

Animal health requirements for Beef and Beef Products to be Exported to Japan from the Northern Part of Argentina

30th September 2026 (First issued)

I. Scope

1. This animal health requirements (hereinafter referred to as “AHR”) applies to deboned and matured skeletal muscle, diaphragm (outside skirt only) and tongue of cattle, and their products (including products that contain these as ingredients), to be exported to Japan from northern part of Argentina. Followings parts of cattle are excluded from the scope of this AHR:
 - head (excluding tongue)
 - pharynx and associated lymph nodes
 - viscera (including casing)
 - feet (legs under distal portion of the tarsal and carpal joint)
 - hooves
2. Northern part of Argentina includes the following provinces: La Pampa, Buenos Aires (excluding District of Patagones), Mendoza, San Luis, San Juan, La Rioja, Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos, Corrientes, Misiones, Chaco, Santiago del Estero, Catamarca, Tucumán, Jujuy, Salta and Formosa.
3. In cases where meat products are made from multiple species, the products are required to comply with AHRs for meat and meat products of each relevant species.

II. Definition

Animal Health Requirements (AHR)

Prerequisite requirements for exporting countries to comply with when importing 'designated quarantine items' as stipulated in the Act on the Prevention of Infectious Diseases in Livestock Animals or Livestock Products into Japan. The AHR are published on the website¹ of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (hereinafter referred to as “MAFF”).

Competent Authority

means a Governmental Authority of Argentina having the responsibility in the whole or part of the territory for the implementation of this AHR.

Designated facility

means a facility located within northern part of Argentina that is designated by the competent authority of Japan as a facility where beef maturation is conducted, and by the competent authority of Argentina as a facility where beef and beef products destined for export to Japan can be cut, processed, and/or stored. Details are provided in Section VII.

¹ <https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/index.html>

Cattle

mean an animal of family *Bos taurus* and *Bos indicus* that is domestically raised since birth.

Beef

means fresh or frozen skeletal muscle, diaphragm (outside skirt only) and tongue of cattle.

Beef products

mean beef that has been subjected to a treatment irreversibly modifying its organoleptic and physicochemical characteristics, including products containing these as ingredients.

Outbreak

means a) an appearance of clinical signs; b) detection of specific antigens, nucleic acid or antibodies that are not the consequence of vaccination of relevant diseases; or c) isolation and identification of the pathogens of the relevant disease; as specified for individual diseases

Third free country

means country, region, or zone that are listed on the official website² by MAFF for each relevant species.

III. General requirements

4. Argentina is free from foot and mouth disease (hereinafter referred to as “FMD”) and Rinderpest.
5. Argentina is a country with negligible risk of bovine spongiform encephalopathy (hereinafter referred to as “BSE”).
6. Vaccination against Rinderpest as well as importation of cloven-hoofed animals vaccinated against Rinderpest is legally prohibited in Argentina.
7. Vaccination programs against FMD are officially and legally implemented and regulated in cattle and water buffalo in the northern part of Argentina.
8. When competent authority of Argentina plans to modify or abolish following measures, it should be informed to the competent authority of Japan well in advance.
 - Regulations or control measures on FMD, Rinderpest and BSE
 - FMD vaccination program
9. When the following cases are confirmed, the competent authority of Japan will take necessary measures, which may include the suspension of imports of beef and beef products from northern part of Argentina.

² <https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

- Serious non-compliance with this AHR.
 - When the competent authority of Japan questions freedom from FMD or Rinderpest and negligible risk of BSE in Argentina.
 - When significant changes to measures mentioned in para. 8 are implemented without prior notification and consultation to the competent authority of Japan.
10. The competent authority of Japan may conduct on-site inspections when there are concerns regarding the compliance of beef and beef products exported from Argentina with this AHR. In such cases, records necessary to verify compliance with the requirements set forth in this AHR, including records maintained at the relevant farms and designated facilities, must be made available for inspection.

IV. Requirements for beef and beef products destined for Japan

Beef and beef products to be exported to Japan:

11. is obtained from the cattle
- that have remained in Argentina since birth.
 - that were raised on farms registered by the competent authority of Argentina and that implement the necessary measures to prevent occurrence of rinderpest and FMD.
 - that were raised on farms which, based on surveillance and other monitoring results, are not under the supervision of the competent authority of Argentina as farms with confirmed or suspected disease outbreaks.
 - that have been handled in a manner that prevents exposure to any causative agents of infectious animal diseases up to the time of slaughter.
 - transported in disinfected vehicles, with no contact with cloven-hoofed animals born or raised outside Argentina.
 - slaughtered only in the designated slaughterhouse.
 - found free from any evidence of infectious animal diseases as confirmed by ante- and post- mortem inspections conducted by the competent authority of Argentina.
12. is cut, processed and stored only in the designated facilities.
13. either obtained from carcass or tongue with:
- major lymphatic nodes and identifiable lymphoid tissues and blood clots removed; and
 - matured and deboned after slaughter in accordance with the process provided in Appendix 1 or Appendix 2.
14. is segregated to prevent contact with products processed or stored in facilities other than the designated facilities, ensuring that matured and deboned meat does not come into contact with non-matured and/or bone-in meat.
15. is handled in a manner that prevents exposure to any causative agents of infectious animal diseases throughout all operations until their departure from Argentina is completed. Clean and sanitary wrappings and/or containers such as cardboard boxes should be used for packing the exported beef or beef products to Japan.

