod
(306) 975-5318

WINNIPEG

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
8th Floor
330 Portage Avenue
P.O. Box 981
Winnipeg, Manitoba
R3C 2V2
Fax: (204) 983-2187
Telex: 07-57624

Contact

Mr. Al Lyons
Senior Trade Commissioner
(204) 983-4099

TORONTO

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
Dominion Public Building
4th Floor
1 Front Street West
Toronto, Ontario
M5J 1A4
Fax: (416) 973-8161
Telex: 065-24378

Contact

Mr. Doug Sirrs
Director General
(416) 973-5050
Mr. Doug Paterson
Senior Trade Commissioner
(416) 973-5053

MONTREAL

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
Stock Exchange Tower
800 Victoria Square
Suite 3800
P.O. Box 247
Montreal, Quebec
H4Z 1E8
Fax: (514) 283-3302
Telex: 055-60768

Contact

Mr. Claude Lavoie
Acting Senior Trade Commissioner
(514) 283-8791

MONCTON

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
Assumption Place
770 Main Street
P.O. Box 1210
Moncton, New Brunswick
E1C 8P9
Fax: (506) 857-6429
Telex: 014-2200

Contact

Mr. Guy-André Gélinas
Senior Trade Commissioner
(506) 857-6440

HALIFAX

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
Central Guarantee Trust Building
1801 Hollis Street
P.O. Box 940, Station M
Halifax, Nova Scotia
B3J 2V9
Fax: (902) 426-2624
Telex: 019-22525

Contact

Mr. Doug Rosenthal
Senior Trade Commissioner
(902) 426-6125

CHARLOTTETOWN

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
Confederation Court Mall
134 Kent Street, Suite 400
P.O. Box 1115
Charlottetown,
Prince Edward Island
C1A 7M8
Fax: (902) 566-7450
Telex: 014-44129

Contact

Mr. Fraser Dickson
Senior Trade Commissioner
(902) 566-7443

ST. JOHN'S

INTERNATIONAL TRADE CENTRE
90 O'Leary Avenue
P.O. Box 8950
St. John's, Newfoundland
A1B 3R9
Fax: (709) 772-2373
Telex: 016-4749

Contact

Mr. Tom Greenwood
Senior Trade Commissioner
(709) 772-5511

OTHER TRADE CONTACTS IN TERRITORIES:WHITEHORSE

Suite 301
108 Lambert Street
Whitehorse, Yukon
Y1A 1Z2
Fax: (403) 668-5003

Contact

Mr. Larry Bagnell
(403) 668-4655

YELLOWKNIFE

10th Floor
Precambrian Building
4922 - 52nd Street
P.O. Bag 6100
Yellowknife, Northwest Territories
X1A 2R3
Fax: (403) 873-6228

Contact

Mr. Jeff Titterington
(403) 920-8575

