

(作成日：平成 30 年 6 月 19 日)  
(最終更新日：令和 2 年 4 月 1 日)

## アルゼンチン向け輸出食肉の製品登録番号の申請方法について

「アルゼンチン向け輸出食肉の取扱要綱」(本関連要綱において「要綱」という。)の10の(10)に規定されている製品登録番号の申請方法については、下記のとおり。

### 記

#### 1 申請手続

アルゼンチンに食肉を輸出可能なと畜場及び食肉処理施設(本関連要綱において「認定と畜場等」という)は、食肉の輸出前に、アルゼンチンの輸入事業者を通じて、アルゼンチン国家農畜産品衛生品質管理機構(本関連要綱において「SENASA」という。)へ製品登録番号の申請を行う。申請手続については以下のとおり。

- (1) 認定と畜場等は、以下の書類等を作成し、当該と畜場等を管轄する食肉衛生検査所又は保健所(本関連要綱において「食肉衛生検査所等」という。)へ提出する。
  - ア 別添1に掲げるアルゼンチン向け輸出牛肉に関する事項を記載した製品資料(様式自由)
  - イ アルゼンチン向け輸出牛肉の内包装及び外包装に添付する表示の見本
- (2) 食肉衛生検査所等は、提出書類の記載内容に不備がない場合は、(1)のアの全ページに指名検査員の署名及び公印を押印し、認定と畜場等に交付する。
- (3) 認定と畜場等は、(1)のア及びイの原本を輸入事業者へ提出する。
- (4) 輸入事業者は、オンライン輸入申請システム<sup>\*1</sup>を通じ、輸入許可申請に係る必要データ(事業者名、住所等)を入力する。また、輸入許可申請書(別添2)及び(1)のア及びイを電子的にSENASAへ提出するとともに、原本についてもSENASAへ提出する。なお、当該輸入事業者は、輸入許可申請の前に輸出入業者の登録申請<sup>\*2</sup>を行わなければならないが、SENASAの承認までに2～3日を要する。

※1 オンライン輸入申請システム

<http://tramitesadistancia.gob.ar/>

※2 輸入事業者による輸入業者としての登録申請先

<https://www.afip.gob.ar/sitio/externos/default.asp>

- (5) 当該申請により製品がSENASAに登録された場合、SENASAより、有効期限1年間の輸入許可書及び製品登録番号が交付される。

## 2 留意事項等

- (1) 輸出する製品は、冷蔵又は冷凍の保管方法の違い、部位の違いにより、それぞれの製品毎に前記1の(1)のア及びイを作成し、申請を行う必要があること。
- (2) 前記1の(1)アが日本語のみで作成される場合は、スペイン語訳を添付すること。なお、スペイン語訳に署名及び公印の押印は不要である。
- (3) 輸入事業者による輸入許可申請からSENASAによる製品登録番号の交付までには、およそ45日を要すること。
- (4) SENASAより申請の内容に不備が指摘された場合は、その指摘に従い、手続きを進めること。
- (5) 登録済みの製品の別添1の内容又は製品表示に変更が生じた場合、速やかに前記1の手続きを行うこと。
- (6) 輸入許可証の有効期限は1年であり、更新手続きを行わなければ同許可は失効すること。更新手続きについては、次項に記載された担当部局に確認すること。
- (7) 本関連要綱に記載されていない事項及び(6)の更新手続きについては、以下のURLを参照の上、必要に応じてSENASAの担当部局へ問い合わせること。

### ア 輸出入事業者の登録申請手続きの詳細について

<http://www.senasa.gob.ar/> (SENASA HP)

<http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/intructivoinscripcionrie2018.pdf>

SENASA担当部局：Dirección de Tráfico Internacional

電子メール：[rie@senasa.gob.ar](mailto:rie@senasa.gob.ar)

電話番号：(011) 5222-5970/5971

イ 輸入許可申請及び更新手続きの詳細について

SENASA担当部局：Dirección de Tráfico Internacional

電子メール：[importaciones@senasa.gob.ar](mailto:importaciones@senasa.gob.ar)

