

# RÈGLEMENTATION DES BOISSONS ALCOOLISÉES AU JAPON

FÉVRIER 2022

Rédigée par Inés ALONSO, Responsable d'études réglementaires  
Amériques/ Océanie/ Japon/ Corée du Sud/ Taïwan, Service réglementation internationale

Revue par Eri MINE, Chargée de développement Agrotech,  
Bureau Business France de Tokyo



**© 2022 - BUSINESS FRANCE**

Toute reproduction, représentation ou diffusion, intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, sur quelque support que ce soit, papier ou électronique, effectuée sans l'autorisation écrite expresse de Business France, est interdite et constitue un délit de contrefaçon sanctionné par les articles L.335-2 et L.335-3 du code de la propriété intellectuelle.

**CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ**

Business France ne peut en aucun cas être tenu pour responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication dans un but autre que celui qui est le sien, à savoir informer et non délivrer des conseils personnalisés. Les coordonnées (nom des organismes, adresses, téléphones, télécopies et adresses électroniques) indiquées ainsi que les informations et données contenues dans ce document ont été vérifiées avec le plus grand soin. Business France ne saurait en aucun cas être tenu pour responsable d'éventuels changements.

# SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION</b>	<b>4</b>
<b>2. FORMALITÉS D'IMPORTATION</b>	<b>5</b>
L'importateur	5
La pré-approbation	5
La notification d'importation	5
L'inspection	5
<b>3. CONFORMITÉ DES PRODUITS</b>	<b>6</b>
Classification et définitions	6
Règles de composition	7
• Additifs alimentaires	7
• Pesticides et substances chimiques	9
Règles d'étiquetage	9
• Mentions obligatoires	10
• Mentions facultatives	13
Certification « biologique »	14
<b>4. EXPÉDITION DES PRODUITS</b>	<b>15</b>
Documents nécessaires au dédouanement	15
Droits de douane et taxes	16
• Droits de douane	16
• Taxes	18
<b>5. CONTACTS UTILES</b>	<b>19</b>

# INTRODUCTION

---

Malgré la crise sanitaire qui a affecté les ventes de produits pour CHR, le marché japonais des boissons alcoolisées présente une réelle opportunité pour les entreprises françaises : elle demeure le 1<sup>er</sup> fournisseur du Japon en valeur avec 55 % de parts de marché parmi les vins importés tranquilles et effervescents confondus, ce qui représente plus de 508 M EUR en 2020. Le Japon est le 5<sup>e</sup> client de la France en valeur, avec des prix moyens plus élevés que le reste du monde.

Le 1<sup>er</sup> février 2019, l'Accord de Partenariat Économique (APE) conclu entre le Japon et l'Union européenne est entré en vigueur. Il s'agit d'un accord historique, qui facilite les importations de vins :

- > Les droits de douane sur les vins tranquilles et les vins effervescents sont éliminés.
- > L'Accord prévoit un chapitre spécifique sur le vin, visant à lever les obstacles non tarifaires qui subsistaient. Les pratiques œnologiques utilisées en UE vont être reconnues par le Japon, et 28 substances qui posaient jusqu'alors problème à l'entrée au Japon, vont être progressivement autorisées selon un calendrier précis. C'est le cas de l'acide métatartrique, autorisé depuis le 4 décembre 2020 dans le vin, dans la limite de 0,10 gr par Kg de vin.
- > Le Japon reconnaît plus de 50 indications géographiques françaises. Aucun produit japonais ou originaire d'un autre pays ne pourra être vendu au Japon sous cette appellation.

Les réglementations liées à la composition et à l'étiquetage des produits demeurant éloignées de celles pratiquées en Union européenne, l'importateur japonais joue un rôle essentiel dans la mise en conformité des produits et collabore étroitement avec l'exportateur sur ce point.

# FORMALITÉS D'IMPORTATION

## L'IMPORTATEUR

La réalisation d'opérations d'importation de boissons alcoolisées ne nécessite aucune licence d'importation. L'importateur doit toutefois détenir une **licence pour la distribution (grossiste) et la vente** (détail ou ventes sur internet) de boissons alcoolisées<sup>1</sup>.

## LA PRÉ-APPROBATION

La pré-approbation des produits alimentaires et des boissons alcoolisées intitulée *Advance Approval of Imported Foods* est une procédure facultative. Toutefois, elle est presque systématiquement réalisée par les importateurs, car elle permet d'accélérer le dédouanement des produits.

Cette procédure, menée par l'importateur avant la toute 1<sup>ère</sup> expédition du produit, implique de présenter au *Ministry of Health, Labour and Welfare* (MHLW) un échantillon, le procédé de fabrication et la liste des ingrédients contenus dans le produit. Les services japonais de la quarantaine compétente (*quarantine station*), dépendants du MHLW, vérifient la conformité sur la base de l'examen du produit, des ingrédients et de la méthode de fabrication.

En pratique, les informations demandées peuvent être très précises. En cas de questions gênantes pour le fabricant, il est possible de limiter l'investigation en précisant que les données ne peuvent être divulguées pour des raisons de confidentialité, sans garantie pour autant que les services japonais soient sensibles à cet argument. Il est également possible de conclure un accord de confidentialité avec le client, alors même qu'aucun contrat n'a été signé.

La procédure peut requérir de 24 heures à plusieurs années selon la nature du produit et les précisions demandées par la quarantaine. Une fois le produit examiné, la *quarantine station* compétente procède à un enregistrement des articles et des fabricants qui permet de ne pas être soumis aux mêmes examens lors des expéditions suivantes. Aucun certificat attestant l'approbation n'est délivré.

## LA NOTIFICATION D'IMPORTATION

Au moment de l'arrivée de la marchandise sur le territoire japonais, l'importateur doit remplir une notification d'importation intitulée *Notification Form for Importation of Foods*. Les informations sont transmises à la station de quarantaine du port d'importation dépendant du *Ministry of Health, Labour and Welfare*.

## L'INSPECTION

L'inspection sera plus ou moins longue selon que la procédure de préapprobation ait été réalisée ou non. Le cas échéant, votre importateur peut vous demander les documents suivants, en langue anglaise :

- une fiche descriptive du produit ;
- la fiche décrivant le procédé de fabrication ;
- un certificat d'analyse, selon le produit.

