

Norma Agrícola Japonesa para Alimentos Orgánicos Procesados  
(Notificación No. 1606 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 27 de  
Octubre de 2005)  
(Traducción preliminar)

Establecimiento: Notificación No.60 de 20 de Enero de 2000  
Revisión parcial: Notificación No.1885 del 18 de Noviembre de 2003  
Revisión completa: Notificación No.1606 del 27 de Octubre de 2005  
Revisión parcial: Notificación No.210 de 28 de Febrero de 2006  
Revisión parcial: Notificación No.1464 de 27 de Octubre de 2006  
Revisión parcial: Notificación No.834 de 28 de Marzo de 2012  
Revisión parcial: Notificación No.714 de 27 de Marzo de 2015  
Revisión parcial: Notificación No.489 del 24 de Febrero de 2016  
Revisión parcial: Notificación No.444 del 27 de Marzo de 2017

(Propósito)

Artículo 1 La finalidad de esta norma es definir los criterios de los métodos de producción de los alimentos orgánicos procesados.

(Principio de Producción de Alimentos Orgánicos Procesados)

Artículo 2 El principio de la producción de alimentos orgánicos elaborados es el siguiente:

Producir alimentos orgánicos procesados mediante métodos de elaboración que utilizan funciones físicas y biológicas, evitando el uso de aditivos sintetizados químicamente y agentes químicos, y preservando las características de las plantas orgánicas y de los productos orgánicos pecuarios como ingredientes en el proceso de fabricación y procesamiento (plantas orgánicas y productos orgánicos pecuarios se estipulan en el Artículo 3 de la Notificación nº 1605 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca y en el Artículo 3 o Notificación nº 1608 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, respectivamente; en lo sucesivo lo mismo).

Artículo 3 En esta norma, los términos enumerados en el lado izquierdo de la tabla a continuación se definen en el lado derecho.

Términos	Definición
Alimentos orgánicos procesados	Alimentos procesados producidos por los criterios del siguiente artículo, de los cuales el peso de las plantas (excepto plantas orgánicas), productos pecuarios (excepto productos orgánicos pecuarios), productos marinos, sus alimentos procesados y aditivos (excepto los aditivos alimentarios genéricos (aquellos generalmente proporcionados para comer o beber como alimentos; en lo sucesivo lo mismo.) clasificados como alimentos orgánicos procesados y auxiliares de procesamiento) del total de ingredientes (excepto el agua y la sal) y los aditivos

	(excepto los auxiliares de procesamiento) no será superior al 5%.
Alimentos orgánicos procesados de origen vegetal	Alimentos procesados orgánicos, de los cuales el peso de las plantas (excepto plantas orgánicas), productos pecuarios, productos marinos, sus alimentos procesados y aditivos (excepto los aditivos alimentarios genéricos clasificados como alimentos orgánicos procesados y auxiliares de procesamiento) del total de ingredientes (excepto el agua y la sal) y aditivos (excepto los auxiliares de procesamiento) no será superior al 5%.
Alimentos orgánicos procesados de origen animal	Alimentos procesados orgánicos, de los cuales el peso de las plantas, productos pecuarios (excepto productos orgánicos pecuarios), productos marinos, sus alimentos procesados y aditivos (excepto los aditivos alimentarios genéricos clasificados como alimentos orgánicos procesados y auxiliares de procesamiento) del total de ingredientes (excepto el agua y la sal) y aditivos (excepto los auxiliares de procesamiento) no será superior al 5%.
Alimentos orgánicos procesados de origen vegetal y animal	Alimentos orgánicos procesados que no sean alimentos orgánicos procesados de origen vegetal y alimentos orgánicos procesados de origen animal.
Tratamientos químicos	Los tratamientos caen en la categoría de 1 o 2. 1. Cambiar la estructura química de las sustancias por medios químicos (excepto quema, calcinación, fusión, destilación en seco y saponificación; en lo sucesivo lo mismo). 2. Añadir sustancias obtenidas mediante tratamientos químicos (incluido el caso en que el producto final no contenga las sustancias añadidas).
Tecnología de ADN recombinante	Tecnología para crear ADN recombinante mediante la conexión de ADN a través de la ruptura y la recombinación usando una enzima, para así transferir a las células vivas y replicarlas.
Plantas orgánicas producidas en los campos de conversión	Plantas producidas en campos de conversión prescritas en el punto 2 en los criterios de "campos" en el Artículo 4 de la Norma Agrícola Japonesa para plantas orgánicas.

