

Norma Agrícola Japonesa para Alimentos Orgánicos Procesados

(Notificación N° 1606 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 27 de octubre de 2005)

(Traducción preliminar)

Establecido: Notificación N° 60 del 20 de enero de 2000
Revisión parcial: Notificación N° 1885 del 18 de noviembre de 2003
Revisión completa: Notificación N° 1606 del 27 de octubre de 2005
Revisión parcial: Notificación N° 210 del 28 de febrero de 2006
Revisión parcial: Notificación N° 1464 del 27 de octubre de 2006
Revisión parcial: Notificación N° 834 del 28 de marzo de 2012
Revisión parcial: Notificación N° 714 del 27 de marzo de 2015
Revisión parcial: Notificación N° 489 del 24 de febrero de 2016
Revisión parcial: Notificación N° 444 del 27 de marzo de 2017
Revisión parcial: Notificación N° 683 del 29 de marzo de 2018

(Objetivo)

Artículo 1 El objetivo de esta norma es definir los criterios de los métodos de producción de alimentos orgánicos procesados.

(Principio de Producción de Alimentos Orgánicos Procesados)

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

Producir alimentos orgánicos procesados mediante métodos de procesamiento que utilicen funciones físicas y biológicas, evitando el uso de aditivos y agentes químicos de síntesis química, y preservando las características de las plantas orgánicas y los productos ganaderos orgánicos como ingredientes en el proceso de fabricación y procesamiento (las plantas orgánicas y los productos ganaderos orgánicos se prescriben en el Artículo 3 de la Notificación No. 1605 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca y en el Artículo 3 de la Notificación No. 1608 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca). respectivamente; en lo sucesivo denominadas "las mismas").

(Definición)

Artículo 3 En esta norma, los términos que se enumeran a la izquierda del cuadro siguiente se definen a la derecha.

| Término | Criterio |
|---------------------|--|
| Pienso orgánico | Los piensos producidos con arreglo a los criterios del artículo siguiente, cuyo peso de los productos agrícolas (excepto los productos agrícolas ecológicos y los ingredientes del punto 2. descritos en los criterios de los "ingredientes" de este cuadro), la leche (excepto la leche ecológica (leche entre los productos ganaderos ecológicos; en lo sucesivo, "los mismos")), los productos marinos y sus alimentos procesados no será superior al 5 % del peso de todos los ingredientes (excepto los ingredientes de los puntos 6. a 9. de este cuadro). |
| Alimentos orgánicos | Alimentos procesados orgánicos, de los cuales el peso de las |

| | |
|---|---|
| procesados de origen vegetal | plantas (excepto las plantas orgánicas), los productos animales, los productos marinos, sus alimentos procesados y los aditivos (excepto los aditivos alimentarios genéricos clasificados como alimentos procesados orgánicos y los coadyuvantes de procesamiento) del total de ingredientes (excepto el agua y la sal) y aditivos (excepto los coadyuvantes de procesamiento) no deberá ser superior al 5%. |
| Alimentos orgánicos procesados de origen animal | Los alimentos ecológicos transformados, de los cuales el peso de las plantas, los productos animales (excepto los productos animales ecológicos), los productos marinos, sus alimentos transformados y los aditivos (excepto los aditivos alimentarios genéricos clasificados como alimentos ecológicos transformados y los coadyuvantes de elaboración) del total de ingredientes (excepto el agua y la sal) y aditivos (excepto los coadyuvantes de elaboración) no será superior al 5 %. |
| Alimentos orgánicos procesados de origen vegetal y animal | Alimentos ecológicos transformados distintos de los alimentos ecológicos transformados de origen vegetal y de los alimentos ecológicos transformados de origen animal. |
| Tratamientos químicos | Los tratamientos entran en la categoría de 1 ó 2. 1 Cambiar la estructura química de las sustancias por medios químicos (excepto para quemar, calcinar, derretir, destilar en seco, y saponificando; de aquí en adelante lo mismo). 2 Añadir sustancias que se obtienen mediante tratamientos químicos (incluyendo el caso en el que el producto final no contiene las sustancias añadidas). |
| Tecnología de recombinación de ADN | Tecnología para crear ADN recombinante mediante la conexión del ADN a través de la ruptura y recombinación utilizando enzimas, transfiriéndolo a células vivas y replicándolo. |
| Plantas orgánicas producidas en la conversión | Plantas producidas en campos de conversión prescritos en el punto 2 en los criterios de "campos" del artículo 4 de la Norma Agrícola Japonesa para plantas orgánicas. |

