

**Guide des exportations vers le Japon
(denrées alimentaires) 2011
< Epices et herbes >**

Organisation Japonaise du Commerce Extérieur (JETRO)

Division Commerce et Coopération au Développement

Mars 2011

Guide pour l'exportation vers le Japon (produits alimentaires) 2011

Publié en Mars 2011

Edité et publié par:

L'Organisation Japonaise du Commerce Extérieur (JETRO)

Division Coopération au Développement

Département Commerce et Coopération Economique

Ark Mori Building 6e Etage, 12-32 Akasaka 1-chome, Minato-ku, Tokyo

107-6006 JAPON

TEL: +81-3-3582-5770

FAX: +81-3-3585-1630

2 Epices et herbes

Ce chapitre définit les épices et les herbes selon le Code H.S de la nomenclature tarifaire (Fig. 2-1), couvrant les importations ainsi que la production locale wasabi, de moutarde japonaise, d'épices et de herbes fraîches, etc.

Fig. 2-1: Cadre des épices et des herbes dans ce chapitre

Désignation	Description	Code H.S.
Epices et plantes	Piment	0904.11, 12
	Fruits du genre capsicumou du genre pimento (poivre rouge)	0904.20
	Vanille	0905
	Cannelle	0906.11, 19, 20
	Clous de girofle	0907.00
	Noix de muscade, macis	0908.10, 20
	Cardamomes	0908.30
	Coriandre	0909.20
	Safran des indes	0910.30
	Moutarde	2130.30
	Autre	
	Anise, de cumin, de carvi, fenouil, saffron, curry, thyme, feuilles de laurier, les mélanges, d'autres épices et plantes, sésame	0909.10, 30, 40, 50 0910.10, 22, 99 1207.40-000

I. Les points à noter pour les exportations et les ventes au Japon

1. Les lois et règlements institutionnels

(1) Règlement de procédure requises pour l'importation vers le Japon

L'importation des épices et des herbes est soumise principalement à 1) la loi sur la protection des végétaux, 2) la loi sur l'hygiène alimentaire, et 3) la loi sur les douanes.

<Loi sur la protection des herbes>

Les épices et les herbes qui n'ont pas été traitées sont traités comme des produits frais, et sont soumises à des procédures de quarantaine, y compris le dépistage d'éventuels parasites ou de herbes nuisibles, en vertu de la loi sur la protection des végétaux. Les procédures de quarantaine dans les aéroports et ports sont sous l'autorité des stations régionales de quarantaine. Les épices et les herbes qui sont emballés individuellement, même si fraîches, et celles qui ont été traitées, sont exemptées de la Loi sur la protection des végétaux

(ils sont soumis à l'inspection sanitaire des aliments). Il faut être prudent parce que l'infestation par des parasites ou des herbes nuisibles peuvent se produire pendant le processus de stockage et de transport, même s'il n'y a pas de contamination au stade de la production. Aucun article avec de la terre qui s'y rattachent ne peut être autorisé à l'importation; n'importe quel sol doit être enlevé avant que le processus d'importation.

<Loi sur l'hygiène alimentaire>

En conformité avec le décret n° 370 du Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales, «Normes et critères pour l'alimentation et les additifs» émis en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire et les normes pour les résidus de pesticides, etc. (y compris les aliments additifs et médicaments pour les animaux) qui sont inclus dans celui-ci, les épices et les herbes sont soumises à l'hygiène alimentaire, qui est menée pour évaluer les types et les détails des matières premières, et tester les types et les contenus d'additifs, de résidus de pesticides, des mycotoxines, et ainsi de suite. Les interdictions d'importation ne peuvent être imposées à l'alimentation dans le cas d'un additif, d'un pesticide, ou d'autres contenus qui sont interdites au Japon, alors que leurs niveaux dépassent les limites approuvées, ou lorsque la présence de mycotoxines, etc. est au-dessus des niveaux admissibles. En conséquence, les épices et les herbes doivent être vérifiées sur le site de production avant l'importation. Si les niveaux dépassent les limites des normes japonaises, des directives devraient être données.

Les normes de résidus de pesticides ont adopté un système négatif jusqu'en 2006, dans lesquelles les pesticides ne seraient pas soumis à un contrôle s'il n'y avait pas d'obligation. Les amendements de la loi ont introduit un système de liste positive, la distribution de produits est désormais interdite s'ils contiennent un niveau spécifique de pesticides, etc. même s'il n'y a pas d'exigence établie. En Mars 2011, parmi les épices qui sont soumis à des tests obligatoires par arrêté du ministre chargé de la santé (tout lot de contrôle que les importateurs sont ordonnées par le ministre de la Santé à effectuer pour les produits alimentaires qui ont un potentiel élevé d'être en violation de la Loi sur l'hygiène alimentaire), les éléments soumis à des tests obligatoires quel que soit le pays d'origine sont le piment, le poivron rouge et la noix de muscade (qui sont tous testés pour l'aflatoxine). Par pays d'origine spécifique, ces éléments comprennent le poivre de Cayenne

2. Les épices et les herbes

produit en Corée du Sud (fluquinconazole, etc), le piment rouge séché produite en Thaïlande (aflatoxines), et les graines de cassia et le curcuma produites en Inde (aflatoxine).

Les limites approuvées applicables dans les tests ci-dessus sont de 0,01 ppm pour l'aflatoxine et le fluquinconazole. Bien que l'irradiation des épices pour la stérilisation est autorisée dans certains pays, l'irradiation des aliments, au cours de la production et le traitement est en principe interdit au Japon en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire.

<Loi sur les douanes>

En vertu de la Loi sur les douanes, importer une marchandise dont l'étiquetage ne correspond au contenu, etc. est interdit.

(2) Procédures et règles requises au moment de la vente

Il n'existe pas de loi spécifique applicable aux ventes d'épices et de herbes. Les règles importantes pour la vente sont résumées ci-dessous.

<Loi sur l'hygiène alimentaire>

En vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire, les ventes de produits qui contiennent des substances nocives ou toxiques ou ceux qui ont une mauvaise hygiène sont interdits. Les ventes d'épices et d'herbes dans des contenants et emballages sont soumises à l'étiquetage obligatoire en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire et les dispositions relatives à l'étiquetage de sécurité comme l'indication des additifs alimentaires, l'information sur les allergies, les ingrédients et les premières sources, et les modifications génétiques, etc. sont applicables.

<Loi sur les transactions commerciales>

La Loi sur les Transactions Commerciales Spécifiées prévoit la protection de l'intérêt de l'acheteur dans les transactions commerciales directes avec les consommateurs. Les ventes d'épices et de herbes dans les routes telles que la vente par correspondance, le marketing direct, le télémarketing, etc. sont soumises aux dispositions de la Loi sur les Transactions Commerciales Spécifiées.

<Loi sur la promotion du tri des déchets et le recyclage des contenants et emballage>

En vertu de la Loi sur la promotion du tri des déchets et le recyclage des contenants et emballages, les importateurs, etc. qui vendent les contenus en utilisant des contenants et des emballages qui sont contrôlés par la Loi (les contenants et emballages en papier, les emballages en plastique, etc.) sont responsable du recyclage (toutefois, les petites entreprises inférieures à une certaine taille sont exclus des entreprises assujetties à la Loi).

2. procédures

(1) Les procédures d'importation et de vente

<Plant Inspection des herbes>

Les règles de protection des végétaux demande que l'importation en grande quantité des épices et des herbes fraîches soit effectué seulement à certains ports maritimes et les aéroports qui sont capables de prendre suffisamment de mesures pour la protection des végétaux dans le but de prévenir les maladies et à la peste d'entrer dans le pays, il faut être prudent dans le choix du port / l'aéroport d'entrée avant de l'exporter à partir du pays d'origine. * Notez que toutes les stations de quarantaine effectuent l'inspection. En déposant une demande d'inspection auprès du ministère de l'Agriculture, des eaux et forêts et de la pêche, les documents requis doivent être soumis (Fig. 2-3) rapidement après l'entrée au port. En cas de rejet dû à la détection de maladies ou de parasites après la quarantaine, la fumigation ou d'autres mesures sont ordonnées.