V. Other requirements

16. If beef and beef products to be exported to Japan are transported through third countries, the products must be placed in a secure container. The container should be sealed by the competent authority of Argentina with a seal that is apparently distinguishable from those of other countries. If the seal is found to be broken or missing etc. upon inspection after arrival in Japan, the beef and beef products may be prohibited from being released into Japan.

VI. Issue of inspection certificate

Certificate should:

17. be issued under the responsibility of the competent authority of Argentina.
18. contain at least the following information written in English:
- statements for paras. 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 15 and 16
 - province of origin
 - name, address and registration number of all designated facilities for slaughter, cutting, processing and storage
 - date of slaughter, cutting, processing and packing
 - date, name of authorities and place of issuing certificate
 - name and title of signatory
 - for the case falling under para. 16, identification number of the seal
19. Before signing the certificate, the competent authority of Argentina verifies that the beef and beef products covered by the certificate fulfill the requirements of this AHR.

VII. Designated facility

20. Beef and beef products exported to Japan are derived from animals slaughtered and/or meat handled only at facilities designated by the competent authority of Argentina or Japan in accordance with Appendix 3, including slaughterhouses, processing facilities, and storage facilities. (hereinafter referred to as “designated facilities”)
21. For the designated slaughterhouse:
- (1) only introduce and slaughter cloven-hoofed animals remained in Argentina since the birth.
 - (2) equipped to appropriately carry out, slaughter, maturation and deboning (including removal of the major lymphatic nodes and identifiable lymphoid tissues and blood clots) as stipulated in Appendix 1 and 2.
 - (3) the pre-matured area and post-matured area are clearly separated and designed in such a manner as to prevent matured and deboned meat intended for export to Japan from coming into contact with meat that does not satisfy the requirements set forth in this AHR.
 - (4) develop Standard Operating Procedures (SOPs) for the preparation of beef and beef products intended for export to Japan. Such procedures are supervised by assigned personnel responsible for verifying compliance with the requirements set forth in this AHR. Verification activities are carried out at least once per month.
22. For processing and storage designated facilities, only cut, process, and store meat:

- derive from cloven hoofed animals remained in Argentina.
 - slaughtered, cut, processed or stored in other designated facilities.
23. Notwithstanding para. 22, a storage facility may be used as a temporary storage facility for the final products until shipment only if it satisfies the following conditions:
- The final products are completely wrapped and securely contained; and
 - The final products destined for export to Japan are appropriately segregated from other products to prevent contamination.
24. The designated facilities record at least following items and keep original record in the designated facility for at least two years from the date of record.
- date of slaughter, cutting, processing and storage
 - for slaughterhouse, information related to maturation, including the date of maturation, temperature, results of pH measurements together with the corresponding cattle information, and the name of the responsible official who conducted the pH measurement.
 - for slaughterhouses, information on the farms from which the slaughtered cattle originate.
 - for cutting, processing and storage facilities, information on the facilities from which the beef or beef products used as ingredients originate.
25. The designated facilities are subject to regular inspections by the competent authority of Argentina to verify compliance with this AHR. Designated slaughterhouses are inspected by the competent authority of Argentina at least once every six months. Report of inspections is recorded for at least two years from the date of inspection.
26. If non-compliance is confirmed, the competent authorities of Argentina immediately suspend issuing certificate for beef and beef products originating from the non-complaint facility. In case of severe non-compliance, the competent authorities of Argentina or Japan revoke the designation of the non-compliant facility and immediately inform the competent authority of Japan of facility's name and registration number. For the resumption of the export of beef and beef product originating from the said facility, the competent authorities of Argentina should consult with the competent authority of Japan.
27. The competent authorities of Japan can be empowered to carry out on-site inspections of the designated facility for check compliance with this AHR including record kept in the facility. If non-compliance is confirmed, the competent authority of Japan suspends the import of beef and beef products originating from the non-compliant facility.

VIII. In the event of an outbreak of FMD, Rinderpest and BSE in Argentina

28. If FMD, Rinderpest or BSE outbreak is confirmed in Argentina, the competent authority of Argentina immediately informs AHD with brief information about the outbreak and suspend issuing certificates for beef and beef products to be exported to Japan from the northern part of Argentina. The competent authority of Japan immediately bans the importation of beef and beef products from Argentina.

29. The competent authority of Argentina submits the detailed information of the outbreak and control measures that have been taken to the competent authority of Japan.
30. The affected beef and beef products to Japan en route are prohibited from being released into Japan, except those which are shown by the competent authority of Argentina to have no epidemiological relation to the FMD, Rinderpest or BSE outbreak.
31. Suspension referred to in para. 28 can be lifted once the competent authority of Japan confirms the recovery and reinstatement of the disease-free status of Argentina for the said diseases.
32. Notwithstanding para. 31, in cases where the suspension referred to in para. 28 is due to an outbreak of FMD reported in Argentina outside the northern region, such suspension may be lifted once the competent authority of Japan confirms that the necessary quarantine measures have been implemented at the border between the southern and northern regions of Argentina to prevent the spread of the FMD virus in question from south to north.