電話番号：（011）5222-5968/5967/5966



SAGPyA

SENASA

### Datos que debe incluir la monografía

\* 生鮮肉の輸出について  
は次項に掲げる見え消し  
線以外の項目についての  
書類を用意すること。

#### Del Origen:

- País Exportador  
【製品の輸出国】
- País de Origen de los animales de los que se origina el producto  
【家畜が飼育された国】
- Provincia o Estado  
【県・州】
- Firma Exportadora  
【輸出する事業者の名称】
- Planta Productora  
【製品を製造した施設】
- N° Oficial  
【施設の番号】

#### Del Producto:

- Especie Animal<sup>1</sup>  
【家畜（動物）の種類】
- Nombre<sup>2</sup>  
【製品名（ラベルに書かれる商品名を記載すること）】
- Marca  
【商標】
- Descripción  
【製品の概要】
- Denominación Genérica<sup>3</sup>  
【一般名称】
- Variante (ver tablas)  
【バリエーション（後述のバリエーションのリストを参照すること）】
- Procesamiento(s) de origen<sup>4</sup>  
(ver tablas)

<sup>1</sup> En caso de productos que tengan componentes de más de una única especie animal, indicar qué componentes pertenecen a cada especie y su porcentaje en el producto final. En el caso de productos de la pesca, indicar tanto el nombre común como el nombre científico de la especie.

<sup>2</sup> Indicar el nombre con el que será comercializado, tal como reza en rótulos.

<sup>3</sup> Por ejemplo, "Mortadela", "Salame", "Caseinato de Sodio", etc. En el caso de carnes, indicar el nombre de(l) (los) corte(s), y si se trata de productos con o sin hueso.

【原料が製品（輸出される時の状態）になるまでに施される処理（後述の処理のリストを参照すること）】

- Presentación (ver tablas)  
【形状（後述の形状のリストを参照すること）】
- Rango Térmico de Conservación y durabilidad del producto en esas condiciones  
【保存温度（最高温度と最低温度）及びその温度下での保存可能期間】
- Envase Primario (ver tablas)  
【1次包装（後述の包装のリストを参照すること）】
- Envase Secundario (ver tablas)  
【2次包装（後述の包装のリストを参照すること）】
- Unidad de Venta  
【販売単位量】
- Otros datos (ver tablas)  
【その他のデータ（後述のその他のデータのリストを参照すること）】
- Técnica de Elaboración  
【製造技術】
- Flujo Operativo  
【オペレーションフロー】
- Ingredientes
- Aditivos, Coadyuvantes, etc. (cuali, cuantitativo y porcentual)
- Período de durabilidad o vencimiento  
【賞味期間、賞味期限】
- Estudios de penetración térmica en productos esterilizados o termoprocesados
- Otros procesos a los que estuviera sometido el producto  
【その他、製品に加えられた処理・工程】

<sup>4</sup> Descripción de las fases por las que atraviesa la materia prima en el país de origen hasta su conversión en el producto a importar.

【<sup>1</sup> 2種類以上の動物種の成分を含む製品の場合、どの成分がどの動物種に属するか、及び最終製品におけるその割合を明示する。魚製品の場合、その種の一般名と学名を明示する。

<sup>2</sup> ラベルに記される商品名を記入する。

<sup>3</sup> 例えば「モルタデッラ」、「サラミ」、「カゼインナトリウム」など。食肉の場合、部位の名前及び骨付き・骨なしの別を明示する。

<sup>4</sup> 原産国で原料が輸出製品になるまでに通る工程の各段階の説明。】

#### Tablas

##### 【リスト】

##### Variantes

##### 【バリエーションのリスト】

Con Agregados  
Con Azúcar  
Con Chocolate  
Con Hierbas/Espicias  
Con Vitaminas/Minerales  
Con Hueso  
【骨付き】  
Con Hueso Sin Piel  
【骨付き、皮なし】  
Con Hueso Sin Visceras  
Con Menudos  
Con Piel  
Con Piel Sin Visceras  
Con Piel pocas Espinas  
Con Piel y Visceras  
Con Sal  
Sin Azúcar  
Sin Hueso  
【骨なし】  
Sin Huesos ni Piel  
Sin Menudos  
Sin Piel  
Sin Piel ni Cabeza  
Sin Piel ni Visceras  
Sin Piel pocas Espinas  
Sin Sal  
Tipo Alemán  
Tipo Calabrés  
Tipo Canadiense  
Tipo Italiano  
Tipo Parma/Parma  
Otras (Describir)

