

# Przetwórstwo mięsa

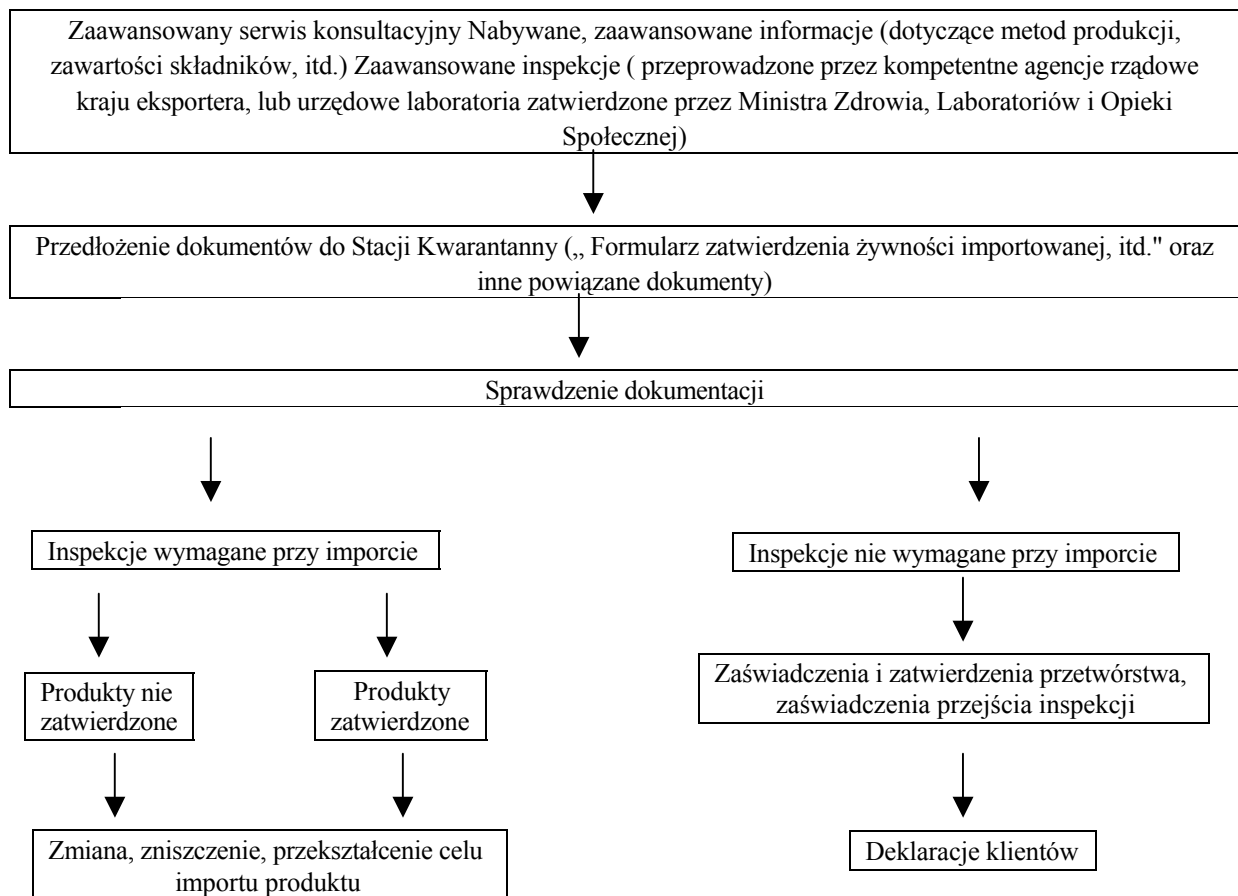
## Przepisy dot. higieny żywności

W świetle najnowszych przepisów dot. higieny żywności, wymagane jest ważne zaświadczenie dla przetworów mięsnych importowanych w celu sprzedaży oraz innych celach handlowych. Importerzy są zobowiązani przedłożyć do Stacji Kwarantanny kompletny "Formularz zatwierdzenia żywności importowanej, itd." w porcie wejścia. Obowiązek ten to opiera się na udokumentowanych badaniach pomimo, iż inspekcja na bezcłowych obszarach nie jest wymagana.

Przed dokonaniem wwozu, importer może zbadać próbkę nadchodzących produktów w laboratoriach zatwierdzonych przez Ministra Zdrowia, Laboratoriów i Opieki Społecznej lub kompetentną agencję rządową kraju eksportera. Wyniki danych badań mogą zastępować inspekcję dokonywaną w porcie wejścia tym samym przyspieszając proces uzyskania pozwolenia od Stacji Kwarantanny.