(Criterios de los métodos de producción)

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

| Elemento | Criterio |
|---|--|
| Ingredientes y aditivos (incluidos los coadyuvantes de elaboración) | El uso de cualquier material, excepto los descritos a continuación, está prohibido. En caso de dificultad para obtener plantas orgánicas, productos ganaderos orgánicos o alimentos orgánicos procesados con las mismas categorías de los utilizados para los ingredientes, se podrán utilizar los prescritos en los puntos 2 ó 4. 1 Los siguientes materiales, limitados a aquellos con etiquetas de clasificación en sus envases, recipientes o |

| | |
|---|---|
| | <p>facturas. Sin perjuicio de las etiquetas de clasificación, cuando los alimentos orgánicos procesados son producidos, fabricados y procesados por el mismo productor o fabricante, y son clasificados por los artículos 10 y 30 de la Ley de Normalización, etc. de los productos agrícolas y forestales (Ley No. 175 de 1950), se permite el uso de dichos productos vegetales y animales como ingredientes también.</p> <p>(1) Plantas orgánicas (2) Alimentos orgánicos procesados (3) Productos animales ecológicos</p> <p>2. Vegetales y productos animales, excepto los productos descritos en el punto 1. Se excluirán los siguientes materiales. (1) Plantas y productos animales con las mismas categorías de plantas y productos animales ecológicos utilizados como ingredientes. (2) Alimentos irradiados ionizantes (3) Alimentos producidos por la tecnología del ADN recombinante</p> <p>3 Productos marinos (excepto los alimentos irradiados ionizantes y los producidos por la tecnología del ADN recombinante).</p> <p>4 Alimentos elaborados de origen vegetal, animal y pesquero (excepto los alimentos elaborados descritos en el punto 1.2), los que tienen las mismas categorías de alimentos ecológicos elaborados de origen vegetal utilizados para los ingredientes, los alimentos irradiados ionizantes y los producidos por la recombinación. tecnología del ADN).</p> <p>5 Sal 6 Agua 7 Aditivo descrito en el cuadro adjunto 1 (excepto los producidos utilizando la tecnología del ADN recombinante; en lo sucesivo, el mismo).</p> |
| Tasa de ingredientes y aditivos | <p>El peso de los ingredientes y aditivos prescritos en los puntos 2, 3, 4 y 7 (excepto para los aditivos alimentarios genéricos clasificados como alimentos elaborados ecológicos y coadyuvantes de elaboración) en los criterios de los "ingredientes" de este cuadro no deberá ser superior al 5 % del peso de todos los ingredientes (excepto la sal y la sal) y aditivos (excepto los coadyuvantes de elaboración).</p> |
| Gestión de los procesos de fabricación, transformación, envasado, almacenamiento y otros procesos | <p>1 Sólo se utilizará para la fabricación o la transformación el método físico o el método que utilice la función biológica (excepto los producidos por la tecnología del ADN recombinante; en lo sucesivo, "el mismo"). El uso de aditivos será el mínimo necesario.</p> <p>2 Las plantas orgánicas, los alimentos orgánicos procesados y los productos ganaderos orgánicos utilizados como ingredientes se controlarán para que no se mezclen con otras plantas y productos animales o alimentos procesados.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>3 Para el control de plagas y enfermedades sólo se utilizarán métodos físicos o métodos que utilicen funciones biológicas (excepto el método que utilice tecnología de ADN recombinante). En caso de que los medios ordinarios no sean suficientemente eficaces, podrán utilizarse los agentes químicos enumerados en el Cuadro 2 adjunto, así como los alimentos y aditivos alimentarios (incluidos los que se elaboren utilizando estos como ingredientes y salvo para el control de plagas de las plantas). Cuando se utilicen los prescritos en el cuadro adjunto 2, se evitará la contaminación de los mismos con ingredientes, aditivos y productos.</p> <p>4 En caso de que el efecto del control de plagas y enfermedades sea insuficiente sólo mediante el método prescrito en el punto 3, excepto durante el período de fabricación o almacenamiento de alimentos orgánicos procesados, se podrán utilizar agentes químicos que no figuren en la Tabla 2 adjunta. Cuando se utilicen, estos agentes se retirarán antes de empezar a fabricar alimentos ecológicos transformados.</p> <p>5 Las radiaciones ionizantes no se utilizarán para el control de plagas y enfermedades, la conservación de los alimentos o el saneamiento. 6 Los alimentos producidos o elaborados de conformidad con los criterios de "Ingredientes y aditivos (incluidos los coadyuvantes de elaboración)" y las disposiciones de los puntos 1 a 5 anteriores deberán controlarse para evitar la exposición a sustancias para el control de plagas y enfermedades de las plantas, detergentes, desinfectante y otros agentes.</p> |
|--|--|