Il convient donc de suivre les directives de l'importateur, reçues des autorités japonaises. À l'issue de l'inspection du produit, un « certificat de notification » (en anglais, « *certificate of notification* »), attestant de la conformité du produit, est délivré et permet de dédouaner la marchandise.

---

<sup>1</sup> Article 9 de la *Liquor Tax Law*.

# CONFORMITÉ DES PRODUITS

Est considérée comme boisson alcoolisée toute boisson contenant un degré ou plus d'alcool.

## CLASSIFICATION ET DÉFINITIONS

La « [Liquor Tax Act \(1953\)](#) », régie par la *National Tax Agency (NTA)*, classe les boissons alcoolisées en 4 catégories et 17 sous-catégories :

### **Sparkling Alcohol Drinks**

*Beer*

*Low malt beer (Happoshu)*

*(Any other sparkling liquor not mentioned above (less than 10% of alcohol))*

### **Fermented Liquor**

*Refined Saké*

*Wine*

*Others*

### **Distilled Alcoholic Beverages**

*Continuous distilled Shôchû*

*Single Distilled Shôchû*

*Alcohol for material*

*Whisky*

*Brandy*

*Spirits*

### **Blended Liquor**

*Saké compound*

*Mirin (sweet sake or liqueur made from rice, etc., used as a seasoning as well as liquor)*

*Sweet wine*

*Liqueur*

*Powder liquor*

*Miscellaneous liquor*

En 2017, la *Liquor Tax Act* a été modifiée ; elle opère des révisions de la définition/classification de certaines boissons alcoolisées et révisé également les taux de la *liquor tax* (droits d'accises). Les différentes modifications entraînées par cette réforme entrent en vigueur par étape.

Depuis le **1<sup>er</sup> avril 2018**, la définition des boissons alcoolisées citées ci-dessous a évolué :

#### ■ **[Bière](#)**

Sont désormais considérées comme de la bière :

- les boissons fermentées fabriquées à partir de malt/houblon/eau (moins de 20 % d'alcool) ;
- les boissons fermentées fabriquées à partir de malt/houblon/eau et blé ou d'autres ingrédients désignés par décrets (moins de 20 % d'alcool).
- Les boissons fermentées par adjonction de houblon ou d'autres ingrédients désignés par décrets à la bière, et répondant aux conditions suivantes (teneur en alcool inférieure à 20 degrés) :
  - > le ratio de malt doit être d'au moins 50 % ;
  - > les fruits utilisés (y compris les jus, concentrés...) et le poids des arômes ne doit pas dépasser 5% du poids du malt.

## ■ Vin

Sont considérés comme du vin :

- le résultat de la fermentation à partir de fruits (moins de 20 % d'alcool) ;
- le résultat de la fermentation à partir de fruits avec sucre (moins de 15 % d'alcool).

**Nouveauté due à la réforme de la *Liquor Tax Law*** : les boissons alcoolisées fabriquées à partir de vin, et dans lesquelles des copeaux de chêne sont ajoutés passent dans la catégorie "*wine*" (vin). Avant la réforme, ces boissons appartenaient à la catégorie "*sweet wine*".

## ■ Brandy

Le brandy est défini au Japon comme étant le résultat de la distillation de matières premières alcoolisées fermentées à partir de fruits ou de fruits/eau.

**Nouveauté due à la réforme de la *Liquor Tax Law*** : les boissons alcoolisées fabriquées à partir de vin, dans lesquelles des copeaux de chêne sont ajoutés, et qui sont définies comme vin en vertu de la nouvelle *Liquor Tax Law*, seront classées comme brandy lorsqu'elles sont distillées (la teneur en alcool doit être inférieure à 95 degrés au moment de distillation).

### BON À SAVOIR

#### Modifications à venir à l'horizon 2023, puis 2026<sup>2</sup>

D'autres changements entreront en vigueur au 1<sup>er</sup> octobre 2023 : les boissons alcoolisées effervescentes suivantes seront rajoutées dans le type « *Low malt beer* (Happoshu) » :

- Boissons alcoolisées effervescentes avec houblon ou autres principes amers désignés par décret ;
- Boissons alcoolisées effervescentes dont les saveur/goût/couleur et autres caractéristiques sont semblables à la bière et, qui atteignent une valeur d'amertume/couleur désignée.

Ces boissons devront titrer moins de 20 % d'alcool.

Par ailleurs, à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2026, la catégorie "*Any other sparkling liquor not mentioned above*" comprendra les produits contenant moins de 11 % d'alcool (et non moins de 10%).

## RÈGLES DE COMPOSITION

### ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'utilisation des additifs dans les boissons alcoolisées est régie par 2 entités :

- le MHLW qui réglemente les additifs alimentaires pour les aliments dont les boissons alcoolisées ;
- la NTA, qui réglemente d'autres additifs alimentaires, uniquement pour les boissons alcoolisées.

Il est important de prendre en compte les règles émises par ces 2 autorités.

#### ■ Additifs alimentaires régis par le MHLW

La réglementation japonaise n'autorise que la production, l'importation et l'utilisation d'additifs ou de préparations alimentaires contenant des additifs qui figurent dans les listes reprises ci-dessous :

- La liste des additifs « désignés » (« *designated additives* ») ;
- La liste des additifs « existants » (« *existing food additives* ») ;
- La liste des arômes naturels autorisés (« *natural flavoring agents* ») ;
- La liste des substances étant elles-mêmes « de la nourriture » pouvant être utilisées comme additif « *ordinary foods used as food additives* »).

Pour consulter ces listes, cliquez [ici](#).

<sup>2</sup> <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/kaisei/aramashi2017/index.pdf>



Certains additifs alimentaires ont des normes d'utilisation (aliments cibles, limites maximales d'utilisation / limites de résidus) et doivent respecter les règles posées par les [Standards for Use of Food Additives](#). Par exemple, le soufre (*sulfur dioxide*) est autorisé dans les diverses boissons alcoolisées dans la limite de 0,35 g/kg. L'*acesulfame potassium* est autorisé dans le vin à hauteur de 0,50 g/kg. Le *calcium sorbate*, comme le *potassium sorbate* est autorisé dans les boissons alcoolisées à hauteur de 0,20 g/kg.

