

Guía de Requisitos Sanitarios  
y Fitosanitarios para  
Exportar Alimentos a Japón

Guía de Requisitos Sanitarios  
y Fitosanitarios para  
Exportar Alimentos a  
**Japón**

Guía de Requisitos  
y Fitosanitarios  
Exportar Alimen  
**Japón**

gtz



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

prom  
perú

EL PERU  
AVANZA

BIOCOMERCO PERU

# GUÍA DE REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS PARA EXPORTAR ALIMENTOS A JAPÓN

Primera edición: Octubre 2010

Diseño y diagramación: Gustavo Adolfo A. Vera Montalvo

Impresión:

Tiraje: 1.000 ejemplares

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°

© MINCETUR: Todos los derechos reservados /All Rights reserved

## MINCETUR - Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Viceministerio de Comercio Exterior

Dirección Nacional de Desarrollo de Comercio Exterior

Calle Uno Oeste N° 50 Urb. Córpac

San Isidro, Lima 27, Perú

Teléfono: (51-1) 513 - 6100

www.mincetur.gob.pe

## PROMPERÚ - Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo

Av. República de Panamá N° 3647

San Isidro, Lima 27, Perú

Teléfono: (51-1) 2221222 / 6167400

www.promperu.gob.pe

Esta publicación ha sido impresa con fondos del Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo.

Esta publicación puede ser descargada del sitio Web del Programa Nacional de Promoción de Biocomercio: [www.biocomercio.org](http://www.biocomercio.org)

## DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA

Permitida su reproducción total o parcial con mención de la fuente.

Prohibida la comercialización total o parcial de la información a través de cualquier medio.

# Índice

01

## PRESENTACIÓN

1.1. Presentación

Pág.

5

02

## INFORMACIÓN GENERAL

2.1. Información general

6

03

## AUTORIDADES COMPETENTES

3.1. En los Japón 7

3.2. En Perú 7

04

## REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

4.1. Procedimiento de importación bajo la Ley de Sanidad de Alimentos 1 0

05

## REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS DE EXPORTACIÓN

5.1. Certificación JAS (Japanese Agricultural Standards) 1 2

5.2. Envasado 1 2

5.3. Etiquetado 1 4

5.4. Aditivos alimentarios 1 5

5.5. Alimentos en conserva 1 6

5.6. Niveles máximos permitidos de productos químicos y contaminantes 1 7

06

## REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS ESPECÍFICOS PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y AGROINDUSTRIALES

6.1. Productos frescos (tratamientos cuarentenarios) 18

07

**REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS ESPECÍFICOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS**

- |   |    |
|---|----|
| 7.1. Habilitación sanitaria de plantas procesadoras | 20 |
|---|----|

08

**REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS DE EXPORTACIÓN**

- |   |    |
|---|----|
| 8.1. Alimentos transgénicos                           | 21 |
| 8.2. Bebidas alcohólicas                              | 22 |
| 8.3. Alimentos dietéticos o alimentos de uso especial | 23 |
| 8.4. Alimentos congelados                             | 26 |
| 8.5. Alimentos orgánicos                              | 27 |
| 8.6. Alimentos irradiados                             | 27 |

09

**ANEXOS**

- |  |    |
|--|----|
| 9.1. Anexo I: Procedimiento de importación | 29 |
| 9.2. Anexo II: Enlaces web de interés      | 30 |

La oferta exportable peruana está conformada por más de 5,000 productos, cientos de ellos agrícolas y el consumo europeo de frutas y verduras les abre un sinfín de oportunidades.

El Estado peruano tiene como objetivo convertir al Perú en un país exportador con una oferta de bienes y servicios competitivos, diversificados y con alta sofisticación.

En esta línea el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú) ponen al alcance de los productores, procesadores y exportadores de productos agrícolas la Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a Japón, la cual brinda un panorama general de los requisitos legales vigentes que deben cumplir las empresas interesadas en exportar productos alimenticios al mercado japonés.

Esta guía facilitará a los exportadores y potenciales exportadores el ingreso de sus productos a uno de los principales socios comerciales del Perú, brindando parámetros de etiquetado, empaquetado y envasado, pesticidas, contaminantes, normas específicas, tales como alimentos transgénicos, alimentos orgánicos, entre otros.

Esta publicación ha sido elaborada en el marco del Proyecto: “Desarrollo de Capacidades para el Biocomercio en Namibia, Nepal y Perú (CBBT) GTZ/UNEP-UNCTAD CBTF”, con fondos de la Cooperación Alemana. Dicha iniciativa tiene por objeto promover la toma de conciencia de los beneficios y el potencial del biocomercio, uno de cuyos rubros es el mercado de alimentos.

El Perú está a la vanguardia en biocomercio, con diversos proyectos en ejecución y un Programa Nacional de Promoción de Biocomercio creado en el 2001 con el objeto de promover la creación y consolidación del comercio de productos de biodiversidad nativa, como un incentivo para la conservación, utilizando criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica en línea con los objetivos de la Estrategia Nacional de Biodiversidad (ENDB) y el Convenio de Diversidad Biológica (CBD)<sup>1</sup>.

Esta guía es el resultado de una exhaustiva revisión de la normativa de Japón. Su elaboración y edición estuvo bajo la supervisión de PromPerú y la Dirección Nacional de Desarrollo de Comercio Exterior del Viceministerio de Comercio Exterior.

<sup>1</sup> Para mayor información sobre el Programa Nacional de Promoción de Biocomercio ir a: [www.biocomerciopeperu.org](http://www.biocomerciopeperu.org)

## Información general

Japón es la segunda economía del planeta por el volumen de su producto bruto interno y un mercado en el cual, para lograr ingresar, debe realizarse un trabajo sostenido y de largo plazo; labor que, sin embargo, puede ser largamente recompensada por los altos precios que sus ciudadanos están dispuestos a pagar por los productos que consideran de elevada calidad y que cumplen con los estándares y requisitos exigidos por la legislación nacional.

Por otro lado, sigue siendo el mayor importador neto de productos alimenticios del mundo, habiendo mantenido una tasa de autosuficiencia alimentaria en niveles cercanos al 40%, a pesar de haberse esforzado por aumentarla al 45%, con apoyo y estímulos del gobierno.

Según proyecciones oficiales realizadas a octubre de 2009 y publicadas por el Ministerio de Asuntos Internos y Comunicaciones<sup>2</sup>, Japón cuenta en la actualidad con una población de 127'510,000 habitantes, de los cuales, el 48.73% son mujeres y el 51.27% son hombres. Del total de la población, esta misma fuente señala que un 98.67% está compuesto por japoneses y tan sólo un 1.33% por inmigrantes.

De dicha fuente se desprende que en la actualidad el 13.3% de la población está ubicada dentro del rango de edad entre 0 y 14 años, 63.9% entre 15 y 64 años, y el 22.8% es mayor de 65 años de edad, un claro indicador de la longevidad del habitante nipón, más aún considerando que el 10.8% de la población cuenta con 75 o más años de edad.

Este país posee un área total de 377,835 Km<sup>3</sup> y está formado por un archipiélago de cuatro islas principales: Hokkaido, Honshu, Kyushu y Shikoku y alrededor de 3,900 islas menores. La más grande es la isla Honshu, que representa casi el 60% de la superficie total.

