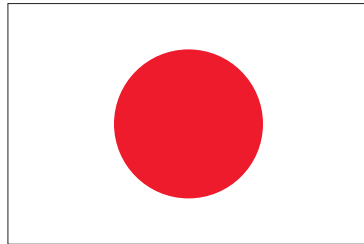





## Esportare prodotti agroalimentari in Giappone





Data la sensibilità e la complessità degli argomenti trattati, si ritiene opportuno segnalare che le informazioni contenute in questa scheda sono tratte da fonti ritenute attendibili e aggiornate a ottobre 2014. 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 da parte del lettore nello svolgimento della propria attività professionale richiede una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nelle materie di riferimento.



## Indice

<b>1. Gli scambi commerciali con il Giappone</b>	<b>4</b>
<b>2. Normativa giapponese del settore agroalimentare</b>	<b>5</b>
2.1 Sistema di allerta	7
2.2 Etichettatura dei prodotti alimentari	7
<b>3. Procedure per l'esportazione</b>	<b>12</b>
3.1 Alimenti alla prima importazione	13
3.2 Alimenti conosciuti o già importati	13
3.3 Carne e prodotti a base di carne, alimenti contenenti materie prime di origine bovina	15
3.4 Formaggi e derivati del latte	16
3.5 Prodotti biologici	16
<b>4. Analisi</b>	<b>17</b>

## 1. Gli scambi commerciali con il Giappone

Il Giappone è il più grande importatore di prodotti agroalimentari al mondo in quanto la produzione interna soddisfa solo il 40% del fabbisogno alimentare.

I Paesi fornitori vendono al Giappone soprattutto alimenti base, prodotti da trasformare e materie prime, mentre l'Italia fornisce principalmente prodotti trasformati, tra cui vantano quote di importazione di assoluto rilievo, ad esempio, il **prosciutto crudo**, l'**olio d'oliva**, le **paste alimentari**, i **pomodori pelati**, i **vini fermi** e i **formaggi**.

Nel 2013 il Giappone ha importato dall'Italia prodotti agroalimentari per un valore di circa 700 milioni di euro, collocandosi al terzo posto come Paese extra-UE verso cui esportare (dati Federalimentare su elaborazione dati Istat 2013).

Per il Piemonte, nel 2013, il Giappone ha rappresentato l'undicesimo partner commerciale, avendo acquistato prodotti alimentari piemontesi per 22,6 milioni di euro.

A distanza di oltre venti anni dall'inizio di una fase di maggiore apertura del mercato giapponese, permangono tuttavia numerose **barriere tariffarie e non tariffarie** a tutela della produzione nazionale di beni e servizi.

Il Giappone garantisce una protezione tariffaria superiore al 200% a oltre 100 denominazioni merceologiche del settore agricolo. Tra queste spiccano le tariffe protettive sul riso (778%) e sui prodotti trasformati a base di latte, carne o zucchero. Diversi prodotti agricoli, come il latte e alcuni prodotti caseari, la farina o la soia sono poi commercializzati con un sistema di monopoli statali.

Da segnalare la presenza di un sistema di barriere non tariffarie, che utilizzano il principio secondo il quale le certificazioni ottenute dai competitor stranieri nei Paesi di origine non sono sufficienti per garantire sicurezza e qualità accettabili in Giappone e vanno quindi reiterate dalle autorità locali, a spese degli importatori interessati.

Nello specifico le barriere sono legate soprattutto a **disposizioni di carattere sanitario** (tra le più note, tolleranza zero verso il batterio *Listeria*, in particolare nel caso dei salumi, o verso i batteri coliformi nel caso dei gelati); molte di esse non risultano allineate con quanto stabilito dal Codex Alimentarius, riconosciuto a livello internazionale come quadro di riferimento anche in materia di sicurezza alimentare.

Nel settore ortofrutticolo, in cui la vendibilità del prodotto è subordinata alla freschezza e alla presentabilità, la mancanza di regolamentazioni trasparenti accentua i possibili danni derivanti dalla discrezionalità concessa agli ispettori di frontiera.

