



Πρεσβεία της Ελλάδος στο Τόκυο
Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων Τόκυο

ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΩΝ ΤΥΡΩΝ ΣΤΗΝ ΙΑΠΩΝΙΑ, ΜΕ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΑ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ (TRQ 25)

**Η παρούσα Έρευνα Αγοράς αφορά στους ακόλουθους κωδικούς της Συνδυασμένης
Ονοματολογίας (Combined Nomenclature): HS: 040610 & 040690**

**Σπυρίδων Οικονόμου,
Σύμβουλος Οικον. & Εμπορ. Υποθέσεων,
Προϊστάμενος Γραφείου Ο.Ε.Υ. Τόκυο**

**Ειρήνη Καμά,
Γραμματέας Α΄, Οικον. και Εμπορ. Υποθέσεων**

Τόκυο, Δεκέμβριος 2019.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

A. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΛΑΔΟΥ/ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	3
A.1 Περιγραφή Κλάδου - Γενικά Χαρακτηριστικά.....	3
A.2 Ιστορική Αναδρομή.....	6
A.3 Συγκριτική σπουδαιότητα του κλάδου/προϊόντος.....	8
B. ΠΡΟΣΦΟΡΑ.....	10
B.1 Δομή Παραγωγής.....	10
B.2 Εξέλιξη Παραγωγής.....	11
B.3 Παραγωγική δυναμικότητα κλάδου/ προϊόντος	12
B.4 Προοπτικές στην εξέλιξη της παραγωγής.....	13
Γ. ΖΗΤΗΣΗ	14
Γ.1 Μέγεθος αγοράς/ τμήματα αγοράς	14
Γ.2 Αγοραστική συμπεριφορά	16
Γ.3 Προοπτικές στην εξέλιξη της ζήτησης	18
Δ. ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ.....	19
Δ.1 Ροές εμπορίου - εμπορικό ισοζύγιο κλάδου/προϊόντος	19
Δ.2 Ανάλυση εισαγωγών.....	22
Δ.3 Δασμολογικό καθεστώς και μη δασμολογικά εμπόδια	24
E. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ.....	27
E.1 Δομή αγοράς – Δίκτυα Διανομής.....	27
E.2 Βαθμός συγκέντρωσης (εγχώριων/ ξένων επιχειρήσεων).....	29
E.3 Παρουσία ελληνικών προϊόντων – μερίδιο αγοράς	32
E.4 Δυναμική συνθηκών ανταγωνισμού	37
ΣΤ. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ.....	39
ΣΤ.1 Νομικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία του κλάδου.....	39
ΣΤ.2 Επιπτώσεις θεσμικού πλαισίου στον ανταγωνισμό	39
Z. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	41
Z.1 Παράγοντες που επηρεάζουν ζήτηση –προσφορά.	41
Z.2 Προοπτικές ελληνικών προϊόντων	42
Ενημέρωση Ελλήνων εξαγωγέων για τις ενέργειες που απαιτούνται ώστε να δραστηριοποιηθούν στην αγορά τυροκομικών προϊόντων της Ιαπωνίας.....	46
Προετοιμασία της ελληνικής εξαγωγικής επιχείρησης	46
Επικοινωνία με τις ιαπωνικές επιχειρήσεις.....	46
Προτάσεις Γραφείου ΟΕΥ Τόκυο για την αύξηση των εξαγωγών.....	48
Απολογισμός Γραφείου Ο.Ε.Υ. Τόκυο Γ΄ τετράμηνο 2018 -2019: δράσεις για τη φέτα	49

A. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΛΑΔΟΥ/ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

A.1 Περιγραφή Κλάδου - Γενικά Χαρακτηριστικά

Τα τυροκομικά προϊόντα (HS 0406) αποτελούν το 112^ο πλέον εμπορεύσιμο αγαθό παγκοσμίως με την συνολική αξία εξαγωγών του να κυμαίνεται στα 30 δις Δολάρια ΗΠΑ.

Οι κορυφαίοι εξαγωγείς, είναι η Γερμανία με μερίδιο της τάξεως του 14% (περίπου \$4,5 δις), η Ολλανδία με μερίδιο της τάξεως του 12,6% (περίπου \$4 δις), η Γαλλία με μερίδιο της τάξεως του 11% (περίπου \$3,5 δις), η Ιταλία με μερίδιο της τάξεως του 9,6% (περίπου \$3 δις) και η Δανία με μερίδιο της τάξεως του 5,6% (περίπου \$1,7 δις).

Οι κορυφαίοι εισαγωγείς, είναι η Γερμανία με μερίδιο της τάξεως του 13% (περίπου \$4 δις), το **Ηνωμένο Βασίλειο** με μερίδιο της τάξεως του 6% (περίπου \$2 δις), η **Ιταλία** με μερίδιο της τάξεως του 6% (περίπου \$2 δις) η **Γαλλία** με μερίδιο της τάξεως του 5% (περίπου \$1,7 δις), και το **Βέλγιο -Λουξεμβούργο** με μερίδιο της τάξεως του 5% (περίπου \$1,6 δις)

Η Ελλάδα, είναι ο 16^ο εξαγωγέας τυροκομικών προϊόντων παγκοσμίως, με μερίδιο επί της συνολικής αξίας εξαγωγών παγκοσμίως, της τάξεως του 1,6% , που αντιστοιχεί σε εξαγωγές αξίας \$ 482 εκ.

Στις περισσότερες αναφορές των αναλυτών από Ευρώπη και Αμερική, καταγράφεται ότι οι Ιάπωνες γνώρισαν τα τυροκομικά προϊόντα, μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Ωστόσο, η αλήθεια είναι ότι **από τον 5ο αιώνα, οι Ιάπωνες αριστοκράτες κατανάλωναν γαλακτοκομικά προϊόντα**, που ονομάζονταν daigo, raku και nyubrei. Έτσι, ο πρόδρομος του σημερινού ιαπωνικού παραδοσιακού τυριού, ήταν ένα συμπυκνωμένο, τραγανό, καφέ τετράγωνο κέικ φτιαγμένο από βραστό γάλα. Με το τέλος της περιόδου του EDO και της κυριαρχίας των shogun, με το άνοιγμα (δια της βίας) της ιαπωνικής αγοράς στα αμερικανικά, στην αρχή και στα ευρωπαϊκά, μετέπειτα, προϊόντα, ξεκίνησε και η παραγωγή τυρών για εμπορικούς σκοπούς.

Το πρώτο επίσημα καταγεγραμμένο τυρί της Ιαπωνίας, κατασκευάστηκε από αγελαδινό γάλα, στη νήσο Hokaido στα βόρεια της Ιαπωνίας, στον κρατικό κήπο Nanae, το 1875. Έκτοτε άρχισε να αναπτύσσεται ο κλάδος γαλακτοκομικών και η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων.

Μετά την «ανασύνταξη» της ιαπωνικής οικονομίας που είχε καταστραφεί από τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, η **κατανάλωση τυρών** στην Ιαπωνία, αποτέλεσε στοιχείο των «νέων» καταναλωτικών προτύπων και τάσεων διατροφής που προσιδιάζουν στον λεγόμενο «Δυτικό τρόπο ζωής», ιδίως στις αρχές της δεκαετίας του '80, γεγονός που συνέβαλε και στην αύξηση της εγχώριας παραγωγής.

Σημείο «καμπής» της παραγωγής γαλακτοκομικών στην Ιαπωνία, υπήρξε το έτος 1982, οπότε καταγράφηκε αλματώδης αύξηση παραγωγής τυρών, της τάξεως του 70%, από 10 μετρικούς τόνους το 1981, σε 17 μετρικούς τόνους το 1982. Από τότε, η παραγωγή βαίνει αύξουσα, μέχρι και το 1993 οπότε σταθεροποιείται μεταξύ 30 και 33 μ. τ. το 1996, και μεταξύ 34 με 35 μ. τ. μέχρι το 2004, ενώ από το 2004 μέχρι το 2013 καταγράφεται αυξητική τάση παραγωγής, από 35 μ. τ. το 2004, στους 49 μ.τ. το 2013 για να σταθεροποιηθεί στους 46 μ.τ. από το 2014 μέχρι το 2019 (βλ. Πίνακα 1 στο παράρτημα).

Ο συγκεκριμένος όγκος παραγωγής υπολείπεται της κατανάλωσης. Το 2018, μόνο το 14% της κατανάλωσης καλύπτονταν από την εγχώρια παραγωγή. Συγκεκριμένα, η κατανάλωση τυρών στην Ιαπωνία, καταγράφει συνεχή αυξητική τάση μετά το 1964. Σε 55 χρόνια, μόνο τα 8 έτη κατεγράφη μείωση ετήσιου ρυθμού μεταβολής, εκ των οποίων τα έξι (6) έτη την δεκαετία του 2000, γεγονός **ενδεικτικό της δυναμικής της κατανάλωσης του συγκεκριμένου προϊόντος.** Ειδικά

Γραφείο ΟΕΥ Τόκιο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

την τελευταία δεκαετία έχει σημειωθεί αύξηση της κατανάλωσης της τάξεως του 45%, από 247 μ.τ το 2010 σε 329 μ.τ το 2018, ενώ για το 2019 εκτιμάται ότι ο ρυθμός αύξησης, θα κυμαίνεται στο 9% , στους 359.000 μ.τ. (βλ. Πίνακα 2 στο παράρτημα).

Η αύξουσα τάση της κατανάλωσης, είχε ως αποτέλεσμα την αύξηση των εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία. Αναφέρουμε χαρακτηριστικά, ότι το **1962, η Ιαπωνία εισήγαγε το 0,92%** της παγκόσμιας αξίας εξαγωγών τυρών (HS0406), ενώ το 1966 το ποσοστό αυτό ανήλθε σε 2,4%, το 1971 σε 2,6%, το 1981 σε 3,5%, το 1998 σε 5% και **το 2000 σε 5,7%**. Η αξία των εισαγωγών της Ιαπωνίας σε τυροκομικά προϊόντα, την τελευταία δεκαετία, κατέχει μερίδιο επί της παγκόσμιας αξίας εξαγωγών τυροκομικών προϊόντων, της τάξεως του 3,5% - 4,6%, καθιστώντας την χώρα αυτή, τον 7^ο ή 8^ο εισαγωγέα τυρών, παγκοσμίως. Επισημαίνεται ότι οι εισαγωγές τυρών της Ιαπωνίας, ξεπερνούν από το 2000 και μετά, εκείνες της Ρωσίας που θεωρούνταν τότε ως μία από τις πλέον υποσχόμενες αγορές τυροκομικών προϊόντων. **Ωστόσο, η κατά κεφαλήν κατανάλωση, εξακολουθεί να παραμένει σε χαμηλότερο επίπεδο από τον ευρωπαϊκό μέσο όρο.**

Οι εισαγωγές τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, αφορούν κυρίως στα λεγόμενα **“μαλακά τυριά” (TRQ25), κατά ποσοστό 91,4% το 2018 , από 91,8% το 2017 και 90,5% το 2016, σε όρους αξίας (Πηγή:Διεύθυνση τελωνείων Ιαπωνίας). Στην κατηγορία των «μαλακών τυρών», τουλάχιστον όπως τα κατατάσει η Ιαπωνία, περιλαμβάνονται οι δασμολογικές κλάσεις HS 040610020, HS 040610090, HS 040620100, HS 040630000, HS 040640090, HS 040690090,**

Η Ελλάδα, εξάγει στην Ιαπωνία, μόνο «μαλακά τυριά» της δασμολογικής κλάσης HS 040690, κυρίως «Φέτα» και ελάχιστες ποσότητες «κεφαλογραβιέρας», «κασέρι» και «ταλαγάνι», ωστόσο, τα ιαπωνικά τελωνεία κατατάσσουν τα ελληνικά τυριά πολλές φορές και στην δασμολογική κλάση HS 040610. Για το λόγο αυτό, στα στατιστικά στοιχεία της Ιαπωνίας, **εξετάζουμε τις εννεαψήφιδες δασμολογικές κλάσεις HS 040610090 και HS 040690090.** Επισημαίνεται ότι στην Ιαπωνία, οι δασμολογικές κλάσεις είναι κοινές με εκείνες της ΕΕ, όσον αφορά στο εξαψήφιο σύστημα HS, ωστόσο διαφοροποιούνται στο εννεαψήφιο σύστημα HS όσον αφορά στα τρία τελευταία ψηφία.

Οι εισαγωγές τυρών στην Ιαπωνία, πραγματοποιούνται για δύο λόγους. Ο ένας αφορά στην άμεση κατανάλωση, ενώ ο άλλος αφορά στη χρήση τους ως πρώτη ύλη για την παρασκευή επεξεργασμένου προϊόντων τυρού. Στην περίπτωση αυτή, οι τυροί εισάγονται κυρίως από τα τμήματα τροφίμων των μεγάλων εμπορικών εταιρειών, οι οποίες προμηθεύουν με την σειρά τους τις εγχώριες εταιρείες επεξεργασίας τυροκομικών προϊόντων. Οι ιαπωνικές εταιρείες αναμειγνύουν εγχώρια και εισαγόμενα φυσικά τυριά, προκειμένου να παράξουν ορισμένους τύπους επεξεργασμένων τυριών που ταιριάζουν στις γεύσεις των Ιαπώνων.

Το φυσικό τυρί που προορίζεται για άμεση κατανάλωση, εισάγεται κυρίως από εξειδικευμένες εμπορικές και εισαγωγικές εταιρείες, διότι το φυσικό τυρί που διαθέτει ζωντανούς οργανισμούς, θα πρέπει να διατηρείται σε κατάλληλες αποθηκευτικές συνθήκες, σε κάθε στάδιο της διαδικασίας διανομής, συμπεριλαμβανομένης της εισαγωγής, εκτελωνισμού κλπ. Για τον λόγο αυτόν, οι εξειδικευμένες στο τυρί ιαπωνικές εμπορικές εταιρείες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο κατά την διάρκεια της εισαγωγής.

Το τυρί εισάγεται ολόκληρο ή τεμαχισμένο, αεροπορικώς ή σε κοντέινερ. Όταν εισάγεται ολόκληρο, τεμαχίζεται σε προκαθορισμένα μεγέθη και κατόπιν διανέμεται σε χονδρεμπόρους, ή κατ' ευθείαν σε καταστήματα λιανικής πώλησης. Η διανομή σε καταστήματα λιανικής, συνήθως ακολουθεί τα κανάλια χονδρεμπόρων γαλακτοκομικών προϊόντων, δεδομένου ότι αυτοί κατέχουν τον απαραίτητο εξοπλισμό ψύξης αλλά και συναφή εξοπλισμό, απ' όπου συλλέγεται και κατόπιν

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku,, 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

πωλείται σε πολυκαταστήματα, μεγάλους εμπόρους και εξειδικευμένα καταστήματα.

Τέλος, η αγορά τυρών της Ιαπωνίας, είναι μία από τις πλέον προστατευόμενες στον κόσμο, γεγονός που σημαίνει ότι βασικός παράγοντας για την είσοδο στην αγορά ελληνικών τυρών, είναι η θεσμική παρέμβαση κατά των μέτρων προστασίας της αγοράς αυτής, **και από 1 φεβρουαρίου 2019, η υπαγωγή στο καθεστώς ποσοτώσεων, όπως προβλέπεται στη Συμφωνία Οικονομικής Συνεργασίας ΕΕ-Ιαπωνίας.**

A.2 Ιστορική Αναδρομή

Παρά το γεγονός ότι πολλοί αναλυτές αρέσκονται να αναφέρουν ότι οι Ιάπωνες ανακάλυψαν τα τυροκομικά προϊόντα μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Η αλήθεια είναι ότι η παραγωγή και κατανάλωση τυριών στην Ιαπωνία, έχει μεγάλη ιστορική παράδοση.

Οι λευκές αγελάδες ήρθαν στην Ιαπωνία από την Ινδία μέσω της Κίνας ή της Κορέας τον 5ο αιώνα. Από τον 5ο-7ο αιώνα, οι Ιάπωνες αριστοκράτες κατανάλωναν βόειο κρέας και γαλακτοκομικά προϊόντα, που ονομάζονταν νταϊγκό, raku και nyubrei. Έτσι, όπως ήδη αναφέραμε, ο πρόδρομος του σημερινού ιαπωνικού παραδοσιακού τυριού, ήταν ένα συμπυκνωμένο, τραγανό, καφέ τετράγωνο κέικ φτιαγμένο από βραστό γάλα. Επίσης, το τυρί αναφέρεται και στον Βουδιστικό τόμο The Nirvana Sutras. Καθώς όμως ο Βουδισμός εξαπλώθηκε, τα καταναλωτικά ζωικά προϊόντα έγιναν ταμπού.

Ο αυτοκράτορας Tenmu απαγόρευσε την κατανάλωση κρέατος τον 7ο αιώνα. Για πολλά χρόνια μετά, οι αγελάδες χρησιμοποιήθηκαν μόνο για την γεωργία. Ωστόσο, παρά το γεγονός ότι το βόειο κρέας και τα γαλακτοκομικά προϊόντα είχαν απαγορευτεί από τη θρησκεία, η δημοτικότητα του μύθου της Tanabata¹, δείχνει ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα, του τυρού συμπεριλαμβανομένου, δεν χάθηκαν ποτέ στην ιαπωνική συνείδηση.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου Edo, όταν η Ιαπωνία αυτοαπομονώθηκε, οι αναφορές σε προσφορές ως δώρα, προϊόντων τυρού οδηγούν στη σκέψη, ότι οι Ολλανδοί και οι Πορτογάλοι πιθανόν έφεραν το τυρί ως δώρο, για το εμπόριο με τους Ιάπωνες.

Το 1727, ο Shōgun Tokugawa Yoshimune, έλαβε ως δώρο τρεις λευκές αγελάδες από την Ινδία. Λέγεται ότι στη συνέχεια άρχισε να παρασκευάζει ως γλυκό, ένα είδος βουτύρου που ήταν γαλακτοκομικό προϊόν γνωστό ως hakuguyaku. Έτσι επέστρεψε η επιθυμία για γαλακτοκομικά στην Ιαπωνία.

Η επιβληθείσα από τον Ναύαρχο Commodore Matthew Perry σύναψη εμπορικής συμφωνίας με τις ΗΠΑ στις 8 Ιουλίου 1853, σηματοδότησε την έναρξη της κατάρρευσης του φεουδαρχικού πολιτικού συστήματος shōgun και την αρχή μιας κεντρικής κυβέρνησης που σήμανε την μετάβαση της Ιαπωνίας στη νεωτερικότητα - **η οποία οδήγησε άμεσα στη δημιουργία της τυροκομίας της.**

Ο νέος αυτοκράτορας Meiji, ανακοίνωσε ότι του άρεσε να τρώει κρέας και έπινε γάλα δύο φορές την ημέρα. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την άρση του βουδιστικού διατάγματος για την κατανάλωση κρέατος και προϊόντων αυτού, σε ολόκληρη την Ιαπωνία. Υπό την εποπτεία της “Επιτροπής Ανάπτυξης του Χοκάιντο”, το δεύτερο μεγαλύτερο νησί της Ιαπωνίας μετατράπηκε από έρημο, σε γη για αγροκτήματα, ζώα και πόλεις. Βασικός συντελεστής, ο Γεωργικός Σύμβουλος της Επιτροπής Ανάπτυξης του Hokkaido, Edwin Dun, Αμερικανός κτηνοτρόφος από το Οχάιο. Το 1876, ίδρυσε στο Σαπόρο, ένα γαλακτοκομικό αγρόκτημα με εργοστάσια παραγωγής βουτύρου και τυριού, όπου δίδαξε σύγχρονες γαλακτοκομικές και τυροκομικές πρακτικές στους Ιάπωνες στο Hokkaido.

Το πρώτο επίσημα καταγεγραμμένο προϊόν τυρού της Ιαπωνίας, κατασκευάστηκε από

¹Ο συγκεκριμένος μύθος προέρχεται από την Κίνα και αναφέρεται στην ερωτική σχέση μεταξύ της πριγκίπισσας Orihime, κόρης ενός θεού του ουρανού, και του Hikoboshi, των Αγελάδων των Θεών.

αγελαδινό γάλα σε ένα από αυτά τα αγροκτήματα, τον κρατικό κήπο Nanae, το 1875. Το 1876 ο αυτοκράτορας Meiji περιόδευσε στο αγρόκτημα όπου απόλαυσε με το μεσημεριανό του γεύμα προϊόντα γάλακτος, τυρού και παγωτού.

Ο εκσυγχρονισμός της περιόδου Meiji, οδήγησε στην άνοδο της βιομηχανοποίησης και της μαζικής παραγωγής σε πολλές ιαπωνικές βιομηχανίες, συμπεριλαμβανομένου του τυριού. Μέχρι τη δεκαετία του 1930, τα εργοστάσια στο Χοκάιντο παρήγαγαν μαζικά προϊόντα τυρού. Οι παραγωγοί όπως η Meiji και η εταιρεία Megmilk Snow Brand παρήγαγαν τυρί με ομοιόμορφα και ήπια γεύση που ήταν αποδεκτή από το ιαπωνικό καταναλωτικό κοινό. Επίσης, παρήγαγαν φυσικές ποικιλίες τυριών, όπως τυμπετάκι και τυρί string.

Μετά τον 2ο Παγκόσμιο Πόλεμο, η έλλειψη τροφίμων και ο υποσιτισμός, οδήγησαν σε προσπάθεια να εισαχθούν περισσότερες πρωτεΐνες στις ιαπωνικές δίαιτες, καθώς και να δημιουργηθούν καλά ισορροπημένα γεύματα για παιδιά σχολικής ηλικίας. **Η εγχώρια βιομηχανία τυριού, διαφοροποιήθηκε περαιτέρω. Τυριά σε σχήμα πίτας και ζυμωτά τυριά Camembert ήταν μεταξύ των νεότερων προσφορών στα ράφια των καταστημάτων.**

Οι Θερινοί Ολυμπιακοί Αγώνες του 1964 στο Τόκιο, στάθηκαν αφορμή για περεταίρω ανάπτυξη του κλάδου παραγωγής τυριών στην Ιαπωνία. Η ομάδα της Γαλλίας είχε σοβαρό πρόβλημα επειδή δεν μπορούσε να βρει τυρί κατάλληλης ποιότητας για τους αθλητές της. Αυτό οδήγησε πρώτα στην εισαγωγή ποιοτικών τυριών, αεροπορικώς από την Γαλλία.

Η οικονομική ανάπτυξη της Ιαπωνίας, βελτίωσε το βιοτικό επίπεδο και κατ' επέκταση τις εισαγωγές. Αλλοδαπά προϊόντα, **συμπεριλαμβανομένων των ευρωπαϊκών τυριών**, "πλημμύρισαν" την αγορά. Ο ιαπωνικός τυροκομικός κόσμος γνώρισε τόσο μια «έκρηξη μπλε τυριού» όσο και μια «έκρηξη Camembert». Όλα τα ιαπωνικά σούπερ μάρκετ, διαθέτουν "τμήματα τυριών", λόγω των συγκεκριμένων δημοφιλών τυριών.

Το 1977, στο πλαίσιο του "Cheese Oukoku", ο όμιλος Hisada εισάγει και προμηθεύει σχεδόν όλους τους μετρητές τυριών σε πολυκαταστήματα υψηλών προδιαγραφών γύρω από το Τόκιο και την υπόλοιπη Ιαπωνία. Η Sanae Hisada, γνωστή και ως Madame Hisada, ήταν η πρώτη γιαπωνέζα που έλαβε την τιμή του "Maître Fromager" από τη γαλλική κυβέρνηση.

Την δεκαετία του '80, ξεκίνησε η παραγωγή τυριού Artisan, που οφείλεται κυρίως στην απότομη αύξηση του αριθμού των Ιαπώνων ταξιδιωτών και στον αριθμό των τυροκόμων που αρχίζουν να αναπαράγουν ευρωπαϊκές συνταγές. Μεταξύ των γνωστών τυροκόμων που ξεκίνησαν τότε, συγκαταλέγονται, οι: Kyodogakusha (1985, Hokkaido), Atelier de Fromage (1982, Nagano), Yoshida Farm (1984, Okayama).

Το 1986, η ιαπωνική εταιρεία Fermier ξεκινά εισαγωγές υψηλής ποιότητας παραδοσιακών τυριών στην Ιαπωνία. Η εταιρεία Fermier ιδρύθηκε από την Rumiko Honma, γνωστή για τη συμμετοχή της στη διεθνή τυροκομική κοινότητα. Έχει γράψει πάνω από 10 βιβλία για το τυρί, συμπεριλαμβανομένου ενός παιδικού βιβλίου στα Ιαπωνικά.

Το 1987, αναβιώνει η συνταγή για SO, από το ιαπωνικό τυροκομείο, Studio Asuka από τον Ranchi Nishii, ακολουθώντας αρχαίες γραφές. Το προϊόν αυτό, ακόμη και σήμερα, πωλείται μέσω διαδικτύου. Αυτό σηματοδοτεί την απροσδόκητη επιστροφή του αρχικού τυριού της Ιαπωνίας πάνω από 1300 χρόνια αργότερα.

Το 1998, διοργανώθηκε ο πρώτος διαγωνισμός φυσικού τυριού στην Ιαπωνία, από το Υπουργείο Γεωργίας και το Ιαπωνικό Συμβούλιο Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Το κορυφαίο βραβείο απονεμήθηκε στο Raclette της Kyodogakusha, μια ιαπωνική εκδοχή μιας συνταγής Euro-style που

είναι ακόμα δημοφιλής σήμερα.

Το 2000, ιδρύθηκε η Ομοσπονδία Επαγγελματικών Τυριών (CPA), με σκοπό να προωθήσει την ιαπωνική τυροκομία και την τυποποιημένη εκπαίδευση τυριών στην Ιαπωνία, μέσω της διοργάνωσης γευστικών εκδηλώσεων για το κοινό και σεμιναρίων, για συγκεκριμένα τυριά και γαλακτοκομικά προϊόντα. **Η Ομοσπονδία (CPA), θεσπίζει δύο διαφορετικές εξετάσεις πιστοποίησης που διεξάγονται ετησίως.**

Το 2004 και 2007, ένα κρεμώδες τυρί αρωματισμένο με φύλλα κερασιάς από το αγρόκτημα Kyodogakusha Shintoku του Hokkaido, **κέρδισε το χρυσό μετάλλιο στους Ολυμπιακούς Αγώνες Ορεινού Τυριού 2004 και 2007** στην Ελβετία.

Το 2012, η Japan Airlines (JAL) συνεργάζεται με τους μικρούς βιοτέχνες παραγωγούς για να προσφέρει μια σειρά από 16 τύπους τυρών, στους πελάτες της First Class και της Executive Class. Αυτά τα τυριά κυμαίνονταν από τυριά Camemberts, Blues και κατσικίσιο γάλα σε Sakura, ένα βραβευμένο τυρί τυλιγμένο σε άνθη κερασιού. Η JAL επισημαίνει στην επίσημη δήλωσή της, "Σήμερα ... Η Ιαπωνία παράγει μια μεγάλη ποικιλία ποιότητας (τυριά) παγκόσμιας κλάσης".

Τη διετία 2014-2016 η Ιαπωνία αναδεικνύεται σε έναν από τους ο μεγαλύτερους εισαγωγείς τυρών στον κόσμο.