(Criterios de Métodos de Producción)

Artículo 4 Los criterios de los métodos de producción de los alimentos orgánicos procesados son los siguientes:

Puntos	Criterio
Ingredientes y aditivos (incluyendo auxiliares de procesamiento)	Se prohíbe el uso de cualquier material, excepto los descritos a continuación. En caso de dificultad para obtener plantas orgánicas, productos orgánicos pecuarios o alimentos procesados orgánicos con las mismas categorías de los utilizados para los ingredientes, los que se prescriben en los puntos 2 o 4 pueden ser utilizados. 1. Materiales siguientes, limitados a aquellos con etiquetas de clasificación en sus envases, contenedores o facturas.

	<p>A pesar de las etiquetas de clasificación, cuando los alimentos orgánicos procesados son producidos, fabricados y elaborados por el mismo productor o fabricante y se clasifican en el Artículo 14 y el Artículo 19-3 de la Ley de Normalización, etc. de los productos Agrícolas y de Silvicultura (Ley N° 175 de 1950), se permite que estos productos vegetales y pecuarios se utilicen también como ingredientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Plantas orgánicas</li> <li>(2) Alimentos orgánicos procesados</li> <li>(3) Productos orgánicos pecuarios</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Plantas y productos pecuarios, con excepción de los productos descritos en el punto 1. Se excluirán los siguientes materiales. <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Plantas y productos pecuarios con las mismas categorías de plantas orgánicas y productos orgánicos pecuarios utilizados para ingredientes.</li> <li>(2) Alimentos radiados ionizantes</li> <li>(3) Alimentos producidos por la tecnología del ADN recombinante</li> </ol> </li> <li>3. Productos marinos (excepto para los alimentos radiados ionizantes y los producidos por tecnología de ADN recombinante).</li> <li>4. Alimentos procesados de origen vegetal, animal y de pescado (excepto los alimentos procesados descritos en 1,(2), los que tengan las mismas categorías de alimentos orgánicos procesados de origen vegetal utilizados para ingredientes, los alimentos radiados ionizantes y los producidos por tecnología de ADN recombinante).</li> <li>5. Sal</li> <li>6. Agua</li> <li>7. Aditivo descrito en la Tabla 1 anexa (excepto los producidos usando tecnología de ADN recombinante; en lo sucesivo lo mismo).</li> </ol>
Tasa de ingredientes y aditivos	El peso de los ingredientes y aditivos prescritos en los puntos 2, 3, 4 y 7 (excepto los aditivos alimentarios genéricos clasificados como alimentos orgánicos procesados y auxiliares de procesamiento) en los criterios de "ingredientes" de esta tabla no deberá ser superior al 5% del peso de todos los ingredientes (excepto sal y sal) y aditivos (excepto los auxiliares de procesamiento).
Gestión de fabricación, procesamiento, empaque, almacenamiento y otros procesos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Únicamente el método físico o método que utilice una función biológica (excepto los producidos por tecnología de ADN recombinante; en lo sucesivo lo mismo) se utilizará para la fabricación o procesamiento. El uso de aditivos deberá ser el mínimo necesario.</li> <li>2. Las plantas orgánicas, los alimentos orgánicos procesados y los productos orgánicos pecuarios utilizados para ingredientes deberán ser controlados para no mezclarse con otras plantas y productos pecuarios o alimentos procesados.</li> </ol>