(Etiquetado de alimentos orgánicos procesados y sus ingredientes)

Artículo 5 Los nombres de los alimentos orgánicos procesados y sus ingredientes deberán ser etiquetados con los métodos que se indican a continuación, aun cuando estén de acuerdo con las normas de etiquetado de los alimentos (Ordenanza del Gabinete No. 20 de 2015).

| División | Criterio |
|-----------------------|---|
| Etiquetado de nombres | <p>1 Para pegar una de las siguientes etiquetas.</p> <p>(1) "有機○○" o "○○(有機)" (que significa ○○ orgánico o ○○ (orgánico) en japonés).</p> <p>(2) "オーガニック○○" o "○○(オーガニック)" (que significa ○○ orgánico o ○○ (orgánico) en japonés).</p> <p>(Nota) El nombre genérico de los alimentos procesados deberá rellenarse en ○○.</p> <p>Sin embargo, cuando los nombres genéricos de los alimentos ecológicos</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>procesados de origen vegetal y animal descritos en ○○ coincidan con el nombre general de los alimentos ecológicos procesados de origen vegetal, la descripción que aclara que dichos alimentos no son "alimentos orgánicos procesados de origen vegetal" deberá figurar junto al nombre o al nombre del producto.</p> <p>2. No obstante el criterio 1, si las plantas orgánicas cosechadas en el campo durante el período de conversión se utilizan, fabrican o transforman como ingredientes, la descripción "en el período de conversión" aparecerá antes o después de la denominación prescrita en el punto 1. Cuando la descripción "en el período de conversión" aparezca junto a la mercancía en el mismo tamaño que las letras de más de 14 puntos (JIS Z8305) en un color que contrasta con los fondos, la descripción "bajo el símbolo período de conversión" antes o después del nombre puede omitirse.</p> |
| <p>Etiquetado de los nombres de los ingredientes</p> | <p>1. En cuanto a las plantas orgánicas (excepto las plantas orgánicas cosechadas en campos bajo el período de conversión), los alimentos orgánicos procesados (excepto aquellos en los que se utilizan como ingredientes plantas orgánicas cosechadas en campos bajo el período de conversión) o los productos ganaderos orgánicos, se utilizan como tales como "orgánicos", aparecerán en los nombres generales de plantas o alimentos procesados de origen vegetal.</p> <p>2. Si las plantas orgánicas cosechadas en campos bajo el período de conversión son utilizadas, fabricadas o procesadas como ingredientes, la descripción "bajo el período de conversión" aparecerá antes o después de los nombres de las materias primas según lo prescrito en el punto 1. Cuando la descripción "bajo el período de conversión" aparezca junto al nombre de la mercancía en el punto 1. el mismo tamaño de las letras mayores de 14 puntos (JIS Z8305) en contraste al color de fondo, la descripción "bajo la conversión período" antes o después de los nombres</p> |

de las materias primas puede omitirse.

