

ОБЗОР РЫНКА АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ В КИТАЕ



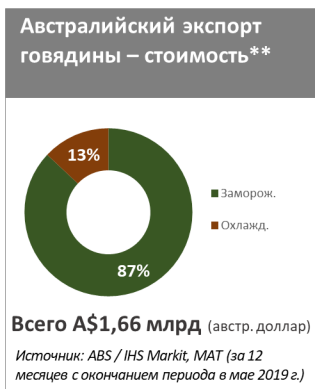
Большой Китай (КНР, Гонконг и Тайвань)

Несмотря на то, что Китай – лидер по численности населения, доля потребителей, которые могут себе позволить регулярно приобретать качественное импортное мясо, относительно невелика по сравнению с более развитыми рынками, такими как США или Япония. Тем не менее, прогнозируется существенный рост спроса на импортную говядину премиум-класса, чему поспособствует значительное увеличение числа состоятельных домохозяйств. Для эффективного формирования спроса на австралийскую говядину необходимо обеспечить на рынке предложение дифференцированных и нишевых продуктов из говядины.



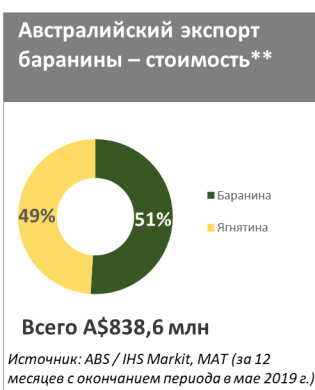
* Располагаемый доход: доход за вычетом налогов и сборов на социальное обеспечение

Китай в настоящее время занимает третье место в структуре австралийского экспорта говядины. Экспорт данной категории характеризуется быстрым ростом и за последние 10 лет увеличился в 60 раз.



**Только КНР

Китай является крупнейшим импортером австралийской баранины. За последние 10 лет австралийский экспорт баранины в Китай вырос более чем в 5 раз.



***Баранина: мясо взрослых животных - возраст 3 года
****Ягнятина: мясо молодых животных - возраст до 1 года

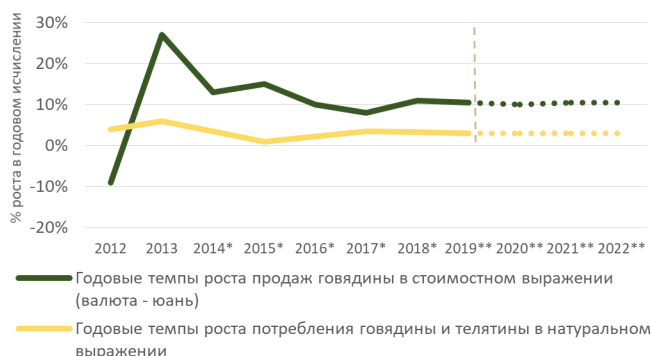
**Только КНР

КНР – говядина

Потребители

- В Китае говядина занимает небольшую долю в потреблении белка по сравнению со свиной, рыбой и курицей. Однако с ростом доходов населения и урбанизацией прогнозируется увеличение потребления говядины с 3,81 кг на душу населения в 2019 г. до 4,08 кг в 2028 г. (Источник: OECD).
- Параллельно с ростом потребления говядины в натуральном выражении, на рынке Китая также будет наблюдаться рост потребления в стоимостном выражении ввиду того, что все большее число потребителей могут позволить себе покупку премиальных продуктов.

Цена импортируемой в КНР говядины постоянно растет из-за смещения спроса в премиум-сегмент



Источник: Fitch Solutions

* – оценка; ** – прогноз

- Китайские потребители считают говядину превосходным источником белка с высокой питательной ценностью и великолепным вкусом, популярным продуктом для семейного потребления. Массовое потребление говядины сдерживается высокой стоимостью продукта и потребительскими характеристиками – говядина менее сочная и нежная по сравнению с другими видами мяса.

Общественное питание (HoReCa)

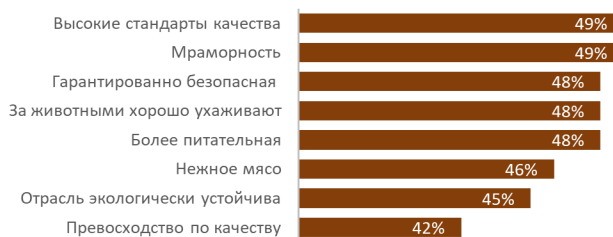
- Говядина не является традиционным для китайских потребителей премиальным источником белка. Поэтому, по имеющимся оценкам, более половины говядины в Китае потребляется вне дома (Источник: GIRA) в точках общественного питания, предлагающих блюда разных стран.
- По оценкам MLA, около 2 / 3 австралийской говядины идет на производство полуфабрикатов (роллы для хот-потов, бургеры, фрикадельки и колбасы), большая часть которых реализуется в секторе общественного питания.



