

RETERURALE
NAZIONALE
20142020



ESPORTARE PROSCIUTTI STAGIONATI IN GIAPPONE

LUGLIO 2018

mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



La scheda “prodotto/paese” si inquadra nelle attività dell’Ismea per la Rete Rurale Nazionale previste nel programma 2014-20, con particolare riferimento all’“internazionalizzazione” delle aziende agricole e agroalimentari. In particolare, la scheda intende fornire un contributo di conoscenza dotando gli operatori di uno strumento concreto di valutazione delle opportunità e delle condizioni tecnico-operative necessarie a esportare.

Il lavoro, realizzato dall’Ismea col supporto di Si.Camera, contiene informazioni inerenti il posizionamento competitivo dei concorrenti, le caratteristiche del mercato, dazi, documenti doganali, normativa sanitaria, etichettatura, ecc.

Data la complessità degli argomenti trattati, si ritiene opportuno segnalare che le informazioni contenute in questa scheda sono tratte da fonti ritenute attendibili e aggiornate al 2018. Tuttavia, essendo soggette a possibili modifiche e integrazioni periodiche da parte degli organismi di riferimento, si precisa che le stesse non hanno carattere di ufficialità, bensì valore meramente orientativo. Pertanto, il loro utilizzo nello svolgimento dell’attività professionale richiede una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nelle materie di riferimento. Per gli aspetti tecnico/contabili è preferibile consultare lo spedizioniere.

La presente scheda è stata pubblicata sul sito www.reterurale.it in formato pdf dove è possibile accedere ai siti di riferimento tramite i link riportati nel documento.

SOMMARIO

- Dati paese
- Il mercato mondiale dei prosciutti
- Le importazioni del Giappone dall'Italia
- Accordi internazionali sul commercio
- Normativa e Organismi di controllo
- Grado di apertura del mercato
- Procedure per l'esportazione
 - o *Notifica d'importazione (Import Notification)*
 - o *Stazioni di quarantena (Food quarantine stations)*
- Documenti e Certificati doganali
- Documenti di trasporto
- Dazi & Imposte
- Etichettatura
- Confezionamento e Imballaggio
- Spedizione temporanea
- Contatti utili

■ DATI PAESE



Capitale:	Tokyo
Città principali	Osaka, Kyoto, Kobé, Nagoya
Superficie (km²):	378 mila (Banca Mondiale 2016)
Popolazione:	126,99 milioni (Banca Mondiale 2016)
Reddito Nazionale, PPA(*):	5.529,07 miliardi US\$ (Banca Mondiale 2016)
Reddito Nazionale/pro-capite, PPA(*):	43.540 US\$ (Banca Mondiale 2016)
PIL:	4.940,16 miliardi US\$ (Banca Mondiale 2016)
Religione:	Shintoista e buddista (84%)
Lingua ufficiale:	Giapponese
Moneta:	Yen (JPY)

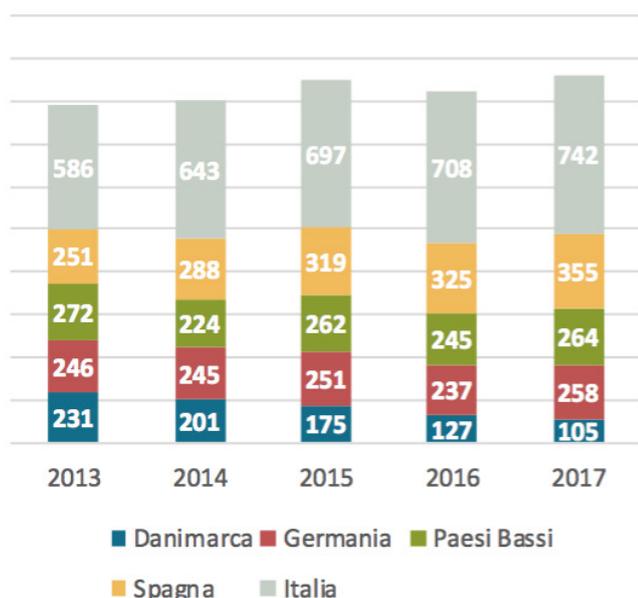
(*) PPA: Parità Potere di Acquisto

■ IL MERCATO MONDIALE DEI PROSCIUTTI

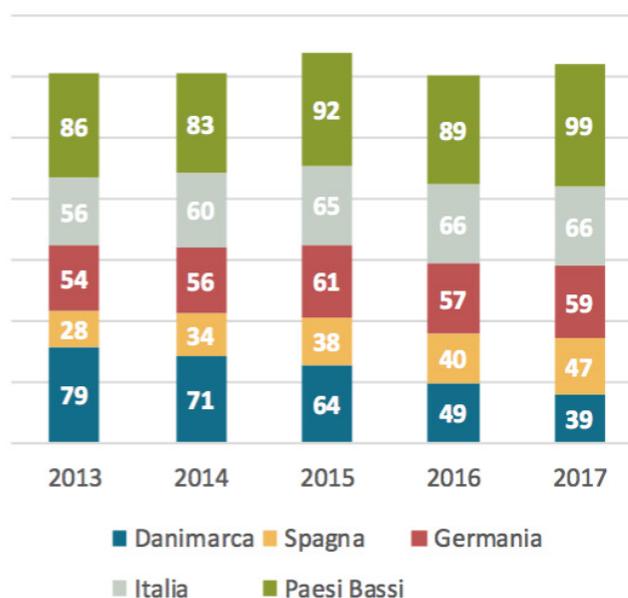
Nel 2017 gli scambi internazionali di prosciutti stagionati si sono attestati a 413 mila tonnellate per un valore superiore a 2 miliardi di euro; la dinamica dell'ultimo quinquennio ha registrato una lieve flessione delle quantità (-2,8%) cui è corrisposto un aumento del 6,1% del valore.

Nella graduatoria mondiale dei principali paesi esportatori, l'Italia si posiziona al primo posto in valore, e detiene la seconda posizione in volume, dopo i Paesi Bassi. In particolare, l'Olanda è uno dei principali esportatori di prosciutti provenienti da cosce di suini leggeri, che si differenziano da quelli italiani derivanti dalla lavorazione di cosce di suini pesanti destinati principalmente al circuito delle Dop.

Principali esportatori mondiali di prosciutti (Mln €)*



Principali esportatori mondiali di prosciutti (.000 t)*



*Codice HS 021019

Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

Il principale Paese importatore di prosciutti stagionati è il Regno Unito con il 30% dell'import globale in valore, seguito dalla Francia (13%) e dalla Germania (12%); il Giappone si posiziona al tredicesimo posto nella graduatoria mondiale (2%).

