

Estándares Agrícolas de Japón para Alimentos Procesados Orgánicos

(Notificación No. 1606 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura e Industrias Pesqueras, MAFF, del 27 de octubre del 2005 – Traducción provisional)

Establecidos: 20 de enero, 2000; Revisión parcial: 18 de noviembre, 2003

Revisión completa: 27 de octubre, 2005; Revisión parcial: 28 de febrero, 2006; Revisión parcial: 27 de octubre, 2006

Propósitos

Artículo 1. El propósito de este estándar es el de definir los principios de los métodos de producción para Alimentos *[de consumo humano]* Procesados Orgánicos.

Principios de la Producción de Alimentos Procesados Orgánicos

Artículo 2. Los principios de la producción de Alimentos Procesados Orgánicos son los siguientes:

Producir alimentos procesados orgánicos mediante métodos de procesamiento que usen funciones físicas y biológicas, evitando el uso de aditivos para alimentos sintetizados químicamente y los agentes químicos, y preservando las características de los Productos Agrícolas Orgánicos y Productos Ganaderos Orgánicos como ingredientes en el proceso de fabricación y procesamiento (los productos agrícolas orgánicos y los productos ganaderos orgánicos están estipulados en el Artículo 3 de la Notificación No. 1605 y en la Notificación No. 1608 del MAFF; de aquí en adelante los mismos).

Definiciones

Artículo 3. En este estándar, los términos del lado izquierdo de la tabla que sigue se definen en el lado derecho de la misma.

Término	Definición
Alimentos orgánicos procesados	Alimentos procesados producidos según los criterios del próximo Artículo, <i>[deben contener al menos 95% de productos orgánicos por peso]</i> para los cuales el peso de los productos agrícolas (exceptuando productos agrícolas orgánicos), productos ganaderos (excepto por productos ganaderos orgánicos), productos del mar y sus alimentos procesados incluidos en sus ingredientes (excepto agua, sal y agentes de procesamiento) no será
Alimentos agrícolas orgánicos procesados	Alimentos procesados orgánicos, en los cuales el peso de los productos agrícolas (exceptuando productos agrícolas <i>[JAS]</i> orgánicos <i>[que han de representar al menos 95% de por peso]</i>), productos ganaderos, productos del mar y sus alimentos procesados y aditivos (exceptuando ayudas de proceso) no será más del 5% del total de ingredientes (exceptuando agua, sal y ayudas de proceso)
Alimentos ganaderos orgánicos procesados	Alimentos procesados orgánicos, en los cuales el peso de los productos agrícolas, productos ganaderos (exceptuando productos ganaderos <i>[JAS]</i> orgánicos), productos del mar y sus alimentos procesados y aditivos

* N del T: textos en *itálica* y entre paréntesis tienen la intención de facilitar la comprensión del estándar

	de proceso) no será más del 5% del total de ingredientes (exceptuando agua, sal y ayudas de proceso)
Alimentos agrícolas y ganaderos orgánicos procesados	Alimentos procesados orgánicos distintos a productos agrícolas orgánicos procesados y productos ganaderos orgánicos procesados
Tecnología de ADN recombinante [<i>genéticamente modificado</i>]	Tecnología para crear ADN recombinante al conectar ADN mediante ruptura y recombinación usando enzimas, transfiriéndolo a células vivas, y proliferándolo
Productos agrícolas orgánicos producidos en las parcelas en conversión	Los productos agrícolas producidos en las parcelas en conversión como se estipula en el Artículo 4 de los Estándares Agrícolas de Japón para Productos Agrícolas Orgánicos

Crterios de los Métodos de Producción

Artículo 4. Los principios a seguir por los métodos de producción para alimentos procesados orgánicos son:

Item	Criterio
Ingredientes (incluyendo ayudas de proceso)	<p>Exeptuando los que se indican a continuación, el uso de cualquier otro material esta prohibido</p> <ol style="list-style-type: none"> Los siguientes materiales, limitados a aquéllos con las etiquetas de clasificación [<i>JAS</i>] en sus paquetes, recipientes o facturas. Cuando los productos agrícolas [<i>a usar</i>] son producidos, fabricados y procesados por el mismo productor o fabricante, y son clasificados por el Artículo 15 de la Ley Relacionada a la Estandarización y Etiquetado Apropiado de Productos Agrícolas y Forestales, se permitirá el uso como ingredientes de dichos productos agrícolas a pesar de [<i>no tener</i>] las etiquetas de clasificación. <ol style="list-style-type: none"> Productos agrícolas orgánicos Alimentos procesados orgánicos Productos ganaderos orgánicos A excepción de los productos agrícolas descritos en 1., deben excluirse los siguientes materiales: <ol style="list-style-type: none"> Productos agrícolas y ganaderos con las mismas categorías de los productos agrícolas orgánicos y productos ganaderos orgánicos usados para el ingrediente [<i>no use formas orgánicas y no orgánicas del mismo ingrediente</i>]. Alimentos sometidos a radiación ionizante Alimentos producidos mediante la tecnología de ADN recombinante Productos del mar (exceptuando alimentos sometidos a radiación ionizante y aquéllos producidos mediante tecnología de ADN recombinante.) Alimentos procesados de origen agrícola, ganadero o de la pesca (exceptuando productos procesados descritos en 1, (2); aquellos con las mismas categorías de los productos agrícolas orgánicos procesados usados como ingredientes; alimentos que se han sometido a radiación ionizante; y aquéllos producidos mediante la tecnología de ADN recombinante.) Sal Agua

