



Importations agroalimentaires au Japon : éléments sanitaires et réglementaires

3 juillet 2007

© MINEFI – DGTPE

Prestation réalisée sous système de management de la qualité certifié AFAQ ISO 9001

Généralités

Une réglementation complexe et exigeante garantit la sécurité sanitaire au Japon avec un texte cadre, la *Food Sanitation Law*.

Deux ministères responsables du contrôle sanitaire des importations de produits agroalimentaires :

*le MAFF pour la santé animale et la santé des végétaux ;

*le MHLW pour la santé humaine.

Les ministères sont représentés par leurs services de quarantaine sur les sites d'entrée sur le territoire nippon des marchandises (ports, aéroports).

Pour exporter :

*Vérifier la possibilité d'exporter

*S'assurer du respect de la réglementation en vigueur au Japon

*Envoyer un échantillon avec l'ensemble des documents requis aux quarantaines des sites d'exportation.

La *Food Sanitation Law*, le MAFF, le MHLW, et leurs quarantaines

Tout produit agroalimentaire destiné à la consommation humaine vendu au Japon doit **respecter la réglementation japonaise en vigueur**, basée notamment sur la **Food Sanitation Law**, complexe et dont seuls certains points généraux d'intérêt sont présentés ici.

La législation s'appliquant aux produits agroalimentaires et à leurs conditions d'importation relèvent principalement de deux ministères :

*le **ministère de l'agriculture et de la pêche japonais, ou MAFF**, en charge de la protection sanitaire et phytosanitaire des productions agricoles japonaises ;

<http://www.maff.go.jp/index.html> (en japonais)

<http://www.maff.go.jp/eindex.html> (en anglais)

*le **ministère de la santé, du travail et du bien-être, ou MHLW**, en charge de la protection du consommateur japonais.

<http://www.mhlw.go.jp/index.html> (en japonais)

<http://www.mhlw.go.jp/english/index.html> (en anglais), et pour la sécurité alimentaire, <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

Notons que **certaines produits agroalimentaires sont interdits à l'importation au Japon pour des raisons sanitaires ou phytosanitaires**. Il convient donc en premier lieu de s'assurer de la possibilité d'exporter les produits agroalimentaires. Selon qu'il s'agit de produits d'origine animale ou d'origine végétale, les informations concernant les restrictions d'importation en vigueur peuvent être obtenues sur les sites anglophones des services de quarantaine du ministère de l'agriculture respectivement en charge des animaux ou de la santé des végétaux :

*Quarantaine animale : <http://www.maff-aqs.go.jp/english/news/news.htm>;

*Quarantaine végétale : <http://www.pps.go.jp/english/sitemap/index.html>.

Des **documents administratifs** doivent accompagner les exportations lors de leur arrivée sur le territoire japonais : méthode de fabrication, liste des ingrédients, généralement aussi un « Avis d'importation de produits alimentaires etc. ». Les conditions générales s'appliquant aux produits agroalimentaires importés (procédure d'importation, contrôles sanitaires) au Japon peuvent être consultées sur le site du MHLW à l'adresse suivante : <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/>.

Dans le cas des produits d'origine animale, un certificat sanitaire est généralement demandé par les quarantaines animales du MAFF. L'ensemble des certificats sanitaires en vigueur et officiellement négociés entre la France et le Japon sont disponibles sur EXPADON, accessible sur le site de l'Office de l'élevage, à l'adresse suivante :

<https://teleprocedures.ofival.fr/Expadon/Presentation/Login/Login.aspx?ReturnUrl=%2fexpadon%2fpresentation%2fAccueil.aspx>.

Parfois des certificats d'analyses complémentaires ou des certificats de non-

contamination radioactive peuvent être demandés selon la nature des produits agroalimentaires exportés.

Les sites japonais diffusent une information réglementaire en anglais ; toutefois les textes juridiques de référence restent les textes en japonais.

Notons enfin que la **responsabilité légale** concernant la sécurité sanitaire liée à la vente de produits agroalimentaires au Japon incombe aux importateurs ou distributeurs des produits. Par conséquent, il arrive parfois que ceux-ci se prémunissent en demandant des garanties supplémentaires à celles exigées par la réglementation japonaise.

De façon pratique, il est vivement conseillé de procéder à un envoi d'échantillons préalablement à toute démarche commerciale afin de s'assurer de la possibilité d'exporter. Ces envois doivent être effectués auprès des quarantaines des sites d'exportation par l'intermédiaire des partenaires économiques japonais. En effet ces derniers sont les seuls habilités à ce type de démarches administratives locales qu'ils connaissent bien par ailleurs. Les échantillons doivent être envoyés accompagnés de l'ensemble des documents administratifs requis.

