

PADRÃO JAPONÊS DE AGRICULTURA PARA ALIMENTOS PROCESSADOS DE PRODUTOS ORGÂNICOS.

Notificação nº60- Estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca , no dia 20 de janeiro de 2000.

Notificação nº1885- Atualizado pelo Ministério da Agricultura , Silvicultura e pesca, no dia 18 de novembro de 2003.

Notificação nº1606- Atualizado pelo Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca, no dia 27 de outubro de 2005.

(OBJETIVOS)

Artigo 1º- O objetivo deste padrão é estabelecer critérios e os métodos de produção para alimentos processados de produtos orgânicos.

(Princípio da Produção de Alimentos Processados de Produtos Orgânicos.).

Artigo 2º- O Princípio da Produção de Alimentos Processados de Produtos Orgânicos é o seguinte: alimentos processados orgânicos são produzidos com métodos físicos e biológicos, evitando o uso de agentes químicos e aditivos alimentares quimicamente sintetizados, e pela conservação das características dos ingredientes / matéria prima, que devem ser produtos da agricultura orgânica e os produtos orgânicos de origem animal, produzidos de acordo com o Padrão Japonês de Agricultura (prescritos de acordo com o 3º artigo da Notificação nº1605 do Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca, de 27 de outubro de 2005 e Notificação nº1608 do Ministério de Agricultura, Silvicultura e Pesca, de 27 de outubro de 2005, respectivamente).

(DEFINIÇÕES)

Artigo 3º- Neste padrão, os termos listados na coluna da esquerda da tabela abaixo têm sua definição apresentada na coluna à direita.

TERMO	DEFINIÇÃO
Alimentos processados orgânicos	Alimentos processados de acordo com os critérios do artigo seguinte, que não contenham mais de 5% de peso (massa) em produtos agrícolas (exceto pelos produtos agrícolas orgânicos), ou produtos pecuários (exceto pelos produtos pecuários orgânicos), ou produtos marinhos, bem como os produtos processados dessas categorias (exceto sal, água e auxiliares de processamento).
Produção de alimentos processados orgânicos de origem agrícola (vegetal)	Produtos que não contenham mais de 5% de peso (massa) em produtos agrícolas (exceto pelos produtos agrícolas orgânicos), ou produtos pecuários ou produtos marinhos, bem como os produtos processados dessas categorias (exceto sal, água e auxiliares de processamento).

Alimentos processados orgânicos de origem animal	Produtos que não contenham mais de 5% de peso (massa) em produtos agrícolas, ou produtos pecuários (exceto pelos produtos pecuários orgânicos) ou produtos marinhos, bem como os produtos processados dessas categorias (exceto sal, água e auxiliares de processamento).
Alimentos processados orgânicos de origem vegetal e animal	Outros alimentos processados orgânicos, que não de origem vegetal ou animal.
Tecnologia de DNA recombinante	Refere-se à tecnologia de alteração do código genético (DNA), através de corte e junção por meio de enzimas, e de sua transferência para células vivas que são então multiplicadas.
Produtos de agricultura orgânica oriundos de campos em conversão	Refere-se a produtos agrícolas produzidos em campos em conversão, conforme estabelecido do artigo 4º do Padrão Japonês de Agricultura para Produtos de Agricultura Orgânica.

(CRITÉRIOS REFERENTES AOS MÉTODOS DE PRODUÇÃO)

Artigo 4º- Os critérios para métodos de produção de alimentos processados orgânicos, são os seguintes:

ITEM	CRITÉRIOS
Matéria prima (incluindo aditivos e adjuvantes de processamento)	<p>É proibido o uso de quaisquer materiais exceto pelos que são citados a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Os seguintes produtos orgânicos, limitados àqueles com os selos de classificação (=grading) / certificados afixado nas embalagens, containers ou notas fiscais. Entretanto, esta limitação não se aplica aos produtos orgânicos produzidos pelas próprias pessoas/empresas que fabricam e/ou processam os alimentos e classificados de acordo com o artigo 15 da lei que regulamenta a Padronização e Rotulagem Adequada de Produtos da Agricultura e Silvicultura.(Lei nº175 de 1950). <ol style="list-style-type: none"> (1) PRODUTOS DE AGRICULTURA ORGÂNICA (2) ALIMENTOS PROCESSADOS ORGÂNICOS (3) PRODUTOS ORGÂNICOS DE ORIGEM ANIMAL. 2. Produtos agrícolas exceto por aqueles descritos no item 1. Devem ser excluídos os seguintes materiais: <ol style="list-style-type: none"> (1) Produtos de origem agrícola ou animal que sejam iguais aos produtos orgânicos, de origem agrícola ou animal, usados como matéria- prima ou ingredientes. (2) Alimentos tratados com radiação ionizante. (3) Produzidos através da tecnologia de DNA recombinante .