System automatycznej sieci zezwoleń dot. importowanej żywności i inspekcji (FAINS) zapewnia zawiadamianie oparte na systemie komputerowym. Aby skorzystać z tego systemu, importerzy muszą zainstalować oprogramowanie FAINS w sieci komputerowej posiadającej zdolność instalacji systemu Windows, które zawiadamia Ministra Zdrowia, Laboratoriów i Opieki Społecznej, oraz weryfikuje hasła. Treść zaświadczenia o inspekcji wydanego przez agencję rządową kraju eksportera może zostać przeniesione do systemu FAINS.

**Tab.9. Wymagane procedury przez przepisy sanitarne dot. żywności.**



(notatka) 2003 przegląd przepisów dot. higieny żywności zmieniony przez określonego i zarejestrowanego przez prawo system inspekcji laboratoryjnej żywności ( wchodzący w życie z dniem 27.02. 2004)

przepisy art. higieny żywności zostały określone jako ogólną normę składu wszystkich pochodzenia zwierzęcego, w których zawartość jonów kwasu azotowego nie przekracza 0.07 gr/kg. Dodatkowo, następujące specyfikacje oraz normy dotyczące szczególnych kategorii produktów. Jeśli produkt jest zgodny z wymaganiami zostanie dopuszczony do importu do Japonii.

Tab. 10. Klasyfikacja, specyfikacja, normy produktów przetworzonych.

Klasyfikacja	Definicja	Specyfikacje i normy
Suszone produkty mięsne (np.: kiełbasa salami, kawałki wołowiny)	Produkty mięsne poddane procesowi suszenia.	Podczas wędzenia lub suszenia, aktywność wodna musi zostać obniżona do poziomu poniżej 0.87 podczas przetrzymywania produktów mięsnych w standardowej temperaturze.
Produkty mięsne nie poddawane obróbce termicznej	Produkty mięsne, których surowiec został uwędzony i ususzony po dodaniu soli, niepoddany sterylizacji poprzez ogrzanie środka porcji do temp. 63°C przez 30 min. lub inną bardziej efektywną metodą zastępczą	Oddzielna specyfikacja została zdefiniowana na obecność (E.coli, Staphylococcus aureus, Salmonella spp.) normy przemysłowe (metody przechowywania surowców mięsnych, metoda kwaszenia z dodatkiem soli, aktywność wodna, metody suszenia i wędzenia itd.) normy przechowywania.
Specyfikacje produktów mięsnych poddanych obróbce termicznej (np.: pieczeń wołowa)	Produkty mięsne poddane sterylizacji inną metodą niż poprzez ogrzanie środka porcji do temp. 63°C przez 30 min. Lub inną bardziej efektywną metodą zastępczą.	Oddzielna specyfikacja została zdefiniowana na obecność (E. coli. Staphylococcus aureus, Salmonella spp.) Standardy przemysłowe (temp. konserwacji surowców mięsnych, metoda kwaszenia z dodatkiem soli itd.), normy przechowywania.

<p>Produkty mięsne poddane obróbce termicznej</p>	<p>Produkty mięsne poddane sterylizacji poprzez ogrzanie środka porcji do temp. 63°C przez 30 min. lub inną bardziej efektywną metodą zastępczą.</p>	<p>Specyfikacje inne niż dla szynki bez kości, która jest poddana sterylizacji po zapakowaniu w pojemnikach, oraz dla bekonu, jest poddany sterylizacji a następnie zapakowany. Dodatkowo, standardy przemysłowe zostały określone dla surowców mięsnych, używanej wody, metody i temp. sterylizacji), normy przechowywania.</p>
---	--	--

## 2. Przepisy i wymagane procedury podczas sprzedaży

Sprzedaż przetworów mięsnych jest przedmiotem przepisów dot. higieny żywności, przepisów JAS (Japanese Agricultural Standards - Japońskie Standardy Rolne), przepisów lot. miar, promocji zdrowia oraz ustawy przeciw nieuzasadnionym opłatom i prezentacjom reklamie) wprowadzającym w błąd.

Pojemniki i opakowania mogą być przedmiotem identyfikacji etykietowania zaopatrzenia, ujętych w przepisach dot. promocji efektywnej utylizacji zasobów, oraz warunków utylizacji ujętych w Przepisach Utylizacji Pojemników i Opakowań. W celu kompletnych informacji trosze kontaktować się z niżej podanymi agencjami zajmującymi się zagadnieniami dot. opakowań, definicjami specyfikacji dostawców ( dostawy na małą skalę są zwolnione z lanych regulacji) oraz metodami etykietowania.

