

JAPÓN

Guía Práctica de Barreras de Acceso en Terceros Países

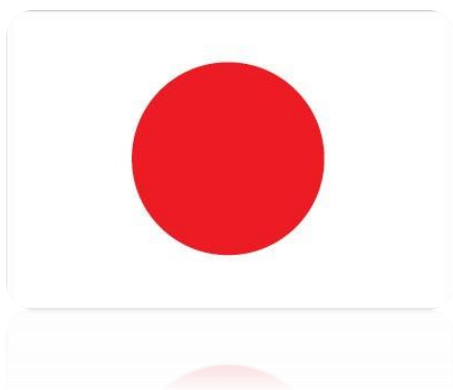


S&B PARTNERS
CONSULTORES

ÍNDICE

- 1 Ficha País**
- 2 Legislación Agroalimentaria**
- 3 Requisitos de Etiquetado**
- 4 Legislación de Envases y Embalajes**
- 5 Normativa de Aditivos**
- 6 Pesticidas y otros Contaminantes**
- 7 Otras Regulaciones y Requisitos**
Certificaciones y requerimientos documentales
- 8 Registro de Marca**
- 9 Enlaces de Interés**
- 10 Tenga en Cuenta que...**

1 Ficha País



- ✓ **POBLACIÓN** → 125.800.000 (2022)
- ✓ **POBLACIÓN URBANA** → 92% (2023)
- ✓ **CAPITAL** → Tokio
- ✓ **OTRAS CIUDADES** → Osaka, Nagoya, Kitakyushu, Shizuoka, Sapporo
- ✓ **ÁREA** → 377.915 km²
- ✓ **PRINCIPALES PUERTOS** → Chiba, Kawasaki, Kobe, Mizushima, Moji, Nagoya, Osaka, Tokyo, Tomakomai, Yokohama
- ✓ **RELIGIÓN** → Sintoísmo (100%)

- ✓ **PIB PER CÁPITA** → \$40.089 (2022)
- ✓ **CRECIMIENTO PIB** → 2% (2022)
- ✓ **INFLACIÓN** → 0,2% (2022)
- ✓ **BALANZA COMERCIAL** → \$4.577.831.493,26 (2019)
- ✓ **MONEDA** → Yen
- ✓ **IDIOMA DE NEGOCIOS** → Japonés



RECOMENDACIONES DE ACCESO AL MERCADO

Debe tenerse en cuenta la peculiaridad del mercado y, especialmente, del consumidor japonés. Además, existen una serie de requisitos que los exportadores de productos agroalimentarios a Japón deben tener en cuenta para exportar a este mercado. A continuación se dan unas pautas de los puntos a considerar.

2 Legislación Agroalimentaria

En Japón hay **siete leyes** importantes que rigen los alimentos y los productos agrícolas. Juntas, estas leyes cubren la seguridad y sanidad de los alimentos, el etiquetado, la salud de las plantas, la salud de los animales, las normas de nutrición y de calidad.

La Ley de saneamiento de los alimentos se revisó en 2018 y varios cambios entraron en vigor en 2020, incluyendo la introducción de una **lista positiva** para los materiales de envasado de alimentos. El Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar (MHLW) es la autoridad competente responsable de la seguridad alimentaria.

El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca es la autoridad competente en materia de sanidad animal y vegetal, **indicaciones geográficas** y la aplicación de normas agrícolas.

El Organismo de Asuntos del Consumidor (CAA) supervisa el **etiquetado**. Los importadores son los únicos responsables del cumplimiento del etiquetado japonés.

La comercialización de los cultivos alimentarios genéticamente modificados (GE) requiere la

aprobación según las regulaciones de los alimentos y los piensos. Los nuevos requisitos de **etiquetado de GE** entran en vigor en 2023.