	<p>3. Únicamente el método físico o método que utilice una función biológica (excepto el método por tecnología de ADN recombinante) se utilizará para el control de plagas y enfermedades. En el caso de que los medios ordinarios no sean lo suficientemente eficaces, es posible utilizar los agentes químicos enumerados en la Tabla 2 anexa, así como los alimentos y aditivos alimentarios (incluidos los procesados utilizando estos ingredientes como ingredientes y con la excepción del propósito como control de plagas para plantas). Cuando se utilicen los agentes químicos prescritos en la Tabla 2 anexa, deberá evitarse la contaminación de aquellos con ingredientes, aditivos y productos.</p> <p>4. En caso de efecto insuficiente del control de plagas y enfermedades sólo por el método prescrito en el punto 3, excepto para el período de fabricación o almacenamiento de alimentos orgánicos procesados, pueden utilizarse agentes químicos no enumerados en la Tabla 2 anexa. Cuando se usen, estos agentes deben eliminarse antes de comenzar a fabricar alimentos orgánicos procesados.</p> <p>5. La radiación ionizante no se utilizará para el control de plagas y enfermedades, la conservación de alimentos o el saneamiento.</p> <p>6. Los alimentos producidos o procesados de conformidad con los criterios de "Ingredientes y aditivos (incluidos los auxiliares de procesamiento)" y las disposiciones anteriores en punto 1 al 5 deberán ser controlados para evitar la exposición a sustancias para el control de plagas y enfermedades, detergentes, desinfectantes y otros agentes.</p>
--	---

(Etiquetado de Alimentos Orgánicos Procesados y sus ingredientes)

Artículo 5 Los nombres de los alimentos orgánicos elaborados y sus ingredientes deberán estar etiquetados según los métodos prescritos a continuación, aunque estén de acuerdo con las normas de etiquetado de los alimentos (Ordenanza de la Oficina del Gabinete N ° 20 en 2015).

División	Criterio
Etiquetado de nombres	<p>1. Adjuntas una de las siguientes etiquetas.</p> <p>(1) “有機○○” o “○○(有機)” (que significa orgánico ○ ○ ○ ○ ○ (orgánico) en Japonés.</p> <p>(2) “オーガニック○○” o “オーガニック○○” (que significa orgánico ○ ○ ○ ○ ○ (orgánico) en Japonés.</p> <p>(Nota) El nombre genérico del alimento procesado se rellenará en ○○. Sin embargo, cuando los nombres genéricos de los alimentos orgánicos procesados de origen vegetal y animal descritos en ○○ son los mismos que los nombres generales de los alimentos orgánicos procesados de origen vegetal, la descripción que clarifica esos alimentos es “alimentos no orgánicos procesados de origen vegetal” al lado del nombre o nombre del producto.</p>

	<p>2. A pesar del criterio 1, si las plantas ecológicas cosechadas en el campo durante el período de conversión se utilizan, fabrican o transforman como ingredientes, la descripción "Bajo período de conversión" aparecerá antes o después del nombre prescrito en 1. Cuando la descripción "Bajo período de conversión" se da junto al nombre del producto en el mismo tamaño de letras mayor que 14 puntos (JIS Z8305) en un color contrastante a los fondos, la descripción "Bajo período de conversión" antes o después del nombre puede ser omitida.</p>
Etiquetado de nombres de ingredientes	<p>1. En lo que respecta a las plantas orgánicas (con excepción de las plantas orgánicas cosechadas en los campos durante el período de conversión), alimentos orgánicos procesados (excepto aquellos en los que se utilicen plantas orgánicas cosechadas en los campos durante el período de conversión como ingredientes) o productos orgánicos pecuarios, usados como "orgánicos" debe aparecer los nombres generales de las plantas o alimentos procesados de origen vegetal.</p> <p>2. Cuando plantas cosechadas en los campos bajo el periodo de conversión son usadas, fabricadas o procesadas como ingredientes, la descripción "Bajo periodo de conversión" debe aparecer antes o después de los nombres de las materias primas como se indica en 1. Cuando la descripción "Bajo periodo de conversión" es dada junto al nombre del producto en el mismo tamaño de letras mayor que 14 puntos (JIS Z8305) en un color contrastante a los fondos, la descripción "Bajo período de conversión" antes o después de los nombres de las materias primas puede ser omitida.</p>

Anexo Tabla 1 Aditivos

Números INS	Aditivos	Criterios
330	Ácido cítrico	Uso limitado como ajustador de pH o utilizado para productos procesados de hortalizas o productos procesados de frutas.
331iii	Citrato de Sodio	Uso limitado como para productos lácteos o utilizado para albumen y salchichas como pasterización de baja temperatura.
296	DL-ácido málico	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
270	Ácido láctico	Uso limitado para productos procesados de hortalizas o productos de arroz, para salchichas como envoltura, para productos lácteos como coagulante, y para queso en salazón como ajustador de pH.
300	L-ácido ascórbico	Uso limitado alimentos procesados origen vegetal.
301	L-ascorbato de sodio	Uso limitado para carnes procesadas.