### 1) Przepisy dot. higieny żywności.

Przepisy dot. higieny żywności zakazują sprzedaży produktów spożywczych zawierających toksyczne i szkodliwe substancje oraz produkty zagrażające zdrowiu ludzkiemu. Podczas sprzedaży przetworów mięsnych pakowanych, pojemniki i kontenery, winny być oznakowane zgodnie z warunkami przepisów dot. higieny żywności. Dodatkowo, wymaga się lub sugeruje się podawanie informacje, iż produkty przetworzone oraz dodatki do żywności zawierają alergeny są wymagane oraz o ich potencjalnych efektach zdrowotnych.

### 2) Przepisy JAS (Przepisy dot. normalizacji i odpowiedniego znakowania artykułów rolnych i leśnych)

Przepisy JAS ustalają normy etykietowania jakości dla wszystkich produktów i napojów pożywczych sprzedawanych przeciętnym konsumentom. Produkty przetwórstwa mięsnego ą przedmiotem norm etykietowania jakości według Standardów Etykietowania Jakości Produktów Żywności Przetworzonej. Również, normy etykietowania jakości szynki prasowanej, kiełbas mieszanych, oraz bekonu zostały zdefiniowane z uwzględnieniem charakterystyki danego produktu.

### 3) Przepisy dot. miar.

Produkty przetworzone zapakowane w opakowania i pojemniki winny być opatrzone etykietą mówiącą o ich masie netto, która została określona z odpowiednią precyzją (rząd wielkości błędu definiuje odpowiednie rządowe rozporządzenie)

### 4) Ustawa przeciw nieuzasadnionym opłatom oraz prezentacjom ( reklamom ) wprowadzających w błąd.

Ustawa zabrania stosowania nieprawidłowych form etykietowania, które w sposób niewłaściwy lub przesadzony wprowadzają w błąd konsumentów co do natury i jakości >produktu. Niewyraźne lub mylące znakowanie powodujące trudności w odczytaniu informacji dotyczące kraju pochodzenia produktu, jest również zabronione jako forma niewłaściwego etykietowania.

### <Kodeks Uczciwej Konkurencji dot. Prezentacji (reklamy) Szynek oraz Kielbas>

Przemysł zaadoptował dobrowolnie wytyczne dotyczące etykietowania, aby zapewnić konsumentów o dostępności produktów oraz chronieniu uczciwej konkurencji opartej na „Ustawie przeciw nieuzasadnionym opłatom oraz prezentacjom wprowadzających w błąd”.

5) *Przepisy dot. promocji zdrowia {poprzednie przepisy doskonalące sposób odżywiania}*  
Przepisy dot. promocji zdrowia zostały przyjęte w sierpniu 2002 roku (weszły w życie w maju 2003). Poprzednie przepisy doskonalące sposób odżywiania zostały zniesione, system regulacji prawnej na skutek wcześniejszych przepisów wprowadza nowe reguły. Podczas zastosowania etykietowania składników żywieniowych i kalorii, dane oznaczenie musi być godne z wymaganiami prawa.

### 3) Kompetentne Agencje.

- Mięso przetworzone ogólnie.

Meat and Egg Division, Livestock Industry Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

TEL: 03-3502-8111 FAX: 03-3503-2738 (bezpośrednio) <http://www.maff.go.jp>

- Importowane mięso przetworzone ogólnie.

Trade Control Policy Division, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry  
Trade Licensing Division, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry.

TEL: 03-3501-1511 <http://www.maff.go.jp>

- Krajowe przepisy kontrolne dot. chorób zakaźnych zwierząt.

Animal Health and Animal Products Safety Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 03-3502-8111 FAX: 03-3502-3385 (bezpośrednio) <http://www.maff.go.jp>

Planning and Coordination Division, Department of the Planning and Coordination, Animal Quarantine Service, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 045-751-5921 FAX: 045-753-3910 (bezpośrednio) <http://www.maff.aqs.go.jp>

Animal-Products Inspection Division, Department of Quarantine, Animal Quarantine Service, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 045-201-9478 FAX: 045-212-4623 (bezpośrednio) <http://www.maff.aqs.go.jp>

- Przepisy dot. higieny żywności.

Office of Imported Food Safety, Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare

TEL: 03-5253-1111 FAX: 03-3503-7964 (bezpośrednio) <http://www.mhlw.go.jp>

- Przepisy JAS

Labelling and Standards Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 03-3502-8111 FAX: 03-3502-0594 (bezpośrednio) <http://www.maff.go.jp>

- Przepisy dot. miar.