Limites maximales de résidus (LMR)

Une réglementation récente s'appliquant à tous les produits d'importation

La nouvelle réglementation concernant les limites maximales de résidus (LMR ou MRL) dans les produits agroalimentaires est entrée en vigueur le 29 mai 2006. Introduisant le principe de liste positive, cette réglementation se base sur la *Food Sanitation Law*. Ainsi la réglementation prévoit les LMR autorisées pour les "produits chimiques agricoles" (produits phytosanitaires, médicaments utilisés en médecine vétérinaire). Ces LMR sont déterminées par type de produits alimentaires et par type de produits chimiques : par exemple, pour un pesticide, les LMR pourront être variable selon le type de fruit ou de légume concerné.

Dans le cadre de cette réglementation, les substances pour lesquelles des résidus sont autorisés dans les produits agroalimentaires peuvent être réparties en deux catégories : les substances ayant une LMR définie et les autres. Lorsqu'aucune LMR n'a été déterminée, une limite uniforme de 0.01ppm s'applique.

Cette réglementation récente est en cours d'évolution et les LMR de nombreux couples produit chimique-produit agroalimentaire doivent être déterminées. Notons en outre que certaines LMR sont provisoires et doivent encore être fixées définitivement.

Par conséquent il est utile de vérifier que les pratiques en cours concernant les productions destinées à l'exportation vers le Japon respectent bien les conditions imposées par cette réglementation. Une base de données interactive permet d'effectuer des recherches à partir du nom du produit chimique ou du produit agricole concerné et de préciser les différentes LMR en vigueur : <http://www.m5.ws001.squarestart.ne.jp/foundation/search.html>.

Additifs alimentaires

De nombreuses substances interdites au Japon

Le respect de la réglementation japonaise concernant l'utilisation des additifs alimentaires dans les produits agroalimentaires destinés à l'exportation vers le Japon est une condition à respecter scrupuleusement. La législation japonaise définit les additifs alimentaires autorisés, leurs conditions d'utilisation et les normes tolérées. Le respect des règles relevant de cette législation relève du ministère de la santé japonais.

Les additifs alimentaires autorisés au Japon sont très différents de

Les additifs alimentaires autorisés peuvent être classés en deux grandes catégories : d'une part les additifs désignés par la *Food Sanitation Law* –

ceux utilisés couramment dans le monde. Ainsi de nombreux additifs alimentaires sont autorisés au Japon alors qu'ils sont interdits notamment dans l'UE, et inversement.

Par conséquent il convient préalablement aux exportations de vérifier que les recettes et procédés de fabrication sont en accord avec la réglementation japonaise.

Un processus d'harmonisation des normes d'utilisation des additifs japonaises avec celles de l'IAA mondiale (notamment européenne) est actuellement en cours.

communément appelée "Positive List", et d'autre part des additifs autorisés par une législation antérieure.

La "Positive List" ou **Liste des additifs désignés** comprend actuellement 366 additifs alimentaires autorisés à la date du 26 avril 2007. Toutefois cette liste peut être amenée à évoluer : un processus d'approbation des substances couramment utilisées dans d'autres pays est actuellement mené, notamment à la demande de la France. La liste mise à jour de ces additifs peut être consultée sur le lien suivant :

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-desin.add-x>.

Toutefois d'autres substances, exclues du système de désignation défini par la *Food Sanitation Law*, sont autorisées. Ainsi les substances des trois listes suivantes sont aussi autorisées : liste des additifs alimentaires existants (<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-exst.add>), liste des substances généralement apportées comme aliment et utilisées en tant qu'additifs alimentaires

(<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-general.provd.add>), et la liste des plantes ou animaux sources d'arômes naturels (<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-nat.flavors>).

Cependant, ces listes – classées par ordre alphabétique – ne précisent pas les conditions d'utilisation ou les normes tolérées dans les produits finis. Par conséquent, il peut être utile de consulter les conditions d'utilisation des additifs alimentaires en vigueur au Japon. Celles-ci sont disponibles au lien suivant : <http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/stanrd.use>.

En bas de la page de l'adresse ci-dessus, un document PDF régulièrement mis à jour et donnant les **Standards d'utilisation selon les catégories d'additifs utilisés** peut être téléchargé.

Étiquetage

La contre étiquette en japonais est souvent apposée directement par les professionnels japonais lors de l'arrivée des produits au Japon. Dans le cas contraire, les partenaires japonais font parvenir le film de l'étiquette en japonais que devra porter le produit vendu au Japon.

Les importateurs engagent leur responsabilité

L'étiquetage est de la responsabilité de l'importateur ou de la société commercialisant le produit sur le marché japonais. Généralement une **contre-étiquette rédigée en japonais** est apposée sur les produits. Cette contre-étiquette doit notamment comporter les **mentions suivantes** :

- *Nom du produit*
- *Liste des ingrédients (le cas échéant, additifs alimentaires ou ingrédients allergènes)*
- *Poids net*
- *Date limite de conservation (DLC) ou d'utilisation optimale (DLUO)*
- *Conditions de stockage ou de conservation*
- *Recommandations d'utilisation (le cas échéant)*
- *Pays d'origine*
- *Nom et adresse de l'importateur*

La précision des ingrédients allergènes vise à protéger le consommateur japonais. Certaines substances doivent être obligatoirement mentionnées : *blé, sarrasin, œufs, lait, cacahuète*. En revanche pour d'autres substances la mention est facultative mais vivement recommandée : *crevette, orange, crabe, kiwi, noix, germe de soja, igname, pomme, gélatine, banane...*

Notons par ailleurs que la présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) relève d'une réglementation spécifique qui impose depuis avril 2001 la mention 'Genetically modified' sur l'étiquetage des produits. Toutefois, précisons que cette réglementation revêt de nombreuses conditions : les OGM doivent pouvoir être mis en évidence dans le produit final par les techniques actuelles d'analyse, ou représenter plus de 5% du poids total du produit fini par exemple.