Растущая популярность кухонь других азиатских стран увеличила потребление говядины

- Говядина и говяжьи субпродукты используются в Китае при приготовлении блюд, готовящихся на медленном огне, жаркого, супов, дим-самов, а также часто используется при приготовлении хот-потов***. Городские домохозяйства высшего среднего класса поступательно увеличивают потребление блюд западной кухни: стейков, колбасных изделий, паст и бургеров, – не только в местах общественного питания, но и дома.
- С ростом числа состоятельных потребителей увеличивается спрос на брендированные продукты премиального качества из говядины – более безопасные, со стабильным качеством, высокой питательной ценностью и лучшим вкусом. Австралия способна удовлетворить спрос китайских потребителей, так как является поставщиком говядины высшего сорта с безупречной репутацией.

Восприятие австралийской говядины состоятельными китайскими потребителями*



Источник: MLA Global Consumer Tracker, 2018 г., % респондентов, ответивших положительно

*Потребители, живущие в домохозяйствах с доходами >200 000 юаней в год в Пекине, Шанхае, Гуанчжоу, Шэньчжэне, Чэнду и Чунцине

- Из-за нехватки времени городские потребители все чаще предпочитают быструю в приготовлении еду, которая при этом отличается высокими показателями качества и свежести. Это ведет к росту премиальных линеек полуфабрикатов.



- Австралийская говядина является важной частью сектора общественного питания западного образца на китайском рынке, а также отдельных премиальных сетей ресторанов с хот-потами, где для посетителей важна дифференциация продукта по качеству и стране происхождения.
- Некоторые тренды китайского сектора общественного питания, такие как рост популярности стейк-хаусов, ресторанов корейской и японской кухни, а также услуг по доставке еды на дом открывают значительные возможности для наращивания поставок австралийской говядины.

Потребление говядины в местах общественного питания состоятельными* потребителями



Источник: MLA Исследование привлекательных городов Китая, 2016 г. Потребление говядины в прошлом месяце

*Потребители, живущие в домохозяйствах с ежемесячным доходом >80 000 юаней. Высший уровень ресторана: > 300 юаней / чел. Средний уровень: 51-300 юаней / чел. Нижний уровень: <50 юаней / чел.

***Хот-пот – популярный в Китае способ приготовления пищи и общения друг с другом, при котором подобранные по вкусу ингредиенты варят в общем котелке, перемежая еду разговорами

Розничная торговля



- Китайский рынок продовольствия является крупнейшим по общему объему продаж (A\$2,068 трлн) и одним из самых фрагментированных в мире (Источник: IGD).
- По оценкам MLA, в 15 городах Китая (из 300+) с наиболее высоким спросом на импортную говядину совокупный стоимостной объем розничных продаж говядины в 2020 г. может достичь около A\$29,3 млрд (Источник: MLA China Attractive Cities Study).
- При покупке говядины для личного потребления особое внимание уделяется натуральности и безопасности мяса, а также стране его происхождения.

Топ-10 факторов при выборе говядины китайскими потребителями

- ✓ 100% натуральная
- ✓ Сертификация безопасности
- ✓ Гарантия качества
- ✓ Информация о питательных свойствах
- ✓ Органическая
- ✓ Цвет мяса
- ✓ Страна происхождения
- ✓ Без антибиотиков
- ✓ Без ГМО

Источник: MLA Global Consumer Tracker China, 2018 г.

- Поскольку в Китае обязательна маркировка страны происхождения, потребители знают, откуда привезена говядина.

- Росту сегмента фирменных продуктов из говядины способствуют состоятельные городские потребители, для которых страна происхождения говядины – это не только знак качества и безопасности, но и фактор, в значительной степени влияющий на выбор. Продукты из высококачественной говядины также преподносятся в качестве подарков на важных праздниках, таких как Праздник Весны.
- Сектор розничной торговли продуктами питания в Китае претерпевает значительные изменения. Использование новых бизнес-моделей и платежных систем открывает новые экспортные возможности для Австралии. По прогнозам, розничные продажи говядины будут расти быстрее всего в сегменте e-commerce в связи со значительными инвестициями в улучшение холодильных мощностей на всем протяжении логистической цепочки.

Где китайские потребители покупают австралийскую говядину



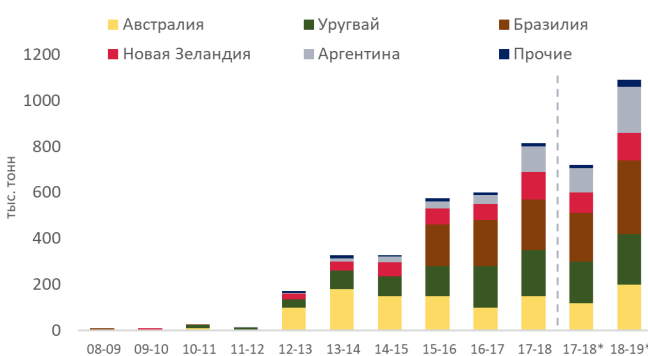
Источник: MLA Global Consumer Tracker China, 2018 г. Потребители в Пекине, Шанхае, Гуанчжоу, Шэньчжэне, Чэнду и Чунцине

