

# ESPORTARE FORMAGGI STAGIONATI IN GIAPPONE

luglio 2020



**Documento realizzato nell'ambito del Programma Rete Rurale Nazionale 2014-20  
Piano di azione biennale 2019-20  
Scheda progetto Ismea 10.1 "Internazionalizzazione"**

Autorità di gestione: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Ufficio DISR2 - Dirigente: *Paolo Ammassari*

Responsabile scientifico: *Fabio Del Bravo*

Coordinamento operativo: *Antonella Finizia*

Autori:  
*Linda Fioriti, Cosimo Montanaro, Antonietta Valente*

Data: Luglio 2020

Impaginazione e grafica:  
*Sara Di Mario, Roberta Ruberto e Mario Cariello*

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 2019. 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](http://www.reterurale.it) in formato pdf dove è possibile accedere ai siti di riferimento tramite i link riportati nel documento.

## Indice

- Dati paese
- Il mercato mondiale dei formaggi stagionati
- Le importazioni del Giappone
- Accordi internazionali sul commercio
- Normativa e Organismi di controllo
- Grado di apertura del mercato
- Procedure di importazione in Giappone
- Documenti e Certificati doganali
- Documenti di trasporto
- Dazi & Imposte
- Etichettatura
- I Marchi
- Confezionamento e Imballaggio
- Spedizione temporanea
- Contatti utili

# 1. Dati Paese

**Capitale:** Tokyo

**Città principali:** Osaka, Kyoto, Kobé, Nagoya

**Superficie (km2):** 378.0 (mila Banca Mondiale 2018)

**Popolazione:** 126.53 milioni (Banca Mondiale 2018)

**Reddito Nazionale, PPA(\*):** 5,615.66 miliardi US\$ (Banca Mondiale 2018)

**Reddito Nazionale/pro-capite, PPA(\*):** 44,380 US\$ (Banca Mondiale 2018)

**PIL:** 4,971.32 miliardi US\$ (Banca Mondiale 2018)

**Religione:** shintoista e buddista (84%)

**Lingua ufficiale:** giapponese Moneta: Yen (JPY)

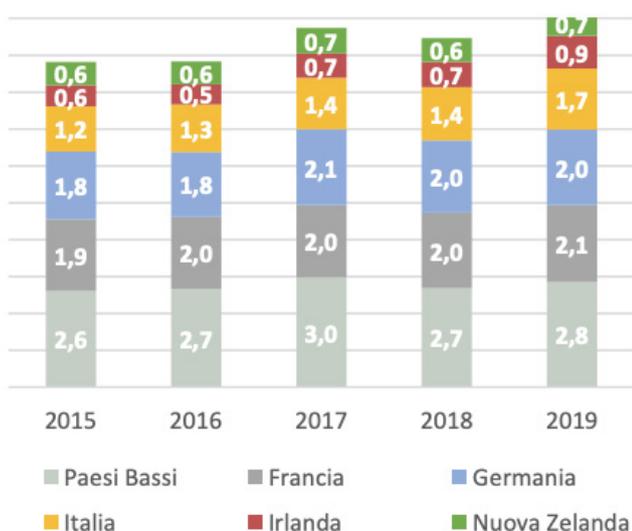
(\*) PPA – parità potere di acquisto

# 2. Il mercato mondiale dei formaggi stagionati

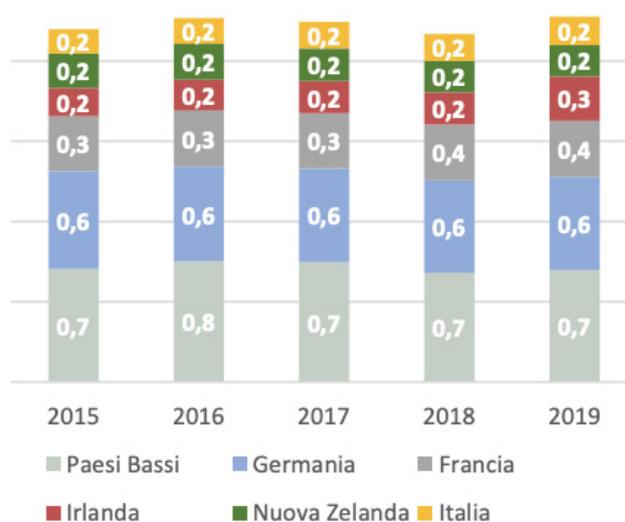
Nel 2019 gli scambi mondiali di formaggi stagionati sono stati pari a 3,8 milioni di tonnellate per un valore pari a 17 miliardi di euro; nell'arco degli ultimi cinque anni si è registrato un incremento del 4,2% in volume e del 14,7% in valore.

Nella graduatoria mondiale dei paesi esportatori l'Italia occupa la quarta posizione in valore e la sesta in volume, detenendo una quota dell'export totale nel 2019 pari rispettivamente al 10% e al 4,7%

Principali esportatori mondiali di formaggi stagionati (Mld €)



Principali esportatori mondiali di formaggi stagionati (Mln t)



HS6: 0406.90

Fonte: elaborazione ISMEA su dati COMTRADE (data base ITC)

Sul fronte delle importazioni, la Germania guida la classifica dei primi cinque paesi acquirenti di formaggi stagionati, con il 18% del valore dell'import mondiale e il 15% dei volumi; seguono Regno Unito, USA, Italia e Belgio. Per ciascuno di questi paesi l'Italia figura sempre tra i principali fornitori, detenendo nel caso degli Usa la prima posizione con una quota in valore superiore al 29%.