	7. Aditivos para alimentos descritos en la Tabla 1 anexa (excepto aquéllos producidos mediante la tecnología de ADN recombinante; de ahora en adelante los mismos.)
Tasa de ingredientes	El peso de los ingredientes especificados en los puntos 2, 3, 4 y 7 (exceptuando las ayudas de proceso) en los principios para “Ingredientes” en esta tabla no deben constituir más del 5% del peso de todos los ingredientes (exceptuando sal, agua y ayudas de proceso).
Manejo relacionado con la fabricación, procesamiento, empaque, almacenaje y otros procesos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para la fabricación o procesamiento sólo se usarán métodos físicos o métodos que usan funciones biológicas (exceptuando aquéllos que usan tecnología de ADN recombinante; de ahora en adelante lo mismo). El uso de aditivos para alimentos debe ser el mínimo necesario. 2. Los productos agrícolas orgánicos, los alimentos procesados orgánicos y los productos de ganadería orgánicos a usar como ingredientes deberán controlarse de modo que no se mezclen con otros productos agrícolas o de ganadería o alimentos procesados. 3. Para el control de plagas y enfermedades sólo se usarán métodos físicos o métodos que usan funciones biológicas (exceptuando métodos que usan tecnología de ADN recombinante). En el caso de que medios ordinarios no sean suficientemente efectivos, podrán usarse los agentes químicos especificados en la Tabla 2 anexa (exceptuando materiales producidos mediante la tecnología de ADN recombinante). Cuando se usen los materiales estipulados en la Tabla 2 anexa, se deberá prevenir la mezcla entre éstos y los ingredientes y productos. 4. No se usará radiación ionizante para control de enfermedades y plagas, preservar alimentos, remover patógenos o saneamiento. 5. Los alimentos producidos o procesados siguiendo los criterios de “Ingredientes” y las estipulaciones 1. al 4. anteriores deberán controlarse para evitar exponerlos a químicos agrícolas, detergentes, desinfectantes y otros agentes.

Etiquetado de los nombres de los Alimentos Procesados Orgánicos y sus ingredientes

Artículo 5. Los nombres de los alimentos procesados orgánicos y sus ingredientes se etiquetarán según las modalidades [ejemplos] que se estipulan a continuación:

División	Criterio
Etiquetado de nombres	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga una de las etiquetas siguientes: <ol style="list-style-type: none"> (1) “有機 ○○” ó “○○ (有機)” (que en japonés significa “orgánico ○○” ó “○○ (orgánico)”). (2) “オーガニック ○○” ó “○○ (オーガニック)” (lo cual significa orgánico ○○ ó ○○ (orgánico) en japonés). <p>Nota: Los círculos “○○” corresponden al lugar donde debe escribirse el nombre genérico del alimento procesado [los caracteres japoneses describen la condición orgánica del producto]. Sin embargo, cuando los nombres genéricos de los productos agrícolas y ganaderos procesados orgánicos descritos en “○○” sean el mismo que el nombre genérico del producto agrícola orgánico procesado, el nombre será estipulado por el MAFF.</p>

	<p><i>[Ejemplo, “aceite de sésamo <u>orgánico</u>”, en idioma japonés cuando se empaca para consumidor final.]</i></p> <p>2. A pesar de los criterios en 1., de usarse productos agrícolas cosechados en parcelas en período de conversión o aquellos que procesan o manufacturan productos agrícolas cuyos ingredientes fueron cosechados en parcelas en período de conversión <i>[las etiquetas]</i> especificarán “En Conversión” antes de o a continuación del nombre <i>[genérico]</i> que se indica en 1.</p>
Etiquetado de los nombres de los ingredientes	<p>1. En cuanto a los productos agrícolas orgánicos (excepto los productos agrícolas orgánicos que se cosechan en parcelas en período de conversión), los alimentos procesados orgánicos (excepto aquéllos que usan como ingredientes productos agrícolas orgánicos cosechados en parcelas en período de conversión) o productos ganaderos orgánicos, “orgánico” aparecerá <i>[junto a]</i> los nombres genéricos de los productos agrícolas o alimentos procesados de productos agrícolas.</p> <p>2. De usarse productos agrícolas orgánicos que se cosechan de las parcelas en período de conversión, fabricados o procesados como ingredientes, la descripción “En Conversión” aparecerá antes de o a continuación de los nombres de la materia prima, según se indica en 1.</p>