IX. Effective Date

33. This AHR comes into effect on 2026/09/30.
34. Notwithstanding para. 33, for the export of bovine tongue, it comes into effect once a processing system for beef tongue in Argentina has been established, and the competent authority of Japan, in advance, confirmed that appropriate production and quality control systems for export products to Japan are in place.
35. This requirement is subject to modification upon mutual agreement between the competent authorities of Japan and Argentina.

Appendix 1

Requirements for Maturation and Deboning of Carcass

1. All carcasses from which beef and beef products intended to be exported to Japan are derived are subjected to a maturation process in accordance with the procedure set out in this Appendix.
2. The diaphragm remains attached to the carcass until completion of the maturation process. If the diaphragm is separated from the carcass before completion of maturation, the product will not be eligible for export to Japan.
3. Carcasses have been submitted to maturation at a temperature greater than + 2°C for a minimum period of 24 hours following slaughter and in which the pH value was less than 6.0 when tested in the middle of both the longissimus dorsi muscle. Only carcasses with a pH value of less than 6.0 at both points are eligible for export to Japan.
4. The measurement of pH referred to in para. 3 is carried out under the supervision of official veterinarian using equipment that is periodically calibrated, and the calibration records are maintained at the facility.
5. Beef intended for export to Japan is deboned after completion of the maturation process.
6. Carcasses that do not reach a pH value of less than 6.0 are excluded from the export line for Japan.

Appendix 2

Requirements for Maturation of Tongue

1. All tongues intended to be exported to Japan are subjected to a maturation process in accordance with the procedure set out in this Appendix.
2. Tongues have been submitted to maturation at a temperature greater than + 2°C for a minimum period of 24 hours and in which the pH value was less than 6.0 when tested at least at two points: the middle of mid region and proximal region. Only tongues with a pH value of less than 6.0 at both points are eligible for export to Japan.
3. The measurement of pH referred to in para. 2 is carried out under the supervision of official veterinarian using equipment that is periodically calibrated, and the calibration records are maintained at the facility.
4. Tongues that do not reach a pH value of less than 6.0 are excluded from the export line for Japan.

Appendix 3

Procedure to Designate Facilities

I. Designation of Slaughterhouse

1. the competent authority of Argentina submits an application to the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan to designate slaughterhouse, together with the following information in English.
 - Facility information
 - name
 - address
 - registration number
 - Facility scale
 - ground-floor area
 - total-floor area
 - Personnel information
 - number of workers
 - number of stationed official veterinarians
 - organization chart of the facility
 - Description of beef products for export to Japan
 - production procedures, including maturation and deboning
 - description of pH measurement methods, equipment, and measurement locations
 - Description of facility structure
 - Building layout/map
 - including clear separation between pre-maturation and post-maturation areas
 - demonstrating that carcasses and meat matured and deboned do not come into contact with others
 - Layout of major equipment, including equipment for:
 - maturation
 - pH measurement
 - deboning
 - Photographs of:
 - maturation procedures
 - pH measurement procedures
 - deboning procedures
 - clear separation between pre-maturation and post-maturation areas
 - Description of flow
 - flow from reception of cattle to shipment of final products
 - flow of drainage and waste, including animal by-products
 - movement flow of workers
 - Standard Operating Procedures (SOPs)
 - list of SOPs
 - copy of SOPs
 - Records and supporting documents (if applicable)
 - records of ante-mortem and post-mortem inspections
 - results of pH measurements
 - temperature management records of maturation chillers
 - calibration records of pH measuring equipment
 - Traceability system
 - general description of the traceability system used to identify the origin of

- each product
 - Additional information
 - any other information considered necessary by the Japanese competent authority
2. The competent authority of Japan conducts an on-site inspection on the requested facilities to verify the compliance with this AHR, at the expense of Argentina, once the document review has been completed.
 3. After confirming that the requested slaughterhouse fully complies with the AHR, the competent authority of Japan revises the Ministerial Notification to include the slaughterhouse as a designated facility.
 4. Notwithstanding paras. 1 to 3 of this Appendix, the following procedures may be applied only after the system audit referred to in para. 5 has been completed and the competent authority of Japan has recognized that the competent authority of Argentina has an appropriate system to verify compliance with this AHR and to approve and supervise slaughterhouses.
 - (1) The competent authority of Argentina prepares and reviews all documentation referred to in para. 1 and conduct on-site inspections to verify that the requested slaughterhouse complies with this AHR.
 - (2) After confirming that the requested slaughterhouse fully complies with the AHR, the competent authority of Argentina submits an application to the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan to designate the requested slaughterhouse as a designated facility, together with the report of the on-site inspection referred to in para. 1 and all documentation referred to in para. 1, in English.
 - (3) The competent authority of Japan revises the Ministerial Notification to include the slaughterhouse as a designated facility.
 5. The system audit referred to in para. 4 is conducted in accordance with the following procedures:
 - (1) The competent authority of Argentina submits to the competent authority of Japan a detailed program for verifying compliance with this AHR and for the approval and supervision of slaughterhouses. The competent authority of Japan may require the submission of any relevant information or supporting data.
 - (2) The competent authority of Japan conducts an audit to verify the adequacy and implementation of the program referred to in (1) above and notify the completion of the system audit if the audit results are satisfactory.
 - (3) Any revision to the said program must be promptly notified to the competent authority of Japan.
 - (4) The competent authority of Japan may conduct on-site inspections to verify that the system in place is functioning appropriately. If the competent authority of Japan determines that the system is no longer functioning appropriately, the procedures set out in para. 4 is suspended, and the procedures are set out in paras. 1 to 3 apply.
 6. When designated facilities have a plan on alteration, provisions set forth in Appendix 4 will apply.
 7. Any changes, including modifications to the name, address or registration number of a designated facility or the withdrawal of its designation, shall be promptly notified to the competent authority of Japan.