#### ■ Additifs alimentaires régis par la NTA

- Les additifs alimentaires pouvant être ajoutés pendant la fabrication :

Ceux-ci sont listés dans le *Liquor Tax Act*<sup>3</sup>. Concernant les conditions d'utilisation (*standards for use*), il convient de se référer à la *Food Sanitation Law*.

- Les conservateurs autorisés dans les boissons alcoolisées finies :

La NTA a publié une liste des additifs alimentaires pouvant être utilisés pour la conservation des boissons alcoolisées<sup>4</sup>. Vous trouverez ci-dessous une traduction non-officielle :

Items of liquor	Mergeable item name
<b>All alcoholic beverages</b>	<i>Active Carbon, phytic acid, agar, gelatin, sodium alginate, carrageenan, bentonite, Activated Acid Clay, diatomaceous earth, Microfibrillated Cellulose, wheat flour, gluten, egg white, persimmon tannin, tannin, silicon dioxide, polyvinylpyrrolidone, collagen, papain, protease, Chitosan, pea protein, erythorbic acid, sodium erythorbate, nitrogen, Argon, urease, calcium carbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate, ammonia or Ion Exchange Resin</i>
<b>Mirin</b>	<i>Pectinase</i>
<b>Beer or low malt beer (Happoshu)</b>	<i>Wood chips, L-ascorbic acid, sodium L-ascorbate or potassium pyrosulfite</i>
<b>Wine or sweet wine</b>	<i>Pectinase, hemicellulase, <math>\beta</math>-glucanase, casein, sodium caseinate, kaolin, Perlite, potato protein, Yeast Protein Extracts, Chitin-Glucan, Copolymer of Vinylimidazole/Vinylpyrrolidone (PVI/PVP), Potassium Caseinate, L- ascorbic acid, sodium L-ascorbate, sulfur dioxide, Potassium DL-Bitartrate, Potassium L-Bitartrate, gum Arabic, citric acid, Sodium Carboxymethylcellulose, metatartaric acid, Dipotassium DL-Tartrate, Microcrystalline Cellulose, Yeast Autolysates, Yeast Cell Walls, Inactivated Yeasts, sorbic acid, potassium sorbate, lysozyme, dimethyl dicarbonate or Dipotassium L-Tartrate.</i>

#### Notes :

1. *Collagen contains less than 30% of a mixture of DL-malic acid or DL-malic acid and sodium metabisulfite as an additive ;*
2. *For papain, protease, urease, pectinase, hemicellulase or  $\beta$ -glucanase, lactose or dextrin is included as an additive ;*
3. *Proteases contain less than 1% guar gum as an additive ;*
4. *Alcoholic drinks that can be mixed with calcium carbonate II, which is one of the component standards for calcium carbonate, are limited to wine and sweet wine made mainly from grapes ;*
5. *Chitin-Glucan, Copolymer of Vinylimidazole/Vinylpyrrolidone (PVI/PVP), Metatartaric Acid, Dipotassium DL-Tartrate, Microcrystalline Cellulose, Yeast Autolysates, Yeast Cell Walls, Inactivated Yeasts or Dipotassium L-Tartrate can be mixed with wine and sweet wine only from grapes as the main raw material.*

<sup>3</sup> [Paragraph 7-\(2\), Article 3, Chapter 2 of Liquor Tax Act](#)

<sup>4</sup> [Notification NTA Ka-Kan 15. etc. le 23/04/1997](#) (dernière mise à jour : le 7 janvier 2022).



La NTA n'a pas assorti ce tableau de conditions d'utilisation (*standards for use*). Il convient pour cela de se référer à la *Food Sanitation Law*.

## PESTICIDES ET SUBSTANCES CHIMIQUES

La législation applicable en matière de résidus de pesticides détermine des limites pour chaque type de produits agricoles et d'aliments. Les denrées contenant des résidus dépassant ces limites ne seront pas autorisées à être importées. Concernant le vin, ce sont les normes régissant le jus de raisin ou le raisin en grappe ("*Grape juice*" ou "*Grape*") qui sont applicables. Des différences notoires avec les réglementations française et européenne existent.

Le MHLW a déterminé une [liste](#) de 21<sup>5</sup> ingrédients ou substances qui ne doivent absolument pas être détectés dans les produits alimentaires.

Une [liste](#) de 74 substances ne présentant aucun danger pour la santé humaine a également été définie par les autorités japonaises<sup>6</sup>. Ex : zinc, sorbic acid, lecithin, ...

Une limite uniforme de 0,01 ppm est imposée pour les résidus de pesticides et de médicaments pour lesquels un plafond n'aurait pas été déterminé.

### BON À SAVOIR

#### Autorisation de nouvelles substances œnologiques

L'APE UE-JAPON prévoit d'accorder l'autorisation de substances œnologiques non autorisées jusqu'alors. L'autorisation est progressive et accordée en 3 phases. Les substances catégorisées en **phase 1** et en **phase 2** ont déjà été autorisées par une notification officielle de la *National Tax Agency*. Concernant les substances de la **phase 3**, 3 ont déjà été approuvés sur les 9 prévus (Kaolin, Argon, Caséinate de potassium). Les 6 autres substances devraient être autorisées d'ici le 1<sup>er</sup> février 2024.