Measurement and Intellectual Division, Industrial Science and Technology Policy and Environment Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry

TEL: 03-3501-1511

<http://www.meti.go.jp>

- Przepisy dot. promocji zdrowia

Office of Health Policy and New Development Foods, Standards and Evaluation Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare

TEL: 03-5253-1111 FAX: 03-3501-4867 (bezpośrednio)

<http://www.mhlw.go.jp>

- Działania przeciw nieuzasadnionym składkom oraz prezentacjom wprowadzającym w błąd.

Consumer Related Trade Division, Trade Practices Department, Fair Trade Commission of Japan

TEL: 03-3581-5471 FAX: 03-3581-1754 (bezpośrednio)

<http://www.jftc.go.jp>

- Przepisy dot. promocji efektywnej utylizacji zasobów / przepisy dot. utylizacji pojemników i kontenerów.

Recycling Promotion Division, Industrial Science and Technology Policy and Environment Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry

TEL: 03-3501-1511

<http://www.meti.go.jp>

Office of Recycling Promotion, Policy Planning Division, Waste Management and Recycling Department, Ministry of the Environment

TEL: 03-3581-3351 FAX: 03-3593-8262 (bezpośrednio)

<http://www.env.go.jp>

Food Industry Environment Policy Office, Food Industry Policy Division, General Food Policy Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 03-3502-8111 TEL: 03- 3508-2471 (bezpośrednio)

<http://www.maff.go.jp>

#### 4. Etykietowanie

##### *1) Etykietowanie wymagane przez prawo.*

Podczas sprzedaży przetwarzanych produktów mięsnych pakowanych w opakowania lub pojemniki, następujące zagadnienia muszą zostać wymienione na etykiecie według przepisów dot. higieny żywności, przepisów JAS oraz przepisów dot. miar. Dane zagadnienia ujęte na etykiecie muszą zostać oddzielnie potwierdzone dla produktów będących przedmiotem standardów Etykietowania Jakości Szynek, Standardom Etykietowania Jakości Szynek Prasowanych, Standardom Etykietowania Jakości Kiełbas, Standardom Etykietowania Jakości Kiełbas Mieszanych, lub Standardom Etykietowania Jakości Wieprzowiny w puszcze i w butelce.

<Zagadnienia, które muszą zostać ujęte na etykiecie:>

- 1) Nazwa produktu (wskazująca na rodzaj produktu np.: suszony, nie poddany obróbce termicznej, rodzaj obróbki termicznej, lub produkty mięsne poddane obróbce termicznej)
- 2) Wykaz składników (w kolejności zawartości procentowej każdego ze składników całkowitej zawartości. Wszystkie dodatki muszą również znaleźć się w wykazie)
- 3) Dodatki do żywności,
- 4) Waga netto,
- 5) Data przydatności do spożycia, data minimalnej trwałości,
- 6) Metoda przechowywania,
- 7) Kraj pochodzenia produktu,
- 8) Nazwa i adres importera,

### <Znakowanie żywności zawierającej alergeny>

Przepisy dot. higieny żywności nakazują lub zalecają etykietowanie 24 składników alergennych. Produkty przetworzone zawierające aspekty wymienione w poniższej tabeli, oraz produkty przetworzone zawierające dodatki pochodzące z produktów, które należy lub zaleca się deklarować na etykiecie ponieważ zawierają żywność alergenną.

Etykietowanie obowiązkowe (5 zagadnień)	Pszenica, gryka, jaja, mleko, orzechy ziemne.
Etykietowanie Zalecane (19 zagadnień)	Abacus, kałamarnica, kawior łososia, krewetki, kraby, łosoś, makrela, pomarańcze, owoc kiwi, brzoskwinie, białe ziemniaki, orzechy włoskie, ziarna soi, żelatyna, wołowina, wieprzowina, drób, grzyby mutsutake.

### <Etykietowanie według przepisów promujących efektywną utylizację zasobów>

Zgodnie z prawem, specyficzne pojemniki i opakowania są przedmiotem identyfikacji według zasad etykietowania, w celu promowania uporządkowanego wykazu. Gdy zostanie użyty papier lub plastik jako opakowanie indywidualnych produktów oraz do etykietowania, zewnętrznego opakowania lub innych opakowań, znak identyfikujący informujący o użytym materiale musi zostać ukazany co najmniej w jednym miejscu na jednej ze stron opakowania.