II. Designation of processing and storing facility

7. After confirming that the requested facility fully complies with this AHR, the competent authority of Argentina notifies the competent authority of Japan of the name, address, registration number, and type of operation (e.g. processing, storage, or other activities) of designated facilities in advance of start of the trade.
8. Any changes, including modifications to the name or address or registration number of a designated facility or the withdrawal of its designation, shall be promptly notified to the competent authority of Japan.

Appendix 4

Approval Procedures for Alterations to a Designated Slaughterhouse

1. If a designated slaughterhouse intends to make an alteration that may affect its compliance with this AHR, the competent authority of Argentina must submit details of the proposed alteration to the competent authority of Japan at least one month before construction begins. The information includes the planned construction period, and the exact construction start date. Approval from the competent authority of Japan be obtained before construction begins.
2. “Alteration” means any reconstruction, expansion, or other modification of a designated slaughterhouse, including temporary modifications. Alterations may include, but are not limited to:
 - major changes to the floor plan or internal layout, including changes to the separation of pre-maturation and post-maturation areas or the location of internal or external walls;
 - changes to the movement routes of cattle, carcasses, products, or personnel;
 - changes in the designated use of any room or floor area; and
 - expanding facility
 - building additional facilities operating under the same registration number, name, and address.
3. The designation of the slaughterhouse will be suspended from the declared construction start date until the competent authority of Japan authorizes operations to resume.
4. Accordingly, the competent authority of Argentina suspends issuing the export certificates for beef and beef products derived from cattle slaughtered at the designated slaughterhouse on or after the declared construction start date.
5. After construction is completed, the competent authority of Argentina submits a report to the competent authority of Japan. The report includes:
 - the actual construction period, including the exact start and completion dates;
 - the floor plan;
 - photographs of the altered area; and
 - any other information clearly showing the alterations made.
6. After reviewing the report, the competent authority of Japan may conduct an on-site inspection, at Argentina’s expense, to verify that the altered slaughterhouse complies with this AHR.
7. In the case that the competent authority of Japan confirms that system audit referred to in para. 5 of Appendix 3 has been completed and the competent authority of Japan has recognized that the competent authority of Argentina has an appropriate system to verify compliance with this AHR and to approve and supervise slaughterhouses, the competent authority of Argentina may conduct on-site inspection mentioned in para.6 instead of the competent authority of Japan. In such cases, the competent authority of Argentina submits a report on the on-site inspection to the competent authority of Japan.

8. Once the competent authority of Japan confirms compliance with this AHR based on the report and/or the on-site inspection, it will restore the slaughterhouse's designation and notify the competent authority of Argentina of the effective restoration date.
9. The competent authority of Argentina may resume issuing export certificates for beef and beef products derived from cattle slaughtered at the designated slaughterhouse from the notified restoration date.
10. Failure to provide advance notification of an alteration concerning a designated slaughterhouse may result in the revocation or suspension of the designation of the slaughterhouse in question.

(仮訳)

アルゼンチン北部地域から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の家畜衛生条件

制定：2026 年 9 月 30 日

第1 適用範囲

1. 本家畜衛生条件（以下「AHR」という。）は、アルゼンチン北部地域から日本向けに輸出される、脱骨かつ熟成された牛の骨格筋、横隔膜（ハラミに限る。）及び舌並びにこれらの製品（これらを原料として含む製品を含む。）に適用する。牛の次に掲げる部位は、本 AHR の適用対象から除外する。
 - ・ 頭部（舌を除く）
 - ・ 咽頭及び関連リンパ節
 - ・ 内臓（ケーシングを含む）
 - ・ 足部（手根関節及び足根関節遠位端以降の部位）
 - ・ 蹄
2. アルゼンチン北部地域には、次の州を含む。ラ・パンパ、ブエノスアイレス（パタゴネス行政区を除く。）、メンドーサ、サン・ルイス、サン・フアン、ラ・リオハ、コルドバ、サンタフェ、エントレ・リオス、コリエンテス、ミシオネス、チャコ、サンティアゴ・デル・エステロ、カタマルカ、トゥクマン、フフイ、サルタ及びフォルモサ州。
3. 複数の畜種由来原料を用いて製造された肉製品については、関連する各畜種の肉及び肉製品に適用される AHR に適合していなければならない。