Scorrendo l'elenco dei paesi importatori, il Giappone si colloca in nona posizione per un valore dell'import pari a 692 milioni di euro nel 2019; l'Italia si configura come ottavo fornitore con poco più del 4% del valore importato complessivamente.

### Principali paesi importatori in valore e quota di mercato dei relativi fornitori

Graduatoria	Principali paesi importatori	Import 2019 (mln euro)	Posizione e quota % dei principali paesi fornitori					
			I	II	III	IV	V	VIII
1°	Germania	3.127	Paesi Bassi (33,9%)	Francia (20,6%)	<b>Italia (10,4%)</b>	Svizzera (8,2%)	Austria (6,6%)	Irlanda (2,8%)
2°	Regno Unito	1.126	Irlanda (34,0%)	Francia (14,7%)	<b>Italia (11,0%)</b>	Paesi Bassi (10,4%)	Cipro (9,8%)	Slovacchia (1,7%)
3°	USA	1.093	<b>Italia (29,4%)</b>	Francia (13,4%)	Svizzera (7,4%)	Spagna (7,3%)	Paesi Bassi (6,8%)	Norvegia (2,9%)
4°	Italia	989	Germania (42,5%)	Francia (11,7%)	Paesi Bassi (11,0%)	Rep. Ceca (9,1%)	Svizzera (5,1%)	Lituania (2,5%)
5°	Belgio	954	Paesi Bassi (44,4%)	Francia (30,3%)	Germania (12,1%)	<b>Italia (6,0%)</b>	Irlanda (2,2%)	Finlandia (0,5%)
9°	Giappone	692	N. Zelanda (25,8%)	Australia (17,1%)	Paesi Bassi (14,7%)	USA (9,9%)	Germania (7,7%)	<b>Italia (4,3%)</b>

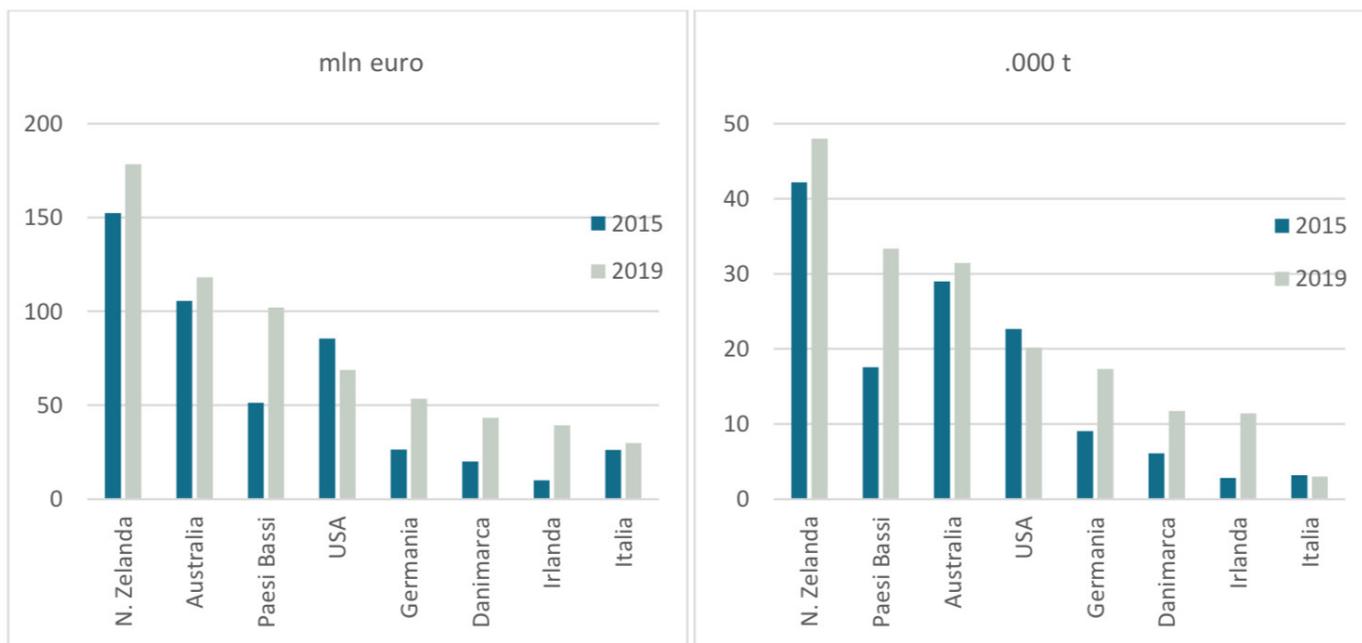
HS6: 0406.90

Fonte: elaborazione ISMEA su dati COMTRADE (data base ITC)

## 3. Le importazioni del Giappone

La dimensione del mercato del Giappone pur essendo piuttosto contenuta in termini assoluti è risultata molto dinamica nel medio periodo; la domanda di questo paese infatti è cresciuta tra il 2015 e il 2019 del 33,6% in valore (a 692 milioni di euro nel 2019) e del 35,2% in volume (a 186 mila tonnellate nel 2019). Le richieste del Giappone dei formaggi stagionati italiani valgono 30 milioni di euro nel 2019 per volumi pari a 3 mila tonnellate, con una dinamica positiva sul fronte dei valori (+13,5% sul 2015) mentre i quantitativi sono risultati in calo (-5,7% sul 2015).