Το 2015, το Ιαπωνικό τυρί κερδίζει στο Mondial du Fromage στη Γαλλία. Οι νικητές του χρυσού μεταλλίου Ιαπωνικής Τυροκομίας, επιλέγονται να μεταβούν στη Γαλλία για να συναγωνιστούν στον διαγωνισμό τυριού Mondial du Fromage Cheese. Κέρδισαν έναν εκπληκτικό αριθμό βραβείων, κερδίζοντας τις εντυπώσεις για την ποιότητα του Ιαπωνικού τυριού. Τα βραβευθέντα προϊόντα και τα μετάλλια ήταν:

- Το "Blue Cheese" του Atelier de Fromage, το Super Gold
- Το «Blue Sky» του Takahide Ranch, Super Gold
- Το "Fromage de Mirasaka, Αγελαδινό γάλα" του Mirasaka Fromage, το χρυσό
- Το "Carre de Lavende" της Mirasaka Fromage, Χάλκινο
- Το "Sakura" της Kyodogakusha, το χρυσό

Το 2017 ξεκινά από την Japan Cheese Co. η πρώτη στοχευμένη εξαγωγή του Ιαπωνικού τυριού στον κόσμο. Μια παθιασμένη εταιρεία αφιερωμένη στην προσφορά μοναδικού, νόστιμου και αγνού τυριού Ιαπωνίας στον κόσμο, υποστηρίζει τους τεχνίτες της Ιαπωνικής τυροκομίας εξάγοντας τα τυριά τους στο εξωτερικό.

A.3 Συγκριτική σπουδαιότητα του κλάδου/προϊόντος

Ο γαλακτοκομικός κλάδος γενικότερα και ο κλάδος τυρού ειδικότερα, απασχολούν ένα πολύ μικρό ποσοστό του εργατικού δυναμικού της Ιαπωνίας, δεδομένου ότι το μεγαλύτερο ποσοστό του ΑΕΠ της χώρας, παράγεται από τον τομέα των υπηρεσιών (2018: 72%) και μόνο το 3,41% απασχολείται στον πρωτογενή τομέα.

Ωστόσο, **ο γαλακτοκομικός τομέας, είναι ένα από τους τομείς στρατηγικού χαρακτήρα** για την Ιαπωνία, η οποία δεν διαθέτει πλουτοπαραγωγικές πηγές, αναλογικά προς το μέγεθος της οικονομίας της, γεγονός που εξηγεί και την τάση προστατευτισμού του κλάδου αυτού, από όλες τις ιαπωνικές κυβερνήσεις. Ουσιαστικά η νήσος Hokkaido, το βορειότερο νησί της Ιαπωνίας, αποτελεί την βασική πηγή αγροκτηνοτροφικών προϊόντων και ειδικά κτηνοτροφικών.

Η οδυνηρή εμπειρία του δευτέρου παγκοσμίου πολέμου, όταν ο αποκλεισμός δημιούργησε την μεγάλη κρίση έλλειψης τροφίμων, έχει διδάξει στους Ιάπωνες την σημασία της αυτάρκειας σε βασικά αγροκτηνοτροφικά αγαθά, μεταξύ των οποίων και τα γαλακτοκομικά.

Η γαλακτοκαλλιέργεια έχει καταστεί σημαντικό μέρος της ιαπωνικής γεωργικής παραγωγής, καθώς η ιαπωνική διατροφή έχει αλλάξει. Το 2018, υπήρχαν 3.895.000 βοοειδή στην Ιαπωνία, κατατάσσοντας την χώρα, ως 16η σε πληθυσμό εκτροφής βοοειδών στον κόσμο (πίνακας Α.3.1) με μερίδιο της τάξεως του 0,39%, εκ των οποίων τα 1.900.000 αποτελούν γαλακτοκομικά βοοειδή τα οποία εκτρέφονται από 35.000 νοικοκυριά, τα οποία παρήγαγαν 9.500.000 μετρικούς τόνους νωπού γάλακτος, εκ του οποίου σχεδόν 20% διοχετεύτηκε στην παραγωγή τυρών. Το Hokaido αποτελεί το κέντρο της παραγωγής ακατέργαστου γάλακτος που μεταποιείται σε βούτυρο, τυρί, κονσερβοποιημένα γαλακτοκομικά προϊόντα και παγωτό. Οι φάρμες γαλακτοκομικών προϊόντων πιο κοντά στις μεγάλες πόλεις παράγουν το μεγαλύτερο μέρος του πόσιμου νωπού γάλακτος.

Πίνακας Α.3.1 Εκτροφή Βοοειδών Παγκοσμίως

World Cattle Inventory: Ranking Of Countries			
World		1,001,841,000	
Rank	Country	2018	% Of World
1	India	305,000,000	30.44%
2	Brazil	232,350,000	23.19%
3	China	96,850,000	9.67%
4	United States	94,399,000	9.42%
5	European Union	88,445,000	8.83%
6	Argentina	53,765,000	5.37%
7	Australia	25,500,000	2.55%
8	Russia	18,380,000	1.83%
9	Mexico	16,584,000	1.66%
10	Turkey	14,500,000	1.45%
11	Uruguay	11,754,000	1.17%
12	Canada	11,625,000	1.16%
13	New Zealand	10,082,000	1.01%
14	Egypt	7,205,000	0.72%
15	Belarus	4,362,000	0.44%
16	Japan	3,895,000	0.39%
17	Ukraine	3,739,000	0.37%
18	South Korea	3,406,000	0.34%

Source: FAS/USDA (head)

Ενώ ορισμένες γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις στο Χοκκάιντο εκτρέφουν τα βοοειδή τους σε βοσκότοπους, οι περισσότερες γαλακτοπαραγωγές αγελάδες διατηρούνται σε μικρές ζωτροφές και τρέφονται σιτηρά. Οι ιαπωνικές κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις είναι μικρές σε σύγκριση με εκείνες των Ηνωμένων Πολιτειών και άλλων δυτικών χωρών, με μέσο όρο περίπου 50 κεφάλια γαλακτοκομικών βοοειδών ανά αγρόκτημα. Ο αριθμός των μεγάλων εμπορικών κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων μεγάλης κλίμακας αυξάνεται ραγδαία.

Εκ των ανωτέρω προκύπτει ότι είναι πάρα πολύ σημαντικό για την Ιαπωνία, να αναπτύσσεται η αγορά γαλακτοκομικών, ώστε να διατηρείται ο πληθυσμός στις αγροτικές περιοχές και δη στη νήσο Hokaido. Στο πλαίσιο αυτό, η ανάπτυξη της αγοράς τυρών, και η προστασία του κλάδου από τον ανταγωνισμό των ευρωπαϊκών και αμερικανικών αντίστοιχων προϊόντων, αποτελεί στόχο πρωταρχικής σημασίας για την Ιαπωνία.

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

B. ΠΡΟΣΦΟΡΑ

B.1 Δομή Παραγωγής

Η παραγωγή τυρών στην Ιαπωνία, καταγράφεται σταθερή μεταξύ 8.000 με 10.000 μετρικών τόννων από το 1964 μέχρι το 1981 (Διάγραμμα Β.2.1), και στους 46 μετρικούς τόννους το 2014 έως σήμερα (βλ. Πίνακα 1, Παράρτημα).

Σύμφωνα με το Japan Dairy Council, υπάρχουν περίπου **110 παραγωγοί** που παράγουν φυσικό τυρί στην Ιαπωνία, εκ των οποίων οι 70 στο Hokaido. Οι μεγάλοι παραγωγοί ειδικεύονται κυρίως στο “επεξεργασμένο τυρί”. Επίσης, παράγουν ένα μικρό εύρος φυσικών τυριών όπως Camembert, τριμμένο τυρί κλπ που συμβαδίζει με τις γεύσεις των Ιαπώνων καταναλωτών. Επιπλέον, ένας αριθμός 300 περίπου τυροκόμων που εργάζονται σε μικρά τυροκομικά εργαστήρια, προσφέρει στο ιαπωνικό καταναλωτικό κοινό, μία σειρά πρωτότυπων νέων προϊόντων τυρού, υψηλών προδιαγραφών, για πελάτες υψηλού καταναλωτικού προφίλ.

Η παρασκευή τυρού στο Hokkaido βασίζεται κυρίως στις δυτικές μεθόδους μέχρι σήμερα. Ωστόσο, προσφάτως παρατηρούνται προσπάθειες για την ανάπτυξη μιας πρότυπης μεθόδου παρασκευής “τυρού τύπου Hokkaido”. Μέχρι τη δεκαετία του 1980, το υψηλής ποιότητας τυρί που παρήχθη από τους αγρότες του Hokkaido, είχε καθιερωθεί πλήρως ενώ τα παρασκευαστήρια τυρού συνέχισαν να αυξάνονται. Σήμερα, υπάρχουν πάνω από 110 εργοστάσια και μονάδες γαλακτοπαραγωγής στις πολυάριθμες καρδιές παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων της περιοχής, όπου παράγονται πολλά μοναδικά εμπορικά σήματα. Η τεράστια παραγωγή τυρού του Hokkaido είναι δυνατή, χάρη στην καταλληλόλητα της γης για την παραγωγή νωπού γάλακτος. Για το λόγο αυτό, το τυρί Hokkaido καταλαμβάνει υψηλή θέση σε διαγωνισμούς τόσο στο εσωτερικό της Ιαπωνίας, όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς στο εξωτερικό.

Εκτός από τους μεγάλους παραγωγούς, η Ιαπωνία διαθέτει επίσης **έναν αριθμό 300 περίπου μικρών τυροκομείων**. Το 2012, ο πρώην εθνικός αερομεταφορέας της Ιαπωνίας, η Japan Airlines (JAL), συνεργάστηκε με μερικούς από αυτούς τους παραγωγούς-τεχνίτες για να προσφέρει μια σειρά 16 τυριών στους πελάτες της πρώτης θέσης και της Business Class. Αυτή η σειρά τυρών, περιλάμβανε Camemberts, μπλουζ και τυριά από κατσικίσιο γάλα, όπως και το Sakuga, ένα βραβευμένο ιαπωνικό τυρί τυλιγμένο σε άνθη κερασιάς.

Η **εισαγωγή και διανομή τυρού** στην Ιαπωνία, πραγματοποιείται κυρίως από τις “εμπορικές εταιρείες τυρού”. Ειδικά για τις εισαγωγές φυσικού τυριού το οποίο χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη, κορυφαίες ιαπωνικές εταιρείες παραγωγής τυριού (όπως η Snow Brand Milk Products Co Ltd, Morinaga Milk Industry Co, Meiji Milk products Co Ltd), διατηρούν στενές σχέσεις με ξένες προμηθεύτριες εταιρείες.

Στην περίπτωση του αυστραλιανού cheddar, αλλά και του τυριού τύπου shredded που αποτελούν τα κύρια raw ingredient τυριά, ο αυστραλιανός σύνδεσμος γαλακτοκομικών (Australian Dairy Corporation) έχει ορίσει την Mitsubishi Corporation, την Tshoku Ltd και την Mitsui & Co Ltd ως τους μοναδικούς εισαγωγικούς αντιπροσώπους του και δεν έχει επιχειρηματικές σχέσεις με άλλες ιαπωνικές εμπορικές εταιρείες.

Η “New Zealand Milk Products Japan Ltd” έχει μονοπωλιακά δικαιώματα σε όλες τις εισαγωγές του νεοζηλανδικού τυριού στην Ιαπωνία.

Όλες οι ευρωπαϊκές παραγωγικές εταιρείες raw ingredient τυριών, έχουν αντίστοιχες

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

συμφωνίες, βάσει των οποίων τα προϊόντα τους εισάγονται στην Ιαπωνία μέσω συγκεκριμένων εμπορικών εταιρειών ή αποκλειστικών αντιπροσώπων-εισαγωγέων.

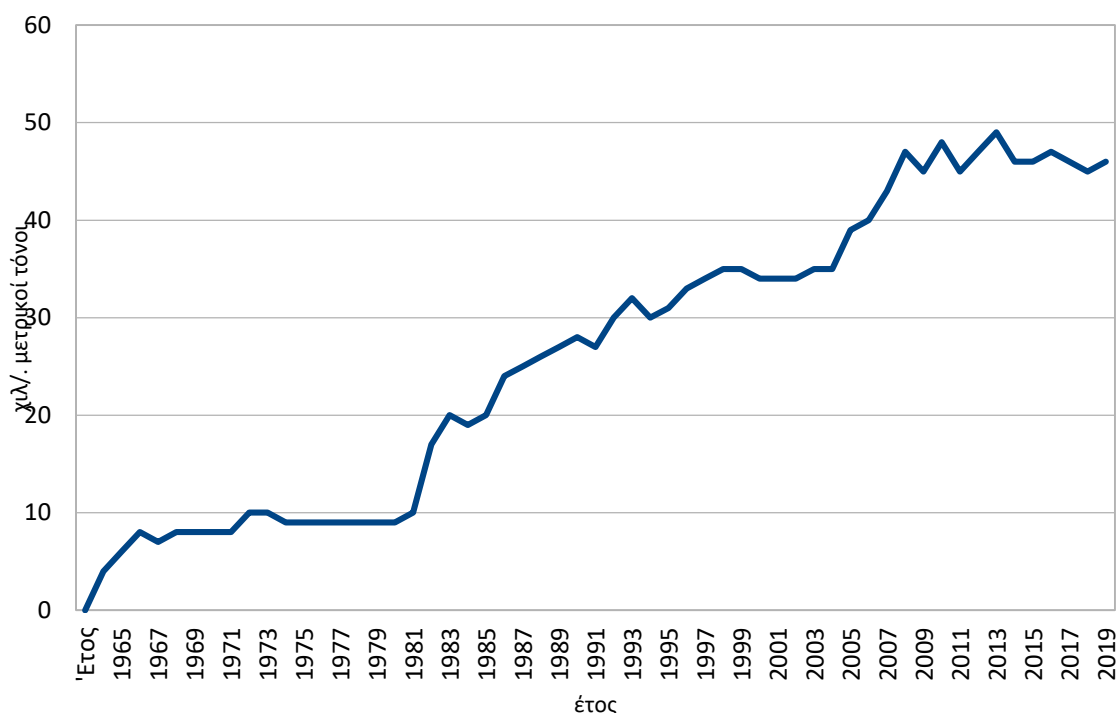
Εκτός από τις προαναφερθείσες, εξειδικευμένες στο τυρί εμπορικές εταιρείες, όπως οι Nosawa & Co, Chesco Ltd και Tokyo Dairy Co Ltd, παίζουν σημαντικό ρόλο στην εισαγωγή φυσικών τυριών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση. Οι εταιρείες αυτές όχι μόνο επιλέγουν ποικιλίες τυριών από όλο τον κόσμο, αλλά επίσης τα διανέμουν, σε όλα τα στάδια της προετοιμασίας του προϊόντος (αποστολή, εκτελωνισμός, επεξεργασία, τεμαχισμός, ετικετοποίηση, κλπ), μέχρι την παράδοση σε χονδρεμπόρους τροφίμων, ξενοδοχεία και εστιατόρια, πολυκαταστήματα, σούπερ μάρκετ κλπ.

Τέλος, αριθμός μικρομεσαίων εισαγωγέων, εισάγουν και πωλούν φυσικό τυρί για άμεση κατανάλωση σε ξενοδοχεία και εστιατόρια, πολυκαταστήματα και εξειδικευμένα καταστήματα.

B.2 Εξέλιξη Παραγωγής

Το 1982 καταγράφηκε αλματώδης αύξηση της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, της τάξεως του 70%, από τους 10.000 μετρικούς τόνους το 1981, στους 17.000 μετρικούς τόνους το 1982. Από τότε η **παραγωγή βαίνει αύξουσα**, μέχρι και το 1993 οπότε σταθεροποιήθηκε μεταξύ 30.000 και 33.000 μετρικών τόνων έως το 1996, και μεταξύ 34.000 με 35.000 μετρικών τόνων μέχρι το 2004. Από το 2004 μέχρι το 2013 καταγράφεται αυξητική τάση παραγωγής, από 35.000 μ. τ. το 2004, στους 49.000 μ.τ. το 2013 για να σταθεροποιηθεί στους 46.000 μ.τ. από το 2014 μέχρι το 2019 (βλ. Πίνακ 1, στο παράρτημα).

Διάγραμμα B.2.1. Εξέλιξη παραγωγής τυρών στην Ιαπωνία 1964-2019



Πηγή: USDA, Foreign Agricultural Service

B.3 Παραγωγική δυναμικότητα κλάδου/ προϊόντος

Τα «μαλακά τυριά», ήταν η ταχύτερα αναπτυσσόμενη κατηγορία τυριών το 2018 και 2019, με γνώμονα την αύξηση της κάλυψης των μέσων ενημέρωσης για τα οφέλη για την υγεία από την κατανάλωση τυριών και τα αναπτυσσόμενα μενού τυριών που προσφέρονται από τα καταστήματα υπηρεσιών εστίασης. Τα ιαπωνικά μέσα ενημέρωσης τόνισαν τα οφέλη για την υγεία που συνδέονται με το τυρί, όπως το μπλε τυρί αναζωογονητικών αιμοφόρων αγγείων.

Η εγχώρια αγορά τυριών καταγράφει μια αυξητική τάση που οδηγείται από την αυξανόμενη ζήτηση ως σνακ στο σπίτι και τη χρήση των τυρών ως συστατικό μαγειρικής, καθώς και από την αυξανόμενη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών για την υγεία. Στο πλαίσιο αυτό, το Μάρτιο του 2016, η εταιρεία Meiji Co., μεταξύ των κύριων γαλακτοπαραγωγών της Ιαπωνίας, η οποία παράγει τυρί από τις αρχές της δεκαετίας του 1930, ανακοίνωσε την κατασκευή μιας νέας πτέρυγας στο εργοστάσιο του Tobatsi στο Hokaido της Ιαπωνίας, για να επεκτείνει την παραγωγή κατά 50% σε 3.000 μετρικούς τόνους (6.600.000 λίβρες) το χρόνο. Το γεγονός αυτό, είναι ενδεικτικό της αναμενόμενης επέκτασης της παραγωγής τυρών στην Ιαπωνία, και μάλιστα όχι μόνο στις γνωστές “ποικιλίες”, όπως Καμαμπέρ και στρινγκ, **αλλά και σε επεξεργασμένες ποικιλίες σχεδιασμένες για να ταιριάζουν με τον ιαπωνικό ουρανίσκο.**

Ωστόσο, η δυναμικότητα του κλάδου, προσδιορίζεται και από την εξέλιξη των εξαγωγών, δεδομένου ότι η παραγωγή τυρών στην Ιαπωνία, καλύπτει μόνο το 1/5^ο της κατανάλωσης. Σύμφωνα με τους αναλυτές, σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη του μεγέθους των εισαγωγών, αναμένεται να διαδραματίσουν οι δύο Συμφωνίες με δύο από τους σημαντικότερους εμπορικούς εταίρους της Ιαπωνίας: Η Συμφωνία Οικονομικής Συνεργασίας (EPA), μεταξύ της Ιαπωνίας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και η Συμφωνία Εταιρικής σχέσης του Ειρηνικού (TPP11).

Η Συμφωνία Οικονομικής Συνεργασίας (EPA), μεταξύ της Ιαπωνίας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τέθηκε σε ισχύ την 1η Φεβρουαρίου 2019, εξαλείφοντας τους δασμούς για την πλειοψηφία των προϊόντων. Ωστόσο, θα χρειαστεί χρόνος για να επωφεληθούν οι Ιάπωνες καταναλωτές από χαμηλότερες τιμές για τα ευρωπαϊκά τυριά, οι δασμοί στο τυρί θα μειωθούν σταδιακά, περιορίζοντας τον άμεσο αντίκτυπο στις τιμές. Σύμφωνα με αναλυτές, οι τιμές δεν αναμένονται να πέσουν, όπως συνέβη και στην Κορέα που έχει συνάψει αντίστοιχη Συμφωνία. Το γεγονός αυτό, μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι μάλλον θα ευνοηθεί τελικά η εγχώρια παραγωγή η οποία θα έχει το χρόνο να προσαρμοστεί στην ζήτηση που θα αυξηθεί λόγω της αναμενόμενης πτώσης τιμών των φημισμένων ευρωπαϊκών τυρών.

Στο πλαίσιο της εταιρικής σχέσης του Ειρηνικού (TPP11), η Ιαπωνία έχει δεσμευτεί να “ανοίξει” γενικά την αγορά τυρών της, αν και πολλές από τις μειώσεις δασμών θα πραγματοποιηθούν σταδιακά, σε διάστημα 15 ετών, γεγονός που μας οδηγεί στο ίδιο με ανωτέρω συμπέρασμα, δηλαδή άλλον θα ευνοηθεί τελικά η εγχώρια παραγωγή

B.4 Προοπτικές στην εξέλιξη της παραγωγής

Η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών για προϊόντα υγιεινής διατροφής υψηλού καταναλωτικού προφίλ, και η επακόλουθη αύξηση της ζήτησης τυρών, ενθαρρύνει την ανάπτυξη ενός διευρυνόμενου φάσματος προϊόντων με τα οποία τα τυροκομικά προϊόντα, είναι «συμπληρωματικά».

Ένας αυξανόμενος αριθμός εστιατορίων προσφέρει μενού με τυριά, που κυμαίνονται από τυροπιτσές μέχρι τη χρήση τυριού ως συστατικού στην παραδοσιακή ιαπωνική κουζίνα, παρόλο που παραδοσιακά δεν περιλαμβάνει γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως τα τυρογαριδάκια Terpanyaki του Warashibe Gyoza, η οποία συνδυάζει παραδοσιακά ζυμαρικά γκιόζα με λιωμένο τυρί, καθώς επίσης και το Τσιζ ράμεν του Tsukumo, το οποίο φέρνει μαζί τυρί και μακαρόνια με ζυμαρικά.

Επιπλέον, η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση στον τομέα της υγιεινής διατροφής, **επιδρά στην αύξηση της παραγωγής του γάλακτος, η οποία αναμένεται να συντελέσει στην αύξηση της παραγωγής τυρών.** Επισημαίνεται ότι, ενώ η παραγωγή νωπού γάλακτος επηρεάστηκε ελαφρώς από θεομηνίες το 2018, **το νωπό γάλα αυξήθηκε κατά το τελευταίο έτος της περιόδου, σε πείσμα πολλών αναλυτών οι οποίοι επιμένουν να θεωρούν την δήθεν έλλειψη γάλακτος της Ιαπωνίας, ως βασικό προσδιοριστικό παράγοντα της αγοράς γαλακτοκομικών της Ιαπωνίας.**

Η Ιαπωνική αγορά τυρών, είναι μία από τις πλέον προστατευόμενες στον κόσμο, γεγονός που σημαίνει ότι **βασικός παράγοντας για την αύξηση των εισαγωγών και την είσοδο στην αγορά ελληνικών τυρών, είναι η θεσμική παρέμβαση κατά των μέτρων προστασίας της αγοράς αυτής.** Ένας παράγοντας που αναμένεται να αυξήσει την παραγωγή ιαπωνικών τυροκομικών προϊόντων, είναι **οι δασμολογικές ποσοστώσεις εισαγόμενων φυσικών τυρών,** δεδομένου ότι η χαμηλότερη τιμή θα επηρεάσει θετικά την αύξηση της ζήτησης από τις ιαπωνικές γαλακτοκομικές βιομηχανίες, οι οποίες προβαίνουν σε μαζικές παραγγελίες φυσικών τυρών που χρησιμοποιούν ως πρώτη ύλη για τα δικά τους μεταποιημένα προϊόντα, οπότε οι αποφάσεις τους επηρεάζονται σημαντικά από τις διαφοροποιήσεις στις τιμές, ακόμη και εάν αυτές είναι πολύ μικρές ανά μονάδα. Η διαμορφούμενη αυτή νέα αγορά, **προσφέρει νέες ευκαιρίες για τους Έλληνες προμηθευτές, αφού η αγορά πολύ μεγάλων ποσοτήτων από τις ιαπωνικές βιομηχανίες, καθιστά πολύ σημαντικό το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα όσων επιχειρήσεων διαθέτουν ποσόστωση, όσο μικρή και αν είναι η διαφορά των δασμών προ και μετά ποσόστωσης.**

Τέλος, θα πρέπει να επισημάνουμε ότι η αύξησή της κατανάλωσης τυρών εξαρτάται και από την αύξηση της κατανάλωσης “συμπληρωματικών” προϊόντων. Σύμφωνα με έκθεση του 2015, η αυξανόμενη κατανάλωση οίνου προκαλεί επίσης σταθερή αύξηση κατανάλωσης τυρών, καθώς γίνεται αντιληπτό από τους καταναλωτές, ότι το τυρί συνοδεύει άριστα το κρασί.

Γ. ΖΗΤΗΣΗ

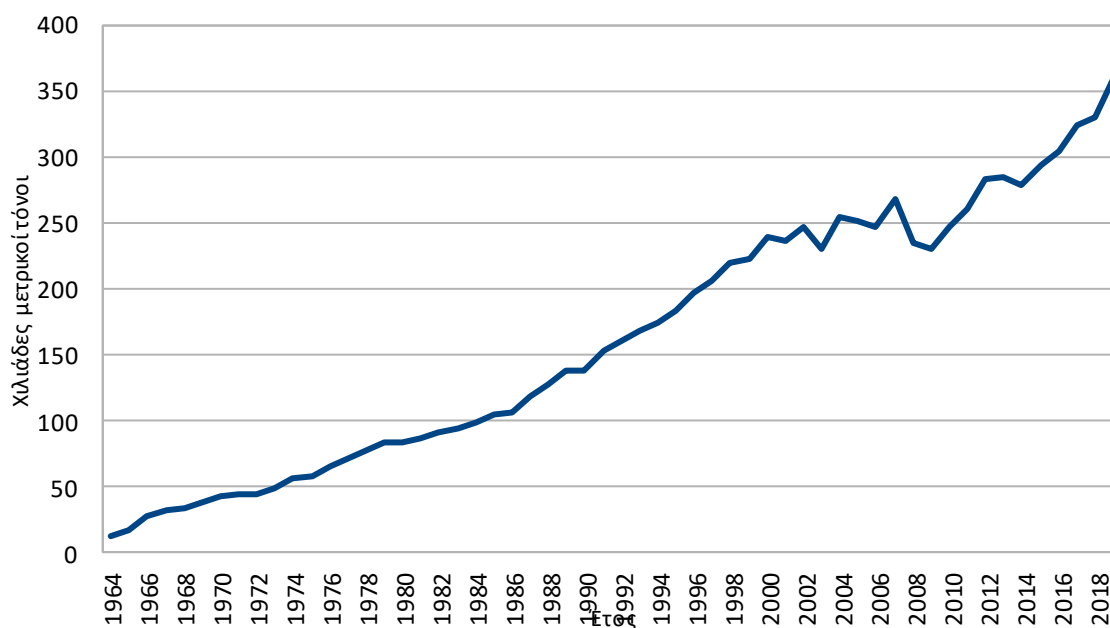
Γ.1 Μέγεθος αγοράς/ τμήματα αγοράς

Ο όγκος παραγωγής ιαπωνικών τυρών, υπολείπεται κατά πολύ της κατανάλωσης. Μόλις το 1/4 με το 1/5 της συνολικής κατανάλωσης, καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή. Ειδικά το 2018, μόνο το 14% της κατανάλωσης καλύπτονταν από την εγχώρια παραγωγή, ενώ το 2019, το μέγεθος αυτό, αντιστοιχούσε στο 12,8% της κατανάλωσης (Πίν.1 & Πίν.2, στο παράρτημα).

Συγκεκριμένα, η κατανάλωση τυρών στην Ιαπωνία, καταγράφει συνεχή αυξητική τάση μετά το 1964. Σε 55 χρόνια, μόνο τα 8 έτη κατεγράφη μείωση ετήσιου ρυθμού μεταβολής, εκ των οποίων τα έξι (6) την δεκαετία του 2000, γεγονός ενδεικτικό της δυναμικής της κατανάλωσης του συγκεκριμένου προϊόντος. Ειδικά την τελευταία δεκαετία καταγράφεται συνεχής αύξηση της κατανάλωσης, με εξαίρεση το 2014 (-2,46%) και μάλιστα η τιμή αύξησης της ετήσιας μεταβολής του 2019 σε σχέση με το 2018 της τάξεως του 9,7%, αντιστοιχεί στις τιμές ετήσιας μεταβολής, με εκείνες του 1991 (10,14%), του 2004 (10,92%), του 1987 (11,43%) και του 1978 (10%). Την τελευταία δεκαετία, έχει σημειωθεί αύξηση της κατανάλωσης της τάξεως του 45%, από 247 μ.τ το 2010, σε 329 μ.τ το 2018 και 359.000 μ.τ. το 2019 (εκτίμηση).