第2 定義

家畜衛生条件 (AHR)

日本に輸入される、家畜伝染病予防法に規定する「指定検疫物」について、仕出国が遵守すべき条件。AHR は、日本国農林水産省（以下「MAFF」という。）のウェブサイト¹に掲載されている。

所管当局

アルゼンチンの政府機関であって、その領域の全部または一部において、本 AHR の実施について責任を有するもの。

指定施設

アルゼンチン北部地域に所在し、牛肉の熟成を行う施設として日本の所管当局により指定され、かつ、日本向け牛肉及び牛肉製品のカット、加工及び／又は保管を行う施設としてアルゼンチンの所管当局により指定された施設。詳細は第 7 に定める。

牛

出生以降、家畜として飼養されている *Bos taurus* 又は *Bos indicus* に属する動物。

¹ <https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/index.html>

牛肉

生鮮又は冷凍の牛の骨格筋、横隔膜（ハラミに限る。）及び舌。

牛肉製品

官能的特性及び物理化学的特性を不可逆的に変化させる処理を施された牛肉をいい、これらを原料として含有する製品を含む。

疾病の発生

個別の疾病について定めるところにより、a) 臨床症状の出現、b) ワクチン接種の結果によらない当該疾病に特異的な抗原、核酸又は抗体の検出、又は c) 当該疾病の病原体の分離及び同定。

第3 清浄国

各畜種ごとに、MAFF が公式ウェブサイト²に掲載する国、地域又は区域。

第3 一般条件

4. アルゼンチンは、口蹄疫（以下「FMD」という。）及び牛疫の清浄国であること。
5. アルゼンチンは、牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）の無視できるリスクの国であること。
6. アルゼンチンにおいて、牛疫に対するワクチン接種及び牛疫ワクチンを接種した偶蹄類動物の輸入が法律により禁止されていること。
7. アルゼンチン北部地域において、牛及び水牛に対する FMD ワクチンプログラムが、公的かつ法的に実施及び管理されていること。
8. アルゼンチンの所管当局は、以下の措置を変更又は廃止しようとする場合、十分な余裕をもって日本の所管当局に通知すること。
 - ・ FMD、牛疫及び BSE に関する法律又は防疫措置
 - ・ FMD ワクチン接種プログラム
9. 以下の場合が確認されたときは、日本の所管当局は、アルゼンチン北部地域産牛肉及び牛肉製品の輸入停止を含む必要な措置を講じることができる。
 - ・ 本 AHR に対する重大な不遵守が認められた場合
 - ・ 日本の所管当局が、アルゼンチンにおける FMD 若しくは牛疫の清浄性又は BSE の無視できるリスクのステータスに疑義を有した場合
 - ・ 第 8 項に掲げる措置に重大な変更が加えられたにもかかわらず、日本の所管当局への事前通知及び協議が行われなかった場合
10. 日本の所管当局は、アルゼンチンから輸出される牛肉及び牛肉製品の本 AHR への適合について懸念がある場合、現地調査を実施することができる。この場合、関連農場及び指定施設で保管される記録を含め、本 AHR への適合を確認するために必要な記録は、調査に供されなければならない。

² <https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

第4 日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品に係る条件

日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品は、以下の条件を満たすこと。

11. 以下の牛に由来すること。
 - ・ アルゼンチンにおいて出生し、かつ、飼養されていた牛であること。
 - ・ アルゼンチンの所管当局に登録され、牛疫及び FMD の発生防止に必要な措置を講じている農場で飼養されたこと。
 - ・ サーベイランス及びその他のモニタリング結果に基づき、疾病の発生が確認され、又は疑われる農場としてアルゼンチンの所管当局の監督下に置かれていない農場で飼養されたこと。
 - ・ と畜までの間、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染を防止する方法で取り扱われたこと。
 - ・ 消毒済みの車両により輸送され、その際、アルゼンチン国外で出生し、又は飼養された偶蹄類動物と接触していないこと。
 - ・ 指定と畜場においてのみと畜されたこと。
 - ・ アルゼンチンの所管当局により実施されたと畜前後検査の結果、家畜の伝染性疾病のいかなる徴候も認められないこと。
12. 指定施設においてのみカット、加工又は保管されたこと。
13. 以下の条件を満たす枝肉又は舌に由来すること。
 - ・ 主要リンパ節、目視可能なリンパ組織及び血餅が除去されていること。
 - ・ と畜後、附属書 1 又は附属書 2 に定める方法に従って熟成及び脱骨されていること。
14. 指定施設以外の施設で加工又は保管された製品との接触を防止するため分別して取り扱われ、熟成及び脱骨された牛肉が、未熟成の牛肉及び／又は骨付き牛肉と接触しないこと。
15. 日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品がアルゼンチンより出荷されるまでの全ての工程において、家畜の伝染性疾病の病原体による汚染を防止する方法で取り扱われること。日本向けに輸出される牛肉又は牛肉製品の包装には、段ボール箱等の清潔かつ衛生的な包装材及び／又はコンテナを使用しなければならない。