Principali paesi importatori a valore e quota di mercato dei relativi fornitori

			Posizione e quota % dei principali paesi fornitori				
	Principali paesi importatori	Import 2017 (mln euro)	I	II	III	IV	V
1°	Regno Unito	528	Paesi Bassi (43,3%)	Danimarca (25,6%)	Germania (14,0%)	Italia (9,9%)	Irlanda (5,6%)
2°	Francia	230	Italia (47,6%)	Spagna (31,6%)	Germania (12,3%)	Belgio (5,6%)	Regno Unito (0,5%)
3°	Germania	206	Italia (45,8%)	Spagna (32,2%)	Austria (8,6%)	Belgio (7,9%)	Francia (2,1%)
4°	Stati Uniti	81	Italia (74,6%)	Canada (11,5%)	Spagna (8,9%)	Germania (3,0%)	Ungheria (0,7%)
5°	Belgio	73	Italia (51,5%)	Germania (18,4%)	Spagna (14,9%)	Francia (10,4%)	Paesi Bassi (2,9%)
13°	Giappone	33	Italia (79,1%)	Spagna (16,1%)	Stati Uniti (3,4%)	Francia (1,0%)	Germania (0,1%)

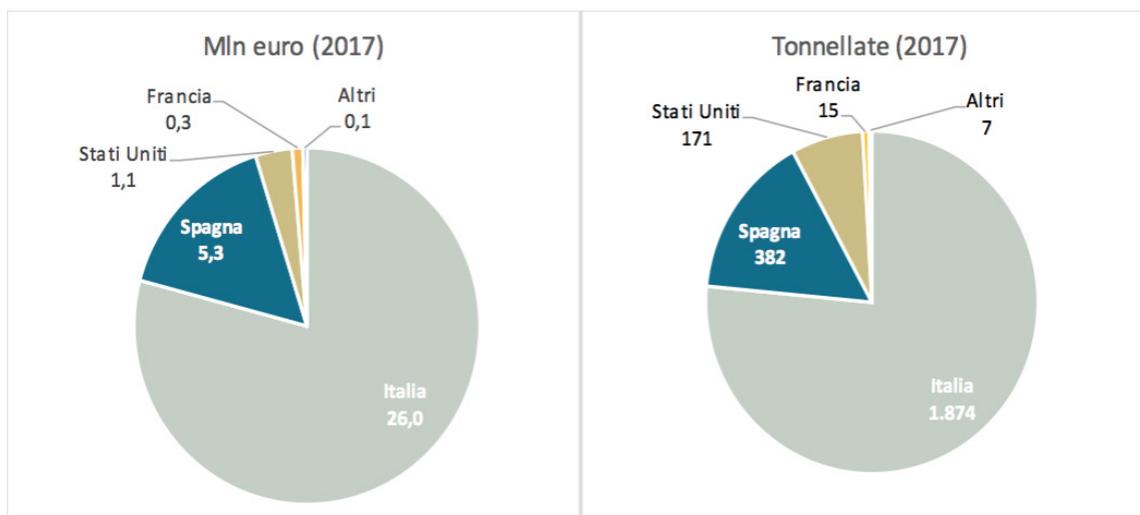
Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

LE IMPORTAZIONI DEL GIAPPONE DALL'ITALIA

La domanda complessiva giapponese di prosciutti stagionati è aumentata significativamente negli ultimi cinque anni crescendo del 18,9% in valore (33 milioni di euro nel 2017) e del 8,6% in volume (2,4 mila tonnellate nel 2017) rispetto al 2013.

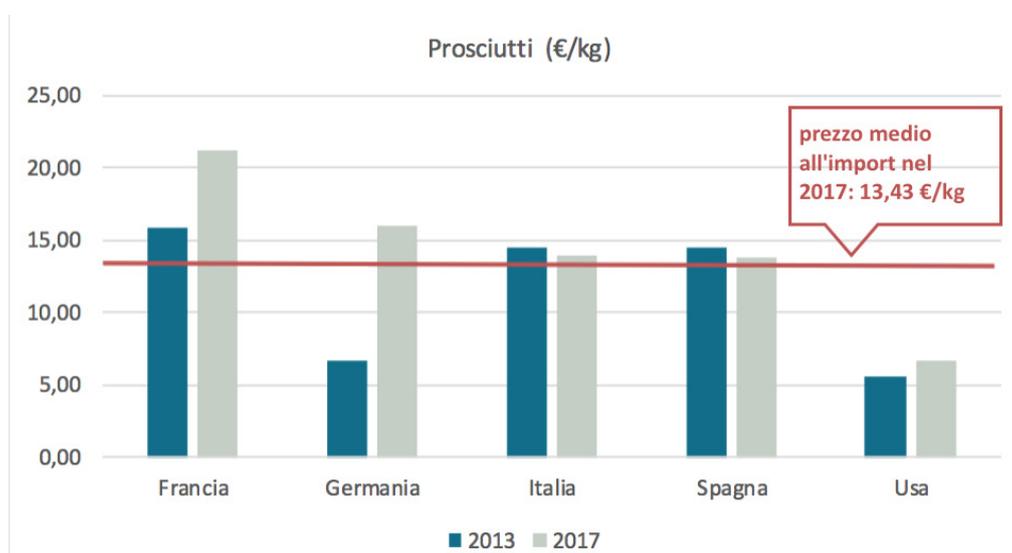
In termini di valore, l'Italia rappresenta il principale fornitore del mercato giapponese con un fatturato di circa 26 milioni di euro nel 2017 (il 79,1% del totale), in aumento negli ultimi cinque anni. L'Italia conferma la sua leadership anche in termini di volumi che nel 2017 sono stati pari a 1.870 tonnellate (il 76,5% del totale), in aumento del 39,1% tra il 2013 e il 2017.

I principali fornitori di prosciutti stagionati del Giappone



Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

I prezzi medi all'import del Giappone



Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

I prosciutti stagionati italiani si posizionano sul mercato giapponese su una fascia di prezzo leggermente al di sopra del prezzo medio all'import (circa 14 euro/kg); tra i principali Paesi fornitori, solo la Francia riesce a posizionare il proprio prodotto ad un prezzo sostanzialmente superiore al prezzo medio (circa 21 euro/kg), a fronte però di quantitativi esportati molto limitati (15 tonnellate nel 2017 pari all'1% dell'import totale giapponese).