Antes de la importación de cualquier alimento, los importadores deben presentar el formulario de **notificación de importación de alimentos** al departamento de cuarentena del MHLW en el puerto de entrada. Se permitirá la entrada del producto una vez que se determine que cumple los reglamentos alimentarios japoneses. Los oficiales de cuarentena pueden solicitar información adicional, como sobre cantidades de los ingredientes y los procesos de fabricación antes de conceder la entrada.

El gobierno de Japón revisó la ley nacional de **impuestos sobre licores** en 2017. Como resultado, las tasas de impuestos a las bebidas alcohólicas para la cerveza y el vino se cambiarán en tres etapas durante los próximos diez años. Tanto la cerveza como el resto de las bebidas alcohólicas, actualmente en diferentes categorías de impuestos, se unificarán en una única categoría de impuestos en 2026. Como resultado el impuesto de los licores aplicado al vino se ha incrementado en el 2020 y nuevamente en el 2023.

3 Requisitos de Etiquetado

Todos los productos alimenticios que se venden en Japón, independientemente de su origen, están sujetos a las diferentes [normativas de etiquetado](#).

Estas normativas exigen como requisito básico para su comercialización un **etiquetado en japonés**, que incluya igualmente un listado con los siguientes elementos:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Lista de ingredientes.
- ✓ Lista de aditivos.
- ✓ Peso neto.
- ✓ Fecha de caducidad.
- ✓ Método de conservación.
- ✓ País de origen.
- ✓ Nombre y dirección del importador.
- ✓ Etiquetado de determinados ingredientes biotecnológicos en los que el contenido genéticamente modificado del ingrediente incluido exceda del 5 por ciento.

Desde septiembre de 2009, el **etiquetado de alimentos de MG** ha sido manejado por la CAA.

Sin embargo, la reglamentación y su aplicación no han cambiado sustancialmente

- **Etiquetado orgánico:** incluyendo la certificación obligatoria de terceros para productos etiquetados como "orgánicos". Para obtener más información, haga clic en el siguiente enlace: <http://www.maff.go.jp/e/policies/standard/jas/specific/organic.html>

Tenga en cuenta que había 56 alimentos procesados con Normas Adicionales de Calidad de Etiquetado Individual. El Estándar de Etiquetado de Alimentos, que entró en vigor en abril de 2015, consolidó estas normas individuales en una única norma de etiquetado.

- **Aditivos**

Los aditivos alimentarios, incluidos los fungicidas postcosecha (PHF), deben etiquetarse. CAA [requiere](#) que el etiquetado de aditivos contenga:

- ✓ el nombre de la sustancia (p. ej., DL-alanina)
- ✓ una combinación del nombre de la sustancia y la función (p. ej., conservante (ácido sórbico))
- ✓ el nombre comúnmente conocido (p. ej., "Vitamina C" en lugar de "L-ascorbato de sodio")
- ✓ un nombre colectivo para ciertas categorías de aditivos aprobados¹ (por

ejemplo, agentes aromatizantes, acidificantes, etc.).

El 1 de marzo de 2022, CAA finalizó una nueva directriz (en japonés) en respuesta a la proliferación de etiquetas de "no se utilizan aditivos alimentarios" en los envases de alimentos. La directriz no prohíbe uniformemente el etiquetado o la publicidad "sin aditivos alimentarios", pero enumera ejemplos de declaraciones engañosas sobre aditivos alimentarios que están prohibidos.

El CAA requiere el etiquetado de los **alérgenos** en los alimentos que contengan cualquiera de los siete ingredientes conocidos que causan reacciones alérgicas importantes: trigo, alforfón, huevo, leche, cacahuets, gambas y cangrejo. La CAA también recomienda que cualquiera de los 20 alérgenos adicionales se enumere en la etiqueta cuando están presentes en los alimentos: abulón, caballa, calamar, salmón, huevas de salmón, sésamo, nueces, anacardos, soja, hongos Matsutake, Melocotón, ñame, manzana, plátano, ternera, pollo, cerdo y gelatina.

- El **tamaño mínimo de la fuente** requerido para las etiquetas es de 8 puntos para todos los caracteres.