第5 その他の条件

16. 日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品が第 3 国を経由して輸送される場合には、当該製品は密閉されたコンテナに収容されなければならない。当該コンテナは、アルゼンチンの家畜衛生当局により、他国の封印と明確に識別可能な封印が施されるものとする。日本到着後の検査において、当該封印が破損又は紛失していること等が確認された場合には、当該牛肉及び牛肉製品の日本への持ち込みを禁止する場合がある。

第6 検査証明書の発行

検査証明書は、以下の条件を満たすこと。

17. アルゼンチンの所管当局の責任の下で発行されること。
18. 少なくとも以下の情報を英語で記載すること。

- ・ 第 4 項、第 5 項、第 6 項、第 7 項、第 11 項、第 12 項、第 13 項、第 14 項、第 15 項及び第 16 項に係る記載
 - ・ 原産州
 - ・ と畜、カット、加工及び保管を行った全ての指定施設の名称、所在地及び登録番号
 - ・ と畜日、カット日、加工日及び包装日
 - ・ 証明書の発行日、発行機関名及び発行地
 - ・ 署名者の氏名及び肩書
 - ・ 第 16 項に該当する場合は、封印の識別番号
19. アルゼンチンの所管当局は、証明書に署名する前に、当該証明書の対象となる牛肉及び牛肉製品が、本 AHR を満たしていることを確認するものとする。

第 7 指定施設

20. 日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品は、附属書 3 に従いアルゼンチン又は日本の所管当局が指定した、と畜場、加工施設及び保管施設を含む施設（以下「指定施設」という。）においてのみと畜された動物及び／又は当該施設においてのみ取り扱われた肉であること。
21. 指定と畜場は、以下の条件を満たすこと。
- (1) アルゼンチンにおいて出生し、継続的に飼養されている偶蹄類動物のみを搬入し、と畜すること。
 - (2) 附属書 1 及び附属書 2 に定めると畜、熟成及び脱骨（主要リンパ節、目視可能なリンパ組織及び血餅の除去を含む。）を適切に実施できる設備を有すること。
 - (3) 熟成前後の工程が明確に区分され、日本向けの熟成及び脱骨された牛肉が、本 AHR を満たさない肉と接触しない構造であること。
 - (4) 日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の製造に係る標準作業手順書（SOP）を作成すること。当該手順は、本 AHR への適合状況の確認を担当する者の監督下に置かれ、確認は少なくとも月 1 回実施すること。
22. 指定施設は、次に掲げる肉のみをカット、加工及び保管すること。
- ・ アルゼンチンにおいて出生し、継続的に飼養されている偶蹄類動物に由来する肉
 - ・ 他の指定施設において、と畜、カット、加工又は保管された肉
23. 第 22 項にかかわらず、保管施設は、以下の条件を満たす場合に限り、出荷までの最終製品の一時保管施設として使用することができる。
- ・ 最終製品が完全に包装され、密閉されたコンテナに収容されていること。
 - ・ 日本向けに輸出される最終製品が、汚染を防止するため他の製品から適切に分別されていること。
24. 指定施設は、少なくとも以下に掲げる事項を記録し、当該記録の原本を記録日から少なくとも 2 年間、当該指定施設で保管すること。
- ・ と畜日、カット日、加工日及び保管日

- ・ と畜場においては、熟成日、温度、と畜牛の情報を付した pH 測定結果及び pH 測定を実施した責任者の氏名を含む、熟成に関する情報
 - ・ と畜場においては、と畜牛の由来農場に関する情報
 - ・ カット、加工及び保管施設においては、原料として使用した牛肉又は牛肉製品の由来施設に関する情報
25. 指定施設は、本 AHR への適合状況を確認するため、アルゼンチンの所管当局による定期的な検査を受けること。指定と畜場については、少なくとも 6 か月に 1 回、同当局による検査を受けること。検査報告書は、検査日から少なくとも 2 年間保管すること。
26. 不遵守が確認された場合、アルゼンチンの所管当局は、当該施設に由来する牛肉及び牛肉製品に係る検査証明書の発行を直ちに停止すること。重大な不遵守の場合、アルゼンチン又は日本の所管当局は、当該施設の指定を取り消し、その施設名及び登録番号を日本の所管当局に直ちに通知すること。当該施設に由来する牛肉及び牛肉製品の輸出を再開する場合、アルゼンチンの所管当局は日本の所管当局と協議すること。
27. 日本の所管当局は、施設で保管される記録を含め、本 AHR への適合状況を確認するため、指定施設に対する現地調査を行う権限を有する。不遵守が確認された場合、日本の所管当局は、当該施設に由来する牛肉及び牛肉製品の輸入を停止する。