Des informations globales sur le sujet sont disponibles à l'adresse suivante :
http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/hinshitu/e_label/index.htm.

Produits « BIO »

La réglementation est récente, incomplète mais en évolution.

Le Japon reconnaît notre système, mais...

Au Japon, l'équivalent du label français « AB » relève de la loi JAS (Japan Agricultural System) et est représenté par le label « JASOrganic ». Pour vendre au Japon un produit labellisé « JASOrganic », deux possibilités s'offrent actuellement aux professionnels :

*le produit est logotypé « JASOrganic » par un producteur français agréé « JASOrganic » par un organisme certificateur habilité

*le produit est labellisé « AB » en France, et du fait de la reconnaissance officielle de notre système de certification, peut être logotypé « JASOrganic ». Cependant, l'apposition de ce logo devra alors être effectuée sur le sol japonais par un importateur agréé « JASOrganic ».

Des informations concernant la loi JAS notamment concernant les produits « bio », leur importation, leur étiquetage et leur distribution sont disponibles sur la page suivante du site du MAFF :

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/hinshitu/e_label/index.htm.

Contraintes tarifaires

De nombreux produits sont soumis à des contraintes tarifaires fortes. Ces données constituent des éléments d'analyses importants pour décider d'exporter vers le Japon.

Membre de l'OMC, des pics tarifaires importants

Selon la nature des produits exportés, divers droits de douanes ou d'accises peuvent s'appliquer. Par conséquent il convient de s'assurer du montant de ceux-ci préalablement à tout projet d'exportation. Cette information peut être obtenue sur le site de l'APEC (Asia Pacific Economic Cooperation), dans la partie dédiée au Japon :

<http://www.apectariff.org/tdb.cgi/ff3235/apeccgi.cgi?JP>

A partir du code HS (Harmonized Standard), le montant des différents droits douaniers s'appliquant à l'importation au Japon des produits agroalimentaire pourra être obtenu. Ce code HS peut le cas échéant être déterminé sur le site précédemment évoqué en fonction des caractéristiques du produit.

Contacts utiles

Pour les questions réglementaires, le service réglementaire d'Ubifrance est à votre disposition

Réseaux Ubifrance et les Missions Economiques

Ubifrance dispose d'un service juridique spécialisé dans les questions réglementaires liées aux exportations. Un Guide Réglementaire Japon sortira au cours du dernier trimestre 2007. Par ailleurs vous pouvez contacter :

Laurence Jouin

Chef de Projet Information Réglementaire Asie du Nord & Canada

Tél: 04 96 17 25 42 - Fax: 04 96 17 26 72

Mail : laurence.jouin@ubifrance.fr

UBIFRANCE - 2 / 4 Place d'Arvieux - 13 002 Marseille

<http://www.ubifrance.fr/infos-marches/infohotline.asp>

Deux Guides Répertoires à visée commerciale présentant des éléments réglementaires sont dès à présent disponibles.

La publication d'un Guide Réglementaire est programmée pour le dernier trimestre 2007.

Le pôle agroalimentaire de la Mission Economique du Japon dispose par ailleurs d'éléments d'information réglementaires ou commerciaux, notamment décrits dans des Guides Répertoires. Ces documents sont présentés et peuvent être commandés à partir des liens suivants :

>[Les importateurs japonais de produits alimentaire \(hors vins et spiritueux\) intéressés par l'offre française \(420 pages - 04/10/2006\)](#)

>[Importateurs de vins et spiritueux au Japon \(642 pages - 03/02/2007\)](#)

Enfin, VINIFLHOR (Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes, des Vins et de l'Horticulture), et l'ANIA (Association National des Industries Agroalimentaires) présentent des informations sur leurs sites respectivement accessibles aux adresses suivantes :

><http://www.oniflhor.fr/>

><http://www.ania.net/fr/> ; et en particulier : www.ania-export.fr.

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse de la Mission Economique de TOKYO (adresser les demandes à tokyo@missioneco.org).

Clause de non-responsabilité

La ME s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, elle ne peut en aucun cas être tenue responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.



Auteur :

Mission Économique
Adresse : Masonic 39 MT Building, 12F
2-4-5, Azabudai, Minato-Ku
TOKYO 106-0041

JAPON

Rédigée par : Nicolas BERTHOLLET
Revue par : Gaku KAWABE, Jean QUELLIER,
Philippe EECKHOUTTE

Version originelle du 03/07/2007