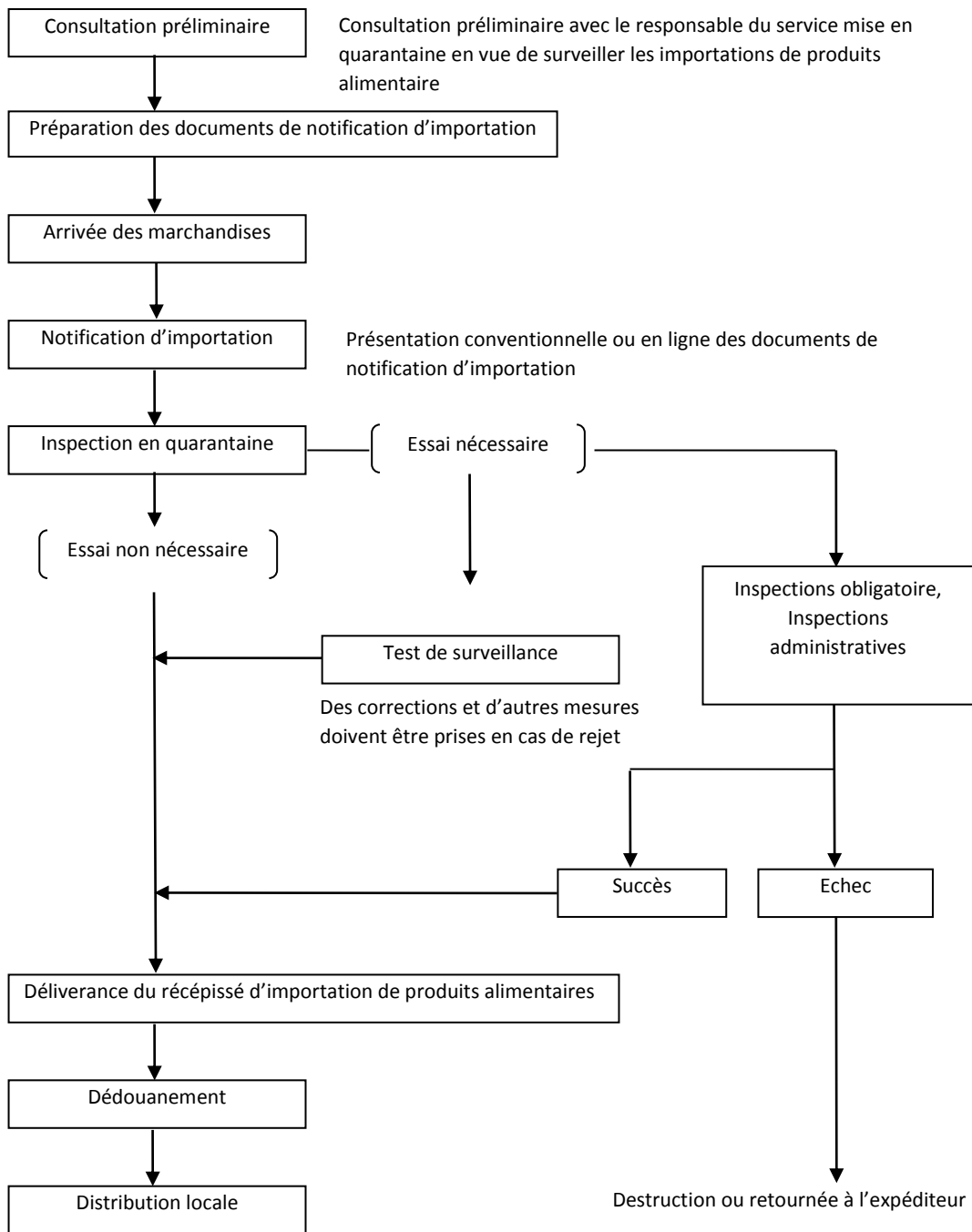
< Inspection de l'hygiène alimentaire>

En vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire, les documents requis doivent être soumis (Fig. 2-3) lors du dépôt d'une demande d'inspection avec les services de surveillance des aliments importés des stations de quarantaine, Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales. L'inspection est effectuée là où il a été décidé nécessaire de faire des vérifications des normes et des critères ou des questions de sécurité à l'étape de l'examen initial. Si, à la suite de l'examen initial et de l'inspection, aucune rien n'a été détecté en vertu de la Loi, le certificat d'immatriculation est retourné, ce que le demandeur doit présenter, avec les documents de douane, lors du dépôt d'une demande d'importation auprès des douanes. Au cas où le produit est jugé impropre à l'importation, des mesures telles que la destruction ou le retour à l'expéditeur sont prises (fig. 2-2).

<Douanes>

En vertu de la Loi sur les affaires douanières, la déclaration d'importation doit être faite par les importateurs eux-mêmes ou confié à ceux qualifié de spécialistes en douane (y compris les courtiers en douane). Pour accepter l'entrée au Japon des marchandises en provenance d'un pays étranger, une déclaration d'importation doit être faite pour le bureau de douane compétent de la zone où les marchandises sont stockées. Les cargos pour lesquels l'inspection des douanes est requise doivent d'abord être soumis aux inspections requises, et sur paiement des droits de douane, des taxes à la consommation nationale et locale, un permis d'importation peut être accordé en principe.

2-2 Organigramme des procédures d'importation



(2) Les documents requis

Les documents requis pour l'importation sont résumés ci-dessous dans la Figure 2-3, selon les autorités auxquelles chaque document est soumis.

Fig 2-3 : Les documents requis pour le dédouanement des importations

Soumis à	Documents requis	Produits frais	Produits transformés
Bureau d'Information de la quarantaine Ministère de la Santé, du Travail et de la Prévoyance sociale (usine de quarantaine sous la loi sur la protection des végétaux)	Demande pour l'inspection des importations	o	—
	Certificat phytosanitaire délivré par le service de quarantaine de l'exportateur	o	—
Les ministères chargés de la surveillance des importations de produits alimentaires de Stations de quarantaine Ministère de Santé, du Travail et de la Prévoyance sociale (inspection sanitaire des aliments en vertu de la loi sur l'hygiène alimentaire)	Formulaire de notification pour l'importation d'aliments	o	o
	Matériel/tableau des éléments	—	o
	Tableau des flux de production	—	o
	Tableau des résultats des analyses émises par l'Institut d'inspection désigné (s'il y a des données sur l'importation)	—	o
Bureaux nationaux des douanes (Dédouanement en vertu de la loi sur les douanes)	Déclaration d'importation	o	o
	Facture	o	o
	Liste de colisage	o	o
	Connaissance (B/L) ou aérien	o	o

Source: Ministère de l'agriculture, des eaux et forêts, Ministère de la Santé, du Travail et de la Prévoyance sociale
Ministère des Finances

o: obligatoire - : Non requis

Le curcuma séché (curcuma) et les grains de poivre séchés sont soumis à la quarantaine des herbes, mais ne sont pas tenus d'être accompagnés d'un certificat phytosanitaire délivré dans le pays d'origine. En principe un certificat d'inspection phytosanitaire de copie originale qui indique l'absence d'agent pathogène ou de parasites, délivré par l'autorité de protection des végétaux du pays exportateur en conformité avec la Convention sur la protection des végétaux, doit être présenté. Alors que la convention stipule que le certificat phytosanitaire présenté aux autorités du pays importateur soit la copie originale, les deux points suivants sont jugés valables au Japon, en prenant en considération les cas où l'original de la copie est perdue ou la remise de la copie originale est retardée :

- Une copie "conforme" de l'exemplaire original produit simultanément et
- Une copie qui a été prouvée comme étant identique à l'original par l'autorité de protection des végétaux du pays exportateur.

(3) Autorité compétente**Fig. 2-4: Contacts des autorités compétentes****Loi sur la protection des végétaux**

Division Protection des Végétaux, Bureau de la Sécurité Alimentaire et du Consommateur, Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche
TEL: +81-3-3502-8111
<http://www.maff.go.jp>

Loi sur l'hygiène alimentaire

Division Inspections et Sécurité, Département Sécurité Alimentaire
Sécurité Alimentaire, Bureau de la Sécurité Alimentaire et Pharmaceutique, Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires Sociales
TEL: +81-3-5253-1111
<http://www.mhlw.go.jp>

Loi sur les tarifs douaniers

Office des Douanes, Ministère des Finances, Japon
TEL: +81-3-3581-4111
<http://www.mof.go.jp>

Loi sur la normalisation et l'étiquetage adéquat des produits agricoles et forestiers

Division Etiquetage et Normes, Bureau de la Sécurité Alimentaire et du Consommateur, Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche
TEL: +81-3-3502-8111
<http://www.maff.go.jp>

La loi sur les Mesures	
Division Mesures et infrastructures intellectuelles, Office de la Politique en matière de Sciences et Technologies Industrielles et de l'Environnement, Ministère de l'Economie, du Commerce et de l'Industrie.	TEL: +81-3-3501-1511 http://www.meti.go.jp
Loi sur la promotion de la santé publique	
Division Aliments et Emballages, Agence chargée du consommateur	TEL: +81-3-3507-8800 http://www.caa.go.jp
Loi contre les primes complaisantes et les déclarations mensongères	
Représentation Répartition, Agence chargée du consommateur	TEL: +81-3-3507-8800 http://www.caa.go.jp
Loi sur la responsabilité des produits	
Division Sécurité Consommateurs, Agence chargée du consommateur	TEL: +81-3-3507-8800 http://www.caa.go.jp
Loi sur les Transactions Commerciales Spécifiées	
Agence de conseils pour consommateurs, Ministère de l'Economie, du Commerce et de l'Industrie	TEL: +81-3-3501-1511 http://www.meti.go.jp
Division Sécurité du Consommateur, Agence chargée du consommateur	TEL: +81-3-3507-8800 http://www.caa.go.jp
Loi sur la Promotion du Tri des déchets à la collecte et le Recyclage des conteneurs et emballages / Loi sur la Promotion de l'Utilisation Efficace des Ressources	
Division de la Promotion du recyclage, Office de la Politique en matière de Sciences et Technologies Industrielles et de l'Environnement, Ministère de l'Economie, du Commerce et de l'Industrie.	TEL: +81-3-3501-1511 http://www.meti.go.jp
Bureau pour la Promotion du Recyclage, Département Gestion des Ordures et Recyclage, Ministère de l'Environnement	TEL: +81-3-3581-3351 http://www.env.go.jp
Division Politique de l'Industrie Alimentaire, Office de la Politique Alimentaire Générale, Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche	TEL: +81-3-3502-8111 http://www.maff.go.jp
Loi contre la Concurrence Déloyale/ Loi sur les Marques	
Bureau de la Politique de la Propriété Intellectuelle, Ministère de l'Economie, du Commerce et de l'Industrie	TEL: +81-3-3501-1511 http://www.meti.go.jp
Division Affaires Générales, Office des brevets du Japon, Ministère de l'Economie, du Commerce et de l'Industrie,	TEL: +81-3-3581-1101 http://www.jpo.go.jp

II. L'étiquetage

1. Étiquetage en vertu des règlements juridiques

Un label de qualité pour les produits d'épices et d'herbes doit être en japonais et en conformité avec les lois et règlements suivants: 1) la loi sur les normes d'étiquetage des produits agricoles et forestiers, 2) la loi sur l'hygiène alimentaire, 3) la loi sur la mesure, 4) la loi sur la promotion de la santé, 5) la loi sur la promotion de l'utilisation efficace des ressources, 6) la loi contre les primes injustifiable et les représentations trompeuses et déloyales 7) la loi sur la concurrence déloyale.