Прочие поставщики

- Конкуренция на рынке говядины в Китае высока и усиливается по мере его открытия для новых стран-поставщиков. В 2018 г. восемь новых стран впервые начали экспортировать говядину в Китай.
- поголовье мясного скота в Китае в 2018 г. составило 54 млн голов (Источник: GIRA). Несмотря на ожидаемый рост внутреннего производства говядины в ближайшие годы, в будущем прогнозируется значительный и поступательно возрастающий дефицит внутреннего предложения, который необходимо будет компенсировать за счет импорта.
- В 2018 г. был зафиксирован максимальный объем импорта говядины: 1,04 млн тонн, что на 50% больше, чем в 2017 г. За период с июля 2018 г. по май 2019 г. импорт высококачественной говядины в натуральном выражении вырос на 54% по сравнению с предыдущим периодом, а в стоимостном выражении – на 70% (Источник: IHS Markit).
- Основными конкурентами Австралии на рынке замороженной говядины являются Бразилия, Уругвай, Аргентина и Новая Зеландия.
- На рынке охлажденной говядины основными конкурентами Австралии являются Новая Зеландия и США. Начиная с 2018 г. ряд стран (в основном европейских) также начали поставлять в Китай небольшие партии продукции.



Импорт говядины Китая по странам-экспортерам



Источник: IHS Markit, Китайская таможня *FYTD (июль-май)

Экспорт скота



- В 2015 г. Австралия и КНР подписали ветеринарный протокол, определяющий правила поставок скота на откорм и убой. Несмотря на сложность условий протокола и высокие цены, за 12 месяцев (с окончанием периода в мае 2019 г.) Австралия экспортировала в Китай 24 064 голов живого скота для переработки и 99 384 голов племенного скота, что на 33% больше по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года (Источник: DAWR, ABS).

- Подобный ветеринарный протокол был также подписан с Уругваем. Племенной скот импортируется в основном из Новой Зеландии, Уругвая и Чили (Источник: IHS Markit).

Обзор доступа на рынок – КНР



Торговые соглашения	Ввозные пошлины	Конкуренция	Ограничения по объему	Технический доступ
Китайско-австралийское соглашение о свободной торговле (ChAFTA)	<ul style="list-style-type: none"> 2020 г.: Ввозная пошлина: <ul style="list-style-type: none"> на говядину охлажденную и замороженную – 4,8% на туши охлажденные – 8% на туши замороженные – 10% 2024 г.: Ввозная пошлина – 0% 	<ul style="list-style-type: none"> Бразилия, Уругвай, Аргентина, Канада и США: Ввозная пошлина: <ul style="list-style-type: none"> на мясо – 12% на туши охлажденные – 20% на туши замороженные – 25% Новая Зеландия: Ввозная пошлина – 0% с 2016 г. 	Дополнительная ввозная пошлина будет применяться, если австралийский импорт превысит 174 454 тонн в 2019 г. и 179 687 тонн в 2020 г.	<ul style="list-style-type: none"> Ограничения на число допущенных предприятий Ограничения на пищевые субпродукты
Легкий доступ				Значительные трудности

Источник: Торговые соглашения, DFAT, MLA

Примечание: КНР применяет НДС 13% ко всем частям туш (отрубы, субпродукты) и НДС 17% к переработанному мясу

Австралийский экспорт говядины в Большой Китай: сводная таблица

Объем, тонн отгруженного веса (SWT)		2018-19		2017-18		Среднее за 5 лет (с 2013-14 до 2017-18)		Изменения: 2018-19 к среднему за 5 лет	
			% от общего объема		% от общего объема		% от общего объема	%	тонн
Всего		240 986		172 770		168 978		43	72 008
Тип хранения	Охлажденная	28 634	12	16 363	9	14 035	8	104	14 599
	Замороженная	212 352	88	156 408	91	154 943	92	37	57 409
Способ откорма	Травяной	175 738	73	132 999	77	141 238	84	24	34 500
	Зерновой	65 248	27	39 772	23	27 740	16	135	37 508
Тип хранения и способ откорма	Охлажденная травяного откорма	16 329	7	9 801	6	10 117	6	61	6 212
	Охлажденная зернового откорма	12 304	5	6 562	4	3 918	2	214	8 386
	Замороженная травяного откорма	159 409	66	123 197	71	131 121	78	22	28 288
	Замороженная зернового откорма	52 943	22	33 210	19	23 882	14	122	29 121

Источник: DAWR

Стоимость, тыс. \$A		2018-19		2017-18		Среднее за 5 лет (с 2013-14 до 2017-18)		% / тыс. \$A	
			% от общего объема		% от общего объема		% от общего объема	%	тыс. \$A
Всего		1 987 938		1 353 205		1 156 836		72	831 102
Тип хранения	Охлажденная	359 119	18	219 132	16	168 210	15	113	190 909
	Замороженная	1 628 819	82	1 134 074	84	988 626	85	65	640 193

Источник: ABS / IHS Markit, 2018-2019 гг. = MAT (за 12 месяцев с окончанием периода в мае 2019 г.)