Όσον αφορά στο ρυθμό μεταβολής, μετά το 2000, αυτός κυμαίνεται στο 5% κατά μέσο όρο, με την μέγιστη τιμή του στο 9,12% το 2019/2018 και την ελάχιστη στο 1,06% το 2014 και -2,46 το 2014

Διάγραμμα Γ.1.1. Εξέλιξη κατανάλωσης τυρών στην Ιαπωνία 1964-2019



Πηγή: USDA, Foreign Agricultural Service

Ένας από τους προσδιοριστικούς παράγοντες της ζήτησης, είναι και η σύνθεση του πληθυσμού. Σύμφωνα με την πλέον πρόσφατη απογραφή (2015), ο πληθυσμός της Ιαπωνίας ανέρχονταν σε 126,3 εκατομμύρια, που αντιστοιχεί στο 1,7% του πληθυσμού της γης. Η πυκνότητα του πληθυσμού υπολογίζεται σε 340,8 άτομα ανά τετρ. χλμ. (απογραφή 2015), κατατάσσοντας την Ιαπωνία, ως την ενδέκατη μεταξύ χωρών ή περιοχών με πληθυσμό πάνω από 10 εκατομμύρια κατοίκους. Το 2018 ο πληθυσμός των ηλικίας άνω των 15 ετών, ανήλθε σε 111,08 εκατομμύρια. Στην χώρα ζουν 53,33 εκατομμύρια ιδιωτικά νοικοκυριά, εξαιρουμένων των «θεσμικών νοικοκυριών» (πχ φοιτητές σε σχολικούς κοιτώνες), εκ των οποίων το 55,9% ήταν

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

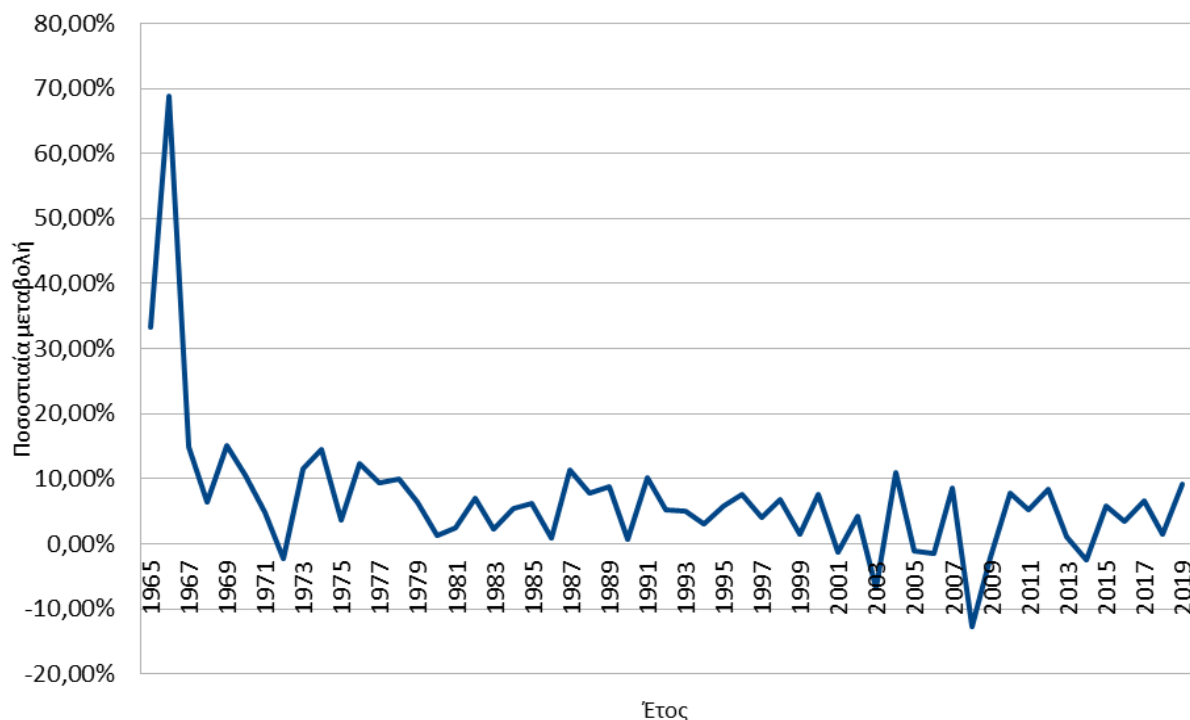
3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

νοικοκυριά πυρηνικής οικογένειας. Ο αριθμός των ηλικιωμένων νοικοκυριών , δηλαδή εκείνων με μέλη ηλικίας 65 ετών και άνω, το 2015 ανέρχονταν σε 21,71 εκατ. που αντιστοιχεί στο 40,7% των ιδιωτικών νοικοκυριών.

Το **κατά κεφαλήν ΑΕΠ** είναι από τα υψηλότερα στον κόσμο. Το προσδόκιμο ζωής, είναι 80,5 έτη για τους άνδρες και 86,8 έτη για τις γυναίκες (πηγή: Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας, 2016). Το 48,7% του πληθυσμού είναι άνδρες και το 51,3% γυναίκες (πηγή: Japan Statistical Yearbook 2016). Σύμφωνα με τις προβλέψεις, το 2050 οι ηλικιωμένοι άνω των 65 ετών θα αποτελούν το 39,6% ενώ τα παιδιά θα αποτελούν μόλις το 8,6%.

Διάγραμμα Γ.1.2. Εξέλιξη ρυθμού μεταβολής κατανάλωσης τυρών στην Ιαπωνία 1964-2019



Πηγή: USDA, Foreign Agricultural Service

Γ.2 Αγοραστική συμπεριφορά

Οι περισσότεροι Ιάπωνες καταναλωτές έχουν δοκιμάσει τυρί τουλάχιστον μία φορά στην ζωή τους. Είναι **ωστόσο περισσότερο εξοικειωμένοι με τα επεξεργασμένα τυριά** και για τον λόγο αυτό τα καταναλώνουν περισσότερο. Αυτό διότι τα επεξεργασμένα τυριά έχουν ελαφρά γεύση, είναι εύκολο να καταναλωθούν, έχουν μακρά διάρκεια ζωής στο ράφι, έχουν αναλλοίωτη γεύση και είναι σχετικά οικονομικά.

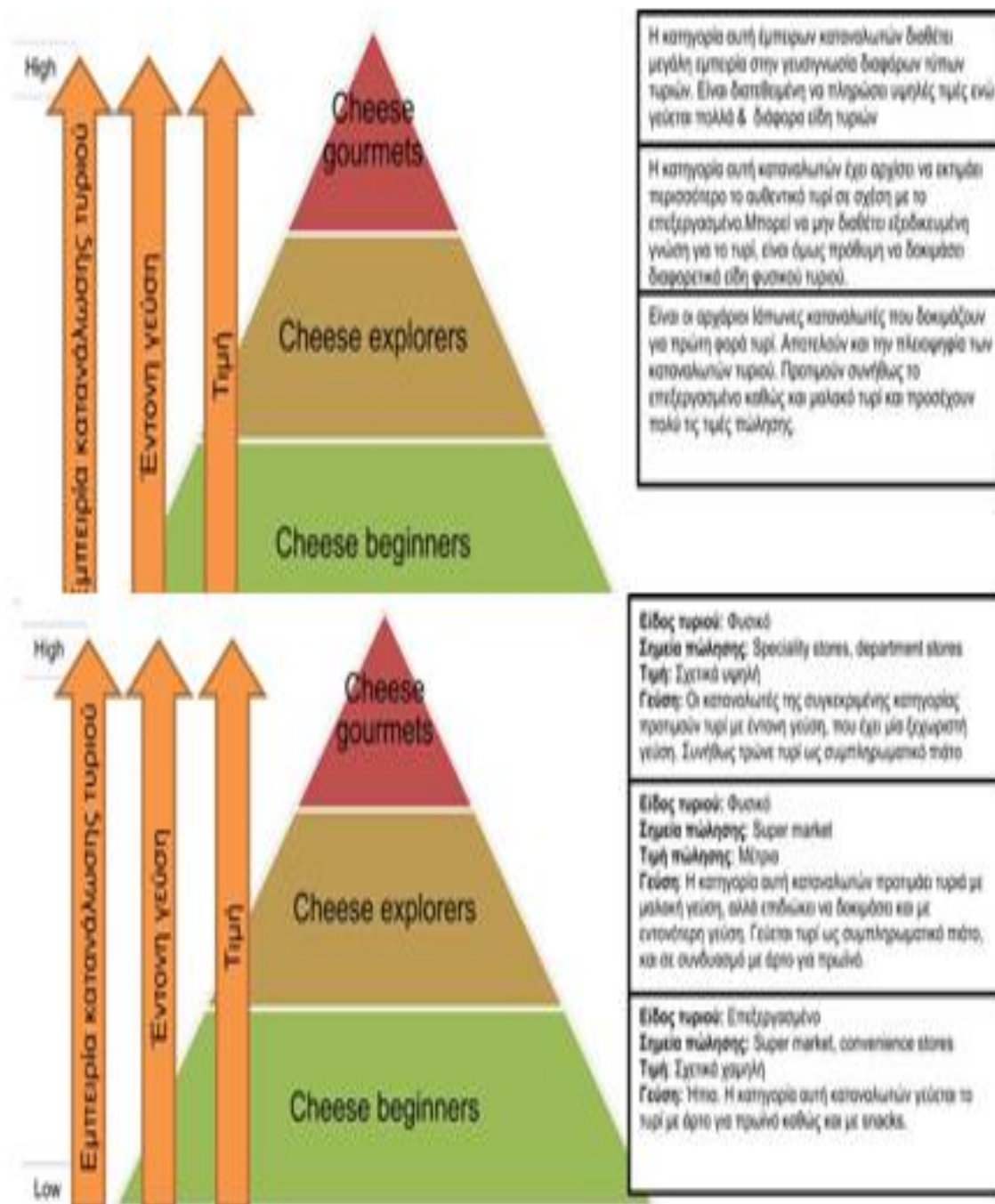
Οι καταναλωτές στην Ιαπωνία, δείχνουν ενδιαφέρον **να προσαρμόσουν την χρήση τυροκομικών** στην καθημερινή τους διατροφή και να δοκιμάσουν νέες συνταγές. Αποδίδουν σημασία στην γεύση και ιδιαίτερα στις νέες γεύσεις, στην καινοτομία, στην πρωτοποριακή συσκευασία, στην τιμή, στην ωφέλειά τους στην υγεία **αλλά και στην χώρα προέλευσης**. Εξαιτίας του όλο και αυξανόμενου αριθμού Ιαπώνων οι οποίοι ταξιδεύουν στο εξωτερικό αλλά και της αξιοσημείωτης αύξησης του αριθμού των δυτικών εστιατορίων στην Ιαπωνία (γαλλικών, ιταλικών, ισπανικών κλπ), ολοένα και περισσότεροι Ιάπωνες έχουν την ευκαιρία να γευθούν και να εκτιμήσουν διαφορετικά είδη τυριών και διαφορετικά πιάτα. Στους Ιάπωνες **αρέσει η καλή κουζίνα και οι νέες συνταγές**, δειπνούν συχνά σε εστιατόρια με φίλους τους και συχνά προσπαθούν να μαγειρέψουν στο σπίτι τους τις συνταγές που έχουν δοκιμάσει στο εξωτερικό.

Οι περισσότεροι καταναλωτές, στην πλειοψηφία τους γυναίκες άνω των 40 ετών, εμφανίζονται διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερο για ένα ποιοτικό προϊόν με καλύτερη γεύση και ωφέλειες στην υγεία - απαιτείται όμως σαφής διαφοροποίηση του προϊόντος και κατάλληλο μάρκετινγκ. Η ποιότητα δεν αρκεί λαμβάνοντας υπ' όψιν ότι οι Ιάπωνες δείχνουν όλο και περισσότερο ενδιαφέρον για **χαμηλότερες τιμές**. Οι **μεγαλύτερες ηλικίες** ενδιαφέρονται περισσότερο για θέματα υγείας. Το ενδιαφέρον αυξάνεται όταν στην συσκευασία περιλαμβάνονται **συνταγές και πληροφορίες για τις ωφέλειες στην υγεία και όταν μειώνεται η τιμή στο πλαίσιο προωθητικών ενεργειών**. Οι άνδρες επιλέγουν κυρίως με βασικό κριτήριο την τιμή του προϊόντος. Για τους νεότερους καταναλωτές μεγαλύτερη σημασία έχουν η γεύση, η τιμή του προϊόντος και οι συστάσεις του οικογενειακού και φιλικού τους κύκλου. Τα σουπερμάρκετ και τα kombiniis διαθέτουν έτοιμο συσκευασμένο φαγητό («bento», βλ. <http://bit.ly/2tcwlo3>) σε μεγάλη ποικιλία και χαμηλό κόστος που απευθύνεται κυρίως σε εργαζομένους άγαμους Ιάπωνες. Οι άγαμοι και τα ζευγάρια χωρίς παιδιά φαίνονται διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερο για να αποφύγουν την μαγειρική.

Επισημαίνεται ότι, οι Ιάπωνες, δεν είναι συνηθισμένοι να ψωνίζουν ογκώδεις συσκευασίες, λαμβάνοντας υπ' όψιν την έλλειψη αποθηκευτικού χώρου στα μικρά διαμερίσματα, αντίθετα, κάνουν ψώνια σε καθημερινή βάση. Επιπλέον, οι καταναλωτές προτιμούν να προβαίνουν σε **αγορές μικρών ποσοτήτων προϊόντων** που δεν γνωρίζουν ακόμα και αν οι μεγαλύτερες συσκευασίες αποδεικνύονται πιο οικονομικές. Θεωρούν ότι με τις μικρές συσκευασίες μειώνεται ο κίνδυνος της λήξης του προϊόντος.

Επίσης, δεν γίνονται αποδεκτές από τον καταναλωτή φθορές στην συσκευασία, στο καπάκι ή στην ετικέτα.

Στα παρακάτω διαγράμματα απεικονίζεται η καταναλωτική συμπεριφορά, ανάλογα με την εμπειρία και γνώση στην κατανάλωση τυριών. Οι Ιάπωνες δοκιμάζουν συνήθως για πρώτη φορά επεξεργασμένο τυρί. Όσο η εμπειρία τους περί τυριών αυξάνεται, τόσο δοκιμάζουν ολοένα και περισσότερο πιο "αυθεντικά" τυριά, δηλαδή πολλά και διάφορα τυριά με έντονες γεύσεις.



Οι Ιάπωνες καταναλώνουν τυρί στο σπίτι τους συνήθως ως εξής:

- ✓ με άρτο - κυρίως για πρωινό αλλά και μεσημεριανό. Για πρωινό συνήθως χρησιμοποιούν τεμαχισμένο
- ✓ τυρί (επεξεργασμένο) το οποίο τοποθετούν σε μία φέτα τوست. Για μεσημεριανό συνήθως καταναλώνουν τυρί με άρτο, σε μορφή σάντουιτς.
- ✓ ως συνοδευτικό πιάτο. Συνήθως όταν επιστρέφουν σπίτι τους από την εργασία, όταν παρακολουθούν τηλεόραση, ή όταν βρίσκονται με φίλους. Επίσης στις “izakayas” (ιαπωνικές ταβέρνες), ή bar, κυρίως όταν καταναλώνουν αλκοόλ.
- ✓ ως σνακ - ανάμεσα στα γεύματα. Συνήθως θεωρούν τα σνακ τυριών πιο υγιεινά σε σχέση με άλλα σνακ.
- ✓ στο μαγείρεμα. Οι νοικοκυρές συνήθως μαγειρεύουν ιαπωνικά πιάτα στο σπίτι τους, ωστόσο τα τελευταία χρόνια άρχισαν να μαγειρεύουν και πιάτα δυτικής κουζίνας. Τέτοιες δυτικές τροφές περιλαμβάνουν τυρί για ζυμαρικά και pizza, gratin, hamburger κλπ. Επιπλέον, το cheesecake είναι πολύ δημοφιλές.

Γ.3 Προοπτικές στην εξέλιξη της ζήτησης

Η κατανάλωση τυροκομικών παρουσιάζει αυξητικές τάσεις (βλ. Διάγραμμα Γ.1.1). Ο ανταγωνισμός στην αγορά είναι ιδιαίτερα έντονος. Η κατανάλωση τυριού είναι γενικώς χαμηλή, σε σχέση με την Ευρώπη και Αμερική, σχετικά υψηλή όμως για χώρα της Ασίας. Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής DG AGRI με ορίζοντα το 2026, η κατά κεφαλήν κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία θα σταθεροποιηθεί στα 70 κιλά ετησίως. Οι εισαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων αναμένεται να παραμείνουν στα ίδια επίπεδα, **οι εισαγωγές τυροκομικών όμως αναμένεται να ανέλθουν στο 80% των εισαγωγών γαλακτομικών εξ αιτίας της αυξανόμενης προτίμησης των Ιαπώνων σε ποιοτικά τυριά**. Οι Ιάπωνες ενδιαφέρονται για καινούριες συνταγές και καινοτόμα προϊόντα.

Επίσης, εξαιτίας της αύξησης του αριθμού Ιαπώνων που ταξιδεύουν στο εξωτερικό αλλά και της αξιοσημείωτης αύξησης του αριθμού των δυτικών εστιατορίων στην Ιαπωνία (γαλλικά, ιταλικά κλπ), ολοένα και περισσότεροι Ιάπωνες έχουν την ευκαιρία να γευθούν και να εκτιμήσουν διαφορετικά είδη φυσικών τυριών, γεγονός που συμβάλλει στην περεταίρω αύξηση της ζήτησης.

Δ. ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Δ.1 Ροές εμπορίου - εμπορικό ισοζύγιο κλάδου/προϊόντος

Εισαγωγές

Καθώς τα περισσότερα τυροκομικά προϊόντα που διατίθενται στην Ιαπωνία, προέρχονται από το εξωτερικό, η αύξηση της κατανάλωσης έχει οδηγήσει στην **αύξηση των εισαγωγών**.

Το 2018, καταγράφηκε αύξηση της αξίας εισαγόμενων τυρών της κλάσης HS 040610090 στην Ιαπωνία, της τάξεως του 11,24%, από 39,6 δις Γιέν το 2017 (περίπου 313 εκ. Ευρώ), σε 44 δις Γιέν το 2018 (περίπου 338 εκ. Ευρώ). Η αντίστοιχη αύξηση στις εισαγόμενες ποσότητες, ήταν 2,09% από 85,6 μετρικού τόνους το 2017 σε 87,4 μετρικούς τόνους το 2018.

Η κύρια προέλευση των εισαγόμενων τυρών της κλάσης HS 040610090 και HS 040690090 που πωλούνται στην Ιαπωνία, είναι η **Αυστραλία** με μερίδιο της τάξεως του 51,06% το 2018 και 50,55% το 2017, η **Νέα Ζηλανδία** με μερίδιο της τάξεως του 17,06% το 2018 και 16% το 2017, η **Ιταλία** με μερίδιο της τάξεως του 12% το 2018 και 12,71% το 2017, οι **ΗΠΑ** με μερίδιο 7,79% το 2018 και 6,56% το 2017, η **Δανία** με μερίδιο 4,16% το 2018, η **Γερμανία** με μερίδιο 3,11% το 2018, η **Αργεντινή** με μερίδιο 2,13% το 20018 και η **Γαλλία** με μερίδιο 1,83% το 2018 (βλ. Πίνακα Δ.1.1)

Πίνακας Δ.1.1: Εισαγωγές τυρών κλάσης HS 040610090

Κωδικός 040610090	Αξία σε χιλ.γεν (2017)	Μερίδιο αγοράς (2017)	Αξία σε χιλ.ευρώ (2017) 1 ευρώ=126,6 γεν	Αξία σε χιλ.γεν (2018)	Αξία σε χιλ.ευρώ (2018) 1 ευρώ=130,4 γεν	Μερίδιο αγοράς (2018)	%Μεταβολής της αξίας	Ποσότητα σε κιλά (2017)	Ποσότητα σε κιλά (2018)	% Μεταβολής σε κιλά
Αυστραλία	20014059	50,55%	158089	22489427	172465	51,06%	12,37%	47122244	46706891	-0,88%
N.Ζηλανδία	6303401	15,92%	49790	7515242	57632	17,06%	19,23%	14836043	16092786	8,47%
Ιταλία	5033798	12,71%	39761	5251170	40270	11,92%	4,32%	6032443	6044670	0,20%
ΗΠΑ	2597527	6,56%	20518	3429194	26298	7,79%	32,02%	5174996	6897768	33,29%
Δανία	1979296	5,00%	15634	1833627	14062	4,16%	-7,36%	4129447	3662583	-11,31%
Γερμανία	1692750	4,28%	13371	1369002	10498	3,11%	-19,13%	4202659	3371624	-19,77%
Αργεντινή	813855	2,06%	6429	939894	7208	2,13%	15,49%	1891405	2297341	21,46%
Γαλλία	567411	1,43%	4482	803841	6164	1,83%	41,67%	1072785	1463397	36,41%
Βέλγιο	493355	1,25%	3897	296802	2276	0,67%	-39,84%	1029985	705971	-31,46%
Ελβετία	24182	0,06%	191	31853	244	0,07%	31,72%	27016	44652	65,28%
Ινδία	19368	0,05%	153	26859	206	0,06%	38,68%	34091	49810	46,11%
Καναδάς	14443	0,04%	114	20100	154	0,05%	39,17%	27110	37824	39,52%
Ελλάδα	17689	0,04%	140	15623	120	0,04%	-11,68%	16696	15883	-4,87%
Τουρκία	12189	0,03%	96	10911	84	0,02%	-10,48%	18726	15934	-14,91%
Νορβηγία	3445	0,01%	27	6744	52	0,02%	95,76%	3990	7308	83,16%
Αυστρία	920	0,00%	7	490	4	0,00%	-46,74%	1890	972	-48,57%
Κύπρος	2384	0,01%	19	463	4	0,00%	-80,58%	2000	350	-82,50%
Λάος	0	0,00%	0	388	3	0,00%	n/a	0	79	n/a
Σύνολα	39590072	100,0%	312718	44041630	337743	100,00%	11,24%	85623526	87415843	2,09%

Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκιο

Γραφείο ΟΕΥ Τόκιο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Πίνακας Δ.1.2: Εισαγωγές τυρών κλάσης HS 040690090 στην Ιαπωνία

Κωδικός 040690.090	Αξία σε χιλ.γεν (2017)	Μερίδιο αγοράς (2017)	Αξία χιλ.ευρώ (2017)	Αξία σε χιλ.γεν (2018)	Αξία σε χιλ.ευρώ (2018)	Μερίδια αγοράς (2018)	Ποσοστιαία μεταβολή σε αξία 2018/2017	Ποσόν. σε κιλά (2017)	Ποσόν. σε κιλά (2018)	% μετ. σε ποσόν.
Ολλανδία	10706990	18,12%	84573	11848217	90860,56	18,221%	10,66%	27139008	29557111	8,91%
Ν.Ζηλανδία	11955879	20,24%	94438	11540530	88501	17,747%	-3,47%	27653719	24976802	-9,68%
Αυστραλία	9121351	15,44%	72049	10389267	79672,29	15,977%	13,90%	21110635	22656439	7,32%
ΗΠΑ	7752808	13,12%	61239	7523043	57692,05	11,569%	-2,96%	17665573	17311632	-2,00%
Γερμανία	4303524	7,28%	33993	5103865	39140,07	7,849%	18,60%	10483462	13238720	26,28%
Δανία	4080139	6,91%	32229	5359699	41101,99	8,242%	31,36%	8383713	11687261	39,40%
Ιρλανδία	2094579	3,55%	16545	3066937	23519,46	4,716%	46,42%	5143308	7087850	37,81%
Ιταλία	3472584	5,88%	27430	3486045	26733,47	5,361%	0,39%	3214143	2905660	-9,60%
Γαλλία	3165201	5,36%	25002	3348561	25679,15	5,150%	5,79%	2423443	2443830	0,84%
Αργεντινή	327528	0,55%	2587	926472	7104,847	1,425%	182,87%	748658	2237160	198,82%
Φινλανδία	327165	0,55%	2584	557874	4278,175	0,858%	70,52%	840687	1431675	70,30%
Εσθονία	192404	0,33%	1520	258971	1985,974	0,398%	34,60%	503849	696354	38,21%
Ελβετία	861063	1,46%	6801	1025803	7866,587	1,578%	19,13%	551739	694606	25,89%
Λεττονία	88555	0,15%	699	123886	950,046	0,191%	39,90%	219861	307831	40,01%
Καναδάς	242885	0,41%	1919	101022	774,7086	0,155%	-58,41%	588352	235914	-59,90%
Ηνωμένη Βασιλεία	125573	0,21%	992	176245	1351,572	0,271%	40,35%	140598	194978	38,68%
Ισπανία	72761	0,12%	575	59735	458,0905	0,092%	-17,90%	60358	52582	-12,88%
Πολωνία	30465	0,05%	241	41890	321,2423	0,064%	37,50%	51006	30216	-40,76%
Ελλάδα	30685	0,05%	242	31889	244,5475	0,049%	3,92%	28096	25770	-8,28%
Σιγκαπ/ρη	18586	0,03%	147	24394	187,0706	0,038%	31,25%	20140	25200	25,12%
Αυστρία	8199	0,01%	65	5512	42,26994	0,008%	-32,77%	12703	7691	-39,46%
Νορβηγία	3127	0,01%	25	2868	21,99387	0,004%	-8,28%	3299	3011	-8,73%
Νεπάλ	70805	0,12%	559	9284	71,19632	0,014%	-86,89%	32412	2549	-92,14%
Κύπρος	3998	0,01%	32	2870	22,0092	0,004%	-28,21%	4192	2539	-39,43%
Πορτογαλ	1206	0,00%	10	2871	22,01687	0,004%	138,06%	965	2308	139,17%
Βέλγιο	226	0,00%	2	2905	22,27761	0,004%	1185,40%	48	1553	3135,42%
Μογγολία	4085	0,01%	32	2758	21,15031	0,004%	-32,48%	2252	1129	-49,87%
ΗΑΕ	910	0,00%	7	976	7,484663	0,002%	7,25%	864	960	11,11%
Τουρκία	0	n/a	0	539	4,133436	0,001%	n/a	0	613	n/a
Φιλιππίνες	468	0,00%	4	649	4,976994	0,001%	38,68%	493	612	24,14%
Μπουτάν	425	0,00%	3	596	4,570552	0,001%	40,24%	135	195	44,44%
Λάος	0	0,00%	0	356	2,730061	0,001%	n/a	0	54	n/a
Λευκ/σία	320	0,00%	3	n/a	n/a	n/a	n/a	291	0	-100,00%
Χιλή	10002	0,02%	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	23003	0	-100,00%
Σουηδία	8134	0,01%	64	n/a	n/a	n/a	n/a	8288	0	-100,00%
Σύνολα	59082630	100,00%	466687	65026529	498669,7	100,00%	10,06%	127059293	137820805	8,47%

Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκιο

Γραφείο ΟΕΥ Τόκιο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Όσον αφορά στην αξία εισαγόμενων τυρών της κλάσης HS 040690090 στην Ιαπωνία το 2018, καταγράφηκε αύξηση της τάξεως του 10,06% από 59 δις Γιέν το 2017 (περίπου 467 εκ. Ευρώ) σε 65 δις Γιέν το 2018 (περίπου 1 δις Ευρώ). Η αντίστοιχη αύξηση στις εισαγόμενες ποσότητες, ήταν 8,47% από 1276 μετρικού τόνους το 2017 σε 137,8 μετρικούς τόνους το 2018 (βλ. Πίνακα Δ.1.1).