##### Procesamiento (s)<sup>5</sup>

##### 【処理のリスト】

Ahumado  
Asado (Procesamiento)  
Chocolatado (a)  
Clasificado/Graduado  
Cocido  
Cocido y Curado  
Concentrado  
Curado  
Curtidos  
Desengrasado  
Desmineralizado  
Embutidos (as)  
Escaldado  
Esterilizado  
Fresco o congelado según corresponda  
【生鮮か冷凍かの別】  
Fritos (as)  
Fundido/Derretido  
Glaseados (as)

<sup>5</sup> En los procesamientos térmicos, se debe indicar la temperatura máxima a la que llega el núcleo del producto y el tiempo por el que la misma se mantiene. Otros procesos que tengan un desarrollo en el tiempo, debe indicarse su duración.

【<sup>5</sup> 熱加工では、製品の中心部に届く最高温度及びその最高温度が保たれる時間を明示しなければならない。時間をかけて行われるその他の工程では、その継続時間を明記すること。】



Hidrolizado  
Hilada (o)  
Lavada  
Liofilizados (as)  
Modificado (a)  
Pasteurizado (a)  
Peinada/Cardada  
Precocidos (as)  
Prensados (as)  
Rebozados/Empanados  
Refinado (a)  
Saborizado/Aromatizado  
Salados/Salmuera  
Seco/Desecado/Deshidratado  
Semicoocido  
Semiterminado  
Sucia  
Uat  
Otros (Describir)

##### Presentación

##### 【形状のリスト】

Anillas/Rabas  
Bajo Tenor Graso  
Barra  
Bastones  
Bloques  
【ブロック、塊】  
Bolitas  
Cayos  
Cilindros  
Cocochas  
Compactado (a)  
Conserva  
Cortes/Trozos  
【カット】  
Cuartos  
Cubos/Cubitos  
【角切り】  
Descr. Fortificado  
Descremado (a)  
Desperdicios  
Entero (a)  
Eviscerado  
Extracto  
Familiar  
Fetas  
Filetes  
Fortificado  
Frutado  
Granulado  
H & G  
Harina  
Hilado  
Hormas  
Iqf  
Lomos de Filet  
Líquido (a)  
Madejas  
En Manta  
Media Cáscara  
Molido/Desmenuz/Triturado  
【ミンチ/小片/粉碎】  
Panales  
Panes  
Para Untar  
Pare. Descremado (a)  
Pasta/Masa  
Pastillas/Comprimidos  
Pelados (as)  
Piezas  
Polvo  
Rallado  
Recortes  
Rellenos (as)

Repostero/Repostería  
Rodajas  
Rodajas Filet Embuti  
Tajadas  
Tentáculos  
Tiras  
Tops  
Trenzado  
Vainas  
Otras (Describir)

**Envase (s)**

**【包装のリスト】**

Baldes  
Bandejas  
Barriles  
Bidón  
Blisters  
Bolsas  
【袋】  
Bolsitas  
Cajas Cartón  
Cajas Telgopor  
Cuñetes  
Fardos/Balas  
Film  
Fraseos  
Granel  
Laminado Termocontraible  
Latas  
Papel Aluminio  
Papel Manteca  
Paquetes  
Potes  
Sachet  
Sobres  
Tambores  
Tarros  
Tetra Paek  
Tubos  
Vainas/Estuches  
Otros (Describir)

**Otros Datos**

**【その他のデータのリスト】**

- Apto consumo humano  
【(動物用飼料ではなく、人間の) 食用】
- No apto consumo humano
- Apto consumo animal
- No apto consumo animal
- Uso industrial no comestible
- Insumo para la producción de [producto], el cual [es / no es] apto para consumo [humano / animal]



SAGPyA



**Datos que debe incluir la monografía**

**Del Origen:**

- País Exportador
- País de Origen de los animales de los que se origina el producto
- Provincia o Estado
- Firma Exportadora
- Planta Productora
- N° Oficial

**Del Producto:**

- Especie Animal<sup>1</sup>
- Nombre<sup>2</sup>
- Marca
- Descripción
- Denominación Genérica<sup>3</sup>
- Variante (ver tablas)
- Procesamiento(s) de origen<sup>4</sup> (ver tablas)
- Presentación (ver tablas)
- Rango Térmico de Conservación y durabilidad del producto en esas condiciones
- Envase Primario (ver tablas)
- Envase Secundario (ver tablas)
- Unidad de Venta
- Otros datos (ver tablas)
- Técnica de Elaboración
- Flujo Operativo
- **Ingredientes**
- Aditivos, Coadyuvantes, etc. (cuanti, cuantitativo y porcentual)
- Período de durabilidad o vencimiento
- Estudios de penetración térmica en productos

