

Estándares Agrícolas de Japón
Alimentos Orgánicos Procesados

(Actualización de MAFF al 31 de julio de 2024)

1 Alcance

Esta norma especifica los requisitos para los alimentos procesados orgánicos.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o la totalidad de su contenido constituye requisitos de esta Norma Agrícola de Japón. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento al que se hace referencia.

JAS 0018 Algas orgánicas

JAS 1605 Productos orgánicos de origen vegetal

JAS 1607 Pienso orgánico

JAS 1608 Productos orgánicos para ganado

JIS Z8305

3 Términos y definiciones

Para los efectos de esta Norma Agrícola de Japón, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1

Alimentos orgánicos procesados

Los alimentos orgánicos procesados se definen como alimentos procesados que han sido producidos de acuerdo con la Cláusula 5, el peso total de los productos agrícolas exceptuando los productos orgánicos agrícolas, productos ganaderos (excepto para productos ganaderos orgánicos), productos del mar (excluyendo algas orgánicas), otros alimentos y bebidas especificados en 5.1-b así como coadyuvantes (excluyendo aquellos "aditivos generales para alimentos y bebidas clasificados como alimentos procesados orgánicos y coadyuvantes de proceso) deben ser inferiores al 5 % del peso total de sus ingredientes (excluyendo la sal y agua) y aditivos (excluyendo los coadyuvantes de proceso)

y sus alimentos procesados incluidos en sus ingredientes (excepto agua, sal y coadyuvantes de procesamiento) deben ser inferiores al 5%.

3.2

Alimentos orgánicos procesados de origen agrícola

Aquellos alimentos orgánicos procesados producidos de tal manera que el peso total de los productos vegetales (excluidos los productos vegetales orgánicos), productos pecuarios, productos marinos, otros alimentos y bebidas especificados en 5.1-b así como aditivos (excluidos aquellos “aditivos generales para alimentos y bebidas clasificados como alimentos orgánicos procesados (limitados a alimentos orgánicos de origen vegetal) y coadyuvantes de procesamiento) debe ser inferior al 5% del peso total de sus ingredientes (excluidas la sal y el agua) y aditivos (excluidos los coadyuvantes de procesamiento).

3.3

Alimentos orgánicos procesados de origen pecuario

Aquellos alimentos orgánicos procesados producidos de tal manera que el peso total de los productos vegetales, productos pecuarios (excluidos los productos pecuarios orgánicos), productos marinos, otros alimentos y bebidas especificados en 5.1-b así como aditivos (excluidos aquellos “aditivos generales para alimentos y bebidas clasificados como alimentos orgánicos procesados (limitados a alimentos orgánicos de origen pecuario) y coadyuvantes de procesamiento) debe ser inferior al 5% del peso total de sus ingredientes (excluidas la sal y el agua) y aditivos (excluidos los coadyuvantes de procesamiento).

3.4

Alimentos orgánicos procesados de origen agrícola y ganadero

Aquellos alimentos orgánicos procesados (excluidos los alimentos orgánicos procesados de origen agrícola y los alimentos orgánicos procesados de origen pecuario) producidos de tal manera que el peso total de los productos vegetales (excluidos los productos vegetales orgánicos), productos pecuarios (excluidos los productos pecuarios orgánicos), productos marinos, otros alimentos y bebidas especificados en 5.1-b así como aditivos (excluidos aquellos “aditivos generales para alimentos y bebidas clasificados como alimentos orgánicos procesados (excluidos otros alimentos procesados orgánicos) y coadyuvantes de procesamiento) debe ser inferior al 5% del peso total de sus ingredientes (excluidas la sal y el agua) y aditivos (excluidos los coadyuvantes de procesamiento).

3.5

Otros alimentos procesados orgánicos

Aquellos alimentos orgánicos procesados excluidos los alimentos orgánicos procesados de origen agrícola, los alimentos orgánicos procesados de origen pecuario y los alimentos orgánicos procesados de origen agrícola y pecuario.

3.6

Bebidas alcohólicas orgánicas

Aquellas bebidas alcohólicas que se incluyen en los alimentos orgánicos procesados y que cumplen con los criterios previstos en el Artículo 2, párrafo (2), punto (i), (b) de la Ley de Normas Agrícolas de Japón (Ley N° 175 de 1950, en adelante denominada la “Ley”)

3.7

Productos orgánicos de origen agrícola

Aquellos productos agrícolas (limitados únicamente a alimentos y bebidas) producidos de conformidad con la Cláusula 5 de JAS 1605.

