

**PERÚ**Ministerio
de Comercio Exterior
y TurismoComisión de Promoción del
Perú para la Exportación y el
Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

**SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA NUEVA MODIFICACIÓN DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DEL JAPÓN
EN MATERIA DE LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS - LMR****I. ANTECEDENTES**

El gobierno del Japón a través del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar - MHLW, mediante correo electrónico informó sobre nuevos cambios en los LMR para productos alimenticios importados al Japón, estas modificaciones corresponden a la 262 conferencia sobre la promoción y facilitación para la importación de alimentos. Las nuevas regulaciones son:

Ítem 1. Establecimiento de los límites máximos de residuos de productos químicos agrícolas y drogas veterinarias para los alimentos importados al Japón.

- **Pesticidas (09):** Cartap, Tiociclam y Bensultap, Chinometionat, Fenpropidin, Fluopyram, Imicyafos, Mandipropamid, Ácido 1-naftalenacético.

Ítem 2. Designación de sustancias sin potencial de causar daños a la salud humana (sustancia exenta)

- **Aditivo para piensos (01):** Ácido anacárdico

Ítem 3. Revisión de las especificaciones y normas para alimentos, aditivos alimentarios, etc. (metilcelulosa y bicarbonato de dimetilo)**II. ANÁLISIS**

La Ley de Sanidad de Alimentos del Japón, autoriza al MHLW a establecer normas sobre límites máximos de residuos "LMR" de plaguicidas, aditivos para piensos y drogas veterinarias que pueden permanecer en los alimentos. Cualquier alimento que sea exportado hacia Japón deberá cumplir con los estándares establecidos en la normativa local según lo dispuesto en el Artículo 11, párrafo 1 de la Ley de Higiene Alimentaria. El incumplimiento de la normativa no permitirá su comercialización en este país. El 29 de mayo de 2006, Japón presentó el Sistema de la Lista Positiva¹ para los productos químicos agrícolas y veterinarios en los alimentos. Todos los alimentos que se distribuyen en el mercado japonés están sujetos a la regulación del sistema nacional de inocuidad de alimentos.

El MHLW ha revisado exhaustivamente y de manera integral los LMR existentes, con la finalidad de modificar los límites que se establecieron provisionalmente. Los nuevos cambios que implican el incremento, la disminución o la supresión de los LMR de los principios activos listados en la tabla 1, estas nuevas regulaciones aplicarán en los productos agropecuarios y pesqueros peruanos que actualmente se están exportando al Japón.

La descripción de los químicos listados a continuación, deben ser evaluados por los productores agropecuarios, asociaciones de productores, exportadores y por entidades oficiales como SENASA, SANIPES y DIGESA, a fin de evitar inconvenientes en futuras exportaciones al territorio japonés.

¹ El objetivo del sistema de la lista positiva es prohibir la distribución de todos los alimentos que contengan productos químicos agrícolas y drogas veterinarias en cantidades que superen un determinado nivel (0.01 ppm) en el mercado japonés, a no ser que específicamente se hayan establecido límites máximos de residuos (LMR) en ciertos productos químicos.

**PERÚ**Ministerio
de Comercio Exterior
y TurismoComisión de Promoción del
Perú para la Exportación y el
Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Tabla 1. Establecimiento de LMR para químicos agrícolas:

| Producto (pesticida) | Producto que se exporta actualmente a Japón | LMR (ppm) actual | LMR propuesto |
|--|---|-----------------------|------------------------|
| CARTAP, TIOICLAM Y BENSULTAP Pesticida | Maíz (inclu. popcorn/sweetcorn) | 0.30 | Se mantiene el LMR |
| | Otros cereales (quinua, kiwicha) | 0.10 | Se mantiene el LMR |
| | Espárrago | 0.70 | Se mantiene el LMR |
| | Jengibre | 0.20 | Se mantiene el LMR |
| | Mandarina (toda la fruta) ** | - | Se fijará en 1.00 ppm |
| | Uva | 2.00 | Se fijará en 5.00 ppm |
| | Productos cárnicos | - | Se fijará en 0.01 ppm |
| | Productos lácteos | - | Se fijará en 0.01 ppm |
| CHINOMETINAT Pesticida | Mandarina (pulpa) ** | 0.10 | Se eliminará el LMR |
| | Mandarina (toda la fruta) ** | - | Se fijará en 1.00 ppm |
| | Fresa | 0.50 | Se mantiene el LMR |
| FENPROPIDIN Pesticida | Espárrago | - | Se fijará en 10.00 ppm |
| FLUOPYRAM Pesticida | Maíz (inclu. popcorn/sweetcorn) | - | Se fijará en 0.02 ppm |
| | Otros cereales (quinua, kiwicha) | - | Se fijará en 0.60 ppm |
| | Espárrago | 0.01 | Se mantiene el LMR |
| | Jengibre | 0.10 | Se mantiene el LMR |
| | Mandarina (toda la fruta) ** | - | Se fijará en 0.60 ppm |
| | Fresa | 5.00 | Se fijará en 0.40 ppm |
| | Uva | 5.00 | Se fijará en 2.00 ppm |
| | Plátano | 1.00 | Se fijará en 0.80 ppm |
| | Mango | - | Se fijará en 1.00 ppm |
| | Otras frutas | 2.00 | Se fijará en 0.50 ppm |
| | Granos de café | - | Se fijará en 0.01 ppm |
| | Productos cárnicos | 0.80 | Se fijará en 2.00 ppm |
| | Productos lácteos | 0.60 | Se fijará en 2.00 ppm |
| Carne de aves | 0.50 | Se fijará en 0.07 ppm | |
| Huevos | 1.00 | Se fijará en 0.20 ppm | |
| IMICYAFOS Pesticida | Fresa | 0.20 | Se mantiene el LMR |
| MANDIPROPAMID Pesticida | Jengibre | 0.01 | Se fijará en 0.09 ppm |
| | Mandarina (toda la fruta) ** | 3.00 | Se fijará en 2.00 ppm |
| | Uva | 3.00 | Se mantiene el LMR |
| | Otras frutas | 3.00 | Se mantiene el LMR |
| | Granos de cacao | 0.06 | Se mantiene el LMR |
| | Productos cárnicos | 0.01 | Se mantiene el LMR |
| | Productos lácteos | 0.01 | Se mantiene el LMR |
| Carne de aves y huevos | 0.01 | Se mantiene el LMR | |
| ACIDO NAFTALENACETICO Pesticida | Mandarina (toda la fruta) ** | 4.00 | Se mantiene el LMR |
| | Palta | - | Se fijará en 0.05 ppm |
| | Mango | 0.02 | Se mantiene el LMR |
| | Otras frutas | 0.10 | Se fijará en 0.70 ppm |

(*) El límite uniforme de 0,01 ppm será aplicado a los productos químicos que no cuentan con un LMR establecido por el MHLW, igualmente se aplicará el mismo valor a los productos alimenticios no incluidos en las tablas aprobadas/publicadas por esta entidad.

(**) Corresponde a mandarina variedad Satsuma (*Citrus unshiu*).

Ítem 2. Designación de sustancias sin potencial de causar daños a la salud humana (sustancia exenta)

- Aditivo para piensos (01): Ácido anacárdico

La Comisión de Seguridad Alimentaria de Japón (FSC) concluyó que se considera que el ácido anacárdico que no tiene potencial para causar daños a la salud humana por su residuo en alimentos.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

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

Oficina Comercial del Perú en Japón

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Basándose en la evaluación de la FSC, el CAA designará el ácido anacárdico como sustancia exenta en virtud del artículo 13, apartado 3, de la citada ley.

Ítem 3. Revisión de las especificaciones y normas para alimentos, aditivos alimentarios, etc.
(metilcelulosa y bicarbonato de dimetilo)

Reglamento actual: El nivel máximo de uso permitido es del 2,0% en los alimentos. Cuando la metilcelulosa se utiliza con uno o más de los siguientes aditivos, la cantidad total utilizada no debe superar el 2,0%: Carboximetilcelulosa cálcica, Carboximetilcelulosa sódica y Carboximetilalmidón sódico.

Reglamento revisado: Se suprimen las normas mencionadas para la metilcelulosa. A raíz de esta supresión, se modifican parcialmente las normas existentes para la carboximetilcelulosa cálcica, la carboximetilcelulosa sódica y el carboximetilalmidón sódico. En concreto, se suprimen las palabras subrayadas "metilcelulosa" en las normas de cada aditivo.