	<p>3- Produtos marinhos (exceto para alimentos tratados com radiação ionizante e para aqueles produzidos através da tecnologia de DNA recombinante).</p> <p>4- Para produtos processados de 2 e 3 (exceto para produtos iguais aos produtos orgânicos usados como matéria-prima, alimentos tratados com radiação ionizante, e aqueles produzidos através da tecnologia de DNA recombinante.).</p> <p>5- sal</p> <p>6- água</p> <p>7- Aditivos alimentícios descrito na tabela 1(exceto aqueles produzidos pela tecnologia de DNA recombinante).</p>
<p>Manejo relativo á fabricação, processamento, embalagem, armazenagem e outros processos</p>	<p>1. Apenas métodos físicos ou métodos envolvendo funções biológicas (exceto para métodos que utilizam algo produzido pela tecnologia de DNA recombinante), poderão ser empregados na fabricação ou processamento. O uso de aditivos alimentícios deverá ser limitado ao mínimo necessário.</p> <p>2. deverá haver controle dos produtos agrícolas orgânicos, produtos processados orgânicos e produtos pecuários orgânicos usados como ingredientes de modo a garantir que não sejam misturados com outros produtos.</p> <p>3. Apenas métodos físicos ou métodos envolvendo funções biológicas (exceto para métodos que utilizam algo produzido pela tecnologia de DNA recombinante) poderão ser usados para controle de doenças e pragas. Se estes métodos se mostrarem ineficientes, poderão ser usados os agentes listados na tabela 2 (exceto para agentes produzidos através da tecnologia de DNA recombinante).No caso de serem usados agentes listados na tabela 2, devem ser tomadas medidas para impedir sua mistura (contato) com as matérias-primas e os produtos.</p> <p>4. Não deverá ser aplicada radiação ionizante para controle de doenças e pragas, preservação dos alimentos, remoção de patogênicos,ou saneamento.</p> <p>5. Os produtos produzidos ou processados de acordo com os critérios de “ingredientes” e as provisões de 1 a 4, citadas acima, deverão ser controlados para não entrarem em contato com químicos agrícolas, detergentes e desinfetantes, bem como outros agentes.</p>

(ROTULAGEM DOS ALIMENTOS PROCESSADOS ORGÂNICOS E DE SEUS INGREDIENTES)

Artigo 5º-Os alimentos processados orgânicos e de seus ingredientes deverão ser rotulados de acordo com os métodos descritos a seguir.

DIVISÃO	CRITÉRIOS
Rotulagem / nome do produto	<p>1. Escrever conforme os seguintes exemplos:</p> <p>(1) [orgânico OO] ou [OO(orgânico)], em ideograma japonês, kanji (significa “yuuki”).</p> <p>(2) [orgânico OO] ou [OO(orgânico)], no alfabeto katakana, usado para termos estrangeiros.</p> <p>(NOTA) [OO] deverá ser o nome comum dos alimentos processados de produtos da agricultura orgânica. Porém, se coincidirem os nomes comuns dos produtos orgânicos de origem animal com os alimentos processados de produtos da agricultura orgânica, o nome deverá ser prescrito pelo Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca.</p> <p>2. A despeito dos critérios mencionados em 1, para produtos que utilizarem como ingredientes os produtos da agricultura orgânica colhidos de lavoura sob período de conversão, deverão colocar a descrição “sob período de conversão”, em japonês “tenkankikantyu”, antes ou depois do nome conforme prescrito em 1.</p>
Rotulagem dos nomes dos ingredientes	<p>1. Ingredientes que sejam produtos da agricultura orgânica (exceto para os produtos de agricultura orgânica colhidos na lavoura sob período de conversão), os alimentos processados orgânicos (exceto para os que usam como matéria-prima os produtos da agricultura orgânica colhidos em lavouras sob período de conversão), ou produtos orgânicos de origem animal , deverão ter seu nome comum acompanhado pela expressão “orgânico”, em ideograma japonês: “yuuki”.</p> <p>2. para produtos que utilizarem como ingredientes os produtos da agricultura orgânica colhidos de lavoura sob período de conversão, deverão colocar a descrição “sob período de conversão”, em japonês “tenkankikantyu”, antes ou depois do nome conforme prescrito em 1.</p>