3.8

Productos ganaderos orgánicos

Ganado o aves de corral criados de conformidad con la Cláusula 5 de JAS 1608, o productos de ganado o aves de corral producidos a partir de estos en conformidad con la Cláusula 5 de JAS 1608.

3.9

Algas orgánicas

Algas producidas de acuerdo con JAS 0018.

3.10

Aditivos generales para alimentos y bebidas

Aquellos productos que generalmente se destinan al consumo humano como alimentos, pero que pueden utilizarse como aditivos.

3.11

Tratamiento químico

Se incluye en cualquiera de los siguientes:

- a)** Transformar un compuesto en una sustancia de composición diferente mediante un proceso químico (excluidas la combustión, calcinación, fusión, destilación en seco y saponificación; lo mismo se aplica en adelante).
- b)** Añadir una sustancia obtenida por un proceso químico (incluidos los casos en que el producto final no contenga dicha sustancia)

3.12

Tecnología del ADN recombinante

Una serie de técnicas para crear moléculas de ADN recombinante (que son dos piezas diferentes de ADN unidas) cortando y pegando ADN mediante enzimas, etc. e insertándolo en células vivas para replicar el ADN.

3.13

Productos agrícolas orgánicos en conversión

Aquellos productos orgánicos de origen agrícola producidos en un campo que se encuentre en el período de conversión especificado en 5.1.2 b) de la JAS 1605.

4 Principios para la producción de alimentos orgánicos procesados

Estos alimentos orgánicos procesados se producen con la intención de mantener las características de los ingredientes orgánicos (como los productos orgánicos de origen agrícola, productos orgánicos ganaderos y algas orgánicas) en todas las etapas de fabricación o procesamiento, basándose en el principio de utilizar un método físico o biológico de procesamiento y evitando el uso de aditivos y agentes químicos sintetizados químicamente.

5 Métodos de producción

5.1 Ingredientes y aditivos (incluidos los coadyuvantes de proceso)

No se debe utilizar ningún producto distinto de los especificados en a) ~ c). Sin embargo, los especificados en b) sólo se pueden utilizar en los casos en que sea difícil obtener el mismo tipo de productos orgánicos (como productos agrícolas orgánicos, productos orgánicos pecuarios, algas o alimentos orgánicos procesados) que se van a utilizar como materia prima.

a) Cualquiera de los siguientes 1) ~ 4), acompañados de las etiquetas de clasificación correspondientes, las cuales podrán fijarse a los productos agrícolas correspondientes o a sus empaques, contenedores o facturas. (Excluidos aquellos productos que sean producidos por el fabricante o procesador del alimento orgánico procesado pertinente y clasificados de conformidad con las disposiciones del Artículo 10 o del Artículo 30 de la Ley)

1) productos orgánicos de origen agrícola

2) productos ganaderos orgánicos

3) algas orgánicas

4) alimentos orgánicos procesados

b) Alimentos y bebidas distintos de los especificados en a) (excluidos los siguientes).

1) Productos vegetales, productos pecuarios, productos de algas y alimentos procesados, que sean del mismo tipo de productos* utilizados como materias primas (*como productos orgánicos agrícolas, productos orgánicos pecuarios, algas y alimentos orgánicos procesados).

2) Aquellos productos que hayan sido irradiados.

3) Aquellos productos elaborados mediante tecnología de ADN recombinante.

c) Sal

d) Agua

e) Aditivos especificados en la Tabla A.1 (para alimentos orgánicos procesados, excluidas las bebidas alcohólicas orgánicas) o la Tabla B.1 (para bebidas alcohólicas orgánicas)

5.2 La relación entre ingredientes y aditivos

La relación entre el peso total de los especificados en 5.1 b) y 5.1 e) (excluidos los “aditivos generales para alimentos y bebidas clasificados como alimentos orgánicos procesados (excluidos otros alimentos orgánicos procesados) y los coadyuvantes de procesamiento)”, y el peso total de los ingredientes (excluidas la sal y el agua) y los aditivos (excluidos los coadyuvantes de procesamiento) debe ser del 5 % o menos.

5.3 Gestión de procesos de fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento y otros

5.3.1 La fabricación o el procesamiento deben realizarse mediante métodos físicos o que utilicen funciones biológicas (excluidos los métodos que utilicen organismos vivos, que se produzcan mediante tecnología de ADN recombinante

. Lo mismo se aplica en lo sucesivo). El uso de aditivos debe limitarse al mínimo necesario.