Vista l'importanza del mercato giapponese per le nostre esportazioni agroalimentari si sta lavorando per stabilire collaborazioni e contatti che garantiscano il riconoscimento delle attività di controllo e verifica effettuate dalle autorità italiane lungo la filiera agroalimentare. Nell'ambito degli incontri tra il Ministero della Salute italiano e quello nipponico è stata redatta una pubblicazione dell'Istituto Superiore di Sanità denominata "Rapporto 09/27 - Esportare alimenti in Giappone: enti e norme di riferimento" consultabile sul sito:

 <http://www.iss.it>

(Selezionare Pubblicazioni/Rapporti ISTISAN e scegliere anno di pubblicazione 2009).

Per ottenere informazioni si segnala, inoltre, il sito del **Japan External Trade Organisation** (JETRO), un ente semi-governativo giapponese che si occupa della promozione del commercio e degli investimenti:

 <http://www.jetro.go.jp>

Sul sito sono presenti, in lingua inglese, regolamenti e procedure per l'importazione in Giappone di oltre 400 categorie di prodotti:

 <http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations>

Esiste anche una sede italiana di JETRO, a Milano:

 <https://www.jetro.go.jp/italy>

## 2. Normativa giapponese del settore agroalimentare

Negli ultimi anni l'atteggiamento delle autorità, delle industrie alimentari e degli stessi consumatori nei confronti della sicurezza alimentare si sono notevolmente modificati a seguito di scandali e incidenti che hanno riguardato: un caso di BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy); alcuni casi di clamorose intossicazioni alimentari; la scoperta dell'uso d'ingredienti nocivi nelle produzioni lattiero-casearie; oltre alle false dichiarazioni in etichetta circa l'origine di carni e prodotti vegetali. Questi eventi hanno fatto sì che la sicurezza alimentare diventasse un tema centrale della politica governativa e delle strategie aziendali. Di conseguenza sono stati emanati standard più severi, che gli alimenti devono soddisfare per entrare nel mercato giapponese. Parallelamente sono state semplificate le procedure che gli esportatori devono osservare. Si è assistito in questo senso alla riorganizzazione amministrativa dei settori di competenza del Ministero giapponese dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca (MAFF - Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) e del Ministero giapponese della Salute, del Lavoro e delle Politiche Sociali (MHLW - Ministry of Health, Labor and Welfare).

Nel corso del 2013 sono state riconosciute le azioni intraprese nell'Unione europea per migliorare le garanzie igienico-sanitarie, consentendo l'esportazione in Giappone di carne bovina e di prodotti derivati, sia dalla Francia (animali di 30 mesi o meno) che dai Paesi Bassi (animali di 12 mesi o meno).

La normativa è consultabile sul sito del Ministero della Salute, del Lavoro e delle Politiche Sociali (MHLW), dove sono anche disponibili le Linee Guida sui controlli igienici degli alimenti trasformati importati (Guidelines on Hygiene Control of Import Processed Foods - Annex to Notice Shoku-an 0605001 of June 5th, 2008):



<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/01.html>

### PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

- Food Safety Basic Law, emanata il 23 maggio 2003.
- Food Sanitation Law, emanata nel 1947, ultima revisione 5 giugno 2009.
- Abattoir Law (Legge sui macelli).
- Confectionary Hygienists Law (Legge sull'Igiene del Confezionamento).
- Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law (Legge sul controllo della macellazione e l'ispezione del pollame).
- Law of Temporary Measures for Enhancing the Control Method of the Food Production Process (Misure temporanee per l'implementazione dei metodi di controllo dei processi di produzione alimentare).
- Special Measures Law Concerning Bovine Spongiform Encephalopathy (Misure speciali concernenti l'encefalopatia spongiforme bovina).
- Special Measures Law Concerning the Prevention of Poisonous Substances from Contaminating Food in Distribution (Misure speciali concernenti la prevenzione della contaminazione degli alimenti con sostanze tossiche durante la distribuzione).
- Rendering Plants Control Law (Legge sul controllo degli impianti per la lavorazione degli scarti).
- Health Promotion Law (Legge sulla promozione della salute).
- Japanese Agricultural Standard Law (Legge sugli standard agricoli).
- Ministerial Ordinance on Milk and Milk products Concerning Compositional Standards (Ordinanza ministeriale sul latte e i prodotti derivati concernente gli standard di composizione), emanata nel 1951, ultima revisione 30 ottobre 2007.
- Order for Enforcement of the Food Sanitation Act, emanato nel 1953, ultima revisione 14 agosto 2009.
- Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act, emanata nel 1948, ultima revisione 28 maggio 2010.
- Specifications and Standards for Food and Food Additives, ecc., emanate nel 1959, ultima revisione 6 settembre 2006.
- Japan's Specifications and Standards for Food Additives pubblicato nel 2007 dal MHLW.