Η κύρια προέλευση των εισαγόμενων τυριών της κλάσης HS 040690090 που εισάγονται στην Ιαπωνία, είναι η **Ολλανδία**, με μερίδιο **18,22%** επί της συνολικής αξίας των εισαγόμενων στην Ιαπωνία προϊόντων της κλάσης HS 040690090 από μερίδιο **18,12%** το 2017, η **Νέα Ζηλανδία**, με μερίδιο της τάξεως του **17,74%** το 2018 από 20,24% το 2017, η **Αυστραλία**, με μερίδιο της τάξεως του **15,97%** το 2018 από 15,44% το 2017, οι **ΗΠΑ**, με μερίδιο **11,57%** το 2018 από 13,12% το 2017, η **Γερμανία**, με μερίδιο **7,85%** το 2018 από 7,28% το 20017, η **Δανία**, με μερίδιο **8,24%** το 2018 από 6,91% το 2017, η **Ιρλανδία**, με μερίδιο **4,71%** το 2018 από 3,55% το 2017, η **Ιταλία**, με μερίδιο της τάξεως του **5,36%** το 2018 από 5,88% το 2017, και η **Γαλλία**, με μερίδιο **5,15%** το 2018 από 5,36% το 2017.

Εξαγωγές -Ανάλυση

Η Ιαπωνία έχει αρχίσει σχετικά πρόσφατα, να εξάγει τυροκομικά προϊόντα των κλάσεων HS 040610090 και HS 040690090. Το 2018, εξήγαγε προϊόντα αξίας 110 εκ Γιέν που αντιστοιχούν σε 74 μετρικούς τόνους. Η ποσότητα αυτή ήταν μειωμένη κατά 14 μετρικού τόνους σε σχέση με το 2017 η οποία αντιστοιχεί σε μείωση της αξίας εξαγωγών κατά -15,76%. Αντιθέτως το 2017 είχε καταγραφεί αύξηση της αξίας εξαγωγών της τάξεως του 88% από 66 εκ Γιέν το 2016 σε 12 εκ. Γιέν το 2017.

Πίνακας Δ.1.3: Εξαγωγές τυρών κλάσης HS 040690090 και 040610090 στην Ιαπωνία

	Αξία σε χιλ.Γιέν (2016)	Αξία σε χιλ.γεν (2017)	Αξία σε χιλ.γεν (2018)	Αξία σε χιλ.γεν (2019)	%Μεταβολή της αξίας (2017/2016)	%Μεταβολή της αξίας (2018/2017)	%Μεταβολή της αξίας (2019/2018)	Ποσότητα σε κιλά 2016	Ποσότητα σε κιλά (2017)	Ποσότητα σε κιλά (2018)	Ποσότητα σε κιλά (2019)	% Μεταβολή σε κιλά	% Μεταβολή σε κιλά	% Μεταβολή σε κιλά
Κορέα	0	3070	0	0	0	0	0	0	1632	0	0	0	0	0
Ταϊβάν	64603	70569	72903	62677	9,23%	3,31%	-14%	48485	48379	49509	42582	-0,2%	2,4%	-14,0%
Χονγκ-Κονγκ	1471	36389	15137	8885	2373%	-58,4%	-41,3%	1652	28548	9715	5285	1628,%	-65,8%	-45,6%
Βιετνάμ	0	12421	18589	0	0	49,66%	-100%	0	7362	10264	0		39,4%	-100,0%
Ταυ/δη	242	2258	2990	1217	833%	32,4%	-59,3%	240	2028	4432	1092	745,0%	118,5%	-75,4%
Συν/ρη	0	0	0	2951	0	0	0	0	0	0	1464	0	0	0
Μακάο	0	0	381	0	0	0	0	0	0	171	0	0	0	0
Σύνολο	66316	124707	110000	75730	88%	-15.76	-32%	50377	87949	74091	50423	74,6%	-16%	-32%

Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκιο

Για το έτος 2019, εκτιμάται ότι η ποσότητα εξαγωγών θα μειωθεί αισθητά από 74 μετρικούς τόνους το 2018 σε 50 μετρικού τόνους το 2019 με αντίστοιχη ετήσια μεταβολή της αξίας εξαγωγών της τάξεως του -32%.

Γραφείο ΟΕΥ Τόκιο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Οι χώρες στις οποίες εξαγει η Ιαπωνία προϊόντα των κλάσεων HS 040610090 και HS 040690090, είναι το **Βιετνάμ**, το **Χονγκ Κόνγκ**, η **Ταϊβάν** και η **Ταϊλάνδη**. Το έτος 2018, το **μερίδιο της Ταϊβάν** επί της συνολικής αξίας εξαγωγών της Ιαπωνίας σε προϊόντα της κλάσης HS 040610090 και HS 040690090, ήταν **66,27%**, το **μερίδιο του Βιετνάμ** ήταν 16,89%, ενώ το αντίστοιχο μέγεθος για το Χονγκ-Κόνγκ ήταν 13,76% και 2,7% για την Ταϊλάνδη (βλ. Πίνακα Δ.1.3).

Οι εξαγωγές προς το **Χονγκ Κόνγκ**, το 2018 **μειώθηκαν κατά -58,4%** (σε αξία) σε σχέση με το 2017, ενώ με τις άλλες τρεις χώρες αυξήθηκαν με την αξία εξαγωγών προς το **Βιετνάμ να καταγράφει ρυθμό αύξησης της τάξεως του 50%**. Η αγορά της Ταϊλάνδης παρουσιάζει ενδιαφέρον για τα ιαπωνικά προϊόντα των κλάσεων HS 040610090 και HS 040690090, αφού το 2016 εξήχθησαν ποσότητες αξίας 242.000 Γιέν, το 2017 ποσότητες αξίας 2,2 εκ. Γιέν και το 2018 ποσότητες αξίας 2,9 εκ. Γιέν. Το 2019 η αξία εξαγωγών αναμένεται να κυμανθεί στα 1,2 εκ. Γιέν.

Δ.2 Ανάλυση εισαγωγών

Κύριες προμηθεύτριες χώρες της Ιαπωνίας σε τυροκομικά προϊόντα της κλάσης HS 040610090 και της κλάσης HS 040690090 είναι η **Αυστραλία**, η **Ν. Ζηλανδία**, η **Ολλανδία**, οι **ΗΠΑ**, η **Δανία**, η **Ιταλία** και η **Γαλλία**. Όπως προκύπτει από τους Πίνακες Δ1.2. και Δ.1.3 η αξία εισαγωγών των προϊόντων της κλάσης HS 040690090 κατέγραψαν αύξηση της τάξεως του 10,6% το 2018 σε σχέση με το 2017, ενώ το αντίστοιχο μέγεθος για τα προϊόντα της κλάσης HS 040610090 ήταν 11,32%.

Προϊόντα της κλάσης HS 040690090

Ειδικά για τα προϊόντα της κλάσης HS 040690090 (Πίνακας Δ.1.2), η **Νέα Ζηλανδία** και οι **ΗΠΑ**, ήταν οι μόνες από τις κύριες χώρες-προμηθευτές της Ιαπωνίας για το συγκεκριμένο προϊόν, με μερίδιο πάνω από 1%, οι οποίες **κατέγραψαν μείωση** του ετήσιου ρυθμού μεταβολής αξίας εισαγωγών σε σχέση με το 2017, της τάξεως του **-3,47%** η **Νέα Ζηλανδία** και **-2,96%** οι **ΗΠΑ**. Επισημαίνεται ότι η μείωση του ρυθμού μεταβολής των εξαγωγών στην Ιαπωνία, προϊόντων της κλάσης HS 040690090, ήταν πολύ μεγαλύτερη όσον αφορά στις ποσότητες για την Νέα Ζηλανδία, της τάξεως του -9,68% ενώ το αντίστοιχο μέγεθος για τις ΗΠΑ είναι ανάλογο με εκείνο που αφορά στην αξία εισαγωγών στην Ιαπωνία, δηλαδή -2%. Παρομοίως παρατηρούμε και για την **Πολωνία κατέγραψε μείωση της ποσότητας εξαγωγών της στην Ιαπωνία, ωστόσο αυξήθηκε η αξία.**

Μείωση κατέγραψαν και ο **Καναδάς (-58,41%)**, η **Ισπανία (-17,90%)**, η **Αυστρία (-32,77%)**, το **Νεπάλ (-86,9%)**, η **Μογγολία (-32,5%)**, η **Κύπρος (-28,21%)**, και η **Νορβηγία (-8,28%)**. Από όλες τις προμηθεύτριες χώρες της Ιαπωνίας, την μεγαλύτερη μείωση του ετήσιου ρυθμού μεταβολής το 2018, κατέγραψε ο **Καναδάς (-58,41%)** και η **Αυστρία (-32,77%)**. Η μείωση της αξίας εξαγωγών του Νεπάλ και της Μογγολίας, είναι αμελητέες λόγω της πολύ μικρής αξίας.

Εντυπωσιακή είναι η **αύξηση** το 2018, του ετήσιου ρυθμού μεταβολής αξίας εξαγωγών στην Ιαπωνία τυρών κλάσης HS 040690090, του **Βελγίου** της τάξεως του 1185% και της **Αργεντινής** της τάξεως του 183%. Το **Βέλγιο** εξήγαγε το 2018 ποσότητα 1,5 μετρικών τόνων από 48 Kg το 2017 εκτινάσσοντας την αξία εξαγωγών του στην Ιαπωνία στα τυροκομικά προϊόντα της συγκεκριμένης κλάσης για το 2018 στα 3 εκ. Γιέν περίπου, από 226 χιλ το 2017. Η **Αργεντινή**, εξήγαγε το 2018 ποσότητα 2237 μετρικών τόνων από 748 το 2017 εκτινάσσοντας την αξία εξαγωγών της στην Ιαπωνία στα τυροκομικά προϊόντα της συγκεκριμένης κλάσης για το 2018 στα 926,5 εκ. Γιέν περίπου, από 327,5 εκ. το 2017. Σημαντική ήταν και η αύξηση της αξίας εξαγωγών για τα προϊόντα

της συγκεκριμένης κλάσης, τόσο της **Φινλανδίας κατά 70,5%** όσο και της **Πορτογαλίας κατά 138%** (βλ. Πίνακα Δ.1.2). Βεβαίως μεγαλύτερη σημασία έχουν οι αυξήσεις στον ετήσιο ρυθμό μεταβολής για το έτος 2018, της **Δανίας** και της **Ιρλανδίας** κατά 31,36% και 46,42% αντίστοιχα, δεδομένου ότι οι χώρες αυτές κατέχουν σημαντικά μερίδια επί της συνολικής αξίας εισαγωγών στην Ιαπωνία, τυροκομικών προϊόντων της κλάσης HS 040690090, της τάξεως του 8,25 η **Δανία** και 4,77 η **Ιρλανδία**. Παρομοίως, σημαντική είναι η αύξηση και της **Γερμανίας** κατά 18,6% δεμένου ότι η χώρα αυτή, κατέχει μερίδιο της τάξεως του 7,85%.

Η αξία εξαγωγών της Ελλάδος στην Ιαπωνία το έτος 2018 για την κατηγορία τυροκομικών προϊόντων HS 040690090, κατέγραψε ετήσια αύξηση της τάξεως του 3,92% από 30,685 εκ. Γιέν το 2017, σε 31,889 εκ, Γιέν το 2018. Το μερίδιο των ελληνικών προϊόντων επί της συνολικής αξίας των εισαγωγών της Ιαπωνίας για τα συγκεκριμένα προϊόντα, το 2018, αντιστοιχούσε στο 0,049%.

Προϊόντα της κλάσης HS 040610090

Ειδικά για τα προϊόντα της κλάσης HS 040610090 (Πίνακας Δ.1.1), η **Γερμανία** και το **Βέλγιο**, ήταν οι μόνες από τις κύριες χώρες-προμηθευτές της Ιαπωνίας για το συγκεκριμένο προϊόν, με μερίδιο πάνω από 1%, οι οποίες **κατέγραψαν μείωση** του ετήσιου ρυθμού μεταβολής αξίας εισαγωγών σε σχέση με το 2017, της τάξεως του **-19,13% η Γερμανία και -7,36% η Δανία**. Επισημαίνεται ότι η μείωση του ρυθμού μεταβολής των εξαγωγών στην Ιαπωνία προϊόντων της κλάσης HS 040610090, ήταν μεγαλύτερη όσον αφορά **στις ποσότητες** για την Δανία, της τάξεως του -11,31%, ενώ το αντίστοιχο μέγεθος για την Γερμανία, είναι ανάλογο με εκείνο που αφορά στην αξία εισαγωγών, δηλαδή -19,77%. Παρομοίως παρατηρούμε και για την **Αυστραλία, ότι ενώ κατέγραψε ελαφρά μείωση της ποσότητας εξαγωγών της στην Ιαπωνία, ωστόσο αυξήθηκε η αξία εξαγωγών κατά 12,4%** (βλ. Πίνακα Δ.1.1).

Μείωση όσον αφορά στην αξία εξαγωγών κατέγραψε και το **Βέλγιο (-39,84)**, ενώ η ετήσια μείωση του ρυθμού μεταβολής κατά -46,74% για την Αυστρία, και κατά -80,6% για την Κύπρο, δεν επιφέρει ουσιώδη μεταβολή στα μεγέθη αφού οι χώρες αυτές εξαγουν ελάχιστες ποσότητες τυροκομικών προϊόντων της κλάσης HS 040610090, στην Ιαπωνία (972 kg η Αυστρία και 350 Kg η Κύπρος). Από όλες τις προμηθεύτριες χώρες της Ιαπωνίας, την μεγαλύτερη μείωση του ετήσιου ρυθμού μεταβολής το 2018, κατέγραψε το **Βέλγιο (-39,84%)**

Εντυπωσιακή **είναι η αύξηση** το 2018, του ετήσιου ρυθμού μεταβολής αξίας εξαγωγών τυρών κλάσης HS 040610090 στην Ιαπωνία, της **Γαλλίας** της τάξεως του 41,67% και των **ΗΠΑ**, της τάξεως του 32,02%. Σημαντική είναι και η αύξηση κατά 19,23% της αξίας εξαγωγών των **ΗΠΑ** αλλά και της αύξησης κατά 15,5% της **Αργεντινής**.

Η αξία εξαγωγών της Ελλάδος στην Ιαπωνία το έτος 2018 για την κατηγορία τυροκομικών προϊόντων HS 040690090, **κατέγραψε μείωση της τάξεως -11,68% ως προς την αξία και -4,87% ως προς την ποσότητα. Ειδική ανάλυση για την Ελλάδα, γίνεται κατωτέρω.**

Η Ελλάδα.

Το μερίδιο αγοράς που καταλαμβάνουν τα ελληνικά προϊόντα και για τις δύο κλάσεις (HS 040610090 & HS 040690090) δεν ξεπερνά το 0,05%. Το 2018 σε σχέση με το 2017 οι ελληνικές εξαγωγές μειώθηκαν κατά 13% κατ' αξία (41,893 εκατ. γεν το 2018 έναντι 48,374 εκατ. γεν το 2017) εμφανίζονται όμως αυξημένες κατά 0,06% σε ποσότητα (αύξηση από 44,8 τόνους το 2017 σε 47,7

τόνους το 2018). **Οι ελληνικές εξαγωγές** τυρών στην Ιαπωνία, κυμαίνονται σε **πολύ χαμηλό επίπεδο**. Παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα είναι αρκετά σημαντική εξαγωγέας τυρών, δεδομένου ότι οι εξαγωγές της τάξεως των \$ 500 εκ., την κατατάσσουν **στον 16ο εξαγωγέα τυρών παγκοσμίως με μερίδιο επί της παγκόσμιας αξίας εξαγωγών της τάξεως του 1,7%**, και παρά το γεγονός ότι διαθέτει ένα σημαντικά διαφοροποιημένο και αναγνωρίσιμο προϊόν, την “φέτα” αλλά και πολλά άλλα τυροκομικά προϊόντα προστατευόμενων Γεωγραφικών ενδείξεων, **η αξία εξαγωγών της είναι πολύ χαμηλή**, σε μία από τις σημαντικότερες χώρες εισαγωγής τυρών, την Ιαπωνία, η οποία το 2018, εισήγαγε 286.000 μετρικούς τόνους τυρών συνολικής αξίας 143 δις Γιέν περίπου (1,15 δις Ευρώ περίπου. Ευρώ/Γιέν=124) και το 2019 εκτιμάται ότι εισήγαγε 295000 μετρικούς τόνους συνολικής αξίας 145 δις Γιέν περίπου, εκ των οποίων το **79% περίπου από την κατηγορία “μαλακών τυρών” των δασμολογικών κλάσεων HS: 040610090 και HS: 040690090** οι οποίες αναφέρονται σε τυροκομικά προϊόντα που οποία εξάγει στην Ιαπωνία και η Ελλάδα.

Από το 2010 μέχρι το 2018 το μερίδιο της Ελλάδας επί του συνόλου των εισαγόμενων ποσοτήτων στην Ιαπωνία, κυμαίνεται από 0,10% έως 0,18% σε αξίες της τάξεως των 47512000 Γιέν ή 380000 Ευρώ περίπου το 2018, με τα μερίδια της κατηγορίας HS:040610090 να καταγράφουν τάση μείωσης μετά το 2010 και τα μερίδια της κατηγορίας HS:040690090 να καταγράφουν αυξητικές τάσεις (Πίνακας Z.2.1 και διάγραμμα Z.2.1). Το συνολικό μερίδιο επί της συνολικής αξίας των εισαγόμενων ποσοτήτων των δυο αυτών κατηγοριών μαλακών τυρών κατέγραψε μείωση της τάξεως του -11.5% το 2018 σε σχέση με το 2017, ωστόσο το 2019 τα μερίδια των ελληνικών εξαγωγών μαλακών τυρών στην Ιαπωνία κατέγραψαν αύξηση.

Δ.3 Δασμολογικό καθεστώς και μη δασμολογικά εμπόδια

Η Ιαπωνική αγορά τυροκομικών, είναι από τις πλέον προστατευόμενες στον κόσμο. Ο γενικός δασμός, είναι 35%, ενώ στο πλαίσιο του ΠΟΕ, ο δασμός διαμορφώνεται σε 29,8%. Επομένως, ο ανταγωνισμός στην αγορά, διαμορφώνεται από την δυνατότητα μίας επιχείρησης να λάβει ποσόστωση, στο πλαίσιο ειδικών συμφωνιών της ιαπωνίας με τις διάφορες χώρες ή με ομάδες χωρών, όπως καταγράφεται αναλυτικά, στους πίνακες Δ.3.1 και Δ.3.2.

Η θέση σε ισχύ της Συμφωνίας Οικονομικής και Εμπορικής Συνεργασίας ΕΕ-Ιαπωνίας, γνωστή ως EPA, αποτελεί ακόμη έναν σημαντικό παράγοντα μείωσης των δασμών, ωστόσο, το “νέο τοπίο” που διαμορφώνεται, δεν αναμένεται να επηρεάσει άμεσα την αγορά τυροκομικών προϊόντων της Ιαπωνίας, δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά εξαιρέθηκαν από την άρση των δασμών, η οποία θα πραγματοποιηθεί σταδιακά, σε ορίζοντα 20ετίας, όταν πλέον οι αγορές θα έχουν προσαρμοστεί στην νέα κατάσταση.

Παρομοίως, η Συμφωνία Ελεύθερου Εμπορίου Χωρών του Ειρηνικού (Trans Pacific Partnership-TPP), γνωστή ως TPP, προβλέπει την **απελευθέρωση δασμών για την προστατευόμενη αυτή αγορά, σε βάθος 15ετίας,**

Επιπλέον, οι αυστηρές προδιαγραφές προϊόντων και τα αυστηρά πρωτόκολλα υγιεινής και ποιότητας που απαιτούνται για να γίνουν αποδεκτά τα προϊόντα μίας χώρας στην ιαπωνική αγορά, έχουν εγείρει διαμαρτυρίες για «εμπόδια» στην είσοδο. Το Υπουργείο Γεωργίας, Δασών και Αλιείας της Ιαπωνίας, έχει αναγνωρίσει την Ελλάδα ως χώρα ελεύθερη από αφθώδη πυρετό για τις εξαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία. Η αναγνώριση είχε ως αποτέλεσμα να μην επηρεασθούν αρνητικά οι εισαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων από την Ελλάδα καθώς η

χώρα μας δεν περιλαμβάνεται μεταξύ εκείνων για τις οποίες ισχύουν νέες αυστηρότερες προϋποθέσεις από 1/11/2017.

Από τον Ιούλιο του 2020, τα ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα θα πρέπει να συνοδεύονται από νέο πιστοποιητικό εξ αιτίας τροποποίησης του ιαπωνικού νόμου περί υγιεινής των τροφίμων όπως αυτός τροποποιήθηκε τον Ιούνιο του 2018. Το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο ήταν ο πρώτος φορέας ο οποίος ζήτησε διευκρινίσεις για την συμπλήρωση του νέου ερωτηματολογίου (Αύγουστος 2019) ενημερώνοντας σχετικά την αρμόδια Διεύθυνση του ΥΠΑΑΤ στην οποία διαβίβασε και τον ενημερωτικό φάκελο. Ήδη έχει κατατεθεί το σχετικό ερωτηματολόγιο, από ελληνικής πλευράς, ενώ το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο, έχει προβεί σε όλες τις απαιτούμενες ενέργειες για να επισπευθεί η διαδικασία, προς όφελος της χώρας μας.

Πίνακας Δ.3.1: Επιβαλλόμενοι δασμοί, κλάσης HS 040690090

Γενικός Δασμός	35%
Δασμός στο πλαίσιο του ΠΟΕ	29,80%
Αναπτυσσόμενες χώρες	0%
Αυστραλία	Εντός ποσόστωσης (προς χρήση ως συστατικά επεξεργασμένων τύρων) χωρίς δασμό
Μονγκολία	Εντός ποσόστωσης χωρίς δασμό
TRP11(CRTPP)	Μαλακό τυρί, αναλόγως την περιεκτικότητα σε λιπαρά 29,8% ή 26% δασμός
Ευρωπαϊκή Ένωση	Εντός ποσόστωσης 26,1% έως 31/3/2020 και στη συνέχεια μείωση κατά 2% κάθε έτος
Ελβετία	Εντός ποσόστωσης (φυσικά τυριά που αναφέρονται σε κατάλογο φυσικών τυριών παραρτήματος Συμφωνίας Ελβετίας – Ιαπωνίας) 14,9% δασμός
Εμπορική Συμφωνία, Ιαπωνίας -ΗΠΑ	Εκτός από το μαλακό τυρί χωρίς λιπαρά, που περιέχει υγρασία που υπερβαίνει το επίπεδο που περιγράφεται για μαλακά τυριά, όπως ορίζεται στο σημείο 7.1.1 του Γενικού Προτύπου Κώδικα για το τυρί CODEX STANDARD 283-1978 26% δασμός

Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

Πίνακας Δ.3.2: Επιβαλλόμενοι δασμοί, κλάσης HS 040610090

Γενικός Δασμός	35%
Δασμός στο πλαίσιο του ΠΟΕ	29,80%
Αναπτυσσόμενες χώρες	0%
Αυστραλία	Εντός ποσόστωσης (προς χρήση ως συστατικά επεξεργασμένων τύρων) χωρίς δασμό
Μονγκολία	Εντός ποσόστωσης χωρίς δασμό
TRP11(CRTPP)	Κρεμώδες τυρί όπως αυτό περιγράφεται στο CODEX STANDARD 275-1973 αναλόγως με την περιεκτικότητα σε λιπαρά από 0 έως 29,8% δασμός
Ευρωπαϊκή Ένωση	Εντός ποσόστωσης 26,1% δασμός έως 31/3/2020 και στη συνέχεια μείωση κατά 2% κάθε έτος
Ελβετία	Εντός ποσόστωσης (φυσικά τυριά που αναφέρονται σε κατάλογο φυσικών τυριών παραρτήματος Συμφωνίας Ελβετίας – Ιαπωνίας) 14,9% δασμός
Εμπορική Συμφωνία, Ιαπωνίας -ΗΠΑ	Κρεμώδες τυρί όπως αυτό περιγράφεται στο CODEX STANDARD 275-1973 (α) αν η περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 45% 26% δασμός (β) για τις υπόλοιπες κατηγορίες 26,8% δασμός

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Ε. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

Ε.1 Δομή αγοράς – Δίκτυα Διανομής

Τα σημεία πωλήσεων τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, είναι: Super Market, Delicatessen, Πολυκαταστήματα (Department Stores), Ειδικά καταστήματα (Speciality stores), Internet Shops και Convenience stores («Kombini»)

Supermarket

Διαθέτουν τρόφιμα και άλλα προϊόντα οικιακής χρήσης. Η σημαντικότερη αλυσίδα σούπερ μάρκετ είναι η Aeon με μερίδιο αγοράς 5,9% η οποία διαθέτει εισαγόμενα και ιαπωνικά τυριά. Άλλα σούπερ μάρκετ με δικά τους τμήματα εισαγωγών είναι τα Ito-Yokado (Seven7) www.itoyokado.co.jp/special/global/en/ και Seiyu www.seiyu.co.jp/. Τα σουπερμάρκετ, σύμφωνα με τα στοιχεία μελέτης για λογαριασμό της USDA Foreign Agricultural Service, καταλαμβάνουν συνολικό μερίδιο αγοράς 76,6%.

Άλλα σούπερ μάρκετ με δικά τους τμήματα εισαγωγών είναι τα Ito-Yokado www.itoyokado.co.jp/special/global/en/ και Seiyu www.seiyu.co.jp/.



Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr



Delicatessen

Τα καταστήματα delicatessen διαθέτουν μεγάλη ποικιλία προϊόντων διατροφής. Εκείνοι οι οποίοι αγοράζουν τυριά σε καταστήματα delicatessen, π.χ. Dean & DeLuca ενδιαφέρονται για μεγαλύτερη ποικιλία και καλύτερη ποιότητα.

Πολυκαταστήματα (Department Stores)

Τα τρόφιμα συνήθως πωλούνται στους υπόγειους ορόφους των πολυκαταστημάτων, οι οποίοι συνδέονται με τους σταθμούς του metro. Αν και οι πωλήσεις τους σημειώνουν καθοδική πορεία εξ αιτίας του έντονου ανταγωνισμού, υπάρχουν χώροι αποκλειστικά για νέα ποιοτικά προϊόντα. Οι εισαγωγές γίνονται μέσω χονδρεμπορίου. Καταλαμβάνουν μερίδιο αγοράς 3,6% περίπου.

Ειδικά καταστήματα (Speciality stores)

Πρόκειται ως επί το πλείστον για μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις που επικεντρώνονται σε έναν τομέα. Διαθέτουν ποικιλία προϊόντων, προερχομένων από διάφορες χώρες τα οποία λανσάρουν ως gourmet προϊόντα πολυτελείας. Το προσωπικό διαθέτει εξειδικευμένες γνώσεις και οι πελάτες δύνανται να δοκιμάσουν τα προϊόντα πριν τα αγοράσουν. Ο έντονος ανταγωνισμός με τα σούπερ μάρκετ και τα kombini έχει ως αποτέλεσμα οι πωλήσεις τους να σημειώνουν πτωτική πορεία.

Internet shops

Συνήθως τα εξειδικευμένα καταστήματα έχουν την δική τους ηλεκτρονική διεύθυνση και πωλούν προϊόντα επίσης online. Σύμφωνα με στοιχεία του Euromonitor το 13% του συνόλου των πωλήσεων (+24% την τελευταία πενταετία) προέρχεται από διαδικτυακές πωλήσεις και αυτόματους πωλητές.