5.3.2 Dichos productos orgánicos de origen agrícola, que se utilicen como ingredientes, estarán sujetos a las disposiciones especificadas en 5.13 de JAS 1605, desde su recepción hasta su fabricación o procesamiento, y se podrán utilizar sustancias para su preparación, etc. especificadas en la Tabla D.1 de JAS 1605.

5.3.3 Dichos productos ganaderos orgánicos que se utilicen como ingredientes estarán sujetos a las disposiciones especificadas en 5.7 de JAS 1608, desde su recepción hasta su fabricación o procesamiento, y se podrán utilizar sustancias para la preparación, etc. especificadas en la Tabla K.1 de JAS 1608.

5.3.4 Aquellos productos orgánicos (tales como productos orgánicos de origen agrícola, productos pecuarios orgánicos, algas y alimentos orgánicos procesados), que se utilicen como ingredientes, deben manejarse de tal manera que otros productos agrícolas o pecuarios o alimentos procesados hechos a partir de estos no se mezclen con los productos orgánicos.

5.3.5 El control de plagas debe realizarse mediante métodos físicos o métodos que utilicen funciones biológicas. Sin embargo, en los casos en que los métodos físicos o los métodos que utilicen funciones biológicas por sí solos no sean suficientemente eficaces, sólo se podrán utilizar los agentes químicos especificados en la Tabla C.1 y los alimentos y aditivos (incluidos los producidos utilizando dichos alimentos o aditivos como materias primas y excluidos los utilizados para la protección de los productos vegetales contra plagas y enfermedades). En tal caso, se deberá evitar la contaminación cruzada de todas las materias primas, aditivos y productos terminados.

5.3.6 No obstante lo dispuesto en el punto 5.3.5, en los casos en que los métodos especificados en el punto 5.3.5 por sí solos no sean suficientemente eficaces para controlar las plagas, se podrán utilizar agentes químicos distintos de los especificados en la Tabla C.1, únicamente cuando no se estén fabricando, procesando o almacenando los alimentos orgánicos procesados. En tal caso, estos agentes químicos deberán eliminarse antes de iniciar la producción, el procesamiento o el almacenamiento de los alimentos orgánicos procesados.

5.3.7 No se debe utilizar irradiación con fines de control de plagas, conservación de alimentos o saneamiento.

5.3.8 Los productos alimenticios que hayan sido fabricados o procesados de acuerdo con 5.1, 5.2 y 5.3.1 ~ 5.3.7 deben manejarse de manera tal que se evite la contaminación con productos químicos agrícolas, detergentes, desinfectantes o cualquier otra sustancia.

6 Etiquetado

6.1 Mostrar el nombre del producto en la etiqueta

6.1.1 El nombre del alimento orgánico procesado deberá colocarse en la etiqueta de acuerdo con cualquiera de los siguientes ejemplos:

a) "有機" "○○" o "○○ (有機)" en japonés (que significa "orgánico xx" o "xx (orgánico)")

b) "オーガニック" "○○" o "○○ (オーガニック)" en japonés (que significa "orgánico xx" o "xx (orgánico)")

6.1.2 Entre los demás alimentos orgánicos procesados, indicar que el nombre común de los productos (a ser mostrado en xx) sea el mismo que los nombres comunes de los Alimentos Orgánicos Procesados de Origen Agrícola, Alimentos Orgánicos Procesados de Origen Ganadero y Productos Orgánicos de Origen Agrícola y Ganadero, es necesario describirlo claramente (aparte del marco del Formulario 1 Anexo requerido bajo la Norma de Etiquetado de Alimentos), de tal manera que se indique que el producto relevante es diferente de los Alimentos Orgánicos Procesados de Origen Agrícola, Productos Orgánicos de Origen Ganadero o Productos Orgánicos de Origen Agrícola y Ganadero.

Nota 1: En el artículo 63-2) de la Ley se estipula que la etiqueta de cualquier producto agrícola, excluidos aquellos productos especificados, no debe llevar los nombres de productos agrícolas especificados pertinentes en la Norma Agrícola de Japón ni ningún nombre similar que pueda generar confusión.

6.1.3 En el caso de aquellos producidos utilizando productos agrícolas orgánicos en conversión o cualquier producto elaborado a partir de estos como materia prima, se debe colocar una notación como "轉換期間中" (que significa "en conversión") antes o después del nombre específico del producto de acuerdo con las muestras especificadas en 6.1.1.