Vale la pena ricordare che, in seguito al raggiungimento di un accordo di libero scambio tra l'Unione europea e il Giappone, l'Economic Partnership Agreement EU-Japan - EPA, il Giappone ha accettato di riconoscere la protezione di 205 DOP e IGP europee; tali prodotti godranno in Giappone dello stesso livello di tutela attualmente riconosciuto nell'UE. Per il settore delle carni suine, le IG tutelate in Giappone saranno Mortadella Bologna, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Toscano, Zampone Modena. L'EPA entrerà pienamente in vigore nei primi mesi del 2019, quindi in seguito sarà possibile valutare se il riconoscimento e l'introduzione dei prosciutti Dop italiani nel mercato nipponico contribuirà ad innalzare il prezzo medio di questa categoria di prodotti.

■ ACCORDI INTERNAZIONALI SUL COMMERCIO

Accordi internazionali

Il Giappone è membro dei seguenti trattati ed ha firmato i seguenti accordi:

- Cooperazione economica Asia-Pacifico ([APEC-Asia-Pacific Economic Cooperation](#));
- Sistema Armonizzato (HS);
- [World Trade Organization \(WTO\), General Agreement Tariffs and Trade \(GATT\) dal 1955](#);
- [Carnet A.T.A.](#) dal 1973

Adesione ad accordi commerciali internazionali e Trattamenti preferenziali bilaterali

Il Giappone ha firmato 15 EPA (Economic Partnership Agreement – Accordo di partenariato economico) con diversi Paesi che hanno eliminato (o ridotto, per alcuni articoli) le reciproche imposte doganali. Pertanto, i prodotti importati da questi paesi hanno prezzi con un potere concorrenziale pari all'ammontare dell'imposta doganale eliminata (o ridotta).

EPA in vigore o firmati

1. [Japan-Singapore Economic Partnership Agreement](#)
2. [Japan-Mexico Economic Partnership Agreement](#)
3. [Japan-Malaysia Economic Partnership Agreement](#)
4. [Japan-Chile Economic Partnership Agreement](#)
5. [Japan-Thailand Economic Partnership Agreement](#)
6. [Japan-Indonesia Economic Partnership Agreement](#)
7. [Japan-Brunei Economic Partnership Agreement](#)
8. [ASEAN-Japan Comprehensive Economic Partnership Agreement](#)
9. [Japan-Philippines Economic Partnership Agreement](#)
10. [Japan-Switzerland Economic Partnership Agreement](#)
11. [Japan-Viet Nam Economic Partnership Agreement](#)
12. [Japan-India Economic Partnership Agreement](#)
13. [Japan-Peru Economic Partnership Agreement](#)
14. [Japan-Australia Economic Partnership Agreement](#)
15. [Japan-Mongolia Economic Partnership Agreement](#)

EPA: intesa Giappone-UE

[Japan-EU Economic Partnership Agreement](#)

L'8 dicembre 2017 UE e Giappone hanno raggiunto un'intesa di principio sugli elementi fondamentali dell'Accordo di partenariato economico, che dovrebbe entrare in vigore agli inizi del 2019. Si prevede, tra l'altro, che al momento dell'entrata in vigore saranno soppressi i dazi su circa il 90% delle esportazioni dell'Unione Europea in Giappone. L'87% del valore dell'agroalimentare europeo accederà al Giappone come duty free, ossia a dazio zero.

Per il prosciutto stagionato è prevista la completa liberalizzazione fino a dazio zero (vedi oltre § "Dazi & Imposte").

EPA: altri negoziati

- [Japan-Canada Economic Partnership Agreement](#)
- [Japan-Colombia Economic Partnership Agreement](#)
- [Japan-China-Republic of Korea Free Trade Agreement](#)
- [Regional Comprehensive Economic Partnership \(RCEP\)](#)
- [Japan-GCC Free Trade Agreement](#)
- [Japan-Republic of Korea Economic Partnership Agreement](#)

■ NORMATIVA E ORGANISMI DI CONTROLLO

I principali atti normativi giapponesi che disciplinano le carni lavorate sono la legge contro le malattie infettive animali e sulla sanità alimentare. Per l'immissione in commercio di questi prodotti e loro derivati è richiesta una etichettatura obbligatoria in lingua giapponese.

Riferimenti normativi

- [Food Safety Basic Law](#), del 23 maggio 2003¹;
- [Food Sanitation Law](#), emanata nel 1947, ultima revisione 5 giugno 2009²;
- [Abattoir Law](#) n.114 del 1 agosto 1953, agg. 27 dicembre 2007 (Legge sui macelli)³
- [Confectionary Hygienists Act](#) (Legge sull'Igiene del Confezionamento)
- [Health Promotion Law](#) (Legge sulla promozione della salute)⁴
- [Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act](#), emanata nel 1948, ultima revisione 28 maggio 2010
- [Specifications and Standards for Food and Food Additives](#), etc., No. 370, 1959, [revisione 29 maggio 2006](#)
- [Japanese Agricultural Standard Law \(JAS\)](#): (Legge sugli standard agricoli)⁵

.....
1 In considerazione dello sviluppo della scienza e della tecnologia, del processo dell'internazionalizzazione e dei mutamenti ambientali che influiscono sulle abitudini alimentari dei giapponesi, lo scopo della presente legge è quello di promuovere in modo globale le politiche per garantire la sicurezza alimentare, chiarendo le responsabilità del cittadino, dei governi locali e degli operatori del settore alimentare, al fine di garantire la qualità dei prodotti alimentari.

2 Scopo di questa legge è di prevenire i rischi igienico-sanitari derivanti dall'alimentazione, applicando i regolamenti e le altre misure necessarie a garantire la sicurezza alimentare e quindi a la protezione della salute dei cittadini.

3 Scopo della legge è stabilire regolamenti e adottare le misure necessarie dal punto di vista della sanità pubblica per garantire la corretta gestione dei macelli, la macellazione e la preparazione della carne destinata al consumo umano, a tutela della salute pubblica.

4 Fornisce gli argomenti di base riguardanti la promozione globale della salute delle persone.

5 Le regole JAS (Japanese Agricultural Standard) emanate dal Ministero dell'Agricoltura, dispongono sull'etichettatura e sulla qualità dei prodotti.

Organismi di controllo per la sicurezza alimentare

[Ministry of Health, Labor and Welfare \(MHLW\)](#)

Il Ministero si articola in diversi Uffici tra cui il dipartimento per la Sicurezza Alimentare ([Administration of Food Safety](#)) a cui fanno capo le seguenti tre divisioni.