Anexo Tabla 1

Aditivo	Criterios
Ácido cítrico	Limitado al uso como agente regulador del pH o usado para vegetales procesados o fruta procesada
Citrato de sodio	Uso limitado a productos lácteos o usado para albúmen o embutidos como pasteurización de baja temperatura
Ácido málico-DL	Sólo para usar en productos agrícolas procesados
Ácido láctico	Sólo para usar en productos vegetales procesados, como casing en encurtidos, como agente de coagulación en productos lácteos y para ajustar el pH al salar queso
Acido ascórbico-L	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Ascorbato de sodio-L	Limitado al uso en carnes procesadas
Tanino (ácido tánico)	Sólo como ayuda en el filtrado en alimentos agrícolas orgánicos procesados
Ácido sulfúrico	Uso limitado al ajuste de pH del agua extraída en la producción de azúcar
Carbonato de sodio y carbonato ácido de sodio	Uso limitado a la confitería, azúcar, productos procesados tales como frijoles <i>[legumbres]</i> , fideos o pastas y pan, o como neutralizante en productos lácteos

Carbonato de potasio	Uso limitado al secado de productos de fruta procesada, para productos de granos procesados, productos procesados de frijoles [<i>legumbres</i>], fideos o pastas, pan y confitería
Carbonato de calcio	De usarse en productos de la ganadería, su uso se limita a productos lácteos (excepto como colorante) y como coagulante para quesos
Carbonato de amonio y carbonato de amonio ácido	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Carbonato de magnesio	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Cloruro de potasio	Uso limitado a productos vegetales procesados, frutas procesadas, especias o sopas
Cloruro de calcio	Limitado al uso para productos agrícolas procesados y como agente coagulante para quesos, o usado para grasas y aceites comestibles, vegetales procesados, frutas procesadas, legumbres procesadas, productos lácteos o carne procesada
Cloruro de magnesio	Limitado al uso como agente coagulante en productos procesados o en frijoles [<i>legumbres</i>] procesados
Cloruro de magnesio crudo de agua de mar	Limitado al uso como agente coagulante en productos procesados o en frijoles [<i>legumbres</i>] procesados
Hidróxido de sodio	Limitado al uso como regulador de pH en el procesamiento de azúcar o usado para granos procesados
Hidróxido de potasio	Limitado al uso como regulador de pH en el procesamiento de azúcar
Hidróxido de calcio	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Ácido tartarico-DL	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Ácido tartarico-L	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Tartrato de sodio-DL	Uso limitado a la confitería
Tartrato de sodio-L	Uso limitado a la confitería
Tartrato de hidrógeno de potasio-DL	Uso limitado a granos procesados o a la confitería
Tartrato de hidrógeno de potasio-L	Uso limitado a granos procesados o a la confitería
Fosfato monocálcico	Uso limitado en polvos como agente de expansión
Sulfato de calcio	Limitado al uso como agente coagulante o en confitería, en frijoles [<i>legumbres</i>] procesados o levaduras para pan

Ácido algínico	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
----------------	---

Alginato de sodio	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Agar	
Goma de algarroba [<i>Ceratonia</i>], goma carob o carragenina	De usarse en productos ganaderos, su empleo se limita a productos lácteos o a carnes procesadas
Goma Guar	De usarse en productos ganaderos, su empleo se limita a productos lácteos, carnes enlatadas o productos de
Goma triacanthos	
Goma arábica	Limitado al uso en productos lácteos, en grasas comestibles o confitería
Goma xantham o xántica	De usarse en productos ganaderos, su empleo se limita a productos lácteos o confitería
Goma karaya	De usarse en productos ganaderos, su empleo se limita a productos lácteos o confitería
Caseína	Limitada al uso en productos agrícolas procesados
Gelatina	Limitada al uso en productos agrícolas procesados
Pectina	De usarse en productos ganaderos procesados, su empleo se limita a productos lácteos. Uso limitado a productos agrícolas procesados
Etanol	De usarse en productos ganaderos, su empleo se limita a carnes procesadas. De usarse en productos de ganadería procesados, sólo para productos lácteos
Tocoferol mixto	De usarse en productos ganaderos, su empleo se limita a carnes procesadas.
Lecitina tratada con enzimas	A emplear sólo aquella obtenida sin tratamiento con blanqueadores o solventes orgánicos, y en el caso de usarse en productos ganaderos procesados, sólo para productos lácteos, alimentos para bebés que se derivan de la leche, productos de grasa y aceite o mayonesa. De usarse en productos de ganadería procesados, su empleo se limita a carnes procesadas.
Lecitina degradada con enzimas	A emplear sólo aquella obtenida sin tratamiento con blanqueadores o solventes orgánicos, y en el caso de usarse en productos ganaderos procesados, sólo para productos lácteos, alimentos para bebés que se derivan de la leche, productos de grasa y aceite o mayonesa. Limitado a aquella obtenida sin tratamiento con blanqueadores o solventes orgánicos
Lecitina de plantas	A emplear sólo aquella obtenida sin tratamiento con blanqueadores o solventes orgánicos, y en el caso de usarse para productos ganaderos, sólo para productos lácteos, alimentos para bebé derivados de la leche, grasas y aceites o mayonesa. Limitado a aquella obtenida sin tratamiento con blanqueadores o solventes orgánicos

