

RETERURALE  
NAZIONALE  
20142020



# ESPORTARE PASTE ALIMENTARI IN GIAPPONE

NOVEMBRE 2018



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](http://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 delle paste alimentari
- Le importazioni del Giappone dall'Italia
- Accordi internazionali sul commercio
- Normativa e Organismi di controllo
- Grado di apertura del mercato
- Procedure per l'esportazione in Giappone
  - o *Notifica d'importazione (Import Notification)*
  - o *Stazioni di quarantena (Food quarantine stations)*
- Documenti e Certificati doganali
- Documenti di trasporto
- Dazi & Imposte
- Etichettatura
  - o *Marchi volontari*
- Confezionamento e Imballaggio
  - o *Marchi obbligatori*
- Spedizione temporanea
- Contatti utili

## ■ DATI PAESE



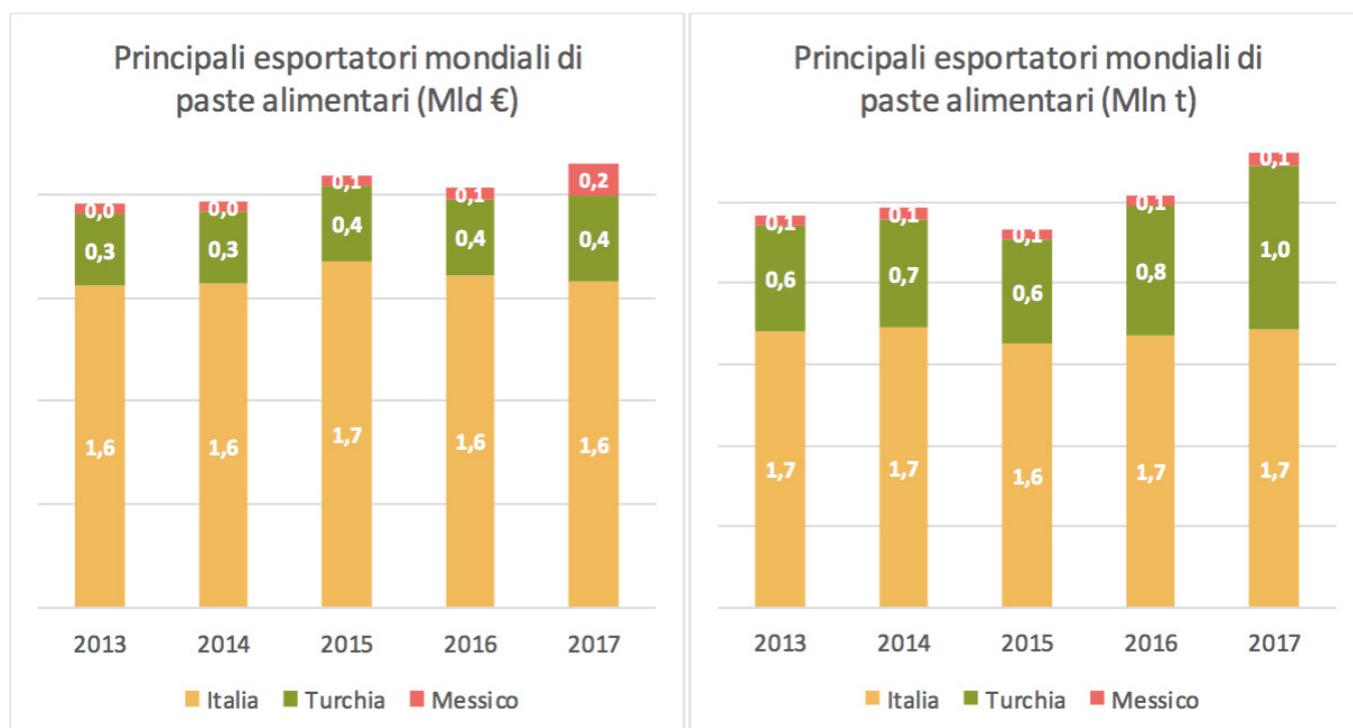
<b>Capitale:</b>	Tokyo
<b>Città principali</b>	Osaka, Kyoto, Kobé, Nagoya
<b>Superficie (km<sup>2</sup>):</b>	378 mila (Banca Mondiale 2016)
<b>Popolazione:</b>	126,99 milioni (Banca Mondiale 2016)
<b>Reddito Nazionale, PPA*:</b>	5.529,07 miliardi US\$ (Banca Mondiale 2016)
<b>Reddito Nazionale/pro-capite, PPA*:</b>	43.540 US\$ (Banca Mondiale 2016)
<b>PIL:</b>	4.940,16 miliardi US\$ \$ (Banca Mondiale 2016)
<b>Religione:</b>	Shintoista e buddista (84%)
<b>Lingua ufficiale:</b>	Giapponese
<b>Moneta:</b>	Yen (JPY)