## Esportare Formaggi Stagionati in Giappone



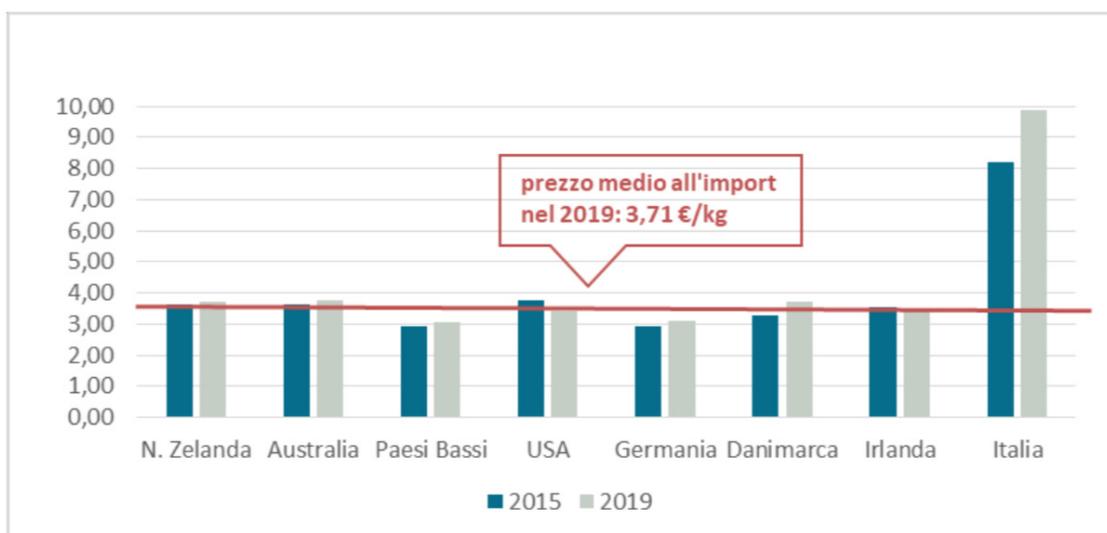
HS6: 0406.90

Fonte: elaborazione ISMEA su dati COMTRADE (data base ITC)

Il prezzo medio all'import di formaggi stagionati del Giappone si è attestato nel 2019 a 3,71 euro/kg, in lieve flessione rispetto al 2015 (-1,2%).

Solo l'Italia realizza, rispetto ai principali competitor sul mercato giapponese, prezzi unitari nettamente più elevati in ragione dell'elevato profilo qualitativo delle produzioni italiane; circa il 60% delle forniture è infatti rappresentato da grana padano e parmigiano reggiano. Peraltro, a fronte del calo generale dei prezzi unitari all'import, per il prodotto nazionale si è osservata una rivalutazione superiore al 20% nel quinquennio (9,87 euro/kg nel 2019 vs 8,21 euro/kg nel 2015).

### I prezzi medi all'import di formaggi stagionati del Giappone (euro/kg)



HS6: 0406.90

Fonte: elaborazione ISMEA su dati COMTRADE (data base ITC)

## 4. Accordi internazionali sul commercio

### Accordi internazionali

Il Giappone è membro dei seguenti trattati e 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. Per questo i prodotti importati da questi paesi hanno prezzi con un potere concorrenziale pari all'ammontare dell'imposta doganale eliminata (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](#)
16. [Japan-EU Economic Partnership Agreement](#)

## EPA: altri negoziati

17. [Japan-Canada Economic Partnership Agreement](#)
18. [Japan-Colombia Economic Partnership Agreement](#)
19. [Japan-China-Republic of Korea Free Trade Agreement](#)
20. [Regional Comprehensive Economic Partnership \(RCEP\)](#)
21. [Japan-GCC Free Trade Agreement](#)
22. [Japan-Republic of Korea Economic Partnership Agreement](#)

## Economic Partnership Agreement (EPA): UE-Giappone

Entrato in vigore il 1° febbraio 2019, l'Accordo mira a una profonda integrazione commerciale ed economica tra i due partner attraverso l'azzeramento della quasi totalità dei dazi doganali da



ambo le parti, l'eliminazione di diverse barriere tecnico- normative e l'armonizzazione di standard tecnici. Il trattato tutela circa 205 i prodotti alimentari IGP europei, di cui 46 dell'agroalimentare italiano, tra questi 10 sono formaggi: Asiago, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Provolone Valpadana, Taleggio. Non tutte godranno di una piena e immediata tutela e alcune sono

soggette ad una deroga temporanea che consente il porzionamento e il confezionamento in loco non consentito dai disciplinari di produzione, concesso per esigenze commerciali degli operatori giapponesi.

L'accordo prevede, per parte UE, l'eliminazione dei dazi giapponesi su molti formaggi, come il Gouda e il Cheddar (attualmente del 29,8%).

Gli attuali dazi, molto alti (in alcuni casi fino al 30%), verranno ridotti progressivamente in 10 anni (nel caso dei formaggi a pasta molle, che avranno anche un contingente tariffario) o in 15 anni (nel caso dei formaggi a pasta dura).

Tante le novità per le imprese, soprattutto per le modalità di richiesta del trattamento tariffario preferenziale nelle dichiarazioni doganali, nonché per le prove di origine.

Per agevolare gli scambi, infatti, l'accordo prevede al Capo 3 novità nelle procedure d'origine.

*Le preferenze tariffarie si applicano solo alla parte ad valorem del dazio mentre la componente specifica del dazio continua ad applicarsi senza riduzioni.*

L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, con la [circolare n. 1/D del 22 gennaio 2019](#), ha fornito specifiche istruzioni operative per la concreta applicazione dell'Accordo (EPA).

## SEZIONE A DELL'ACCORDO – REGOLE DI ORIGINE

Le regole, i criteri e i requisiti dell'origine preferenziale delle merci sono indicati nella Sezione A del Capo 3 dell'Accordo.

