|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Secteur | Typologie | Accès marché | Liste d’établissements | Observations |
| Animaux vivants | Bovins |  |  |  |
| Porcins |  | non | CS intégrant le statut indemne de la FR vis-àvis de la PPC a |
| finaliser |
| Volaille |  | non |  |
| Oiseaux |  | non | Ansériformes  **Ouverture en**  **2020** |
| Equins |  | non |  |
| Lagomorphes |  | non |  |
| Tortues |  | non | Pas de CS pour les tortues mais certificat CITES le cas échéant |
| Ratites |  | non |  |
| Génétique animale | Ruminants |  | non | Embryons et semences |
| Porcins |  |  |  |
| Volaille |  | non | Poussins d'un jour : **CS régionalisation IAHP finalisé en 2020** |
| Equins |  | non | Semences |
| Alimentation animale/sous produits | Feed |  | non | Si produits laitiers dans les  composants,  utiliser le CS produits laitiers |
| Pet food |  | non | Se renseigner auprès de la quarantaine sur les conditions sanitaires d'importation |
| Technique |  | non | Rongeurs de laboratoire ; plumes |
| Secteur | Typologie | Accès marché | Liste d’établissements | Observations |
| DAOA | Lait et produit laitiers |  | non |  |
| Œufs et miel |  | non | Miel |
| Viandes et PABV BV |  | oui | **Levée de toute restriction sur la viande et PABV bœuf en** |
| **2020** |
| Viandes et PABV OV |  | oui |  |
| Viandes et PABV Porc |  | oui |  |
| Viandes et PABV |  | non : tous ets |  |
| Vol | FR agréés UE |
| PABV |  |  |  |
| PABV stérilisés |  | non | PC et Vol |
| Viandes et PABV lapins |  | non |  |
| Viandes et PABV CV |  | non |  |
| Mollusques bivalves |  | non | Huîtres destinées à la cuisson. Négociation en cours sur les huîtres crues |
| Produits pêche et de l'aquaculture |  | non | EC560 |
| Préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche |  |  |  |
| Génétique végétale | Semences |  |  |  |
| Plants |  | audit d'agrément  préalable à chaque campagne  pour les bulbes de lys | Bulbes de lys et  plants de vigne |
| Secteur | Typologie | Accès marché | Liste d’établissements | Observations |
| Végétaux | Fruits |  |  |  |
| Légumes |  |  |  |
| Préparations et conserves à base de pommes  de terre |  |  |  |
| Autres préparations et conserves à  base de fruits et légumes |  |  |  |
| Cacao, chocolat et produits de confiserie |  |  |  |
| Café et thé transformés |  |  |  |
| Sucre |  |  |  |
| Céréales  (sauf riz),  protéagineux, et oléagineux |  |  |  |
| Huiles et graisses |  |  |  |
| Malt |  |  |  |
| Plantes à épices, aromatiques, médicinales et pharmaceutiques |  |  |  |
| Huiles essentielles |  |  |  |
| Secteur | Typologie | Accès marché | Liste d’établissements | Observations |
|  | Engrais |  |  |  |
| Agroéquipement et agrofourniture | Equipement IAA |  |  |  |
| Boissons | Vins de raisin |  |  |  |
| Cidre et autres vins de fruits |  |  |  |
| Boissons alcoolisées distillés |  |  |  |
| Bière |  |  |  |
| Jus (fruits, légumes) |  |  |  |
| Autres boissons non alcoolisées |  |  |  |
| Produits de boulangerie | Biscottes et biscuits ; pâtisseries de conservation |  |  |  |
| Pain ; pâtisseries et viennoiseries fraîches |  |  |  |

**Légende :**

Ouvert

Fermé  
 Ouverture partielle

1. *Les acteurs*

* Le ***Ministry of Agriculture, Forestry and Fisherie (MAFF)***, ministère en charge de l’agriculture, assure la gestion des risques dans le domaine de la santé animale et de la santé des végétaux.
* Le ***Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW)***, ministère en charge de la santé qui assure la sécurité sanitaire des aliments.
* La ***Food Safety Commission,*** en charge de l’évaluation du risque sanitaire, est placée sous la tutelle du Cabinet du 1er Ministre pour assurer son indépendance. C’est l’équivalent de l’Anses en France.

1. *La réglementation*

* ***La Food Sanitation Law*** qui émane du MHLW et du MAFF
* ***Domestic Animal Infectious Diseases Control Law***
* La loi est complétée par la notification n°370 (1959) intitulée ***Specifications and Standards for Food and Food Additives***
* Des normes spécifiques peuvent exister pour une vingtaine de produits.
* Des normes spécifiques sont également fixées pour l’étiquetage et les emballages.
* Le Japon a émis sa propre liste positive d’additifs autorisésqui peuvent être très différents de ceux couramment utilisés dans l’Union européenne. **Ce point constitue une source de non-conformité fréquente, obligeant les fabricants à revoir les recettes des produits**

1. *Fréquence de non conformités / blocage*

Les contrôles portent sur environ 8% des lots importés sur la base d’une analyse de risque. Dans certaines filières le contrôle est systématique et poussé, comme par exemple la viande bovine. Au moins un lot de chaque entreprise productrice exportant au Japon est contrôlé une fois par an, généralement au cours du dernier trimestre de l’année. La pression est donc relativement importante. Pour autant la fréquence des non-conformités, essentiellement documentaires, reste limitée car les opérateurs sont relativement vigilants. Ce sont surtout les produits chinois qui présentent des non conformités élevées.

Toutefois, il s’agit de rester attentifs et réactifs à ces blocages, qui augmentent de fait avec l’augmentation des ouvertures de marché. Qui plus est, ces dossiers restent lourds à gérer avec les autorités (principalement le MHLW et ses quarantaines), et peuvent entraîner un contrôle renforcé sur le ou les établissements en cause, une suspension des importations depuis ces établissements, voire un embargo sur l’ensemble de la filière si les non-conformités sont graves ou répétées.