- **Divisione per gli Standard e la Valutazione** (*Standards and Evaluation Division*) che si occupa di: definizione di specifiche / norme per prodotti alimentari, additivi alimentari, residui di pesticidi, residui di medicinali per animali, contenitori per alimenti e etichettatura degli alimenti), a cui fa capo l'Ufficio delle politiche sanitarie sui nuovi prodotti alimentari (*Office of Health Policy on Newly Developed Food*) che si occupa di: etichettatura degli usi specifici, norme sull'etichettatura nutrizionale, alimenti con indicazioni sulla salute, integratori alimentari, valutazione della sicurezza degli alimenti geneticamente modificati).
- **Divisione delle Politiche di Pianificazione e di Comunicazione** (*Policy Planning and Communication Division*) a cui fanno capo l'Ufficio per la sicurezza alimentare internazionale (*Office of International Food Safety*) e l'Ufficio amministrativo sanitario portuale (*Office of Port Health Administration*) che si occupa della procedura di quarantena e delle ispezioni dei prodotti alimentari importati.
- **Divisione di Ispezione e Sicurezza** (*Inspection and Safety Division*) che si occupa di ispezione degli alimenti, gestione dei rischi per la salute come misure per l'intossicazione alimentare, misure di sicurezza per pollame e carne di allevamento, diffusione e promozione dell'approccio HACCP (sistema di autocontrollo per le aziende di produzione, preparazione, somministrazione o vendita di alimenti) GLP (*Good Laboratory Practice, per qualità e la validità dei dati-test di laboratorio*) misure per i contaminanti ambientali, controllo sanitario degli impianti di trasformazione. A questa divisione fa capo l'Ufficio per la sicurezza degli alimenti importati (*Office of Import Food Safety*).

[Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries \(MAFF\)](#)

- **Ufficio sicurezza alimentare e tutela del consumatore** (*Food safety and consumers affairs bureau*). Ha un ruolo centrale nella gestione delle questioni che riguardano gli alimenti e la sicurezza alimentare ordinarie e straordinarie. Controlla, altresì, la sicurezza dei prodotti agricoli, degli allevamenti e dei prodotti della pesca nonché si occupa dell'etichettatura;
- **Ufficio per gli affari dell'industria alimentare** (*Food Industry Affairs Bureau*);
- **Ufficio di produzione agricola** (*Agricultural Production Bureau*);
- **Ufficio per lo sviluppo rurale** (*Rural Development Bureau*).

GRADO DI APERTURA DEL MERCATO

Per garantire la sicurezza degli alimenti importati e dei relativi prodotti, l'articolo 27 della legge sull'igiene alimentare ([Food sanitation law](#)), obbliga gli importatori a presentare la notifica di importazione.

Art.27: “*coloro che desiderano importare cibo, additivi alimentari, apparecchiature o contenitori / pacchi per la vendita o per uso commerciale, devono informare il Ministro della salute, del lavoro e degli Affari Sociali, come prescritto dall’ordinanza ministeriale*”.

Pertanto i prodotti alimentari importati e i prodotti connessi non possono essere utilizzati per la vendita senza notifica di importazione. (vedi oltre §).

Nel 2014 le norme sanitarie inerenti il *Listeria Monocytogenes* nei **prodotti a base di carne** non riscaldati sono state modificate per renderle conformi ai criteri CODEX, comportando una diminuzione dei casi di violazione della Legge sull'igiene alimentare. Riguardo ai salumi, i prodotti alimentari maggiormente soggetti all'infrazione di tale legge erano i prodotti carnei non riscaldati (quali **prosciutto crudo**, etc.). Secondo i nuovi criteri, il batterio *Listeria Monocytogenes* non deve essere constatato prima della modifica, e deve essere inferiore a 100 per 1g di campione dopo la modifica.

Per quanto concerne alcuni additivi alimentari, quali es: Nitrato di Potassio (E252), noto tra gli operatori italiani del settore anche col nome di Salnitro, a volte utilizzato per i *prodotti a base di carne non trattati termicamente* (Prosciutto crudo stagionato) è prevista una *dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione*.

Per il mercato giapponese i limiti di sostanze additive sono i seguenti.

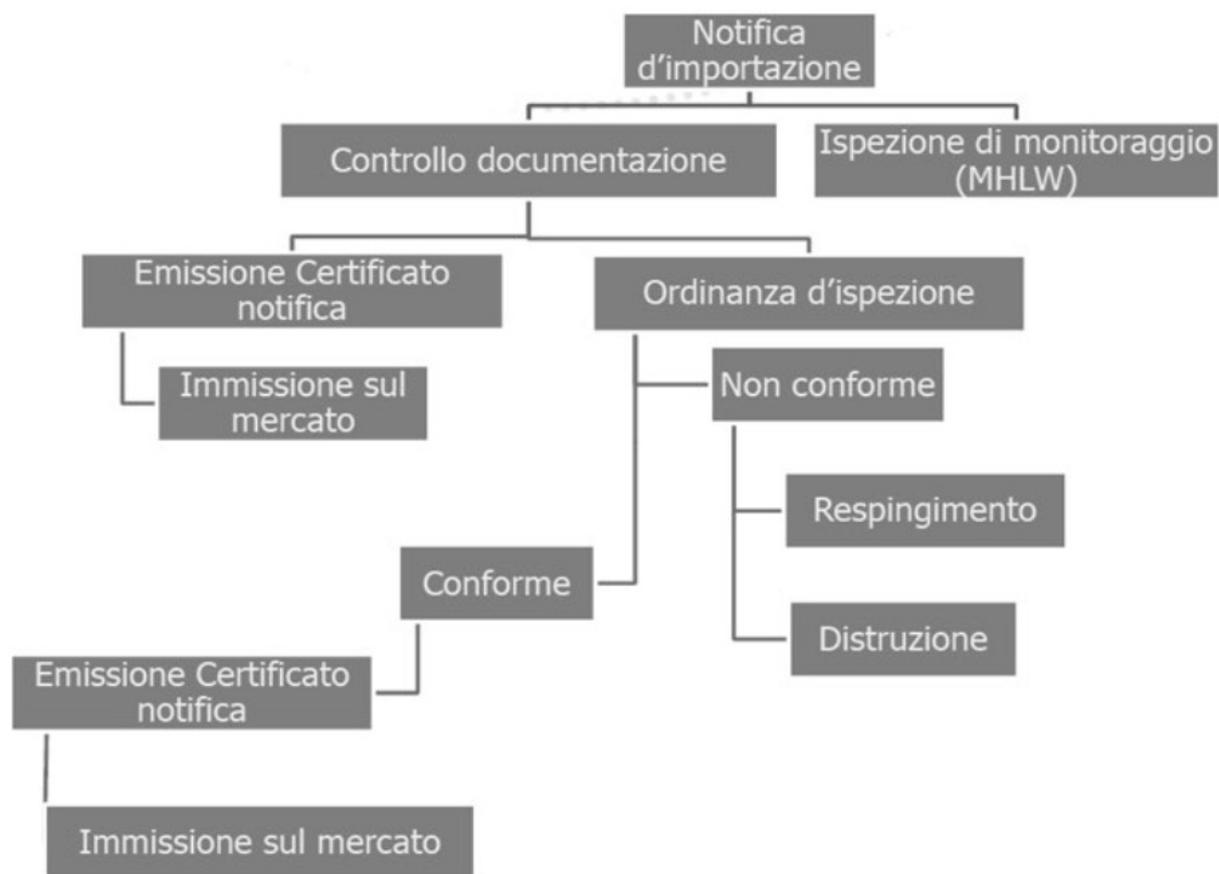
Sostanza	Limiti
Potassium Nitrate	Inferiore a 0,070g/kg
Sodium Nitrate	Inferiore a 0,070g/kg
Sodium Nitrite	Inferiore a 0,070g/kg
Potassium Sorbate	Inferiore a 2g/kg
Sorbic Acid	Inferiore a 2g/kg

