



### Introducción al Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón

#### Agricultura

Japón es el cuarto mercado en importancia para las exportaciones agrícolas de la UE. La UE exporta a Japón productos agrícolas por un valor superior a veinte veces lo que Japón exporta a la UE. Sin embargo, al exportar a Japón, las empresas europeas tienen que hacer frente a muchas barreras comerciales.

Con el Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón, las comunidades agrícolas de la UE y los productores de alimentos y bebidas podrán acceder con mayor facilidad al mercado japonés y tendrán mayores oportunidades para vender sus productos a los 127 millones de consumidores japoneses.

#### Productos europeos: los preferidos por los japoneses

La población japonesa aprecia los productos europeos de alta calidad, como los vinos y quesos, el chocolate, los productos porcinos o la pasta. Japón, no obstante, impone aranceles elevados a las importaciones de esos y otros alimentos y bebidas europeos:

- entre un 30 % y un 40 % sobre el queso;
- un 38,5 % sobre la carne de vacuno;
- un 15 % sobre el vino;
- hasta un 24 % sobre las pastas alimenticias;
- hasta un 30 % sobre el chocolate.

El Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón hará que, desde el primer día, Japón elimine los derechos de aduana para más del 90 % de las exportaciones agrícolas de la UE. Esto hará que los productos europeos sean más asequibles y

aún más atractivos para los consumidores japoneses.

La UE quiere abordar otros obstáculos al comercio, como las normas y reglamentaciones opacas, para que los productores europeos puedan exportar más fácilmente sus productos a Japón.

Algunos productos son demasiado sensibles como para que Japón pueda eliminar los derechos de aduana completamente. En estos casos, el Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón incrementará los contingentes libres de derechos o reducirá los derechos de aduana para los productos europeos.

Al haber menos aranceles, menos burocracia y mayores contingentes, será más fácil para los agricultores y productores europeos aprovechar las nuevas oportunidades de mercado.

#### Buenas noticias para los productores europeos de alimentos y bebidas regionales típicos

La UE es un importante fabricante de productos alimenticios y bebidas con un origen geográfico específico, como Roquefort, Aceto Balsamico di Modena, Queso Manchego y Irish Whiskey.

Muchos son artículos de gran valor y, a menudo, su producción reporta grandes beneficios económicos a las comunidades en las que se producen.

Estos productos gozan de una protección especial denominada «indicación geográfica»,

# UE-JAPÓN



## ACUERDO DE ASOCIACIÓN ECONÓMICA

que permite a los consumidores reconocer los productos genuinos. También permite que los productores europeos se vean recompensados por la calidad de sus productos.

Japón reconocería más de doscientas indicaciones geográficas europeas elegidas por los Estados miembros por su valor real o potencial de exportación en el mercado japonés, y solo los productos amparados por tales denominaciones podrían venderse en Japón con ellas.



De esta forma, será ilegal vender imitaciones; por ejemplo, un queso etiquetado como Roquefort, pero que no haya sido elaborado en Roquefort.

De este modo:

- productos como Chablis, Chianti, Tiroler Speck o Jambon de Bayonne quedan plenamente reconocidos en el mercado japonés;
- se ayuda a los productores y exportadores europeos a vender sus productos en el mercado japonés;
- se garantiza a los consumidores japoneses que están comprando los productos europeos genuinos.

### ¿Cómo se beneficiarán los consumidores europeos?

El Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón:

- eliminará inmediatamente los aranceles del vino;
- reducirá drásticamente los aranceles de las exportaciones europeas de productos porcinos, que, por su valor, representan la partida más importante de exportación a Japón;
- reducirá los aranceles japoneses de la carne de vacuno;
- abrirá el mercado japonés a los quesos europeos;
- aumentará los contingentes japoneses para las exportaciones europeas de malta, almidón de patata, leche desnatada en polvo, mantequilla y suero de leche.

El Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón abrirá también el comercio de alimentos transformados como la pasta, los chocolates, los artículos de confitería y las galletas, productos cuya exportación a Japón genera cada año en torno a 500 millones de euros.

### ¿Cómo afectará el acuerdo a los consumidores?

Como ocurre con todos los acuerdos comerciales de la UE, el celebrado con Japón no menoscabará las normas de seguridad europeas, incluidas las relativas a los alimentos y productos agrícolas.

Japón cuenta, como la UE, con normas muy estrictas para los productos, incluidos los productos agrícolas y alimentarios. De hecho, la UE y Japón aplican las normas de protección del consumidor más rigurosas del planeta. El acuerdo reforzará esas normas.



En muchos ámbitos, la normativa japonesa es más estricta que la internacional, así que los consumidores europeos pueden estar seguros de que los alimentos y bebidas procedentes de Japón están sujetos a requisitos muy estrictos.

Todas las importaciones de alimentos que llegan a la UE, incluidas las que vienen de Japón, tienen que cumplir las normas europeas de seguridad alimentaria y la legislación de la UE. El Acuerdo de Asociación Económica con Japón no cambiará esto.

### **Carne de vacuno tratada con hormonas y OMG**

El Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón no cambiará las normas europeas sobre la carne de vacuno con hormonas y los organismos modificados genéticamente (OMG).

Los consumidores japoneses comparten con sus homólogos europeos la preocupación por los OMG. Al igual que la UE, Japón tiene leyes muy estrictas sobre los OMG.

Y aunque la Unión permite las importaciones de vacuno de Japón, este país, como la UE, prohíbe el uso de hormonas en la carne de vacuno. Incluso para los productos transformados a base de carne de vacuno procedentes de Japón que utilizan carne de vacuno importada, Japón, al igual que Europa, tiene normas muy estrictas sobre la transformación.