Se recomienda que el importador revise las etiquetas para asegurar la conformidad.

- **Etiquetado nutricional**

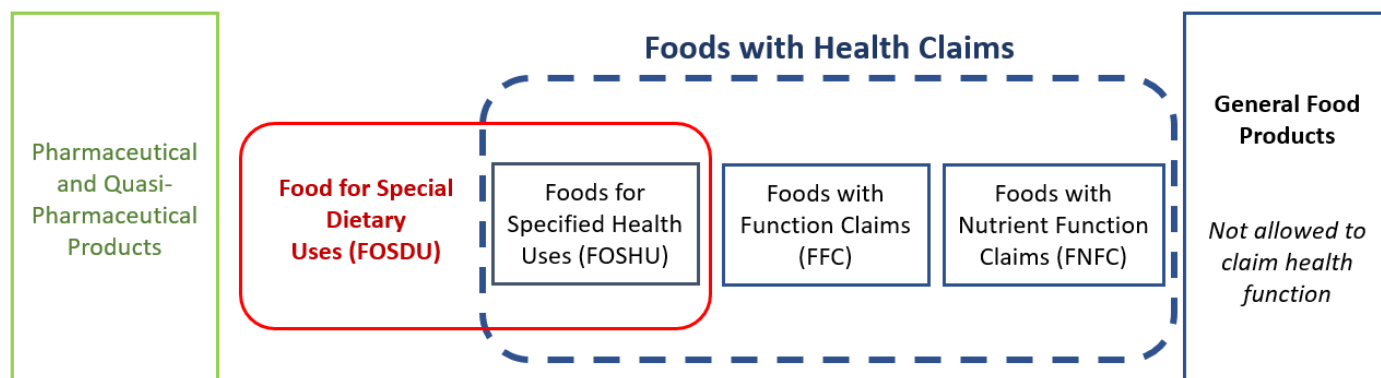
El etiquetado nutricional es **obligatorio** para:

1. Calorías (kilocalorías)
2. Proteínas (gramos)
3. Grasas (gramos)
4. Carbohidratos (gramos)
5. Sodio (gramos de equivalente de sal).

CAA recomienda el etiquetado voluntario de la cantidad de grasa saturada y fibra dietética. El etiquetado de otros componentes nutricionales, como los ácidos grasos, el colesterol, los azúcares, los minerales y las vitaminas es también voluntario. Sin embargo, si un cierto componente nutricional se anuncia en el packaging éste debe estar incluido en la etiqueta.

- **Declaraciones** de propiedades nutricionales, de propiedades saludables y alimentos para usos especiales

Hay tres categorías de alimentos que pueden incluir diversos grados de declaraciones de propiedades saludables: Alimentos con declaraciones de funciones de nutrientes (FNFC), Alimentos con declaraciones de funciones (FFC) y Alimentos para usos específicos de salud (FOSHU). FNFC es el más simple de los tres, seguido de FFC y FOSHU, que es el más difícil.



- **Bebidas alcohólicas**

La Ley del Impuesto sobre las Bebidas Alcohólicas de Japón, bajo la jurisdicción de la Agencia Tributaria Nacional (NTA), define las bebidas alcohólicas como bebidas con un contenido de alcohol del **uno por ciento o más** (aquellas que contienen menos del uno por ciento se manejan como refrescos). El etiquetado de las bebidas alcohólicas se rige

por la Ley de etiquetado de los alimentos, y en la Ley sobre la fijación del impuesto sobre las bebidas alcohólicas y sobre las asociaciones comerciales de bebidas alcohólicas (solo en japonés) se estipulan instrucciones administrativas más específicas para el etiquetado de las bebidas alcohólicas. Los requisitos de etiquetado varían según la categoría en la que se clasifiquen los productos alcohólicos exportados. Para obtener un resumen de los requisitos de etiquetado de bebidas alcohólicas, consulte la sección II de la [guía JETRO](#).

