

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/TBT/N/JPN/372
2 de noviembre de 2011

(11-5537)

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

1.	Miembro que notifica: <u>JAPÓN</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):
2.	Organismo responsable: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de telefax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente: Servicio de información del Japón División de Comercio Internacional Oficina de Asuntos Económicos Ministerio de Relaciones Exteriores Fax: (+81 3) 5501 8343; correo electrónico: enquiry@mofa.go.jp
3.	Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], o en virtud de:
4.	Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): Productos alimenticios ecológicos elaborados
5.	Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado: <i>Draft Overview of Revisions to the Japanese Agricultural Standards for Organic Processed Foods</i> (Proyecto de resumen de las revisiones de las normas agropecuarias del Japón relativas a los productos alimenticios ecológicos elaborados) – Documento en inglés (una página)
6.	Descripción del contenido: Se revisan las normas agropecuarias japonesas para los productos alimenticios ecológicos elaborados, según se indica a continuación: 1) El empleo autorizado como ingredientes de los vegetales y los productos de la ganadería, etc., no ecológicos se limita a los casos en que sea difícil obtener ingredientes ecológicos. 2) Respecto a los aditivos alimentarios autorizados, se dispone lo siguiente: i) se añade el ozono; ii) se eliminan el ácido DL-tartárico, el DL-tartrato de sodio el DL-tartrato ácido de potasio, la lecitina sometida a tratamiento enzimático y la lecitina sometida a degradación enzimática;

./.

<p>iii) se añaden o se eliminan productos alimenticios a los que se ha añadido ácido láctico, bicarbonato de sodio, carbonato de potasio, ceniza de leña o soluciones de hipocloritos;</p> <p>3) Respecto a los agentes químicos autorizados, se dispone lo siguiente:</p> <p>i) se añade la capsaicina, utilizada como repelente;</p> <p>ii) se eliminan los aceites vegetales y animales, la gelatina, la caseína, los productos fermentados de <i>Aspergillus</i>, los extractos de setas (<i>shiitake</i>), el extracto de <i>Chlorella</i>, la quitina, la cera de abejas, los silicatos, la bentonita y los extractos vegetales comestibles.</p>	<p>7. Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la índole de los problemas urgentes: Incorporación de prácticas y de normas internacionales en la producción agropecuaria ecológica</p>
<p>8. Documentos pertinentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas agropecuarias del Japón para los productos alimenticios ecológicos (Notificación N° 1606 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, de 27 de octubre de 2005) - Ley de normalización y etiquetado correcto de los productos agropecuarios y forestales (Ley N° 175 de 1950) 	<p>9. Fecha propuesta de adopción: Fecha propuesta de entrada en vigor: } Sin determinar</p>
<p>10. Fecha límite para la presentación de observaciones: 60 días después de la fecha de distribución</p>	<p>11. Texto disponible en: Servicio nacional de información [X], o dirección, números de teléfono y de telefax, correo electrónico y dirección del sitio Web, en su caso, de otra institución: http://members.wto.org/cnattachments/2011/tbt/JPN/11_3599_00_e.pdf</p>