Tabla adjunta 1 Aditivos

| Núm. SIN | Aditivo | Criterio |
|----------|-----------------------|---|
| 330 | Ácido cítrico | Limitado para ser usado como ajustador de pH o usado para productos vegetales transformados o frutas transformadas productos. |
| 331iii | Citrato de sodio | Limitado a ser usado para productos lácteos o usado para albúmina y salchichas a baja temperatura. pasteurización. |
| 296 DL | Ácido málico | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| 270 | Ácido láctico | Limitado para su uso en productos vegetales o vegetales procesados productos a base de arroz, para salchichas como tripa, para productos lácteos productos como coagulantes, y para el queso en salado como regulador del pH. |
| 300 L | Ácido ascórbico | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| 301 L | Ascorbato de sodio | Limitado para ser utilizado en carnes procesadas |
| | Tanino (extracto) | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal como ayuda para el filtro |
| 513 | Ácido sulfúrico | Limitado para ser usado para extraer agua en la producción de azúcar como agente de ajuste del pH. |
| 500i | Carbonato de sodio | Limitado para ser usado en confitería, azúcar, alimentos procesados de frijoles, fideos y pan, o para productos lácteos como sustancia neutralizante. |
| 500ii | Carbonato de sodio | Limitado para ser usado en confitería, azúcar, alimentos procesados de frijoles, fideos y pan, bebidas, productos vegetales, frutas procesadas o para productos lácteos como sustancia neutralizante. |
| 501i | Carbonato de potasio | Limitado a ser usado para secar productos de fruta procesada, o usado para alimentos procesados con granos, azúcar, productos de frijoles procesados, fideos, pan o confitería. |
| 170i | Carbonato de calcio | En el caso de los productos animales, se limitará su uso a los productos lácteos (excepto para colorear) y al queso como coagulante. |
| 503i | Carbonato de amonio | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal. |
| 503ii | Bicarbonato de amonio | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal. |
| 504i | Carbonato de magnesio | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal. |
| 508 | Cloruro de potasio | Limitado a ser utilizado para productos vegetales procesados, productos procesados de frutas, condimentos o sopas. |
| 509 | Cloruro de | Limitado a ser utilizado para alimentos procesados de |

| | | |
|-------|--|---|
| | calcio | origen vegetal y queso como agente coagulante, o utilizado para grasas y aceites comestibles, productos vegetales procesados, productos transformados a base de frutas, productos transformados a base de judías, productos lácteos o carne transformada. |
| 511 | Cloruro de magnesio | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal como agente coagulante o en productos a base de judías procesadas. |
| | Agua de mar cruda cloruro magnésico | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal como agente coagulante o utilizado para granos procesados productos. |
| 524 | Hidróxido de sodio | Limitado para su uso en la transformación del azúcar como pH o usado para alimentos procesados con granos. |
| 525 | Hidróxido de potasio | Limitado para su uso en la transformación del azúcar como pH agente de ajuste. |
| 526 | Hidróxido de calcio | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal origen. |
| 334 | Ácido tartárico | Limitado para su uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| 335ii | T artrato de L-sodio | Limitado para su uso en confitería. |
| 336i | Hidrógeno potásico L-tartrato | Limitado para ser usado en alimentos procesados con granos o confitería. |
| 341i | Fosfato de dihidrógeno cálcio | Limitado para su uso en polvos como agente expansor |
| 516 | Sulfato de calcio | Limitado a ser usado como agente coagulante o usado para la confitería, los productos de frijoles procesados o la levadura de pan |
| 400 | Ácido algínico | Limitado para uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| 401 | Alfinato de sodio | Limitado para ser utilizado en alimentos procesados de origen vegetal |
| 407 | Carragenina | En caso de alimentos procesados de origen animal, limitados a ser utilizados para productos lácteos. |
| 410 | Goma de algarroba (goma garrofín) | En caso de utilizarse para alimentos procesados de origen animal, se limitará a los productos lácteos o a la carne procesada |
| 412 | Goma guar | En caso de utilizarse para alimentos procesados de origen animal, limitado a los productos lácteos, la carne enlatada o los ovoproductos |
| 413 | Goma de Tragacanto | |
| 414 | Goma arábica | Limitada para su uso de productos lácteos, grasas y aceites comestibles o confitería |
| 415 | Goma xantana | En caso de que se utilice para alimentos procesados de origen animal, se limitará su uso a productos lácteos o |