- Law Concerning Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products (JAS Law), emanata nel 1950.
- Agricultural Chemicals Regulation Law, emanata nel 1948.
- Consumer Affairs Agency and Consumer Commission Establishment Act, del 5 giugno 2009.
- Act on Improvement of the Related Acts Concerning Enforcement of the Consumer Affairs Agency and Consumer Commission Establishment Act, del 5 giugno 2009.
- Consumer Safety Act, del 5 giugno 2009.
- Labeling for Food Additives based on the Food Sanitation Act, del 1996 ultima revisione 20 ottobre 2010.

## 2.1 Sistema di allerta

Il Giappone dispone di un sistema di segnalazione delle non conformità registrate in fase di importazione. Sul sito del Ministero della Salute, del Lavoro e delle Politiche Sociali (MHLW) sono riportati gli allerta e i richiami suddivisi per anno, e per mese dell'anno in corso:



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

Sul sito del Ministero sono riportati i sistemi di monitoraggio importati annualmente per la sicurezza alimentare, i controlli che vengono effettuati e gli alimenti sui quali vertono (si veda in proposito l'Imported Foods Monitoring and Guidance Plan). In particolare si segnala l'attenzione delle autorità giapponesi per la presenza di:

- additivi, quali sorbati (acido sorbico) e benzoati (acido benzoico)
- coloranti, il cui utilizzo è regolamentato
- fitofarmaci e micotossine (nel caso di prodotti di origine agricola).

Alla sezione 6 è possibile conoscere le segnalazioni emerse all'atto di verifica dei documenti necessari per ottenere la notifica all'importazione (Import Notification). Tale verifica avviene prima di un eventuale controllo analitico sull'alimento.

Da ricordare che il Giappone aderisce alla Convenzione di Washington attenendosi alle disposizioni per salvaguardare le specie animali e vegetali che sono dichiarate a rischio o che necessitano di essere protette.

## 2.2 Etichettatura dei prodotti alimentari

È consigliabile che la merce sia sempre accompagnata da una **traduzione in inglese** di tutte le informazioni 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:



<http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling>

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

- denominazione del prodotto
- lista degli ingredienti (denominazioni generiche in ordine di peso decrescente)
- Paese di origine per i prodotti importati, con l'indicazione anche della zona di pesca nei prodotti ittici
- peso netto (peso sgocciolato e quantità totale, se applicabile)
- data di scadenza o il termine minimo di conservazione
- nome e indirizzo della persona responsabile dell'etichettatura (fabbricante confezionatore, importatore o distributore)
- istruzioni di conservazione.

Sul sito del Japan External Trade Organisation (JETRO) è disponibile la raccolta Specifications and Standards for Food, Food Additives, ecc. Under the Food Sanitation Act (Abstract) 2010:



<http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/foodext201112e.pdf>

dove sono presenti anche le disposizioni per gli alimenti dietetici (Food for Specified Health Uses - FOSHU) e gli alimenti che presentano particolari funzioni nutrizionali (Food with Nutrient Function Claims - FNFC).