TABELA- 1

ADITIVOS ALIMENTÍCIOS	CRITÉRIOS
Ácido cítrico	Uso limitado como agente regulador de pH ou para produtos de hortaliças ou frutas processadas.
Citrato de sódio	Uso limitado para laticínios, ou usado para albúmen e salsicharia na pasteurização em baixa temperatura
DL- ácido málico	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Ácido láctico	Uso limitado para produtos de hortaliças processadas, para o revestimento de lingüiça/salsichas, como agente coagulante de laticínios e ainda para conserva de queijo como agente regulador de pH.
L-ácido ascórbico	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
L- ácido ascórbico de sódio	Uso limitado para os produtos processados de carne.
Tanino (ácido tânico)	Uso limitado como auxiliar de filtragem em produtos processados agrícolas.
Ácido sulfúrico	Uso limitado como agente regulador de pH da água extraída na produção de açúcar.
Carbonato de sódio e carbonato hidrogenado de sódio	Uso limitado para a confeitaria, açúcar, produtos processados de feijão, macarrão e pães.
Carbonato de potássio	Uso limitado para secagem de produtos processados de frutas, ou para produtos processados de grãos, produtos processados de feijão, macarrão, pães e confeitaria.
Carbonato de cálcio	No caso de produtos processados de origem animal, o uso é limitado aos laticínios (exceto como corante), e como agente coagulante do queijo.
Carbonato de amônia e carbonato hidrogenado de amônia (bicarbonato de amônia)	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Carbonato de magnésio	Uso limitado para produtos agrícolas processados.

Cloreto de potássio	Uso limitado para produtos processados de hortaliças, produtos processados de frutas, temperos e sopas.
Cloreto de cálcio	Uso limitado para como agente coagulante em produtos agrícolas processados e em queijo, ainda como óleos comestíveis, produtos processados de hortaliças, produtos processados de frutas, produtos processados de feijões e para laticínios e produtos processados de carne.
Cloreto de magnésio	Uso limitado como agente coagulante em produtos agrícolas processados ou para produtos processados de feijões.
Cloreto de magnésio extraído de água marinha	Uso limitado como agente coagulante em produtos agrícolas processados ou para produtos processados de feijões.
Hidróxido de sódio	Uso limitado para o processamento de açúcar como agente regulador de pH ou para produtos processados de grãos.
Hidróxido de potássio	Uso limitado para processamento de açúcar como agente regulador de pH.
Hidróxido de cálcio	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
DL-Ácido tartárico	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
L-ácido tartárico	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
DL- tartarato de sódio	Uso limitado para confeitaria.
L- tartarato de sódio	Uso limitado para confeitaria.
DI- tartarato hidrogenado de potássio	Uso limitado para produtos processados de grãos ou confeitaria.
L-tartarato hidrogenado de potássio	Uso limitado para produtos processados de grãos ou confeitaria.
Monofosfato de Cálcio	Uso limitado em fermentos (agentes de expansão em pó).
Sulfato de cálcio	Uso limitado como agente coagulante ou uso em confeitaria, produtos processados de feijão ou leveduras para pães.
Ácido algínico	Uso limitado para produtos agrícolas processados.