Da sapere:

Il prosciutto crudo prodotto in Giappone (*nama hamu, fresh ham*) non ha stagionatura poiché il clima molto umido la rende troppo costosa. È ottenuto secondo il seguente processo produttivo: salatura della carne suina di lombo, spalla o coscia; insaccatura; eventuale affumicatura a bassa temperatura ed essiccazione.

La denominazione JAS è *rakkusu hamu* (lachs ham), e il più comune è quello di lombo con il nome commerciale *rosu nama hamu* (lombo, roast fresh ham).

PROCEDURE DI IMPORTAZIONE IN GIAPPONE



Link Utili

Procedura di importazione ai sensi della legge sulla sicurezza alimentare

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1.html>

Notifica d'importazione (Import Notification)

L'importatore deve presentare una Notifica d'importazione (Import Notification) ad una delle [31 stazioni di quarantena degli alimenti](#) (Food Quarantine Stations)⁶ del Ministero della Salute, Lavoro, Affari Sociali (MHLW) dislocate nei luoghi di ingresso delle merci in Giappone (porti e aeroporti) per consentire l'esame dei documenti e l'ispezione, al fine di verificare che i prodotti siano conformi alla Food Sanitation Law. Al modulo deve essere allegata la descrizione del processo produttivo e un certificato d'analisi (in originale per la prima importazione) rilasciato da laboratori riconosciuti dal MHLW.

La procedura è riportata sul sito del MHLW al seguente indirizzo ai punti 1 e 5:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

.....

6 Luoghi di ingresso merci in Giappone: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-2.html>

La notifica d'importazione deve contenere le seguenti informazioni:

- nome e indirizzo dell'importatore o della società d'importazione;
- denominazione della merce (alimento, utensile o macchinario per uso alimentare, materiale destinato al contatto alimentare);
- quantità e peso della merce;
- materiale d'imballaggio e funzione dell'imballaggio;
- codice o numero nel caso la merce sia contraddistinta da tali elementi;
- categoria e denominazione degli additivi utilizzati;
- ingredienti e metodo di fabbricazione o processo nel caso di alimenti trasformati;
- nome e indirizzo del produttore o trasformatore della merce (solo per alimenti trasformati);
- nome e indirizzo dell'impianto di produzione o trasformazione compreso il luogo di produzione;
- porto di imbarco e data di spedizione;
- porto di sbarco e data di arrivo;
- nome della nave o numero del volo dell'aereo che trasporta la merce;
- nome e indirizzo del deposito della merce e data di arrivo.

Occorre inoltre segnalare eventuali inconvenienti o modifiche verificatisi durante il trasporto.

Sono previste due procedure per importare alimenti in Giappone, a seconda che si tratti di prodotti importati per la prima volta o di alimenti già importati in precedenza.

Alimenti alla prima importazione

Il Giappone richiede che prima della spedizione l'importatore consegni agli uffici del Ministero della Salute (MHLW):

- dichiarazione di conformità dell'alimento alle norme vigenti nel Paese esportatore;
- elenco degli ingredienti;
- descrizione del processo produttivo;
- campionatura dell'alimento per controllo da parte delle autorità nipponiche; in alternativa è possibile allegare alla campionatura i risultati analitici riscontrati durante le prove effettuate da un laboratorio giapponese riconosciuto, attestanti la conformità delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche all'aggiornata normativa nazionale.

Se il prodotto viene giudicato idoneo l'importatore può predisporre la **Notifica d'importazione**.

L'elenco dei laboratori italiani riconosciuti è consultabile sul sito del MHLW al seguente indirizzo: <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/dl/a6.pdf>

Alimenti conosciuti o già importati

Nel caso di alimenti conosciuti o già importati in Giappone, l'importatore presenta la **Notifica d'importazione** nella stazione di quarantena dove verrà importata la merce.

La notifica deve essere presentata o prima che la merce giunga al deposito doganale, oppure una settimana prima della data presunta di arrivo.

Negli uffici doganali delle stazioni di quarantena vengono esaminati i documenti e viene emesso il **certificato di notifica**. Per ottenere tale certificato è necessario che non si rilevino non conformità; alcune tipologie di prodotti agroalimentari, inoltre, possono essere sottoposte all'**ispezione di monitoraggio** a carico del Ministero della Salute (MHLW) secondo un programma di controllo del commercio degli alimenti predisposto annualmente.

Nel caso di alimenti giudicati a rischio a seguito di segnalazioni provenienti dal Paese di origine o per non conformità già registrate in precedenza, si procede all'Ordinanza di ispezione a carico dell'importatore, che nel caso di prodotto non idoneo, porta o al respingimento o alla distruzione del prodotto. Occorre tenere in considerazione anche le modalità di produzione degli alimenti che vengono valutate dagli organi competenti.