È possibile, inoltre, consultare il "Manuale per i prodotti agricoli e della pesca: regolamenti di importazione" pubblicato nel 2010 (Handbook for Agricultural and Fishery Products Import Regulations 2009) contenente anche le disposizioni specifiche per l'etichettatura a seconda della tipologia di alimento:



<http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/agri2009e.pdf>

Occorre, infatti, tenere presente che possono esistere diverse e ulteriori disposizioni per specifici tipi di alimenti o indicazioni come quelle nutrizionali e sulla salute.

Sono inoltre, imposti requisiti diversi per l'etichettatura di prodotti alimentari freschi, bevande alcoliche, prodotti della pesca e riso integrale.

Altri alimenti come l'acqua minerale, il cibo in scatola e i surgelati, possono richiedere ulteriori informazioni in etichetta.

Le indicazioni riguardanti la presenza di **allergeni (II-8 Food Sanitation Act)** devono essere riportate secondo regole precise.

Gli alimenti contenenti frumento, grano saraceno, uova, latte, arachidi, gamberi e granchi:

- sono considerati a rischio
- sono soggetti a etichettatura regolamentata.
- deve esserne obbligatoriamente segnalata la presenza fra gli ingredienti



Gli alimenti contenenti soia, carne di pollo, carne suina, carne bovina, funghi, mela, pesca, arancia, banana, patata, actinidia (kiwi), noce, gelatina, molluschi (calamari, orecchia di mare), uova di salmone, pesci (salmone, sgombrò):

- sono considerati meno a rischio
- sono soggetti a ulteriori approfondimenti scientifici
- non sono sottoposti all'obbligo della segnalazione fra gli ingredienti.

Non è consentito riportare in etichetta la possibile presenza di allergeni per contaminazione incrociata, quindi sono vietate espressioni come "può contenere tracce di" (Foods may contain), ecc.

Se sono contenuti come ingredienti principali prodotti costosi quali uova di salmone o funghi, non è possibile sottolinearne la presenza.

Relativamente agli **organismi geneticamente modificati** (OGM o GMO) sono presenti regole per informare il consumatore contenute nelle seguenti norme legislative:

- Food Safety Basic Law, Article 8 (Responsibility of Food-Related Business Operators)
- Food Sanitation Law, Article 3 (Responsibility of Food-Related Business Operators)
- Special Measures Law Concerning the Prevention of Poisonous Substances from Contaminating Food in Distribution (Law 103 of 1987), Article 3 (Government Measures, ecc.).

La presenza di OGM sino al 5% viene ritenuta accidentale, qualora siano adottate le precauzioni per evitare la contaminazione. Il termine "geneticamente modificato" deve risultare in etichetta se tale è il prodotto. Sono inoltre previste specifiche diciture che forniscono informazioni sulla modalità di produzione e di gestione dei prodotti OGM e non OGM, come riportato al seguente link, dove è possibile consultare l'elenco dei prodotti e degli additivi alimentari con Dna modificato che siano stati già sottoposti a verifica o che siano attualmente in fase di controllo:



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

I prodotti alimentari definiti **biologici (organic)** devono essere dotati della certificazione riconosciuta dalle autorità giapponesi e devono riportare in etichetta il marchio JAS, unitamente all'indicazione dell'ente di certificazione autorizzato (vedi approfondimento al paragrafo 3.3).

Le **bevande alcoliche** devono essere etichettate riportando i seguenti dettagli:

- nome del prodotto
- elenco degli additivi alimentari usati
- titolo alcolometrico espresso in volume
- indicazione se la bevanda è effervescente
- nome e indirizzo dell'importatore
- nome e indirizzo del distributore
- avvertimento che la bevanda non deve essere consumata da minorenni
- riferimento all'origine e standard di qualità (necessario solo per il vino).

## ORGANISMI DI CONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

### Ministry of Health, Labor and Welfare (MHLW)

Il Ministero si articola in 11 Bureau uno dei quali, l'Ufficio per i Farmaci e la Sicurezza Alimentare (Pharmaceutical and Food Safety Bureau) sovrintende alle attività del Dipartimento della Sicurezza Alimentare (Department of Food Safety).