| | | |
|--------|--|---|
| | | confitería. |
| 416 | Goma de Karaya | En caso de que se utilice para alimentos procesados de origen animal, se limitará su uso a productos lácteos o confitería. |
| | Caseína | Limitada para ser utilizada en alimentos procesados de origen vegetal |
| | Gelatina | Limitada para su uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| 440 | Pectina | En caso de utilizarse para alimentos procesados de origen animal, limitada a los productos lácteos. |
| | Etanol | En caso de utilizarse para alimentos procesados de origen animal, limitado a la carne procesada. |
| 307b | Mezcla de tocoferol | En caso de utilizarse en alimentos procesados de origen animal, limitado a ser utilizado para carne procesada |
| 322 | Lecitina (vegetal, Yema, Fraccionada, Girasol) | Limitado a los obtenidos sin ningún tratamiento de blanqueo y, en caso de que se utilicen para alimentos procesados de origen animal, limitado a los utilizados para productos lácteos, alimentos infantiles derivados de la leche, la grasa y los productos oleaginosos o aliños. |
| 553iii | Talco | Limitado para ser utilizado en alimentos procesados de origen vegetal |
| 558 | Bentonita | Limitada para uso en alimentos procesados de origen vegetal. |
| 559 | Kaolin | Limitada para uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| | Tierra de diatomeas | Limitada para su uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| | Perlita | Limitada para su uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| 551 | Dióxido de silicio | Limitado a ser utilizado en alimentos procesados de origen vegetal como gel o solución coloidal |
| | Caron activo | Limitado para uso en alimentos procesados de origen vegetal |
| 901 | Cera de abejas | Limitada para uso en alimentos procesados de origen vegetal como agente separador |
| 903 | Cera de carnauba | Limitada para uso en alimentos procesados de origen vegetal como agente separador |
| | Ceniza de madera | Limitada a las derivadas o producidas a partir de materias primas naturales fuentes sin tratamiento químico. Limitado a ser para la producción de soba de Okinawa, arroz procesado productos, productos de confitería húmedos japoneses, chinos huevos en conserva o productos alimenticios de konjac o eliminando la dureza de los vegetales silvestres. |
| | Aromatizantes | Excepto los químicamente sintetizados |
| 941 | Nitrógeno | |
| 948 | Oxígeno | |
| 290 | Dióxido de carbono | |

| | | |
|---------|--|---|
| | Enzima | |
| | Sustancias que se suministran generalmente para comer o beber como alimentos y que se utilizan como aditivos alimentarios. | |
| | Hipoclorito de sodio | Limitado para su uso en la desinfección de los intestinos de los animales y en la limpieza de los huevos. |
| | Hipoclorito agua ácida | Limitado a ser utilizado para alimentos procesados de origen vegetal (limitado a aquellos hechos por electrólisis de agua salada (limitado a aquellos que contienen no menos de 99% de cloruro de sodio)), intestino de animales como desinfección, o huevo como limpiador. |
| 297 | Ácido fumárico | Limitado para su uso en la desinfección del intestino de los animales y en la limpieza de huevo. |
| 365 | Fumarato monosódico | Limitado se utiliza para la desinfección del intestino de los animales y para la limpieza de los huevos |
| | Ozono | Limitado para ser usado en alimentos procesados de origen vegetal, intestino animal como desinfección o huevo como limpiador. |
| 460(ii) | Celulosa en polvo | Limitada para su uso como medio filtrante en alimentos orgánicos procesados de origen vegetal. |

(Nota) Los números del SIN son números designados para los aditivos por el Sistema Internacional de Numeración (SIN).

Anexo Tabla 2 Agentes químicos

| Agente químico | Criterio |
|---------------------------------|--|
| Extracto de Piretro | Aquellos sin butóxido de piperonilo como sinergista. Excepto para el control de plagas de las plantas |
| Tierra de diatomeas | |
| Silicato de sodio | Excepto para el control de plagas de las plantas. |
| Bicarbonato de sodio | |
| Dióxido de carbono | |
| Jabón de potasio (Jabón blando) | Excepto para el control de plagas de las |

| | |
|-----------------------|--|
| | plantas. |
| Etanol | Excepto para el control de plagas de las plantas. |
| Ácido bórico | Limitado para su uso en recipientes y, excepto para el control de plagas de las plantas |
| Agente de feromonas | Limitado a los que contienen feromonas sexuales actividad de los insectos como ingrediente activo, y excepto para el control de plagas de las plantas. |
| Capsaicina | Limitada para ser usada como repelente, y excepto para el control de plagas de las plantas. |
| Extracto de geranio | Limitado para su uso como repelente, y a excepción del finalidad de la lucha contra las plagas de las plantas |
| Extracto de citronela | Limitado para ser utilizado como repelente, y a excepción del finalidad de la lucha contra las plagas de las plantas |

(Notas) El uso de agentes químicos se hará de acuerdo con el uso prescrito.

(Calendario de la última revisión)

La Notificación No.683 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 29 de marzo de 2018 será efectiva a partir del 1 de abril de 2018.