(\*) PPA: Parità Potere di Acquisto

## ■ IL MERCATO MONDIALE DELLE PASTE ALIMENTARI

Nel 2017 gli scambi globali di paste alimentari<sup>1</sup> hanno toccato 3,6 milioni di tonnellate per un valore di 3 miliardi di euro; la dinamica nel quinquennio è risultata positiva del 12% in valore e 18% in quantità.

Nella graduatoria mondiale dei paesi esportatori l'Italia occupa saldamente la prima posizione detenendo una quota dell'export totale nel 2017 pari al 52% in valore e al 47% in volume. Seguono Turchia (14% in valore e 28% in volume) e Messico (5% in valore e 3% in volume).



HS6: 1902.19

Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

.....

1 HS6 1902.10 "Paste alimentari, non cotte, né farcite, né altrimenti preparate, non contenenti uova".

Sul fronte delle importazioni, gli USA sono il primo paese acquirente di paste alimentari, esprimendo il 21% del valore dell'import globale e il 16% delle quantità. Seguono Germania con il 13% (il 15% in quantità), Francia con l'11% (il 14% in quantità), Giappone con il 10% (l'8% in quantità) e Canada con il 6% (il 5% in quantità).

Per ciascun paese acquirente, nella tabella seguente sono indicati i primi 5 fornitori con la relativa quota di mercato, evidenziando la posizione dell'Italia.

### Principali paesi importatori in 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°	USA	474	<b>Italia (41,7%)</b>	Canada (13,1%)	Cina (13,1%)	Messico (7,6%)	Thailandia (6,2%)
2°	Germania	290	<b>Italia (82,3%)</b>	Paesi Bassi (9,4%)	Austria (1,4%)	Turchia (1,2%)	Belgio (1,0%)
3°	Francia	257	<b>Italia (70,1%)</b>	Spagna (17,0%)	Belgio (6,0%)	Germania (2,9%)	Thailandia (0,9%)
4°	Giappone	221	<b>Italia (36,1%)</b>	Cina (19,7%)	Turchia (18,2%)	USA (11,4%)	Thailandia (6,6%)
5°	Canada	129	USA (36,3%)	<b>Italia (25,5%)</b>	Cina (11,6%)	Thailandia (8,1%)	Turchia (6,0%)

Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

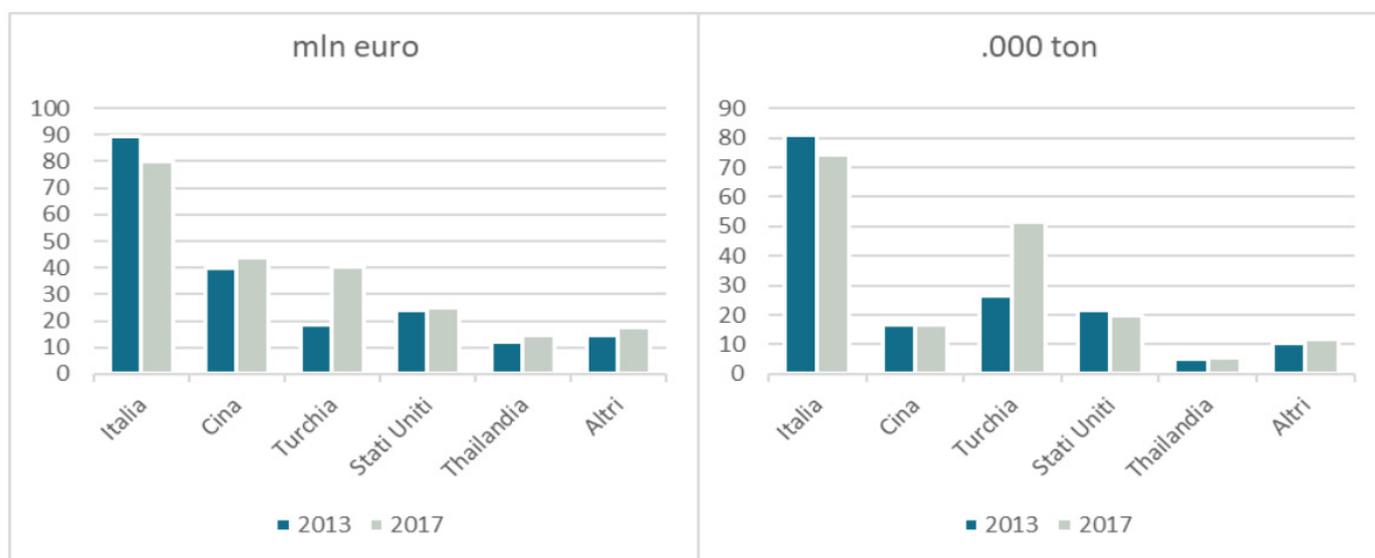
## LE IMPORTAZIONI DEL GIAPPONE DALL'ITALIA

La domanda di paste alimentari del Giappone è aumentata significativamente negli ultimi cinque anni, crescendo del 12% in valore (a 221,2 milioni di euro nel 2017) e dell'11% in volume (a 179.500 tonnellate nel 2017).

L'Italia rappresenta il principale fornitore del mercato giapponese con un fatturato di poco inferiore a 80 milioni di euro nel 2017 (il 36% del totale); la leadership del prodotto italiano si conferma anche sul fronte dei volumi, con 74 mila tonnellate nel 2017 (il 41% del totale). È da osservare, tuttavia, una dinamica flessiva di entrambe le variabili negli ultimi cinque anni: tra il 2013 e il 2017 si è registrata una flessione sia in valore (-10%) sia in volume (-8%).

La graduatoria dei principali paesi fornitori del Giappone vede al secondo posto la Cina e al quinto posto la Thailandia che però esportano tipologie produttive differenti dalla produzione italiana (vermiceli di riso, noodles, ecc). Il terzo paese fornitore del mercato giapponese è la Turchia che nel medio periodo ha mostrato un significativo incremento delle forniture con valori pari a 40 milioni di euro nel 2017 (18 milioni di euro nel 2013) e volumi di 51 mila tonnellate (26 mila tonnellate nel 2013). Tale dinamica è da ricondurre verosimilmente alla maggiore competitività di prezzo rispetto al prodotto proveniente dagli altri paesi fornitori; nello specifico della pasta italiana, il differenziale di prezzo con la pasta turca è di 0,29 cent/kg nel 2017.