Al Dipartimento fanno capo le seguenti tre divisioni:

- Divisione per gli Standard e la Valutazione (Standards and Evaluation Division), a cui fa capo l'Ufficio delle politiche sanitarie sui nuovi prodotti alimentari (Office of Health Policy on Newly Developed Food).
- Divisione di Ispezione e Sicurezza (Inspection and Safety Division), a cui fa capo l'Ufficio per la sicurezza degli alimenti importati (Office of Import Food Safety).
- 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):



<http://www.mhlw.go.jp/english>

### Istituti di ricerca

Collaborano con il Ministero nella gestione delle problematiche inerenti la sicurezza alimentare istituti di ricerca tra cui:

- National Institute of Health Sciences che ha fra i propri compiti l'esame degli alimenti e la ricerca sulla sicurezza d'utilizzo
- National Institute of Infectious Diseases che, con i dipartimenti di epidemiologia e di sorveglianza delle malattie infettive, raccoglie dati sui principali agenti patogeni alimentari, sulle tossinfezioni alimentari, colleziona e studia le relative cause
- National Institute of Public Health la cui missione è istruire e addestrare il personale destinato alle attività di sanità pubblica e igiene ambientale
- National Food Research Institute impegnato nello sviluppo/aggiornamento di metodi per l'analisi degli alimenti e lo sviluppo di tecnologie per garantire la sicurezza alimentare, gli Ospedali Nazionali, le Stazioni di Quarantena e i Consigli tra cui il Pharmaceutical Affairs and Food Sanitation Council.

### **Autorità periferiche**

A livello locale, la sicurezza alimentare è tutelata dalle autorità sanitarie presenti in 47 prefetture e 31 città dalle quali dipendono circa 550 centri per la salute (Health centres). A ogni autorità sanitaria fanno capo ispettori di igiene cui compete l'ispezione degli impianti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione. Alle autorità locali spetta anche il compito di emanare ordinanze (ordinances), di indicare le norme igieniche che gli impianti devono osservare e di rilasciare le licenze. Al fine di assicurare omogeneità nell'attuazione delle linee guida (guidelines) relative alla manipolazione, produzione, conservazione e trasporto degli alimenti, compresi quelli presenti nelle macchine distributrici, e nell'attuazione di norme temporanee sui residui di contaminanti emergenti, le autorità periferiche seguono le linee d'indirizzo emanate dalla autorità centrali.

L'organizzazione delle autorità periferiche comprende:

- Local (Prefectural) Government
- Department of Public Health
- Food Sanitation Division
- Health Centres
- Public Health Laboratories
- Meat Inspection Centres.

### **Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)**

Si avvale di 5 Bureau, tra i quali:

- Bureau delle politiche alimentari generali (General policy bureau): da questo ufficio dipendono la politica alimentare, l'industria alimentare, l'approvvigionamento e la politica tariffaria del riso e grano
- Bureau della sicurezza alimentare per la tutela del consumatore (Food safety and consumers affair bureau). Creato successivamente al riscontro del primo caso di BSE giapponese, 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.

Si rammenta che sul sito del ministero è possibile consultare il sistema di etichettatura alimentare giapponese per alimenti freschi, trasformati o geneticamente modificati:



<http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling>

### **Commissione sulla Sicurezza alimentare**

Nata nel 2003 con l'emanazione della Legge quadro sulla Sicurezza alimentare, la Commissione ha il preciso compito di fornire pareri al Primo Ministro, e quindi ai ministeri competenti in materia di sicurezza alimentare, su questioni urgenti, legate ai potenziali effetti sulla salute pubblica (valutazione del rischio) di agenti biologici, chimici o fisici, presenti/rilevati negli alimenti in modo da consentire l'individuazione dei provvedimenti più appropriati da emanare.

La Commissione è presieduta da 7 commissari esperti nelle problematiche della sicurezza alimentare. Alla commissione fanno capo 16 comitati di esperti tra cui: il Comitato per la pianificazione (Planning Expert Committee), il Comitato per la comunicazione del rischio (Risk Communication Expert Committee), il Comitato di gestione delle emergenze (Emergency Response Expert Committee), il Comitato per gli additivi alimentari (Food Additives Expert Committee), il Comitato per i pesticidi (Pesticides Expert Committee) e il Comitato sui microorganismi (Microorganisms Expert Committee).