Recientemente, Japón ha firmado una serie de acuerdos bilaterales y mantiene consultas con diferentes bloques y países. Por su parte, en los últimos años el Perú ha iniciado un proceso de acercamiento con varios socios comerciales a los que considera estratégicos, como parte de su política de apertura comercial y en el marco del bloque APEC, entre los cuales figura Japón. Es así que los gobiernos de ambos países vienen trabajando coordinadamente en el fortalecimiento de sus relaciones comerciales bilaterales.

<sup>2</sup> Ministry of Internal Affairs and Communications. Statistics Bureau, Director-General for Policy Planning & Statistical Research and Training. <http://www.soumu.go.jp>

<sup>3</sup> Fuente: OCN / NTT Communications Corp.

## Autoridades competentes

### 03 01 En Japón:

Estando Japón considerado como uno de los mercados más exigentes en cuanto a la normatividad para garantizar las certificaciones, estándares e inocuidad de los productos que importa, cuenta con diferentes organismos e instancias que regulan, supervisan y ejecutan su cumplimiento:

#### Funciones

##### Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias forestales

Está comprometido con la administración de los asuntos relacionados con la agricultura, la silvicultura y los productos pesqueros, abarcando la producción e importación de estos productos e incluso su consumo<sup>4</sup>.

##### Ministerio de Labor, Salud y Bienestar

Se encarga del desarrollo de políticas que brinden seguridad y actividad a la vida diaria de las personas<sup>5</sup>.

##### Comisión para la Inocuidad Alimentaria

Organización que lleva a cabo la evaluación de los alimentos consumidos en territorio japonés, y es independiente de las organizaciones de gestión de riesgos, como el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, y el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social.

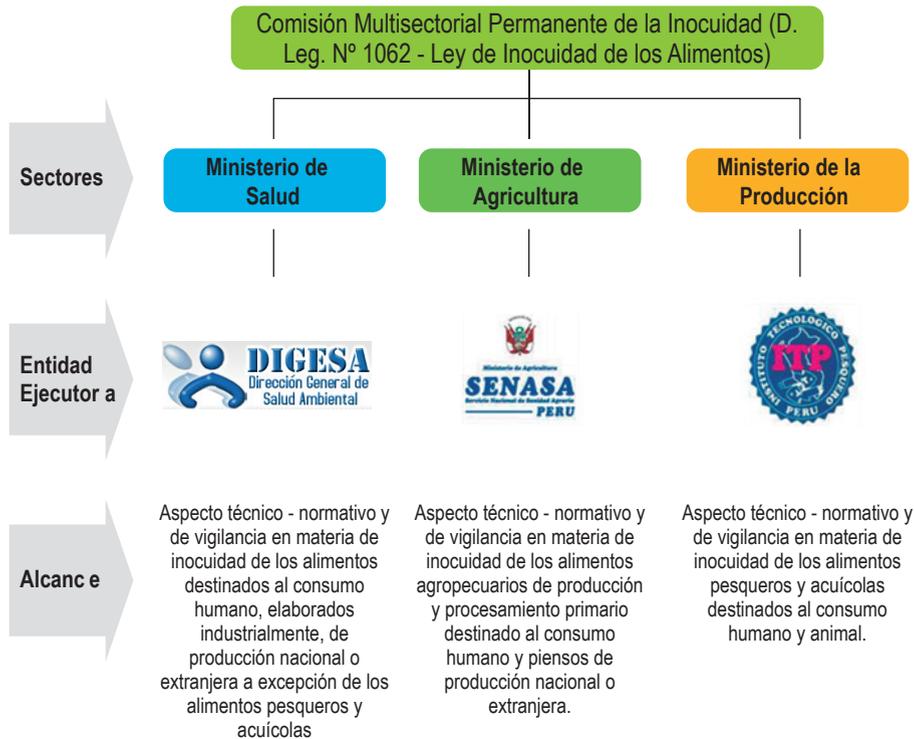
### 03 02 En Perú:

Son tres las autoridades en materia de inocuidad de los alimentos en el Perú, cuyas competencias están definidas en la “**Ley de Inocuidad de los Alimentos (D. Leg. N° 1062)**”, publicada en junio del 2008. **Ver Figura N° 1.**

<sup>4</sup> MAFF, por sus siglas en inglés. <http://www.maff.go.jp>

<sup>5</sup> MHLW, por sus siglas en inglés. <http://www.mhlw.go.jp>

**Figura N° 1: Ley de Inocuidad de los Alimentos**



**Tabla 1. Autoridades sanitarias en el Perú**

	Funciones
<b>Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)</b>	<p>Establece los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificados sanitarios de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano.</p> <p>Enlaces de interés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Relación vigente de establecimientos habilitados: <a href="http://www.digesa.sld.pe/habilitaciones/habilitaciones.asp">http://www.digesa.sld.pe/habilitaciones/habilitaciones.asp</a></li> <li>•Normatividad nacional relacionada con alimentos y bebidas. <a href="http://www.digesa.sld.pe/normas_legales/normas_alimentos.asp">http://www.digesa.sld.pe/normas_legales/normas_alimentos.asp</a></li> </ul>
<b>Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)</b>	<p>Certifica el estado fitosanitario y zoonosanitario de los predios o establecimientos dedicados a la producción agraria, incluyendo las empacadoras que destinen productos para la exportación de conformidad con los requerimientos de la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria del país importador. Realiza también la certificación fitosanitaria y zoonosanitaria, previa inspección, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal; así como la certificación de insumos agrarios destinados a la exportación. El solicitante (persona natural o jurídica) es el responsable de proporcionar al <b>SENASA</b> los requisitos fitosanitarios y zoonosanitarios establecidos por las autoridades nacionales de Sanidad Agraria en los países de destino.</p> <p><a href="http://www.senasa.gob.pe/">http://www.senasa.gob.pe/</a></p>
<b>Sanipes - Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP)</b>	<p>Realiza acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras y acuícolas, de productos pesqueros provenientes de la pesca y acuicultura, incluyendo la habilitación sanitaria de los establecimientos para actividades de pesca y acuicultura.</p> <p>Enlaces de interés:</p> <p><a href="http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php">http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes.php</a></p>

## Requisitos generales para la exportación de alimentos

Dado que en las siguientes partes de esta guía se desarrolla en detalle la legislación y procesos que deben aplicarse por tipos de alimento, para su exportación hacia Japón, en este punto haremos una descripción general de los mismos, sin distinguirlos o clasificarlos necesariamente por productos.

### 04 01

#### Procedimientos de importación bajo la Ley de Sanidad de Alimentos

Para garantizar la sanidad de los alimentos importados, y de todos los productos relacionados, el artículo 27° de la Ley de Sanidad de Alimentos obliga a los importadores a presentar una notificación previa de importación. Según el artículo, "Aquellos que deseen importar alimentos, aditivos alimentarios, aparatos, o contenedores / envases para la venta o para su uso en los negocios de alimentos, deberán notificar al Ministerio de Labor, Salud y Bienestar en cada ocasión". Dicha ley indica, asimismo, que estos productos no podrán ser usados posteriormente para la venta si no han contado con esta notificación de importación.