Lors de l'importation et de la vente des épices fraîches et des herbes, l'importateur doit fournir les informations suivantes sur les étiquettes en conformité avec les normes d'étiquetage de qualité pour les produits frais selon la Loi sur la normalisation et l'étiquetage des produits agricoles et forestiers: 1) Nom du produit, 2) le pays d'origine, 3) le contenu, et 4) le nom et l'adresse de l'importateur. Lors de l'importation et de la vente des épices et des herbes transformées, l'importateur doit fournir les informations suivantes sur les étiquettes conformément aux normes d'étiquetage de qualité pour les aliments transformés selon la loi sur la normalisation et l'étiquetage des produits agricoles et forestiers, et des exigences similaires pour les aliments transformés emballés dans des récipients en vertu de la loi sur l'hygiène alimentaire: 1) nom du produit, 2) les ingrédients, 3) le contenu, 4) la date d'expiration, 5) la méthode de stockage, 6) le pays d'origine, et 7) le nom et l'adresse de l'importateur.

<Nom du produit>

Le nom du produit doit être donné sur l'étiquette conformément à la loi sur les normes et l'étiquetage approprié des produits agricoles et forestiers, ainsi que la loi sur l'hygiène alimentaire.

<Ingrédients>

Les ingrédients du produit doivent être énumérés dans l'ordre décroissant du plus élevé au plus bas contenu sur l'étiquette conformément à la Loi sur les normes et l'étiquetage des produits agricoles et forestiers, ainsi que la loi sur l'hygiène alimentaire.

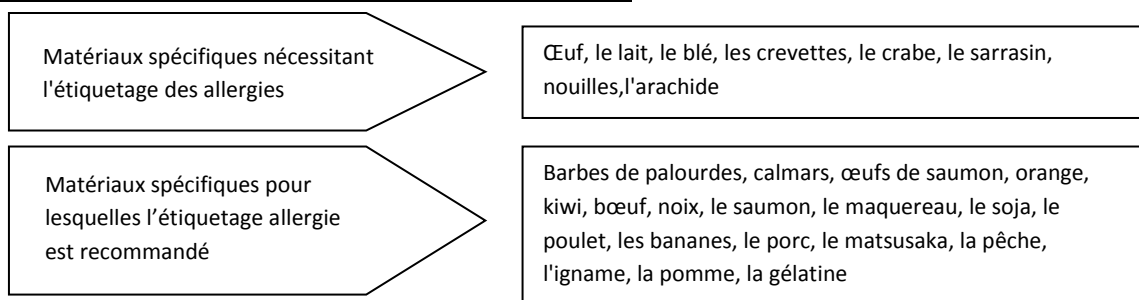
<Additifs>

Les noms des substances additives utilisées doivent être mentionnés dans l'ordre décroissant du plus élevé au plus bas en quantité sur l'étiquette conformément à la loi sur l'hygiène alimentaire. Le nom de la substance et de l'utilisation de ces huit additifs suivants doivent être indiqués sur l'étiquette: édulcorants, antioxydants, colorants artificiels, agents chromogènes, conservateurs, agents de blanchiment, agents épaississants / stabilisants /, agents antifongiques et des agents anti-moisissures. Pour plus de détails sur l'utilisation et le stockage les normes d'additifs, le décret n° 370 du ministère de la Santé, du Travail et de la prévoyance sociale "Normes et critères pour l'alimentation et les additifs" prescrit la limite maximale autorisée des additifs approuvés pour chaque produit alimentaire.

<Allergies>

Bien que les épices et les herbes fraîches soient en dehors du champ d'application de l'étiquetage en lien avec les allergies, des mélanges tels que la poudre de curie peuvent contenir des ingrédients relatives à l'étiquetage allergie. Lorsque des produits contenant des ingrédients spécifiques indiqués dans la figure 2-5 sont vendus, il est nécessaire ou recommandé que les ingrédients soient étiquetés conformément à la loi sur l'hygiène alimentaire pour prévenir les risques sanitaires pour les consommateurs souffrant d'allergies spécifiques. Toutefois, l'omission de l'étiquetage est autorisée si ces ingrédients peuvent être facilement identifiés dans les produits.

Fig. 2-5: Matériaux spécifiques relatives à l'étiquetage des allergies



Source: Ministère de l'Agriculture, des eaux et forêts

<Aliments recombinantes>

Bien que les épices et les herbes fraîches soient en dehors du champ d'application de l'étiquetage des allergies, des mélanges peuvent contenir des ingrédients dérivés du soja et du maïs ce qui exige l'étiquetage des aliments recombinantes. Dans de tels cas, l'étiquetage est obligatoire conformément à la loi sur les normes et l'étiquetage approprié des produits agricoles et forestiers, et la loi sur l'hygiène alimentaire.

<Masse contenue>

Lors de l'importation et de la vente de mélanges, l'importateur doit peser le produit conformément à la loi sur la mesure et indiquer la masse en gramme sur l'étiquette. Le produit doit être pesé de façon que la différence entre la masse réelle du produit et le chiffre indiqué sur l'étiquette soit dans la limite prescrite.

La date d'expiration du produit lorsqu'il est stocké en fonction de la méthode de conservation donnée dans l'état non-ouvert doit être indiqué sur l'étiquette conformément à la loi sur les normes et l'étiquetage des produits agricoles et forestiers, et la loi sur l'hygiène alimentaire. Comme la qualité des mélanges ne se détériore pas facilement, «Meilleur avant» la date doit être indiquée sur l'étiquette.

<Méthode de conservation>

La méthode de conservation pour le maintien de la saveur à l'état fermé, la meilleure avant le doit être indiqué sur l'étiquette conformément à la loi sur les normes et l'étiquetage des produits agricoles et forestiers, et la loi sur l'hygiène alimentaire. Pour les produits qui peuvent être stockés à température ambiante, la méthode de conservation peut être omise sur l'étiquette.

<Pays d'origine>

Les normes d'étiquetage de qualité pour les aliments transformés, spécifiées par la loi sur les normes et l'étiquetage des produits agricoles et de forêts, exige que le pays d'origine soit indiqué sur les étiquettes des aliments importés. Cette loi prévoit aussi que le pays d'origine des ingrédients de produits traités soit présenté sur l'étiquette des épices et des herbes. Ces informations doivent être étiquetées soit par l'indication entre parenthèses de la liste des ingrédients ou en indiquant le nom du pays d'origine dans une colonne spécifique de l'étiquetage.

<Importateurs>

Le nom et l'adresse de l'importateur doit être indiqué sur l'étiquette conformément à la loi sur les normes et l'étiquetage des produits agricoles et forestiers, et la loi sur l'hygiène alimentaire. Pour les produits transformés au Japon à partir d'ingrédients importés, le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur doit être indiqué sur l'étiquette.

<Valeurs nutritives>

Les composants nutritionnels et les calories doivent être indiqués sur les étiquettes des mélanges en conformité avec les normes d'étiquetage nutritionnel prévues par le ministre de la Santé. L'information requise comprend des éléments nutritifs, les composants structurels (par exemple, les acides aminés dans les protéines) et les types de composants (par exemple, les acides gras de la graisse). Si les noms généraux tels que «vitamine» sont étiquetés au lieu de décrire les noms spécifiques des éléments nutritifs, les ingrédients doivent être étiquetés.

Les composants doivent être indiqués dans l'ordre suivant:

- a) Calories (kcal ou kilocalories)
- b) Protéines (g ou gramme)
- c) Lipides (g ou gramme)
- d) Glucides (g ou gramme)
- e) Sodium
- f) Autres éléments nutritifs devant figurer sur les étiquettes

Le ministère de la Santé prévoit également des normes sur l'étiquetage des autres composants nutritionnels et les informations à mettre en évidence.

<Étiquetage des produits biologiques>

La loi sur les normes et l'étiquetage des produits agricoles et de forêts déclare que les produits agricoles organiques et les aliments biologiques transformés comprennent les épices et les herbes, spécifié JAS (JAS-certifié biologique). Seuls les produits qui répondent à ces normes et dotés du marquage JAS-certifié biologique (Fig. 2-6) peuvent être étiquetés «biologiques» en japonais.

Les produits agricoles biologiques produits à l'étranger et importés doivent être classés par l'une des méthodes suivantes et la marque JAS-certifié biologique doit être apposée, pour être autorisé à avoir l'étiquetage des produits biologiques.

- a) une étiquette JAS-certifié biologique et la distribution des aliments biologiques produits / conçus par des producteurs étrangers certifiés par des organismes de certification JAS enregistrés au Japon ou à l'extérieur.
- b) Le label JAS-certifié biologique et la distribution des produits par des importateurs certifiés par des organismes certificateurs agréés au Japon (limitées à des produits agricoles biologiques et des aliments transformés organiques agricoles).

Pour l'approche b), les certificats délivrés par le gouvernement d'un pays avec un système de notation reconnue d'un niveau équivalent à celui basé sur les normes agricoles japonaises (JAS), ou les copies doivent être fixées comme condition préalable. En Mars 2011, les pays suivants sont identifiés par l'arrêté ministériel d'avoir des systèmes pour les produits agricoles biologiques de classification équivalentes au Japon conformément à l'article 15-2 de la loi sur les normes et l'étiquetage des produits agricoles et de forêts: 27 pays de l'UE, l'Australie, les U.S.A, l'Argentine, la Nouvelle-Zélande et la Suisse.

Fig. 2-6 : JAS-marque certifiée bio



Nom de l'organe de certification

<Contenants et emballage>

La loi sur la promotion de l'utilisation efficace des ressources exige un label sur les contenants et emballages spécifiés pour la promotion du choix sélectif. Lorsque les deux types de contenants et d'emballages suivants sont utilisés pour les épices et les herbes, chaque ou les deux marques montrées sur la figure 2-7 doivent être étiquetées sur un endroit ou plusieurs des contenants et emballages dans la forme prescrite.