Sul sito della Commissione per la Sicurezza alimentare, alla voce Risk Assessment Reports, sono riportati i report delle valutazioni del rischio, che riguardano, ad esempio, additivi, micotossine, fitofarmaci ecc.:



<http://www.fsc.go.jp/english>

### **3. Procedure per l'esportazione**

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 infatti 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.

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, 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. 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.

### 3.1 Alimenti alla prima importazione

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

- una dichiarazione di conformità dell'alimento alle norme vigenti nel Paese esportatore
- la lista degli ingredienti
- una descrizione del processo produttivo
- una campionatura dell'alimento in modo da consentire il 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. L'elenco dei laboratori stranieri riconosciuti è consultabile sul sito del MHLW al seguente indirizzo:



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

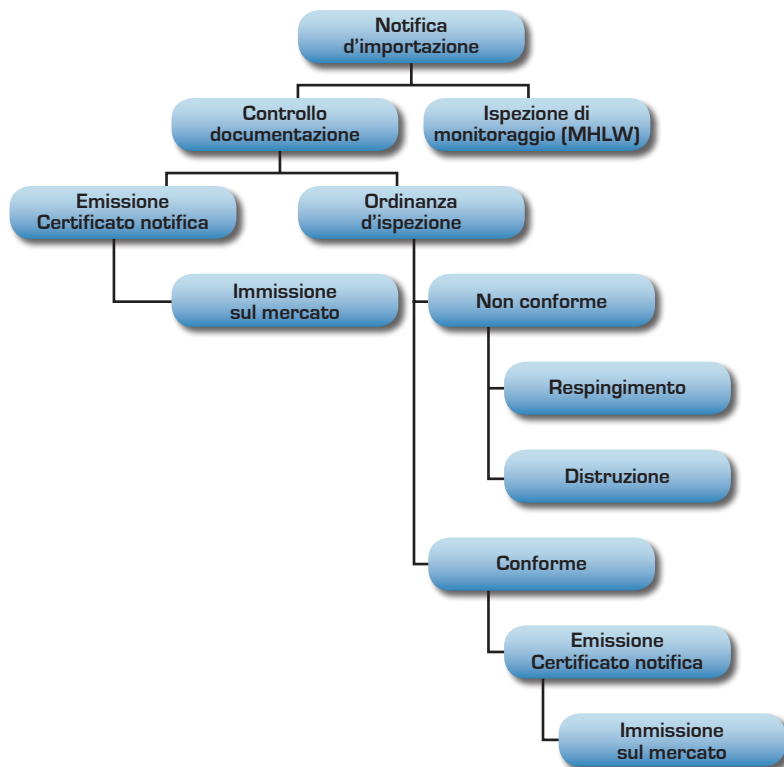
Se il prodotto viene giudicato idoneo l'importatore può predisporre la Notifica d'importazione.

### 3.2 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 e precedentemente citato.

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. In generale le informazioni sono reperibili sul sito del JETRO nel documento Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. under the Food Sanitation Act:



<http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/foodext201112e.pdf>

Si riportano alcuni aspetti da considerare in generale e per alcune tipologie di alimenti:

Alimento	Punti da considerare	Indicazione
Alimenti in generale	Residui chimici	Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods (sito in inglese):  <a href="http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html">http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html</a>
Succhi di mela, succhi di frutta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo come ingrediente di acqua potabile</li> <li>• Sterilizzazione o pastorizzazione se l'anidride carbonica presente è inferiore a 98kPa</li> </ul>	<p>pH &lt; 4.0 : sterilizzazione 10' a 65°C</p> <p>pH ≥ 4.0 : sterilizzazione 30' a 85°C</p> <p>pH ≥ 4.6 e aw &gt; 0.94 : sterilizzazione 30' a 85°C</p>

### 3.3 Carne e prodotti a base di carne, alimenti contenenti materie prime di origine bovina

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

Sono presenti due moduli specifici concordati: il Certificato veterinario per l'esportazione di carni suine e prodotti a base di carne suina e il certificato sanitario veterinario ufficiale per l'esportazione di carni di coniglio e prodotti a base di carne di coniglio.