- esterilizados
- termoprocesados
- Otros procesos a los que estuviera sometido el producto

**Tablas**

**Variantes**

- Con Agregados
- Con Azúcar
- Con Chocolate
- Con Hierbas/Espicias
- Con Vitaminas/Minerales
- Con Hueso
- Con Hueso Sin Piel
- Con Hueso Sin Visceras
- Con Menudos
- Con Piel
- Con Piel Sin Visceras
- Con Piel pocas Espinas
- Con Piel y Visceras
- Con Sal
- Con Azúcar
- Sin Hueso
- Sin Huesos ni Piel
- Sin Menudos
- Sin Piel
- Sin Piel ni Cabeza
- Sin Piel ni Visceras
- Sin Piel pocas Espinas
- Sin Sal
- Tipo Alemán
- Tipo Calabrés
- Tipo Canadiense
- Tipo Italiano
- Tipo Parma/Parma
- Otras (Describir)

**Procesamiento (s)<sup>5</sup>**

- Ahumado
- Asado (Procesamiento)
- Chocolatado (a)
- Clasificado/Graduado
- Coeido
- Coeido y Curado
- Concentrado
- Curado
- Curtidos
- Desengrasado
- Desmineralizado
- Embutidos (as)
- Escaldado
- Esterilizado
- Fresco o congelado según corresponda

- Fritos (as)
- Fundido/Derretido
- Glacados (as)
- Hidrolizado
- Hilada (o)
- Lavada
- Liofilizados (as)
- Modificado (a)
- Pasteurizado (a)
- Peinada/Cardada
- Precocidos (as)
- Prensados (as)
- Rebozados/Empanados
- Refinado (a)
- Saborizado/Aromatizado
- Salados/Salmuera
- Seco/Desecado/Deshidratado
- Semicoeido
- Semiterminado
- Sucia
- Uat
- Otros (Describir)

**Presentación**

- Anillas/Rabas
- Bajo Tenor Graso
- Barra
- Bastones
- Bloques
- Bolitas
- Cayos
- Cilindros
- Coeochas
- Compactado (a)
- Conserva
- Cortes/Trozos
- Cuartos
- Cubos/Cubitos
- Deser. Fortificado
- Deseremado (a)
- Desperdicios
- Entero (a)
- Eviscerado
- Extracto
- Familiar
- Fetas
- Filetes
- Fortificado
- Frutado
- Granulado
- H & G
- Harina
- Hilado
- Hormas
- Iqf
- Lomos de Filet
- Líquido(a)
- Madejas
- En Manta
- Media Cáscara
- Molido/Desmenuz/Triturado
- Panales
- Panes
- Para Untar
- Parc. Deseremado (a)
- Pasta/Masa

- Pastillas/Comprimidos
- Pelados (as)
- Piezas
- Polvo
- Rallado
- Recortes
- Rellenos (as)
- Repostero/Repostería
- Rodajas
- Rodajas Filet Embuti
- Tajadas
- Tentáculos
- Tiras
- Tops
- Trenzado
- Vainas
- Otras (Describir)

**Envase (s)**

- Baldes
- Bandejas
- Barriles
- Bidón
- Blisters
- Bolsas
- Bolsitas
- Cajas Cartón
- Cajas Telgopor
- Cuñetes
- Fardos/Balas
- Film
- Frascos
- Granel
- Laminado Termocontraible
- Latas
- Papel Aluminio
- Papel Manteca
- Paquetes
- Potes
- Sachet
- Sobres
- Tambores
- Tarros
- Tetra Pack
- Tubos
- Vainas/Estuches
- Otros (Describir)

**Otros Datos**

- Apto consumo humano
- No apto consumo humano
- Apto consumo animal
- No apto consumo animal
- Uso industrial no comestible
- Insumo para la producción de [producto], el cual [es / no es] apto para consumo [humano / animal]

<sup>1</sup> En caso de productos que tengan componentes de más de una única especie animal, indicar qué componentes pertenecen a cada especie y su porcentaje en el producto final. En el caso de productos de la pesca, indicar tanto el nombre común como el nombre científico de la especie.