#### 2) *Dobrowolne etykietowanie zgodne z prawem.*

##### 1) Przepisy JAS

<Znak JAS>

Zgodnie z przepisami JAS, szynka, szynka prasowana, kiełbasa, kiełbasa mieszana, oraz bekon są objęte normami JAS. Produkty, które przeszły inspekcję i zostały opatrzone certyfikatem zgodnie z normami JAS są dopuszczone do umieszczenia na opakowaniu znaku AS. Jednakże, zgłoszenie do klasyfikacji jest dobrowolne, a produkty nie mają umieszczonego znaku JAS podczas sprzedaży.

##### <Specyficzny znak JAS>

Szynki dojrzewające, kiełbasy oraz bekon są objęte normami JAS. Produkty zgodne z tymi normami, mogą zostać dobrowolnie opatrzone „Specyficznym Znakiem JAS”. Ogólne normy

JAS zapewniają odpowiedni poziom jakości produktów. Z drugiej strony, specyficzne normy JAS dotyczą poszczególnych metod produkcji i wyróżnionych surowców.

Kontakt: Centre for Food Quality, Labelling and Consumer Services Headquarter  
Standards and Labelling Department TEL: 048-600-2379 <http://www.cfqlcs.go.jp>

*2) Etykietowanie zgodnie z przepisami dot. promocji zdrowia*

Podczas stosowania etykietowania składników odżywczych oraz kalorii w Japonii, na wakowaniu lub dokumentacji towarzyszącej, dane oznakowanie musi być zgodne z wymaganiami prawa.

Np. musi zawierać ilość: kalorii, białka, tłuszczu, węglowodanów, soli, innych składników odżywczych, w kolejności malejącej ilości składników.

*3) Dobrowolne, przemysłowe etykietowanie.*

**<Kodeks Uczciwej Konkurencji dot. prezentacji szynki oraz kielbas>**

Rada uczciwego handlu szynkami oraz kielbasami ustanowiła zalecenia dot. etykietowania godnie z „Kodeksem Uczciwej Konkurencji dot. prezentacji szynki oraz kielbas” oraz godnie z ustawą przeciw nieuzasadnionym opłatom oraz prezentacjom wprowadzających w łód. Jedynie członkowie są zobligowani do etykietowania produktów według danych zasad.