第 8 アルゼンチンにおいて FMD、牛疫又は BSE が発生した場合

28. アルゼンチンにおいて FMD、牛疫又は BSE の発生が確認された場合、アルゼンチンの所管当局は、当該発生に関する概要情報を速やかに日本の所管当局に通知し、アルゼンチン北部地域から日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品に係る検査証明書の発行を停止すること。日本の所管当局は、アルゼンチン産牛肉及び牛肉製品の輸入を直ちに禁止する。
29. アルゼンチンの所管当局は、発生及び防疫措置に関する詳細情報を日本の所管当局に提出すること。
30. 日本向けに輸送中の、輸出停止対象となる牛肉及び牛肉製品については、アルゼンチンの所管当局により、FMD、牛疫又は BSE の発生と疫学的関連がないことが示されたものを除き、日本国内への搬入を禁止する。
31. 第 28 項に規定する停止措置は、日本の所管当局が、当該疾病についてアルゼンチンの清浄ステータスの回復及び復帰を確認した場合、解除することができる。
32. 第 31 項にかかわらず、第 28 項の停止措置がアルゼンチン北部地域以外で報告された FMD の発生による場合、南部地域から北部地域への FMD ウイルスの拡散を防止するため、南部地域と北部地域との境界において必要な検疫措置が実施されたことを日本の所管当局が確認した場合、当該停止を解除することができる。

第 9 発効日

33. 本 AHR は、2026 年 9 月 30 日から発効するものとする。

34. 第 33 項にかかわらず、牛舌の輸出については、アルゼンチンにおける牛舌の処理体制が確立され、日本の所管当局が、日本向けに輸出される製品について適切な生産及び品質管理体制が整備されていることを事前に確認した時点から発効する。
35. 本 AHR は、日本及びアルゼンチンの所管当局間の相互合意により変更できる。

枝肉の熟成及び脱骨の条件

1. 日本向けに輸出される牛肉及び牛肉製品の原料となる全ての枝肉は、本附属書に定める手順に従って熟成処理されること。
2. 横隔膜は、熟成処理が完了するまで枝肉に付着した状態を維持すること。熟成完了前に横隔膜が枝肉から分離された場合、当該製品は日本向け輸出の対象としない。
3. 枝肉は、と畜後、摂氏 2 度を超える温度で少なくとも 24 時間熟成され、左右両側の最長筋中央部で測定した pH 値が 6.0 未満であること。両測定点の pH 値がいずれも 6.0 未満である枝肉に限り、日本向け輸出の対象とする。
4. 第 3 項の pH 測定は、定期的に校正された機器を用いて公的獣医師の監督下で行い、校正記録を施設に保管すること。
5. 日本向け牛肉は、熟成処理の完了後に脱骨すること。
6. pH 値が 6.0 未満に達しない枝肉は、日本向け輸出ラインから除外すること。

牛舌の熟成条件

1. 日本向けに輸出される全ての牛舌は、本附属書に定める手順に従って熟成処理されること。
2. 牛舌は、摂氏 2 度を超える温度で少なくとも 24 時間熟成され、少なくとも 2 か所、中部及び近位部の中央で測定した pH 値が 6.0 未満であること。両測定点の pH 値がいずれも 6.0 未満である牛舌に限り、日本向け輸出の対象とする。
3. 第 2 項の pH 測定は、定期的に校正された機器を用いて公的獣医師の監督下で行い、校正記録を施設に保管すること。
4. pH 値が 6.0 未満に達しない牛舌は、日本向け輸出ラインから除外すること。

施設の指定手続

第 1 と畜場の指定

1. アルゼンチンの所管当局は、と畜場を指定するため、以下に掲げる情報を英語で添付し、日本国農林水産大臣に申請すること。

- ・ 施設情報
 - 名称
 - 住所
 - 登録番号
- ・ 施設規模
 - 敷地面積
 - 延床面積
- ・ 人員情報
 - 作業者数
 - 常駐する公的獣医師数
 - 施設の組織図
- ・ 日本向けに輸出される牛肉製品の説明
 - 熟成及び脱骨を含む製造工程
 - pH 測定方法、測定機器及び測定場所
- ・ 施設構造の説明
- ・ 建物の配置図
 - 熟成前の工程と熟成後の工程が明確に区分されていることを示すもの
 - 熟成・脱骨済みの枝肉及び肉がその他のものと接触しないことを示すもの
- ・ 以下の工程を実施する主要設備の配置
 - 熟成
 - pH 測定
 - 脱骨
- ・ 写真
 - 熟成手順
 - pH 測定手順
 - 脱骨手順
 - 熟成前の工程と熟成後の工程との明確な区分
- ・ 動線の説明
 - 牛の受入れから最終製品の出荷までの流れ