4 Legislación de Envases y Embalajes

La Ley de saneamiento de los alimentos prohíbe la venta, la fabricación o la importación de aparatos, recipientes y paquetes que contienen **sustancias tóxicas o nocivas**. Establece especificaciones para las resinas sintéticas, latas de metal, y contenedores/envases de vidrio, cerámica, esmalte o goma.

En 2018, se revisó la Ley de saneamiento de alimentos para introducir un sistema de **lista positiva** para los envases de alimentos. La lista positiva contiene resinas sintéticas utilizadas en la fabricación de contenedores de alimentos en el Japón y en contenedores utilizados para alimentos importados, incluidos los productos básicos comercializados por el Estado. El 1º de junio de 2020, Japón puso en práctica el sistema de lista positiva con un período de transición. con un período de transición de cinco años. La lista positiva contiene resinas sintéticas utilizadas en la fabricación de envases para alimentos en Japón y en envases utilizados para alimentos importados. Aunque MHLW ha cerrado el período oficial de comentarios sobre la lista propuesta de resinas sintéticas permitidas, se alienta a las partes interesadas a comunicarse con MHLW y FAS/Japón si tienen consultas, ya que MHLW solo permitirá

materiales de empaque aprobados a partir de junio de 2025.

Con el objetivo de reducir los residuos y promover la reutilización de envases y embalajes, la **Ley de Reciclaje de Envases y Embalajes** obliga a las empresas a reciclar los envases y embalajes de vidrio, plástico y papel, y las botellas de tereftalato de polietileno. La ley también requiere que los fabricantes y minoristas de alimentos etiqueten los siguientes logotipos de identificación de reciclaje en los envases y empaques de alimentos y bebidas minoristas. Los importadores tienen la responsabilidad principal de etiquetar los productos importados, pero se les puede pedir a los fabricantes y exportadores que colaboren con el etiquetado requerido.



5 Normativa de Aditivos

Sólo los [aditivos](#) que han sido revisados por el FSC y aprobados por MHLW pueden ser usados en alimentos y bebidas vendidos en Japón, y las importaciones de productos que contengan residuos de aditivos no aprobados no se permitirán para la venta.

Tenga en cuenta que las [regulaciones de aditivos alimentarios](#) también se aplican a los compuestos utilizados como auxiliares de procesamiento o tratamientos antimicrobianos. De conformidad con la legislación japonesa en materia de inocuidad de los alimentos, se consideran y se tratan como aditivos alimentarios cualquier "sustancia utilizada en o sobre los alimentos en el proceso de fabricación de alimentos o sustancias utilizadas para procesar o conservar alimentos", independientemente de si el compuesto deja un residuo detectable.

Existen **cuatro categorías de aditivos**: aditivos designados, aditivos existentes, agentes aromatizantes naturales y alimentos ordinarios utilizados como aditivos alimentarios. Las definiciones para cada una de las categorías de aditivos alimentarios se pueden encontrar en la página web MHLW "Aditivos Alimentarios".

Es importante señalar que una sustancia aprobada en la categoría "Aditivos designados" puede usarse en un producto específico en un nivel establecido y para un uso específico. Para obtener una lista completa de las **sustancias aprobadas como aditivos designados**, así como sus usos y tolerancias aprobados, consulte la página web "Aditivos alimentarios" de MHLW y de los Estándares para el uso de los aditivos alimentarios de la Fundación Japón Food Chemical Research (FFCR).

6

Pesticidas y otros Contaminantes

Japón utiliza el sistema de **lista positiva** para los residuos químicos de plaguicidas, los aditivos para piensos y los medicamentos veterinarios (en adelante denominados productos químicos agrícolas) en los alimentos. Este sistema establece un máximo de residuos (LMR) para la combinación de un producto químico y agrícola.

La lista completa de los **LMR** de los productos químicos agrícolas en los alimentos puede encontrarse en <https://www.ffcr.or.jp/en/zanryu/index.html>

MHLW publica la lista de **incidencias** con los nombres de los productos, las empresas y los países, y la lista de las importaciones sujetas a una mayor vigilancia y las órdenes de inspección en su sitio [web](#).