Kontakt: Rada uczciwego handlu szynkami oraz kielbasami. TEL: 03-444-1211

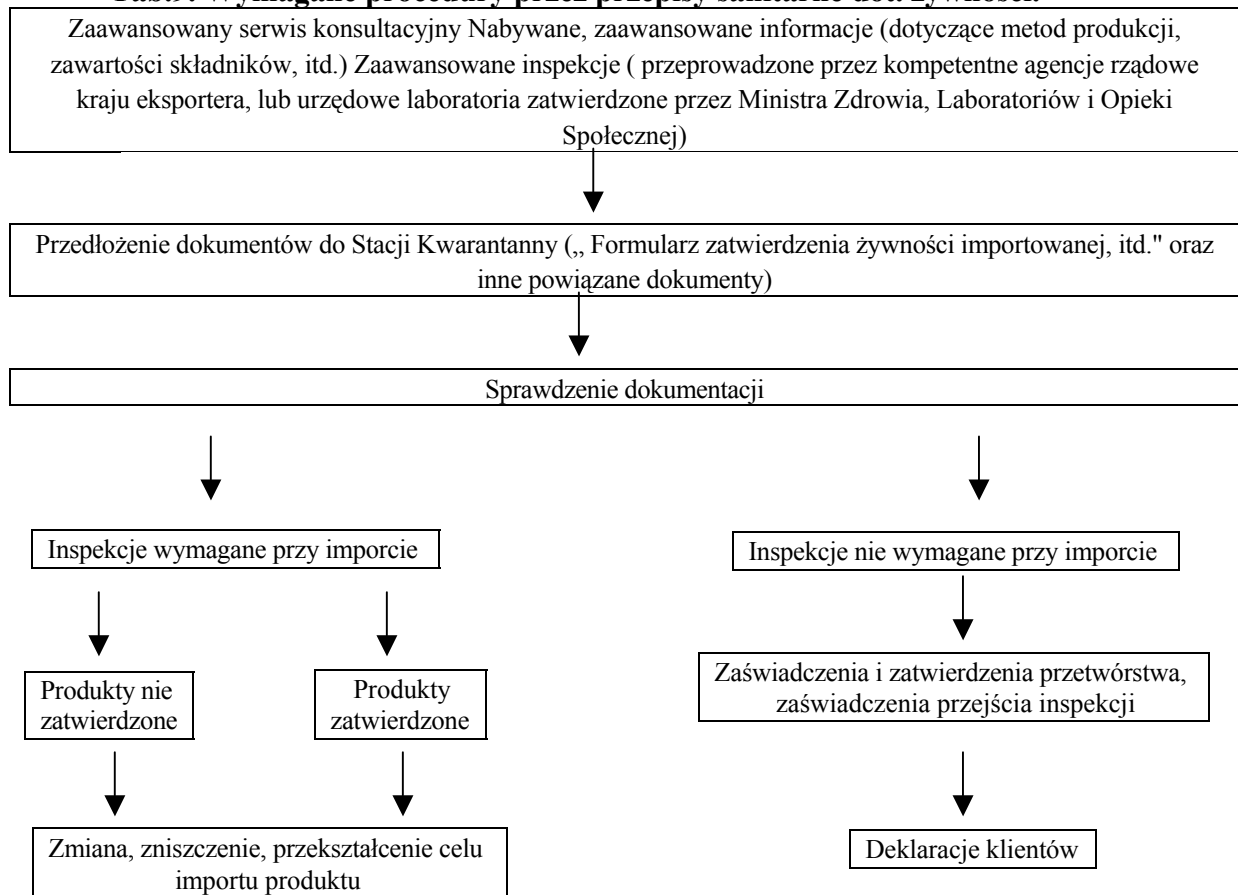


## Mięso świeże i mrożone

Według przepisów dot. higieny żywności, wymagane jest ważne zaświadczenie dla mięsa importowanego w celu sprzedaży lub do innych celów handlowych. Importerzy są obowiązani przedłożyć kompletny do Stacji Kwarantanny "Formularz zatwierdzenia żywności importowanej itd.," w porcie wejścia. Obowiązek ten to opiera się na dokumentowanych badaniach pomimo, iż inspekcja na bezcłowych obszarach nie jest wymagana.

Przepisy dot. warunków sanitarnych określają normy dot. składu wszystkich rodzajów mięsa oraz normy dot. konserwantów ( temperatura kontroli składowania, materiały opakowaniowe ). Mięso nie spełniające tych warunków nie może być importowane.

**Tab.9. Wymagane procedury przez przepisy sanitarne dot. żywności.**



(notatka) 2003 przegląd przepisów dot. higieny żywności zmieniony i zarejestrowany przez prawo system inspekcji laboratoryjnej żywności ( wchodzący w życie z dniem 27.02. 2004)

Przed dokonaniem wwozu, importer może zbadać próbki nadchodzących produktów w Moratoriach zatwierdzonych przez Ministra Zdrowia, Laboratoriów i Opieki Społecznej lub kompetentną agencją rządową kraju eksportera. Wyniki danych badań mogą zastępować inspekcję dokonywaną w porcie wejścia tym samym przyspieszając proces uzyskania pozwolenia Stacji Kwarantanny.

System automatycznej sieci zezwoleń dot. importowanej żywności i inspekcji FAINS) zapewnia zawiadomienie oparte na systemie komputerowym. Aby skorzystać z tego systemu, importerzy muszą zainstalować oprogramowanie FAINS w sieci komputerowej posiadającej zdolność instalacji systemu Windows, które zawiadamia Ministra Zdrowia, laboratoriów i Opieki Społecznej, oraz weryfikuje hasła. Treść zaświadczenia o inspekcji wydane przez agencję rządową kraju eksportera może zostać przeniesione do systemu AINS.

#### *Przepisy i wymagane procedury podczas sprzedaży-*

Sprzedaż przetworów mięsnych jest przedmiotem przepisów dot. higieny żywności, przepisów JAS (Japanese Agricultural Standards - Japońskie Standardy Rolne), przepisów dot. miar, promocji zdrowia oraz ustawy przeciw nieuzasadnionym opłatom i prezentacjom (reklamie) wprowadzającym w błąd.

Pojemniki i opakowania mogą być przedmiotem identyfikacji etykietowania zaopatrzenia ujętych w przepisach dot. promocji efektywnej utylizacji zasobów, oraz warunków utylizacji ujętych w Przepisach Utylizacji Pojemników i Opakowań. W celu kompletnych informacji proszą kontaktować się z niżej podanymi agencjami zajmującymi się zagadnieniami dot. opakowań, definicjami specyfikacji dostawców ( dostawy na małą skalę są zwolnione z danych regulacji) oraz metodami etykietowania.