Stazioni di quarantena (food quarantine stations)

Otaru Quarantine Station (Food Inspection Division)	Osaka Quarantine Station (Food Inspection Division)
Chitose Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	Kansai Airport Quarantine Station (Food Inspection Division)
Sendai Quarantine Station (Food Inspection Division)	Kobe Quarantine Station (Food Inspection Division)
Sendai Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	Second Food Inspection Division - Kobe Airport
Narita Airport Quarantine Station (Food Inspection Division)	Hiroshima Quarantine Station (Food Inspection Division)
Tokyo Quarantine Station (Food Inspection Division)	Food Inspection Division Sakai Branch
Second Food Inspection Division Funabashi, Chiba	Hiroshima Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)
Chiba Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection) Division	Fukuoka Quarantine Station (Food Inspection Division)
Tokyo Airport Quarantine Branch (Food Inspection Division)	Moji Quarantine Branch (General Food Inspection Officer)

Kawasaki Quarantine Station (Food Inspection Division)	General Food Inspection Officer Shimonoseki Branch
Yokohama Quarantine Station (Food Inspection Division)	Fukuoka Airport Quarantine Branch (Food Inspection Division)
Niigata Quarantine Station (Food Inspection Division)	Nagasaki Quarantine Branch(Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)
Food Inspection Division Komatsu Airport Branch	Kagoshima Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)
Nagoya Quarantine Station (Food Inspection Division)	Naha Quarantine Station(Food Inspection Division)
Shimizu Quarantine Branch (General Food Inspection Officer)	Naha Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)
Chubu Airport Quarantine Branch (Food Inspection Division)	
Yokkaichi Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-2.html>

Il Ministero della Salute giapponese (MHLW) ha predisposto le [LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO SANITARIO](#)

DOCUMENTI E CERTIFICATI DOGANALI

L'esportatore italiano dovrà predisporre i documenti che solitamente sono richiesti per l'esportazione (invoice, packing list, etc.) più i documenti (certificato di analisi e descrizione del processo produttivo) che richiederà l'importatore in Giappone. Si precisa che l'esportatore non deve necessariamente seguire le procedure per l'importazione dei prodotti alimentari, perché saranno espletate dallo spedizioniere che utilizzerà i documenti forniti dall'esportatore in Italia.

In ogni caso, per commercializzare i prodotti italiani nel mercato nipponico è essenziale la massima collaborazione fra l'esportatore in Italia e l'importatore in Giappone.

Generalmente i documenti per l'esportazione di prodotti alimentari sono:

- fattura commerciale;
- descrizione del processo produttivo;
- certificato d'analisi (in originale per la prima importazione) rilasciato da laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità giapponese;
- certificato d'origine (solo se richiesto dal compratore).

Fattura commerciale (Invoice)

Attesta e comprova la transazione commerciale fra le parti, descrivendo le merci in oggetto e fornendo tutti i dettagli utili sia all'identificazione delle merci sia alla spedizione. È emessa dal venditore per necessità amministrative del compratore e per disposizioni doganali del paese importatore.

Elementi da indicare in fattura:

- dati della ditta del venditore fra cui: numero d'iscrizione alla CCIAA;
- data emissione e numero progressivo;
- nome ed indirizzo completo dell'ordinante;
- nome ed indirizzo completo dell'eventuale destinatario della merce (se diverso dall'ordinante);
- data dell'ordine, o riferimento alla fattura proforma o alla conferma d'ordine;
- caratteristiche della merce e voce doganale;
- dichiarazione sull'origine della merce;
- valore della merce secondo quanto previsto dal contratto (Incoterms 2010: Ex Works, FOB, FAS, CIF, C&F o altro);
- tipo d'imballaggio;
- marcature;
- numero dei colli, peso lordo;
- peso netto o numero di pezzi;
- clausole di consegna, o Incoterms 2010 (FOB, CIF ecc. quando si usano, per evitare problemi d'interpretazione è bene riportare la dicitura "Incoterms 2010 della Camera di Commercio Internazionale" e conoscerne il contenuto, che stabilisce la ripartizione d'oneri e responsabilità tra venditore e compratore);

- luogo di spedizione e luogo d'arrivo della merce;
- ammontare delle spese di trasporto;
- ammontare delle spese d'assicurazione;
- valuta, modo di pagamento con il riferimento e data di pagamento;
- eventuali sconti;
- dicitura “non imponibile IVA ai sensi del DPR 633/72”, se l'ordinante è un soggetto residente in paesi extra UE;
- è consigliabile apporre il timbro e la firma.

La fattura, esente da visti, è richiesta in tre copie ma è bene produrne almeno cinque, e va redatta in lingua inglese. Qualora non sia espresso chiaramente il valore della merce, è bene che lo spedizioniere abbia la documentazione da presentare alla dogana estera, che giustifichi le componenti del costo (trasporto, imballaggio, assicurazione), e informazioni sul contratto di vendita e sul prezzo di mercato.

Descrizione del processo produttivo

Per importare carne e prodotti derivati dalla carne, il Giappone richiede che l'allevamento sia situato in zone indenni da malattie infettive e che lo stabilimento di lavorazione sia inserito nella lista ministeriale italiana a seguito dei controlli e delle verifiche da parte degli ispettori veterinari delle ASL.

La legge contro le malattie animali infettive impone che le importazioni di prosciutti, bacon e salsicce provenienti dall'Italia (esclusa la Sardegna) siano accompagnate da un certificato sanitario veterinario per il Giappone, rilasciato dall'autorità competente italiana (ASL di competenza territoriale). L'importatore deve presentare una richiesta d'ispezione assieme al suddetto certificato, al servizio di quarantena animale del porto d'ingresso. Se la carne lavorata passa l'ispezione, sarà rilasciato un certificato di quarantena e si procederà con i controlli dettati dalla legge sulla sanità alimentare. Nel caso in cui la carne lavorata fallisca l'ispezione, sarà distrutta, sterilizzata o restituita allo spedizioniere, secondo la natura della violazione.

Certificato d'analisi (in originale) richiesto per lo sdoganamento è rilasciato da laboratori riconosciuti dal Ministero della Salute. Le autorità giapponesi inseriscono in specifiche liste relative ad ogni Stato i laboratori stranieri di cui accettano i rapporti di prova anche in fase di prima importazione in Giappone.

L'elenco dei **laboratori italiani abilitati** per le analisi su alimenti esportati in Giappone è consultabile sul sito del Ministero della Salute giapponese (MHLW):

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/dl/a6.pdf>

Certificato d'origine

Non è richiesto per esportare in Giappone. Talvolta può essere richiesto dal cliente soprattutto nel credito documentario. È rilasciato dalla Camera di Commercio (CCIAA), e va presentato in originale, in lingua inglese.

DOCUMENTI DI TRASPORTO

Lettera di trasporto aereo - air way bill (AWB)

Il contratto di trasporto aereo si perfeziona mediante l'emissione della lettera di trasporto aereo (AWB), compilata completamente dalla compagnia aerea (o dallo spedizioniere) dietro una lettera d'istruzioni del mittente. L'emissione effettiva della lettera di trasporto aereo si ha quando lo spedizioniere o il vettore ha preso in consegna la merce e prima di essere effettivamente caricata sull'aeromobile.