Австралийский экспорт говядины в Китай – по основным категориям (тонн)							% / ТОНН	
							%	ТОНН
Промышленное мясо	37 416	18	24 756	19	13 050	10	187	24 365
Грудинка	35 020	17	29 122	22	28 427	22	23	6 594
Рулька / голяшка	23 214	11	13 546	10	16 341	13	42	6 873
Огузок (тазобедренный сустав)	19 949	10	12 738	10	11 687	9	71	8 262
Лопатка	17 434	8	10 239	8	9 085	7	92	8 349
Оковалок / подбедерок (тазобедренный отруб)	11 914	6	6 356	5	7 094	6	68	4 820
Шейно-лопаточный отруб	9 833	5	4 905	4	3 930	3	150	5 903
Ребра	8 875	4	5 618	4	4 474	3	98	4 401
Прочее	42 652	21	26 103	20	34 658	27	23	7 994
Всего	206 306		133 382		128 745		60	77 561

Источник: DAWR

Австралийский экспорт говяжьих субпродуктов в Китай – по основным категориям (тонн)							% / ТОНН	
							%	ТОНН
Сухожилия	2 309	54	807	36	1 645	41	40	664
Сердце	946	22	884	39	1 516	37	-38	-570
Почки	371	9	362	16	555	14	-33	-184
Прочее	682	16	219	10	337	8	103	345
Всего	4 308		2 272		4 053		6	255

Источник: DAWR

Стоимость, тыс. \$A		2018-19		2017-18		Среднее за 5 лет (с 2013-14 до 2017-18)		% / ТОНН	
			% от общего объема		% от общего объема		% от общего объема	%	ТОНН
Всего		48 643		35 970		26 922		81	21 721

Источник: ABS / IHS Markit, 2018-2019 гг. = MAT (за 12 месяцев с окончанием периода в мае 2019 г.)

Тайвань – говядина

Резюме

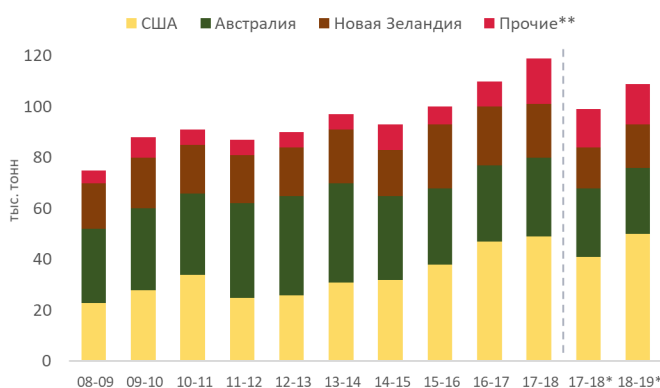
- В течение последних двух десятилетий Тайвань является приоритетным и стабильным рынком сбыта для австралийской говядины.
- Потребление говядины увеличилось ввиду большой численности молодых людей с растущими располагаемыми доходами в общей структуре населения и с открытостью к западным продуктам. Общий импорт говядины достиг рекордного максимума в 129 906 тонн за 12 месяцев (с окончанием периода в мае 2019 г.).
- Тайваньские потребители ценят австралийскую говядину за ее безопасность и высокое качество.
- По оценкам MLA, около 70% австралийской говядины потребляется в секторе общественного питания, при этом рульки / голяшки и ребра используются для приготовления блюд местной кухни; тонко нарезанная говядина – для приготовления хот-потов и шабу-шабу.



Знаменитый тайваньский суп с говядиной и лапшой

- В растущем сегменте изысканной западной кухни используются части говядины премиум-класса (толстый край / рибай, тонкий край и вырезка). Одни потребители отдают предпочтение говядине высокой мраморности (американской прайм, австралийской и японской ваго), в то время как другие выбирают более постную говядину травяного откорма.
- Розничный сектор в Тайване развит ввиду не только высокого уровня благосостояния населения, но и существенной урбанизации страны. Австралийская говядина реализуется в основном через гипермаркеты и супермаркеты.
- Основными конкурентами Австралии на рынке являются США и Новая Зеландия.

Импорт говядины Тайваня по странам-экспортерам



Источник: IHS Markit, *FYTD (июль-апрель)

**Прочие включают в себя: Парагвай, Никарагуа, Панаму, Гондурас, Коста-Рику и Канаду

Обзор доступа на рынок – Тайвань

Торговые соглашения	Ввозные пошлины	Конкуренты	Ограничения по объему	Технический доступ
Отсутствуют	Ввозная пошлина: - НТ* \$10 / кг - на субпродукты – 15%	<ul style="list-style-type: none"> • США, Япония и Канада: такой же доступ, как у Австралии • Парагвай, Сальвадор, Гондурас, Панама, Гватемала, Никарагуа, Новая Зеландия и Сингапур: Ввозная пошлина на говядину – 0% 	Отсутствуют	Серьезные препятствия отсутствуют

Легкий доступ



Значительные трудности

Источник: Торговые соглашения, DFAT, MLA

*НТ – новый тайваньский доллар

Гонконг – говядина

Резюме

- Гонконг является привлекательным рынком для австралийской говядины премиум-класса благодаря большому количеству туристов, а также состоятельному населению, которое открыто для западных блюд и может на регулярной основе покупать импортные мясные продукты премиум-класса.
- Прогнозируется, что рост продаж говядины в Гонконге в ближайшие годы будет выше, чем у других видов мяса — более 6,5% в годовом исчислении до 2023 г. (Источник: Fitch Solutions). Растущая популярность блюд западной, японской, корейской и северокитайской кухни способствует увеличению спроса на говядину.
- Австралийская говядина пользуется спросом и высоко ценится потребителями.