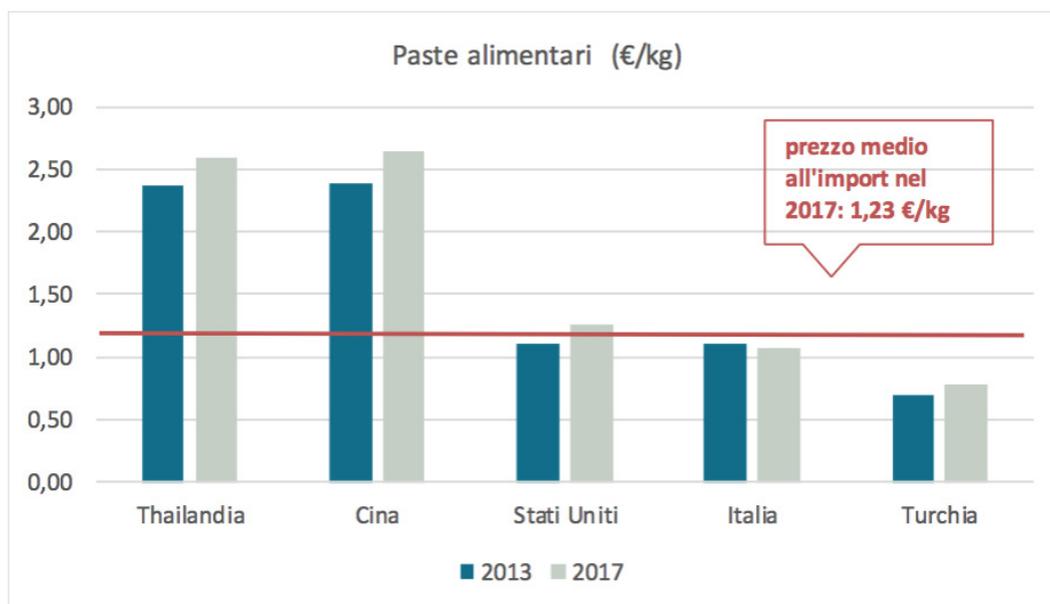
### Dinamica dell'import del Giappone per paese di provenienza



HS6: 1902.19

Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

## I prezzi medi all'import del Giappone



HS6: 1902.19

Fonte: elaborazione ISMEA su dati IHS-GTA

# ■ 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.

## 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

Nel 1947, l'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 ([Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Food](#)). 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 amminoacidi;
- 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")*

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

### **Elenco degli additivi designati**

Le sostanze indicate 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.ffcr.or.jp/en/tenka/list-of-designated-additives/list-of-designated-additives.html) è possibile consultare l'elenco delle sostanze/additivi ammessi e quelli per i quali sono previste limitazioni (al 23 giugno 2017).

Per maggiori informazioni:

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

### **Riferimenti normativi**

- [Food Safety Basic Law](#), del 23 maggio 2003<sup>2</sup>;
- [Food Sanitation Law](#), No. 233 dicembre 1947, più volte emendata<sup>3</sup>;
- [Confectionary Hygienists Act](#) (Legge sull'Igiene del Confezionamento)
- [Health Promotion Law](#) (Legge sulla promozione della salute)<sup>4</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 agricoltura)<sup>5</sup>

.....  
2 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.

3 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.

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

Come già detto, la sicurezza e l'igiene degli alimenti sono regolamentati dalla *Food Sanitation Law*. Questa legge vieta la vendita di alimenti contenenti sostanze nocive, definisce le norme per gli alimenti, gli additivi ed i contenitori per alimenti. Lo stesso Ministero (MHLW) ha fissato i requisiti generali sull'igiene e la sicurezza degli alimenti e le relative norme che si applicano a tutti i generi alimentari, compresi quelli importati.

Non sono ammessi gli alimenti importati che non soddisfano questi requisiti di ingresso. Tali requisiti e norme pongono enfasi sugli standard di ingredienti e di produzione.

Il modulo di notifica dell'importazione dovrebbe indicare se il prodotto contiene additivi alimentari, ad esempio conservanti, coloranti, o aromi. Inoltre, al fine di accelerare le procedure di sdoganamento, ad ogni spedizione sarebbe bene allegare un certificato con una descrizione dettagliata degli ingredienti (i nomi delle sostanze chimiche, i numeri di indice internazionale dei colori, etc..) ed alcuni cenni sul processo di trasformazione dei prodotti.