Nel caso di utilizzo di carne proveniente da altri Paesi, occorre accertarsi che non siano presenti divieti o restrizioni particolari: il Giappone ad esempio vieta l'importazione di bovini e ovocapri vivi e prodotti derivati provenienti da determinati Paesi, riportati nelle disposizioni emanate dall'Animal Quarantine Service (AQS) del MAFF:

 <http://www.maff.go.jp/aqs/english>

Qualora il Paese sia abilitato all'esportazione verso il Giappone, è necessario allegare ai prodotti la certificazione veterinaria rilasciata dal Paese di origine della materia prima, oltre al certificato rilasciato dal servizio veterinario italiano.

Sul sito del Ministero della salute italiano può essere consultata la procedura per l'iscrizione all'elenco degli stabilimenti autorizzati:

 <http://www.salute.gov.it>

[Selezionare Temi e professioni / Alimenti / Sicurezza alimentare/ Esportazione degli Alimenti/ Esportazione verso il Giappone/ Procedure di abilitazione degli stabilimenti autorizzati all'esportazione di carni].

Da considerare che per prodotti diversi da carni e prodotti a base di carne, ma contenenti materie prime di origine bovina, viene richiesto il certificato sanitario per l'esportazione di prodotti verso il Giappone.

### 3.4 Formaggi e derivati del latte

Per quanto concerne i formaggi e, in generale, i prodotti a base di latte non sussistono particolari limitazioni in quanto i controlli che vengono effettuati su questa filiera in Italia sono considerati sufficienti a garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie richieste in Giappone.

### 3.5 Prodotti biologici

Per tutti i **prodotti biologici (organic)** importati sino al 2013 si dovevano applicare le norme del Japan Agricultural Standards (JAS) e la certificazione doveva essere effettuata o da enti giapponesi (RCD - Registered Certification Organisation) o da enti esteri (RFCO - Registered Foreign Certification Organisation), registrati presso il Ministero dell'Agricoltura del Giappone (MAFF): solo così era possibile apporre l'etichetta JAS unitamente al nome dell'ente di certificazione autorizzato. Nel corso del 2013 per i prodotti non trasformati di origine vegetale, inclusi i funghi, e per i prodotti trasformati di origine vegetale, inclusi i prodotti trasformati che contengono al massimo il 5% in peso di ingredienti di origine animale, sono entrati in applicazione accordi bilaterali tra UE e governo giapponese. In base a tali accordi è stato stabilito il riconoscimento delle certificazioni effettuate da enti operanti con schemi di controllo e certificazione UE (regolamento CE 834/07) e non JAS; l'importatore giapponese, che deve essere comunque certificato JAS, può in questi casi apporre l'etichetta JAS o delegare l'esportatore mediante un accordo contrattuale denominato "Contract for the consignment about attaching JAS logos".

L'accordo bilaterale UE-Giappone non si applica ad alimenti di origine animale, tra cui il miele, e alle bevande alcoliche.

#### PRINCIPALI DOCUMENTI PER L'EXPORT DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI IN GIAPPONE: QUADRO DI SINTESI

Oltre ai documenti normalmente richiesti per l'esportazione (si veda il paragrafo 2.2 della guida **L'esportazione degli alimenti nei Paesi extra-UE**), i principali documenti per l'export di prodotti alimentari in Giappone sono i seguenti:

- **certificato fitosanitario:** per la frutta, i legumi, le sementi e altri vegetali.
- **certificato di non contaminazione radioattiva:** può essere richiesto per i prodotti agroalimentari. Sono accettati sia certificati emessi da laboratori italiani, riconosciuti dal Ministero della Sanità giapponese, sia certificati emessi da laboratori locali riconosciuti in Giappone, in seguito all'arrivo della merce sul territorio giapponese. Le autorità giapponesi esigono sempre il certificato di non contaminazione radioattiva per funghi e tartufi.