Восприятие австралийской говядины гонконгскими потребителями

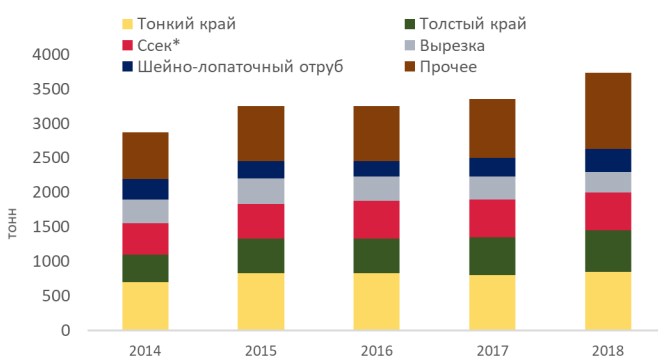
- ✓ Гарантия безопасности
- ✓ Возможность приготовления любимых блюд благодаря широкому ассортименту поставляемой продукции
- ✓ Просто и удобно покупать
- ✓ Пищевая ценность
- ✓ Свежая
- ✓ Предпочтительный семейный выбор
- ✓ Гарантия качества

Источник: MLA Global Consumer Tracker Гонконг, 2018 г.

- Австралийская говядина продается в разных заведениях общественного питания: от ресторанов среднего и высокого класса до кафе и фастфуд-ресторанов. Посетители также могут заказать говядину премиум-класса в элитных ресторанах западной и японской кухни, где происхождению продукта уделяется особое внимание.
- Сектор розничной торговли – важный канал сбыта австралийской говядины в Гонконге – значительно развит и конкурентоспособен. По оценкам MLA, около 75% австралийской охлажденной говядины продается через розничные сети. Росту спроса также способствует увеличение количества соседствующих с ними фудкортов, магазинов деликатесов и специализированных магазинов.
- Ключевыми конкурентами Австралии в сегменте премиум-класса являются США, Бразилия, Новая Зеландия и Япония.



Австралийский экспорт охлажденной говядины в Гонконг, топ-5 частей туши



Источник: DAWR

*Ссек (верхние части задней ноги)



Популярное в Гонконге блюдо из говядины с рисовой лапшой

Обзор доступа на рынок – Гонконг



Торговые соглашения	Ввозные пошлины	Конкуренты	Ограничения по объему	Технический доступ
А-НКФТА подписано в марте 2019 г. Фиксирует нулевую тарифную ставку. Не ратифицировано	Отсутствуют	Австралия имеет к рынку такой же доступ, как и другие поставщики	Отсутствуют	Серьезные препятствия отсутствуют

Легкий доступ



Значительные трудности

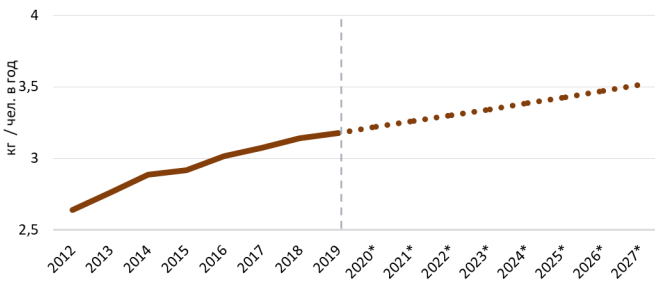
Источник: Торговые соглашения, DFAT, MLA

КНР – баранина

Потребители

- Китай был и остается крупнейшим экспортным рынком баранины для Австралии с 2012 г. и вторым по стоимостному объему после США (Источник: DAWR).
- Доля баранины в структуре потребления белка населением остается незначительной. Однако согласно прогнозам, в течение следующего десятилетия потребление баранины на душу населения существенно возрастет в связи с увеличением доходов населения и продолжающейся урбанизацией.

Потребление баранины на душу населения в Китае



Источник: OECD

* – прогноз

- Как правило, потребление баранины выше в северных районах страны и в зимние месяцы. Тем не менее, сейчас интерес к данному виду мяса растет быстрее в прибрежных городах, где более состоятельные потребители ищут разнообразия в белковых продуктах с точки зрения вкусовых и питательных свойств.

- Баранина и бараньи субпродукты используются в различных блюдах с тушеным мясом, в супах и хот-потах. Они также являются основой популярных блюд уличной кухни (например, пняных кебабов на гриле).
- В городских домохозяйствах, принадлежащих к высшему среднему классу, все чаще встречаются котлеты из ягнятины, фрикадельки и колбаски западного образца. Тем не менее, популярные на западе методы приготовления пищи, такие как запекание, доступны только очень небольшому количеству домохозяйств в связи с отсутствием духовок.
- Состоятельные городские потребители ценят австралийскую ягнятину за безопасность, стабильное качество и более высокую пищевую ценность и готовы платить за нее больше (Источник: MLA Global Consumer Tracker, Китай, 2018 г.).