Ai fini del trattamento preferenziale i prodotti devono essere (art. 3.2):

- prodotti “**interamente ottenuti**” ai sensi dell’art. 3.3 (prodotti primari nello stato naturale o prodotti derivati da prodotti integralmente originari di una delle parti);
- prodotti fabbricati utilizzando **materiali non originari** purché sottoposti a lavorazioni ritenute sufficienti previste negli allegati 3-A e 3-B.

Una novità prevista dall’EPA è la regola del “cumulo”:

- **cumulo bilaterale:** i prodotti originari di una delle parti possono essere lavorati o incorporati ai prodotti originari dell’altra, come fossero originari di quest’ultima;
- **cumulo totale o ampliato:** è possibile effettuare lavorazioni con materiali non originari della zona delle due Parti dell’accordo per determinare se un prodotto sia originario dell’altra Parte.

Altra importante novità riguarda l’**attestazione di origine**, ai fini del trattamento preferenziale.

*Le imprese non dovranno produrre il certificato EUR 1, utilizzato per certificare l’origine preferenziale negli scambi con paesi legati all’UE da accordi tariffari, ma è sufficiente un’attestazione da parte del soggetto esportatore per un’unica spedizione di uno o più prodotti o per spedizioni multiple di prodotti identici in un determinato periodo di tempo, non superiore a 12 mesi o la conoscenza dell’importatore.*

Di seguito fac-simile del testo della dichiarazione di origine (per la lettura delle note contenute nel testo si fa rinvio direttamente all’allegato 3-D dell’accordo):

*(Periodo: dal .....al .....<sup>(1)</sup>)*

*L’esportatore dei prodotti contemplati nel presente documento (n. di riferimento dell’esportatore...<sup>(2)</sup> dichiara che, eccetto nei casi chiaramente indicati, tali prodotti sono di origine preferenziale .....<sup>(3)</sup>.*

*(Criteri di origine utilizzati <sup>(4)</sup>)*

.....

*(Luogo e data <sup>(5)</sup>)*

.....

*(Nome stampato dell’esportatore <sup>(6)</sup>)*

.....

## Come richiedere l'agevolazione

Le imprese per richiedere l'agevolazione daziaria al momento dell'immissione in libera pratica nell'UE devono indicare nella **dichiarazione di importazione**:

- nel campo 36 un codice a tre cifre "300" (preferenza in base ad accordi commerciali), ad eccezione dei casi di regime di uso finale, ove andrà inserito il codice "340";
- nel campo 34 l'indicazione "JP" (codice del paese di origine).

Anche nel campo 44 della dichiarazione (documenti presentati, certificati) si dovranno inserire degli specifici codici (U110, U111 e U112) a seconda del numero e tipologia di spedizioni.

## SEZIONE B DELL'ACCORDO - PROCEDURE DI ORIGINE

L'attestazione di origine deve essere redatta su una **fattura** o qualsiasi altro **documento commerciale** che descriva dettagliatamente il prodotto originario in modo da consentirne l'identificazione.

La dichiarazione ha **validità di 12 mesi** dall'emissione. Una novità importante riguarda la possibilità dell'esportatore di emettere un'attestazione di origine non solo per una singola spedizione di uno o più prodotti ma anche un'attestazione per **spedizioni multiple** di prodotti identici (prodotti con caratteristiche simili) entro un periodo comunque non superiore a 12 mesi.

Altra novità riguarda l'obbligo di individuare i **criteri di origine** utilizzati, per cui l'esportatore dovrà indicare uno o più codici, sulla base delle regole applicate ai fini della determinazione dello status di prodotto originario.

Altresì la richiesta di riconoscimento del **trattamento tariffario preferenziale** su prodotti originari può essere basata anche sulla conoscenza, da parte dell'importatore, del carattere originario del prodotto.

## 5. Normativa e organismi di controllo

Nel 1947, allora Ministero della Salute e del Welfare (l'attuale Ministero della Salute, del Lavoro e del Welfare (MHLW) promulgò la Food Sanitation Act (FSA) come la prima legge generale per la sicurezza e l'igiene alimentare e introdusse un sistema di liste positive degli additivi utilizzati nei prodotti alimentari. Sotto tale sistema, solo gli additivi designati come sicuri dal Ministro, possono essere utilizzati negli alimenti. Dal 1947, tutti gli additivi alimentari sono stati regolati da questo atto. Il sistema di designazione era stato applicato solo per gli additivi sintetizzati chimicamente fino al 1995, quando a seguito di modifica della Food Sanitation Act (legge n. 53 2006, in vigore dal 1° aprile 2007) tutti i tipi di additivi sono ugualmente soggetti al sistema di designazione, origine chimica o naturale, con alcune eccezioni.

A novembre 2017, il **Ministero della Salute ha modificato** alcuni metodi di analisi e **sono stati definiti dei nuovi standard ("Compositional Standards") per 89 componenti** (62 tipi di enzimi e

altri 27 tipi di componenti).

La *Food Sanitation Act*, nel primo capitolo, definisce “additivo alimentare” come:

- sostanza utilizzata nel processo di produzione degli alimenti, o
- sostanza utilizzata ai fini della trasformazione o conservazione degli alimenti.

Di conseguenza, l'additivo alimentare include sia le sostanze che rimangono nei prodotti finali, come i coloranti alimentari e i conservanti, sia le sostanze che non rimangono nei prodotti finali, come gli agenti di controllo dei microrganismi.

Indipendentemente dal fatto che siano di origine naturale, tutte le sostanze utilizzate per gli scopi di cui sopra sono classificate come additivi alimentari.

