

Indicaciones Geográficas de Japón

Cómo utilizar el sitio web de información sobre las Indicaciones Geográficas de Japón

- ◆ Con el objetivo de transmitir ampliamente a las personas de todo el mundo el atractivo de los productos registrados en el Sistema de Protección de Indicaciones Geográficas de Japón, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca proporciona información sobre productos en su sitio web.
- ◆ En el sitio web se presentan las descripciones de los productos registrados, vídeos que presentan situaciones de producción y paisajes del área y mapas de los lugares de producción y, además, se explican términos técnicos sobre la geografía, la cultura gastronómica, etc. **en 7 idiomas.**

Se transmiten los atractivos de las especialidades tradicionales de Japón
Sitio para transmitir información sobre los productos con indicación geográfica

➤ Japonés ➤ Inglés
➤ Chino ➤ Tailandés
➤ Francés ➤ Italiano
➤ Español

An Official Website of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Inicio La Indicación Geográfica Búsqueda de productos Q Enlace Consulta

Función 2

Busqueda de productos

Palabra clave

Clasificación

Lugar de producción

Prefectura

Busqueda Q

Busqueda de productos

Verduras / Cereales

Frutas

Carne

Pescados y mariscos

Alimentos elaborados

Otros

Función 4

Atractivos de los productos con indicación geográfica de Japón

En cada region de Japon, existen numerosos productos que estan vinculados a las características del area de produccion respecto al metodo de produccion desarrollado a lo largo de años, las condiciones naturales como el clima y el suelo, la historia y tradicion, etc., y han logrado una alta calidad y reputacion. Entre estos productos, presentamos los atractivos de aquellos productos registrados bajo el Sistema de Protección de Indicación Geográfica, junto con el metodo de produccion y el paisaje del area.

Busqueda de productos >>

Función 5

¿Que es el Sistema de Protección de Indicación Geográfica?

El "Sistema de Protección de Indicación Geográfica" es el sistema que protege como propiedad intelectual los nombres de aquellos productos cuya calidad, valoración social y otras características establecidas estan vinculadas a su area de produccion.

Para mayor detalle, desde aqui >>

Función 1

La característica más importante del sitio web es que se proporciona información en 7 idiomas. Al hacer clic aquí, se puede ver el sitio en japonés, inglés, chino, tailandés, francés, italiano o español.

Función 3

También se pueden buscar los productos registrados desde estas 6 categorías: "verduras / cereales", "frutas", "carne", "pescados y mariscos", "alimentos elaborados" u "otros".

Función 5

Se puede verificar el esquema del Sistema de Protección de Indicaciones Geográficas de Japón y dónde realizar consultas.

Función 2

- Se pueden buscar los productos que se desean conocer por "palabra clave", "clasificación" o "lugar de producción".

Función 4

También se pueden buscar los productos registrados individualmente mediante la búsqueda de productos.

¡Escanee este código QR para visitar el sitio web!



Ejemplo de presentación de productos registrados



Se transmiten los atractivos de las especialidades tradicionales de Japón
Sitio para transmitir información sobre los productos con indicación geográfica

> Japonés > Inglés
> Chino > Tailandés
> Francés > Italiano
> Español

An Official Website of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Inicio
La Indicación Geográfica
Búsqueda de productos Q
Enlace
Consulta

Inicio > Búsqueda de productos > Echizen Gani / Echizen Kani

Echizen Gani / Echizen Kani



Echizen Gani, Echizen Kani

"Echizen Gani" o "Echizen Kani" (en adelante, "Echizen Gani (Cangrejo de Echizen)") son cangrejos de las nieves (*Chionoecetes opilio*) capturados por buques de pesca de arrastre de fondo frente a la costa de la prefectura de Fukui y las áreas marítimas circundantes (mar de Japón al oeste de la península de Noto⁽¹⁾) y desembarcados en los puertos de la prefectura de Fukui.

Dado que los cangrejos se almacenan a temperatura fría desde la captura hasta el desembarque, se caracterizan por su frescura y buena calidad de la carne, así como por un rico sabor de Kanimiso (hepatopáncreas)⁽²⁾ y Uchiko (ovario), que pueden perder frescura fácilmente.

"Echizen Gani" tiene la historia de haber sido ofrendado como especialidad del área a la Casa Imperial de Japón por la prefectura de Fukui durante más de 90 años, y es bien reconocido en todo el país como producto acuático representativo de la prefectura, por lo cual su precio unitario por peso está por encima del promedio nacional.

Respecto al método de producción, "Echizen Gani" son cangrejos de las nieves capturados mediante la pesca de arrastre de fondo en alta mar o la pesca de arrastre de fondo por barca frente a la costa de la prefectura de Fukui y las áreas marítimas circundantes (mar de Japón al oeste de la península de Noto) y desembarcados en los puertos de la prefectura de Fukui.

