

Aucun additif ne pourra être inscrit sur la liste si :

- il est utilisé pour masquer la médiocrité des méthodes de fabrication ou de transformation;
- il aide à tromper les consommateurs;
- il diminue la valeur nutritive des aliments;
- il est utilisé pour traiter une maladie ou pour obtenir un autre effet thérapeutique;
- il n'est pas nécessaire.

Les nouveaux additifs alimentaires doivent être utiles ou être supérieurs aux additifs alimentaires semblables déjà approuvés.

Règle générale, les additifs alimentaires doivent pouvoir être identifiés lorsque l'aliment dans sa forme finale est soumis à une analyse chimique.

Tous les produits carnés transformés doivent être approuvés par le ministère de la Santé et du Bien-être et doivent respecter les règles suivantes de la loi japonaise relativement aux additifs alimentaires :

- Le nitrite de sodium et le nitrate de sodium ne doivent pas dépasser 70 PPM comme deuxième résidu lorsqu'ils sont utilisés séparément ou ensemble.
- L'acide ascorbique et l'ascorbate de potassium ne doivent pas dépasser 2 000 PPM.
- Certains colorants alimentaires sont interdits.

L'utilisation de l'acide isoascorbique et de l'isoascorbate de sodium est permise.

Les producteurs canadiens de viandes transformées devraient pouvoir se conformer à ces règles même s'il est nécessaire d'apporter des modifications mineures à leur processus de transformation.

Afin d'éviter des rejets coûteux au port d'entrée, il importe au plus haut point que les exportateurs de viandes transformées se familiarisent avec la réglementation relative aux additifs alimentaires et ce, avant même d'envoyer des cargaisons au Japon.

Étiquetage

Tous les produits préemballés et mis en vente au Japon doivent porter une étiquette écrite en japonais. Ces étiquettes peuvent être apposées au Canada, mais, en pratique, elles sont préparées par les importateurs et vérifiées par l'Association coopérative des producteurs de viandes transformées du Japon. Les étiquettes doivent fournir les renseignements suivants :

- le nom du produit;
- la liste des ingrédients;
- le poids net;
- la date de fabrication (ou la date d'importation dans le cas de produits importés);
- la durée minimale de fraîcheur (en jours);
- les instructions concernant l'entreposage du produit;
- le nom et l'adresse de l'importateur;
- le pays d'origine.

Dans la liste, les additifs alimentaires peuvent être identifiés comme anti-oxydant, agent de salaison, agent de conservation synthétique, ou colorant, etc. La loi couvrant les additifs alimentaires a été révisée en juillet 1988 et a rendu obligatoire l'énumération de tous les additifs. Cette modification sera en vigueur à compter du 1^{er} janvier 1991.

Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet des lois du Japon concernant les aliments, s'adresser à l'Ambassade du Canada à Tokyo.

4. La production de viandes transformées

Au Japon, la production de viandes transformées a atteint un sommet record de 516 000 tonnes en 1987, ce qui représente une augmentation de 25 % sur une période de cinq ans qui a débuté en 1982 (*voir figure 2*). Les statistiques pour janvier à septembre 1988 indiquent que cette croissance s'est poursuivie, mais à un taux de 3,1 % (*voir tableau 1*).

En 1987, trois grandes catégories de produits, à savoir, le jambon, le bacon et les saucisses, ont totalisé 86 % de la production, en comparaison à 76 % en 1982. Chacune des trois catégories a contribué à la croissance quinquennale à des degrés divers (*voir figure 3*).