L'ambito degli additivi alimentari a cui fa riferimento la *Food Sanitation Act* è diverso da quello definito dal *Codex Alimentarius*. Le sostanze fornite di seguito sono tutte classificate come additivi alimentari:

- Agenti utilizzati nella trasformazione (\*);
- Vitamine, minerali e aminoacidi;
- agenti aromatizzanti.

(\*) *Agente di trasformazione: qualsiasi sostanza o materiale, ad esclusione di apparecchiature o utensili, non consumato come ingrediente alimentare di per sé, utilizzato intenzionalmente nella trasformazione di materie prime, alimenti o suoi ingredienti, per soddisfare un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione e che può comportare la presenza non intenzionale ma inevitabile di residui o derivati nel prodotto finale (Manuale procedurale, “Sezione I: Definizioni ai fini del Codex Alimentarius”)*

## Elenco degli additivi designati

Per maggiori informazioni consultare il sito del Ministero della Salute, del Lavoro e del Welfare (MHLW): (<http://www.mhlw.go.jp/english/>)

Le sostanze indicati nell'elenco sono gli additivi designati come sicuri che compaiono nella Tabella 1, come menzionato nell'articolo 12 dei Regolamenti di applicazione ai sensi dell'articolo 10 della legge sull'igiene alimentare. Questi additivi sono elencati in ordine alfabetico. Sono 454 in totale a partire dal 6 ottobre 2016.

<http://www.ffcr.or.jp/en/tenka/list-of-designated-additives/list-of-designated-additives.html>

## Standard che si applicano generalmente agli additivi alimentari

Sul sito del [Japan Food Chemical Research Foundation](http://www.jfcr.or.jp/) è possibile consultare l'elenco delle sostanze/

additivi ammessi e quelli per i quali sono previste limitazioni (al 23 giugno 2017).

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Per maggiori informazioni:

<http://www.ffcr.or.jp/en/tenka/standards-for-use/standards-for-use-of-food-additives.html>

- [Food Safety Basic Law](#), del 23 Maggio 2003<sup>1</sup>;
- [Food Sanitation Law](#), emanata nel 1947, ultima revisione 5 giugno 2009<sup>2</sup>;
- [Confectionary Hygienists Act](#) (Legge sull'Igiene del Confezionamento)
- [Health Promotion Law](#) (Legge sulla promozione della salute) <sup>3</sup>
- [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 standard agricoli) <sup>4</sup>

## 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).

1 In considerazione dello sviluppo di scienza e 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 protezione della salute dei cittadini.

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

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

- **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 ispezione 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*).

## 6. Grado di apertura del mercato

I formaggi sono soggetti alle norme della legge sulla sanità alimentare "Food sanitation law". Secondo tali disposizioni, qualora il formaggio sia importato per la vendita o altri scopi commerciali, lo spedizioniere deve presentare l'apposito modulo di notifica per le importazioni di prodotti alimentari "Notification form for importation of foods, etc." alla quarantena della dogana d'ingresso per procedere allo sdoganamento.

Al modulo deve essere allegata la descrizione del processo produttivo e un certificato di analisi (in originale per la prima importazione) rilasciato da laboratori (anche all'estero) riconosciuti dal Ministero della Sanità giapponese. Il certificato può essere ritenuto sufficiente e in tal caso non sarà effettuata alcuna analisi nella zona franca doganale, procedendo allo sdoganamento.

È consigliabile che lo spedizioniere presenti alla dogana i documenti in originale, con un certo anticipo rispetto all'arrivo della merce.

Salvo non conformità o irregolarità, nel caso di più importazioni dello stesso articolo, le autorità dovrebbero non effettuare analisi e ritenere sufficienti copie del certificato iniziale per un certo

periodo (circa un anno), ma è opportuno che lo spedizioniere verifichi tale eventualità.

La legge sulla sanità alimentare impone dei limiti per le sostanze contenute nei formaggi, la cui osservanza deve essere attestata dal certificato.

In particolare si fa riferimento ai formaggi a pasta semi-dura e naturali, la cui attenta analisi avviene in maniera più approfondita a causa del *Listeria Monocytogenes*.

In Giappone non è ammesso il contenuto di antibiotici nei formaggi, a differenza di quanto avviene in altri paesi del mondo.

Tuttavia, alla fine del 2014 le norme sanitarie inerenti il *Listeria Monocytogenes* dei formaggi naturali e dei prodotti carnei non riscaldati sono state modificate per renderle conformi ai criteri CODEX, comportando una diminuzione dei casi di violazione della Legge sull'igiene alimentare. Riguardo al settore caseario, i prodotti alimentari maggiormente soggetti all'infrazione di tale legge erano i formaggi naturali solo morbidi o semiduri (esclusi i prodotti sottoposti a sterilizzazione a calore dopo il confezionamento o riscaldati prima di essere consumati).

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.

**A partire dal primo novembre 2017, oltre al “Latte crudo”, anche i alcuni prodotti a base di latte, incluso il formaggio, sono diventati oggetto di quarantena animale.**

Per “Latte crudo” si intende la secrezione mammaria munta da animali a piede caprino.

Per “Latticini” si intendono i prodotti ottenuti da qualunque tipo di lavorazione del latte crudo, categorizzati nei seguenti codici HS(\*): 0401 (Latte e panna, etc.), 0402 (Latte e panna, etc.), 0403 (Latticello, etc.), 0404 (Siero, etc.), 0405 (Burro, etc.), 0406 (Formaggi, etc.), 3502.20, 3502.90 (Lattoalbumine, etc.), 2309.10, 2309.90 (foraggio, mangime etc.)