6.1.4 No obstante lo dispuesto en 6.1.3, si una notación como "轉換期間中" en japonés (que significa en conversión), (que se describe en un color contrastante contra el fondo, escrito en un tipo uniforme de 14 puntos o más según JIS Z8305), se coloca adyacente al nombre del producto en la etiqueta, dicha descripción especificada en 6.1.3 puede omitirse.

6.2 Ingredientes que aparecen en la etiqueta

6.2.1 En los casos en que se utilicen productos vegetales orgánicos, productos ganaderos orgánicos, productos de algas o alimentos orgánicos procesados como ingredientes para los productos pertinentes, se deben colocar caracteres como "有機" en japonés (que significa "orgánico") antes o después del nombre común del producto pertinente en la etiqueta.

6.2.2 No obstante lo dispuesto en el apartado 6.2.1, se permite mostrar “Marcas o Signos” (en lugar de “Orgánico”, etc.) que indiquen que los ingredientes pertinentes son “orgánicos”, en los casos en que se utilicen como ingredientes Productos Orgánicos Agrícolas, Productos Ganaderos Orgánicos, Productos de Algas Orgánicas o Alimentos Procesados Orgánicos. En tal caso, se debe proporcionar una explicación de dichas “Marcas o Signos” fuera del marco del Formulario 1 Adjunto requerido por la Norma de Etiquetado de Alimentos.

(Nota 1): Dichas “Marcas o Signos” pueden incluir “*” o “#”, etc.

6.2.3 En los casos en que se utilicen productos agrícolas en conversión o cualquier producto producido/procesado a partir de ellos como ingredientes para los productos pertinentes, se deben incluir caracteres como "轉換期間中" en japonés ("en conversión") debe colocarse antes o después del nombre común de los ingredientes relevantes en la etiqueta.

6.2.4 No obstante lo dispuesto en 6.2.3, se permite mostrar “Marcas o Signos” (en lugar de los caracteres “轉換期間中”) que indiquen que los ingredientes pertinentes están “en conversión”, en los casos en que se utilicen como ingredientes productos agrícolas en conversión, o aquellos productos producidos/procesados a partir de ellos. En tal caso, se debe incluir una explicación de dichas “Marcas o Signos” debe proveerse fuera del marco del Formulario adjunto 1 requerido según la Norma de etiquetado de alimentos.

(Nota 1): Dichas “marcas o signos” pueden incluir “*” o “#”, etc.

6.2.5 No obstante lo dispuesto en 6.2.3 y 6.2.4, si una notación como "轉換期間中" en japonés (que significa en conversión), (que se describe en un color contrastante contra el fondo, escrita en un tipo uniforme de 14 puntos o más según JISZ8305), se coloca adyacente al nombre del producto en la etiqueta, dicha descripción especificada en 6.2.3 y 6.2.4 puede omitirse.

Anexo A
(Normativo)

Aditivos (para alimentos orgánicos procesados, excluidas las bebidas alcohólicas orgánicas)

Los “Aditivos (para alimentos orgánicos procesados, excluidas las bebidas alcohólicas orgánicas)” a los que se hace referencia en la Cláusula 5 se enumeran en la Tabla A.1

Tabla A.1 – Aditivos

Número de INS a)	Aditivos b)	Criterios
330	Ácido Cítrico	Limitado al uso como agente de control de pH o en productos agrícolas procesados o productos procesados de frutas.
331 iii	Citrato Trisódico	Limitado al uso en embutidos, en la pasteurización a baja temperatura de claras de huevo o en productos lácteos.
296	DL- Ácido Málico	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
270	Ácido Láctico	Limitado al uso en los alimentos procesados de origen agrícola, en las tripas de embutidos, en los productos lácteos como coagulante o en el curado de quesos como agente de control del pH.
300	L- Ácido Ascórbico	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
301	L- ascorbato de sodio	Limitado al uso en productos cárnicos procesados.
181	Tanino (extracto)	Limitado al uso como coadyuvante de filtración en productos procesados de origen agrícola.
513	Ácido Sulfúrico	Limitado al uso para el ajuste del pH del agua de extracción en la producción de azúcar o para el ajuste del pH en los productos de algas procesadas.
501i	Bicarbonato de Sodio	Limitado al uso en confitería, azúcar, legumbres/frijoles preparados, fideos o pan; o como neutralizador en productos lácteos.
500ii	Sodio Bicarbonato	Limitado al uso en confitería, azúcar, legumbres/frijoles preparados, fideos, pan, bebidas, productos vegetales procesados o productos de frutas procesadas; o como neutralizador en productos lácteos.
501i	Carbonato de Potasio	Limitado al uso en el secado de productos de frutas procesadas o en productos de granos procesados, azúcar, legumbres/frijoles preparados, fideos, pan o confitería.
170i	Carbonato de Calcio	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos

		lácteos (excluyendo el uso como colorante) o como coagulante en la elaboración de quesos.
503i	Carbonato de Amonio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
503ii	Bicarbonato de Amonio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
504i	Carbonato de Magnesio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
508	Cloruro de Potasio	Limitado al uso en productos vegetales procesados, productos de frutas procesadas, productos cárnicos procesados, condimentos o sopas.
509	Cloruro de Calcio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola (como coagulante) y en la elaboración de queso (como coagulante), o al uso en grasas y aceites comestibles, productos agrícolas procesados, productos de frutas procesadas, legumbres/frijoles preparados, productos lácteos o productos cárnicos procesados.
511	Cloruro de Magnesio	Limitado al uso como coagulante en productos procesados, productos de origen agrícola o en productos que contengan legumbres.
-	Cloruro de Magnesio crudo (agua de mar)	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola como coagulante o en legumbres/frijoles preparados.
524	Hidróxido de Sodio	Limitado al uso en el procesamiento de azúcar (como agente de control de pH) o ajuste de pH en productos de algas procesadas, o el uso en la producción de grasas y aceites comestibles o en la producción de productos de granos procesados.
525	Hidróxido de Potasio	Limitado al uso como agente de control del pH en el tratamiento de azúcar.
526	Hidróxido de Calcio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
334	L- Ácido Tartárico	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
335ii	L- Tartrato disódico	Limitado al uso en confitería.
336i	L- Bitartrato de potasio	Limitado al uso en productos de granos procesados o Confitería.
341i	Fosfato de dihidrógeno de calcio hidrato	Limitado al uso en harina como agente leudante.
516	Sulfato de calcio	Limitado al uso como coagulante, en confitería, legumbres/frijoles preparados o levadura de panadería.
400	Ácido Algínico	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.

401	Alginato de Sodio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
407	Carragenina	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos lácteos.
410	Goma de Algarroba	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos lácteos o productos cárnicos procesados.
412	Goma Guar	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos lácteos, carnes enlatadas o productos de huevo.
413	Goma Tragacanto	-
414	Goma arábica	
415	Goma Xantana	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos lácteos o confitería.
416	Goma Karaya	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos lácteos o confitería.
440	Pectina	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos lácteos.
307b	Tocoferoles mixtos	Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos cárnicos procesados.
322	Lecitinas (lecitina vegetal, lecitina de yema, lecitina fraccionada, lecitina de girasol)	Limitado a las lecitinas producidas sin el proceso de blanqueamiento. Cuando se utilice para productos procesados de origen pecuario, limitado al uso en productos lácteos, alimentos derivados de la leche para lactantes, grasas y aceites comestibles o aderezos.
553iii	Talco	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
558	Bentonita	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola
559	Caolín	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
-	Tierra de Diatomeas	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
-	Perlita	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
551	Dióxido de Silicio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola, (como gel o solución coloidal).
-	Carbón activo	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola.
901	Cera de Abejas	Limitado al uso como medio de separación en productos procesados de origen agrícola.
903	Cera de Carnauba	Limitado al uso como medio de separación en productos procesados de origen agrícola.

-	Madera de Fresno	Limitado a la ceniza de madera producida a partir de sustancias naturales o sustancias derivadas de fuentes naturales (que no sean tratadas químicamente) es decir sin el uso de métodos químicos. Limitado al uso en soba de Okinawa, productos de arroz procesado, dulces tradicionales japoneses, huevos centenarios o konjac, o uso para eliminar el sabor fuerte de vegetales silvestres.
-	Saborizantes	Limitado a los saborizantes que no se sintetizan químicamente.
941	Nitrógeno	-
-	Oxígeno	-
290	Dióxido de Carbono	-
-	Enzimas	-
-	Sustancias que generalmente se suministran para comer o beber como alimentos y que se utilizan como aditivos alimentarios.	Cualquier uso de caseína y gelatina se limitará a su uso en productos procesados de origen agrícola. Cualquier uso de etanol, cuando se emplee en productos procesados de origen pecuario, se limitará a su uso en productos cárnicos procesados.
-	Sodio	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola (limitado al uso de agua con ácido hipocloroso producida mediante la electrolización de agua salada (limitado al uso de sal que contenga 99% o más de cloruro de sodio)), o el uso para desinfectar los intestinos de animales de ganado para productos cárnicos procesados, o limpieza de huevos.
-	Ácido Hipocloroso y Agua	Limitado al uso en productos procesados de origen agrícola o para la desinfección de intestinos de animales de granja para productos cárnicos procesados o limpieza de huevos.
297	Ácido Fumárico	Limitado al uso para desinfectar los intestinos de animales de ganado para productos cárnicos procesados o para limpiar huevos.
365	Fumarato de Sodio	Limitado al uso para desinfectar los intestinos de animales de ganado para productos cárnicos procesados o para limpiar huevos.
-	Ozono	Limitado al uso para desinfectar productos cárnicos procesados o limpiar huevos.
460ii	Celulosa en polvo	Limitado al uso como coadyuvante de filtración en productos procesados de origen agrícola.
<p>Nota ^{a)} El número asignado a los aditivos según el Sistema Internacional de Numeración para Aditivos alimentarios.</p> <p>Nota ^{b)} Limitado a aquellos producidos sin utilizar tecnologías de ADN recombinante.</p>		