Fig. 2-7: Etiquette de promotion de grains triés



Conteneurs et emballages en plastique



Conteneurs et emballages en papier

<Description>

La loi sur les activités pharmaceutiques interdit l'étiquetage des indications médicales ou d'efficacité sur l'emballage. Cependant, un tel étiquetage est admis pour des produits qui ont été approuvés en vertu de la Loi si elles répondent aux exigences relatives à l'étiquetage et la description prohibitive. Les descriptions de produits avec des expressions fausses ou trompeuses sont interdites par la loi contre les primes injustifiables et Indications et la Loi sur la prévention de la concurrence déloyale, qui est applicable à tous les produits en plus des produits alimentaires.

2. L'étiquetage en vertu des restrictions volontaires de l'industrie

Il n'y a pas de restrictions volontaires de l'industrie pour les étiquettes d'épices et d'herbes.

III. Régime Fiscal

1. Droits de douane, taxe sur la consommation et autres taxes importantes

Les épices ("koshinryo" en japonais) sont le nom générique de substances qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour donner des couleurs, des saveurs, et l'âcreté, contribuant ainsi à la stimulation de l'appétit, l'élimination des odeurs, et la digestion et l'absorption facile, le plus souvent, y compris les graines, les fruits, les bourgeons, les écorces, et les racines de herbes et d'arbres tropicaux. Dans ce document, les épices sont largement définies y compris les herbes et l'herbe parfumée cultivée dans les régions tempérées:

- Epices brutes (par exemple, le laverk assaisonné, l'ail, le gingembre, les herbes)
- Épices séchées (piment, poivron rouge, cannelle, beaucoup d'autres épices)
- Mélanges (combinaisons d'épices secs)
- Épices assaisonnées (mélanges de sel, de sucre et d'autres condiments)
- Épices préparées (par exemple, le bloc de curry, la pâte de raifort japonais préparé)

Cependant, la plupart de ces substances comestibles sont inclus dans les légumes frais, y compris les épices traditionnelles japonaises telles que l'ail et le gingembre; les herbes comme le persil, la sauge, le romarin et le thym, et les fleurs comestibles. Par conséquent, il est souvent difficile d'identifier les statistiques sur les importations par produits. Depuis les graines de sésame, le matériel pour l'huile de sésame, sont totalement dépendants des importations au Japon, ils sont couverts par le présent document. Les droits de douane sur les principales épices et les herbes sont indiqués dans le tableau ci-dessous. Il faut être prudent car les taux varient en fonction du matériau, du procédé de production, la forme et les ingrédients du produit ainsi que d'autres facteurs. Si l'importateur désire vérifier les tarifs et d'autres informations à l'avance, il serait convenable d'utiliser le système d'instruction préparé.

Fig.2-8 : droits de douane sur les épices (FY 2011)

Code H.S.			Description	Tarif				
				Général	Temporaire	WTO	GSP	LDC
0904	11	-100	Poivre Non écrasés ni broyés 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.0%	Libre	
		-200	2 Autres	Libre		(Libre)		
	12	-100	Ecrasés ou broyés 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.0%	Libre	
		-200	2 Autres	Libre		(Libre)		
	20	-100	Fruits du genre Capsicum ou du genre Pement (Piment rouge) 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	7.0%		6.0%	Libre	
			2 Autre	Libre		(Libre)		
Non écrasés ni broyés					(Libre)			
	-220	Ecrasés ou broyés			(Libre)			
0905	00	-000	Vanille	Libre		(Libre)		
0906	11	-000	Cannelle et fleurs de cannellier Non écrasés ni broyés					
		-000	Cannelle (Cinnamomum zeylanicum Blume)	Libre		(Libre)		
		-000	Autre	Libre		(Libre)		
	20	-000	Ecrasés ou broyés	Libre		(Libre)		
0907	00	-100	Clous de girofle 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.6%	Libre	
		-210	2 Autre	Libre		(Libre)		
		-220	Non écrasés ni broyés Ecrasés ou broyés			(Libre)		

2. Epices et herbes

Fig.2-8 : droits de douane sur les épices (FY 2011)(suite)

Code H.S.		Description	Tarif					
			Général	Temporaire	WTO	GSP	LDC	
0908		La muscade, le macis et cardamome						
	10	Noix de muscade						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.6%	Libre		
		2 Autre	Libre					
		-210 Non écrasés ni broyés			(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés			(Libre)			
	20	Macis						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.6%	Libre		
		2 Autre	Libre					
		-210 Non écrasés ni broyés			(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés			(Libre)			
	30	Cardamome						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.6%	Libre		
		2 Autre	Libre					
		-210 Non écrasés ni broyés			(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés			(Libre)			
0909		Graines d'anis, de badiane, de fenouil, de coriander, de cumin, carvi, baies de genièvre						
	10	Graines d'anis ou de badiane						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	7.0%		6.0%	Libre		
		2 Autre	Libre		(Libre)			
		-210 Non écrasés ni broyés	Libre		(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés	3.5%		3.0%	Libre		
	20	Graines de coriandre						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	7.0%		6.0%	Libre		
		2 Autre	Libre		(Libre)			
		-210 Non écrasés ni broyés	Libre		(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés	3.5%		3.0%	Libre		
	30	Graines de cumin						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	7.0%		6.0%	Libre		
		2 Autre	Libre		(Libre)			
		-210 Non écrasés ni broyés	Libre		(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés	3.5%		3.0%	Libre		
	40	Graine de carvi						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	7.0%		6.0%	Libre		
		2 Autre	Libre		(Libre)			
		-210 Non écrasés ni broyés	Libre		(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés	3.5%		3.0%	Libre		
	50	Graine de fenouil, baies de genièvre						
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	7.0%		6.0%	Libre		
		2 Autre	Libre		(Libre)			
		-210 Non écrasés ni broyés	Libre		(Libre)			
		-220 Ecrasés ou broyés	3.5%		3.0%	Libre		
0910	10	Gingembre						
		-100 1 Conservés provisoirement dans une eau sale, soufrée	15.0%		9.0%		Libre	
		2 Autre						
		-210 Mettre en place dans des contenants pour la vente au détail	10.0%		5.0%	Libre		
		Other	5.0%		2.5%	Libre		
		-231 Frais						
		-239 Autre						

Fig.2-8 : droits de douane sur les épices (FY 2011)(suite)

Code H.S.		Description	Tarif				
			Général	Tempo raire	WTO	GSP	LDC
0910	20	Saffron					
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.6%	Libre	
		2 Autre	Libre				
	30	-210 Non écrasés ni broyés			(Libre)		
		-220 Ecrasés ou broyés			(Libre)		
		Le curcuma					
	-100	1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.6%	Libre	
		2 Autre	Libre				
		-210 Non écrasés ni broyés			(Libre)		
		-220 Ecrasés ou broyés			(Libre)		
	91	Mélanges					
	-100	1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%		3.6%	Libre	
		2 Autre	Libre		(Libre)		
	99	Autre					
		-200 1 Curry	12.0%		7.2%	3.6%	Libre
		2 Autre					
	Mettre dans un récipient pour la vente au détail	4.2%					
	-911 Thyme, feuilles de laurier			3.6%	Libre		
	-919 Autre			3.6%	Libre		
	Autre	Libre					
	Thyme, feuilles de laurier						
	-991 -- Non écrasés ni broyés			(Libre)			
	-992 -- Ecrasés ou broyés			(Libre)			
	Autre						
	-993 -- Non écrasés ni broyés			(Libre)			
	-994 -- Ecrasés ou broyés			(Libre)			
2103	30	Moutarde					
		-100 1 Mettre dans un récipient pour la vente au détail	12.2%		9.0%		
		2 Autre	10.3%		7.5%		Libre
1207	40	-000 Sésame	Libre		(Libre)		

Source: Ministère des Finances

Note1) Les tarifs spéciaux d'urgence peuvent être imposés sur les articles si leur volume d'importation a augmenté de plus d'un pourcentage spécifié ou si leur prix à l'importation a diminué de plus d'un pourcentage spécifié.

Note2) un tarif spécial préférentiel n'est applicable que pour les pays les moins développés.

Note3) Normalement, l'ordre de priorité pour l'application de tarifs est préférentiel, OMC, temporaire, et général, dans cet ordre. Toutefois, les taux préférentiels ne sont éligibles que lorsque les conditions prévues par la loi ou les règlements sont respectés. Le taux de l'OMC s'applique lorsque ces taux sont inférieurs aux taux temporaires ou généraux. Reportez-vous aux «tarifs douanier du Japon" (par l'office des douanes, ministère des Finances) pour une interprétation plus complète de la grille tarifaire.

2. taxe à la consommation

(CIF + droits de douane) × 5%

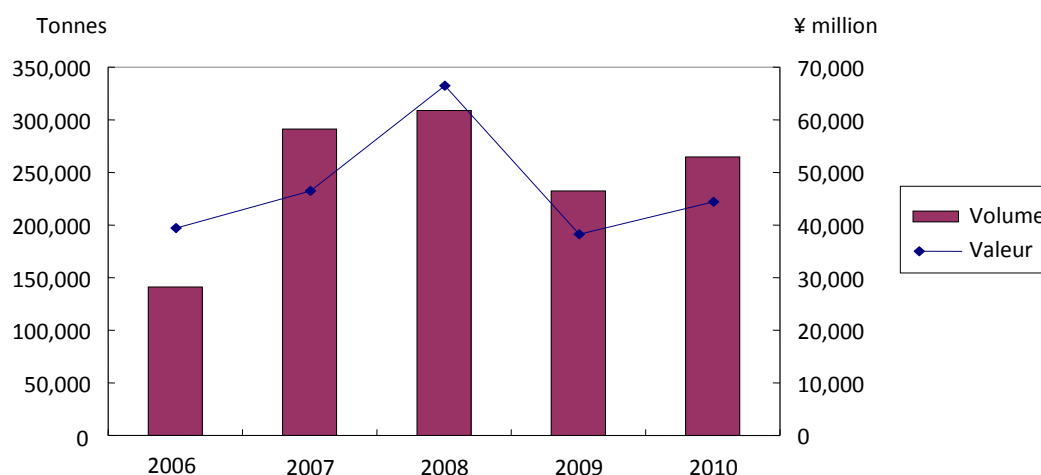
IV. Tendances commerciales

1. Evolution des importations

Les épices sont importées sous forme "non broyées ni écrasées" (graines, fruits, écorces, etc. et sont cueillies, séchées, et mises dans des pots ou des sacs), "broyés ou écrasés" (les épices séchées sont finement broyées et transformées en poudre), ou «préparées».