*Per questi prodotti, l'importazione di prodotti del settore lattiero-caseario dovrà essere accompagnata da certificazione sanitaria emesso dalle Aziende Sanitarie locali basata sul modello reperibile nell'area Certificazioni per esportazione - Latte e Prodotti a base di Latte.*

Nel caso di campioni importati se il loro peso non supera i 10 kg (o trasporto a mano) essi non saranno oggetto di Quarantena animale.

## CONSIGLI UTILI

**Puntualità:** Si suggerisce la massima correttezza e puntualità nei rapporti commerciali con le aziende giapponesi. La concorrenza è spietata, tempi, regole e norme sono rispettate scrupolosamente, un'azienda straniera che crea difficoltà con ritardi e imprecisioni, avrà scarso successo.

**Lingua:** Conoscere il mercato e parlare il giapponese è una marcia in più per l'impresa che intende esportare in Giappone, soprattutto quando si passa dalla fase preliminare d'approccio a quella di penetrazione del mercato. Generalmente i giapponesi preferiscono comunicare nella loro lingua anche se in ambito commerciale è diffuso l'inglese. Si consiglia altresì di predisporre la documentazione necessaria, tenendo presente la questione linguistica.

**Partner commerciale:** Per i giapponesi è fondamentale la presentazione del partner commerciale, la sua storia aziendale, le foto dello stabilimento, le risorse umane e tecnologiche. Lo scambio dei biglietti da visita è un rituale immancabile che precede ogni presentazione verbale, è bene esserne sempre provvisti. Sul biglietto, oltre ai riferimenti aziendali è bene indicare anche la posizione che si riveste all'interno dell'azienda (es. export manager, managing director ecc.).

**Presentazione prodotti:** Il catalogo prodotti deve riportare con precisione le foto, i codici articolo, le specifiche e deve anche indicare dimensioni, pesi, tipi d'imballaggio, al fine di poter calcolare con precisione (in base alla quantità) il peso e il volume del carico della spedizione.

Il listino prezzi è meglio fornirlo in più versioni, sia secondo la tipologia della controparte giapponese (per l'ingrosso o per il dettaglio), sia secondo le condizioni di resa della merce (almeno EXW, FOB e CIF). Con la larga diffusione di Internet, il modo migliore per farsi conoscere è sicuramente un sito web aziendale con una breve presentazione e il catalogo prodotti con le specifiche, pesi e dimensioni per le spedizioni internazionali. In pratica quello che si predispone in versione cartacea sarebbe meglio averlo anche sul sito web.

## LINK UTILI

Regolamentazione relativa agli additivi alimentari

<https://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/>

Laboratori in Italia riconosciuti dal Ministero della Sanità giapponese

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

## 7. Procedure di importazione



### PERMESSO DI IMPORTAZIONE

L'importatore è tenuto a presentare una dichiarazione di importazione alla dogana per l'ispezione richiesta prima di ottenere un permesso di importazione. In assenza, le merci non possono essere sdoganate in Giappone (Art- 7 e Art. 67 della legge doganale).

Sono presenti **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 DI PRIMA IMPORTAZIONE**

Il Giappone richiede che prima della spedizione l'importatore consegni agli uffici del 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.

### **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 giapponese (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.

### **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>

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

## 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 Division)	Kansai Airport Quarantine Station (Food Inspection Division)
Sendai Airport Quarantine Branch (Quarantine Sanitation and Food Inspection Division)	Kobe Airport (Second Food Inspection Division)
Narita Airport Quarantine Station (Food Inspection Division)	Hiroshima Quarantine Station (Food Inspection Division)
Tokyo Quarantine Station (Food Inspection Division)	Sakai Branch (Food Inspection Division Sakai Branch)
Funabashi, Chiba (Second Food Inspection Division)	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)	Shimonoseki Branch (General Food Inspection Officer)
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)
Komatsu Airport Branch (Food Inspection Division)	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>

## 8. Documenti e certificati doganali

I documenti per l'esportazione sono:

- Fattura commerciale
- Notifica di importazione
- Certificazioni per esportazione - Latte e Prodotti a base di Latte
- Certificato d'origine (solo se richiesto dal compratore)
- Dichiarazione di origine o conoscenza dell'importatore
- Lista di imballaggio (Packing List)
- Polizza di carico marittima (Bill of Lading) o lettera di trasporto aereo Air Way Bill)
- Polizza d'assicurazione (se richiesta o ritenuta necessaria)

### **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 Camera di Commercio (CIAA) e codice meccanografico (preceduto dalla lettera M, assegnato dalla CCIAA, necessario per svolgere abitualmente un'attività commerciale con l'estero);
- 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 (onde si possa classificarla doganalmente) e voce doganale (se si conosce);
- 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;
- marcatura;
- numero dei colli, peso lordo;
- peso netto o numero di pezzi;

- clausole di consegna, o Incoterms;
- luogo di spedizione e luogo d'arrivo della merce;
- ammontare delle spese di trasporto;
- ammontare delle spese d'assicurazione;
- valuta, modo 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.

## NOTIFICA DI IMPORTAZIONE (IMPORT NOTIFICATION)

L'importatore deve presentare una **Notifica di importazione** (Import Notification) ad una delle 31 stazioni di quarantena degli alimenti (Food Quarantine Stations) del Ministero della Salute giapponese dislocate nei luoghi di ingresso delle merci in Giappone (porti e aeroporti) per consentire di prepararsi a compiere 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 di analisi (in originale per la prima importazione) rilasciato da laboratori riconosciuti dal Ministero della Salute giapponese.

Il certificato può essere ritenuto sufficiente, e in tal caso non sarà effettuata alcuna analisi nella zona franca doganale, procedendo allo sdoganamento.