Phase 1	Phase 2	Phase 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alginate de calcium</li> <li>Caramel</li> <li>Acide tartrique L (+)</li> <li>Lysozyme</li> <li>Cellulose microcristalline</li> <li>Copeaux de chêne</li> <li>Perlite</li> <li>Alginate de potassium</li> <li>Bisulfite de potassium = hydrogénosulfite de potassium</li> <li>Protéine de pomme de terre</li> <li>Extraits de protéine de levure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bisulfite d'ammonium</li> <li>Carbonate de calcium + sel double de calcium des acides L (+) tartrique et L (-) malique</li> <li>Chitine-glucane issu d'<i>Aspergillus</i></li> <li>Diméthylcarbonate (DMDC)</li> <li>Acide métatartrique</li> <li>Tartrate de potassium neutre</li> <li>Sel neutre de potassium d'acide D-L tartrique</li> <li>Polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone</li> <li>Copolymères (PVI/PVP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaolin (silicate d'aluminium)</li> <li>Argon</li> <li>Caséinate de potassium</li> <li>Phytate de calcium</li> <li>Tartrate de calcium</li> <li>Sulfate de cuivre</li> <li>Activateurs de fermentation malolactiques</li> <li>Bicarbonate de potassium = hydrogénocarbonate de potassium = carbonate acide de potassium</li> <li>Ferrocyanure de potassium</li> </ul>

Source : [EU-Japan Economic Partnership Agreement](#) – [Annex 2-E](#)

<sup>5</sup> Dernière mise à jour : le 17 décembre 2021.

<sup>6</sup> *Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods*.

# RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des boissons alcoolisées est réglementé par :

- La **Food Sanitation Law**<sup>7</sup> du ministère de la Santé, du Travail et du Bien-être ;
- Les **Food Labelling Standards** (*Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015*) gérés par la *Consumer Affairs Agency* (CAA) ;
- La **Liquor Tax Law** de l'Agence Nationale des Impôts (février 1953) ;
- La **Containers and Packaging Recycling Law** du ministère de l'Économie, du Commerce et de l'Industrie.

Seuls sont concernés les produits préemballés directement vendus au consommateur. Ces mentions sont requises uniquement au moment de la commercialisation des produits au Japon<sup>8</sup>. C'est donc l'importateur qui endosse la responsabilité de l'étiquetage des boissons et les boissons peuvent être dédouanées avec l'étiquetage sous lequel elles sont en vente dans le pays d'origine. La contre étiquette est généralement collée au dos de chaque bouteille, de façon à ne pas occulter l'étiquette d'origine.

## MENTIONS OBLIGATOIRES

Les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette en langue japonaise sur le produit sont les suivantes :

### ■ La catégorie du produit<sup>9</sup>

Exemple : vin, champagne, vin de fruit, cognac...

### ■ La liste des ingrédients, pour la bière et le whisky

D'après l'article 5 du *Food Labelling Standards* (*Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015*), l'étiquetage de la liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les boissons alcoolisées. Cependant, **The Fair Competition Code for imported beer** (mars 1982) **and for imported whisky** (juillet 1980) exigent l'indication des ingrédients pour la bière et les whiskies.

### ■ La liste des additifs<sup>10</sup>

Le cas échéant, les additifs devront apparaître sur une autre ligne que les ingrédients, dans l'ordre, en commençant par l'additif ayant le poids le plus élevé. Le nom de l'additif doit être complété de sa fonction. La fonction de l'additif doit être précisée sous la forme suivante (colonne 2 du tableau ci-après).

1. Sweetener	"甘味料"
2. Food color	"着色料"
3. Preservative	"保存料"
4. Thickening agent, stabilizer, gelling agent or KORYO (thickener)	"増粘剤" or "糊料", where the substance is used mainly for thickening. "安定剤" or "糊料", where the substance is used mainly for stabilizing. "ゲル化剤" or "糊料", where the substance is used mainly for gelling.
5. Antioxidant	"酸化防止剤"
6. Color fixative	"発色剤"
7. Bleaching agent	"漂白剤"
8. Antimold agent	"防かび剤" or "防ばい剤"

<sup>7</sup> La *Food Sanitation Law* (FSL) est la Loi sur l'hygiène alimentaire, du MHLW, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1948. Elle porte sur les denrées alimentaires et les boissons (article 4 de la Loi).

<sup>8</sup> Article 19 de la *Food Sanitation Law*.

<sup>9</sup> Article 3 des *Food Labeling Standards* (*Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015*) et Article 86-5 de l'*Act on the Maintenance of the Liquor Tax and on Liquor Business Association* (Act No. 7 of 1953).

<sup>10</sup> [Article 3 – Table 6 du Food Labelling standard](#) (*Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015* 内閣府令第 10 号統合版)

Si un additif ne relève d'aucune de ces 8 catégories, il doit être simplement indiqué avec son nom.

- > **Pour le vin**, la présence de sulfites n'est pas une mention spéciale à mentionner sur le produit, comme c'est le cas en UE.
- > **Pour les boissons effervescentes**, il est nécessaire d'afficher la présence de gaz carbonique.
- > **Pour les liqueurs**, tous les additifs doivent être mentionnés sur la contre-étiquette sauf les additifs suivants :
  - *Processing aid* (auxiliaires technologiques) : additifs introduits momentanément dans la préparation, puis extraits ;
  - *Carry over* : additifs introduits, en quantité très faible et ayant peu d'efficacité du fait de leur entrée dans la composition d'autres additifs ;
  - *Food supplement* : nutriments destinés à modifier ou renforcer la valeur nutritive d'un produit alimentaire.

### BON À SAVOIR

#### Dénomination européenne des additifs alimentaires

Les dénominations européennes en « E » (ex : E 163) **ne sont pas reconnues au Japon** ; il n'est donc pas permis d'indiquer la présence d'un additif en utilisant les dénominations européennes.

#### ■ La contenance en litres ou millilitres<sup>11</sup>

Exemple : 750 ml.

#### ■ La teneur en alcool<sup>12</sup>

En principe, la teneur en alcool est indiquée selon la forme suivante : « supérieur à xx degrés, moins de yy degrés ».

Exemple : si  $x = 13^\circ$ , alors  $12^\circ < x < 14^\circ$ . Il faudra indiquer en japonais « supérieur à 12 degrés et moins de 14 degrés ».

La teneur en alcool peut être exprimée en degrés ( $12^\circ$ ) ou en % (12 %).