Ягнятина в сравнении с другими видами мяса

Сильные стороны

- ✓ Лучшее мясо
- ✓ Мясо обычно нежное
- ✓ За животным хорошо ухаживают
- ✓ Высокая пищевая ценность
- ✓ Я готов больше платить за это мясо

Слабые стороны

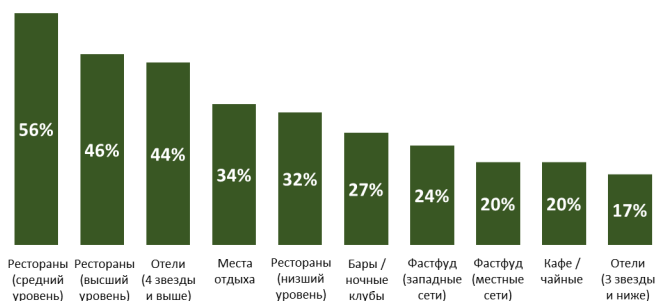
- ✗ Легко и удобно покупать
- ✗ Легко готовить
- ✗ Может использоваться в разных блюдах
- ✗ Дешевое
- ✗ Мое любимое мясо / любимое мясо моей семьи

Источник: MLA Global Consumer Tracker China, 2018 г.

Общественное питание

- Баранина менее знакома китайским потребителям, поэтому, по оценкам, около 65% баранины потребляется вне дома (Источник: USMEF).
- В 2019 г. объем продаж ягнятины в секторе общественного питания Китая оценивался примерно в US \$12,5 млрд (Источник: GlobalData).
- Большая доля австралийской баранины (грудинка с пашинной, промышленное мясо, туши, шейные отруба) используется в секторе общественного питания, особенно в хот-пот ресторанах.
- Рестораны высшего уровня являются наиболее популярным местом для потребления ягнятины среди состоятельных граждан.

Потребление ягнятины в местах общественного питания состоятельными* потребителями



Источник: MLA Исследование привлекательных городов Китая, 2016. Потребление ягнятины в прошлом месяце

*Потребляющие импортное мясо по крайней мере раз в неделю, дома или вне дома. Высший уровень: >300 юаней / чел. Высший средний уровень: 151-300 юаней / чел. Низший средний уровень: 51-150 юаней / чел. Низший уровень: <50 юаней / чел.

- Импортная австралийская ягнятина встречается в меню элитных ресторанов западного образца и пятизвездочных отелей, а также в некоторых престижных сетях хот-пот ресторанов.
- По мере роста располагаемых доходов городских потребителей в крупных городах увеличивается спрос на еду вне дома и заказ еды на дом. Состоятельные потребители, которые следят за своим здоровьем, менее охотно жертвуют качеством ради удобства. Ожидается, что вышеперечисленные факторы будут способствовать дальнейшему росту спроса на мясо более высокого качества, включая импортную ягнятину.



Хот-пот является популярным способом приготовления баранины

Розничная торговля



- Из 300 китайских городов MLA определила топ-15, в которых спрос на импортную австралийскую баранину будет самым высоким в ближайшие годы. Прогнозируется, что объем продаж ягнатины в этих городах в 2020 г. составит около A\$5,4 млрд (Источник: MLA China Attractive Cities Study). По оценкам, рост продаж ягнатины будет особенно высок в городах Тяньцзинь, Пекин, Шанхай и Ханчжоу, где проживает большое количество состоятельных потребителей, ценящих данный вид мяса.
- Недостаток осведомленности о ягнатины и опыта ее приготовления являются основными барьерами для увеличения ее продаж в розничных сетях. Большинство покупателей данного вида мяса используют ягнатины для приготовления традиционных блюд «медленной кулинарии» (слоуфуд), таких как тушеное мясо и хот-пот.
- Розничная торговля все еще не является основным каналом сбыта австралийской баранины, однако фирменные продукты из ягнатины становятся все доступнее в магазинах некоторых крупных городов и через онлайн-продажи. Это связано с тем, что богатые городские потребители ищут не просто безопасные продукты высокого качества, но и уникальные вкусовые ощущения, а также обращают внимание на происхождение продукта.
- Покупатели, потребляющие импортное мясо на регулярной основе, обычно приобретают его через розничные каналы. Интернет-магазины в Китае играют важную роль в обеспечении доступности ягнатины для потребителей.

Причины выбора ягнатины китайскими потребителями

- ✓ 100% натуральная
- ✓ Сертификация безопасности
- ✓ Гарантия качества
- ✓ Информация о питательных свойствах
- ✓ Органическая
- ✓ Без гормонов
- ✓ Страна происхождения
- ✓ Происхождение животного

Источник: MLA Global Consumer Tracker China, 2018 г.

Где состоятельные* городские потребители покупают ягнатины



Источник: MLA Исследование привлекательных городов Китая, 2016 г.