	Tanino (Extracto)	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal como ayuda de filtro
513	Ácido sulfúrico	Uso limitado para extraer agua en la producción de azúcar como agente ajustador de pH.
500i	Carbonato de sodio	Uso limitado para confitería, azúcar, alimentos procesados de frijol, fideos y pan o para productos lácteos como sustancia neutralizante.
500ii	Bicarbonato de sodio	Uso limitado para confitería, azúcar, alimentos procesados de frijol, fideos y pan, bebidas, productos de hortalizas, frutas procesadas o para productos lácteos como sustancia neutralizante.
50li	Carbonato de potasio	Uso limitado para secar productos de frutas procesadas, o para alimentos procesados de granos, azúcar, alimentos procesados de frijol, fideos y pan o confitería.
170i	Carbonato de calcio	En caso de productos pecuarios, uso limitado para productos lácteos (excepto para colorantes, y para queso como agente coagulante.
503i	Carbonato de amonio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
503ii	Bicarbonato de amonio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
504i	Carbonato de magnesio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
508	Cloruro de potasio	Uso limitado para productos procesados de hortalizas, productos procesados de frutas, sazonadores o sopas.
509	Cloruro de calcio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal y queco como agente coagulante, o usado para grasa comestible y aceite, productos procesados de hortalizas, productos procesados de frutas, productos procesados de frijoles, productos lácteos o carne procesada.
511	Cloruro de Magnesio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal como agente coagulante o usado para productos procesados de frijoles.
	Agua cruda de mar Cloruro de magnesio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal como agente coagulante o usado para productos procesados de frijoles.
524	Hidróxido de sodio	Uso limitado para procesar azúcar como ajustador de pH o usado para alimentos procesados de granos.
525	Hidróxido de potasio	Uso limitado para procesar azúcar como ajustador de pH.

526	Hidróxido de calcio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
334	L-ácido tartárico	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
335ii	L-sodio tartrato	Uso limitado para confitería.
336i	Hidrógeno de potasio L-tartrato	Uso limitado para alimentos procesados de grados o confitería.
341i	Di hidrógeno de calcio fosfato	Uso limitado para polvos como agente expansivo.
516	Sulfato de calcio	Uso limitado como agente coagulante o usado para confitería, productos procesados de frijoles o levadura de pan.
400	Ácido algínico	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
401	Alginato de sodio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
407	Carragenano	En caso de alimentos procesados de origen animal, uso limitado para productos lácteos.
410	Chicle de algarrobo (Goma de algarrobo)	En caso de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para productos lácteos o carnes procesadas.
412	Goma guar	En caso de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para productos lácteos, carne enlatada o productos de huevos.
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábica	Uso limitado para productos lácteos, grasa comestible y aceite o confitería.
415	Goma Xantana	En caso de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para productos lácteos y confitería.
416	Goma Karaya	En caso de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para productos lácteos y confitería.
	Caseína	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
	Gelatina	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
440	Pectina	En caso de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para productos lácteos.
	Etanol	En caso de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para carnes procesadas.
307b	Tocoferol Mixto	En caso de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para carnes procesadas.

322	Lecitina (Hortalizas-, Yema-, Fraccionada-, girasol-)	Uso limitado para aquellos obtenido sin ningún tratamiento de blanqueamiento y en cada de uso para alimentos procesados de origen animal, uso limitado para productos lácteos, fórmulas (comida para bebes) derivados de leche, grasa y productos de aceites o aderezos.
553iii	Talco	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
558	Bentonita	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
559	Caolín	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
	Tierra de diatomeas	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
	Perlita	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
551	Dióxido de silicio	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal como gel o solución coloidal.
	Carbón activado	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
901	Cera de abejas	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal como agente separador.
903	Cera de carnuaba	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal.
	Ceniza de madera	Uso limitado para aquellos derivados o producidos de fuentes naturales sin tratamientos químicos. Uso limitado para producir Okinawa soba, productos de arroz procesado, confitería japonesa suave, conserva de huevos china o productos alimentarios konjac o remover durezas de vegetales silvestres.
	Saborizantes	Excepto aquellos químicamente sintetizados.
941	Nitrógeno	
948	Oxígeno	
290	Dióxido de carbono	
	Enzimas	
	Sustancias que se suministran generalmente para comer o beber como alimentos y que se utilizan como aditivos alimentarios	
	Hipoclorito de sodio	Uso limitado para intestinos animales como desinfección y usado para huevos como limpieza.