D'autres formules sont toutefois possibles :

- > Pour les **boissons distillées**, il est aussi possible d'indiquer la teneur en alcool selon la formule suivante : « Teneur d'alcool X degrés ». Si cette formule est utilisée, aucun écart n'est toléré, car les produits distillés sont stables en alcool.
- > Pour les **boissons fermentées**, il est aussi possible d'indiquer la teneur en alcool selon la formule suivante : « Teneur d'alcool X degrés ». La tolérance est de 1 degré d'alcool. La teneur d'alcool doit être indiquée par intervalle de 0,5 (soit 13 % ou 13,5 % par exemple).
  - Exemple : si la teneur d'alcool du produit est supérieure à 12 degrés et inférieure à 14 degrés, on indiquera « Teneur d'alcool 13 degrés ».
  - Exemple : si la teneur d'alcool du produit est supérieure à 4,5 degrés et inférieure à 6,5 degrés, on indiquera « Teneur d'alcool 5,5 degrés ».

Exemples de mentions extraites d'étiquettes de vin :

〈アルコール分〉 15%未満  
アルコール分：14度未満

---

〈アルコール分〉 14%未満  
アルコール分/14度未満

<sup>11</sup> Article 3.1 des *Food Labelling Standards* (Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015) ; *Act on the Maintenance of the Liquor Tax and on Liquor Business Association* (Act No. 7 of 1953), etc.

<sup>12</sup> Article 86.5 de l'*Act on the Maintenance of the Liquor Tax and on Liquor Business Association* (Act No. 7 of 1953).

## ■ Les nom et adresse de l'importateur<sup>13</sup> ou du distributeur

Pour les produits locaux, il s'agit des coordonnées du fabricant ou de l'établissement de transformation.

## ■ Le pays d'origine pour les vins importés

D'après l'article 5 du *Food Labelling Standards (Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015)*, l'étiquetage du pays d'origine n'est pas obligatoire pour les boissons alcoolisées. Une exception sera faite pour les vins importés qui devront indiquer le pays d'origine à compter du 30 octobre 2018<sup>14</sup>.

### BON À SAVOIR

#### Premières normes nationales d'étiquetage pour les produits vitivinicoles

Depuis l'application en octobre 2018 des premières normes nationales d'étiquetage des produits vitivinicoles, la mention "vin domestique (国産ワイン) n'est plus autorisée.

Trois nouvelles catégories s'appliquent pour désigner les vins :

- Japan Wine(日本ワイン) : Vin de fruits fabriqué au Japon en utilisant uniquement des raisins nationaux comme matière première.
- Vin de fabrication nationale (国内製造ワイン) : Vin de fruits et vin de fruits sucrés fabriqués au Japon, qui utilisent Japan Wine et/ou vin en utilisant des ingrédients étrangers tels que du jus de fruits concentré.
- Vin importé (輸入ワイン) : Désigne le vin de fruits et le vin de fruits doux importés de l'étranger.

## ■ Messages d'avertissement<sup>15</sup>

L'avertissement suivant en japonais doit être mentionné : « la consommation d'alcool par des personnes de moins de 20 ans est interdite par la loi ».

Au Japon, l'âge de la majorité est fixé à 20 ans. À partir d'avril 2022, l'âge adulte du Code civil sera ramené à 18 ans, mais la limite d'âge pour l'alcool restera à 20 ans.

L'avertissement doit être présent sur les bouteilles ou récipients de manière à être lisible. Il peut figurer sur l'étiquette principale ou sur une contre-étiquette. La taille des caractères japonais doit être de 6 points minimum pour les contenants supérieurs à 36 cl et de 5,5 points pour les autres contenants.

La mesure est applicable à tous les alcools consommables d'un degré alcoolique supérieur à 1°, à l'exception des 3 cas suivants :

- les produits à usage exclusivement professionnel (les Cafés Hôtels Restaurants et les bars) ;
- les produits dont les contenants sont inférieurs à 5 cl ;
- les produits à usage médical ou destinés à être utilisés comme condiments.

## ■ Le logo de recyclage, uniquement pour les bouteilles en PET, plastique, aluminium et fer<sup>16</sup>

La *Containers and Packaging Recycling Law* impose le recyclage des emballages et introduit une taxe obligatoire de recyclage. L'apposition d'un logo de recyclage est nécessaire sur les récipients en PET, en plastique et en carton-papier, mais il n'existe pas de logo destiné à la bouteille de verre.

<sup>13</sup> Article 3 des *Food Labelling Standards (Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015)*.

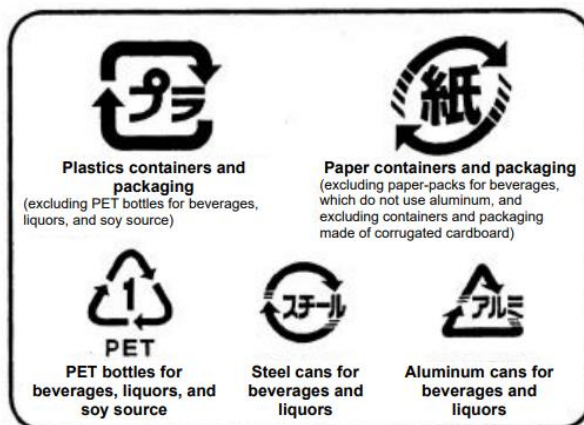
<sup>14</sup> *Labelling Standards of Production Quality of Wine, etc. (Notification of National Tax Agency, No. 18, 2015)* promulgués le 30/10/2015, appliqués à compter du 30/10/2018 (果実酒等の製法品質表示基準) (平成 27 年国税庁告示第 18 号) 平成 27 年 10 月 30 日告示、平成 30 年 10 月 30 日適用開始).

<sup>15</sup> *Norme sur l'interdiction de consommation de boissons alcoolisées des Mineurs (Notification 9, National Tax Agency, 1989)* (未成年者の飲酒防止に関する表示基準(平元年国税庁告示第 9 号)).

[未成年者の飲酒防止に関する表示基準を定める件の一部を改正する件 | 国税庁 \(nta.go.jp\)](#)  
[二十歳未満の者の飲酒防止に関する表示基準を定める件 | 国税庁 \(nta.go.jp\)](#)

<sup>16</sup> <http://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/english/pamphlets/index.html>

Ce logo doit figurer sur le support pouvant être recyclé. La réglementation japonaise ne spécifie pas que le logo doit être à un endroit déterminé sur la bouteille ou l'emballage. Il spécifie uniquement que le logo ne peut pas être porté sur un support de PLV mobile.