En primer lugar, debe descargarse un Formulario de Notificación para la Importación de Alimentos (**ver modelo en anexo 1**), el mismo que, una vez llenado, debe ser enviado a una Estación de Cuarentena del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social, en la cual los inspectores de sanidad de alimentos lo examinarán junto con los demás documentos para verificar el cumplimiento de la ley.

La notificación de importación deberá ser presentada antes de concluir los procedimientos de despacho aduanero. Si una carga se llegara a presentar sin notificación de importación, no podrá ser de ninguna manera utilizada posteriormente para fines comerciales o profesionales.

#### El proceso de notificación de importación

1. Descargar el Formulario de Notificación para la Importación de Alimentos, a fin de dar aviso de la importación.
2. Llenar el Formulario de Notificación para la Importación de Alimentos, proporcionando toda la información requerida. Debe tenerse en cuenta que la importación de algunos alimentos obliga a contar con certificados sanitarios y fitosanitarios.

3. Enviar el formulario de notificación lleno a la estación de cuarentena responsable del puerto de importación. Esta notificación de importación puede ser enviada por escrito o a través del sistema electrónico, en cuyo caso los importadores están obligados a registrar previamente su terminal de computadora junto con la información necesaria en el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar.
4. Luego de la presentación de la notificación, los productos son examinados por el inspector de sanidad alimentaria en la estación de cuarentena, con la finalidad de determinar si cumplen con lo indicado en la ley.

Durante el examen de documentos, el inspector valida los siguientes elementos, basándose en la información reportada en el formulario de notificación (su sentencia se basará además en otros datos como el país de exportación, los productos importados, el fabricante, el lugar de fabricación, ingredientes, materiales y aditivos empleados y los métodos de fabricación):

- Si los alimentos importados cumplen con los estándares de fabricación de la Ley de Sanidad Alimentaria
- Si la utilización de aditivos cumple con las normas
- Si contiene sustancias tóxicas o venenosas
- Si el fabricante o el lugar de fabricación tiene un historial de problemas de sanidad en el pasado

5. Cuando los inspectores de la carga determinan que debe ser objeto de inspección, emiten la orden respectiva para llevar a cabo una inspección con la finalidad de confirmar el cumplimiento de la carga con la Ley de Sanidad Alimentaria.
6. En caso el examen de documentos e inspección de carga determinen que la carga está en conformidad con la ley, un "certificado de notificación" será enviado al importador por parte de la estación de cuarentena del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar, donde la notificación fue inicialmente presentada, y la importación continuará su curso.
7. En caso la carga no pase la inspección, la mercadería no podrá ser importada a Japón. La estación de cuarentena del Ministerio informará al importador de qué manera su carga viola la Ley de Sanidad Alimentaria y el importador adoptará las medidas necesarias, siguiendo las indicaciones de dicha estación.
8. Con la finalidad de simplificar y agilizar los procedimientos de importación, existen sistemas simplificados y acelerados de los procedimientos de importación de alimentos y artículos relacionados, cuyo detalle se puede visualizar en el **anexo 1**.

**Más información acerca de los procedimientos de importación y otros asuntos relacionados puede ser consultada en la estación de cuarentena de cada región.**

# Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación

## Certificación JAS (Japanese Agricultural Standards)

Todos los alimentos, bebidas no alcohólicas y productos forestales provenientes de territorios extranjeros deben contar con una certificación JAS para poder ingresar a territorio japonés. Esta certificación, que garantiza el cumplimiento de los estándares de calidad y de procesos de producción japoneses, ha sido creada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales de ese país, el mismo que norma su cumplimiento.

Es exigida a todos los productos, no importando incluso que cuenten con certificados de otros países, y garantiza al consumidor japonés la calidad de los mismos, ayudándolo de esta manera a hacer su elección.

Para obtenerla y poder adherir la marca JAS a sus empaques o etiquetas, las empresas deben ser calificadas, en sus países de origen, por una certificadora acreditada por el gobierno japonés.

**La certificación JAS puede agruparse de la siguiente manera:**

1. Certificación JAS General, que garantiza la calidad del producto, refiriéndose a su contenido, composición o desempeño.
2. Certificación JAS Específica, que norma los procedimientos de producción, tales como los de alimentos orgánicos o pollos desarrollados de manera natural.

## Envasado

Cada producto fresco, de acuerdo con sus características, requerirá de cuidados especiales, los que se inician desde los campos en que son cosechados, debiendo tomarse desde allí todas las medidas que contribuyan a su adecuada protección y al cumplimiento de las normas internacionales requeridas. En el caso de las frutas y vegetales frescos, por ejemplo, hay que evitar la acumulación de etileno, por lo que los envases han de favorecer una ventilación externa adecuada.

Los aspectos más relevantes y básicos a tener en cuenta en el diseño de envases para exportar productos frescos a Japón pueden ser resumidos en los siguientes puntos:

- Prevención de deformaciones, roturas y cualquier otro tipo de daño que pudieran sufrir los productos
- Protección contra los microorganismos, que pudieran afectar su calidad o niveles de maduración
- Entrega de información relevante para el consumidor y facilidad de uso (trazabilidad y universalidad)
- Diseño adecuado que resalte las cualidades del producto.
- Respeto al medio ambiente, evitando dilapidar recursos naturales y brindando facilidades para el reciclaje del envase

**Reciclaje:** Una mención aparte merece el tema del reciclado, sumamente arraigado en Japón y normado por la Asociación Japonesa de Reciclaje de Envases y Embalajes<sup>6</sup>, que está bajo la jurisdicción del Ministerio de Economía, Comercio e Industria (METI).



Una manera de resumir su preocupación por este tema, al que tendrán que adaptarse todos los productos que pretendan su ingreso a este país, es la amplia difusión de la promoción de las "3R" (reducir, reutilizar, reciclar), con el fin de crear una sociedad sostenible, que cuenta con un equilibrio entre el medio ambiente y la economía.

**Reducir** la cantidad de residuos por el aumento de la eficiencia de los recursos y la cada vez más amplia vida útil de los productos.

**Reutilizar**, usando los recursos reciclables de productos usados nuevamente luego de darles un tratamiento adecuado.

**Reciclar**, usando los recursos "reciclables", como materias primas para la fabricación de nuevos productos.

## Etiquetado

Japón exige que los productos importados cumplan con los requisitos establecidos en la Ley de Sanidad Alimentaria, la Norma JAS y la Ley de Pesos y Medidas. La inclusión de estas normas y estándares en las etiquetas de los productos tiene por objeto no sólo proporcionar una garantía de calidad, sino también ayudar en la protección del consumidor, ya que las etiquetas deben mostrar claramente la composición de los productos y proporcionando, de este modo, la información necesaria para realizar sus compras con total seguridad.



Para poder incluir el logo JAS en el etiquetado debe obtenerse dicha certificación. El logo JAS verde es para alimentos orgánicos. En esencia, las normas JAS establecen estándares sobre el producto y su forma de producción, determinados por el gobierno japonés, especialistas y representantes de la sociedad. Si un producto cumple con los estándares, se le otorga la certificación. JAS se aplica a los alimentos (pesca, agro) y productos maderables, así como a sus derivados.