La lettera di trasporto aereo (LTA) è emessa in 12 esemplari di cui tre originali. La LTA non è titolo rappresentativo della merce. Il destinatario avvertito dal vettore può quindi presentarsi a ritirare la merce senza esibire il terzo originale della Lettera di trasporto.

Polizza di carico marittima - bill of lading (B/L)

Perfeziona il contratto di trasporto marittimo ed è rilasciata dal vettore al caricatore, solo ad imbarco avvenuto della merce sulla nave.

La polizza di carico marittima (B/L) è anche titolo rappresentativo della merce, perciò si trasferisce la proprietà della merce mediante la sua girata. È di solito emessa in tre originali più un certo numero di copie non negoziabili. La polizza di carico marittima può essere nominativa, all'ordine o al portatore.

- La polizza al portatore, dà diritto, al possessore legittimo e in buona fede del titolo, alla consegna della merce da parte del capitano della nave.
- Le polizze all'ordine e nominativa, devono invece essere girate per trasferire la disponibilità della merce.

La polizza di carico all'ordine si trasferisce mediante girata che può essere piena o in bianco. È piena se è indicato il nome del giratario e in bianco se c'è solo la firma del girante. La polizza di carico nominativa si trasferisce mediante girata piena, datata e autenticata, ed è obbligatoria, in questo caso, l'indicazione del destinatario.

Lista dei colli (packing list)

Redatta su carta intestata dell'esportatore, ha la funzione di descrivere il tipo, la natura ed il numero degli imballaggi preparati per la spedizione della merce.

Elementi da indicare nel Packing List:

- eventuale numero del credito documentario e suo ordinante;
- la natura dei colli (sacchi, casse, pallet, ecc.);
- il numero dei colli;
- le dimensioni dei colli;
- i pesi lordi e netti dei singoli colli ed il totale del peso lordo e netto;
- il contenuto della merce per ogni collo;
- la marcatura apposta sui colli;
- la data di compilazione;

- il timbro e la firma di chi emette il packing list, non sono necessari ma è consigliabile apporli sempre.

■ DAZI & IMPOSTE

Con l'entrata in vigore dell'accordo di partenariato¹ con l'Unione Europea per i prodotti a base di carne suina si prevede il progressivo azzeramento dei dazi. In più, il Giappone ha accettato di riconoscere la protezione di una lista di oltre 210 DOP e IGP europee, che include la Bresaola della Valtellina, la Mortadella Bologna, il Prosciutto di Parma, il Prosciutto di San Daniele, il Prosciutto Toscano, lo Zampone di Modena.

Attualmente il Giappone applica uno schema articolato per il calcolo dei dazi di importazione, che prevede sia un dazio ad valorem che uno specifico.

Il Giappone manterrà questo schema, ma ridurrà notevolmente gli importi. Nell'arco di 10 anni, il dazio ad valorem scenderà dai circa 4€ per kg attuali a circa 40 centesimi; per i prodotti a base di carne suina l'azzeramento dei dazi.

Tariffa doganale e altre imposte

Per le salsicce e i salami l'aliquota del dazio è del 10%. Per gli altri salumi, se il prezzo al kg sottoposto a dazio è superiore ad uno specifico valore allora l'aliquota è pari all'8,5%, altrimenti (prezzo al kg sottoposto a dazio, non superiore ad uno specifico valore) è applicato un dazio differenziale: la differenza fra il prezzo di riferimento per le importazioni di carne di maiale lavorata moltiplicato per 1,5 meno il valore soggetto a dazio moltiplicato per 0,6.

Tariffa doganale Codice HS	Descrizione merci	Aliquota dazio (WTO)
0210.19	--altro della specie suina	
-010	*Prezzo al Kg non superiore al valore doganale della carne suina trasformata	Differenziale (1.035yen/kg)
-020	*Prezzo al Kg superiore al valore doganale della carne suina trasformata	8,5%

Fonte: [Tariffa doganale giapponese Aprile 2018](#) – (Japan's Tariff Schedule as of April 1 2018; Section I live animals; animal products: Chapter 2 Meat and edible meat offal”.

http://www.customs.go.jp/english/tariff/2018_4/data/e_02.htm

L'imposta sui consumi

Dopo lo sdoganamento, oltre ai dazi doganali che differiscono secondo il tipo di prodotto, è dovuta l'imposta sui consumi come segue: (valore CIF + dazio doganale) x 8%.

¹ [Vertice UE-Giappone del 6 luglio 2017](#)

ETICHETTATURA

I prodotti alimentari destinati alla vendita devono obbligatoriamente essere etichettati in giapponese, prima che la merce lasci gli stabilimenti di produzione o la zona franca doganale, secondo la Legge JAS (Japanese Agricultural Standard), la Legge sulla Sanità Alimentare, la Legge sulle Misurazioni, Containers and packaging recycling law and Law for Promotion of Effective Utilization of Resources.

Le etichette dei prodotti alimentari trasformati, tradotte in lingua locale dall'importatore o da chi si occuperà in seguito della commercializzazione al pubblico, devono obbligatoriamente riportare le seguenti indicazioni:

1. denominazione del prodotto;
2. ingredienti e additivi alimentari (es. antiossidanti e conservanti);
3. peso netto (peso sgocciolato e quantità totale, se applicabile);
4. data di scadenza;
5. istruzione per la conservazione;
6. paese di origine
7. nome e indirizzo del responsabile (fabbricante confezionatore, importatore rivenditore o distributore).

L'indicazione degli **allergeni** sulle etichette alimentari conferma l'estrema peculiarità del sistema di regole in Giappone.

Gli allergeni attualmente oggetto di **indicazione obbligatoria** specifica in Giappone sono soltanto 7 (uova, latte, frumento, grano saraceno, arachidi, gamberi, granchi).

Altre venti matrici alimentari sono invece oggetto di etichettatura specifica non obbligatoria bensì solo "raccomandata" dal Ministero della Salute (uova di salmone, kiwi (frutto), noce, soia, banana, igname, anacardio, pesca, sesamo, sgombro, salmone, seppia, pollo, mela, fungo matsutake, haliotis, arancia, carne bovina, gelatina animale, carni suine).

L'indicazione cautelativa '*può contenere...*', 'It may contain' per esprimere il 'Precautionary Allergens Labelling' (PAL) non è ammessa in Giappone.