#### ■ L'âge de vieillissement, uniquement pour les spiritueux (rhum, whisky, cognac...)

La distinction suivante doit être opérée :

- Lorsque le produit obtenu l'est à partir d'autres du même âge : il faut alors mentionner l'âge véritable ;
- Lorsque le produit obtenu l'est à partir de produits d'âges différents : le plus jeune âge doit être mentionné.

#### ■ Aliments contenant des composés de L-phénylalanine

L'aspartame (édulcorant artificiel) est une substance qui se décompose en composés de L-phénylalanine dans l'organisme. La réglementation japonaise exige de mentionner, dans le cas des boissons alcoolisées contenant de l'aspartame (édulcorant artificiel), la présence de composés de L-phénylalanine. Les emballages dont la zone affichable est de 30 centimètres carrés ou moins ne sont pas exemptés.

#### ■ Nom d'origine de la matière première (applicable à compter du 1<sup>er</sup> avril 2022)

Tous les aliments transformés, y compris les boissons alcoolisées fabriquées et transformées, sont soumis à un étiquetage du nom d'origine de la matière première.

### MENTIONS FACULTATIVES

Il est possible d'ajouter sur l'étiquette les mentions suivantes :

- La catégorie à laquelle appartient le vin en question (sec, doux ...) ;
- Une carte du pays sur laquelle sera indiquée la région de production ;
- Les cépages utilisés ;
- Les allergènes<sup>17</sup> ;
- L'étiquetage nutritionnel ;

<sup>17</sup> D'après l'article 5 des *Food Labelling Standards* (Cabinet Office Ordinance No. 10 of March 20, 2015), l'indication des allergènes n'est pas requise pour les boissons alcoolisées.

#### ■ Un avertissement des risques pour les femmes enceintes.

Une [norme volontaire](#) prévoit la mention à utiliser dès lors que la personne en charge de l'emballage souhaite mentionner les risques de l'alcool sur les femmes enceintes : « *Drinking alcohol while pregnant or breast-feeding may harm the fetus or infant* ».

Le *Japan Liquor Industry Council* a publié le “*Self-Regulatory Code of Advertisement Practices and Container Labeling for Alcoholic Beverages*”, modifié le 1<sup>er</sup> juillet 2016 et diffusé sur le site internet de l'association japonaise des importateurs de vins et spiritueux (JWSIA).

Ces mentions, bien que ne revêtant aucun caractère obligatoire, apparaissent sur de nombreuses bouteilles et sont très appréciées par les consommateurs japonais.

#### ■ Produits contenant des ingrédients OGM

Un nouvel affichage volontaire s'applique à compter du 1<sup>er</sup> avril 2023 pour les produits contenant des ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés. Les boissons alcoolisées peuvent déclarer sur leur étiquette la mention "non génétiquement modifié", sous conditions. Nous vous invitons à contacter le service Règlementation Internationale pour tout complément d'information sur ce sujet.

## CERTIFICATION « BIOLOGIQUE »

Les vins et spiritueux sont exclus du champ d'application de la loi JAS, qui prévoit les règles applicables aux produits biologiques japonais et importés. **Les boissons alcoolisées ne peuvent donc pas porter le logo JAS Organic.**

Les boissons alcoolisées biologiques sont encadrées par la NTA<sup>18</sup>. Les boissons alcoolisées bio sont étiquetées avec la mention « *yuki* » (biologique en japonais) ou « organic ». Il n'existe pas de logo.

---

<sup>18</sup> Pour consulter les règles d'étiquetage des boissons alcoolisées biologiques (uniquement en japonais) : [cliquez ici](#).

# EXPÉDITION DES PRODUITS

## DOCUMENTS NÉCESSAIRES AU DÉDOUANEMENT

### ■ Facture commerciale

Elle doit être présentée en 3 exemplaires, en langue anglaise ou en japonais. Elle doit mentionner :

- Les shipping marks et serial number ;
- Le nom et la description des marchandises (dont le pays d'origine) ;
- La quantité ;
- Le poids ;
- La valeur des marchandises (avec les prix unitaire et total) ;
- Le lieu et la date de préparation de la facture des marchandises, leur destination et le nom et adresse du destinataire ;
- Les termes et conditions du contrat (dont l'incoterm).

La facture doit être signée par l'expéditeur.

### ■ Preuve d'origine

Pour bénéficier du taux préférentiel offert par l'Accord de Partenariat Économique entre le Japon et l'UE, il est recommandé de fournir une **attestation d'origine sur facture**.

L'attestation d'origine est émise sur un document commercial par :

- Tout exportateur si la valeur de l'envoi est ≤ à 6 000 EUR ;
- Au-delà de 6 000 EUR, uniquement par les exportateurs ayant obtenu le **statut d'Exportateur Enregistré (EE)** auprès de la douane française. Le statut d'exportateur enregistré confère un numéro unique, dit **numéro REX**, à renseigner dans la déclaration d'origine apposée l'attestation d'origine sur facture. La mention suivante, prévue par l'accord, doit être reprise :

*Period: from..... to ..... (1)*  
*The exporter of the products covered by this document (Exporter Reference No ..... (2))*  
*declares that, except where otherwise clearly indicated, these products are of ...*  
*.....preferential origin (3).*  
*(Origin criteria used (4)) .....*  
*(Place and date (5)) .....*  
*(Printed name of the exporter) .....*

L'importateur peut aussi demander à bénéficier de l'origine préférentielle à l'entrée au Japon, sur la seule base de sa connaissance (sans qu'il n'apporte de preuve formelle émise par l'exportateur au moment du dédouanement). Dans ce cas, l'importateur demandera d'autres pièces à l'exportateur, sans doute plus contraignantes que la réalisation de l'attestation d'origine sur facture, prouvant que les produits sont français/européens.

⇒ **Nous recommandons fortement aux exportateurs d'obtenir le statut d'exportateur enregistré afin d'émettre des attestations d'origine sur facture.**



## ■ Certificat d'analyse

Il est obligatoirement délivré par un laboratoire français agréé par les autorités japonaises. Il doit également accompagner les envois d'échantillons commerciaux destinés à la consommation par le grand public ou par plusieurs personnes.