Le volume des importations d'épices varie en fonction de divers facteurs comme les conditions météorologiques de l'endroit d'origine et les variations de l'offre et de la demande mondiale. Le volume total des importations en 2010 était de 264.664 tonnes.

Fig. 2-9: Variations des importations d'épices et de herbes



Source: Statistiques sur le commerce (MOF)

Fig. 2-10: Evolution des importations d'épices et de herbes par éléments

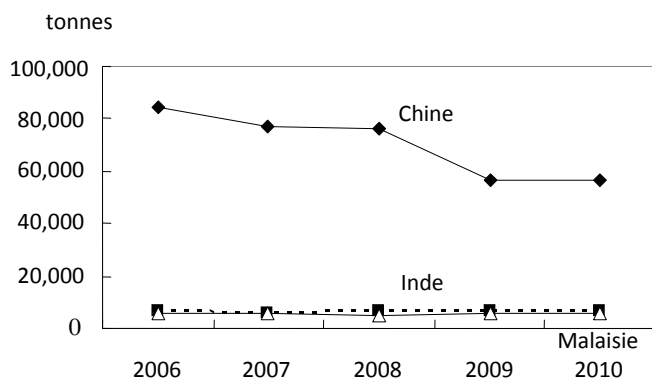
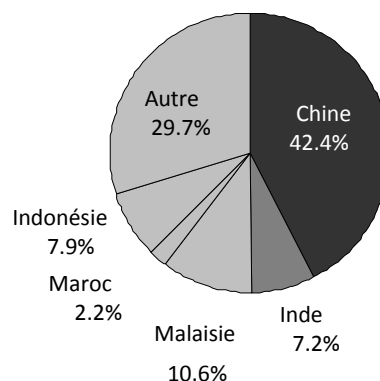
Unités: volume = tonnés, valeur = ¥ million

Elément	Volume					Valeur				
	2006	2007	2008	2009	2010	2006	2007	2008	2009	2010
Piment rouge	11,005	10,655	11,869	13,043	11,600	4,047	6,248	4,940	4,306	4,387
Poivre	9,208	9,108	7,781	8,785	8,908	3,288	5,114	4,440	3,847	4,262
Coriandre	3,519	3,171	3,944	2,967	3,956	455	417	608	484	610
Safran des indes	4,491	4,315	4,487	4,449	3,798	685	689	745	862	1,181
Cannelle	1,904	1,855	1,898	1,948	2,410	443	471	432	419	529
Cumin	2,310	1,794	2,217	2,221	2,163	597	709	921	731	688
Mélange	664	708	734	738	735	257	287	303	263	261
Fenouil	506	487	485	635	614	84	95	81	103	113
Muscade, macis	518	513	539	597	515	499	582	575	539	586
Feuille de laurier	366	399	410	365	408	251	343	234	222	233
Cardamomes	311	311	400	325	376	191	267	490	365	805
Clous de girofle	393	395	350	337	359	199	179	183	141	169
Vanille	118	112	108	102	105	882	600	550	440	418
Autres	106,550	256,932	273,629	196,250	228,717	27,555	30,561	51,946	25,386	30,162
Total	141,863	290,755	308,851	232,762	264,664	39,433	46,562	66,448	38,108	44,404

Source: Statistiques sur le commerce (MOF)

2. répartition régionale

Il existe de nombreux types d'épices et donc les exportateurs vers le Japon sont largement répandus, y compris les pays asiatiques comme la Chine, la Malaisie et l'Inde, ainsi que des pays méditerranéens et Africains. Le premier exportateur en termes de volume, c'est la Chine, exportant principalement le piment rouge et la cannelle. Le volume total des exportations de la Chine en 2010 était de 56.569 tonnes, mais la tendance récente est à la baisse. L'Inde, d'autre part, a montré une performance régulière avec ses principales épices, comme le curcuma et les épices mélangés (mélanges). Les exportations de 2010 ont donné 6.203 tonnes (90,4% par rapport à l'année précédente), et malgré la baisse de l'année précédente, le volume des importations a été généralement stable. En ce qui concerne les pays africains, le Maroc a exporté 3.589 tonnes (130,8% par rapport à l'année précédente) en 2010, dont la plupart était la coriandre.

Fig. 2-11: Tendances dans les partenariats des importations**Fig. 2-12: Volumes des importations en 2010 (valeur de base)****Fig. 2-13 : Principaux pays d'origines des épices et des herbes**

Unités: volume = tonnes, valeur = ¥ million

Pays	Volume					Valeur				
	2006	2007	2008	2009	2010	2006	2007	2008	2009	2010
Chine	84,584	76,673	76,018	56,867	56,569	10,745	11,734	13,799	8,842	10,697
Inde	6,583	5,769	6,494	6,859	6,203	1,190	1,274	1,564	1,459	1,826
Malaisie	5,891	5,666	5,042	6,016	5,776	2,148	3,309	2,790	2,560	2,671
Maroc	3,153	2,750	3,582	2,743	3,589	429	383	576	452	549
Indonésie	2,946	3,821	4,039	2,954	3,399	1,338	1,992	2,013	1,628	1,996
Autre	26,394	29,729	32,551	31,520	31,713	7,765	8,887	8,228	7,267	7,501
Total	129,552	124,409	127,725	106,959	107,249	23,613	27,578	28,968	22,208	25,240
Pays Africains	88,341	79,994	116,503	69,747	106,045	8,865	9,007	22,421	8,436	12,301

Source: Statistiques sur le commerce (MOF)

Fig. 2-14: Principaux pays d'origine des épices et des herbes par éléments (2010)

Unités: = volume tonnes, valeur = ¥ millions

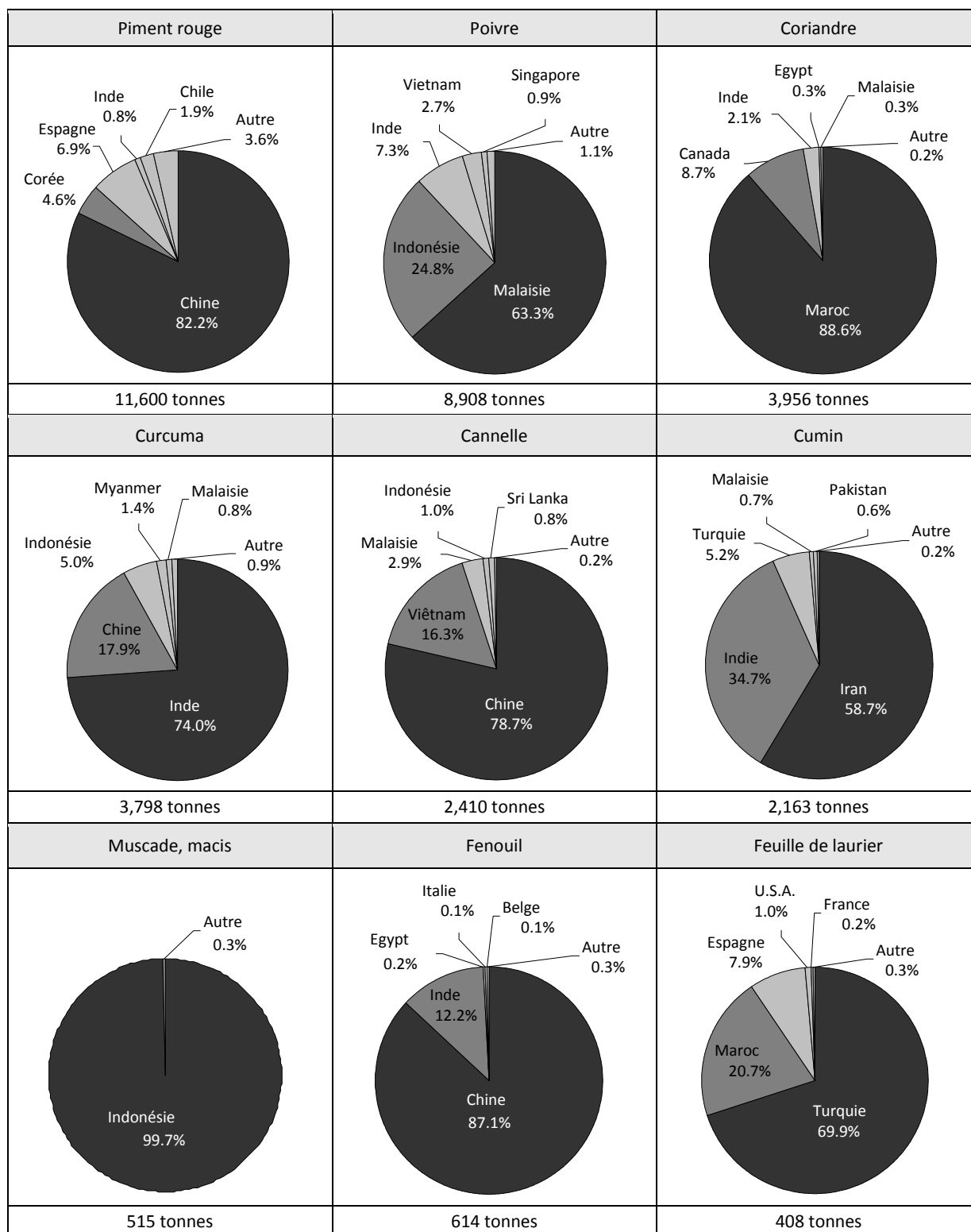
Élément	Volume Total Import.	Premier lieu					Deuxième lieu				
		Pays	Volume	Portion	Valeur	Prix uni. moy.	Country	Volume	Portion	Valeur	Prix uni. moy.
Piment rouge	11,600	Chine	9,538	82.2%	3,269	342.7	Espagne	799	6.9%	335	419.5
Poivre	8,908	Malaisie	5,639	63.3%	2,596	460.3	Indonésie	2,211	24.8%	1,205	545.1
Coriandre	3,956	Maroc	3,505	88.6%	534	152.3	Canada	343	8.7%	46	134.1
Curcuma	3,798	Inde	2,809	74.0%	865	308.0	Chine	679	17.9%	189	277.6
Cannelle	2,410	Chine	1,897	78.7%	393	207.1	Viêtnam	393	16.3%	69	176.5
Cumin	2,163	Iran	1,270	58.7%	396	311.7	Inde	750	34.7%	242	322.9
Mélange	735	Inde	564	76.7%	145	257.0	Etats Unis	100	13.6%	54	537.5
Muscade, macis	515	Indonésie	513	99.7%	584	1,137.1	Sri Lanka	1	0.2%	2	2,000
Fenouil	614	Chine	535	87.1%	91	170.3	Inde	75	12.2%	19	250.8
Feuille de laurier	408	Turquie	285	69.9%	137	481.2	Maroc	84	20.7%	15	176.3
Cardamomes	376	Guatemala	349	92.7%	740	2,119.9	Inde	27	7.1%	64	2,402.3
Clous de girofle	359	Tanzanie	150	41.7%	69	460.8	Madagascar	147	40.9%	74	502.4
Vanille	105	Madagascar	97	92.0%	361	3,733.7	Papouasie Nouvelle-Guinée	2	2.2%	10	4,203.9