È consigliabile che lo spedizioniere presenti i documenti in originale alla dogana, con un certo anticipo rispetto all'arrivo della merce. Salvo non conformità o irregolarità, ripetendo più importazioni dello stesso articolo le autorità dovrebbero non effettuare analisi e ritenere sufficienti le copie del certificato iniziale per un certo periodo (circa un anno), ma è opportuno che lo spedizioniere verifichi tale eventualità.

La procedura è riportata sul sito del Ministero della Salute giapponese (MHLW) al seguente link, ai punti 1 e 5: <https://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

La notifica d'importazione deve contenere le seguenti informazioni:

- nome e indirizzo dell'importatore o della società d'importazione;
- denominazione della merce (alimento, additivo alimentare, 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, data della 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.

## **CERTIFICAZIONI PER ESPORTAZIONE - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**

L'importazione di prodotti del settore lattiero-caseario deve essere accompagnata da certificazione sanitaria emessa dalle Aziende Sanitarie locali basata sul modello scaricabile tramite: <http://www.salute.gov.it/portale/temi/documenti/veterinariaInternazionale/JP-L01.pdf>

*Per ulteriori informazioni "Sicurezza alimentare-Esportazione degli alimenti":  
[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_5.jsp?lingua=italiano&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?lingua=italiano&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione)*

## **CERTIFICATO DI ORIGINE**

Non è richiesto per importare le merci 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.

## **DICHIARAZIONE DI ORIGINE O CONOSCENZA DELL'IMPORTATORE**

Tutte le aziende italiane interessate ad esportare in Giappone, beneficiando delle tariffe agevolate previste dall'accordo EPA (*Accordo commerciale UE-Giappone*), dovranno dimostrare l'origine europea/italiana del prodotto spedito.

L'accordo EPA prevede due modalità alternative:

- la dichiarazione di origine (attraverso sistema REX) o
- la "conoscenza dell'importatore".

In entrambi i casi, ai fini dell'applicazione del trattamento tariffario preferenziale, gli esportatori e gli importatori dovranno fare riferimento alle precise regole di origine previste dall'EPA (*Capitolo 3*

dell'Accordo – v. § EPA Giappone-UE).

Gli esportatori nazionali e UE, per effettuare operazioni di export entro l'ambito EPA, per un valore superiore a 6.000 euro, ai fini dell'emissione delle relative attestazioni di origine, devono essere registrati al sistema REX, previsto dall'art.68 del Reg. di esecuzione UE 2447/2015. Le imprese già registrate nel **sistema REX** possono regolarmente operare entro l'ambito dell'EPA UE/Giappone.

Al fine di procedere alla registrazione tramite sistema REX (Registered Exporter System) l'esportatore (o il rispeditore) nazionale deve presentare domanda all'Ufficio delle Dogane territorialmente competente, utilizzando unicamente il modulo di domanda 22-06 BIS.

Una volta ottenuto il numero REX al termine della registrazione, l'operatore potrà utilizzarlo per esportare in Giappone inserendolo nell'apposita dichiarazione di origine che a sua volta sarà inclusa nella fattura che accompagnerà la merce spedita (o in qualsiasi altro documento commerciale che descriva dettagliatamente il prodotto originario così da consentirne l'identificazione).

Nel caso in cui si utilizzi come prova d'origine la “**conoscenza dell'importatore**”, non è necessaria la registrazione nel sistema REX dell'esportatore, in quanto tale prova è alternativa alla dichiarazione di origine. L'esportatore in questo caso dovrà solo fornire al suo acquirente/importatore tutte le informazioni occorrenti a dimostrazione del carattere originario delle merci.

## 9. Documenti di trasporto

### LISTA DI IMBALLAGGIO (PACKING LIST)

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, riferimento alla fornitura;
- la natura dei colli (cartocci, 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.

## **POLIZZA DI CARICO MARITTIMA (BILL OF LADING)**

Perfeziona il contratto di trasporto marittimo per la spedizione di cose determinate, 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, e l'insieme degli esemplari si chiama gioco completo.

La polizza di carico marittima può quindi essere nominativa, all'ordine o al portatore. Quella al portatore, dà diritto, al possessore legittimo e in buona fede del titolo, alla consegna della merce da parte del capitano della nave. Quelle all'ordine e nominative, devono invece essere girate per trasferire la disponibilità della merce. La P/C 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 P/C nominativa si trasferisce mediante girata piena, datata e autenticata, ed è obbligatoria in questo caso l'indicazione del destinatario.

Le polizze di carico marittime possono essere dei seguenti tipi, con le seguenti clausole limitative:

- ricevuto per l'imbarco se riguarda merci giunte alla compagnia di navigazione, ma non ancora a bordo della nave;
- diretta o cumulativa, riguarda il trasporto di merci eseguito cumulativamente da diversi vettori;
- pulita o sporca a seconda che su di essa siano o no riportate annotazioni o riserve circa lo stato della merce o di condizionatura di essa;
- vecchie o stantie (Stale of date) sono quelle che sono presentate oltre 21 giorni dalla loro emissione, in utilizzo di crediti documentari;
- valutate o aperte se indicano o no il valore della merce caricata

## **LETTERA DI TRASPORTO AEREO (AIR WAY BILL)**

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 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 LTA.

## 10. Dazi e imposte

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

Tariffa doganale Codice HS	Descrizione merci	Aliquota dazio (MFN)
2204		12,5%

Fonte: Tariffa doganale giapponese Aprile 2019

[https://www.customs.go.jp/english/tariff/2020\\_1/index.htm](https://www.customs.go.jp/english/tariff/2020_1/index.htm)

### L'imposta sui consumi

Oltre ai dazi doganali è dovuta l'imposta sui consumi. Dopo lo sdoganamento, l'importatore deve pagare l'imposta sui consumi come segue: (valore CIF + dazio doganale) x 8%.