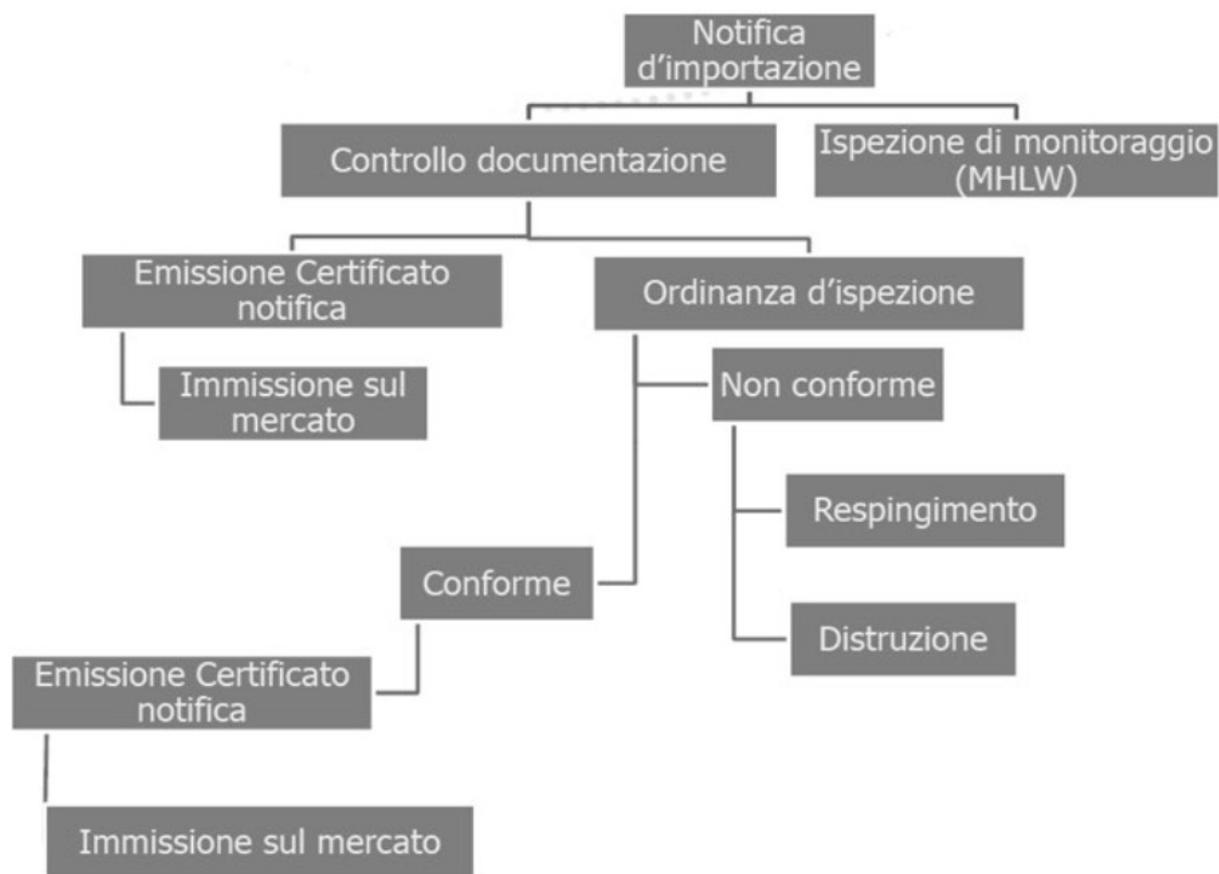
Prima di spedire un prodotto nuovo o sconosciuto in Giappone, il Ministero della salute raccomanda che l'importatore giapponese consegni un campione del prodotto da importare agli ispettori competenti del ministero (MHLW), allegando un certificato di garanzia del rispetto delle norme richieste sul prodotto.

Questi campioni devono essere ispezionati prima che il prodotto venga introdotto sul mercato giapponese. I prodotti non possono essere spediti fino a che non sia stata effettuata la verifica della loro conformità.

Il Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della pesca giapponese (MAFF) è coinvolto nella gestione del rischio della sicurezza alimentare, soprattutto attraverso la Japan Agricultural Standards Law (JAS). Il MAFF è anche responsabile per gli standard alimentari biologici attraverso: la legge (JAS), i regolamenti attinenti al cibo biologico, ed altre norme in materia di etichettatura alimentare basata sulla qualità (vedi § "*Marchi volontari sull'etichetta*").