La etiqueta deberá imprimirse de manera que la tinta empleada en las letras contraste con el color de la propia etiqueta. El tamaño de la letra debe tener como mínimo 8 puntos y ser de tipo gótico. Los aditivos de alimentos deben imprimirse en una línea por separado. Cuando la compañía que etiqueta el producto sea diferente del fabricante, la etiqueta debe mostrar el nombre de la empresa que vende y etiqueta el producto. Para los productos importados, la etiqueta debe expresar el nombre y dirección del importador. Por ejemplo, las etiquetas para espaguetis deben incluir los ingredientes (entre ellos, los sazónadores y aditivos de alimentos).

Los productos de este tipo deben incluir también las instrucciones para la preparación. La propia etiqueta puede dar instrucciones breves o puede dirigir al usuario indicaciones que se incluyen en alguna otra parte del paquete. Como por lo general las etiquetas deben prepararse por anticipado, puede ser difícil contar con un número suficiente de etiquetas para una fecha de manufactura dada. De esta manera, se permite que los fabricantes pongan un sello en el paquete con la fecha límite, sugerida para consumir el producto. La etiqueta debe indicar en dónde puede encontrarse la "fecha sugerida dentro de la cual debe consumirse el producto" en el paquete. La etiqueta debe incluir el nombre del fabricante o importador.

La etiqueta para productos importados de este tipo debe incluir también el nombre del país de origen. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales especifica la información mínima que debe contener la etiqueta, y cualquier adición queda a criterio de los fabricantes. Así, por ejemplo, el importador puede desear incluir una descripción de la compañía que fabrica el producto en el extranjero o los usos del producto.

Asimismo, la etiqueta debe estar en japonés y debe ser precisa, comprensible y fácilmente visible sin abrir el envase. Sin embargo, los alimentos en envases con una superficie total inferior a 30 cm<sup>2</sup> pueden omitir el etiquetado.

Para productos frescos, la información que deberá presentar la etiqueta del producto deberá incluir:

- Denominación del producto
- Peso del contenido (en gramos)
- Fecha mínima de expiración
- Nombre y dirección del importador/distribuidor
- País de origen
- Método de preservación (para productos conservados)
- Información sobre cómo consumir el producto
- Ingredientes
- Método de almacenaje

Además, los productos pesqueros están sujetos a las normas de etiquetado para este tipo de productos; según las cuales, deben incluirse los siguientes elementos de información:

- Los productos que fueron congelados con anterioridad y posteriormente descongelados deben utilizar la palabra "descongelado".
- Los productos que se cultivan deliberadamente debe utilizar la palabra "cultivado".

## Aditivos alimentarios

La Ley de Sanidad Alimentaria define en su primer capítulo a los aditivos como sustancias utilizadas en el proceso de fabricación alimentos o con fines de transformación o conservación de alimentos. Se incluyen, en consecuencia, aquellas sustancias que permanecen en los productos alimenticios terminados, como colorantes y preservantes, y sustancias que no siguen en los productos finales, tales como la infiltración de agentes de apoyo.

En la actualidad, existe una lista de 345 aditivos designados, según lo aprobado por el Ministerio de Labor, Salud y Bienestar, en virtud del artículo 10 de la Ley de Sanidad Alimentaria.

Independientemente de los procesos de designación descritos anteriormente, el ministerio ha decidido comenzar a evaluar determinados aditivos alimentarios con la intención de autorizarlos, a pesar de no haberse presentado ninguna solicitud para su utilización. Estos aditivos alimentarios son aquellos que cumplen con alguna de las normas siguientes:

- Aquellos que han pasado por evaluaciones de seguridad se han terminado por el JECFA (Comité Mixto FAO / OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) y cuya seguridad ha sido confirmada en un cierto nivel.
- Aquellos que se utilizan ampliamente en EEUU y países de la UE y cuya necesidad se considera alta.

Esta decisión fue tomada dentro del marco de la armonización internacional de las sustancias que han sido internacionalmente probadas como seguras y son ampliamente utilizadas en el mundo. Esta acción se basa en el hecho de que en los últimos años la distribución mundial de alimentos ha ido en aumento y los alimentos importados representan alrededor del 60% de los alimentos distribuidos en el mercado japonés.

Partiendo del hecho de que, por lo general, las personas consumen aditivos alimentarios durante toda su vida, en Japón se considera que éstos deben ser sometidos a regulaciones estrictas. Todos los productos químicos designados, con algunas excepciones, y algunos aditivos naturales o ya existentes, están actualmente regulados por estas especificaciones y/o normas, que incluyen especificaciones relativas a las características químicas y físicas y normas para la fabricación, almacenamiento y el uso. Estas normas, junto con las de etiquetado y de almacenamiento, están publicadas en una recopilación oficial de aditivos alimentarios, titulada "Especificaciones y normas de uso de los aditivos alimentarios en Japón<sup>7</sup>".

05 05

## Alimentos en conserva

En este rubro, al igual que en los de aditivos y niveles de productos químicos permitidos, desarrollados en este documento, es la Fundación para la Investigación de Productos Químicos en los Alimentos de Japón la entidad encargada de emitir las normas que deben cumplir los alimentos que ingresen y se comercialicen en ese país.

Esta entidad fue creada con la finalidad de contribuir a la inocuidad de los alimentos y al mantenimiento y mejora de la salud de las personas a través de diversas actividades.

### Normas para el envasado

Todos los envases que contengan alimentos deberán ser diseñados de tal forma que el cobre, plomo o las aleaciones que contengan no se desprendan o desechen.

- Contenido permitido de plomo en capa metálica de la lata: menor de 5%
- Contenido de metales que pueden ser usados para fabricar envases de alimentos en lata:  
Plomo: menos del 10%  
Antimonio: menos del 5%
- Soldadura para utilizar para la fabricación o reparación de los envases y embalajes:  
Plomo: menos del 20%, pero cuando se aplica al exterior de las latas de conservas, el 98%

<sup>7</sup> Ver detalle en:  
<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-exst.add> y en  
<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/spec.stand.fa>

- o menos para su uso en latas sanitarias, y el 60% o menos en otras latas
- Los electrodos que se apliquen en un envase con dispositivos que aplican una corriente eléctrica directamente a los alimentos sólo pueden ser de hierro, aluminio, platino o titanio. El acero inoxidable puede ser utilizado cuando la corriente eléctrica que fluye a los alimentos es insignificante
- En el caso de los colores químicos sintéticos, los envases solo pueden contener aquellos listados en el apéndice 2 del reglamento de la ley de sanidad alimentaria
- En cuanto a las resinas sintéticas que usan cloruro de polivinilo, para cualquier envase en contacto con grasas y aceites alimenticios y alimentos que contengan ingredientes aceitosos, no se admitirán resinas sintéticas utilizando cloruro de polivinilo como su principal componente

05 06

## Niveles máximos permitidos de productos químicos y contaminantes

El Ministerio de Labor, Salud y Bienestar, a través del Departamento de Inocuidad Alimentaria, introdujo en el 2006 un sistema de lista positiva de residuos químicos agrícolas que quedan en los alimentos<sup>8</sup>. Los residuos químicos agrícolas incluyen los pesticidas, aditivos para alimentos y medicamentos veterinarios.