Lecitina de yema de huevo	A emplear sólo aquella obtenida sin tratamiento con blanqueadores o solventes orgánicos, y en el caso de usarse para productos ganaderos, sólo para productos lácteos, alimentos para bebé derivados de la leche,
---------------------------	---

	y aceites o mayonesa
Talco	Limitado al uso en productos agrícolas procesados. Limitado al obtenido sin tratamiento con blanqueadores o solventes orgánicos
Bentonita	Limitada al uso en productos agrícolas procesados
Caolín	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Tierra de diatomeas o diatomácea	Limitada al uso en productos agrícolas procesados
Perlita	Limitada al uso en productos agrícolas procesados
Dióxido de silicón	A emplear en productos agrícolas procesados sólo como gel o solución coloidal
Carbón activado	Limitado al uso en productos agrícolas procesados
Cera de abejas	Limitado al uso como agente de separación en productos agrícolas procesados
Cera de Carnaiba	Uso limitado como agente de separación
Ceniza de madera	Limitado a aquella derivada o producida de fuentes naturales, sin tratamientos químicos. Limitado a la producción tradicional de quesos, producción de konjac, o a la remoción de asperezas de vegetales silvestres
Saborizantes	Que no sean sintetizados químicamente
Nitrógeno	
Oxígeno	
Dióxido de carbono o anhídrido carbónico	
Enzimas	
Hipoclorito de sodio	A emplear sólo en la desinfección de intestinos de animales y limpieza de huevos
Solución de hipoclorito	A emplear sólo en la desinfección de intestinos de animales y limpieza de huevos
Ácido bórico	A emplear sólo en la desinfección de intestinos de animales y limpieza de huevos
Fumarato de sodio	A emplear sólo en la desinfección de intestinos de animales y limpieza de huevos

Anexo Tabla 2

Agentes químicos	Criterios
Emulsión de piretro	Los que no tienen peróxido de piperonilo como sinergista
Aceites animales o vegetales	Excepto los que son usados a fin de controlar plagas en productos agrícolas
Gelatina	Excepto si es usada para controlar plagas en productos agrícolas
Caseína	Excepto si es usada para controlar plagas en productos agrícolas

Productos fermentados de <i>aspergillus</i>	Excepto si es usado para controlar plagas en
---	--

	productos agrícolas
Extracto de hongos (hongos shiitake)	Excepto si es usado para controlar plagas en productos agrícolas
Extracto de chlorella	Excepto si es usado para controlar plagas en productos agrícolas
Quitina	Excepto si es usada para controlar plagas y limitada a la derivada de fuentes naturales
Cera de abejas	Excepto si es usada para controlar plagas en productos agrícolas
Sílice mineral	Excepto si es usado para controlar plagas en productos agrícolas
Tierra de diatomeas o diatomácea	
Bentonita	Excepto si es usada para controlar plagas en productos agrícolas
Silicato de sodio	Excepto si es usado para controlar plagas en productos agrícolas
Bicarbonato de sodio	
Dióxido de carbono [<i>anhídrido carbónico</i>]	
Jabón de potasio	Excepto si es usado para controlar plagas en productos agrícolas
Alcohol etílico	Excepto si es usado para controlar plagas en productos agrícolas
Ácido bórico	Sólo para usarlo en trampas de insectos
Agente de feromonas [<i>sexuales</i>]	Limitado a aquellos en que el ingrediente activo tiene actividad como feromona sexual de insectos, excepto si es usado para controlar plagas en productos agrícolas
Extracto de plantas comestibles	Limitado a aquellos derivados de fuentes naturales, sin tratamiento químico, y que no se usan con el fin de controlar plagas

Nota: El uso de agentes químicos deberá estar de acuerdo con el uso prescrito.

Cronograma

1. Esta notificación se hará efectiva 30 días después de su publicación.
2. Se establece un periodo de transición de tres meses después de su promulgación.