Per maggiori informazioni: <http://www.maff.go.jp/e/>

## 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)

Un'impresa italiana che intenda esportare i propri prodotti alimentari in Giappone deve essere consapevole del ruolo che la legge giapponese affida all'importatore quale garante dell'osservanza della normativa vigente da parte della ditta produttrice.

L'importatore deve presentare una [Notifica d'importazione](#) (Import Notification) ad una delle 31 stazioni di quarantena degli alimenti (*Food Quarantine Stations*) del MHLW 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 d'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.

E' 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 MHLW al seguente indirizzo ai punti 1 e 5:  
<http://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, 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**.

### 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 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 Sani- tation 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 Divi- sion)
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.

I documenti per l'esportazione di **paste 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**

Da allegare alla notifica di importazione.

**Certificato d'analisi** (in originale per la prima importazione) da allegare alla notifica di importazione rilasciato da laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità giapponese. 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. Le prove di laboratorio hanno lo scopo di determinare le caratteristiche organolettiche, i parametri che caratterizzano lo stato di conservabilità, la genuinità e l'eventuale infestazione da insetti e parassiti.

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

<https://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-10.html>

### **Certificato d'origine**

Non è richiesto per importare le merci in Giappone. Talvolta può essere richiesto dal cliente soprattutto nel credito documentario. E' 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)**

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

I dazi doganali per le paste alimentari non farcite sono di 30yen/kg (*per quella farcita variano dal 5,1 al 23,8%*).

Non ci sono contingenti e non è richiesta la licenza particolare d'importazione.

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

<b>Tariffa doganale Codice HS</b>		<b>Descrizione merci</b>	<b>Aliquota dazio (WTO)</b>
19.02		Pasta, whether or not cooked or stuffed (with meat or other substances) or otherwise prepared, such as spaghetti, macaroni, noodles, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, whether or not prepared	
1902.19		Other	
	010	1 Biefun	27.20 yen/kg
		2 Other	
		- Macaroni and spaghetti	30 yen/kg
	093	-- Spaghetti	
	094	-- Macaroni	
		- Other	34 yen/kg
	092	-- Udon, somen and soba	
	099	- Other	

Fonte: [Tariffa doganale giapponese Aprile 2018](http://www.customs.go.jp/english/tariff/2018_4/data/e_02.htm) – (Japan's Tariff Schedule as of April 1 2018; Section IV prepared foodstuffs; beverages, spirits and vinegar; tobacco and manufactured tobacco substitutes; Chapter 20 Preparations of vegetables, fruit, nuts or other parts of plants). [http://www.customs.go.jp/english/tariff/2018\\_4/data/e\\_02.htm](http://www.customs.go.jp/english/tariff/2018_4/data/e_02.htm)

Per le paste alimentari è prevista gradualmente la completa liberalizzazione dell'import, nel corso di un periodo transitorio di 10 anni.

### L'imposta sui consumi

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

## ETICHETTATURA

I prodotti alimentari destinati alla vendita devono rispettare le norme sugli standard d'etichettatura secondo la Legge JAS (Japanese Agricultural Standard), la Legge sulla Sanità Alimentare e la Legge sulle Misurazioni, Containers and packaging recycling law and Law for Promotion of Effective Utilization of Resources.

È consigliabile che la merce sia sempre accompagnata da una traduzione in inglese di tutte le infor-

mazioni riportate su imballaggi ed etichette. Le etichette destinate al consumatore devono essere redatte almeno in lingua giapponese. Sul sito del Ministero dell'Agricoltura, Foreste e Pesca (MAFF) sono riportate le indicazioni per l'etichettatura degli alimenti freschi, degli alimenti trasformati e degli alimenti geneticamente modificati:

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

In generale le etichette dei prodotti alimentari trasformati devono riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto;
- ingredienti e additivi alimentari (es. antiossidanti e conservanti)
- paese di origine per i prodotti importati;
- peso netto (peso sgocciolato e quantità totale, se applicabile);
- data di scadenza o il termine minimo di conservazione;
- nome e indirizzo del responsabile (fabbricante confezionatore, importatore rivenditore o distributore);
- istruzioni di conservazione.

