



Einführung zum Wirtschaftspartnerschaftsabkommen EU-Japan

Landwirtschaft

Japan ist der viertgrößte Markt für Agrarausfuhren aus der EU. Wertmäßig werden über 20 Mal mehr landwirtschaftliche Produkte aus der EU nach Japan exportiert als umgekehrt. Europäische Unternehmen stehen jedoch beim Export nach Japan vor zahlreichen Handelshemmnissen.

Im Rahmen des Wirtschaftspartnerschaftsabkommens zwischen der EU und Japan erhalten die Landwirte sowie die Lebensmittel- und Getränkehersteller aus der EU erleichterten Zugang zum japanischen Markt und mehr Möglichkeiten für den Verkauf ihrer Waren an die 127 Millionen Verbraucher in Japan.

Europäische Erzeugnisse sind in Japan sehr beliebt

Die japanischen Verbraucher schätzen hochwertige europäische Erzeugnisse wie Wein, Käse, Schokolade, Schweinefleisch und Nudeln. Japan erhebt jedoch hohe Importzölle auf diese und andere europäischen Lebensmittel und Getränke:

- 30-40 % auf Käse
- 38,5 % auf Rindfleisch
- 15 % auf Wein
- bis zu 24 % auf Teigwaren
- bis zu 30 % auf Schokolade

Mit dem Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen der EU und Japan wird Japan vom

ersten Tag an die Zölle auf über 90 % der europäischen Agrarausfuhren abschaffen. Dadurch werden europäische Erzeugnisse erschwinglicher und noch attraktiver für japanische Verbraucher.

Außerdem möchte die EU weitere Handelshemmnisse abbauen, beispielsweise die unklaren japanischen Vorschriften und Regelungen. Dadurch könnten europäische Hersteller ihre Erzeugnisse leichter nach Japan exportieren.

Manche Produkte sind für Japan zu sensibel, als dass die Zölle vollständig abgeschafft werden könnten. Für diese Fälle werden durch das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen der EU und Japan die zollfreien Kontingente erhöht oder die Zölle auf EU-Erzeugnisse gesenkt.

Durch niedrigere Zölle, geringeren Verwaltungsaufwand und höhere Kontingente können europäische Landwirte und Hersteller leichter exportieren und von neuen Marktchancen profitieren.



Gute Neuigkeiten für europäische Erzeuger typischer regionaler Lebensmittel- und Getränkeprodukte

Die EU ist ein wichtiger Erzeuger typischer regionaler Lebensmittel- und Getränkeprodukte wie z. B. Roquefort-Käse, Balsamico-Essig aus Modena, spanischer Manchego-Käse und irischer Whiskey.

Viele dieser typischen Produkte sind hochwertige Waren, deren Herstellung häufig weitreichende wirtschaftliche Vorteile für die Gemeinschaften mit sich bringt, in denen sie produziert werden.

Diese Erzeugnisse tragen die Sonderbezeichnung „geografische Angabe“, die den Verbraucher darauf hinweist, dass es sich um das Originalprodukt handelt. Die Bezeichnung ermöglicht es europäischen Produzenten, ihre Waren möglichst gewinnbringend zu vermarkten.

Japan würde mehr als 200 europäische geografische Angaben anerkennen, die von den EU-Mitgliedstaaten aufgrund ihres tatsächlichen oder potenziellen Exportwerts auf dem japanischen Markt ausgewählt wurden. Ausschließlich Waren, die tatsächlich diese Herkunft haben, dürfen unter dem entsprechenden Namen verkauft werden.



Damit würde dem illegalen Verkauf von nachgeahmten Produkten, z. B. von Käse mit der Bezeichnung „Roquefort“, der jedoch de facto nicht in Roquefort hergestellt wurde, ein Riegel vorgeschoben.

Diese Regelung würde

- für eine umfassende Anerkennung von Erzeugnissen wie Chablis, Chianti, Tiroler Speck oder Jambon de Bayonne auf dem japanischen Markt sorgen
- europäische Hersteller und Ausführer dabei unterstützen, auf dem japanischen Markt besser Fuß zu fassen
- japanischen Verbrauchern garantieren, dass sie das echte europäische Produkt erwerben

Welche Vorteile werden den europäischen Landwirten entstehen?

Durch das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen EU-Japan

- werden die Zölle auf Wein sofort wegfallen
- werden japanische Zölle auf EU-Exporte von Schweinefleisch – dem wertmäßig wichtigsten Posten unter den landwirtschaftlichen Exporten aus der EU – drastisch gesenkt
- werden japanische Zölle auf Rindfleisch gesenkt



- wird der japanische Markt für europäischen Käse geöffnet
- werden die japanischen Kontingente für EU-Exporte von Malz, Kartoffelstärke, Magermilchpulver, Butter und Molke erhöht

Das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen zwischen der EU und Japan wird den Handel mit verarbeiteten Lebensmitteln wie Nudeln, Schokolade, Süßwaren und Keksen öffnen. In diesem Bereich werden jährlich Waren mit einem Wert von einer halben Milliarde Euro aus der EU nach Japan exportiert.

Wie wird sich das Abkommen auf die Verbraucher auswirken?

Ebenso wie alle Handelsabkommen der EU wird auch das Abkommen mit Japan keine Auswirkungen auf die europäischen Produktsicherheitsstandards, einschließlich der Standards für Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse, haben.

Japan hat wie die EU sehr strenge Produktstandards. Dies gilt auch für Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse. Die EU und Japan haben die höchsten Verbraucherschutzstandards der Welt. Das Abkommen wird diese Standards stärken.



In vielen Bereichen sind die japanischen Standards höher als die internationalen. Europäische Verbraucher können also versichert sein, dass Lebensmittel und Getränke aus Japan hohen Anforderungen unterliegen.

Alle Lebensmitteleinfuhren in die EU, einschließlich der aus Japan stammenden, müssen die Lebensmittelsicherheitsstandards der EU erfüllen und den EU-Vorschriften entsprechen. Das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen EU-Japan wird daran nichts ändern.

Hormonbehandeltes Rindfleisch und genetisch veränderte Organismen

Durch das Wirtschaftspartnerschaftsabkommen EU-Japan ändern sich keine EU-Vorschriften für hormonbehandeltes Rindfleisch oder genetisch veränderte Organismen. Japanische Verbraucher haben dieselben Vorbehalte gegenüber genetisch veränderten Organismen wie ihre europäischen Partner. Ebenso wie in der EU gelten in Japan strikte Regeln für genetisch veränderte Lebensmittel.

Rindfleischimporte aus Japan in die EU sind zulässig, doch in Japan ist ebenso wie in der EU der Einsatz von Hormonen bei Rindfleisch verboten. Auch für verarbeitete Rindfleischerzeugnisse aus Japan, für die eingeführtes Rindfleisch verwendet wird, gelten in Japan – ebenso wie in Europa – strenge Verarbeitungsvorschriften.