Source: Statistiques sur le commerce (MOF)

Note) Les proportions sont calculés sur en kg avec les données d'origine et ne sont pas toujours en accord avec le pourcentage dans le tableau ci-dessus, qui est calculé sur la base du tonnage.

2. Epices et herbes

Fig. 2-15: Principaux pays d'origine par élément (volume de base, 2010)



Source: Statistiques sur le commerce (MOF)

3. Part de marché des importations au Japon

Le Japon dépend des importations pour la quasi-totalité de ses approvisionnements en matières premières d'épices. Certaines épices cultivées au Japon comprennent le wasabi, le poivre japonais, le piment rouge et l'ail, mais la production est limitée par le taux d'autosuffisance inférieur à 10%.

Pendant que la plupart des petits emballages de produits utilisés dans les ménages ou les produits pour le traitement / à usage industriel sont traités et commercialisés au Japon, et les importations d'épices en tant que les produits sont rarement vus.

4. Historique de l'évolution du volume des importations et d'autres tendances

En raison de la flambée des prix mondiaux des matières premières, la plupart des prix des épices et des herbes ont augmenté au Japon en 2008. Toutefois, en raison de certains facteurs tels que les tendances à manger à la maison et faire des économies dû à l'économie stagnante, la demande des ménages pour les épices et les herbes telles que le poivre et le piment rouge montre une performance régulière. En outre, les épices et les herbes sont utilisés en grande quantité par les restaurants et l'industrie agro-alimentaire. La demande générale n'a pas diminué, malgré la baisse des importations en 2009 en réaction à la hausse des prix.

V. Distribution intérieur

1. Pratique Commerciale, Etc.

Les prix du marché des matières premières varient en fonction de l'équilibre entre l'offre et la demande. En raison des conditions météorologiques anormales dans le monde entier et l'afflux d'argent spéculatif sur le marché, la plupart des coûts des épices et des herbes au Japon ont continué d'augmenter fortement, aussi les prix de vente aux consommateurs ont été fréquemment levés depuis 2005. Le canal de distribution des épices et des herbes se complique avec beaucoup d'intermédiaires tels que les premiers grossistes et les grossistes secondaires. Il y a donc une tendance de marges d'intermédiaires pour chaque étape. Seule une petite partie des herbes fraîches à usage domestique sont cultivées au Japon, mis aux enchères sur les marchés, puis vendus comme des produits à usage domestique.

2. Les situations sur le marché intérieur

(1) Les épices Japonaises et les herbes du marché

Le marché des épices et herbes au Japon a été dominée principalement par des épices japonaises traditionnelles comme le wasabi et la moutarde. En dehors de ces épices traditionnelles, seuls les produits comme le poivre et le persil étaient vus, et le marché ne s'est pas étendu pour traiter d'un large éventail de produits. Toutefois, ces dernières années, le régime alimentaire japonais s'est diversifié, et le marché pour un assortiment d'épices et de herbes à part les épices traditionnelles japonaises (voir plus loin dans (2) Marché à usage industriel et (3) le marché pour le traitement) a connu une croissance significative. Ces épices n'étaient pas familiers aux habitudes alimentaires japonaises et le reste à petite échelle parce que les consommateurs et les restaurants n'étaient pas au courant de leurs usages et avaient tendance à les éviter. Toutefois, en raison d'efforts soutenus par les fournisseurs pour éduquer les consommateurs et les tenanciers de restaurants tels que l'introduction de recettes, il y a une meilleure compréhension de leurs utilisations et méthodes de cuisson, ce qui a contribué à une augmentation des ventes. En outre, il y a également eu une prise de conscience déclenchée par de fréquents rapports des médias sur les effets positifs que ces épices ont sur la santé des gens. Par exemple, une émission de télévision en 2010 a fait allusion à la cannelle comme étant efficace pour réduire le taux de sucre dans le sang. La demande de cannelle est aussitôt montée en flèche après l'émission et les supermarchés ont été continuellement en rupture de stock. Ces cas ont souvent été constatés ces dernières années.

Sur le marché japonais d'épices et d'herbes, 'S & B Foods' détient une part de 40% et 'House Foods' détient 20% des parts. Un très grand nombre d'autres entreprises sont venues sur le marché avec des ventes à moyen et à petite échelle. Chaque entreprise met à profit toutes ses forces pour faire des affaires, en se spécialisant dans le wasabi, poivre, ou la transformation des aliments.

1) Marché pour les ménages

Les épices à usage domestique représentent environ 60% du marché en termes de chiffre d'affaires. Les principaux produits comprennent le tube wasabi ou la pâte de moutarde et le poivre moulu. La demande pour ces types d'épices a augmenté en raison des habitudes changeantes des consommateurs devenu économes, mangeant plus à la maison pendant ces dernières années. Le marché des épices et des herbes à part les épices traditionnelles japonaises est minime, mais les consommateurs sont de plus en plus conscients de ses usages et de ses caractéristiques. Cela a conduit à une utilisation plus grande dans les ménages privés, stimulant ainsi le marché mondiale.

2) Marché à usage industriel

L'utilisation industrielle des épices pour le secteur de la restauration représente un peu moins de 30% du marché. Une plus grande variété d'épices et d'herbes est utilisée, par rapport à l'usage domestique. Les dernières années ont vu le marché mondial de la restauration chuter, mais étant donné que les restaurants ont augmenté le nombre de plats qui contiennent des épices et des herbes, le marché est à la hausse dans le domaine de l'utilisation commerciale. En particulier, depuis le début des années 1990 quand la cuisine italienne est devenue un phénomène de mode, l'utilisation d'épices et d'herbes est devenue plus populaire. La propagation de la cuisine espagnole et indienne est aussi un facteur de renforcement pour

cette tendance. En outre, en dépit de sa part minimale de marché, la cuisine marocaine a également gagné en popularité depuis 2010. Les herbes comme le basilic, l'origan, le thym, le safran et le romarin, qui n'ont pas été souvent utilisés au Japon, et des épices comme le cumin, qui ont rarement été utilisés, autres que dans les currys, sont utilisés plus fréquemment. Le niveau de prise de conscience a été renforcé et la compréhension de l'utilisation est également encouragée dans le secteur de la restauration en général.

3) Marché de la transformation alimentaire

Les épices utilisées dans la transformation des aliments ou comme ingrédients de boissons représentent un peu plus de 10% du marché. Les principaux produits sont les currys tels que les blocs currys instantanés (le mélange de curry solide) et le curry cornu (curry emballés dans des conteneurs stérilisables), suivie par un nombre croissant d'autres aliments transformés utilisant des épices et des herbes qui contribuent à l'évolution constante du marché. En 2010, l'huile de piment en particulier (un condiment épicé chinois mélangeant plusieurs sortes d'épices) est devenue un hit, et la demande pour des ingrédients comme l'ail et le piment rouge s'est accrue. En outre, ces dernières années, il y a eu un nombre croissant de cas où les médias ont témoigné des avantages pour la santé des épices et des herbes, la commercialisation des aliments sains et des boissons utilisant des épices et des herbes attire également l'attention. Le curcuma est connu pour son amélioration des fonctions hépatiques et 'Ukon no Chikara (puissance de curcuma)', un verre de curcuma par 'House Foods' est devenu un énorme succès depuis le milieu des années 2000. Il est dit que le gingembre réchauffe le corps et les boissons chaudes à base de gingembre comme 'chai Shoga (gingembre chai)' par Nagatanien sont également très vendus. En conséquence, la demande pour les ingrédients utilisés dans ces produits est également en hausse. De plus, après que les recherches aient été menées pour prouver que les grains de paradis, un type d'épice qui n'était pas connu sur le marché japonais, est efficace pour perdre du poids, 'Kanebo Cosmetics' a développé une boisson diététique appelé "gingembre Hikishime (gingembre minceur)" en 2009, en utilisant des grains de Paradis produits en Afrique. Depuis 2008, le marché a connu une hausse continue des prix en raison de la forte hausse des prix des épices du monde et des coûts des herbes. Cependant, la demande des consommateurs tend à être élevée dans tous les domaines d'utilisation des ménages, l'utilisation industrielle (comme les restaurants), et la transformation. Par conséquent, le marché connaît une croissance globale.