Possono esistere ulteriori disposizioni in relazione alla specificità del prodotto (es. pomodori pelati, preparati biologici) o indicazioni come quelle nutrizionali e sulla salute.

### **Marchi volontari sull'etichetta**

Il marchio JAS biologico o semplice 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.

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.



#### **JAS (General JAS)**

Applicato ai prodotti alimentari e forestali conformi alla normativa JAS (qualità, composizione e caratteristiche del prodotto)

	<p><b>Organic JAS</b> Applicato ai prodotti agricoli conformi alla normativa al “JAS organic”</p>
	<p><b>JAS (Specifico)</b> Per salumi e salsicce stagionate. Certifica determinati processi produttivi</p>

## Allergeni

Al fine di prevenire rischi per la salute dei consumatori è obbligatorio indicare la presenza di allergeni negli alimenti (ingredienti e additivi) in base al grado e frequenza dei rischi per la salute.

Attualmente l'**indicazione** degli **allergeni** sulle etichette è **obbligatoria** solo per 7 ingredienti: *arachidi, uova, latticini, granchi, gamberetti, grano, grano saraceno*, mentre per altri 20 ingredienti equivalenti è solo raccomandata: *uova di salmone, kiwi (frutto), noce, soia, banana, igname, anacardio, pesca, sesamo, sgombro, salmone, calamaro, pollo, mela, fungo matsutake, abalone., arancia, carne bovina, gelatina, carni suine*.

Dal 1° aprile 2020, l'indicazione degli allergeni dovrebbe essere obbligatoria anche per questi ultimi 20 ingredienti.

L'indicazione cautelativa ‘*può contenere...*’, *It may contain* per esprimere il ‘*Precautionary Allergens Labelling*’ (PAL) e che risulta essere la più efficace a esprimere l’incapacità dell’operatore di escludere il rischio di contaminazione accidentale dell’alimento con ingredienti allergenici che esulano dalla formula del prodotto, 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...*”.

Per maggiori informazioni consultare il sito del Consumer Affairs Agency of Japan (CAA)

<http://www.caa.go.jp/en/policy/> (Food Labelling)

Ingredienti		Motivi	Etichettatura
Ingredienti specifici	<i>arachidi, uova, latticini, granchi, gamberetti, grano, grano saraceno</i>	Ingredienti con alto bisogno di etichettatura basata sul numero di casi e gravità	Etichettatura obbligatoria
Ingredienti equivalente a quelli specifici	<i>uova di salmone, kiwi (frutto), noce, soia, banana, igname, anacardio, pesca, sesamo, sgombro, salmone, calamaro, pollo, mela, fungo matsutake, abalone., arancia, carne bovina, gelatina, carni suine.</i>	Ingredienti con un numero considerevole di casi e pazienti con sintomi gravi su base continua ma non come per gli ingredienti specifici.	Etichettatura raccomandata (volontaria) Fino al 1° aprile 2020

## CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Il Ministero della Salute, del Lavoro e del Welfare del Giappone (MHLW) 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

[Per maggiori informazioni vedi sito della Commissione europea](#)

### Marchi obbligatori

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 il contenitore è di alluminio e l'etichetta di carta, dovranno essere riprodotti i rispettivi marchi con accanto il nome della parte (es. marchio alluminio con dicitura "contenitore" in giapponese).

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

### Imballaggio

Gli **imballaggi in legno** (casce 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

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](#)

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

Contatti:  
Cosimo Montanaro: [c.montanaro@isma.it](mailto:c.montanaro@isma.it)  
Antonietta Valente: [a.valente@sicamera.camcom.it](mailto:a.valente@sicamera.camcom.it)