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Convenience stores (“kombini”)

Λειτουργούν κυρίως μέσω franchising και παραμένουν ανοικτά καθόλη την διάρκεια του 24ώρου. Διαδραματίζουν ουσιαστικό ρόλο κυρίως για προϊόντα τα οποία έχουν ως καταναλωτικό target group τους άγαμους και νεαρούς Ιάπωνες. Εκεί «δοκιμάζονται» τα νέα προϊόντα. Η περιορισμένη έκτασή τους απαιτεί ένα σύστημα διαρκούς αντικατάστασης των προϊόντων. Κύριες αλυσίδες: Seven & I Holdings, (μερίδιο αγοράς 5,1%) και Family Mart (1,6%). Η περιορισμένη έκτασή τους απαιτεί ένα σύστημα διαρκούς αντικατάστασης των προϊόντων. Καταλαμβάνουν μερίδιο αγοράς 14,1% περίπου.

E.2 Βαθμός συγκέντρωσης (εγχώριων/ ξένων επιχειρήσεων)

Ο βαθμός συγκέντρωσης, είναι υψηλός. Το σύνολο σχεδόν του κύκλου εργασιών, πραγματοποιείται από οκτώ (8) επιχειρήσεις. Οι τέσσερις από αυτές διαχειρίζονται το 70% του κύκλου εργασιών, ενώ το υπόλοιπο 15% το διαχειρίζονται τέσσερις μικρότερες επιχειρήσεις. Το υπόλοιπο το διαχειρίζονται οκτώ (8) μικρομεσαίες επιχειρήσεις, καθώς και ένα αριθμός 300 περίπου τοπικών επιχειρήσεων.

Το σύνολο σχεδόν των εισαγωγών, της τάξεως του 95% πραγματοποιείται από πέντε επιχειρήσεις, ενώ το υπόλοιπο διανέμεται μεταξύ αρκετών μικροεισαγωγέων, που διαχειρίζονται το 5% περίπου του κύκλου εργασιών της αγοράς τυροκομικών της Ιαπωνία.

Η Megmilk Snow παρέμεινε ο μεγαλύτερος παίκτης στην αγορά τυροκομικών και για το 2018 αλλά και για το 2019. Η ετικέτα 6P υφίσταται στην αγορά για περισσότερα από 60 χρόνια και υποστηρίζεται από συνεχείς επενδύσεις σε προωθητικές ενέργειες σε ένα φάσμα μέσω ενημέρωσης. Αποτελεί την πρώτη επιλογή των μεσαίων ηλικιών.

Η βιομηχανία γαλακτοκομικών Morinaga, είναι μία από τις σημαντικές εταιρείες του κλάδου, και προωθεί τα προϊόντα που είναι γνωστά ως Otsumami.

Η βιομηχανία γαλακτοκομικών Meiji, είναι από τους παραδοσιακούς εκπροσώπους του κλάδου αφού παράγει τυροκομικά προϊόντα, από το 1930.

Αναλυτικά οι οκτώ (8) μεγάλες από άποψη κύκλου εργασιών , επιχειρήσεις στην αγορά, είναι οι:

Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

6-1-1, Naeba-cho, Higashi-ku, Sapporo-shi, Hokkaido, 065-0043, Japan

Telephone: +81-11-704-2166 <http://www.meg-snow.com/english/>

Ειδικεύεται στην παραγωγή γαλακτοβιομηχανικών προϊόντων καθώς και ροφημάτων. Παράγει μεταξύ άλλων τυριά, γιαούρτια και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

5-33-1, Shiba, Minato-ku, Tokyo, 108-8384, Japan

Telephone: +81-3-3798-0116 www.morinagamilk.co.jp/

Παράγει και πωλεί γαλακτοκομικά προϊόντα, παγωτά, ροφήματα και άλλα τρόφιμα. Έχει στην ιδιοκτησία της 67 θυγατρικές εταιρείες.

Rokko Butter Co., Ltd.

1-3-13, Sakaguchi-dori, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo, 651-0062, Japan

Telephone: +81-78-231-4681

www.qbb.co.jp/

Παράγει και πωλεί τυριά, τυριά σε φέτες, camembert, τυρί-κρέμα κλπ. Επίσης εισάγει την ελβετική σοκολάτα “Lindt & Sprungli”.

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Meiji Dairies Corporation

1-2-10, Shinsuma, Koto-ku, Tokyo, 136-8908, Japan Telephone: +81-3-5653-0307

www.meiji.com/global/

Παραγωγή και πώληση γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως γάλα, γιαούρτι, τυριά παγωτά, μαργαρίνη, συμπληρώματα διατροφής κλπ.

Hoko Co., Ltd.

2-1-1, Osaki, Thinkpark Tower 11F, Shinagawa-ku, Tokyo, 141-6011, Japan Telephone: 81-3-5475-2420

www.hko.co.jp/

Ξεκίνησε την παραγωγή και μάρκετινγκ τυριών στην Ιαπωνία το 1964. Συνεργάζεται με την δανέζικη εταιρεία "J Hansen". Το παραγόμενο τυρί της "Rolf" πωλείται μεταξύ άλλων σε σούπερ μάρκετ, convenience stores, αρτοποιία κλπ.

Chesco Ltd.

13, Honshio-Cho, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0003, Japan Telephone: +81-3-3354-0671

www.chesco.co.jp/

Εισαγωγή, παραγωγή, επεξεργασία και πώληση φυσικών τυριών, τροφίμων, ποτών.

Tokyo Dairy Co., Ltd.

3-4-2, Kiba, Koto-ku, Tokyo, 135-0042, Japan Telephone: +81-3-5245-4750

www.tokyodairy.co.jp/english/index.html

Επανασκευασία εισαγόμενων φυσικών τυριών και προώθησή τους μέσω marketing.

Nippon Mycella Co., Ltd.

3-1-1, Nihonbashi Hama-cho, Chuo-ku, Tokyo, Japan Telephone: +81-3-3661-9991 www.mycella.com/en/index.html

Παραδίδει σε 3.000 πελάτες, όπως ξενοδοχεία, καφετέριες, σούπερ μάρκετ, πολυκαταστήματα και καταστήματα πώλησης αλκοολούχων ποτών.

Υπάρχουν επιπλέον και οκτώ (8) Μικρομεσαίες παραγωγικές επιχειρήσεις, οι:**Ashoro Agricultural Products Co., Ltd.**

673-4, Nakaya, Ashoro Town, Hokkaido, 089-3873, Japan Telephone: + 81-1562-5-3901

<http://tokachi-cheese.net/e/asyoro.html>

Τυριά τύπου gouda, camembert και blue camembert με τοπικές πρώτες ύλες.

Kyodogakusha Shintoku Farm

9-1 Shintoku, Shintoku Town, Hokkaido, 080-0038, Japan Telephone: +81-1566-9-5600

<http://www.kyodogakusha.org/>, <http://tokachi-cheese.net/e/kyoudou.html>

Αγροτικά κυρίως τυριά.

Shikaoi Cheese Factory

2-26-2, Minami, Urimaku, Shikaoi Town, Hokkaido, 081-0343, Japan Telephone: +81-1566-7-2537

<http://tokachi-cheese.net/e/shikaoi.html>

Φυσικά τυριά τύπου cheddar, gouda και mozzarella

Needs (Nitta Farm)

162-11, Shinwa, Makubetsu Town, Hokkaido, 089-0788, Japan Telephone: +81-155-57-2511

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

<http://tokachi-cheese.net/e/needs.html>

Φυσικά τυριά, καθώς και τέσσερα είδη mozzarella.

Happiness Fromages

100, Kiyomi, Ikeda Town, Hokkaido, 083-0003, Japan

Telephone: +81-1557-2-2035

<http://tokachi-cheese.net/e/happiness.html>

Τυριά τύπου Alpage και Raclette.

Hanabatake Farm

4 Sen, Moto Satsunai Higashi, Nakasatsunai Village, Hokkaido,

0898-1372, Japan Telephone: + 81-155-69-4333

<http://tokachi-cheese.net/e/hanabatake.html>

Τυριά τύπου Tomme cheese, Mozzarella, Mascarpone και String.

Handa Farm

198, Shimotaiki, Taiki Town, Hokkaido, 089-2106, Japan Telephone:

+ 81-1558-6-3182

<http://tokachi-cheese.net/e/handafarm.html>

Τυριά τύπου Orchard, Timothy και Alfalfa.

RanRan Farm

103 Minami 10 Sen, Aza Haobi, Shimizu Town, Hokkaido, 089-0356, Japan

Telephone: +81-1562-5-3901

<http://tokachi-cheese.net/e/ranran.html>

Φρέσκα τυριά, κυρίως από κατσικίσιο γάλα.

Οι Κύριοι εισαγωγείς/διανομείς τυριών είναι οι:

Chesco Co, Ltd

www.chesco.co.jp/html/index.php/

Εισάγει και διανέμει τυριά στην Ιαπωνία από το 1957. Διανέμει μία μεγάλη ποικιλία τυριών σε λιανεμπόρους, επαγγελματίες κλπ. Επίσης διαθέτει την δικιά της αλυσίδα πώλησης τυριών.

Nippon

Mycella

Co.,

Ltd.

www.mycella.com/

Από το 1967 εισάγει και διανέμει τυριά σε περισσότερους από 3.000 πελάτες, ξενοδοχεία, πολυκαταστήματα κλπ. Επιπλέον κατέχει περισσότερα από 20 καταστήματα πώλησης τυριών σε όλη την Ιαπωνία με την επωνυμία "Cheese on the table".

Sekai Cheese Shokai Inc.

www.sekai-cheese.co.jp/

Εισάγει και διανέμει τυριά. Επίσης διαθέτει τη δική της αλυσίδα πώλησης τυριών υπό την επωνυμία "Cheese Oukoku" (Kingdom of cheese).

Nosawa & Co Ltd

www.nosawa.co.jp/en/

Αποτελεί εταιρεία ηγέτιδα στην εισαγωγή και διανομή τυριών στην Ιαπωνία.

Murakawa

<http://jucovia.jp/company.html>

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

E.3 Παρουσία ελληνικών προϊόντων – μερίδιο αγοράς

Τα εισαγόμενα ελληνικά μαλακά τυριά στην Ιαπωνία, αφορούν κυρίως στην “φέτα” και σε ελάχιστες ποσότητες “Κεφαλογραβιέρα”, «Κασέρι» και “Ταλαγάνι”

Η εισαγόμενη ποσότητα στην Ιαπωνία, καταγράφει αλματώδη αύξηση μετά το 2009 με **σαφώς αυξητική τάση (βλ. Διάγραμμα Z.2.3), γεγονός που σημαίνει ότι οι προοπτικές αύξησης των εξαγωγών των ελληνικών προϊόντων στην ιαπωνική αγορά, είναι θετικές**

Οι ελληνικές εξαγωγές τυρών στην Ιαπωνία, κυμαίνονται σε **πολύ χαμηλό επίπεδο**. Παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα είναι αρκετά σημαντική εξαγωγέας τυρών, δεδομένου ότι οι εξαγωγές της της τάξεως των \$ 500 εκ., την κατατάσσουν **στον 16ο εξαγωγέα τυρών παγκοσμίως με μερίδιο επί της παγκόσμιας αξίας εξαγωγών της τάξεως του 1,7%**, και παρά το γεγονός ότι διαθέτει ένα σημαντικά διαφοροποιημένο και αναγνωρίσιμο προϊόν, την “φέτα” αλλά και πολλά άλλα τυροκομικά προϊόντα προστατευόμενων Γεωγραφικών ενδείξεων, **η αξία εξαγωγών της είναι πολύ χαμηλή, σε μία από τις σημαντικότερες χώρες εισαγωγής τυρών, την Ιαπωνία**, η οποία το 2018 εισήγαγε 286.000 μετρικούς τόνους τυρών συνολικής αξίας 143 δις Γιέν περίπου (1,15 δις Ευρώ περίπου Ευρώ/Γιέν=124) και το 2019 εκτιμάται ότι εισήγαγε 295000 μετρικούς τόνους συνολικής αξίας 145 δις Γιέν περίπου, εκ των οποίων το **79% περίπου από την κατηγορία “μαλακών τυρών” των δασμολογικών κλάσεων HS: 040610090 και HS: 040690090** οι οποίες αναφέρονται σε τυροκομικά προϊόντα που εξάγει στην Ιαπωνία και η Ελλάδα.

Από το 2010 μέχρι το 2018 το μερίδιο της Ελλάδας επί του συνόλου των εισαγόμενων ποσοτήτων στην Ιαπωνία, κυμαίνεται από 0,10% έως 0,18% σε αξίες της τάξεως των 47512000 Γιέν ή 380000 Ευρώ περίπου το 2018, με τα μερίδια της κατηγορίας HS:040610090 να καταγράφουν τάση μείωσης μετά το 2010 και τα μερίδια της κατηγορίας HS:040690090 να καταγράφουν αυξητικές τάσεις (Πίνακας Z.2.1 και διάγραμμα Z.2.1). Το συνολικό μερίδιο επί της συνολικής αξίας των εισαγόμενων ποσοτήτων των δυο αυτών κατηγοριών μαλακών τυρών κατέγραψε μείωση της τάξεως του -11.5% το 2018 σε σχέση με το 2017, ωστόσο το 2019 τα μερίδια των ελληνικών εξαγωγών μαλακών τυριών στην Ιαπωνία κατέγραψαν αύξηση.

Προκλήσεις για τα ελληνικά προϊόντα:

- ✓ **Μεγάλες συσκευασίες φέτας** (οι Ιάπωνες προτιμούν τις μικρές συσκευασίες)
- ✓ **Υψηλός δασμός.** Όλα τα ελληνικά τυριά κατά την εισαγωγή τους εμπίπτουν στις προαναφερθείσες δασμολογικές κατηγορίες 040610.090 ή 040690.090. Όπως μας έχουν ενημερώσει τα ιαπωνικά τελωνεία, η «φέτα» κατατάσσεται άλλες φορές στην δασμολογική κλάση 040610.090 και άλλες φορές στην κλάση 040690.090. Για την εισαγωγή με χαμηλό δασμό απαιτείται η προεγγραφή των εισαγωγικών εταιριών –διαδικασία γνωστή ως TRQ25- η οποία αποτελεί αποκλειστική αρμοδιότητα της Ιαπωνίας, όπως αυτό ρητά αναφέρεται στην Συμφωνία Ε.Ε.-Ιαπωνίας. Οι ενέργειες του Γραφείου ΟΕΥ Τόκυο είχαν ως αποτέλεσμα η Ελλάδα να είναι η μόνη χώρα που κατάφερε να εγγράψει το σύνολο των εισαγωγικών επιχειρήσεων ελληνικών τυροκομικών προϊόντων προκειμένου αυτές να εισάγουν ελληνικούς τυρούς με χαμηλό δασμό για τα τουλάχιστον επόμενα δυο χρόνια. Η αιφνίδια μονομερής παράταση που έδωσε το Ιαπωνικό Υπουργείο Γεωργίας είχε ως αποτέλεσμα η ζήτηση να ξεπεράσει την προσφορά, οι εκπρόθεσμες εταιρίες να έχουν την ίδια αντιμετώπιση με τις εμπρόθεσμες εταιρίες ελληνικών συμφερόντων, να διενεργηθεί κλήρωση με συνέπεια το σύνολο

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

των ελληνικών επιχειρήσεων να αποκλειστούν. Δεν κατέστη δυνατή η περαιτέρω διερεύνηση του αποκλεισμού των ελληνικών επιχειρήσεων διότι το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο διατάχθηκε να σταματήσει κάθε ενέργεια διερεύνησης.

- ✓ **Χαμηλή αναγνωρισιμότητα** των ελληνικών τυριών, πολλά ενδιάμεσα στάδια από την εισαγωγή στην τοποθέτηση στα ράφια, δυσκολία εξαγωγής απ'ευθείας στους χώρους λιανικής πώλησης.
- ✓ **Χαμηλότερες τιμές ανταγωνιστών** που εξαγουν «λευκό τυρί» και καλύτερα δίκτυα διανομής π.χ. Arla. Ο εξαγωγέας δεν ελέγχει την διανομή του προϊόντος – μεσολαβούν πολλά ενδιάμεσα στάδια από την εισαγωγή μέχρι την τοποθέτηση στο ράφι. **Από τον Νοέμβριο 2018, Το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο πραγματοποίησε επιτυχή παρέμβαση στους Ιάπωνες διανομείς, οι οποίοι έπαψαν να καταγράφουν το «λευκό τυρί» Δανίας ως «φέτα» στα ράφια των καταστημάτων τους.**
- ✓ **Η αναγνωρισιμότητα** της ελληνικής φέτας είναι γενικά χαμηλή. Ο Ιάπωνας καταναλωτής δεν γνωρίζει και δεν μπορεί να εκτιμήσει την υψηλή ποιότητά της, όταν αυτή υπάρχει.
- ✓ **Η φέτα δεν διαφοροποιείται** επαρκώς σε σχέση με άλλα τυριά. Συνήθως δεν δίνεται έμφαση στην ιστορία της εταιρείας ή στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της. Το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο, από τον Νοέμβριο 2018 προέβη στις απαιτούμενες ενέργειες, με αποτέλεσμα να σταματήσει η μέχρι τότε ακολουθούμενη τακτική από τους υπεύθυνους των σημαίων πωλήσεων τυριών, να ναγράφουν στο ράφι ως δήθεν «φέτα» το λευκό τυρί Δανίας.
- ✓ Οι Ιάπωνες καταναλωτές συνεχίζουν να δείχνουν **μεγαλύτερη εμπιστοσύνη στα ιαπωνικά προϊόντα** ακόμα και σε αυτά που εισάγονται και στην συνέχεια συσκευάζονται στην Ιαπωνία. Επιπλέον, οι πωλητές και οι πωλήτριες στα σούπερ μάρκετ έχουν ελλιπή γνώση για τα τυριά και δεν μπορούν να προσανατολίσουν / να επηρεάσουν τους καταναλωτές.

Τέλος, επισημαίνεται ότι, από την 1^η Φεβρουαρίου 2019, τέθηκε σε ισχύ η Συμφωνία Οικονομικής Συνεργασίας ΕΕ-Ιαπωνίας, στο πλαίσιο της οποίας προστατεύεται η «φέτα» και πρόκειται να ενταχθούν το 2020, το «Κασέρι» και η «Κεφαλογραβιέρα».

Η φέτα στην Ιαπωνία χαίρει της ίδιας προστασίας με αυτήν που χαίρει και στα κράτη – μέλη της Ε.Ε., και μάλιστα από την πρώτη ημέρα εφαρμογής της Συμφωνίας. Το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο κατόπιν συμφωνία με τις ιαπωνικές εισαγωγικές εταιρίες είχε διασφαλίσει από τον Νοέμβριο του 2018 το δανέζικο λευκό τυρί να μην εισάγεται ως «φέτα» και να μην αποκαλείται «φέτα» στα ιαπωνικά σούπερ μάρκετ.

E.4 Τιμές λιανικής

Καταγράφονται κατωτέρω, στους πίνακες E4.1 και E4.2, ενδεικτικές τιμές λιανικής εισαγόμενων τυροκομικών προϊόντων. Η έρευνα πραγματοποιήθηκε κατά τακτά χρονικά διαστήματα, από Ιούνιο 2017 έως Αύγουστο 2019, στα σούπερ μάρκετ της περιοχής Roppongi στο Τόκυο, είναι ενδεικτική και προφανώς δεν περιλαμβάνει όλες τις επωνυμίες που διατίθενται στην αγορά της Ιαπωνίας. Επικαιροποιείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Πίνακας Ε4.1: Τιμές εισαγόμενων τυριών τα οποία κόβονται και συσκευάζονται στην Ιαπωνία

Είδος τυριού	Προέλευση	Ποσότητα (σε gr)	Τιμή	
Mozzarella	Γερμανία	235	431	JPY
Emmental	Ελβετία	233	903	JPY
Emmental τριμμένο	Ελβετία	150	780	JPY
Gruyere	Ελβετία	233	903	JPY
Emmental	Γαλλία	230	918	JPY
Comte	Γαλλία	100	648	JPY
Raclette	Ελβετία	347	2248	JPY

Έρευνα, Γραφείου ΟΕΥ Τόκυο

Πίνακας Ε4.2. Τιμές εισαγόμενων τυριών στην Ιαπωνία

Είδος τυριού	Μάρκα τυριού	Προέλ/ση	Ποσότητα	Τιμή	
Mozzarella	Michelangelo	Ιταλία	280	700	JPY*
Mascarpone	Zanetti	Ιταλία	250	766	JPY
Ricotta	Galbani	Ιταλία	250	1015	JPY
Brie	Ile de France	Γαλλία		724	JPY
Camembert	President	Γαλλία	125	950	JPY
Roquefort	Societe	Γαλλία	100	1.460	JPY
Gorgonzola	Ballarini	Ιταλία	95	1.048	JPY
Emmental	Arla	Δανία	150	598	JPY
Parmigiano Reggiano	Zanetti	Ιταλία	200	1589	JPY
Parmigiano Reggiano σε		Ιταλία	40	583	JPY
Raclette	Le Rustique	Γαλλία		1490	JPY
Grana Padano	Mantova	Ιταλία	200	853	JPY
Boursin μαλακό τυρί	Boursin pepper	Γαλλία	100	592	JPY
Roule μαλακό τυρί	Le roule rians	Γαλλία	150	842	JPY
Μπλε τυρί	Bleu d'Auvergne Cantorel	Γαλλία	125	1050	JPY
Fondue	Emmi	Ελβετία	400	1390	JPY

Έρευνα, Γραφείου ΟΕΥ Τόκυο Στις ανωτέρω τιμές περιλαμβάνεται φόρος κατανάλωσης 8%

Παρατίθεται κατωτέρω, φωτογραφικό υλικό των ελληνικών προϊόντων, «στο ράφι» των ιαπωνικών σημείων πωλήσεων, εισαγόμενων τυροκομικών προϊόντων. Η έρευνα πραγματοποιήθηκε, σε τακτά χρονικά διαστήματα, από τον Ιούνιο 2017 έως τον Αύγουστο 2019 στα σούπερ μάρκετ της περιοχής Roppongi στο Τόκυο, είναι ενδεικτική και προφανώς δεν περιλαμβάνει όλες τις επωνυμίες που κυκλοφορούν στην αγορά της Ιαπωνίας. Επικαιροποιείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Ελληνική φέτα στην ιαπωνική αγορά



Φέτα ΜΕΒΓΑΛ, σε συσκευασία 200g, τιμή πώλησης 1100 γεν. Εισάγεται από την ιαπωνική εταιρεία "Murakawa Co Ltd".



Φέτα "Greco", σε συσκευασία 200g, τιμή 950 γεν.



Φέτα "Greco", βιολογική / βαρελίσια, σε συσκευασία 200g. Τιμή πώλησης 830 γεν. Εισάγεται από την εταιρεία Nostima Co Ltd. (www.nostimia.com)



Φέτα "Roussas", σε συσκευασία 400g, τιμή πώλησης 1200. Εισάγεται από την Costco, www.costco.co.jp



Φέτα "Taverna" σε συσκευασία 150 gr, 539 γεν.



Κεφαλογραβιέρα, 1280 γεν τα 180 γρ.



Φέτα ΚΟΛΙΟΣ σε κύβους, 300 γρ., 1512 γεν.



Φέτα ΔΩΔΩΝΗ, 760 από 950 γεν τα 150 γρ.

E.4 Δυναμική συνθηκών ανταγωνισμού

Οι εξαγωγικές εταιρίες καταβάλουν προσπάθειες διαφοροποίησης του προϊόντος τους, συνδυάζοντας το τυρί με άλλα προϊόντα. Ο ανταγωνισμός στην αγορά είναι ιδιαίτερα έντονος. Οι Ιάπωνες ενδιαφέρονται για καινούριες συνταγές και καινοτόμα προϊόντα. **Η χώρα προέλευσης προβάλλεται ως χαρακτηριστικό διαφοροποίησης του προϊόντος.**

Από τον Ιάπωνα εισαγωγέα και το δίκτυο των συνεργατών/γνωριμιών του εξαρτάται η **επιτυχία της τοποθέτησης ενός ποιοτικού προϊόντος** στην ιαπωνική αγορά. Συνεπώς έχει μεγάλη σημασία η επιλογή της κατάλληλης ιαπωνικής εισαγωγικής εταιρίας η οποία θα διεκπεραιώσει τις διοικητικές διαδικασίες εισαγωγής, θα εξασφαλίσει ότι το προϊόν συμμορφώνεται με την ιαπωνική νομοθεσία και θα διαμορφώσει την ετικέτα. Η σύναψη συμφωνίας προϋποθέτει αμοιβαία εμπιστοσύνη, απαιτεί χρόνο και υπομονή. Οι Ιάπωνες εισαγωγείς, επιδιώκουν την μακροχρόνια συνεργασία και για τον λόγο αυτόν είναι πιθανόν να απαιτήσουν την αποκλειστικότητα. Απαιτούν σεβασμό των όρων της συμφωνίας και αποτελεσματικό service μετά την πώληση. Αλλαγή του εισαγωγέα μπορεί να ερμηνευθεί από την αγορά ως παραβίαση της εμπορικής συμφωνίας από τον εξαγωγέα και ενδεχομένως να βλάψει την φήμη του προϊόντος.

