

## ENTRA IN VIGORE L'ACCORDO DI LIBERO SCAMBIO UE-GIAPPONE: I FORMAGGI ITALIANI PRONTI A CONQUISTARE TOKYO

**Assolatte:** *Il 1 febbraio entra in vigore l'accordo JEFTA. L'aumento delle quote di formaggi freschi destinate al Giappone e il progressivo taglio delle barriere tariffarie per quelli duri aprono prospettive molto positive per i prodotti caseari italiani, già molto apprezzati dai consumatori nipponici. Al via anche l'attività promozionale elaborata ad ICE Tokyo e Assolatte.*

(Milano, 31 gennaio 2019) È il più importante accordo commerciale mai siglato dall'Unione Europea, diventa operativo dal primo febbraio 2019 ed è destinato a cambiare completamente l'interscambio tra Unione Europea e Giappone. **Con l'entrata in vigore del JEFTA, spiega Assolatte, per le aziende lattiero-casearie italiane sarà più facile vendere i loro prodotti in Giappone e** soddisfare, quindi, la domanda di un paese che negli ultimi anni è diventato un grande appassionato di prodotti italiani, a partire dai formaggi.

L'accordo, spiega [Assolatte](#), prevede un progressivo abbattimento delle barriere tariffarie per i formaggi duri – oggi assoggettati a un dazio che sfiora il 30% del loro valore – e un aumento dei contingenti per l'importazione di formaggi erborinati, freschi, fusi e molli.

*"Il JEFTA ci mette nelle condizioni di migliorare la nostra presenza su un mercato già adesso molto importante per le esportazioni casearie italiane, visto che il Giappone è la nostra terza destinazione extra-UE - afferma **Giuseppe Ambrosi, presidente di Assolatte** - La liberalizzazione tariffaria per i prodotti caseari e la tutela delle nostre Indicazioni Geografiche previsti dall'accordo contribuiranno ad aumentare le esportazioni di formaggi italiani in Giappone, che è il primo acquirente di formaggi al mondo".*

Secondo [Assolatte](#), nel 2018 le imprese italiane hanno esportato in Giappone oltre 10mila tonnellate di formaggi, il 9% in più rispetto all'anno precedente. In valore l'export sfiora i 68 milioni di euro.

**L'Italia è il primo fornitore europeo di formaggi in Giappone e il quinto al mondo, e guida – con il Gorgonzola - la classifica dei formaggi erborinati, di cui detiene il 52% del mercato nipponico.**

*"Uno degli aspetti più interessanti del JEFTA – prosegue Ambrosi – è che, dalla fine del periodo di implementazione, i contingenti aumenteranno al crescere del consumo dei formaggi europei in Giappone. Noi imprenditori italiani sfrutteremo il lavoro fatto finora per aumentare la distanza dalla concorrenza. Siamo in grado di farlo – assicura Ambrosi – e lo abbiamo già dimostrato in Canada con il CETA."*

Per [Assolatte](#) è ora strategico affiancare i benefici derivanti dall'accordo con attività promozionali che supportino i consumi dei formaggi italiani e aiutino i giapponesi a conoscerne sempre meglio le caratteristiche distintive, soprattutto vista la tutela accordata dal JEFTA alle nostre DOP.

**Sono formaggi ben 10 delle 44 Indicazioni Geografiche italiane che vengono tutelate in Giappone grazie all'accordo:** Asiago, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Provolone Valpadana, Taleggio. Non tutte, spiega [Assolatte](#), godranno di una piena e immediata tutela. Alcune sono soggette ad una deroga temporanea che consente il porzionamento e il confezionamento in loco, concesso per soddisfare le esigenze commerciali degli operatori giapponesi.



Per accrescere l'interesse per i nostri grandi formaggi ICE Tokyo e Assolatte hanno elaborato un piano promozionale da 480mila euro. Sono previste azioni educational, con particolare riguardo al canale ho.re.ca e alle grandi catene di ristorazione, oltre alla GDO e agli operatori locali.

**IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE**

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)  
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)

[www.Assolatte.it](http://www.Assolatte.it) • [www.LAttendibile.it](http://www.LAttendibile.it) • [www.AsoLatteYogurt.it](http://www.AsoLatteYogurt.it) • [www.Mu-Edu.it](http://www.Mu-Edu.it)