Desde la captura hasta el desembarque, los cangrejos se almacenan en peceras con agua de mar enfriada por un equipo de enfriamiento o en cajas donde se coloca hielo.

Según las normas de envío, los cangrejos machos deben "tener una cáscara de 9 cm o más de ancho, pero son excluidos Mizugani (cangrejos recién mudados con cáscaras blandas)" y las hembras deben ser "hembras maduras que hayan puesto huevos y las lleven en su abdomen, excepto las denominadas Akako que llevan huevos todavía no embrionados".

El mar de Japón al oeste de la península de Noto está habitado por cangrejos de las nieves y es uno de los caladeros más importantes del país. Especialmente la prefectura de Fukui es conocida desde hace mucho tiempo como área de producción de cangrejos de las nieves porque la topografía escarpada frente a la costa de Echizen⁽³⁾ forma un buen caladero para cangrejos de las nieves a poca distancia de la costa. En el área tradicionalmente hay muchos distribuidores con mucha experiencia en el comercio de cangrejos de las nieves, que tienen la "capacidad de estimar el valor". Por lo tanto, para desembarcar consistentemente cangrejos de las nieves de calidad suficiente para satisfacerlos, los pescadores han venido esforzándose por clasificar los cangrejos y realizar almacenamiento en frío para mantener la frescura a bordo de los barcos después de la captura.

Los cangrejos "Echizen Gani" se entregan frescos a los distribuidores, restaurantes y hoteles, mientras que en la etapa de venta al por menor, principalmente se venden cangrejos hervidos. Son altamente apreciados por su buena calidad y se consideran especialidad local importante de la prefectura de Fukui.

Número de registro	69
Nombre	Echizen Gani, Echizen Kani
Clasificación	Pescados y mariscos
Fecha de registro	2018/09/27
Lugar de producción	Prefectura de Fukui
Applicant - Name and Address	Fukui Prefecture Fisheries Cooperative Associations 2-8-10 Ote, Fukui City, Fukui Prefecture, Japan http://f-fukui.a1a9.jp/

Producing Area



Google Map

(1) Península de Noto: Península que se proyecta hacia el norte en el mar de Japón desde cerca del centro de la región de Hokuriku. Sus alrededores son ricos en recursos pesqueros y el área es famosa también por el bacalao, jurel, calamar, etc. Además, es un área con abundantes recursos turísticos como el mercado matutino de Wajima, el lacado Wajima-nuri, lugares escénicos costeros como Rokkosaki, Sotoura y Uchiura, y las aguas termales de Wakura.

(2) Kanimiso (hepatopáncreas de cangrejo): Sustancia similar a miso o pasta que se encuentra al quitar el caparazón del cangrejo. Biológicamente es hepatopáncreas (glándula digestiva). En Japón, es un manjar muy apreciado y hay muchos fanáticos entusiastas de su sabor único.

(3) Costa de Echizen: Se refiere a la costa del mar de Japón centrada en el cabo Echizen ubicado en el centro norte de la prefectura de Fukui, que no es un área geográficamente delimitada. La topografía se caracteriza por terrazas marinas continuas debido al levantamiento, así como por una costa rocosa y un paisaje de acantilados debido a la erosión del mar, convirtiendo el área en un atractivo turístico.

Nombre de la indicación geográfica

Contenido de la presentación 2

● Se publican el "número de registro", el "nombre", la "clasificación", la "fecha de registro", el "lugar de producción" y la "información de contacto de la organización de productores" del producto registrado.

Contenido de la presentación 4

● El lugar de producción del producto registrado está indicado en el mapa de Japón.

● Se puede comprobar la ubicación vista desde todo Japón si se utiliza el mapa (Google Map).

● También se puede disfrutar del paisaje del lugar de producción y sus alrededores utilizando Google Street View.

¡Escanee este código QR para visitar el sitio web!



□ Actualmente, 72 productos están presentados en el sitio español.

Contenido de la presentación 1

● Se pueden ver las características del producto, el método de producción, el vínculo con el área y los resultados de la producción en un video.

● También se puede ver el video en YouTube.

Contenido de la presentación 3

● Las "características", la "evaluación social", el "método de producción", el "vínculo con el área" y la "situación actual" del producto registrado están resumidos de manera fácil de entender de acuerdo con el registro.

Contenido de la presentación 5

● Además del clima, características de naturaleza, historia y costumbres del lugar de producción, se explican términos técnicos relacionados con el producto, cómo comer, etc. para que los extranjeros también puedan entender.

Contact Information

Intellectual Property Division, Export and International Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tel: +81-3-6744-2062 FAX: +81-3-3502-5301