Tras dos incumplimientos de un LMR específico por parte de dos exportadores diferentes del mismo país, todas las importaciones del producto afectado de ese país será objeto de una **orden de inspección** de prueba y retención del 100%. En este caso, MHLW requiere 300 pruebas limpias del producto del país en el plazo de un año antes del levantamiento de la orden.

A diferencia de los residuos químicos agrícolas, una sola infracción que involucre estos **contaminantes** da como resultado una orden de inspección inmediata para todas las

importaciones de ese producto del país exportador:

1. Aflatoxina en especias, nueces de árbol y maní, incluidos los productos procesados con un contenido de maní o nuez de árbol de al menos el 30 por ciento, y algunos granos, como el maíz;
2. E. coli enterohemorrágica O26, O103, O111 y O157 en carne de res, carne de caballo y productos pecuarios no calentados para ser consumidos sin cocción adicional, como el queso natural;
3. Norovirus en bivalvos y otros mariscos para consumo crudo;
4. Virus de la hepatitis A en bivalvos y otros mariscos para consumo crudo;
5. Mercurio en pescados y mariscos;
6. Bifenilos Policlorados (PCB) en carne de res, cerdo, pescados y mariscos;
7. Veneno para peces (p. ej., veneno de *Sphyaena barracuda*);
8. Venenos de mariscos (p. ej., veneno de mariscos diarreicos y veneno paralizante de bivalvos);
9. Cianógeno en habas, alubias blancas, alubias saltani, etc.;
10. Metanol en licores destilados y vinos;
11. Gosipol en semillas de algodón que no sean para la extracción de aceite;
12. Salmonella en carne para consumo crudo;

13. Listeria en queso natural y productos cárnicos no calentados para ser consumidos sin más cocción;
14. Triquina en aves de caza, etc.;
15. Sustancias radiactivas;
16. Alimentos descompuestos o deteriorados (es decir, echados a perder) de todo tipo.

La **irradiación** de alimentos no está permitida en Japón, a excepción de las patatas, que pueden irradiarse con el único fin de suprimir la germinación y deben etiquetarse en

consecuencia. La inspección de irradiación se lleva a cabo en una amplia gama de alimentos que incluyen (pero no se limitan a):

- ✓ productos ganaderos (como carnes y lácteos)
- ✓ mariscos (como pescado y mariscos)
- ✓ alimentos vegetales (verduras, frutas, nueces, granos y especias)
- ✓ y alimentos procesados que contengan ganado, mariscos y productos vegetales.

7 Otras Regulaciones y Requisitos

- **Registro del Producto:** El registro del producto no es obligatorio. Sin embargo, MHLW administra varios procesos de registro que sirven para agilizar el proceso de cuarentena de las importaciones. Estos procesos se encuentran explicados en la [web de MHLW](#). Tenga en cuenta que estos procesos son habitualmente iniciados por los importadores japoneses.
- **Registro de Instalaciones:** Los establecimientos que exportan carne de vacuno, ovino y caprino y productos cárnicos a Japón deben ser aprobados.

Los funcionarios de cuarentena y aduanas evalúan las notificaciones de importación para envíos individuales; No hay requisito de registro del producto. Sin embargo, MHLW administra varios procesos voluntarios de registro de productos que sirven para agilizar el proceso de cuarentena de importación. Estos programas están listados en el sitio web de MHLW (en

inglés) en: [Http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-5.html](http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-5.html)

CERTIFICACIONES Y REQUERIMIENTOS DOCUMENTALES

Documentos de importación requeridos:

1. Notificación de Importación (2 copias).
2. Anexo I o certificado de origen.
3. Certificado veterinario/fitosanitario....
4. Certificado de análisis externo¹
5. Flow-chart (monografía con descripción de ingredientes, aditivos y proceso de producción).