La Consumer Affairs Agency of Japan (CAA) è invero orientata verso una dicitura estesa alla causa del rischio di contaminazione accidentale. Così ad esempio:

- *"questo alimento è stato realizzato su linee di produzione ove si lavorano anche prodotti che contengono..."*, oppure
- *"gli impianti e i mezzi impiegati per il deposito e la logistica relativa a questo alimenti sono impiegati anche per il deposito e la logistica di prodotti che contengono..."*.

Novità sulla compilazione dell'etichetta

Dal 1° aprile 2020, l'etichettatura dei prodotti alimentari importati dovrà essere compilata come segue:

1. Si renderà obbligatorio riportare le informazioni nutrizionali del prodotto (finora facoltative). Potranno fare eccezione i seguenti casi:
 - in caso di mancanza di spazio sulla confezione del prodotto;
 - alcolici;

- prodotti dal basso valore nutrizionale quali tè, spezie etc.;
 - prodotti le cui materie prime sono soggette a mutamenti in un arco di tempo estremamente breve.
2. Si renderà **obbligatoria** l'indicazione degli allergeni anche per gli ulteriori 20 ingredienti per i quali oggi è solo "raccomandata" dal Ministero che sono: uova di salmone, kiwi (frutto), noce, soia, banana, igname, anacardio, pesca, sesamo, sgombro, salmone, seppia, pollo, mela, fungo matsutake, haliotis, arancia, carne bovina, gelatina animale, **carni suine**.
 3. Sarà possibile riportare eventuali qualità benefiche (documentate) del prodotto.

Indicazioni volontarie sull'etichettatura

Uniformarsi agli standard JAS è puramente facoltativo e non garantisce necessariamente l'alta qualità, ma ha un effetto di richiamo sui consumatori.

Con la revisione dei JAS, nel 1993 è divenuto possibile indicare la peculiarità dei prodotti ottenuti da ingredienti di qualità particolare o attraverso lavorazioni speciali. Nel 1995 sono quindi nati i marchi JAS speciali: prosciutto stagionato di qualità speciale (oltre sette giorni di salatura).

Il marchio volontario JAS generico o speciale può essere apposto a monte o a valle della vendita:

- *a monte della vendita* - controllore di produzione straniero riconosciuto. Il marchio JAS può essere apposto dal controllore di produzione che abbia ricevuto il riconoscimento, secondo lo standard JAS, da parte di un ente certificatore anche nel Paese d'origine, purché l'ente sia registrato presso il Ministero dell'Agricoltura giapponese a tale scopo.
- *a valle della vendita* - importatore riconosciuto. Il marchio JAS può essere applicato da un importatore riconosciuto JAS a condizione che le merci siano accompagnate dalla certificazione di un'autorità governativa omologa del Paese d'origine, riconosciuta tale dal governo giapponese.

Nel caso dell'Italia sono praticabili entrambi le strade.

	<p>JAS (Generico) Certifica la qualità secondo gli standard JAS</p>
	<p>JAS (Specifico) Per salumi e salsicce stagionate. Certifica determinati processi produttivi</p>

Link Utili

Japanese Agricultural Standard (JAS): <http://www.maff.go.jp/e/policies/standard/jas/>

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Confezionamento

Le norme (*Containers and packagin grecyclng law and Law for Promotion of Effective Utilization of esources*) stabiliscono che sull'etichetta o sulla confezione devono essere obbligatoriamente riportati i marchi standard giapponesi (JIS) che indicano il materiale usato per le varie parti della confezione e del contenitore, per facilitare la raccolta differenziata dei rifiuti. Ad esempio, se la scatola è di carta, il contenitore di plastica e l'etichetta di carta, dovranno essere riprodotti i rispettivi marchi con accanto il nome della parte (es. marchio carta con dicitura "scatola" in giapponese).

L'obiettivo di queste norme è di ridurre la quantità di immondizia, promuovendo un uso più efficace delle risorse costituite da contenitori e imballaggi che rappresentano circa il 60% del volume dei rifiuti generati dalle famiglie.

Lo slogan sono le tre R: riduzione, riutilizzo, riciclaggio.

L'applicazione della legge varia in funzione dell'interlocutore: i consumatori devono smistare i rifiuti secondo le categorie stabilite dalla legge; le amministrazioni devono ritirare i rifiuti smistati; le imprese devono riutilizzare nei prodotti le risorse riciclate.

Marchi obbligatori da applicare sulle confezioni

PET  PET	Plastica PE 	Carta 	Acciaio 	Alluminio 
---	--	--	---	--

Imballaggio

Gli **imballaggi in legno** (casse di legno, gabbie, pallets) devono essere trattati e marchiati secondo la normativa NIMP-15 FAO.

NIMP 15 FAO ([International Standards For Phytosanitary Measures No. 15](#)) è un trattamento HT fitosanitario standard che certifica l'idoneità del materiale alle normative internazionali stilate dall'ente IPPC. Questo standard prevede che venga eseguita sugli imballaggi in legno una procedura attraverso un apposito forno di trattamento HT dove viene portata la temperatura del legname a circa 60 gradi per 32 minuti. A seguito della fase di trattamento HT la merce va registrata e comunicata all'ente italiano FIT-OK, ogni imballo va timbrato con un codice che identifica produttore e lotto di produzione.

■ SPEDIZIONE TEMPORANEA

È possibile esportare temporaneamente in Giappone secondo le procedure del Carnet ATA le seguenti categorie di prodotti:

- materiale professionale
- fiere e mostre
- campioni commerciali
- le operazioni di transito
- le operazioni in traffico postale

I Carnet ATA vengono rilasciati dalle Camere di Commercio di competenza.

Per ulteriori informazioni consultare il [sito di Unioncamere](#).

■ CONTATTI UTILI

Camera di Commercio Italiana in Giappone

FBR Mita Bldg. 9F, Mita 4-1-27, Minato-ku (108-0073) – Tokyo

Tel: +81(3)-6809-5802; Fax: +81(3)-6809-5803

e-mail:

- Per appuntamenti: iccj@iccj.or.jp
- Richieste su servizi commerciali: analyst@iccj.or.jp
- Per informazioni su eventi: support@iccj.or.jp
- Per altre richieste: [service request form](#)

Skype: Italian-chamber-in-Japan

Facebook: <https://www.facebook.com/ICCJ.Tokyo>

Web: <http://www.iccj.or.jp/it/>

**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**

RETE RURALE NAZIONALE

Autorità di gestione
Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
Via XX Settembre, 20 Roma

www.reterurale.it
reterurale@politicheagricole.it
[@reterurale](https://www.instagram.com/reterurale)
www.facebook.com/reterurale

Contatti:
Cosimo Montanaro: c.montanaro@isMEA.it
Antonietta Valente: a.valente@sicamera.camcom.it