## 11. Etichettatura

Sui prodotti alimentari destinati alla vendita deve obbligatoriamente essere attaccata un'etichetta in giapponese, prima che la merce lasci gli stabilimenti di produzione o la zona franca doganale. Secondo la legge JAS (Japan Industrial Standards) l'etichetta obbligatoria deve recare le informazioni elencate nella tavola seguente che, solitamente, sono tradotte in lingua locale dall'importatore o da chi si occuperà in seguito della commercializzazione al pubblico.

ETICHETTA	CONTENUTI
<b>Nome del prodotto</b>	Formaggio fresco oppure formaggio fuso oppure stagionato
<b>Ingredienti</b>	Nel caso il formaggio sia stato prodotto con latte diverso da quello di mucca, si devono indicare gli animali in ordine di quantità contenuta.
<b>Additivi*</b>	Devono essere indicati tutti gli additivi secondo il nome della sostanza e in ordine di quantità
<b>Misture e combinazioni</b>	Tutti i prodotti risultanti dalla combinazione di latticini e non, devono elencare tutte le caratteristiche che non appartengono ai latticini (es. aglio, mandorle, etc)
<b>Quantità netta</b>	Deve essere indicata chiaramente.
<b>Data di scadenza</b>	Data di scadenza oppure il termine minimo di conservazione nel formato anno/mese/giorno
<b>Metodo di conservazione</b>	Riportare frasi appropriate es. "conservare in frigorifero a 5°C"
<b>Paese d'origine</b>	Deve essere indicato in maniera comprensibile e non fallace
<b>Nome e indirizzo del produttore</b>	Nel caso di prodotti importati, devono essere indicati il nome e l'indirizzo dell'importatore.

\*I principali additivi consentiti per i formaggi secondo la Food Sanitation Law sono l'acido ascorbico, il sodio deidroacetato e l'acido propionico

È comunemente apposta anche un'etichetta riportante le informazioni nutrizionali (dal 1° aprile 2020 obbligatorie) secondo le due differenti forme:

- l'etichetta minima (required labeling);
- l'etichetta estesa in cui vengono specificati alcuni elementi e/o caratteristiche specifiche del prodotto (emphatic labeling).

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.

Indicazione obbligatoria degli allergeni.

Sarà possibile riportare eventuali qualità benefiche (documentate) del prodotto.

## 12. I Marchi

### Marchi obbligatori da applicare sulle confezioni

La legge stabilisce 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).

PET	Plastica PE	Carta	Acciaio	Alluminio
				

### Marchi volontari

Il marchio JAS biologico o semplice può essere apposto a monte (1) o a valle (2) della vendita.

(1) 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 sia registrato presso il Ministero dell'Agricoltura

giapponese a tale scopo.

(2) 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.

L'**applicazione dei marchi JAS** è facoltativa, tuttavia, non si può scrivere "organico" in lingua giapponese e/o inglese sull'imballo dei prodotti senza l'applicazione del marchio JAS biologico, anche se è già presente l'equipollente marchio biologico dell'UE o dell'USADA. Infatti, per commercializzare nel mercato giapponese un prodotto già accompagnato dal marchio biologico dell'UE, l'importatore deve obbligatoriamente ottenere l'omologazione JAS biologico e applicare il proprio marchio. In alternativa, prodotti riconosciuti biologici in Italia vanno venduti come quelli ordinari senza specificazione del biologico.

	<p><b>JAS (General JAS)</b> Applicato ai prodotti alimentari e forestali conformi alla normativa JAS (qualità, composizione e caratteristiche del prodotto)</p>
	<p><u><a href="#">Organic JAS</a></u> Applicato ai prodotti agricoli conformi alla normativa al "JAS organic"</p>
	<p><b>Specific JAS</b> Applicato agli alimenti conformi alla normativa "Specific JAS" per il metodo specifico di produzione degli alimenti e per le caratteristiche distintive di qualità</p>

## 13. Confezionamento e imballaggio

Il Ministero della Salute, del Lavoro e del Welfare del Giappone (MOHW) a gennaio 2018 ha proposto di modificare nell'ambito della normativa sull'igiene alimentare i regolamenti relativi a utensili, contenitori e imballaggi alimentari.

Questa normativa propone un sistema di gestione (lista positiva) che consente unicamente l'utilizzo di sostanze la cui sicurezza viene ritenuta idonea per utensili, contenitori e imballaggi per alimenti. La normativa precisa le responsabilità degli operatori del settore alimentare e dei produttori per garantire la sicurezza dei contenitori per alimenti.

*Emendamenti alla “Food Sanitation Act”:* [G/TBT/N/JPN/582](http://G/TBT/N/JPN/582)  
vedi sito della Commissione europea

## Imballaggi in legno

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

NIMP 15 FAO (<http://www.fao.org/3/a-mb160e.pdf>) 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.

## 14. 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 dalla Camera di Commercio di competenza. Per ulteriori informazioni consultare il [sito di Unioncamere](#).

## 15. 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

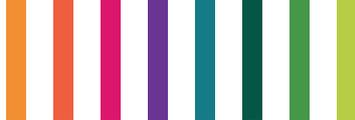
**Skype:** Italian-chamber-in-Japan

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

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

**e-mail:**

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



Rete Rurale Nazionale  
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Via XX Settembre, 20 Roma

f    [RETERURALE.IT](http://RETERURALE.IT)

Pubblicazione realizzata con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale)  
nell'ambito del Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020