Fig. 2-16: le marché des épices et des herbes du Japon

Année	Vente (million yen)	Variations
2006	87,850	100.4%
2007	87,850	100.0%
2008	89,150	101.5%
2009	90,800	101.9%
2010 (prévision)	94,200	103.7%

Source: Manuel de marketing des produits alimentaires 2011 No. 4, Fuji Keizai

Fig. 2-17: épices et herbes du marché par utilisation

Année	2006		2007		2008		2009		2010 (prévision)	
	Ventes	Ratio	Ventes	Ratio	Ventes	Ratio	Ventes	Ratio	Ventes	Ratio
Ménage	54,850	62.4%	54,900	62.5%	55,400	62.1%	55,600	61.2%	57,800	61.4%
Industriel	23,300	26.5%	23,250	26.5%	23,950	26.9%	25,050	27.6%	25,650	27.2%
Transformation	9,700	11.0%	9,700	11.0%	9,800	11.0%	10,150	11.2%	10,750	11.4%
Total	87,850	100.0%	87,850	100.0%	89,150	100.0%	90,800	100.0%	94,200	100.0%

Source : Manuel de marketing des produits alimentaires 2011 No. 4, Fuji Keizai

(2) Utilisation des épices et des herbes au Japon

1) Les ingrédients du curry

Le curry a été introduit au Japon à partir de l'Inde et du Royaume-Uni, mais a évolué pour devenir un goût propre au Japon et est aujourd'hui l'un des plats les plus populaires au Japon. La plupart des currys sont faits à base des douzaines de variétés d'épices et d'herbes y compris le curcuma, le cumin, le piment rouge, la muscade et la cardamome, mais préparé à la maison ou au restaurant le processus est différent. Les curry en cube ou cornue sont plutôt utilisés. De ce fait, une caractéristique du marché d'épice japonais est que, les producteurs de curry en cube et cornus de curry cornue sont les produits utilisent une grande quantité d'épices et d'herbes.

2) Condiments

Les épices japonaises traditionnelles comme le wasabi ou moutarde, le poivre et le piment rouge ont été couramment utilisés comme condiments depuis les temps anciens. Cependant, parce qu'il est difficile de faire un bon usage des autres épices et herbes pour des assaisonnements à la maison ou au restaurant, ils n'étaient utilisés que dans les restaurants haut de gamme ou dans un nombre limité de famille. De nos jours parce qu'il y a plus de connaissance concernant la façon d'utiliser ces condiments, une variété d'épices et d'herbes sont utilisées à la fois au sein des ménages et dans les restaurants en profitant de leurs caractéristiques. Les épices et les herbes utilisées en occident, en Chine, en Corée et dans la cuisine en Asie du sud ont augmenté à la fois en variété et en volume. La croissance est particulièrement répandue dans les épices et les herbes utilisées dans des plats occidentaux tels que la cuisine française, italienne et espagnole. Les épices qui n'étaient pas bien connues ou utilisées avant comme le basilic, l'origan, le thym, le safran et le romarin ont augmenté de façon spectaculaire au cours des dix dernières années, à la fois en visibilité et en quantité consommée. Par ailleurs, le boom des bonbons authentiques a eu lieu au milieu des années 2000, et la demande de vanille et de cannelle utilisées dans les gâteaux et la crème glacée a aussi fortement augmenté.

3) Les ingrédients crus des aliments transformés

Parmi tous les aliments transformés qui comprennent des épices et des herbes, le volume utilisé dans les différents curry est le plus grand. Toutefois, les épices et les herbes d'une manière ou d'une autre sont inclus dans un très grand nombre de produits alimentaires transformés. Certains des produits alimentaires qui utilisent de grandes quantités sont la sauce 'Worcestershire' et des nouilles prêtes, mais récemment de grandes quantités sont utilisées dans la préparation de sandwich et la décoration des plats.

La quantité d'épices et d'herbes utilisées dans les sandwichs n'est pas assez comparée aux currys et aux sauces. Toutefois, en raison de l'énorme succès du "habanero Bokun (sultan habanero)," (un sandwich lancé par Tohato au milieu des années 2000 en utilisant habanero qui est du poivre Mexican-chilli connu comme étant l'épice la plus forte du monde poivre dit être le plus chaud des mondes épices), une grande quantité de nourriture utilisant 'habanero' a été mise sur le marché pour augmenter la demande.

4) Tisane

La Tisane devient progressivement populaire, surtout chez les femmes pour son arôme, sa couleur vive, et ses effets relaxants, comparée au café, au thé, ou au thé vert. Le marché est extrêmement faible par rapport au café, au thé, au thé vert et le thé oolong, mais se développe en particulier par une augmentation de la demande dans les restaurants. Cette tendance a surtout été stimulée par les restaurants familiaux (restaurants dont la cible comprend une clientèle diversifiée, des enfants aux personnes âgées, qui sont ouverts pendant de longues heures et préparent une grande variété de plats) élargissant leurs variétés de tisanes ces dernières années. Alors que le café et le thé sont plus vendus chez les détaillants ou dans les épiceries, la tisane est plus vendue dans les magasins de thé comme 'lupicia' ou les magasins de ventes d'herbes dans lesquelles des variétés de feuilles de thé sont exposées pour les différents choix. L'églantier, la camomille, l'hibiscus, la lavande, et la menthe sont très populaires.

(3) Les types d'épices et d'herbes du Japon

Sans tenir compte des épices traditionnelles telles que le wasabi et la moutarde, la quantité des épices et des herbes utilisées dans le curry est très importante au Japon.

Most of it is imported, with the import share of China at 80%. Spain, Korea, and Chile are also exporters to Japan, and a small amount is also produced domestically.

1) Le piment rouge

Le piment rouge est une épice traditionnellement utilisée au Japon et a été ajouté à un assortiment de plats et d'aliments en conserves. Récemment, l'utilisation de cette épice est devenu encore plus varié et des aliments aimés contenant des piments rouges tels que les sandwichs et l'huile de chili ont contribué à une stabilité des ventes. En outre, à partir du début des années 2000, il y a eu une prise de conscience croissante qu'un composant du piment rouge appelé capsaïcine est efficace pour brûler les graisses. Ainsi le piment rouge et les produits contenant cette épice ont gagné en popularité. La majeure partie est importée, la part des importations de la Chine est de 80%. L'Espagne, la Corée et le Chili sont également des exportateurs du Japon, et une petite quantité est également produite localement.

2) Poivre

Comme dans le cas du piment rouge, le poivre a également été longuement utilisé dans la cuisine japonaise. La demande du marché est considérable, car il est utilisé dans toutes sortes de produits alimentaires. La Malaisie, l'Indonésie, l'Inde, le Vietnam, Singapour et d'autres exportent vers le Japon.

3) Graines de coriandre

Les feuilles sont souvent utilisées dans la cuisine chinoise et thaïlandaise, et sont aussi cultivées au Japon. Les semences sont importées en grande quantité et utilisées dans le curry. Le Maroc occupe une part des importations écrasantes de près de 90%, suivie par le Canada, l'Inde, l'Égypte et la Malaisie.

4) Le curcuma

Le curry Japonais tend à être de couleur jaune. Cette couleur provient du curcuma. Parce que le curcuma est une épice indispensable lors de la préparation du curry, il y a une demande importante et relativement constante. Environ 70% est importé de l'Inde, suivie par les pays tels que l'Indonésie, le Myanmar et la Malaisie etc.

Close to 80% is imported from China, with other countries following such as Vietnam, Malaysia, Indonesia, and Sri Lanka.

5) cannelle

La Cannelle a été couramment utilisée dans les gâteaux, les tartes, les pâtisseries et autres, cependant, d'une part à cause du boom de 2000 à 2001 des petits pains et des gâteaux qui utilisent un grand nombre de cannelle, elle a été utilisée plus fréquemment dans les bonbons. Récemment, il y a eu plus de cas où la cannelle a été utilisée dans les boissons à base de café telles que les cappuccinos provoquant une hausse de la demande au cours de ces dernières années. Aussi en 2010, un programme de télévisé a présenté la cannelle comme étant efficace pour baisser le taux de sucre dans le sang. En conséquence, la demande de cannelle a connu une hausse soudaine, provoquant un boom qui a entraîné une pénurie dans les supermarchés. Quelques mois après ce boom la demande est revenue à son niveau initial, mais la cannelle a définitivement été reconnue. Près de 80% sont importés de la Chine, suivie de d'autres pays comme le Vietnam, la Malaisie, l'Indonésie et le Sri Lanka.

6) Cumin

Le cumin est une épice indispensable à la préparation du curry, donc sa demande est constante. Plus de la moitié du volume total des importations vient d'Iran. D'autres pays exportateurs vers le Japon, sont l'Inde, la Turquie, la Malaisie et le Pakistan.

7) clous de girofle

Les clous de girofle sont souvent utilisés pour préparer le jambon, les saucisses, le curry et divers plats de viande, provoquant ainsi une consommation constante. La Tanzanie et Madagascar exportent presque les mêmes quantités vers le Japon et ces deux pays couvrent une grande partie du volume total des importations.

8) Vanille

La vanille, qui est essentiel dans les gâteaux et les desserts, a été utilisée principalement sous la forme de l'essence au Japon. Toutefois, ces dernières années, en raison de la popularité croissante des bonbons, de plus en plus de gens utilisent les gousses de vanille, qui semblent plus authentiques, et le volume des importations s'est aussi accru. Dans l'industrie du gâteau et de la confiserie, il est dit que la vanille de Madagascar est plus parfumée et très demandée, perçue comme un produit de luxe. Pour cette raison, les gâteaux et les confiseries sont vendus avec le slogan 'vanille de Madagascar ajoutée'. Par conséquent, la vanille de Madagascar est titulaire d'une part de marché écrasante, avec un minimum d'importations en provenance de Papouasie-Nouvelle-Guinée et d'Ouganda.