La liste des laboratoires approuvés par les autorités japonaises est disponible [ici](#).

### Remarque concernant les vieux millésimes

Dans le cas de la vente de vieux millésimes, souvent uniques, il est impossible de réaliser un certificat d'analyse. Selon le ministère de la Santé du Japon, lorsque l'exportateur ne dispose pas d'un certificat d'analyses effectué sur un produit similaire (même marque, même millésime), un certificat peut être établi par l'exportateur lui-même. Ce certificat devra indiquer que le produit est en conformité avec la réglementation japonaise. Il est conseillé de mentionner la teneur en SO<sub>2</sub> et en acide sorbique. Ce document engagera à la fois la responsabilité de l'exportateur et de l'importateur. Pour les vins millésimés dont un certificat a été réalisé sur la cuvée entière, les analyses sont valables pour toute la cuvée.

- **Pour les exportations de Cognac**, le certificat spécialement établi pour le Japon par le Bureau Interprofessionnel du Cognac (BNIC) permettra de protéger les produits contre les contrefaçons.
- **Pour les exportations de vins de Champagne et autres appellations contrôlées de la région Champagne**, il est conseillé de joindre un certificat d'origine et de conformité délivré par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne<sup>19</sup> (CIVC).

Ce document atteste de l'authenticité des vins de Champagne. Les services douaniers du Japon ont indiqué aux autorités françaises que ce document sera pris en considération lors de l'importation de vins de Champagne sur le territoire japonais. L'absence de ce certificat entraînera des contrôles plus approfondis afin de déterminer qu'il s'agit bien de vins de Champagne.

### Remarque concernant les emballages en bois

Si vous utilisez des palettes en bois lors du transport de la marchandise, celles-ci doivent être conformes à la Norme NIMP 15. Le Japon a adopté cette norme le 1<sup>er</sup> avril 2007, conformément aux directives du ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche (MAFF). Il existe une exception pour les caisses de vins et spiritueux ayant subi un polissage, vernissage, ponçage, ou un autre traitement qui permet de réduire la probabilité de contamination par des nuisibles.

## DROITS DE DOUANE ET TAXES

L'APE va influencer sur les droits de douane, **mais pas sur les droits d'accises**.

### DROITS DE DOUANE

Les droits de douane sont calculés sur la valeur CIF<sup>20</sup> des marchandises<sup>21</sup>.

Jusqu'à l'entrée en vigueur de l'accord de partenariat économique (APE) prévue le 1<sup>er</sup> février 2019, les produits originaires de l'Union européenne étaient soumis au taux MFN, appliqué aux pays membres de l'OMC.

Depuis le 1<sup>er</sup> février 2019, les produits originaires de l'Union européenne profitent de baisses ou d'exemption de droits de douane à condition que l'importateur en fasse la demande lors du dédouanement et que les produits respectent les conditions imposées par l'accord APE.

---

<sup>19</sup> Ce comité est chargé de définir la politique souhaitée par les vignerons notamment dans un souci constant de qualité des produits de Champagne, et de valorisation et protection de l'appellation Champagne.

<sup>20</sup> CIF = Coût de la marchandise + assurance + transport.

<sup>21</sup> Les droits de douane sont soit spécifiques, exprimés en JPY par litre, soit ad valorem.

Les principales exportations françaises de spiritueux (Cognac, Armagnac, ...) ainsi que la bière sont déjà exemptées de droits de douane. Les autres exportations font l'objet d'une élimination des tarifs douaniers **immédiate ou progressive** :

### Droits de douane applicables aux produits origine France

Nomenclature douanière Description	Droits de douane applicables avant l'entrée en vigueur de l'APE Taux MFN	Droits de douane après l'entrée en vigueur de l'APE Taux APE
2203.00.000 Bière	Exemption	Exemption
2204.10 Vins effervescents	182 JPY par litre	Exemption
2204.21.020 Vins tranquilles en bouteilles	15 % sur CIF ou 125 JPY par litre Le droit le moins élevé est appliqué, avec un montant minimum de 67 JPY par litre.	Exemption
2206.00.229 Cidre	42,4 JPY/L	35,33 JPY/L la première année suivant l'entrée en vigueur ; 28,7 JPY/L la 2 <sup>ème</sup> année ; 21,20 JPY/L la 3 <sup>ème</sup> année ; ... 0% à compter de la 6 <sup>ème</sup> année
2208.20.200 Eaux de vie de vin en bouteille (Cognac, Armagnac)	Exemption	Exemption
2208.30 Whisky	Exemption	Exemption

*Source : Business France après retraitement de l'APE UE-JAPON*

#### BON À SAVOIR

#### **Conditions pour bénéficier des baisses ou exemptions de droits de douane**

Pour bénéficier des taux préférentiels applicables aux produits originaires de l'Union européenne, il convient de respecter les dispositions suivantes :

##### **1/ Origine préférentielle Union européenne :**

Votre produit doit être originaire de l'Union européenne au sens de l'accord. Pour acquérir l'origine préférentielle UE, les règles d'origine de l'accord (chapitre 3 et son annexe 3-B) doivent être satisfaites.

##### **2/ Présomption de non-manipulation**

La marchandise exportée vers le Japon peut emprunter le territoire d'un pays tiers à condition qu'elle ne subisse aucunes opérations autres que celles nécessaires à assurer sa conservation ou l'apposition de marques pour satisfaire des exigences intérieures du Japon.

##### **3/ Sollicitation de l'origine préférentielle**

Pour bénéficier du droit de douane réduit ou nul, l'importateur doit solliciter le régime préférentiel lorsque la marchandise arrive au Japon. L'accord UE-Japon prévoit un système hybride qui prévoit deux modalités possibles : l'émission d'une attestation d'origine ou la connaissance de l'importateur.

- > **l'attestation d'origine** : elle est émise sur un document commercial par l'exportateur si la valeur de l'envoi est ≤ à 6 000 EUR. Au-delà de 6 000 EUR, vous devez être Exportateur Enregistré (EE). Le statut d'exportateur enregistré vous confèrera un numéro unique dit

numéro REX reporté sur l'attestation d'origine sur facture, selon le modèle de l'annexe 3-D.