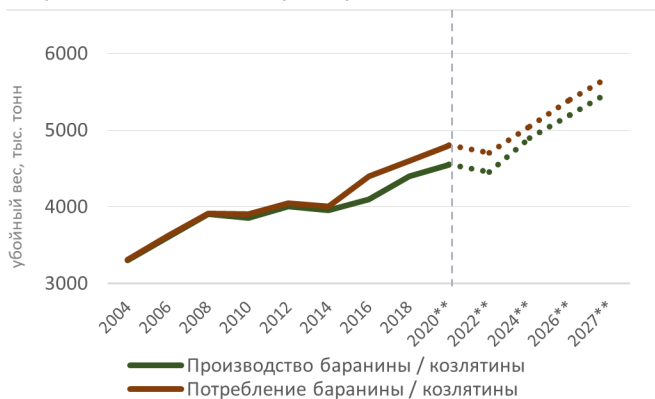
*Состоятельные = живущие в домохозяйствах с доходом >80 000 юаней в месяц

Прочие поставщики



- Китай является крупнейшим в мире производителем баранины – по оценкам, в 2018 г. поголовье овец и коз составило 303 млн голов. Несмотря на это, согласно прогнозам, страна будет оставаться нетто-импортером баранины в ближайшие годы. В 2018 г. импорт составил около 6% объема потребления (Источник: GIRA).
- Потребность Китая в импорте в значительной степени зависит от внутренних циклов производства, которые зачастую нестабильны из-за влияния на отрасль мелких производителей.
- Новая Зеландия является ведущим поставщиком импортной баранины в Китай, за ней следует Австралия. Меньшие объемы поставляются Уругваем, Монголией и Чили.
- Новая Зеландия имеет преимущество по сравнению с Австралией, связанное с возможностью экспорта большего количества экспортных позиций, в том числе субпродуктов.

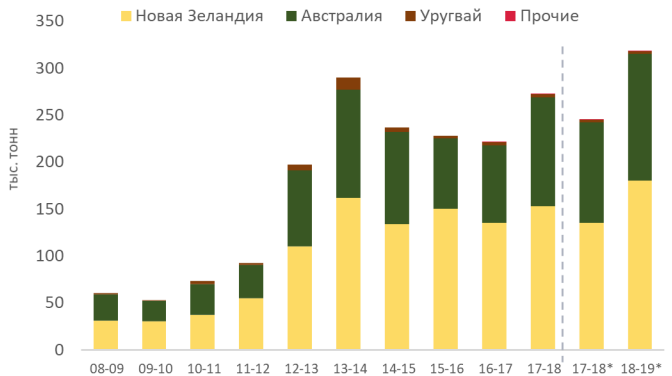
Потребность Китая в импорте баранины



Источник: GIRA

** – прогноз

Китайский импорт баранины по поставщикам



Источник: IHS Markit, Китайская таможня *FYTD (июль-май)

Обзор доступа на рынок – КНР



Торговые соглашения	Ввозные пошлины	Конкурененты	Ограничения по объему	Технический доступ
Китайско-австралийское соглашение о свободной торговле (ChAFTA)	В рамках ChAFTA: • 2019 и 2020 гг.: Ввозная пошлина: - на охлажденное мясо и туши – 6,7-10,2% - на замороженное мясо и туши – 4,0-7,7% • 2023 г.: Ввозная пошлина: 0%	Новая Зеландия • С 2016 г. установлена ввозная пошлина = 0% • Большое разнообразие позиций охлажденного мяса и субпродуктов	Отсутствуют	<ul style="list-style-type: none"> Ограничения на число допущенных предприятий Ограничения на пищевые субпродукты

Легкий доступ Значительные трудности

Источник: Торговые соглашения, DFAT, MLA

Австралийский экспорт баранины в Большой Китай: сводная таблица

Объем, тонн отгруженного веса (SWT)	2018-19	% от общего объема	2017-18	% от общего объема	Среднее за 5 лет (с 2013-14 до 2017-18)	% от общего объема	Изменения: 2018-19 к среднему за 5 лет		
							%	тонн	
Всего	136 651		111 161		94 238		45	42 413	
Тип хранения	Охлажденная	681	0	733	0	661	1	3	20
	Замороженная	135 970	100	110 428	99	93 578	99	45	42 392
Вид мяса	Ягнати́на	62 861	46	58 403	53	48 923	52	28	13 938
	Барани́на	73 790	54	52 758	47	45 316	48	63	28 474
Тип хранения и вид мяса	Охлажденная ягнати́на	680	0	733	1	660	1	3	20
	Охлажденная барани́на	1	0	0	0	1	0	105	1
	Замороженная ягнати́на	62 181	46	57 670	52	48 262	51	29	13 919
	Замороженная барани́на	73 789	54	52 758	47	45 315	48	63	28 474

Источник: DAWR

Стоимость, тыс. A\$							%	тыс. \$A
Всего	921 193		652 893		457 682		101	463 511
Вид мяса	Ягнати́на	449 752	49	341 435	52	254 455	56	195 296
	Барани́на	471 441	51	311 458	48	203 227	44	268 215

Источник: ABS / IHS Markit, 2018-2019 гг. = MAT (за 12 месяцев с окончанием периода в мае 2019 г.)