9) Feuilles de laurier

Les feuilles de laurier sont essentiels dans les plats mijotés et les cornichons, souvent utilisé dans la cuisine française et le curry. La Turquie couvre plus de la moitié des importations totales, suivie par le Maroc et l'Espagne.

10) Sésame

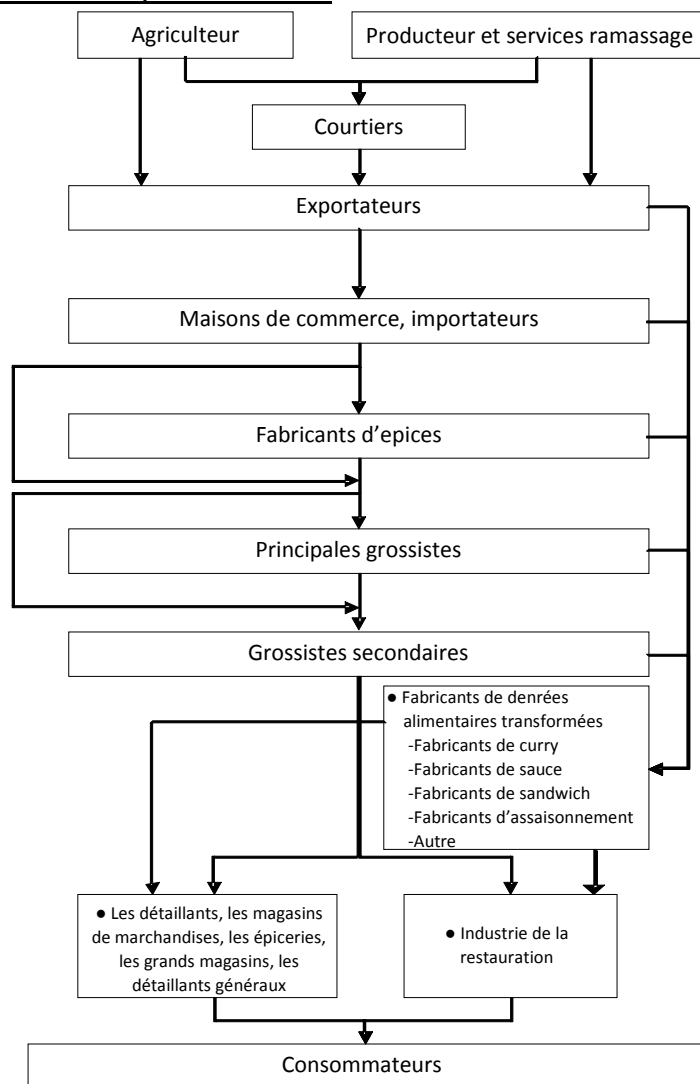
Le sésame est utilisé après être transformé en sésame grillé, en poudre, ou en pâte de sésame. Le sésame est reconnu comme ayant des effets positifs sur la santé, d'où le noir et blanc de sésame sont utilisés dans une grande variété de plats ainsi que des bonbons. La plupart des ingrédients sont importés, en s'appuyant sur des exportations asiatiques et des nations sud-américaines. Au Japon, le sésame d'une peau extérieure jaune est appelé sésame doré et distribué comme un produit de forte valeur ajoutée. Le sésame doré de la Turquie ou d'Egypte est vendu au Japon. Les facteurs de différenciation mis à part les prix seraient les produits 'biologiques', qui dominent de plus en plus dans les ventes. Un fabricant leader de sésame traité vend des produits qui utilisent le sésame provenant du Paraguay et de la Turquie. Les matières premières pour l'huile de sésame sont également importées des états Africains et latino-Américains tels que le Nigeria, le Burkina Faso, la Tanzanie et Paraguay.

3. Canal de distribution

La plupart des épices et des herbes au Japon sont fabriqués à partir de matières premières produites à l'étranger. Sauf une partie des épices et des herbes comme le wasabi, le gingembre et les herbes fraîches, le Japon dépend des importations d'outre-mer pour les ingrédients de base.

Les épices et les herbes importés du pays d'origine via les importateurs généralement passent par un processus d'extraction de corps étrangers, et sont ensuite transformés en produits à usage domestique, usage industriel, ou traités pour être vendus sur le marché. Il y a aussi de nombreux cas, où les épices sont utilisées comme aliments transformés tels que les produits de curry. De ce fait il est également régulier que des producteurs de produits alimentaires achètent des épices et des herbes.

Fig. 2-18: Canaux de distribution des épices et des herbes



4. Questions et considérations pour pénétrer le marché japonais

Les épices et les herbes sont souvent préparés par séchage de plantes originaires des zones subtropicales ou les zones tempérées. Ils sont donc sujettes à la contamination microbienne par divers micro-organismes dans chaque étape de la récolte jusqu'à la phase finale de production, et de stockage. Ils ont besoin d'être sous un contrôle rigoureux à tous les stades de la production, le stockage et le transport dans le pays d'origine. La Loi sur l'hygiène alimentaire établit des normes sur la quantité d'additifs alimentaires, les résidus de pesticides et du matériel contaminé autorisés. Les produits ne répondant pas aux normes seront interdits d'entrée sur le marché japonais. L'aflatoxine, toxique naturelle produite par des champignons, est connue sous le nom de mycotoxines cancérigènes. La Loi sur l'hygiène alimentaire limite strictement la teneur en aflatoxine B1 des épices à moins de 0,01 ppm. En outre, le secteur de l'épicerie japonaise demande parfois un même niveau plus exigeant que les normes juridiques. Par exemple, les épices avec la teneur en aflatoxine de moins de 0,01 ppm pourront être dédouanés, mais dans les transactions réelles, il arrive souvent que les clients ne veuillent pas du tout de détection d'aflatoxine. La régulation sur l'aflatoxine actuellement limite seulement la teneur en aflatoxine B1 à une quantité inférieure à 0,01 ppm. Toutefois, selon le ministère de la Santé, du Travail et de la prévoyance sociale, des

2. Epices et herbes

règlements seront resserrées à partir d'Octobre 2011. Des restrictions sont prévues afin de limiter la teneur totale en aflatoxines B1, B2, G1 et G2 à moins de 0,01 ppm.

Les Japonais ont un haut niveau de conscience en ce qui concerne l'hygiène alimentaire, et il y a une tendance à ne pas laisser même le plus petit corps étrangers dans les épices et les herbes. Les substances étrangères ont tendance à se mélanger dans les épices et les herbes pendant le processus de cueillette dans le pays d'origine. Par conséquent, un système qui empêche le mélange des impuretés avec le produit est requis. En outre, les produits emballés localement sont rarement vendus directement sur le marché japonais car ils sont moins fiables en termes de substances etc. Dans la plupart des cas, les fabricants d'épices japonais effectueront une inspection approfondie, ensuite traiteront à nouveau et reconditionneront les produits.

Ce n'est pas seulement vrai pour le marché des épices et des herbes. Les produits alimentaires au Japon sont désormais tenus d'être sûrs et sains. En ce qui concerne la sûreté et la sécurité, naturellement la quantité de résidus de pesticides et de substances contaminées détectée devrait être inférieure au seuil réglementé et définir la provenance des produits est également efficace pour s'assurer de la sûreté et la sécurité. En ce qui concerne la santé, il y a eu de nombreux types d'épices et d'herbes dont les ventes ont augmenté en raison de leur salubrité et leur fonctionnalité reconnu par les consommateurs. Par conséquent, il est efficace pour attirer les consommateurs d'énoncer les bienfaits pour la santé d'un produit dans la mesure du possible. Conformément à la loi sur les affaires pharmaceutique, les épices et les herbes ne peuvent pas être étiquetés comme étant 'efficace en matière de contrôle de poids'. Par conséquent, il y a une tendance de présenter des preuves en fournissant des données objectives et concrètes.

< Expositions >

Fig. 2-19: Expositions pour les épices et les herbes

Denrées alimentaires	FOODEX	
	http://www3.jma.or.jp/foodex/ja	TEL: +81-3-3434-3453
	International Hotel & Restaurant Show	
	http://www.jma.or.jp/hcj	TEL: +81-3-3434-1377
Dessert, gâteau, cocktail	Supermarket Trade Show	
	http://www.smts.jp	TEL: +81-3-5209-1056
Dessert, gâteau, cocktail	Dessert, Sweets & Drink Festival	
	http://www.dainichiad.co.jp/html/fabex/deza_top.htm	TEL: +81-3-5294-0071
Remplaçant le repas à domicile, Plat à emporter	FABEX	
	http://www.fabex.jp	TEL: +81-3-3523-2755

5. Les cas de défaillance < Irradiation aux rayons gamma >

En 2009, une entreprise commerciale d'importation et de vente de denrées alimentaires entrepris un rappel volontaire des épices et des feuilles de thé chai provenant de l'Inde, citant la possibilité de procédures de stérilisation utilisant l'irradiation aux rayons gamma, qui est interdit en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire. Il est possible que les procédures de désinfection pour les expéditions vers l'UE et en Inde, qui autorisent l'irradiation aux rayons gamma, aient également été imposées aux expéditions vers le Japon où l'irradiation n'est pas acceptée. Le niveau d'irradiation est dit dans les normes fixées par le CAC (Commission du Codex Alimentarius), un organisme créé par l'OMS. Néanmoins, le Japon n'autorise pas l'irradiation aux rayons gamma comme règle de base.

6. Associations des importateurs et organisations connexes

Fig. 2-20: Association des importateurs d'épices et d'herbes et organisations connexes

All Nippon Spice Association	http://www.ansa-spice.com
	TEL: +81-3-3237-9360