### Se establece lo siguiente:

- Un cierto límite que no debería plantear efectos adversos para la salud, en lo sucesivo denominado "el límite uniforme"
- Designar las sustancias que no acarrear efectos adversos para la salud, en lo sucesivo como "sustancias prohibidas"
- Niveles máximos de sustancias químicas que pueden permanecer en los alimentos con el fin de proteger la salud pública salud y una correcta aplicación del sistema de lista positiva

### Límites Máximos de Residuos (LMR)

La Fundación para la Investigación de Productos Químicos en los Alimentos de Japón brinda una lista completa de los residuos químicos que están actualmente permitidos clasificándolos de acuerdo con los siguientes tipos de alimentos en los que pueden estar contenidos<sup>9</sup>:

- Cultivos
- Animales, incluidos los peces
- Alimentos procesados
- Aguas minerales

<sup>8</sup> <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html>  
<sup>9</sup> <http://www.m5.ws001.squarestart.ne.jp/foundation/search.html>

## Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos para productos agrícolas y agroindustriales

### 06 01 Productos frescos (tratamientos cuarentenarios)

En la actualidad, la autoridad japonesa prohíbe la importación de aquellas plantas que, en caso de que entraran al país y se difundieran, ocasionarían graves daños a los productos agrícolas locales. Se incluyen asimismo plantas que alojan enfermedades y plagas que no han ocurrido aún en Japón y cuya presencia sería difícilmente detectada por una inspección de importación. Se prohíbe también la importación de plantas provenientes de regiones afectadas por brotes de dichas enfermedades y plagas y plantas que recorren dichas regiones.

Las principales enfermedades y plagas que dan lugar a la prohibición para la Importación desde el Perú<sup>10</sup> son: mosca mediterránea de la fruta; polilla de la manzana; nematodo quístico de patata; blanco nematodo quístico de patata y rice madre nematodo.

Como se mencionó anteriormente, el proceso de importación de productos vegetales se inicia en el destino con la presentación de una solicitud de inspección de importación, la misma que debe ir acompañada de un certificado de inspección vegetal (certificado fitosanitario), expedido por el gobierno del país exportador, o una copia de dicho certificado. El certificado debe contener el resultado de las inspecciones efectuadas por el gobierno del país exportador, en que se especifique que las plantas no están afectadas por enfermedades o plagas.

Dado que no es posible obtener un certificado fitosanitario en aquellos países exportadores que no tienen instalaciones de cuarentena vegetal gubernamentales, los productos de estos países estarán sujetos a una inspección especialmente cuidadosa.

Existe asimismo un listado de plagas que pueden estar contenidas en algunas plantas, las cuales deben ser sometidas a controles de crecimiento en los países exportadores para ser permitido su ingreso a Japón<sup>11</sup>. En el caso del Perú, estas plagas son: azúcar de remolacha de nematodos, falso nematodo agallador, nematodo barrenador del banano y marchitez bacteriana de Stewart.

#### Productos que deben someterse a cuarentena

Están sujetos a cuarentena todas las plantas y productos vegetales, árboles jóvenes, plantas ornamentales, flores cortadas, bulbos, semillas, frutas, verduras, granos, frejoles, plantas o productos vegetales para uso como forraje de animales, cultivos de especias, hierbas, entre otros.

<sup>10</sup> El listado completo de las plantas portadoras de estas plagas y de las prohibiciones para otros países puede verse en el siguiente enlace de la estación de cuarentena del Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales de Japón: [http://www.pps.go.jp/english/law/list2-\(100129-\).html](http://www.pps.go.jp/english/law/list2-(100129-).html).

<sup>11</sup> El listado completo de las plantas portadoras de estas plagas y de las prohibiciones para otros países puede verse en el siguiente enlace: [http://www.pps.go.jp/english/law/list1-\(090911-\).html](http://www.pps.go.jp/english/law/list1-(090911-).html).

Sin embargo, no estarán sujetos a cuarentena artículos muy elaborados, como los siguientes:

- Productos de madera, madera preservada, productos de bambú y productos manufacturados tales como muebles y utensilios
- Ratón y corcho
- Bolsas de yute, algodón, tela de algodón, productos de calabaza, papel, productos textiles tales como cordón y redes, materias primas para textiles, con inclusión de algodón en rama y los artículos anteriores cuando no se hayan usado como empaque para plantas
- Té procesado, flores de lúpulo desecadas y brotes de bambú
- Vainas de vainilla fermentadas
- Plantas conservadas en ácido sulfuroso, alcohol, ácido acético, azúcar y sal
- Chabacanos, higos, kiwis, ciruelas, peras, dátiles, piña, plátano, papaya, uvas, mangos, duraznos y frambuesa americana deshidratada
- Coco granulado
- Especias deshidratadas en paquetes herméticamente sellados para venta al menudeo

#### Inspección de Importaciones

La inspección se llevará a cabo en un sitio designado por el funcionario de cuarentena vegetal con autoridad en el aeropuerto o puerto marítimo, a través del cual el cargamento entró a Japón<sup>12</sup>. La inspección de plantas que ingresan al país por correo se lleva a cabo en aquellas oficinas postales que ponen en práctica procedimientos aduaneros.

Como las semillas y árboles jóvenes pueden estar contaminados con virus que no pueden detectarse durante la inspección de importación normal, se envían a un vivero de aislamiento gubernamental o a un vivero privado que se ajusta a los requisitos gubernamentales, después de la inspección en el momento de la importación. En dichas instalaciones, se permite que las plantas crezcan por un período de tiempo fijo, durante el cual están sujetas a una inspección minuciosa.

Se desinfectarán las plantas importadas que estén afectadas por enfermedades o plagas, ya sea en el momento de la inspección de importación o durante el período de aislamiento. En caso no exista ningún método disponible para destruir completamente la enfermedad o la plaga, se dispondrá de la planta, pudiendo considerarse la reexportación.

<sup>12</sup> El listado completo de estaciones de cuarentena del Ministerio de Labor, Salud y Bienestar de Japón se puede revisar en: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1-2.html>.

## Requisitos sanitarios y fitosanitarios específicos para productos pesqueros

En el caso de los productos pesqueros, además de todos los requisitos mencionados en este manual, uno de los principales requisitos para permitir su ingreso a Japón está dado por la presentación, junto al producto a exportarse, de un certificado que garantice que la planta en la que ha sido procesado cuenta con una habilitación sanitaria.

## 07 01

### Habilitación sanitaria de plantas procesadas

En el Perú, la habilitación sanitaria de plantas procesadoras de productos hidrobiológicos está a cargo del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP), entidad dependiente del Ministerio de la Producción, a través de su Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y la sub Dirección de Inspecciones y Habilitaciones. Esta institución de investigación tiene entre sus objetivos, propiciar el mejoramiento de las condiciones higiénico-sanitarias en las actividades pesqueras y acuícolas del país.