Австралийский экспорт ягнати́ны в Китай – по основным категориям (тонн)							%	тонн
Грудинка с пашиной	31 991	55	32 170	62	25 843	62	24	6 148
Промышленное мясо	12 177	21	11 463	22	7 912	19	54	4 266
Шейный отруб	4 874	8	5 181	10	3 795	9	28	1 079
Прочее	9 643	16	3 441	7	4 038	10	139	5 605
Всего	58 686		52 255		41 587		41	17 098

Источник: DAWR

Австралийский экспорт барани́ны в Китай – по основным категориям (тонн)							%	тонн
Туши	33 908	50	20 237	45	13 112	35	159	20 796
Грудинка с пашиной	14 828	22	16 883	38	16 349	44	-9	-1 522
Промышленное мясо	4 164	6	3 773	8	1 705	5	144	2 459
Прочее	14 478	21	3 697	8	6 359	17	128	8 119
Всего	67 378		44 590		37 526		80	29 852

Источник: DAWR

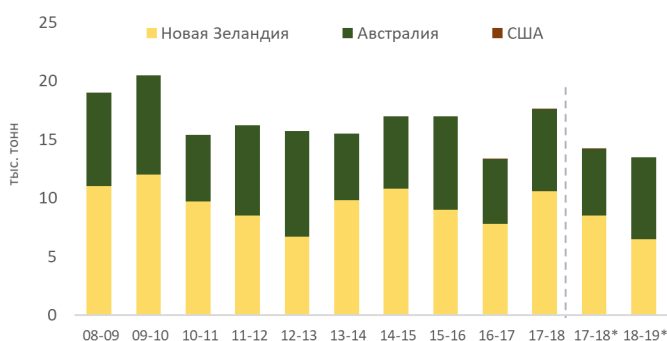
Тайвань – баранина

Резюме

- Уже несколько десятилетий Тайвань является крупным импортером баранины: за 12 месяцев (с окончанием периода в мае 2019 г.) импорт составил 16 371 тонн.
- Наибольший объем баранины поставляется из Новой Зеландии, Австралии, а также в последние годы в небольших количествах из США. Благодаря соглашению между Новой Зеландией и таможенной территорией Тайваня, Пэнху, Цзиньмэнь и Мацу об экономическом сотрудничестве (ANZTEC), Новая Зеландия имеет преференциальный доступ по сравнению с Австралией благодаря нулевым тарифам.

- Большая часть австралийской баранины и ягнятины экспортируется в Тайвань в замороженном виде (промышленное мясо, грудинка с пашиной и туши).
- Австралийский экспорт охлажденной баранины в настоящее время невелик, однако наблюдается тенденция к росту по некоторым позициям, например, корейка на кости.
- Рецепты «медленной кухни» (слоуфуд) – запеканки, супы и хот-пот, – являются одними из самых популярных способов приготовления баранины. Тем не менее, в элитных ресторанах западной кухни доступны также жаркое, гриль и приготовленное пассерованием премиальное мясо.

Импорт баранины Тайваня по странам-экспортерам



Источник: IHS Markit, Китайская таможня *FYTD (июль-апрель)



Слоуфуд с овощами – это популярный способ приготовления ягнятины дома в Большом Китае, включая Тайвань

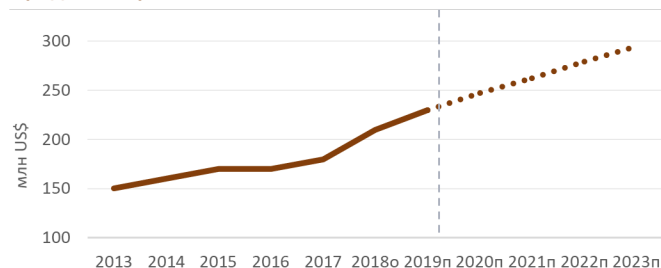
Гонконг – баранина

Резюме

- Гонконг на протяжении многих лет является крупным импортером баранины. Тем не менее, значительная часть импортируемого замороженного мяса традиционно реэкспортируется в другие страны, такие как Китай, Вьетнам и Макао.
- Доля баранины в рационе жителей Гонконга относительно невелика: потребление на душу населения составляет 1,1 кг в год (по оценкам GIRA на 2018 г.). Однако следует учитывать, что Гонконг – важное туристическое направление, и значительная часть баранины потребляется туристами в ресторанном секторе. Туризм – ключевой фактор прогнозируемого роста продаж баранины в ближайшие годы, темпы которого могут достигать 8,8% в год по оценкам на 2020 г. (Источник: Fitch Solutions).

- Большая часть импорта баранины поступает из Австралии и Новой Зеландии.
- Австралийский экспорт охлажденной ягнятины относительно небольшой, но с годами наблюдается тенденция к росту. В структуре экспорта преобладает корейка на кости, за которой следуют тазобедренный и лопаточный отруба.

Продажи баранины в Гонконге



Источник: Fitch Solutions. Расходы домохозяйств, все каналы



Томление мяса является одним из самых популярных способов приготовления баранины в домашних условиях