¹ Laboratorios oficiales de España reconocidos por el Gobierno Japonés: El MHLW ha reconocido determinados laboratorios españoles para poder emitir **certificados de análisis** de productos agroalimentarios. Aquellos que cumplan los

requisitos de la ley sobre la higiene de los alimentos japonesa podrán ser exportados a Japón. Este certificado se adjuntará al primer envío del producto.

8 Registro de Marca

La legislación japonesa establece la necesidad de que los trámites sean ejecutados por un técnico local colegiado en registro de marcas y patentes (**benrishi**).

El proceso al igual que con el registro de patentes es lento y se recomienda comenzar los trámites lo antes posible. Japón ha firmado el **Protocolo de Madrid** (efectivo desde marzo del 2000) y las marcas registradas bajo el

paraguas de la WIPO son efectivas en todos los países firmantes.

Para obtener más información sobre el registro de marcas de Japón, consulte la página web de la Oficina de Patentes del Japón en: <https://www.jpo.go.jp/e/faq/yokuaru/madrid.html>

9 Enlaces de Interés

Oficina Comercial Española

- **TOKYO**

3Fl, 1-3-29, Roppongi, Minato - KU

Teléfono: 0081355750431

Email: tokio@comercio.mineco.es

Organizaciones implicadas en el proceso de importación:

- **Organizaciones implicadas en el proceso de importación:**

Tokyo, Customs Office

3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo

Customs Answer (FAQ) – Información sobre importaciones en Japón:

http://www.customs.go.jp/english/c-answer/customsanswer_e.htm

- **Ministry of Health, Labor, and Welfare**

1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku Tokyo

Tel: 81-3-3595-2341

Tel: 81-3-3501-4868

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

- MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry and fisheries): www.maff.go.jp

Animal Health and Quarantine

Tel: 81-3-3502-5994

MAFF Animal Quarantine Service:

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

11-1, Haramachi, Isogo-ku, Yokohama City, Kanagawa 235-0006

Plant Health and Quarantine

Tel: 81-3-3502-5976

MAFF Plant Quarantine Stations:

<http://www.maff.go.jp/pps/j/information/languages.html#en>

Kitanakadori, Naka-ku, Yokohama City, Kanagawa 231-0003

- [Quarantine Stations](#)

- Japan Organic Agriculture Association (JOAA): www.joaa.net

10 Tenga en Cuenta que...

1º HOMOLOGACIÓN DE PLANTA:

Para poder exportar determinados productos a algunos países, es preciso a veces que los establecimientos sean autorizados por las autoridades competentes del país importador.

- [MANUAL SOLICITUD EN CEXGAN DE INCLUSION LISTAS](#)
- [Procedimiento Solicitud inclusión en listas](#)

2º CERTIFICADO BILATERAL

Conocer el procedimiento de exportación de productos agroalimentarios para aquellos mercados que exigen un certificado sanitario/fitosanitario específico. Realizar la consulta seleccionando en primer lugar el destino, la categoría, el producto y la especie y posteriormente "certificado de exportación". (Ref ASE-XXX):

- <https://servicio.mapa.gob.es/cexgan/publico/publico/Buscador.aspx>
- Países que admiten certificado genérico: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-externo-ganadero/listado_de_genericos_y_no_intervencionesact251122_tcm30-636775.pdf

3º REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO

El exportador /importador requiere registrar sus productos en el Registro Nacional de los Productos Alimenticios del país exportador y obtener un número de registro que incluirá en la etiqueta que le permitirá despachar el producto en las aduanas de destino y distribuirlo en los puntos de venta del país (envío de muestras/CLV+ficha técnica y etiquetas/...)

4º ETIQUETADO

Importante verificar con el importador el cumplimiento del resto de requisitos en la etiqueta adhesiva en el idioma del país de destino. Revisar ingredientes y cantidades permitidas de aditivos previamente al traducirlo.

5º EN CASO DE DUDA

Leer detenidamente los apartados del presente informe y en caso de duda consultar al importador/autoridad competente.