Alginato de sódio	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Agar-agar	
Goma carragena	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos laticínios.
Goma de algaroba	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos laticínios e ainda para produtos processados de carne.
Goma guar	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos laticínios, carne enlatada e produtos de ovos.
Goma de tragacanto	
Goma arábica	Uso limitado para laticínios, gorduras e óleos comestíveis ou para confeitaria.
Goma xantana	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos laticínios e aos produtos de confeitaria.
Goma karaya	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos laticínios e aos produtos de confeitaria.
Caseína	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Gelatina	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Pectina	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos laticínios.
Etanol	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos produtos processados de carne.
Tocoferol misto	No caso de produtos processados de origem animal, uso limitado aos produtos processados de carne.
Lecitina tratada com enzimas	Limitado às lecitinas obtidas sem qualquer alvejante ou tratamento com solvente orgânico. Além disso, no caso de produtos agrícolas de origem animal, uso limitado para os laticínios, alimentos para bebês derivados de leite, produtos de gorduras e óleos comestíveis, ou maionese.
Lecitina decomposta por enzimas	Limitado às lecitinas obtidas sem qualquer alvejante ou tratamento com solvente orgânico. Além disso, no caso de

	produtos agrícolas de origem animal, uso limitado para os laticínios, alimentos para bebês derivados de leite, produtos de gorduras e óleos comestíveis, ou maionese.
Lecitina de plantas	Limitado às lecitinas obtidas sem qualquer alvejante ou tratamento com solvente orgânico. Além disso, no caso de produtos agrícolas de origem animal, uso limitado para os laticínios, alimentos para bebês derivados de leite, produtos de gorduras e óleos comestíveis, ou maionese.
Lecitina de gema de ovo	Limitado às lecitinas obtidas sem qualquer alvejante ou tratamento com solvente orgânico. Além disso, no caso de produtos agrícolas de origem animal, uso limitado para os laticínios, alimentos para bebês derivados de leite, produtos de gorduras e óleos comestíveis, ou maionese.
Talco	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Bentonita	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Caulim	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Terra diatomácea	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Perlita	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Dióxido de silicone	Uso limitado para produtos agrícolas processados, como gel ou solução coloidal.
Carvão ativado	Uso limitado para produtos agrícolas processados.
Cera de abelha	Uso limitado para produtos agrícolas processados como agente separador .
Cera de carnaúba	Uso limitado para produtos agrícolas processados como agente separador .
Cinzas de madeira	Uso limitado para o método tradicional de produzir o queijo.
Agentes aromatizantes	Não deve ser sintetizado quimicamente.
Nitrogênio	
Oxigênio	

Dióxido de carbono	
Enzimas	
Hipoclorito de sódio	Uso limitado para a esterilização de intestinos de animais e para higienização de ovos.
Solução de hipoclorito	Uso limitado para a esterilização de intestinos de animais e para higienização de ovos.
Ácido boletico (ácido de sódio?)	Uso limitado para a esterilização de intestinos de animais e para higienização de ovos.
Fumarato de sódio	Uso limitado para a esterilização de intestinos de animais e para higienização de ovos.

TABELA-2

AGENTE QUÍMICO	CRITÉRIOS
Extrato de piretro	Limitado para aqueles que não apresentam butóxido de piperonil como sinérgico
Óleo vegetal e animal	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Gelatina	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Caseína	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Produtos fermentados derivados da levedura Koji (<i>Aspergillus oryzae</i>)	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Extrato de micélio de <i>Lentinus edodes</i> (shiitake)	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Extrato de chlorella	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Quitina	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas. Além disso, uso limitado aos derivados de materiais naturais.

Cera de abelha	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Sílica mineral	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Terra diatomácea	
Bentonita	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Silicato de sódio	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Bicarbonato de sódio	
Dióxido de carbono	
Sabão de potássio	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Etanol	Exceto para uso no controle de doenças e pragas nos produtos agrícolas.
Ácido bórico	Limitado para uso em armadilhas para insetos.
Feromônios sexuais	Seus ingredientes ativos deverão ser substâncias com efeito de feromônios sobre os insetos nocivos aos produtos agrícolas e não será permitido o uso para controle de doenças e pragas dos produtos agrícolas.

(NOTAS)

O uso dos agentes químicos deverá estar em conformidade com as prescrições técnicas específicas.

CLÁUSULA ADICIONAL
(A data da entrada em vigor)

Esta notificação será efetivada após 30 dias da data de sua publicação.

Para os alimentos processados de produtos da agricultura orgânica produzidas durante 3 meses após a data de sua publicação e efetivação da notificação, valerá a notificação anterior do Padrão Japonês de Agricultura para Alimentos Processados de Produtos da Agricultura Orgânica.