Κυριότερες χώρες εισαγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, είναι :

- **Αυστραλία:** Με **μερίδιο της τάξεως του 27%** επί της συνολικής αξίας εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, είναι η μεγαλύτερη εξαγωγέας τυριού στη χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου, εξάγοντας κυρίως cheddar, shredded cheese και cream cheese. Κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο στις εισαγωγές τυριών, τόσο φυσικών, όσο και επεξεργασμένων. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, η Αυστραλία, το 2018, κατείχε μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 16% και 51% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**
- **Νέα Ζηλανδία:** Με **μερίδιο της τάξεως του 21%** επί της συνολικής αξίας εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, είναι η δεύτερη μεγαλύτερη εξαγωγέας τυριού στη χώρα αυτή. Εξάγει κυρίως φυσικό τυρί και cheddar cheese καθώς και shredded cheese προσαρμοσμένο στις ιαπωνικές προτιμήσεις. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, η Νέα Ζηλανδία, το 2018, κατείχε μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 17,75% και 17% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**
- **Η.Π.Α.:** Είναι η **μεγαλύτερη παραγωγός αλλά και καταναλώτρια τυριού παγκοσμίως.** Οι εξαγωγές της στην Ιαπωνία, σε όρους αξίας, κατέχουν **μερίδιο της τάξεως του 12%.** Στην Ιαπωνία εισάγεται από τις Η.Π.Α. κυρίως fresh cream cheese, powdered cheese, pizza Mozzarella κλπ. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, οι ΗΠΑ, το 2018, κατείχαν μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 11,6% και 7,8% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**
- **Ολλανδία:** Είναι μία από τις σημαντικότερες χώρες εξαγωγής τυριού στην Ιαπωνία, με **μερίδιο της τάξεως του 8,52%.** Η ελαφρά γέυση του τυριού “Gouda” φαίνεται να προσελκύει τους Ιάπωνες καταναλωτές. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, η Ολλανδία, το 2018, κατείχε μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 18,2% και 0% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**
- **Δανία:** Εξάγει το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας παραγωγής της. Προμηθεύει την Ιαπωνία με υψηλής ποιότητας τυρί, κατέχοντας **μερίδιο της τάξεως του 7%.** Στην Ιαπωνία υφίσταται το

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

“Danish Agricultural Council” το οποίο διοργανώνει σεμινάρια προώθησης δανικού τυριού. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, η Δανία, το 2018, κατείχε μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 8,25% και 4,16% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**

□ **Ιταλία:** Είναι μία από τις σημαντικότερες χώρες εξαγωγής τυριού στην Ιαπωνία, με μερίδιο της τάξεως του 7%. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, η Ιταλία, το 2018, κατείχε μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 5,36% και 11,92% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**

□ **Γαλλία:** Εξάγει αρκετά είδη τυριών στην Ιαπωνία. Κατέχει μερίδιο της τάξεως του 6%. Πολύ δημοφιλής στην ιαπωνική αγορά είναι το “Camembert” και το “Roquefort”. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, η Γαλλία, το 2018, κατείχε μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 5,15% και 1,83% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**

□ **Γερμανία:** Αν και ο δεύτερος μεγαλύτερος εξαγωγέας τυριών παγκοσμίως μετά τις Η.Π.Α., **οι εξαγωγές της χώρας αυτής στην Ιαπωνία, αναλογούν σε μερίδιο της τάξεως 5% επί της συνολικής αξίας εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία.** Εξάγει στην Ιαπωνία κυρίως φρέσκο σκληρό, ημίσκληρο και μαλακό τυρί. Το τυρί Quark φαίνεται να γνωρίζει μεγάλη επιτυχία. **Ειδικά όσον αφορά στις δασμολογικές κλάσεις «μαλακών τυριών» HS 040690090 και HS 040610090, που ενδιαφέρουν την Ελλάδα, η Γερμανία, το 2018, κατείχε μερίδιο επι της αξίας, της τάξεως του 7,9% και 3,11% αντίστοιχα (Πίν. Δ.1.2 & Δ.1.1).**

Οι ελληνικές εξαγωγές τυρών στην Ιαπωνία, κυμαίνονται σε πολύ χαμηλό επίπεδο. Παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα είναι αρκετά σημαντική εξαγωγέας τυρών, δεδομένου ότι οι εξαγωγές της τάξεως των \$ 500 εκ., την κατατάσσουν **στον 16ο εξαγωγέα τυρών παγκοσμίως με μερίδιο επί της παγκόσμιας αξίας εξαγωγών της τάξεως του 1,7%,** και παρά το γεγονός ότι διαθέτει ένα σημαντικά διαφοροποιημένο και αναγνωρίσιμο προϊόν, την “φέτα” αλλά και πολλά άλλα τυροκομικά προϊόντα προστατευόμενων Γεωγραφικών ενδείξεων, **η αξία εξαγωγών της είναι πολύ χαμηλή,** σε μία από τις σημαντικότερες χώρες εισαγωγής τυρών, την Ιαπωνία, η οποία το 2018, εισήγαγε 286.000 μετρικούς τόνους τυρών συνολικής αξίας 143 δις Γιέν περίπου (1,15 δις Ευρώ περίπου. Ευρώ/Γιέν=124) και το 2019 εκτιμάται ότι εισήγαγε 295000 μετρικούς τόνους συνολικής αξίας 145 δις Γιέν περίπου, εκ των οποίων το **79% περίπου από την κατηγορία “μαλακών τυρών” των δασμολογικών κλάσεων HS: 040610090 και HS: 040690090** οι οποίες αναφέρονται σε τυροκομικά προϊόντα που οποία εξάγει στην Ιαπωνία και η Ελλάδα.

Από το 2010 μέχρι το 2018 **το μερίδιο της Ελλάδας επί του συνόλου των εισαγόμενων ποσοτήτων στην Ιαπωνία,** κυμαίνεται από 0,10% έως 0,18% σε αξίες της τάξεως των 47512000 Γιέν ή 380000 Ευρώ περίπου το 2018, με τα μερίδια της κατηγορίας HS:040610090 να καταγράφουν τάση μείωσης μετά το 2010 και τα μερίδια της κατηγορίας HS:040690090 να καταγράφουν αυξητικές τάσεις (Πίνακας Z.2.1 και διάγραμμα Z.2.1). Το συνολικό μερίδιο επί της συνολικής αξίας των εισαγόμενων ποσοτήτων των δυο αυτών κατηγοριών μαλακών τυρών, όσον αφορά στην κατηγορία HS:040610090, κατέγραψε μείωση της τάξεως του -11.5% το 2018 σε σχέση με το 2017, και μείωση της τάξεως του 4% , όσον αφορά στην κατηγορία HS:040690090, ωστόσο το 2019 τα μερίδια των ελληνικών εξαγωγών μαλακών τυριών στην Ιαπωνία κατέγραψαν αύξηση(Διαγ. Z.2.3).

ΣΤ. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

ΣΤ.1 Νομικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία του κλάδου

Η Ιαπωνία χαρακτηρίζεται από το **αυστηρό θεσμικό πλαίσιο** που διέπει τις αγορές της και ειδικά εκείνη των τροφίμων. Ως γνωστόν, πρόκειται για μία από τις πλέον προστατευόμενες και αυστηρρυθμιζόμενες αγορές του κόσμου γεγονός που σημαίνει ότι η αγορά προϊόντων τυρού, δεν θα μπορούσε να αποτελεί εξαίρεση. Οι αυστηρές προδιαγραφές ως προς την ποιότητα του προϊόντος, τον τρόπο παρασκευής του, την πληροφόρηση που θα πρέπει να παρέχεται στους καταναλωτές, οι πιστοποιήσεις κλπ, είναι **βασική προϋπόθεση για την εισαγωγή των προϊόντων στην Ιαπωνική αγορά**

Η νομοθεσία προστασίας του καταναλωτή προβλέπει αυστηρές ποινές για περιπτώσεις π.χ. παραβίασης της νομοθεσίας σήμανσης στην ετικέτα, παραπλανητική πληροφόρηση / έλλειψη παροχής πληροφόρησης για το προϊόν, κ.λ.π. Η διαμόρφωση της ετικέτας αποτελεί αρμοδιότητα του εισαγωγέα, (βλ. και ιστότοπο φορέα καταναλωτή (Consumer Affairs Agency) <http://www.caa.go.jp/en/index.html>)

Ειδικά όσον αφορά στην ετικέτα, επί συσκευασμένου εξαγωγίμου προϊόντος, είναι απαραίτητη, η ετικέτα στην ιαπωνική γλώσσα με βασικές πληροφορίες έστω και ως αυτοκόλλητη. Οι πληροφορίες που θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην ετικέτα / συσκευασία, είναι: Όνομα προϊόντος, συστατικά, πρόσθετα - συντηρητικά, καθαρό / μεικτό βάρος, χώρα προέλευσης, στοιχεία εισαγωγέα, ημερομηνία λήξης, πληροφορίες για την συντήρηση, συχνά περιλαμβάνεται και η θερμιδική αξία και τα στοιχεία επικοινωνίας του Ινστιτούτου Καταναλωτή Ιαπωνίας. Στην ετικέτα μπορεί να περιλαμβάνονται αναφορές όπως «ελληνικό» π.χ. προϊόν, σημαία χώρας προέλευσης, χαρακτηριστικές εικόνες της τοποθεσίας προέλευσης και της διαδικασίας συλλογής του γάλακτος. Οι εταιρίες περιλαμβάνουν ακόμα πληροφορίες για οφέλη στην υγεία και συνταγές πάνω στην ετικέτα ή σε μορφή φυλλαδίων.

ΣΤ.2 Επιπτώσεις θεσμικού πλαισίου στον ανταγωνισμό

Όπως προκύπτει από τα ανωτέρω, το θεσμικό πλαίσιο διαμορφώνει πλήρως τις συνθήκες ανταγωνισμού γεγονός που σημαίνει ότι μόνο χώρες ικανές να ανταπεξέλθουν μπορούν να ελπίζουν στην είσοδο στην Ιαπωνική αγορά Αυτό είναι ευνοϊκό για τη χώρα μας επειδή ως χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε μία περιοχή όπου παράγονται υψηλής ποιότητας τρόφιμα, μπορούμε να αποκτήσουμε συγκριτικό πλεονέκτημα, δεδομένου ότι οι προδιαγραφές των ιαπωνικών προϊόντων δεν διαφέρουν πολύ από τις Ευρωπαϊκές. Στο πλαίσιο αυτό, είναι πολύ σημαντική η παρακολούθηση των εξελίξεων στο θεσμικό πλαίσιο εισαγωγής και διανομής τροφίμων, και η άμεση παρέμβαση για ενημέρωση της ελληνικής επιχειρηματικής κοινότητας αλλά και η αποκατάσταση κάθε δυσλειτουργίας.

Επισημαίνεται, ότι το **Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο, το 2019, συνέβαλε στην αποκατάσταση της μέχρι τότε δυσλειτουργίας που αφορούσε στην έκδοση πιστοποιητικού βιολογικών προϊόντων, αφού δεν αναγνωρίζονταν από τις ιαπωνικές Αρχές τα ελληνικά πιστοποιητικά βιολογικής καλλιέργειας ως ισότιμα με το αντίστοιχο ιαπωνικό πιστοποιητικό γνωστό ως JAS. Από τον Οκτώβριο 2019, μετά από παρέμβαση του Γραφείου ΟΕΥ Τόκυο, μία από τις ελληνικές εταιρείες πιστοποίησης, η TUV HELLAS, εκδίδει πλέον πιστοποιητικά βιολογικής καλλιέργειας,**

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

τα οποία αναγνωρίζονται ισότιμα με το ιαπωνικό. Παρομοίως, αποκαταστάθηκε και η δυσλειτουργία όσον αφορά στην έκδοση πιστοποιητικού χημικής ανάλυσης ελληνικών οίνων, από ελληνική εταιρεία της Θεσσαλονίκης, η οποία δεν αναγνωριζόταν ως δυνάμενη να συμπεριληφθεί στον σχετικό κατάλογο των ιαπωνικών Αρχών. Μετά από παρέμβαση του Γραφείου ΟΕΥ Τόκυο, πραγματοποιήθηκαν οι απαιτούμενες ενέργειες, οπότε από τον Ιούνιο 2019 η ελληνική εταιρεία, συγκαταλέγεται μεταξύ εκείνων που εκδίδουν πιστοποιητικά χημικών αναλύσεων οίνων, αποδεκτά από τις ιαπωνικές Αρχές.

Στο πλαίσιο της πλήρους ευθυγράμμισης των ελληνικών επιχειρήσεων με τις απαιτήσεις θεσμικού χαρακτήρα της ιαπωνικής αγοράς, το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο ενημέρωσε εγκαίρως την αρμόδια Υπηρεσία στην Αθήνα, και παρενέβη για επίσπευση της διαδικασίας υποβολής του νέου ερωτηματολογίου για τα εισαγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα, που θέσπισαν οι ιαπωνικές Αρχές, ενώ παρακολουθεί το θέμα, για να πιέσει ώστε να επισπευσθεί η διαδικασία έγκρισης του όσον αφορά στην Ελλάδα.

Η θέση σε ισχύ από την 1η Φεβρουαρίου 2019, της Συμφωνίας Οικονομικής και Εμπορικής Συνεργασίας ΕΕ-Ιαπωνίας, γνωστής ως EPA, αποτελεί σημαντική παρέμβαση στη διαμόρφωση του θεσμικού πλαισίου. Το “νέο τοπίο” που διαμορφώνεται, δεν αναμένεται να επηρεάσει άμεσα την αγορά τυροκομικών προϊόντων της Ιαπωνίας, δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά εξαιρέθηκαν από την άρση των δασμών, η οποία θα πραγματοποιηθεί σταδιακά, σε ορίζοντα 20ετίας, όταν πλέον οι αγορές θα έχουν προσαρμοστεί στην νέα κατάσταση. Ωστόσο, στη Συμφωνία προβλέπεται η “Φέτα” να προστατεύεται ως προϊόν Γεωγραφικών Ενδείξεων, κατά τον ίδιο τρόπο και με το ίδιο νομικό πλαίσιο με το οποίο προστατεύεται στην ΕΕ. Επίσης, προσφάτως, αναγνωρίστηκε η προστασία Γεωγραφικών Ενδείξεων στην Ιαπωνία και για τα ελληνικά προϊόντα, “Κεφαλογραβιέρα” και “Κασέρι” οπότε τα προϊόντα αυτά θα προστατεύονται και στην Ιαπωνία. Δεν υπάρχει βεβαίως αμφιβολία, ότι η προστασία που χαίρουν αυτά τα τρία ελληνικά προϊόντα, θα συμβάλλει στην αύξηση των εξαγωγών ελληνικών τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία.

Η Συμφωνία Ελεύθερου Εμπορίου Χωρών του Ειρηνικού (Trans Pacific Partnership -TPP), γνωστή ως TPP, αποτελεί επίσης σημαντικό παράγοντα επίδρασης στην ζήτηση και προσφορά τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, όχι όμως λόγω άρσης δασμών, αφού η απελευθέρωση δασμών για την προστατευόμενη αυτή αγορά, θα πραγματοποιηθεί σε βάθος 15ετίας, αλλά επειδή διαμορφώνεται μία νέα αγορά τυροκομικών προϊόντων, για το τμήμα της ζήτησης που καλύπτεται από τις ποσοστώσεις.

Z. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Z.1 Παράγοντες που επηρεάζουν ζήτηση –προσφορά.

Οι παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση και την προσφορά είναι οι ίδιοι όπως σε όλες τις αγορές όλου του κόσμου. Το δημογραφικό και η ηλικιακή διάρθρωση του πληθυσμού, οι εξελίξεις όσον αφορά στις αντιλήψεις για τον σύγχρονο τρόπο ζωής, η υιοθέτηση καταναλωτικού προφίλ που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες απαιτήσεις των καταναλωτών υψηλών εισοδημάτων, επηρεάζουν τη ζήτηση. Ένας ακόμη σημαντικός παράγοντας για την Ιαπωνία, είναι ο εξερχόμενος τουρισμός δεδομένου ότι οι Ιάπωνες δεν ταξιδεύουν εκτός Ιαπωνίας σε μεγάλο ποσοστό και επομένως το κάθε ταξίδι αποτελεί ξεχωριστή εμπειρία. Όσοι ταξιδεύουν, αφενός αντιγράφουν πρότυπα, προϊόντα, καταναλωτικές συμπεριφορές κλπ και αφετέρου τις παρουσιάζουν στην Ιαπωνία τόσο ως επιχειρηματική δραστηριότητα όσο και γιατί οι ίδιοι θεωρούν ότι με αυτόν τον τρόπο βελτιώνουν την δημόσια εικόνα τους και το κοινωνικό τους προφίλ.

Επιπλέον η ζήτηση επηρεάζεται και από την προσφορά εισαγόμενων προϊόντων, η οποία είναι αποτέλεσμα της τάσης κατανάλωσης και υιοθέτησης του δυτικού τρόπου ζωής. Σε αυτό το πλαίσιο σημαντικός παράγοντας θα πρέπει να θεωρείται **το θεσμικό πλαίσιο** το οποίο επηρεάζει και σε μεγάλο βαθμό διαμορφώνει τις συνθήκες ανταγωνισμού, γεγονός που σημαίνει ότι μόνο χώρες ικανές να ανταπεξέλθουν σε αυτό, μπορούν να ελπίζουν στην είσοδο στην Ιαπωνική αγορά. **Αυτό είναι ευνοϊκό για τη χώρα μας**, επειδή ως χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και μάλιστα από μία περιοχή όπου η παραγωγή τροφίμων είναι εξ ορισμού ποιοτική, έχει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, αφού οι προδιαγραφές των ιαπωνικών προϊόντων δεν διαφέρουν πολύ από τις ευρωπαϊκές ενώ τα ευρωπαϊκά πιστοποιητικά πλέον έχουν αρχίσει να γίνονται αποδεκτά. Στο πλαίσιο αυτό, είναι πολύ σημαντική η παρακολούθηση των εξελίξεων στο θεσμικό πλαίσιο εισαγωγής και διανομής τροφίμων, και η άμεση παρέμβαση για ενημέρωση της ελληνικής επιχειρηματικής κοινότητας αλλά και η αποκατάσταση κάθε δυσλειτουργίας.

Στο πλαίσιο αυτό, όπως αναφέραμε προηγουμένως, **το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο, το 2019, συνέβαλε στην αποκατάσταση της μέχρι τότε δυσλειτουργίας που αφορούσε στην έκδοση πιστοποιητικού βιολογικών προϊόντων, όπως και της δυσλειτουργίας όσον αφορά στην έκδοση πιστοποιητικού χημικής ανάλυσης ελληνικών οίνων, από ελληνική εταιρεία της Θεσσαλονίκης, η οποία δεν αναγνωριζόταν ως δυνάμενη να συμπεριληφθεί στον σχετικό κατάλογο των ιαπωνικών Αρχών, ενώ παρενέβη για επίσπευση της διαδικασίας υποβολής του νέου ερωτηματολογίου για τα εισαγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα, που θέσπισαν οι ιαπωνικές Αρχές, και παρακολουθεί το θέμα, για να πιέσει ώστε να επισπευσθεί η διαδικασία έγκρισης του όσον αφορά στην Ελλάδα.**

Η θέση σε ισχύ της Συμφωνίας Οικονομικής και Εμπορικής Συνεργασίας ΕΕ-Ιαπωνίας, γνωστής ως EPA, αποτελεί ακόμη έναν **σημαντικό παράγοντα επίδρασης στην ζήτηση και προσφορά τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία**. Το “νέο τοπίο” που διαμορφώνεται, δεν αναμένεται να επηρεάσει άμεσα την αγορά τυροκομικών προϊόντων της Ιαπωνίας, δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά εξαιρέθηκαν από την άρση των δασμών, η οποία θα πραγματοποιηθεί σταδιακά, σε ορίζοντα 20ετίας, όταν πλέον οι αγορές θα έχουν προσαρμοστεί στην νέα κατάσταση. Ωστόσο, η πρόβλεψη για δασμολογικές ποσοστώσεις, διαμορφώνει μία νέα αγορά,

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

ειδικά όσον αφορά στην προμήθεια φυσικού τυρού για πρώτη ύλη στην παρασκευή των βιομηχανοποιημένων ιαπωνικών προϊόντων τυρού, ενώ η αναγνώριση της επέκτασης της προστασίας της “φέτας” ως προϊόντος Γεωγραφικής Ενδείξεως και στην ιαπωνική έννομη τάξη, καθώς και η αναμενόμενη αναγνώριση της επέκτασης αυτής και για τα προϊόντα “Κασέρι” και “Κεφαλογραβιέρα”, θα μπορούσαν δυνητικά να αυξήσουν τις εξαγωγές ελληνικών τυρών στην Ιαπωνία.

Η Συμφωνία Ελεύθερου Εμπορίου Χωρών του Ειρηνικού (Trans Pacific Partnership -TPP), γνωστή ως TPP, αποτελεί επίσης σημαντικό παράγοντα επίδρασης στην ζήτηση και προσφορά τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία, όχι όμως λόγω άρσης δασμών, αφού η απελευθέρωση δασμών για την προστατευόμενη αυτή αγορά, θα πραγματοποιηθεί σε βάθος 15ετίας, αλλά επειδή διαμορφώνεται μία νέα αγορά τυροκομικών προϊόντων, για το τμήμα της ζήτησης που καλύπτεται από τις ποσοστώσεις.

Τέλος, η αύξηση της παραγωγής γάλακτος, όπως έχουμε ήδη αναφέρει, αποτελεί έναν βασικό προσδιοριστικό παράγοντα της αύξησης της προσφοράς τυρών στην ιαπωνική αγορά,. Όπως έχουμε ήδη αναφέρει, η αύξηση αυτή, είναι αποτέλεσμα της τάσης για αύξηση της κατανάλωσης νέων προϊόντων υγιεινής διατροφής. Μάλιστα το νέο ενδιαφέρον του καταναλωτικού κοινού για γάλα με πλήρη λιπαρά, το οποίο προσφέρει υψηλότερα περιθώρια κέρδους, δίνει δυνατότητα κερδοφορίας στις γαλακτοκομικές επιχειρήσεις γεγονός που αποτελεί κίνητρο για την αύξηση παραγωγής γάλακτος το οποίο με τη σειρά του θα μπορέσει να τροφοδοτήσει και την βιομηχανία παραγωγής τυρών.

Z.2 Προοπτικές ελληνικών προϊόντων

Οι ελληνικές εξαγωγές τυρών στην Ιαπωνία, κυμαίνονται σε πολύ χαμηλό επίπεδο. Παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα είναι αρκετά σημαντική εξαγωγέας τυρών, δεδομένου ότι οι εξαγωγές της της τάξεως των \$ 500 εκ., την κατατάσσουν **στον 16ο εξαγωγέα τυρών παγκοσμίως με μερίδιο επί της παγκόσμιας αξίας εξαγωγών της τάξεως του 1,7%**, και παρά το γεγονός ότι διαθέτει ένα σημαντικά διαφοροποιημένο και αναγνωρίσιμο προϊόν, την “φέτα” αλλά και πολλά άλλα τυροκομικά προϊόντα προστατευόμενων Γεωγραφικών ενδείξεων, **η αξία εξαγωγών της είναι πολύ χαμηλή**, σε μία από τις σημαντικότερες χώρες εισαγωγής τυρών, την Ιαπωνία, η οποία το 2018, εισήγαγε 286.000 μετρικούς τόνους τυρών συνολικής αξίας 143 δις Γιέν περίπου (1,15 δις Ευρώ περίπου. Ευρώ/Γιέν=124) και το 2019 εκτιμάται ότι εισήγαγε 295000 μετρικούς τόνους συνολικής αξίας 145 δις Γιέν περίπου, εκ των οποίων το **79% περίπου από την κατηγορία “μαλακών τυρών” των δασμολογικών κλάσεων HS: 040610090 και HS: 040690090** οι οποίες αναφέρονται σε τυροκομικά προϊόντα που οποία εξάγει στην Ιαπωνία και η Ελλάδα.

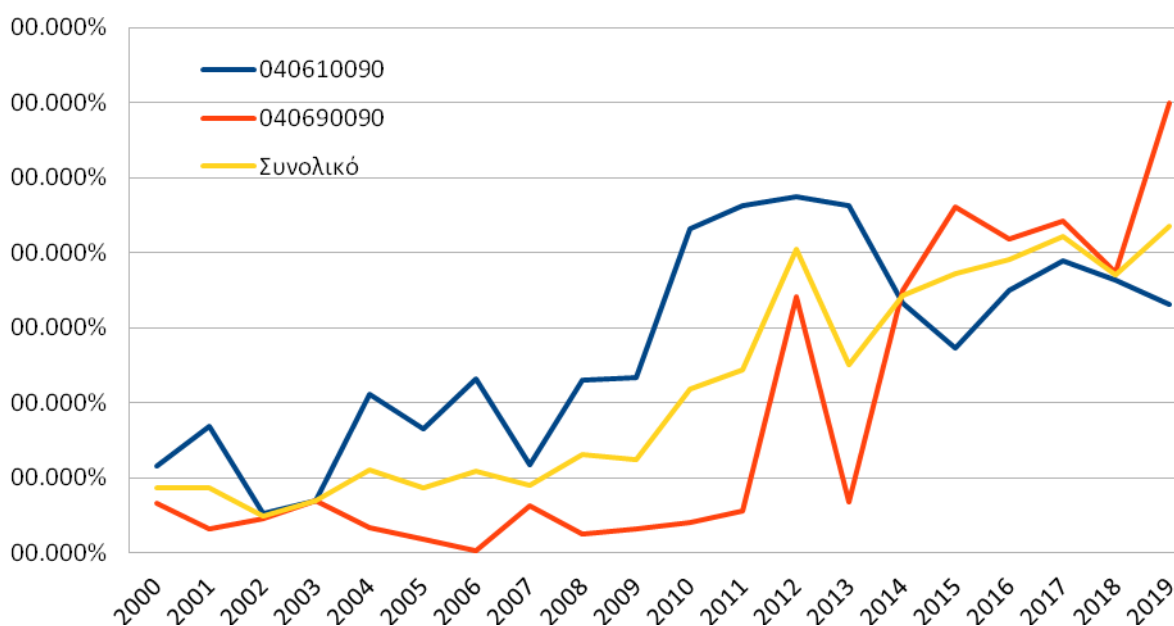
Από το 2010 μέχρι το 2018 το μερίδιο της Ελλάδας επί του συνόλου των εισαγόμενων ποσοτήτων στην Ιαπωνία, κυμαίνεται από 0,10% έως 0,18% σε αξίες της τάξεως των 47512000 Γιέν ή 380000 Ευρώ περίπου το 2018, με τα μερίδια της κατηγορίας HS:040610090 να καταγράφουν τάση μείωσης μετά το 2010 και τα μερίδια της κατηγορίας HS:040690090 να καταγράφουν αυξητικές τάσεις (Πίνακας Z.2.1 και διάγραμμα Z.2.1). Το συνολικό μερίδιο επί της συνολικής αξίας των εισαγόμενων ποσοτήτων των δυο αυτών κατηγοριών μαλακών τυρών κατέγραψε μείωση της τάξεως του -11.5% το 2018 σε σχέση με το 2017, ωστόσο το 2019 τα μερίδια των ελληνικών εξαγωγών μαλακών τυρών στην Ιαπωνία κατέγραψαν αύξηση(Διαγ. Z.2.3).

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Διάγραμμα Ζ.2.1. Μεταβολή μεριδίων ελληνικών μαλακών τυρών επί των συνολικών



εισαγομένων ποσοτήτων στην Ιαπωνία, 2000-2019.

Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

Τα εισαγόμενα ελληνικά μαλακά τυριά στην Ιαπωνία, αφορούν κυρίως στην “**φέτα**” και σε ελάχιστες ποσότητες “**Κεφαλογραβιέρας**” «**Κασέρι**» και “**Ταλαγάνι**”. Η εισαγόμενη ποσότητα στην Ιαπωνία, καταγράφει αλματώδη αύξηση μετά το 2009 με **σαφώς αυξητική τάση, γεγονός που σημαίνει ότι οι προοπτικές αύξησης των εξαγωγών των ελληνικών προϊόντων στην ιαπωνική αγορά, είναι θετικές.**

Οι εισαγωγές ελληνικών τυρών στην Ιαπωνία καταγράφουν αύξουσα τάση μετά το 2009 (Διάγραμμα Ζ.2.3), ακολουθώντας την τάση αύξησης των συνολικών εισαγωγών τυρών στην Ιαπωνία (Διάγραμμα Ζ.2.2), και μάλιστα με μεγαλύτερο ρυθμό ετήσιας μεταβολής, το διάστημα 20013 έως 2017. Το 2018, καταγράφεται μείωση εισαγόμενων ποσοτήτων, η οποία όμως δεν συνεχίστηκε και για το έτος το 2019. Όπως προκύπτει από την τάση αύξησης των εισαγόμενων ποσοτήτων ελληνικών τυρών στην Ιαπωνία, **η προοπτική των ελληνικών εξαγωγών για τα επόμενα χρόνια, είναι θετική.**

Δεδομένου ότι τα τυροκομικά προϊόντα εξαιρούνται από την κατάργηση των δασμών που προβλέπεται στην Συμφωνία Οικονομικής και Εμπορικής Συνεργασίας ΕΕ-Ιαπωνίας, η μόνη δυνατότητα αξιοποίησης της Συμφωνίας, αφορά στην δυνατότητα λήψης δασμολογικών ποσοστώσεων, ούτως ώστε τα ελληνικά τυριά να εισάγονται με χαμηλότερο δασμό ώστε να αποκτούν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Δυστυχώς όμως, παρά το γεγονός ότι το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο είχε προβεί σε επιτυχείς ενέργειες για να υποβάλλουν αίτηση εμπροθέσμως και κατά προτεραιότητα όλες οι ιαπωνικές επιχειρήσεις που εξέφραζαν συμφέροντα των γαλακτοκομικών επιχειρήσεων ελληνικών συμφερόντων, η παράβαση της διαδικασίας εκ μέρους των ιαπωνικών Αρχών (έδωσαν παράταση προθεσμίας ενώ είχε λήξει η διαδικασία υποβολής αιτήσεων) καθώς και η επιλογή της Αντιπροσωπείας της ΕΕ στην Ιαπωνία, να μην διαμαρτυρηθεί ή να προβάλλει τις ενστάσεις της, είχε ως αποτέλεσμα να καταστρατηγηθεί η

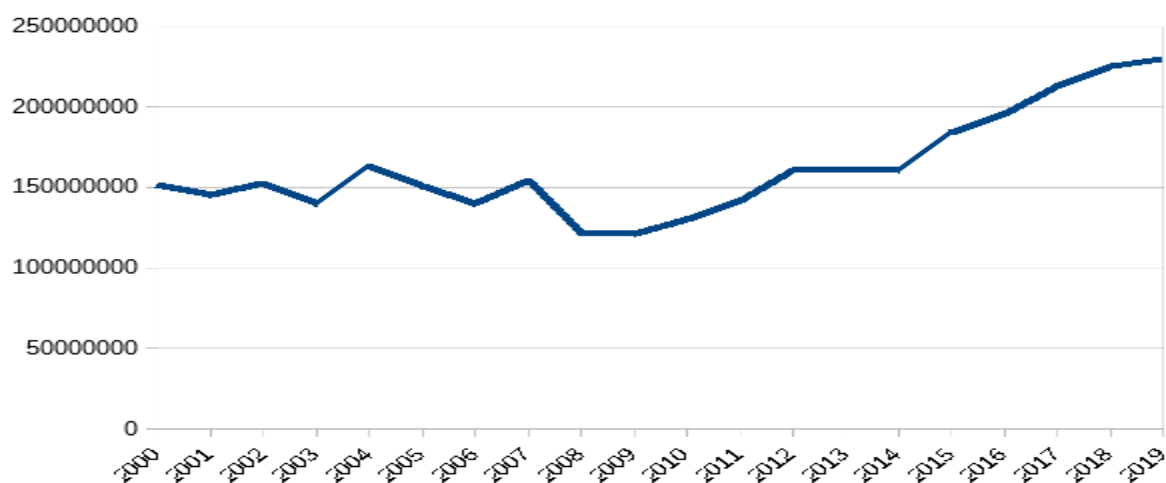
Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

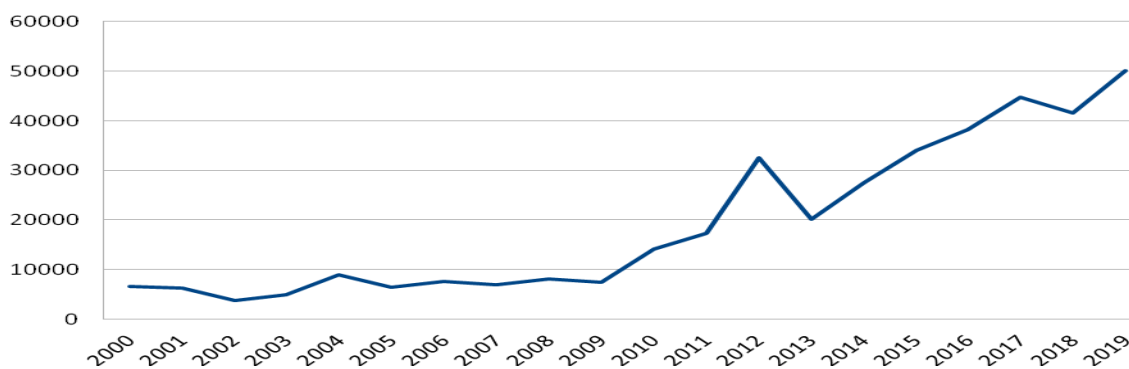
προβλεπόμενη στη Συμφωνία, αρχή «First come , first served», οπότε οι επιχειρήσεις που εξέφραζαν ελληνικά συμφέροντα, παρόλο που είχαν υποβάλλει αίτηση κατά προτεραιότητα, αντιμετώπιστηκαν ισότιμα με εκείνες που δεν είχαν φροντίσει να υποβάλλουν αίτηση λήψης δασμολογικών ποσοστώσεων εγκαίρως και εντός της προθεσμίας. Αποτέλεσμα των παράτυπων αυτών ενεργειών, ήταν τελικά οι ποσοστώσεις να χορηγηθούν με κλήρωση, γεγονός που ευνοούσε τις επιχειρήσεις των κερέτσου (ομάδες επιχειρήσεων οι οποίες συνεργάζονται μεταξύ τους) και απέκλεισε πολλές επιχειρήσεις , όπως αυτές που εξέφραζαν τα ελληνικά συμφέροντα, από την διανομή ποσοστώσεων. Η παράταση προθεσμίας, προσέλυσε περισσότερες αιτήσεις, με αποτέλεσμα η ζήτηση να ξεπεράσει την προσφορά, οπότε η διανομή ποσοστώσεων, πραγματοποιήθηκε με κλήρωση, αντιμετωπίζοντας ισότιμα όλες τις επιχειρήσεις, καταστρατηγώντας έτσι την αρχή «first come-first served” η εφαρμογή της οποίας ευνοούσε τις ελληνικών συμφερόντων επιχειρήσεις που ήταν εμπρόθεσμες και με καλή προτεραιότητα. Η Αντιπροσωπεία της ΕΕ δεν αντέδρασε, ούτε υπερασπίστηκε τα ελληνικά συμφέροντα και τα συμφέροντα των συνεπών επιχειρήσεων. Η έρευνα μας για το θέμα, δεν ολοκληρώθηκε, κατόπιν εντολών.

Διάγραμμα Z.2.2. Μεταβολή εισαγόμενων στην Ιαπωνία ποσοτήτων μαλακών τυρών (HS:040610090 & HS:040690090) , 2000-2019.



Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

Διάγραμμα Z.2.3. Μεταβολή εξαγόμενων από την Ελλάδα στην Ιαπωνία ποσοτήτων μαλακών τυρών (HS:040610090 & HS:040690090) , 2000-2019.



Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

Πίνακας Ζ.2.1. Μερίδια ελληνικών μαλακών τυρών HS:040610090 & HS: 040690090 επί των συνολικών αντίστοιχων εισαγομένων ποσοτήτων στην Ιαπωνία, 2000-2019.

Έτος	Εισαγόμενες ποσότητες στην Ιαπωνία τυρών κλάσης HS 040610090	Εισαγόμενες ποσότητες από την Ελλάδα τυρών κλάσης HS 040610090	Μερίδιο Ελλάδος επί των εισαγομένων ποσοτήτων τυρών κλάσης HS 040610090	Εισαγόμενες ποσότητες στην Ιαπωνία τυρών κλάσης HS 040690090	Εισαγόμενες ποσότητες από την Ελλάδα τυρών κλάσης HS 040690090	Μερίδιο Ελλάδος επί των εισαγομένων ποσοτήτων τυρών κλάσης HS 040690090
2000	62749725	3647	0.0058%	88504802	2904	0.0033%
2001	59005878	4991	0.0085%	86212650	1359	0.0016%
2002	64929969	1728	0.0027%	87358546	1992	0.0023%
2003	57787564	2016	0.0035%	82148404	2875	0.0035%
2004	70175832	7418	0.0106%	92751061	1583	0.0017%
2005	69408152	5766	0.0083%	81343093	740	0.0009%
2006	65037197	7529	0.0116%	75002055	121	0.0002%
2007	76985974	4532	0.0059%	77281823	2449	0.0032%
2008	63168840	7289	0.0115%	59235516	760	0.0013%
2009	55083622	6416	0.0116%	66059391	1070	0.0016%
2010	59083928	12754	0.0216%	70806495	1447	0.0020%
2011	65545056	15153	0.0231%	76103579	2152	0.0028%
2012	75060494	17823	0.0237%	85984214	14702	0.0171%
2013	74519182	17263	0.0232%	86724213	2983	0.0034%
2014	73115526	12179	0.0167%	87137950	15277	0.0175%
2015	87262598	11879	0.0136%	96477812	22234	0.0230%
2016	81424771	14232	0.0175%	114265057	23945	0.0210%
2017	85623526	16696	0.0195%	127059293	28096	0.0221%
2018	87415843	15883	0.0182%	137820805	25770	0.0187%
2019	87642206	7336	0.0084%	142570359	42761	0.0300%

Πηγή: Υπουργείο Οικονομικών της Ιαπωνίας, Διεύθυνση Τελωνείων. Επεξεργασία, Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Ενημέρωση Ελλήνων εξαγωγέων για τις ενέργειες που απαιτούνται ώστε να δραστηριοποιηθούν στην αγορά τυροκομικών προϊόντων της Ιαπωνίας

Επισημαίνεται ότι η προσεκτική επιλογή του **εισαγωγέα / διανομέα**, είναι πρωταρχικής σημασίας για την τοποθέτηση του προϊόντος στην ιαπωνική αγορά. Οι εξαγωγικές εταιρίες πρέπει να διερευνούν τις επαφές των επιδόξων εισαγωγέων με λιανέμπορους, εταιρίες τροφοδοσίας και την βιομηχανία τροφίμων για την παρασκευή νέων γεύσεων.

Προετοιμασία της ελληνικής εξαγωγικής επιχείρησης:

Η απόφαση δραστηριοποίησης στην Ιαπωνία όπως και σε κάθε χώρα εντάσσεται **στον στρατηγικό σχεδιασμό της επιχείρησης και απαιτεί επένδυση χρόνου και χρημάτων**. Η σύναψη επιχειρηματικής συνεργασίας με ιαπωνική εταιρία απαιτεί πολύ χρόνο, καθώς πρέπει να δημιουργηθεί κλίμα **ασφάλειας και βεβαιότητας**. Αυτό γίνεται σταδιακά, με διάφορες ενέργειες, όπως συμμετοχή σε διεθνείς κλαδικές εκθέσεις, σε επιχειρηματικές αποστολές, επίσκεψη στην Ιαπωνία για επιχειρηματικές συναντήσεις κ.λ.π.

Η ένταξη της εξαγωγικής δραστηριότητας στην Ιαπωνία στον στρατηγικό σχεδιασμό της εταιρίας συνεπάγεται επιπλέον εργατώρες για το προσωπικό το οποίο θα απασχοληθεί με την διαδικασία ενδεχομένως και εκτός ωραρίου εργασίας εξ αιτίας της διαφοράς ώρας (η Ιαπωνία βρίσκεται 7 ώρες μπροστά τον Χειμώνα και 6 το Καλοκαίρι). Τα συγκεκριμένα στελέχη εκτός από γνώση του προϊόντος θα πρέπει να διαθέτουν **γνώσεις ιαπωνικής επιχειρηματικής κουλτούρας, της αγγλικής ή και ιαπωνικής γλώσσας**, ενώ θα πρέπει ακόμα να ληφθούν υπόψη οι εργατώρες που θα διατεθούν για την μετάβαση στην Ιαπωνία (δεν υπάρχει απευθείας πτήση και το ταξίδι διαρκεί τουλάχιστον 17-18 ώρες).

Η ελληνική επιχείρηση θα πρέπει να εκτιμήσει σωστά εξ αρχής κατά πόσον θα μπορεί να εκπληρώσει τις μελλοντικές υποχρεώσεις της. Επιπρόσθετα, πρέπει να γίνει **εκτίμηση του συναλλαγματικού ρίσκου**, καθώς ο Ιάπωνας εισαγωγέας θα επιμένει στην διατήρηση της ίδιας τιμής ασχέτως της διακύμανσης της συναλλαγματικής ισοτιμίας ευρώ-γεν.

Οι εξαγωγείς θα πρέπει να γνωρίζουν το προφίλ των Ιαπώνων καταναλωτών στους οποίους απευθύνεται το προϊόν τους (target group) ώστε να διαμορφώσουν ανάλογα την πρότασή τους για την χώρα. Θα πρέπει επίσης να είναι σε θέση να γνωρίζουν, εφόσον ερωτηθούν, αν το προϊόν επιδέχεται **αλλαγές όσον αφορά την ποσότητα, την συσκευασία και την ετικέτα**.

Επικοινωνία με τις ιαπωνικές επιχειρήσεις

Η σύναψη συμφωνίας προϋποθέτει αμοιβαία **εμπιστοσύνη**, απαιτεί **χρόνο και υπομονή**. Οι Ιάπωνες εισαγωγείς επιδιώκουν την μακροχρόνια συνεργασία και για τον λόγο αυτόν ενδεχομένως να απαιτήσουν την αποκλειστικότητα. Απαιτούν σεβασμό των όρων της συμφωνίας και αποτελεσματικό service μετά την πώληση. Αλλαγή του εισαγωγέα μπορεί να ερμηνευθεί από την αγορά ως παραβίαση της εμπορικής συμφωνίας από τον εξαγωγέα και ενδεχομένως να βλάψει την φήμη του προϊόντος.

Από τον Ιάπωνα εισαγωγέα και το δίκτυο των συνεργατών/γνωριμιών του εξαρτάται η **επιτυχία της τοποθέτησης ενός ποιοτικού προϊόντος** στην ιαπωνική αγορά. Συνεπώς έχει μεγάλη σημασία η επιλογή της κατάλληλης ιαπωνικής εξαγωγικής εταιρίας η οποία θα διεκπεραιώσει τις διοικητικές διαδικασίες εισαγωγής, θα εξασφαλίσει ότι το προϊόν συμμορφώνεται με την ιαπωνική νομοθεσία και θα διαμορφώσει την ετικέτα.

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Οι Ιάπωνες είτε δεν μιλούν αγγλικά είτε δεν θέλουν να κάνουν την αρχική επικοινωνία στα αγγλικά από τον φόβο τυχόν λαθών στην επικοινωνία. Η αποστολή του **υλικού στην ιαπωνική γλώσσα**, αυξάνει τις πιθανότητες ανταπόκρισης. Επισημαίνεται η ιδιαίτερη σημασία που αποδίδουν οι Ιάπωνες εισαγωγείς / καταναλωτές στην **ετικέτα, στην συσκευασία και στα φυλλάδια που συνοδεύουν το προϊόν**. Σκοπός πρέπει να είναι η προσέλκυση της **προσοχής κυρίως της Γιαπωνέζας νοικοκυράς**. Οι οδηγίες για χρήση του προϊόντος πρέπει να είναι σαφείς κατά προτίμηση με φωτογραφίες,

Προτείνεται στους εξαγωγείς κατά την επικοινωνία τους με τις ιαπωνικές εταιρίες να προβάλλουν ενδεικτικά:

- ✓ τα **συγκριτικά πλεονεκτήματα / μοναδικά χαρακτηριστικά** των προϊόντων τους (γεύση, συσκευασία, καινοτομία, νέες γεύσεις & πρωτότυποι συνδυασμοί με άλλα προϊόντα, νέες **ποικιλίες**) σε σχέση και με τους **ανταγωνιστές** π.χ. Ιταλούς, Γάλλους, καθώς και **πιστοποιήσεις** των προϊόντων τους, **σημαντικές εξαγωγές και συνεργασίες**
- ✓ **έτος ίδρυσης της εταιρίας + ιστορία** της (εν συντομία)
- ✓ **ιστορία του προϊόντος**, με αναφορά σε τυχόν **παραδοσιακές τεχνικές**. Αναφορά σε **όρους γνωστούς στους Ιάπωνες** καταναλωτές σε συσκευασία / διαφημιστικά φυλλάδια π.χ. μεσογειακή διατροφή, κλίμα, ή/και προβολή τοποθεσιών/εικόνων που σχετίζονται με την Ελλάδα, π.χ. Μακεδονία.
- ✓ **συσχέτιση του προϊόντος με έννοιες και δραστηριότητες** π.χ. με τον αθλητισμό, την νεότητα, την χρήση σε πικ-νικ **και αξίες** (οικολογία, περιβάλλον, κοινωνική δράση)
- ✓ **Επιχειρήματα σχετικά με τα πρότυπα υγιεινής** - ακόμα και αυτοί που επιτρέπονται από την ευρωπαϊκή νομοθεσία δεν αναγνωρίζονται απαραίτητα από την αντίστοιχη ιαπωνική. Ωστόσο, είναι επιτρεπτό να γίνεται αναφορά στα πρότυπα υγιεινής, στο πλαίσιο προφορικής παρουσίασης.

Ο εκπρόσωπος της ελληνικής επιχείρησης θα πρέπει να είναι γνώστης της **τιμολογιακής στρατηγικής της εταιρίας για την διείσδυση** στην ιαπωνική αγορά, να γνωρίζει τις τιμές των προϊόντων της και τι περιλαμβάνουν και να είναι εξοικειωμένος με τα **αρκτικόλεξα Incoterms** που αναφέρονται στους όρους διεθνούς εμπορίου π.χ. CIF, EXW, FOB, καθώς και τις ευθύνες εισαγωγέα-εξαγωγέα-μεταφορικής κτλ. Όσον αφορά την πληρωμή των εμπορευμάτων π.χ. προπληρωμή, cash against documents, letter of credit, θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψιν εκτός από τις ανάγκες της εξαγωγικής επιχείρησης, τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα κάθε επιλογής και ο ανταγωνισμός στην ιαπωνική αγορά.

Επαναλαμβάνεται ότι οι Ιάπωνες εισαγωγείς επιδιώκουν την μακροχρόνια συνεργασία και για τον λόγο αυτόν είναι πιθανόν να απαιτήσουν την αποκλειστικότητα. Ιδιαίτερα κατά την διάρκεια των κατ' ιδίαν συναντήσεων μπορεί να αναφερθεί τυχόν **συμπληρωματικότητα** του προϊόντος με άλλα προϊόντα π.χ. μείωση του τελικού κόστους μεταφοράς αν στην αποστολή εκτός από φέτα περιλαμβάνονται π.χ., και άλλα τυριά ή άλλα προϊόντα με τυρί και **επιπλέον παροχές** της εξαγωγικής εταιρίας π.χ. προωθητικές ενέργειες, κατάρτιση προσωπικού,

Προτείνεται η συμμετοχή στις διεθνείς **εκθέσεις τροφίμων "Foodex "** και "Wine & Gourmet Exhibition". Ο φορέας Enterprise Greece με την συνδρομή του Γραφείου Ο.Ε.Υ. Τόκυο συμμετέχει κάθε χρόνο με εθνικό περίπτερο στην Έκθεση Foodex (www.jma.or.jp/foodex/en/), επόμενη Έκθεση

10-13 Μαρτίου 2020). Σημαντική Έκθεση είναι και η Wine & Gourmet, 15-17 Απριλίου 2020 www.wineandgourmetjapan.com.

Συνιστάται η **αποφυγή οποιαδήποτε αναφοράς σε «κρίση»** στην Ελλάδα σε σχέση είτε με την οικονομία είτε με το προσφυγικό ζήτημα.

Προτάσεις Γραφείου ΟΕΥ Τόκυο για την αύξηση των εξαγωγών

Το ρεαλιστικότερο σενάριο για την χώρα μας είναι να συνδυασθούν οι δράσεις που ήδη υλοποιούμε, με στόχο την βελτίωση της εικόνας της Ελλάδας στην Ιαπωνία και την σύνδεσή της με τον σύγχρονο τρόπο ζωής που βασίζεται στην υγιεινή διατροφή με τις δράσεις για την αύξηση των Ιαπώνων επισκεπτών της χώρας μας, οι οποίοι στην συνέχεια θα αναζητήσουν τα ελληνικά προϊόντα.

Η προβολή της φέτας και των άλλων τυροκομικών προϊόντων από την Ελλάδα, μπορεί να είναι αποτελεσματική εάν ενταχθεί σε αυτό το πλαίσιο.

Προτάσεις:

- ✓ Διοργάνωση σε τακτική βάση **ημερίδων, γευσιγνωστών και εκδηλώσεων** σε συνδυασμό με την προβολή της ελληνικής κουζίνας και του τουρισμού και διανομή εντύπου ή οπτικοακουστικού υλικού. Διοργάνωση μήνα προώθησης ελληνικής κουζίνας / ελληνικών προϊόντων. Προβολή της φέτας ως αναπόσπαστου μέρους της μεσογειακής διατροφής – γαστρονομίας και ένταξη της στην ιαπωνική κουλτούρα και διατροφή. Οι Ιάπωνες θα πρέπει να έχουν την δυνατότητα να γευθούν το προϊόν, να το αγοράσουν όπου αυτό είναι εφικτό, και να διδαχθούν σχετικές μεσογειακές-ελληνικές και νέες ιαπωνικές συνταγές. Αναφέρεται ενδεικτικά ως παράδειγμα η Έκθεση Spain Gourmet Fair <http://bit.ly/2vt6Hya> η οποία διοργανώνεται ετησίως για την προβολή της ισπανικής γαστρονομίας.
- ✓ Σύνταξη και προβολή **άρθρων για την ελληνική κουζίνα** σε εξειδικευμένα περιοδικά γαστρονομίας με αναφορά στην φέτα και σε εφημερίδες μεγάλης εμβέλειας. Έκδοση στην ιαπωνική γλώσσα ειδικού **οδηγού για την ελληνική κουζίνα** με αναφορά στη φέτα, όπου θα περιλαμβάνονται λεπτομέρειες για την διαδικασία παραγωγής, τα μοναδικά συστατικά των ελληνικών προϊόντων, εύκολες συνταγές κλπ. Ανάπτυξη διαδικτυακής πύλης στα ιαπωνικά για την προβολή και προώθηση της ελληνικής κουζίνας και της φέτας, παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, προσέγγιση bloggers, χρήση φέτας σε εκπομπές μαγειρικής στην τηλεόραση κ.τ.λ.
- ✓ Μετάβαση **εξειδικευμένων ομιλητών** στην Ιαπωνία και διεξαγωγή σεμιναρίων παρουσίασης της φέτας και κυρίως των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της, και των ωφελειών στην υγεία.
- ✓ Διοργάνωση **ιαπωνικής επιχειρηματικής αποστολής** στη χώρα μας, με τη συμμετοχή 10-15 εκπροσώπων αλυσίδων καταστημάτων μεγάλης διανομής προκειμένου να γνωρίσουν ελληνικά προϊόντα.
- ✓ Προσέγγιση **εστιατορίων**, π.χ. μέσω κλαδικών περιοδικών, εκπαιδευτικών σεμιναρίων για σεφ και προωθητικές ενέργειες (γευσιγνωσίας, ειδικά διαμορφωμένοι χώροι για προβολή και αγορά του προϊόντος, κ.τ.λ.)
- ✓ **Πρωθητικές ενέργειες στα σημεία πώλησης για την προβολή της μοναδικής γεύσης της φέτας: φυλλάδια στον χώρο πώλησης και στις οικίες για τις ωφέλειες στην υγεία, χρήσεις και συνταγές (εύκολες μεσογειακές, ελληνικές, ιαπωνικές συνταγές με χρήση της φέτας) στην ιαπωνική γλώσσα, δώρα, κληρώσεις, εκπτώσεις, αγορά + δώρο επιπλέον προϊόν / συμπληρωματικά προϊόντα.**

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku., 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Απολογισμός Γραφείου Ο.Ε.Υ. Τόκυο Γ' τετράμηνο 2018 -2019: δράσεις για τη φέτα

Το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο, το 2019 και το τελευταίο τετράμηνο του 2018, ανέλαβε πρωτοβουλίες και υλοποίησε 24 δράσεις προώθησης στην Ιαπωνία της "φέτας", ως ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά ευρωπαϊκά τυροκομικά προϊόντα Γεωγραφικών Ενδείξεων. Εκδηλώσεις προώθησης και προβολής της φέτας με την συμμετοχή του Γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων της Ελληνικής Πρεσβείας στο Τόκυο (α' εξάμηνο 2018) έχουν αναρτηθεί στην διεύθυνση <http://www.agora.mfa.gr/infocfiles-menu/infocfile/61624>

1. Βίντεο "EU-JP Traditional European delicacies on Japanese plates"

Από τις πλέον βασικές δράσεις μας, θεωρούμε την επιτυχή αξιοποίηση υπέρ της χώρας μας, του επικοινωνιακού προγράμματος της ΕΕ "Communication on the EU EPA", το οποίο προβάλλει στο ιαπωνικό καταναλωτικό κοινό τα προϊόντα Γεωγραφικών Ενδείξεων της ΕΕ. Μεγάλη ευκαιρία προβολής της χώρας μας και των τυροκομικών προϊόντων της, αποτελεί η **συμπερίληψη της Ελλάδας στο συγκεκριμένο πρόγραμμα, ως μίας από τις δύο χαρακτηριστικές χώρες (η άλλη είναι η Ιταλία), που παράγουν ευρωπαϊκά προϊόντα Γεωγραφικών Ενδείξεων υψηλής ποιότητας και υψηλού καταναλωτικού προφίλ.** Η προβολή της χώρας μας στο ιαπωνικό καταναλωτικό κοινό από τον επίσημο λογαριασμό twitter της Ε.Ε. (DG Trade Communication Unit), ως αντιπροσωπευτικής χώρας της Ε.Ε., υψηλού lifestyle και υψηλής γαστρονομίας σε μία περίοδο που οι Ιάπωνες είχαν ταυτίσει την Ελλάδα με την οικονομική κρίση αποτελεί μοναδική διαφήμιση και προβολή των ελληνικών τροφίμων Γεωγραφικών Ενδείξεων (GI), της ελληνικής γαστρονομίας και του ελληνικού τουριστικού προϊόντος. **Από τον επίσημο λογαριασμό της DG TRADE, προβάλλονται στην Ιαπωνία τα ελληνικά προϊόντα και κυρίως η "φέτα" ως αντιπροσωπευτικά ευρωπαϊκά προϊόντα Γεωγραφικών Ενδείξεων (GI), υψηλής ποιότητας.** Πρόκειται για μία από τις μεγαλύτερες, ίσως, επιτυχίες της Ελληνικής Οικονομικής Διπλωματίας, στο πεδίο της επικοινωνιακής πολιτικής της Ε.Ε.

Στον σύνδεσμο https://twitter.com/Trade_EU/status/1121378273680920577, προβάλλεται από τις 25/4/2019 από την DG TRADE, βίντεο με τίτλο: "EU-JP Traditional European delicacies on Japanese plates", με δεκάδες σχόλια ευρωβουλευτών και επιφανών στελεχών. Στο σχόλιο της DG TRADE το οποίο προλογίζει το βίντεο, ταυτίζονται τα **ευρωπαϊκά με τα ελληνικά προϊόντα Γεωγραφικών Ενδείξεων (GI) που προστατεύονται από την Συμφωνία, τονίζοντας τις νέες ευκαιρίες για τους εξαγωγείς της Ε.Ε. και την αποδοχή τους από τους Ιάπωνες καταναλωτές.** Ειδικά όσον αφορά στην προβολή του βίντεο από την Αντιπροσωπεία της Ε.Ε. στην Ιαπωνία, τα εισαγωγικά σχόλια στην ιαπωνική γλώσσα, εκθειάζουν τα ελληνικά προϊόντα και τα καθιστούν διακριτά με την ελληνική σημαία <https://twitter.com/EUinJapan/status/1126319904263688195>. Η επιτυχής προβολή του βίντεο, είχε ως αποτέλεσμα αυτό να επαναπροωθηθεί από τον επίσημο λογαριασμό της DG TRADE, προβάλλοντας την Συμφωνία Ε.Ε.-Ιαπωνίας (EPA) ως success story των Συμφωνιών που συνάπτει η Ε.Ε. με τρίτες χώρες, και ως ένα από τα μεγαλύτερα επιτεύγματα στην ιστορία των σχέσεων Ε.Ε. – Ιαπωνίας (πρβλ.τον σύνδεσμο https://twitter.com/Trade_EU/status/1122556298174791680).