- 動物副産物を含む排水及び廃棄物の流れ
 - 作業者の動線
 - ・ 標準作業手順書（SOP）
 - SOP 一覧
 - SOP の写し
 - ・ 記録及び関連資料（該当する場合）
 - と畜前後検査の記録
 - pH 測定結果
 - 熟成用冷蔵庫の温度管理記録
 - pH 測定機器の校正記録
 - ・ トレーサビリティシステム
 - 各製品の由来を識別するために用いるトレーサビリティシステムの概要
 - ・ 追加情報
 - 日本の所管当局が必要と認めるその他の情報
2. 日本の所管当局は、書類審査の完了後、アルゼンチン側の費用負担により、申請施設が本 AHR に適合していることを確認するため現地調査を行う。
 3. 日本の所管当局は、申請されたと畜場が本 AHR に完全に適合することを確認した後、当該と畜場を指定施設に追加するため、農林水産省告示を改正する。
 4. 本附属書の第 1 項から第 3 項までの規定にかかわらず、以下の手続は、第 5 項に規定するシステム監査が完了し、かつ、アルゼンチンの所管当局が、本 AHR への適合を確認し、並びにと畜場を承認及び監督するための適切なシステムを有していると日本の所管当局が認めた後に限り、適用することができる。
 - （1）アルゼンチンの所管当局は、第 1 項に示された全ての書類を作成及び審査し、申請されたと畜場が本 AHR に適合することを確認するため現地調査を行う。
 - （2）アルゼンチンの所管当局は、申請されたと畜場が本 AHR に完全に適合することを確認した後、第 1 項に示された全ての書類及び現地調査報告書を英語で添付し、当該と畜場を指定施設として指定するよう日本国農林水産大臣に申請する。
 - （3）日本の所管当局は、当該と畜場を指定施設に追加するため、農林水産省告示を改正する。
 5. 第 4 項に示されているシステム監査は以下の手続に従って実施される。
 - （1）アルゼンチンの所管当局は、本 AHR への適合確認並びにと畜場の承認及び監督に関する詳細なプログラムを日本の所管当局に提出する。日本の所管当局は、関連情報又は関連資料の提出を求めることができる。
 - （2）日本の所管当局は、（1）に示されたプログラムの妥当性及び実施状況を確認するための監査を行い、監査結果が良好な場合、システム監査の完了を通知する。
 - （3）当該プログラムの変更は、日本の所管当局に速やかに通知されなければならない。

- (4) 日本の所管当局は、システムが適切に機能していることを確認するための現地調査を行うことができる。システムが適切に機能しなくなったと判断した場合、第 4 項の手続を停止し、第 1 項から第 3 項の手続を適用する。
6. 指定施設に改築の予定がある場合、附属書 4 の規定が適用される。
7. 指定施設の名称、住所又は登録番号の修正又は指定の取消しを含む変更は、日本の所管当局に速やかに通知されなければならない。

第 2 加工施設及び保管施設の指定

8. アルゼンチンの所管当局は、申請施設が本 AHR に完全に適合することを確認した後、日本への輸出を開始する前に、指定施設の名称、住所、登録番号及び施設で行われる処理工程（加工、保管等）を日本の所管当局に通知する。
9. 指定施設の名称又は住所又は登録番号の修正又は指定の取消しを含む変更は、日本の所管当局に速やかに通知されなければならない。

指定と畜場の改築に係る承認手続

1. 指定と畜場が本 AHR への適合に影響を及ぼす可能性のある改築を行おうとする場合、アルゼンチンの所管当局は、工事開始の少なくとも 1 か月前までに、予定工期及び正確な工事開始日を含む改築内容を日本の所管当局に提出しなければならない。工事開始前に日本の所管当局の承認を得なければならない。
2. 「改築」とは、一時的な変更を含む、指定と畜場の改築、増築その他の変更をいう。変更には、以下に掲げるものが含まれるが、これに限らない。
 - ・ 熟成前の工程と熟成後の工程の区分又は内外壁の位置の変更を含む、平面図若しくは内部配置の重大な変更
 - ・ 牛、枝肉、製品又は作業者の動線の変更
 - ・ 部屋又はフロアの用途の変更
 - ・ 施設の拡張
 - ・ 同一の登録番号、名称及び住所で操業する追加施設の建設
3. と畜場の指定は、申告された工事開始日から、日本の所管当局が操業再開を承認するまで停止する。
4. これに伴い、アルゼンチンの所管当局は、申告された工事開始日以後に当該指定と畜場でと畜された牛に由来する牛肉及び牛肉製品について、検査証明書の発行を停止する。
5. 工事完了後、アルゼンチンの所管当局は、日本の所管当局に報告書を提出する。当該報告書には、以下に掲げる事項を含めること。
 - ・ 正確な工事開始日及び完了日を含む実際の工期
 - ・ 平面図
 - ・ 変更箇所の写真
 - ・ 実施した改築を明確に示すその他の情報
6. 日本の所管当局は、報告書を審査した後、改築されたと畜場が本 AHR に適合していることを確認するため、アルゼンチン側の費用負担により現地調査を行うことができる。
7. 日本の所管当局が、附属書 3 の第 5 項のシステム監査が完了し、かつ、アルゼンチンの所管当局が本 AHR への適合を確認し、と畜場を承認及び監督するための適切なシステムを有すると認めている場合、第 6 項の現地調査は、日本の所管当局に代わりアルゼンチンの所管当局が行うことができる。この場合、アルゼンチンの所管当局は、現地調査報告書を日本の所管当局に提出する。
8. 日本の所管当局は、報告書及び／又は現地調査に基づき本 AHR への適合を確認した後、と畜場の指定を再開し、その発効日をアルゼンチンの所管当局に通知する。
9. アルゼンチンの所管当局は、通知された指定再開日以後に当該指定と畜場でと畜された牛に由来する牛肉及び牛肉製品について、検査証明書の発行を再開することができる。

10. 指定と畜場の改築について事前通知を行わなかった場合、当該と畜場の指定が取り消され、又は停止されることがある。