El procedimiento de habilitación y certificación sanitaria para la comercialización de alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola, así como otros procedimientos, instructivos y manuales al respecto, regulados y publicados por SANIPES pueden ser consultados en el siguiente enlace:

<http://www.itp.org.pe/desarrollo-sanipes-procedimientos.php>

## Otras regulaciones importantes

## 08 01

### Alimentos transgénicos

Se conoce como alimentos transgénicos a aquellos que han sido sometidos a una modificación genética. Son alimentos a los cuales se les ha incorporado genes de otros para producir una característica deseada.

La Comisión de Seguridad Sanitaria de los Alimentos del Japón ha venido realizando evaluaciones de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente desde el 2003. La Comisión ha elaborado normas para la evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente y los aditivos alimentarios producidos por microorganismos modificados genéticamente, así como políticas para la evaluación de la inocuidad de variedades múltiples, cultivos y aditivos para alimentos modificados genéticamente.

Por su parte, el Ministerio de Labor, Salud y Bienestar ha reglamentado el etiquetado para alimentos genéticamente modificados que son reconocidos como seguros, basándose en la Ley de Inocuidad Alimentaria y en la norma JAS.

El objetivo de estas regulaciones es proveer información apropiada acerca del uso o no de modificaciones genéticas o técnicas de recombinación de ADN en los productos. La violación de estas normas estará sujeta a acciones y penalidades legales.

Según el último manual de regulaciones de importación de productos agrícolas y pesqueros de Japón, publicado en 2009, existen siete clases de alimentos o insumos de alimentos cuya presencia en el producto final implica que se exija el etiquetado de alimentos genéticamente modificados: soya, maíz, papas, semillas de colza, semillas de algodón, alfalfa y remolacha de azúcar<sup>13</sup>.

Otros productos obligados a incluir en su etiqueta esta información son:

Alimentos producidos con insumos agrícolas genéticamente modificados. Deben llevar la inscripción “**Genéticamente modificados**”.

Alimentos producidos o distribuidos sin diferenciar a los productos agrícolas genéticamente modificados de aquellos que no lo son. Deben llevar la inscripción “**Genéticamente modificados no diferenciados**” o “**Genéticamente modificados mixtos**”.

<sup>13</sup> Un documento detallado de las normas de etiquetado para alimentos modificados genéticamente se puede revisar en el siguiente enlace: <http://jckspaqi.aqsic.gov.cn/rdgz/201002/P020100212383957673893.pdf>.

Alimentos elaborados a partir de productos no modificados genéticamente y que han sido tratados para lograr la diferenciación de contenido de insumos genéticamente modificados mediante el seguimiento cuidadoso de cada etapa del proceso de producción y distribución. Esto debe ser verificado mediante el uso de documentos que indiquen claramente que la diferenciación ha sido realizada. Deben llevar la inscripción **“No modificados genéticamente”**.

La indicación en la etiqueta podrá ser omitida en los siguientes casos:

- Cuando el insumo agrícola modificado genéticamente no es uno de los ingredientes principales (no es uno de los tres ingredientes principales por peso o el mismo es menor al 5% de todos los ingredientes)
- Cuando el ADN recombinado o las proteínas generadas del mismo están disueltas o desaparecidas del producto, como en el caso de la salsa de soya, aceites y grasas

08 02

## Bebidas alcohólicas

De acuerdo con la legislación japonesa, son consideradas bebidas alcohólicas todas aquellas que contienen 1% o más de alcohol diluido en su contenido. Están asimismo incluidas todas aquellas bebidas fabricadas por un productor con licencia para la manufactura de licores y cuya fabricación ha sido realizada en una planta que cuenta con la licencia de fabricación respectiva.

Adicionalmente, también son consideradas como licores todas aquellas sustancias pulverizadas que pueden ser transformadas en bebidas con un contenido superior al 1%.

Estas bebidas están regidas por la Ley de Sanidad de Alimentos y la Ley del impuesto sobre bebidas alcohólicas, lo que la diferencia del resto de bebidas. Según esta ley, los productores e importadores de licor pagarán un impuesto especial al momento de ser embarcadas desde sus lugares de fabricación o depósitos autorizados.

Las bebidas alcohólicas, según esta ley, están divididas en cuatro clases y 17 tipos. El impuesto a pagar dependerá principalmente de la clase a la que pertenezca.

- Licor espumoso: cerveza y otros que contengan espuma y contenido de alcohol menor al 10%
- Licores elaborados: sake, licores de fruta
- Licores destilados: whisky, brandy, bebidas espirituosas (incluye ron y pisco), Shochu (bebida destilada de cebada, camote o arroz con un 25% de graduación alcohólica, menor al whisky, pero mayor al del vino y del sake)
- Licores mezclados: sake sintético, licores dulces de fruta, mirín (vino de arroz similar al sake pero con un bajo contenido de alcohol)

Según la Ley de Sanidad de Alimentos, el importador debe presentar el formulario de “Notificación de Importación” adjuntando los respectivos permisos sanitarios expedidos por la autoridad competente en el país de origen. Previamente a la primera importación, el importador debe hacer un análisis con muestras en los laboratorios autorizados por el Ministerio de Salud de Japón.

Ley de Impuestos de Licores: toda persona natural o jurídica (importador, distribuidor, minorista, entre otros) que desee comercializar licores en Japón debe obtener con antelación la “licencia para venta de licores” ante la Agencia Nacional de Impuestos. Toda bebida que contenga 1% o mayor contenido de alcohol está sujeta a los impuestos para bebidas alcohólicas<sup>14</sup>. Esta ley también limita el tipo de aditivos que pueden ser usados, como mezclas preservantes por cada tipo de licor.

### Etiquetado:

El etiquetado en los envases de las bebidas alcohólicas debe incluir lo siguiente:

1. Nombre del producto (cerveza, vino de frutas, whisky, ron, vodka, entre otros)
2. Contenido de alcohol
3. Volumen contenido (expresado en litros o mililitros)
4. Nombre y dirección del importador
5. Nombre y dirección del distribuidor
6. Etiqueta para prevenir el consumo de menores de edad
7. Lista de aditivos (antioxidantes, preservativos sintéticos, entre otros)
8. Especificar si el producto es efervescente o no

### Envase y empaque:

Adicional a lo anterior, los envases y empaques deben cumplir las normas estipuladas en la “Ley para la Promoción Efectiva de la Utilización de los Recursos”, la cual exige que el etiquetado incluya la marca o símbolo del tipo o material del envase o parte de éste.

08 03

## Alimentos dietéticos o alimentos de uso especial

El Ministerio de Labor, Salud y Bienestar de Japón establece una norma específica para los alimentos que se considera que contienen propiedades saludables o serán utilizados en regímenes nutricionales especiales, regulándolos de la siguiente manera, dependiendo de su finalidad y función:

### a) Alimentos con propiedades saludables

<sup>14</sup> Los porcentajes de impuestos a pagar para cada una de las clases de alcohol puede ser revisada en el siguiente enlace: <http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/agri2009-e.pdf>.

- Alimentos con propiedades funcionales nutrientes (FNFC). Se refiere a todos los alimentos que se etiquetan con las propiedades nutrientes de sus componentes, las mismas que han sido determinadas por el organismo mencionado. Estas normas y especificaciones para la indicación de las funciones nutricionales han sido establecidas, hasta la fecha, para 17 ingredientes (12 vitaminas y 5 minerales)<sup>15</sup>.