	Agua con ácido hipocloroso	Uso limitado para comidas procesadas de origen vegetal (limitado a aquellos elaborados por electrólisis de agua salada (limitado a aquellos que usen sal que contenga no menos de 99% de cloruro de sodio)), intestino animal como desinfección, o huevos como limpieza
297	Ácido fumárico	Uso limitado para intestinos animales como desinfección y usado para huevos como limpieza.
365	Fumarato monosódico	Uso limitado para intestinos animales como desinfección y usado para huevos como limpieza.
	Ozono	Uso limitado para alimentos procesados de origen vegetal, intestinos animales como desinfección y usado para huevos como limpieza.
460(ii)	Celulosa en polvo	Uso limitado para ser utilizada como una ayuda de filtración para alimentos procesados orgánicos de origen vegetal.

(Nota) Los números INS son números designados a los aditivos por el Sistema Internacional de Numeración (INS por sus siglas en inglés)

Anexo Tabla 2 Agentes Químicos

Agentes Químicos	Criterios
Extracto de Piretro	Aquellos sin butóxido de piperonilo como sinergista. Excepto para el propósito de control de plagas para plantas
Tierra de diatomeas	
Silicato de sodio	Excepto para el propósito de control de plagas para plantas.
Bicarbonato de sodios	
Dióxido de carbono	
Jabón de potasio (jabón suave)	Excepto para el propósito de control de plagas para plantas.
Etanol	Excepto para el propósito de control de plagas para plantas.
Ácido bórico	Uso limitado en contenedores, y excepto para el propósito de control de plagas para plantas.
Agente de feromonas	Uso limitado a aquellos que contengan actividad de feromonas sexuales de insectos como un ingrediente activo, y excepto para el propósito de control de plagas para plantas.
Capsaicina	Uso limitado como repelente, y excepto para el propósito de control de plagas para plantas.
Extracto de geranio	Uso limitado como repelente, y excepto para el propósito de control de plagas para plantas.
Extracto de citronela	Uso limitado como repelente, y excepto para el propósito de control de plagas para plantas.

(Notas) El uso de agentes químicos debe ir de acuerdo con el uso prescrito.

#### La Cláusula Suplementaria

(Programa)

1. Esta notificación entra en vigor 30 días después de la publicación.

(Medida Provisional)

2. La clasificación de conformidad con los criterios anteriores de la Norma Agrícola Japonesa para alimentos orgánicos procesados se permite durante 3 meses después de la aplicación de esta norma.

La Cláusula Suplementaria (Notificación No.210 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 28 de Febrero de 2006)

1. Esta notificación entrará en vigor el 1 de Marzo de 2006.

La Cláusula Suplementaria (Notificación N° 1464 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 27 de Octubre de 2006)

(Programa)

1. Esta notificación entra en vigor 30 días después de la publicación.

(Medida Provisional)

2. La clasificación de conformidad con los criterios anteriores de la Norma Agrícola Japonesa para alimentos orgánicos procesados se permite durante un año después de la aplicación de esta norma.

La Cláusula Suplementaria (Notificación N° 834 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 28 de Marzo de 2012)

En lo que respecta a los alimentos orgánicos procesados clasificados de conformidad con los criterios anteriores de la Norma Agrícola Japonesa cuando ésta notificación sea efectiva, los alimentos orgánicos procesados entonces en vigor seguirán siendo aplicables.

(Programa de última revisión)

Notificación N° 834 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 28 de Marzo de 2012 entra en vigor a partir del 27 de Abril de 2012.