- **certificato sanitario:** per prodotti di origine animale, viene rilasciato dagli uffici veterinari delle ASL di appartenenza. Dal 2001 il Giappone ha deciso di sospendere le importazioni di carne animale proveniente dall'Unione europea a causa del rischio di contaminazione da BSE (malattia della mucca pazza) e della febbre aviaria. Si consiglia comunque di rivolgersi al proprio importatore.
- **attestato per l'esportazione:** necessario per frutta e legumi congelati, deve obbligatoriamente menzionare che i prodotti sono stati congelati a -17°C.

#### 4. Analisi

Le autorità giapponesi inseriscono in specifiche liste relative ad ogni Stato i laboratori stranieri di cui accettano i rapporti di prova anche in fase di prima importazione in Giappone. L'elenco dei **laboratori italiani abilitati** per le analisi su alimenti esportati in Giappone è consultabile sul sito del Ministero della Salute giapponese (MHLW):



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

Per le analisi su vino e olio, il Giappone ha riconosciuto i laboratori accreditati da Accredia per le prove specifiche - secondo la norma ISO 17025 - e autorizzati per le medesime prove dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali italiano al rilascio di certificati di analisi per l'esportazione, i cui elenchi sono riportati sul sito ministeriale:



<http://www.politicheagricole.it>

[Selezionare Politiche Nazionali/Documenti/2014/Elenco laboratori italiani analisi vino oppure Politiche Nazionali/ Documenti /2014/ Elenco laboratori italiani analisi olio].

Nel già citato Manuale per i prodotti agricoli e della pesca: regolamenti di importazione 2009 (Handbook for Agricultural and Fishery Products Import Regulations 2009) presente sul sito del Japan External Trade Organisation (JETRO) sono specificati, per ciascuna categoria di prodotto agroalimentare, le procedure d'importazione e i parametri chimici e microbiologici da rispettare in Giappone:



<http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/agri2009e.pdf>

Si segnala inoltre che nel documento "Specifiche, standard e metodi di test per alimenti, strumenti, container e imballaggi, giochi, detergenti 2008" (Specifications, standards and Testing Methods for Foodstuffs, Implements, Containers and Packaging, Toys, Detergents 2008) sono fornite indicazioni relative alla procedura di preparazione del campione da sottoporre, alle procedure di analisi e ai limiti prescritti per ciascuna tipologia di alimento e bevanda:




<http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/testing2009dec-ep.pdf>

In generale, le informazioni sulle disposizioni vigenti sugli alimenti in Giappone sono reperibili sul sito di Jetro, nella raccolta Specifications and Standards for Food, Food Additives, ecc. Under the Food Sanitation Act (Abstract) 2010.

 <http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/foodext201112e.pdf>

Si riportano di seguito alcuni esempi di analisi richieste con i limiti in vigore:

Alimento	Analisi	Limiti
Alimenti in generale	Residui	 <a href="http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.htm">http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.htm</a> (in giapponese)
Succhi di mela, succhi di frutta	Patulina Arsenico, Cadmio, Piombo Coliformi pH attività dell'acqua [aW]	Limite massimo 0,05 ppm [mg/l] Inferiore al limite di rivelabilità strumentale (contenitore: inferiore a 150 ppm) Non presenti
Riso	Cadmio Cesio radioattivo	Limite massimo 0,4 ppm [mg/kg] Limite massimo 500 Bq/kg
Vino, Bevande alcoliche	Acido sorbico, Sorbato di potassio, Sorbato di Calcio	Limite massimo 0.2 mg/kg (come acido sorbico)
Formaggio	Acido sorbico, Sorbato di Potassio, Sorbato di Calcio	Limite massimo 3 mg/kg (come acido sorbico). Se utilizzato con Acido propionico, o Propionato di Calcio o Propinato di sodio, limite massimo complessivo 3 mg/kg