##### *1) Przepisy dot. higieny żywności.*

Przepisy dot. higieny żywności zakazują sprzedaży produktów spożywczych zawierających toksyczne i szkodliwe substancje oraz produkty zagrażające zdrowiu ludzkiemu. Podczas sprzedaży pakowanego mięsa, pojemniki i kontenery, winny być oznakowane zgodnie z warunkami przepisów dot. higieny żywności. Ponadto, każda ze stron, aby prowadzić handel mięsem powinna ubiegać się oraz pozyskać licencje biznesową. Nie jest to konieczne, jednakże ułatwia sprzedaż mięsa w jego formie pierwotnej, nie poddanego rozbiorowi lub innej obróbce. W celu pozyskania dalszych informacji dot. licencji biznesowej upoważniającej do sprzedaży mięsa, wymaganych udogodnień, itd., proszę kontaktować się z centrum zdrowia pod jurysdykcją zamierzonego obszaru sprzedaży.

##### *2) Przepisy JAS (Przepisy dot. normalizacji i odpowiedniego znakowania artykułów rolnych i leśnych)*

Przepisy JAS ustalają normy etykietowania jakości dla wszystkich produktów i napojów spożywczych sprzedawanych przeciętnym konsumentom. Mięso jest przedmiotem norm etykietowania jakości według Standardów Etykietowania Jakości Produktów Świeżych.

##### *3) Przepisy dot. miar.*

Produkty świeże zapakowane w opakowania i pojemniki winny być opatrzone etykietą łowiącą o ich masie netto, która została określona z odpowiednią precyzją (rząd wielkości błędu definiuje odpowiednie rządowe rozporządzenie)

##### *4) Ustawa przeciw nieuzasadnionym opłatom oraz prezentacjom ( reklamom ) wprowadzających w błąd.*

Ustawa zabrania stosowania nieprawidłowych form etykietowania, które w sposób niewłaściwy lub przesadzony wprowadzają w błąd konsumentów co do natury i jakości produktu. Niewyraźne lub mylące znakowanie powodujące trudności w odczytaniu informacji dotyczącej kraju pochodzenia produktu, jest również zabronione jako forma niewłaściwego etykietowania.

### <Kodeks Uczciwej Konkurencji dot. Prezentacji (reklamy) mięsa>

Przemysł wprowadził dobrowolne wytyczne dotyczące etykietowania, aby zapewnić konsumentów o dostępności produktów oraz chronieniu uczciwej konkurencji opartej na „Ustawie przeciw nieuzasadnionym opłatom oraz prezentacjom wprowadzających w błąd”.

#### 3) Kompetentne Agencje

- Mięso świeże i mrożone ( ogólnie )

Meat and Egg Division, Livestock Industry Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

TEL: 03-3502-8111      FAX: 03-3503-2738 (bezpośrednio) <http://www.maff.go.ir>

- Importowane mięso świeże i mrożone ( ogólnie )

Trade Control Policy Division, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry  
Trade Licensing Division, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry.

TEL: 03-3501-1511      <http://www.maff.go.jp>

- Krajowe przepisy kontrolne dot. chorób zakaźnych zwierząt.

Animal Health and Animal Products Safety Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 03-3502-8111      FAX: 03-3502-3385 (bezpośrednio)      <http://www.maff.go.jp>

Planning and Coordination Division , Department of the Planning and Coordination, Animal Quarantine Service, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 045-751-5921      FAX: 045-753-3910 (bezpośrednio)      <http://www.maff.aqs.go.jp>

Animal-Products Inspection Division, Department of Quarantine, Animal Quarantine Service, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 045-201-9478      FAX: 045-212-4623 (bezpośrednio)      <http://www.maff.aqs.go.jp>

- Przepisy dot. higieny żywności.

Office of Imported Food Safety, Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare

TEL: 03-5253-1111      FAX: 03-3503-7964 (bezpośrednio)      <http://www.mhlw.go.jp>

- Przepisy JAS

Labelling and Standards Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 03-3502-8111      FAX: 03-3502-0594 (bezpośrednio)      <http://www.maff.go.jp>

- Przepisy dot. miar.

Measurement and Intellectual Division, Industrial Science and Technology  
Policy Environment Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry

TEL: 03-3501-1511

<http://www.meti.go.jp>

- Działania przeciw nieuzasadnionym składkom oraz prezentacjom wprowadzającym w błąd.

Consumer Related Trade Division, Trade Practices Department, Fair Trade commission  
of Japan

TEL: 03-3581-5471 FAX: 03-3581-1754 (bezpośrednio)

<http://www.jftc.go.jp>

- Przepisy dot. promocji efektywnej utylizacji zasobów / przepisy dot. utylizacji pojemników i kontenerów.