Estos alimentos pueden ser fabricados y distribuidos libremente sin ningún tipo de permiso o notificación al gobierno nacional, siempre que cumplan con las normas y especificaciones establecidas.

Normas y especificaciones para su etiquetado:

- La cantidad del ingrediente nutricional dentro de la ingesta diaria recomendada del producto debe estar en el rango especificado.
- Se debe mostrar no sólo las funciones de los nutrientes, sino también las indicaciones de advertencia acerca de las consecuencias de un uso indebido.

#### Alimentos para usos saludables específicos (Foshu).

Su consumo está destinado al mantenimiento o mejora de la salud y a usos específicos y especiales por parte de personas que desean controlar sus condiciones de salud, incluyendo la presión arterial o el colesterol en la sangre. Para que un alimento pueda ser vendido como Foshu, debe antes pasar las evaluaciones respectivas por parte del Ministerio de Labor, Salud y Bienestar.



Sello de Aprobación Foshu

#### Requisitos para la aprobación Foshu:

- Eficacia en el cuerpo humano está plenamente comprobada
- Ausencia de problemas de seguridad (pruebas de toxicidad en animales, la confirmación de los efectos en los casos de consumo excesivo, etc.)
- Uso de ingredientes nutricionalmente adecuada (por ejemplo, no uso excesivo de la sal, etc.)
- Garantía de la compatibilidad con las especificaciones del producto en el momento del consumo
- Establecimiento de métodos de control de calidad, tales como las especificaciones de los productos e ingredientes, procesos y métodos de análisis

Además del Foshu "regular", con la finalidad de facilitar a los solicitantes de autorizaciones Foshu, también están disponibles los siguientes tipos de Foshu<sup>16</sup>:

#### • Foshu calificado:

Alimentos cuya función en la salud no se sustenta en la evidencia científica de que cumple con el nivel de Foshu, o la comida con cierta eficacia, pero sin mecanismo establecido del elemento eficaz para la función se aprobó en la forma Foshu calificado.

#### • Foshu estandarizado:

Las normas y especificaciones establecidas para los alimentos con suficiente idoneidad Foshu y la acumulación de evidencia científica. Foshu estandarizados son aprobados, siempre que cumpla las normas y especificaciones.

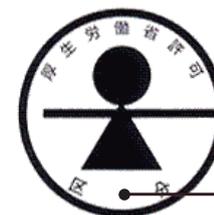
#### • Reducción del riesgo de enfermedad Foshu:

Reducción del riesgo de enfermedades se permite cuando la reducción del riesgo de enfermedad es clínico y nutricional establecido en un principio.

#### b) Alimentos para Regímenes Especiales (Foshu)<sup>17</sup>

Se refieren a alimentos que son aprobados o permitidos para mostrar que el alimento es apropiado para un uso dietético específico. Hay cinco categorías de Foshu:

- Fórmulas para las mujeres embarazadas o lactantes
- Preparados para lactantes
- Alimentos para las personas mayores con dificultad para masticar o tragar
- Alimentos médicos para los enfermos
- Alimentos para usos saludables específicos



A category should be stated

Sello de Aprobación Foshu

<sup>16</sup> La lista completa de productos Foshu aprobados puede ser revisada en: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/02.html>.

<sup>17</sup> El detalle de los productos Foshu, así como sus normas de etiquetado, enlace: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/03.html>.

### c) Sistema de etiquetado de nutrientes:

Las normas de etiquetado nutricional incluyen la declaración de valor energético y nutriente de acuerdo con las normas de etiquetado nutricional. Los nutrientes cubiertos en las normas son proteínas, grasas, hidratos de carbono, sodio, minerales y vitaminas. El etiquetado es voluntario para todos los alimentos, excepto los alimentos con alegaciones nutricionales<sup>18</sup>.

### d) Prohibición de propiedades equívocas o engañosas en la etiqueta (en virtud de la ley de promoción de la salud):

Cualquier enunciado de la eficacia y de las funciones relativas a alimentos debe ser relevante y tener una fundamentación científica. Se incluye a los anuncios utilizados en diferentes medios, tales como Internet, para promover la venta de comida. Según el acápite 2 del artículo 32° de la Ley de Promoción de Alimentos, las afirmaciones exageradas y engañosas están prohibidas.

Los productos vendidos como alimento están prohibidos de llevar en la etiqueta información relacionada con el mantenimiento y la promoción de la salud que sea (1) eminentemente incompatible con la evidencia o (2) eminentemente engañosa.

Cuando lo anunciado es potencialmente engañoso y podría influir en la salud pública, el Ministerio de Salud, Labor y Bienestar o la Oficina Regional de Salud y Bienestar recomendarán la adopción de las medidas al respecto que consideren adecuadas.

En caso de no ser acatadas las medidas tomadas por esta entidad, los implicados pueden ser sujetos de una penalización de hasta seis meses de prisión y una multa de hasta 1 millón de yenes.

08 04

## Alimentos congelados

La Asociación de Alimentos Congelados de Japón exige en el etiquetado la siguiente información:

- Ingredientes
- Volumen
- Presencia o ausencia de tratamiento al calor antes del congelamiento
- Requerimientos de cocina.

La diferencia de otros etiquetados radica en “Ingredientes” y “Método de Almacenaje”. Los vegetales frescos, incluidas las frutas, sólo deben cumplir con consignar el nombre del producto y el país de origen, de acuerdo con la ley JAS para etiquetado.

<sup>18</sup> El detalle de las normas de etiquetado para nutrientes puede ser revisado en el siguiente enlace: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/04.html>.

08 05

## Alimentos orgánicos

A pesar de que muchos de los productores de alimentos orgánicos de Sudamérica tienen la certificación de organismos de Europa, Estados Unidos o de sus respectivos países; para poder vender alimentos orgánicos en Japón deben obtener nuevamente la certificación de este país, de acuerdo a su propio régimen de certificación.

En efecto, para poder realizar una exportación de alimentos orgánicos a Japón es necesario que se adhiera la marca JAS de alimentos orgánicos en el país de origen (país exportador). Para poder adherir esta marca, ambas empresas, tanto la de Japón como la del extranjero, deben obtener la certificación JAS de alimentos orgánicos. Es importante señalar en este punto que, si bien la certificación orgánica permite comercializar el producto como tal, para ser otorgada se analizan las tierras de cultivo, la planta de procesamiento y no el producto en sí.

Con respecto Estados Unidos, países de la UE y Australia, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales los considera como países que tienen regímenes equivalentes a las normas JAS, existiendo otras opciones para la exportación.

Flujo de la certificación

- Selección del organismo de certificación JAS de alimentos orgánicos
- (Organismo de certificación registrado)
- Presentación de los documentos para la solicitud de JAS de alimentos orgánicos.
- Realización de la inspección en el sitio
- Notificación de la evaluación
- Evaluaciones e informes anuales

08 06

## Alimentos irradiados

La irradiación de alimentos es un tratamiento que puede darse a ciertos alimentos mediante radiaciones (propagación de energía en forma de ondas electromagnéticas o partículas subatómicas a través del vacío o de un medio material) ionizantes. El proceso involucra exponer los alimentos a cantidades controladas de esa radiación para lograr ciertos objetivos.