Πρόκειται για την μεγαλύτερη διαφημιστική εκστρατεία προβολής της Ελλάδος στο ιαπωνικό κοινό στην ιαπωνική γλώσσα και μάλιστα χωρίς κόστος για τον Έλληνα φορολογούμενο, στην οποία προβάλλεται η ταύτιση της ελληνικής με την ευρωπαϊκή ταυτότητα. Το ανωτέρω βίντεο, αποτελεί σαφές μήνυμα εμπιστοσύνης στην Ελληνική Οικονομία προς τους Ιάπωνες εισαγωγείς και επενδυτές καθώς και στους εισαγωγείς και επενδυτές όλης της Ασίας που έχουν την Ιαπωνία ως πρότυπο. Ταυτόχρονα, συνιστά για τον Έλληνα παραγωγό και εξαγωγέα, ένα πολύ σημαντικό μέσο προβολής του προϊόντος του ως ευρωπαϊκού προϊόντος υψηλότατων προδιαγραφών. Επίσης, αποτελεί ένα σημαντικό μέσο προβολής της χώρας μας και των προϊόντων της στις Διεθνείς Εκθέσεις, χωρίς κόστος για τον Έλληνα φορολογούμενο, ενώ είναι ανεκτίμητη η συμβολή του στο μήνυμα που «περνάει» παγκοσμίως όσον αφορά στην εμπιστοσύνη που επιδεικνύει η ΕΕ στην ποιότητα των προϊόντων της Ελλάδος, αλλά και στην οικονομία της γενικότερα, ένα μήνυμα που μόνο θετικά μπορεί να εκληφθεί από τις αγορές αλλά και από τους Ιάπωνες επενδυτές.

2. Προβολή της «φέτας» και των ελληνικών τυρών, μεταξύ άλλων, στο πρόγραμμα του εθνικού φορέα ενημέρωσης της Ιαπωνίας, NHK στο πρόγραμμα με την μεγαλύτερη τηλεθέαση "ο κόσμος είναι γεμάτος με θαυμάσια πράγματα"

Το Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων Τόκυο συμμετείχε στην προετοιμασία της διοργάνωσης της επίσκεψης τηλεοπτικού συνεργείου της ιαπωνικής δημόσιας τηλεόρασης NHK-Channel NHK-General Channel στην Ελλάδα. Συντόνισε την παρουσίαση του αφιερώματος όσον αφορά στην γαστρονομία και στην παρουσίαση των ελληνικών προϊόντων γεωγραφικών ενδείξεων που προστατεύονται και στην Ιαπωνία, με ιδιαίτερη προβολή στη "φέτα". Το συνεργείο μετέβη στην Ελλάδα τον Μάρτιο του 2019, για την βιντεοσκόπηση του αφιερώματος στην Ελλάδα της θεματικής εκπομπής **με την υψηλότερη τηλεθέαση στην Ιαπωνία, "ο κόσμος είναι γεμάτος με θαυμάσια πράγματα"** <https://www4.nhk.or.jp/sekahoshi/>. Η βιντεοσκόπηση περιελάμβανε την αγορά και προμήθεια των συστατικών υλικών στις παραδοσιακές αγορές της Αθήνας και την προετοιμασία των παραδοσιακών ελληνικών πιάτων «σπανακόπιτα» και «γαρίδες σαγανάκι» με ελληνικά συστατικά: ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φέτα, σπανάκι και άλλα φρέσκα λαχανικά. Το Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων οργάνωσε την παρουσίαση και την προβολή του «προγράμματος μαγειρικής» (Cooking Show), συνέταξε τα κείμενα για τις ελληνικές συνταγές, πρότεινε τον χώρο διεξαγωγής του show, και επιμελήθηκε όλες τις οργανωτικές λεπτομέρειες. Οι Ιάπωνες θεατές είχαν την ευκαιρία να μάθουν λεπτομέρειες για την προετοιμασία τους, σε ένα τυπικό ελληνικό σπίτι, από μια τυπική Ελληνίδα νοικοκυρά. (Επισημαίνεται ότι το Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων ουδεμία ανάμιξη είχε στην διαδικασία επιλογής του "καταναλωτή").

Πληροφορίες για το show δημοσιοποιήθηκαν και στα κοινωνικά μέσα δικτύωσης βλ. <http://honeylemonspice.com/hoshi-greece-1/>

3. Οργάνωση ελληνικής συμμετοχής στο GI Cheese Festival-Προβολή της φέτας ως τυπικού ευρωπαϊκού προϊόντος που προστατεύεται από τη Συμφωνία Ε.Ε. – Ιαπωνίας (29/9/2018).

Το Γραφείο Ο.Ε.Υ. Τόκυο, ανέλαβε την πρωτοβουλία προβολής της «φέτας», ενώπιον κοινού 2.000 καταναλωτών, ως **ένα από τα τέσσερα (4) χαρακτηριστικά** τυροκομικά προϊόντα Γεωγραφικών Ενδείξεων (GI) της ΕΕ. Δεν είχε καταστεί δυνατή η συνδρομή των αρμόδιων επαγγελματικών φορέων της Ελλάδας. Στην εκδήλωση αυτή, η ελληνική «φέτα» αναδείχθηκε το πλέον ελκυστικό από τα τέσσερα προβαλλόμενα τυροκομικά προϊόντα. Διοργανωτές ήταν: η «*Ένωση Εισαγωγέων Τυρών Ιαπωνίας*» (*Japan Imported Cheese Promotion Association*), σε συνεργασία με το αρμόδιο τμήμα για τα προϊόντα Γεωγραφικών Ενδείξεων (GI) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων της Ιαπωνίας με την υποστήριξη και της εδώ Αντιπροσωπείας της ΕΕ, καθώς και των Επαγγελματικών Ενώσεων των προβαλλόμενων προϊόντων, οι οποίες είχαν στείλει ειδικούς εμπειρογνώμονες από τις χώρες τους. Εκτός της «φέτας», προβλήθηκαν επίσης, **τα τυριά «Asiago», «Comte», και «Grana Padano»**. Δεδομένου ότι ήταν η **πρώτη προσπάθεια οργανωμένης προβολής στο ιαπωνικό καταναλωτικό κοινό των τυρών Γεωγραφικών Ενδείξεων από την ΕΕ και επομένως η «φέτα» θα αποκτούσε προβάδισμα όσον αφορά στην αναγνωρισιμότητα της στην ιαπωνική αγορά ως ευρωπαϊκό προϊόν GI, υψηλού καταναλωτικού προφίλ**, δεν ήταν δυνατόν να επιτρέψουμε να χαθεί αυτή η «χρυσή ευκαιρία» (momentum).

4. Οργάνωση συμμετοχής Ιαπώνων εισαγωγέων ελληνικών προϊόντων στο σεμινάριο "Geographical indications and EU-Japan Economic Partnership Agreement" (28/9/2018).

Το Γραφείο Ο.Ε.Υ. Τόκυο, ανέλαβε την πρωτοβουλία να ενημερώσει για πρώτη φορά τους Ιάπωνες εισαγωγείς ελληνικών προϊόντων και να οργανώσει την συμμετοχή τους στο σεμινάριο, **δεδομένου ότι οι διοργανωτές (εδώ Αντιπροσωπεία ΕΕ) δεν τους είχαν προσκαλέσει, αφού είχαν επικεντρωθεί μόνο στους εισαγωγείς που γνώριζαν ή που αυτοί θεωρούσαν σημαντικούς**. Επιπλέον, το Γραφείο Ο.Ε.Υ. Τόκυο διευκρίνισε το καθεστώς προστασίας των ελληνικών Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. Τα οποία προστατεύονται στη Συνθήκη Ε.Ε.-Ιαπωνίας ως προϊόντα γεωγραφικών ενδείξεων, όσον αφορά στην προστασία σε υπηρεσίες, διαφημίσεις, το διαδίκτυο, παραπλανητικές αναφορές, όταν συνοδεύεται με εκφράσεις όπως "είδους, τύπου, στυλ" καθώς και στις έννοιες της «πρότερης

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku,, 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

χρήσης» και της 7ετούς μεταβατικής περιόδου οι οποίες όμως δεν ισχύουν για τα ελληνικά κατοχυρωμένα Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. Επιπλέον, διευκρίνισε την νομική ευθύνη για εισαγωγή προϊόντων που αποσκοπούν στην παραπλάνηση του καταναλωτή όσον αφορά στα προϊόντα γεωγραφικών ενδείξεων(GI), την χρήση διαφορετικών δασμολογικών κωδικών για τα Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε., την προστασία προϊόντων που περιέχουν Π.Ο.Π. π.χ. φέτα με μανιτάρια σε γυάλινη συσκευασία κλπ.

5. Οργάνωση συμμετοχής Ιαπώνων εισαγωγέων ελληνικών Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. Προϊόντων, στο «κλειστό» workshop "Geographical indications and EU-Japan Economic Partnership Agreement" που διοργανώθηκε από την Αντιπροσωπεία της ΕΕ στην Ιαπωνία (26/9/2018).

Σε συνέχεια πρωτοβουλίας και καταλυτικής παρέμβασης μας στην εδώ Αντιπροσωπεία της ΕΕ, προστέθηκαν στον αρχικό κατάλογο προσκεκλημένων σε «κλειστό» workshop στις 26/9/2018 και οι **στρατηγικοί διαμορφωτές των προτιμήσεων των Ιαπώνων καταναλωτών που υπέδειξε το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο**, οι οποίοι μπορούν να συμβάλλουν στην προώθηση των ελληνικών προϊόντων γεωγραφικών ενδείξεων (GI). Το «κλειστό» workshop απευθύνονταν σε διαμορφωτές καταναλωτικών τάσεων, ωστόσο είχαν προσκληθεί μόνο εκείνοι που εξυπηρετούσαν κυρίως Ιταλικά και Γαλλικά συμφέροντα καθώς και εισαγωγείς κυρίως γαλλικών και ιταλικών τυροκομικών προϊόντων. Τελικά, μετά την παρέμβαση μας, η Ελλάδα μαζί με την Ιταλία και την Γαλλία, ήταν τα μόνα κράτη μέλη της Ε.Ε. που εκπροσωπήθηκαν στο Workshop.

6. Οργάνωση σεμιναρίου για την φέτα, στις 07/03/2019, στο πλαίσιο της Διεθνούς Εκθέσεως Τροφίμων και Ποτών FoodexJapan 2019.

Για πρώτη φορά μετά το 2008, διοργανώθηκε σεμινάριο στο πλαίσιο της Foodex, από το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο σε συνεργασία με τον Enterprise Greece, το οποίο προσέλυσε το ενδιαφέρον εισαγωγέων, ειδικευμένων δημοσιογράφων και διαμορφωτών καταναλωτικών τάσεων. Οι βασικοί άξονες της παρουσίασης αναφέρονταν στις χρήσεις του προϊόντος στο πλαίσιο ενός σύγχρονου τρόπου ζωής, όπου κυριαρχεί η υγιεινή διατροφή και τα υψηλά καταναλωτικά πρότυπα, ενώ οι παριστάμενοι μπορούσαν, **την ίδια στιγμή, να απολαύσουν** γευστικούς συνδυασμούς με βάση την φέτα, από τις συμμετέχουσες στο εθνικό περίπτερο εταιρίες, σε δημιουργίες του Έλληνα σεφ κ. Μιχάλη Μπικάκη. Κατά την διάρκεια του σεμιναρίου προβλήθηκαν βίντεο του ΕΟΤ για την γαστρονομία και τουριστικούς προορισμούς στην Ελλάδα, ενώ μετά το πέρας του οι συμμετέχοντες επισκέφθηκαν το ελληνικό περίπτερο.

6. Προώθηση ελληνικών ΠΟΠ-ΠΓΕ τροφίμων και της ελληνικής γαστρονομίας, στην πλέον διάσημη και έγκυρη Σχολή Μαγειρικής της Ιαπωνίας, το φημισμένο, Hatori Nutrition College (7/9/2019).

Οργάνωση εκδήλωσης προβολής των ελληνικών προϊόντων τροφίμων που εισάγονται στην Ιαπωνία, με έμφαση στα προστατευόμενα και από την ιαπωνική νομοθεσία ΠΟΠ-ΠΓΕ, μεταξύ των οποίων και η «φέτα». Επίδειξη της χρήσης των προϊόντων αυτών στην ελληνική γαστρονομία, σε ειδικευμένο κοινό. βλ. ανάρτηση στο AGORA <http://www.agora.mfa.gr/infofiles-menu/infofile/68346>

7. Αποστολή ιαπωνικών επιχειρήσεων στην Ελλάδα στο πλαίσιο της Foodexpo 2019 (16-18/03/2019). Συμμετοχή δύο εκ των πλέον σημαντικών ιαπωνικών εισαγωγικών επιχειρήσεων στον κλάδο των τυροκομικών προϊόντων στην Ιαπωνία.

Πρόσκληση & οργάνωση συμμετοχής ιαπωνικών εταιρειών τροφίμων στην Foodexpo (Metropolitan Exhibition Center). Συμμετείχαν για πρώτη φορά εκπροσωπήθηκαν 15 ιαπωνικές εταιρίες, ενώ στο παρελθόν συμμετείχαν μόνο τέσσερις (4). Ειδικό αφιέρωμα για την ιαπωνική αγορά. **Συμμετοχή δύο από τις πλέον σημαντικές ιαπωνικές εισαγωγικές επιχειρήσεις στον χώρο των τυροκομικών προϊόντων.**

9. Παρουσίαση στους Έλληνες εξαγωγείς, στην ημερίδα FoodExpo Summit (16-18/03/2019).

Εισήγηση-παρουσίαση από το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο των διατάξεων της νέας Συνθήκης Ε.Ε. -

Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο

3-16-30 Nishi Azabu, Minato-ku,, 106-0031 Tokyo – Japan

Τηλ. +81-3-3404 5853, Φαξ +81-3-3404 5845, ecocom-tokyo@mfa.gr

Ιαπωνίας για τους εξαγωγείς ελληνικών προϊόντων Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε., **Ειδική ενημέρωση για την “φέτα” ως GI προϊόν του οποίου η προστασία επεκτείνεται και στην Ιαπωνία.**

- 10. Οργάνωση συμμετοχής της Ελλάδας στο νέο κοινοτικό πρόγραμμα προβολής στην Ιαπωνία, των ευρωπαϊκών προϊόντων GI –«Traditional Japanese Menus with EU Gis» (30/08/2019).**
Ενέργειες Γραφείου Ο.Ε.Υ. Τόκυο για προνομιακή συμμετοχή της Ελλάδας στο νέο κοινοτικό πρόγραμμα προβολής στην Ιαπωνία των ευρωπαϊκών προϊόντων Γεωγραφικών Ενδείξεων GI - Traditional Japanese Menus with EU Gis. Χάρη στην επιτυχή παρουσίαση της χώρας μας, η Αντιπροσωπεία δέχθηκε η Ελλάδα να συμμετάσχει με τρία προϊόντα έναντι των δυο προϊόντων που αφορά στην συμμετοχή των άλλων κρατών μελών. Τα ελληνικά προϊόντα είναι : **φέτα**, ούζο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 11. Προώθηση ελληνικών μαλακών τυριών-Ενημέρωση και οργάνωση της συμμετοχής των εισαγωγέων «φέτας» στο πρόγραμμα δασμολογικών ποσοστώσεων (18/1/2019)**
Οργάνωση της παρουσίασης και προβολής των ελληνικών μαλακών τυριών στους Ιάπωνες εισαγωγείς. Ενημέρωση από το Υπουργείο Γεωργίας (MAFF) για τον τρόπο που αντιλαμβάνονται και εφαρμόζουν τα στελέχη του MAFF, την αρχή first-in, first-served, προκειμένου να απαντήσουμε στα ερωτήματα των ελληνικών εξαγωγικών επιχειρήσεων σχετικά με τους λόγους για τους οποίους αποκλείστηκαν από την πρώτη φάση διανομής δασμολογικών ποσοστώσεων (εισαγωγές φέτας με χαμηλό δασμό) που αφορούσε στα επόμενα δύο χρόνια, παρά το γεγονός ότι ήταν συνεπείς και είχαν εγγραφεί στο σύστημα εντός της ταχθείσας προθεσμίας και είχαν αποκτήσει προτεραιότητα και επομένως, ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. **Οι λόγοι αφορούσαν στην αιφνίδια παράταση προθεσμίας από τους Ιάπωνες, ενώ είχε ολοκληρωθεί η διαδικασία και γνώριζαν ποιες εταιρείες ήταν εμπρόθεσμες και επομένως θα μοιράζονταν το σύνολο των ποσοστώσεων κατά προτεραιότητα υποβολής αίτησης. Η παράταση προθεσμίας, προσέλυσε περισσότερες αιτήσεις, με αποτέλεσμα η ζήτηση να ξεπεράσει την προσφορά, οπότε η διανομή ποσοστώσεων, πραγματοποιήθηκε με κλήρωση, αντιμετωπίζοντας ισότιμα όλες τις επιχειρήσεις, καταστρατηγώντας έτσι την αρχή «first come-first served” η εφαρμογή της οποίας ευνοούσε τις ελληνικών συμφερόντων επιχειρήσεις που ήταν εμπρόθεσμες και με καλή προτεραιότητα. Η Αντιπροσωπεία της ΕΕ δεν αντέδρασε, ούτε υπερασπίστηκε τα ελληνικά συμφέροντα και τα συμφέροντα των συνεπών επιχειρήσεων. Η έρευνα μας για το θέμα, δεν ολοκληρώθηκε, κατόπιν εντολών.**
- 12. Προώθηση ελληνικών εξαγωγών στην Ιαπωνία, στο πλαίσιο των νέων συνθηκών που διαμορφώνονται από την σύναψη της Συμφωνίας Οικονομικής Συνεργασίας Ε.Ε. – Ιαπωνίας 07/02/2019.**
Οργάνωση της συμμετοχής και προβολής της χώρας μας στο σεμινάριο της DG TRADE για τις ωφέλειες από την σύναψη της Συμφωνίας Οικονομικής Συνεργασίας Ε.Ε. – Ιαπωνίας.
- 13. Προώθηση τροφίμων υπό το νέο καθεστώς της Συμφωνίας ΕΡΑ -07/02/2019.**
Οργάνωση ελληνικής συμμετοχής σε εκδήλωση ενημέρωσης και συντονισμού δράσης όσον αφορά στο νέο καθεστώς εισαγωγής ελληνικών προϊόντων μετά την εφαρμογή της Συμφωνίας.
- 14. Προώθηση επένδυσης στον τομέα των τυροκομικών προϊόντων (Foodexpo 16-18/03/2019),**
Πρόσκληση και οργάνωση επιχειρηματικών συναντήσεων, μίας από τις μεγαλύτερες ιαπωνικές εταιρείες εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων. Διοργάνωση B2B συναντήσεων με ελληνικές εξαγωγικές επιχειρήσεις καθώς και διοργάνωση επίσκεψης σε ελληνικές μονάδες παραγωγής.
- 15. Προστασία ελληνικών εξαγωγικών επιχειρήσεων (παραδασμολογικά εμπόδια), 27/02/2019**
Οργάνωση ενημέρωσης και συμμετοχής ιαπωνικών εισαγωγικών επιχειρήσεων που εισάγουν ελληνικά προϊόντα, σε ενημερωτική εκδήλωση της DG TAXUD.

16. **Διοργάνωση ελληνικής συμμετοχής στην Διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών, Foodex Japan 2019 από 05 έως 08 Μαρτίου 2019, όσον αφορά στο σκέλος της Ιαπωνίας. Συμμετοχή έξι (6) ελληνικών γαλακτοκομικών επιχειρήσεων.**
17. **Εκδήλωση EU Tourism Workshop “Travel During Christmas”-Οργάνωση ελληνικού περιπτέρου. (παρουσίαση τουριστικών προορισμών, ελληνικής γαστρονομίας) (04/12/18)**
 Η ημερίδα προβολής του ευρωπαϊκού τουρισμού με θέμα «**ταξίδι την περίοδο των Χριστουγέννων**», πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 4 Δεκεμβρίου 2018, στην έδρα της Αντιπροσωπείας της ΕΕ στην Ιαπωνία. Την παρουσίαση του τουριστικού προϊόντος κάθε χώρας χωριστά, ακολούθησαν κατ’ ιδίαν συναντήσεις με τους εκπροσώπους κάθε κράτους μέλους της Ε.Ε.. Το Γραφείο ΟΕΥ, εκτιμώντας την **ανάγκη διαφοροποίησης** του ελληνικού προϊόντος από εκείνο των ανταγωνιστικών «Χριστουγεννιάτικων Αγορών» που προβάλλονταν κυρίως από τα υπόλοιπα κράτη μέλη, πρότεινε «πακέτο» επίσκεψης σε μία από τις πλέον κοσμοπολίτικες Ευρωπαϊκές πρωτεύουσες της Νότιας Ευρώπης, **την Αθήνα**, η οποία παρουσιάζει εξαιρετικά πλεονεκτήματα σε σχέση με τις άλλες πρωτεύουσες του Ευρωπαϊκού νότου. Το ελληνικό προϊόν που παρουσιάσαμε, αποτελεί έναν **μοναδικό συνδυασμό πολιτιστικού ταξιδιού στην ευρωπαϊκή ιστορία** που ξεκινά από τους πρότερους αρχαίους χρόνους και φθάνει στις μέρες μας (πχ. Ακρόπολη, μουσεία, ολυμπιακό στάδιο, Νεοκλασική Αρχιτεκτονική, σύγχρονες αρχιτεκτονικές τάσεις-ίδρυμα Νιάρχος κλπ), **πολιτισμικής παράδοσης και μοναδικών εθίμων κληρονομιάς της κοινής ευρωπαϊκής κουλτούρας, σύγχρονου τρόπου ζωής και διασκέδασης και μίας μοναδικής εμπειρίας ημερήσιας κρουαζιέρας στα νησιά του Αργοσαρωνικού**, δεδομένης της ηλιοφάνειας στην περιοχή της Αττικής και τους χειμερινούς μήνες, με υλικό που μας διέθεσαν οι Δήμοι των νησιών του Αργοσαρωνικού. Στο πλαίσιο αυτό, πέραν της Ακρόπολης, των μουσείων (πχ. Ακρόπολης, Εθνικό Αρχαιολογικό, Βυζαντινό, Μπενάκη, νομισματικό κτλ), της Πλάκας, των Ευζώνων κτλ, παρουσιάστηκαν **παραδοσιακά ελληνικά Χριστουγεννιάτικα έθιμα**, (πχ. Κάλαντα, караβάκι κλπ) καθώς και **παραδοσιακά εδέσματα και γλυκίσματα** (μελομακάρονα, κουραμπιέδες, τυροπιττάκια με φέτα) τα οποία ετοίμασε ελληνικό εστιατόριο στο Τόκυο χρησιμοποιώντας αποκλειστικά ελληνικά υλικά.
18. **Cooking show** διοργάνωσε το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο σε συνεργασία με το Enterprise Greece, στο περίπτερο της ΕΕ (EU Pavillion), στο πλαίσιο της Διεθνούς Εκθέσεως FOODEX, στις 6 Μαρτίου τ.ε., με την συμμετοχή του Έλληνα σεφ και την χρήση ελληνικών προϊόντων Γεωγραφικών Ενδείξεων (GI), επαγγελματία παρουσιαστή, προβολή σε γιγαντοοθόνες και ταυτόχρονη διερμηνεία στα ιαπωνικά. Τα εδέσματα αφορούσαν τρόπους και παραλλαγές απόλαυσης της «φέτας» στην σύγχρονη gourmet ελληνική «κουζίνα». Επισημαίνεται, **ότι μόνο η Ελλάδα και η Κροατία, με δική μας βοήθεια, διοργάνωσαν cooking show στο περίπτερο της ΕΕ.**
19. **Παρουσίαση ελληνικής γαστρονομίας και τουρισμού, στην Φουκουσίμα (18/10/2018).**
 Το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο, ανέλαβε την παρουσίαση της χώρας μας στην ανωτέρω εκδήλωση, στην οποία συμμετείχαν 250 Ιάπωνες, επιφανή στελέχη της επιχειρηματικής κοινότητας στην περιοχή Φουκουσίμα, η οποία είχε πληγεί από τον μεγάλο σεισμό του 2010 και από τότε έλκει το ενδιαφέρον του ιαπωνικού κοινού, οπότε κάθε δράση έχει πολλαπλασιαστικά οφέλη όσον αφορά στην δημοσιότητα της. Οι καλεσμένοι, είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν ελληνικούς συνδυασμούς γεύσεων με το προστατευόμενο και στην Ιαπωνία ελληνικό προϊόν GI «φέτα», ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ελληνικό κρασί, ρετσίνα και ούζο και να παρακολουθήσουν βίντεο του Ε.Ο.Τ.
20. **Πρώθηση ελληνικών εξαγωγών στην Ιαπωνία, στο νέο πλαίσιο της ΣΟΕΣ Ε.Ε.- Ιαπωνίας. 27/02/2019 - Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο / DG TAXUD / Αντιπροσωπεία της Ε.Ε. στην Ιαπωνία.**
 Οργάνωση της συμμετοχής και εκπροσώπησης της χώρας μας, παρουσίαση των επιφυλάξεων και προβληματισμών των ελληνικών επιχειρήσεων στις νέες ρυθμίσεις λόγω εφαρμογής της Συμφωνίας - EPA, στο σεμινάριο Rules of Origin για τις διαδικασίες υπαγωγής των εισαγωγών ελληνικών προϊόντων σε ευνοϊκό καθεστώς

21. **Επιχειρηματική αποστολή ελληνικής εξαγωγικής εταιρίας τροφίμων «Olympic Gourmet» στο Τόκυο (9-11/9/2019).** Η εταιρεία διαθέτει, μεταξύ άλλων, και προϊόντα «φέτας».
Διοργάνωση επιχειρηματικών συναντήσεων B2B, για την ελληνική επιχείρηση. Προβολή προφίλ της στους ιαπωνικούς φορείς και σε επιλεγμένες ιαπωνικές επιχειρήσεις. Πραγματοποιήθηκαν 18 συναντήσεις Πρωτοφανής αριθμός συναντήσεων (18), για μία άγνωστη στο ιαπωνικό κοινό εταιρεία , η οποία επισκέπτεται τη χώρα χωρίς την υποστήριξη κάποιου φορέα.
22. **Επιχειρηματική αποστολή ελληνικής εξαγωγικής εταιρίας τροφίμων MEDBEST (20-22/11/2019).** Προώθηση, μεταξύ άλλων, και προϊόντων «φέτας». Διοργάνωση επιχειρηματικών συναντήσεων για την ελληνική επιχείρηση. Προβολή προφίλ της στους ιαπωνικούς φορείς και σε επιλεγμένες ιαπωνικές επιχειρήσεις
23. **Στο περίπτερο της ΕΕ (EU Pavillion), στο πλαίσιο της FOODEX 2019 εντυπωσιακή ήταν η παρουσία της χώρας μας** κατά γενική ομολογία των εδώ εκπροσώπων των κ-μ της ΕΕ. Ελληνικά προϊόντα και κυρίως το αναγνωρισμένο και στην Ιαπωνία προϊόν GI “φέτα», είχαν τοποθετηθεί σε όλους τους χώρους προβολής εκθεμάτων κατόπιν ενεργειών συντονισμού και δραστηριοποίησης από το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο, όλων των εισαγωγών ελληνικών προϊόντων στην Ιαπωνία.
24. **Από τον Νοέμβριο 2018, Το Γραφείο ΟΕΥ Τόκυο πραγματοποίησε επιτυχή παρέμβαση στους Ιάπωνες διανομείς, οι οποίοι έπαψαν να καταγράφουν το «λευκό τυρί» Δανίας ως «φέτα» στα ράφια των καταστημάτων τους.**

Συντάκτες:

**Σπυρίδων Οικονόμου, Σύμβουλος Οικον. & Εμπορ. Υποθέσεων,
Προϊστάμενος Γραφείου Ο.Ε.Υ. Τόκυο**

**Ειρήνη Καμά,
Γραμματέας Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων Α΄**