- > **la connaissance de l'importateur** : lorsque l'importateur ne dispose pas d'attestation d'origine sur facture émise par l'exportateur, il peut malgré tout solliciter la préférence tarifaire. Il s'engage ainsi à fournir tous les justificatifs et documents nécessaires pour démontrer le caractère originaire de la marchandise importée à la 1<sup>ère</sup> réquisition des autorités douanières japonaises. C'est le 1<sup>er</sup> accord de l'Union prévoyant cette facilité.

**Les produits qui ne respecteront pas ces 3 séries de règles seront soumis au taux MFN de droit de douane.**

## TAXES

### ■ *Liquor tax*<sup>22</sup>

Elle est perçue sur toutes les boissons locales ou importées, dont le taux alcoométrique est  $\geq 1^\circ$ . Elle est exprimée en JPY par litre.

Les vins, moûts, alcools et spiritueux **en vrac** ne sont pas assujettis à cette taxe. En effet, les vins en vrac sont utilisés par les Japonais pour la fabrication de vins qui seront mis en bouteille ultérieurement ; c'est alors que la taxe sur les boissons alcooliques devra être acquittée.

Voici quelques exemples :

Produit	<i>Liquor tax</i> applicable par kilolitre (jusqu'au 30/09/2023)
Bière	200 000 JPY
Vin	90 000 JPY

### BON À SAVOIR

#### Réforme de la *Liquor Tax Law*

La réforme de la *Liquor Tax Law* inclut une modification de la *liquor tax*. Les taux évolueront de manière progressive, à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2020, puis à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2023 pour atteindre le taux révisé à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2026.

### ■ *Consumption tax*

La taxe à la consommation ou *consumption tax* est l'équivalent de notre TVA. Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2019, elle est perçue au taux de **10 %** (au lieu de 8% auparavant) sur la valeur CIF dédouanée. Si la teneur en alcool est inférieure à 1<sup>°</sup>, comme par exemple dans un Amazake (saké sucré) ou un assaisonnement de type mirin, la *consumption tax* sera de 8 %.

### ■ *Recycling fees*<sup>23</sup>

Les sociétés qui importent des produits contenus dans des conditionnements en verre, en papier ou en plastique contractent une obligation de recyclage et doivent acquitter la taxe environnementale aux organismes de recyclage, mandatés par les municipalités, qui s'occupent de la collecte.

<sup>22</sup> <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/ga/01/03.pdf>

<sup>23</sup> *Containers and Packaging Recycling Law* du ministère de l'Économie, du Commerce et de l'Industrie, du 16 juin 1995.

# CONTACTS UTILES

## **BUSINESS FRANCE - SERVICE REGLEMENTATION INTERNATIONALE**

Inés ALONSO, Responsable d'études réglementaires  
2, place d'Arvieux – 13002 MARSEILLE

Téléphone direct : 04.96.17.26.02

Courriel : [ines.alonso@businessfrance.fr](mailto:ines.alonso@businessfrance.fr)

Site internet : <http://export.businessfrance.fr>

Les bureaux **Business France au Japon** informent et conseillent les entreprises françaises en phase de prospection et d'implantation.

## **BUREAU BUSINESS FRANCE JAPON – BUREAU DE TOKYO**

Téléphone : +81 (0)3 5798 6079 - Fax : +81 (0)3 5798 6081/82

Courriel : [tokyo@businessfrance.fr](mailto:tokyo@businessfrance.fr)

4-11-44, Minami-Azabu, Minant-Ku,

106 8514 TOKYO

## **BUREAU BUSINESS FRANCE JAPON – BUREAU D'OSAKA**

Téléphone : +81 (0)6 6131 5278 - Fax : +81 (0) 6 6343 0028

Courriel : [osaka@businessfrance.fr](mailto:osaka@businessfrance.fr)

Manulife place Dojima 6F, 1-4-19, Dojima-hama, Kita-ku

530-0004 OSAKA

Site internet : <http://export.businessfrance.fr/japon/contact-et-plan-d-acces.html>

## **MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE (MHLW)**

1-2-2 Kasumigaseki

Chiyoda-ku

Tokyo, 100-8916

Tel : +81 (0)3 5253 1111 - Fax: +81 (0)3 3597 9535

Site internet : [www.mhlw.go.jp](http://www.mhlw.go.jp)

## **MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FORESTRY (MAFF)**

1-2-1, Kasumigaseki,

Chiyoda-ku,

Tokyo 100-8950

Site internet : <http://www.maff.go.jp/index.html>

## **CONSUMER AFFAIRS AGENCY (CAA)**

Central Common Government Offices No.4,

3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,

Tokyo 100-8958

Site internet : <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

## **DOUANES JAPONAISES**

<http://www.customs.go.jp/index.htm>

## AUTRES INFORMATIONS DISPONIBLES

---

Retrouvez toutes les publications Business France sur ce secteur d'activité en suivant ce lien :

<https://www.businessfrance.fr/export-toutes-les-syntheses-reglementaires?Sector=679>

Rendez-vous sur la présentation du bureau Business France au Japon d'un clic sur le lien suivant :

<https://www.businessfrance.fr/contact>

## AUTRES SERVICES ET PRODUITS BUSINESS FRANCE

---

Business France vous propose quatre gammes complètes de produits et services d'accompagnement pour vous aider à identifier les opportunités des marchés et à concrétiser vos projets de développement international.

- **Gamme Conseil** : pour obtenir la bonne information sur les marchés étrangers et bénéficier de l'expertise des spécialistes du réseau Business France.
- **Gamme Contacts** : pour identifier vos contacts d'affaires et vous faire bénéficier de centaines d'actions de promotion à travers le monde.
- **Gamme Communication** : pour communiquer à l'étranger sur votre entreprise, vos produits et votre actualité.
- **Volontariat International en Entreprise** : pour optimiser votre budget ressources humaines à l'international.

Retrouvez le détail de nos produits sur :

[www.export.businessfrance.fr](http://www.export.businessfrance.fr)

60,00 € HT