Suele utilizarse el proceso para prevenir la reproducción de los microorganismos, como las bacterias u hongos, que causan el deterioro de los alimentos, cambiando su estructura molecular y evitando su proliferación o algunas enfermedades producidas por bacterias patógenas. También puede reducir la velocidad de maduración o el rebrote de ciertas frutas y verduras.

modificando o alterando los procesos fisiológicos de sus tejidos sin alterar sus propiedades nutricionales ni organolépticas o físicas.

Varios países, incluidos Bangladesh, Chile, China, Hungría, Japón, Corea y Tailandia, irradian uno o más alimentos a nivel comercial, como grano, papas, especias, pescado seco, cebollas, ajos, entre otros, para controlar sus pérdidas.

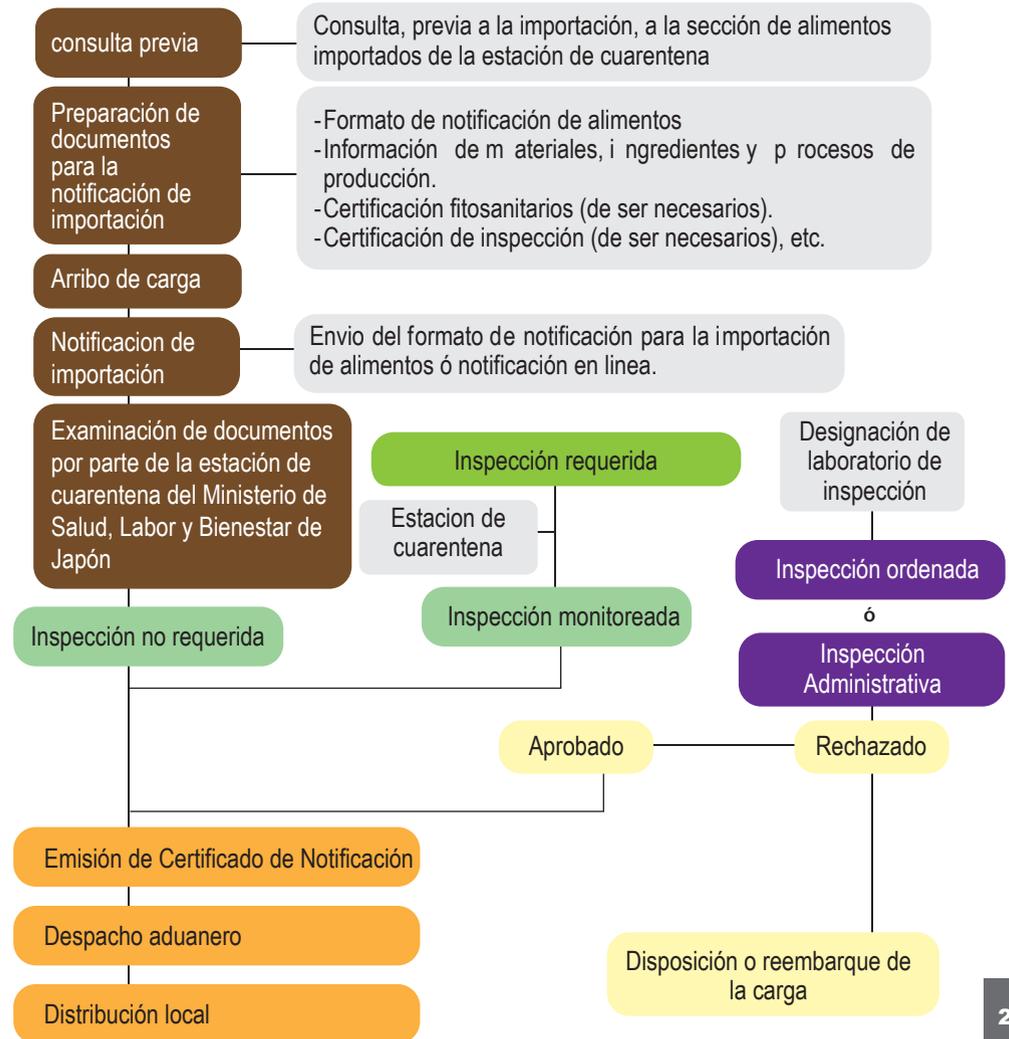
En Japón se ha prohibido el uso de ciertos tratamientos de irradiación en los alimentos, para lo cual se exige el cumplimiento de ciertos estándares microbiológicos, pudiendo requerirse, por ejemplo, y dependiendo del tipo de producto, una certificación microbiológica de recuento de microorganismos aerobios mesófilos (RAM), que contiene un alimento, el cual es uno de los indicadores microbiológicos de calidad más utilizado.

Este método puede aplicarse a todos los alimentos, con excepción de los productos fermentados o madurados tales como queso, ciertos tipos de embutidos, yogurt, entre otros. Los resultados de este análisis permiten:

- Verificar efectividad de los procedimientos de limpieza y desinfección
- Determinar si las temperaturas aplicadas en los procesos fueron las adecuadas
- Determinar el origen de la contaminación durante los procesos de elaboración de los alimentos
- Verificar condiciones óptimas de almacenamiento y transporte
- Obtener información acerca de la vida útil de los alimentos
- Indicar alteración incipiente en ciertos alimentos.

En Japón los alimentos irradiados se ajustan asimismo a los estándares de etiquetado de la Ley de Inocuidad Alimentaria.

09 01 Anexo I: Procedimiento de importación.



## Anexo II: Enlaces Web de interés

- Asociación Japonesa de Reciclaje de Empaques y Embalajes  
<http://www.jcpra.or.jp>
- Biolatina  
<http://www.biolatina.com>
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú)  
<http://www.promperu.gob.pe/>
- Control Union Perú SAC  
<http://www.cuperu.com>
- DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental del Perú). Obtención de Certificado Sanitario oficial de exportación de alimentos y bebidas  
<http://www.digesa.sld.pe>
- Fundación para la Investigación de Productos Químicos en los Alimentos de Japón  
<http://www.ffcr.or.jp>
- Instituto Tecnológico Pesquero del Perú  
<http://www.itp.org.pe/acerca.php>
- JETRO (Japan External Trade Organization)  
<http://www.jetro.go.jp>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales de Japón  
<http://maff.go.jp>
- Ministerio de Asuntos Internos y Comunicaciones de Japón  
<http://www.soumu.go.jp>
- Ministerio de Asuntos Externos de Japón  
<http://mofa.go.jp>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú  
<http://www.mincetur.gob.pe>
- Ministerio de Labor, Salud y Bienestar de Japón  
<http://www.mhlw.go.jp>
- Oficina de Aduanas y Aranceles de Japón  
<http://www.customs.go.jp>
- Oficina de Estadísticas de Japón  
<http://www.stat.go.jp>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación  
<http://www.fao.org>
- SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria)
- Obtención de Certificación Fitosanitaria para la exportación o Re-exportación de Plantas y Productos Vegetales y Certificación de Exportación para productos industrializados o procesados:  
<http://www.senasa.gob.pe>