

L'exportateur doit chercher à établir les contacts appropriés et à distribuer ses produits de façon efficace au Japon soit afin d'en assurer la fraîcheur maximale et l'attrait visuel dans les magasins de détail. Il doit aussi faire en sorte d'être tenu renseigné sur la performance de ses produits afin d'être en mesure de maintenir une position concurrentielle sur le marché japonais.

9. La réglementation des importations

Le ministère de la Santé et du Bien-être établit les normes concernant les modes de fabrication, de traitement, d'utilisation, de préparation et de conservation des aliments destinés à la vente, fixe les critères concernant la composition des aliments ou des additifs et établit les normes d'étiquetage.

Au Japon, il est interdit de fabriquer, de traiter, d'utiliser, de préparer, de conserver ou d'offrir en vente des produits d'une manière qui ne respectent pas les normes établies.

Tous les produits alimentaires importés au Japon doivent respecter la loi japonaise et toute personne qui a l'intention d'importer au Japon des aliments, des additifs alimentaires, des contenants ou des emballages doit en aviser chaque fois le ministère de la Santé et du Bien-être.

La plupart des aliments importés sont inspectés par les inspecteurs des importations du ministère de l'Agriculture, des Forêts et des Pêches, du ministère de la Santé et du Bien-être et du ministère des Finances.

Tous les produits carnés doivent être accompagnés d'un certificat d'inspection des viandes du pays d'origine, à savoir dans le cas des produits canadiens, le formulaire HA32. En plus du formulaire HA32, il faut un certificat d'hygiène et de santé du Japon.

L'inspection des aliments par le ministère de la Santé et du Bien-être cherche à assurer que les aliments importés respectent en tous points les normes de santé du Japon. Pour passer l'inspection, toutes les expéditions d'aliments transformés doivent être accompagnées d'une liste complète des ingrédients, y compris des additifs alimentaires, ainsi que d'une

description simple du procédé de fabrication utilisé pour transformer les aliments. Les additifs alimentaires devraient être énumérés en parties par million (PPM) afin que les inspecteurs de la Santé puissent déterminer si les quantités utilisées respectent les limites établies par la loi japonaise. La description du procédé de fabrication devrait comprendre les durées et les températures de transformation. Les inspecteurs de l'hygiène des aliments exigent souvent une analyse chimique des aliments importés pour s'assurer qu'ils répondent aux normes japonaises. Le ministère de la Santé et du Bien-être accepte les résultats des tests portant sur les niveaux des additifs alimentaires effectués par certains laboratoires étrangers désignés à cet effet, dans lesquels se trouvent onze laboratoires canadiens. On peut obtenir une liste complète de ces laboratoires auprès de la Division de l'hygiène des viandes de la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments d'Agriculture Canada.

La dernière étape du processus de dédouanement est l'inspection douanière du ministère des Finances où les inspecteurs déterminent le taux douanier s'appliquant au produit. Les inspecteurs des douanes ont parfois besoin de détails sur les ingrédients et la méthode de transformation afin de déterminer la classification douanière et, dans certaines cas, une analyse chimique peut être exigée. Les produits qui sont soumis à des contingents d'importation ne peuvent être importés que par des importateurs reconnus qui disposent de quotas inutilisés.

Pour être commercialisés au Japon, les aliments transformés doivent porter des étiquettes en japonais qui indiquent le nom du produit, les ingrédients, le poids net ou le volume, la date de fabrication ainsi que le nom et l'adresse de l'importateur et le pays d'origine. Lorsque la date de fabrication n'est pas disponible, celle-ci peut être remplacée par la date d'importation. Les étiquettes en japonais peuvent être apposées au Canada, mais ce sont habituellement les importateurs japonais qui les posent sur les emballages après l'arrivée des produits au Japon.

La plupart des importateurs connaissent la réglementation concernant les viandes transformées importées et devraient pouvoir donner aux exportateurs les conseils nécessaires quant aux renseignements exigés pour le dédouanement.