<sup>2</sup> Indicar el nombre con el que será comercializado, tal como reza en rótulos.

<sup>3</sup> Por ejemplo, "Mortadela", "Salame", "Caseinato de Sodio", etc. En el caso de carnes, indicar el nombre de(l) (los) corte(s), y si se trata de productos con o sin hueso.

<sup>4</sup> Descripción de las fases por las que atraviesa la materia prima en el país de origen hasta su conversión en el producto a importar.

<sup>5</sup> En los procesamientos térmicos, se debe indicar la temperatura máxima a la que llega el núcleo del producto y el tiempo por el que la misma se mantiene. Otros procesos que tengan un desarrollo en el tiempo, debe indicarse su duración.



SAGPyA



SENASA

宛先： 国家農畜産品衛生品質管理機構

**動物由来の製品、副産物及び／又は派生物、及び／又は動物由来の原料を成分として、又は成分の中に含む製品及び／又は投入材の輸入許可申請書**

**1) 輸入会社について：**

名前： \_\_\_\_\_

SENASA から付与された輸入業者番号 \_\_\_\_\_

住所： \_\_\_\_\_

市町村： \_\_\_\_\_ 州： \_\_\_\_\_ 電話／ファクス： \_\_\_\_\_

**2) 原産地施設について**

名前： \_\_\_\_\_

公認番号 \_\_\_\_\_

地理上の位置： \_\_\_\_\_

住所： \_\_\_\_\_

地方行政単位： \_\_\_\_\_

国： \_\_\_\_\_

**3) 製品について**

製品の種類： \_\_\_\_\_

同封物：

加工工程の説明書類 \_\_\_\_\_ あり なし\*

容器詰め工程の説明書類 \_\_\_\_\_ あり なし\*

容器証明書 \_\_\_\_\_ あり なし\*

オリジナルのラベル \_\_\_\_\_ あり なし\*

補完的ラベルの案 \_\_\_\_\_ あり なし\*

\*該当しないものを抹消する

場所及び日付： \_\_\_\_\_

上記データは宣誓供述の性格を持つものである。

\_\_\_\_\_  
責任者の署名\_\_\_\_\_  
代表者／代理人の記名 - 職務

\*輸入事業者の責任者及び代表者の署名



SAGPyA



SENASA

AL: SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

**SOLICITUD DE PERMISO DE IMPORTACION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y/O DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL Y/O MERCADERIAS Y/O INSUMOS QUE CONTENGAN COMO COMPONENTES, O ENTRE SUS COMPONENTES, INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL**

**1) DE LA FIRMA IMPORTADORA:**

NOMBRE: \_\_\_\_\_  
 N° DE IMPORTADOR OTORGADO POR SENASA: \_\_\_\_\_  
 DIRECCION: \_\_\_\_\_  
 LOCALIDAD: \_\_\_\_\_ PROVINCIA: \_\_\_\_\_ TE/FAX: \_\_\_\_\_

**2) DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN**

NOMBRE: \_\_\_\_\_  
 N° OFICIAL \_\_\_\_\_  
 UBICACION GEOGRAFICA: \_\_\_\_\_  
 DIRECCION: \_\_\_\_\_  
 UNIDAD POLITICA TERRITORIAL: \_\_\_\_\_  
 PAIS: \_\_\_\_\_

**3) DE LA MERCADERIA**

TIPO DE PRODUCTO: \_\_\_\_\_

**SE ACOMPAÑA:**

Monografía descriptiva del proceso de elaboración _____	SI	NO*
Monografía descriptiva del proceso de envasado _____	SI	NO*
Certificado de envase _____	SI	NO*
Rótulo original _____	SI	NO*
Proyecto de rótulo complementario _____	SI	NO*

\*TACHAR LO QUE NO CORRESPONDA

LUGAR Y FECHA: \_\_\_\_\_

LOS DATOS ARRIBA CONSIGNADOS, TIENEN CARACTER DE DECLARACION JURADA.

\_\_\_\_\_  
 FIRMA DEL RESPONSABLE

\_\_\_\_\_  
 ACLARACION - CARGO  
 REPRESENTANTE/APODERADO