Anexo B
(Normativo)

Aditivos (para bebidas alcohólicas)

Los aditivos (para bebidas alcohólicas) a que se refiere la cláusula 5 se enumeran en la Tabla B.1.

Tabla B.1 – Aditivos

Número de INS ^{a)}	Aditivos ^{b)}	Criterios
330	Ácido cítrico	-
296	DL- Ácido Málico	-
270	Ácido láctico	-
300	L- Ácido Ascórbico	-
301	L- Ascorbato de Sodio	
181	Tanino (extracto)	-
500i	Carbonato de sodio	-
500ii	Bicarbonato de Sodio	-
501i	Carbonato de Potasio	-
170i	Carbonato de Calcio	-
503i	Carbonato de Amonio	-
504i	Carbonato de Magnesio	-
508	Cloruro de Potasio	-
509	Cloruro de Calcio	-
511	Cloruro de Magnesio	-
334	L- Ácido Tartárico	-
336i	L- Bitartrato de Potasio	-
341i	Fosfato de Dihidrógeno de Calcio	-
516	Sulfato de Calcio	-
401	Alginato de Sodio	-

407	Carragenina	-
412	Goma Guar	-
414	Goma arábica	-
558	Bentonita	-
-	Tierra de Diatomeas	-
-	Perlita	-
551	Dióxido de Silicio	-
-	Carbón activado	-
-	Ceniza de Madera	-
-	Saborizantes	-
941	Nitrógeno	-
-	Oxígeno	-
290	Dióxido de Carbono	-
-	Enzimas	-
-	Sustancias que generalmente se suministran para comer o beber como alimentos y que se utilizan como aditivos alimentarios.	-
-	Argón	-
-	Pared celular de levadura	-
220	Dióxido de Azufre	-
224	Pirosulfito de potasio (incluida solución de hidrogeno sulfito de potasio)	-
<p>Nota ^{a)} El número asignado a los aditivos según el Sistema Internacional de Numeración para Aditivos alimentarios.</p> <p>Nota ^{b)} Limitado a aquellos producidos que no usan tecnologías de ADN recombinante.</p>		

Anexo C
(Normativo)
Agentes químicos

Los “agentes químicos” a que se refiere la cláusula 5 se enumeran en la Tabla C.1.

Tabla C.1 – Agentes químicos

Agentes químicos a)	Criterios
Extracto de Pelitre (Piretro)	Limitado a extracto de piretro sin butóxido de piperonilo como sinergista. No se permite su uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Tierra de Diatomeas	
Silicato de Sodio	Excepto el uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Bicarbonato de Sodio	
Dióxido de Carbono	
Jabón de Potasio (suave)	No está permitido su uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Etanol	Excepto el uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Ácido Bórico	Se limita su uso solo en el interior de un recipiente. No se permite su uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Feromonas	Limitado a aquellos agentes químicos que contienen sustancias con acciones de feromonas de insectos como ingredientes activos. No está permitido su uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Capsaicina	Uso limitado como repelente. No se permite su uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Extracto de Geranio	Uso limitado como repelente. No se permite su uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Extracto de Citronela	Uso limitado como repelente. No se permite su uso en productos agrícolas para el control de plagas y enfermedades.
Nota a) Los agentes químicos deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones descritas en el envase, etc.	

Disposiciones complementarias

(Fecha de entrada en vigor)

(1) Las disposiciones entran en vigor el 31 de julio de 2024.