Recycling Promotion Division, Industrial Science and Technology Policy and  
Environment Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry

TEL: 03-3501-1511

<http://www.meti.go.jp>

Office of Recycling Promotion, Policy Planning Division, Waste Management and  
Recycling Department, Ministry of the Environment

TEL: 03-3581-3351 FAX: 03-3593-8262 (bezpośrednio)

<http://www.env.go.jp>

Food Industry Environment Policy Office, Food Industry Policy Division, General  
Food Policy Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

TEL: 03-3502-8111 TEL: 03- 3508-2471 (bezpośrednio)

<http://www.meff.go.jp>

### *1. Etykietowanie wymagane przez prawo.*

Podczas sprzedaży mięsa zapakowanego w opakowanie lub pojemniki, następujące zagadnienie muszą zostać wymienione na etykiecie, zgodnie z przepisami dot. higieny żywności, przepisów JAS oraz przepisów dot. miar.

<Zagadnienie, które muszą zostać wymienione na etykiecie:>

1. Nazwa produktu oraz wielkość porcji.
2. Wielkość opakowania.
3. Data przydatności do spożycia, data minimalnej trwałości
4. Metoda przechowywania.
5. Identyfikacja tabeli mięsa (jeśli stosowne)
6. Kraj pochodzenia
7. Nazwa i adres importera ( nazwa i adres przetwórcy kiedy mięso zostało poddane rozbiorowi lub innej obróbce) .
8. Nazwa rzeźni oraz miejsce przetwórstwa ( przy sprzedaży mięsa w kawałkach gotowego do sporządzenia potrawy)

### <Etykietowanie według przepisów dot. promocji efektywnej utylizacji zasobów>

Zgodnie z prawem, specyficzne pojemniki i opakowania są przedmiotem identyfikacji według zasad etykietowania, w celu promowania uporządkowanego wykazu. Gdy zostanie użyty papier lub plastik jako opakowanie indywidualnych produktów oraz do etykietowania, wewnętrznego opakowania lub innych opakowań, znak identyfikujący, informujący o użytym materiale musi zostać ukazany co najmniej w jednym miejscu na jednej ze stron opakowania.

#### 2) *Dobrowolne etykietowanie zgodne z prawem.*

##### <Specyficzny Znak JAS>

Drób krajowy jest przedmiotem specyficznych norm JAS. Zgodnie ze normami można dobrowolnie ukazać specyficzny znak JAS. Ogólne normy JAS zapewniają odpowiedni poziom jakości produktów. Z drugiej strony, specyficzne standardy JAS dotyczą poszczególnych metod produkcji i wyróżnionych surowców.

##### <Informacje produkcyjne ujawniane w znaku JAS>

Produkty, których historia produkcji jest potwierdzona przez zarejestrowane, certyfikowane organizacje oraz została precyzyjnie przekazane konsumentom, mogą dobrowolnie zostać opatrzone „znakiem JAS ujawniającym informacje produkcyjne”. Importowana wołowina jest zwolniona z przepisów dot. śledzenia pochodzenia wołowiny, pomimo tego importowane dobra są przedmiotem „Standardów JAS ujawniania informacji produkcyjnych dot. ołowiny” (wchodzących w życie od 1.12.2003). Wieprzowina również jest przedmiotem Standardów JAS ujawniania informacji produkcyjnych dot. wieprzowiny” (wchodzących w życie od 25.06.2004).

Kontakt:

Centre for Food Quality. Labelling and Consumer Services Headquarters Standards and Labelling Department TEL: 048-600-2379 <http://www.cfqlcs.o.jp>

### <Kodeks Uczciwej Konkurencji dot. Prezentacji Mięsa>

Rady uczciwego handlu mięsem ustanawiają zalecenia dot. etykietowania zgodnie z Kodeksem Uczciwej Konkurencji dot. prezentacji mięsa" oraz zgodnie z ustawą przeciw nieuzasadnionym opłatom oraz prezentacjom wprowadzających w błąd. Jedyne członkowie *I* zobligowani do etykietowania produktów według danych zasad.

#### 3) *Dobrowolne etykietowanie przemysłowe.*

##### <Uczciwa Konkurencja Kodów dot. Prezentacji Mięsa>

Wszystkie Rady uczciwego handlu ustalają zalecenia dotyczące etykietowania podczas składowania oraz przed zapakowaniem mięsa według „Ustawy przeciwko nieuzasadnionym opłatom oraz prezentacjom wprowadzającym w błąd”. Szczególnie, wzywają do załączenia poniższych informacji:

1. typ, część, zastosowanie itd. mięsa,
2. kraj pochodzenia,
3. data zamrożenia,
4. waga netto (w gramach),
5. cena sprzedaży,
6. cena 100 gramów produktu,
7. data przydatności do spożycia, metody przechowywania,
8. adres przetwórcy,

9. nazwa przetwórcy,

Kontakt: Rady uczciwego handlu zajmujące się mięsem TEL: 03-5563-2911