



Memorando sobre la política

Para: Actores y partes interesadas

De: Miles McEvoy, Administrador adjunto

Asunto: Uso de sabores naturales

Fecha: Fecha de emisión original – 21 de enero de 2011

En 1995, la Junta Nacional de Estándares Orgánicos (NOSB, por sus siglas en inglés) revisó el uso de sabores naturales y reconoció que estos son complejos. Los sabores naturales derivan de fuentes naturales y son sustancias compuestas que proceden de plantas, hierbas, especias y productos vegetales.

Los sabores naturales se usan habitualmente en cantidades muy pequeñas (aproximadamente entre 0,05 y 0,40 por ciento de ingredientes) en productos que, a raíz de atributos funcionales, contienen menos que la cantidad óptima de sabor necesaria para brindar a los productos terminados el perfil de sabor deseado. Se usan ampliamente en productos lácteos, productos horneados y jugos, así como en otros alimentos. Como resultado, la NOSB recomendó que los sabores se incluyeran en la Lista nacional como sustancias no sintéticas en § 205.605(a). En las reglamentaciones del Programa Nacional Orgánico (NOP, por sus siglas en inglés) publicadas en 2001, los sabores se incluyeron en la Lista nacional como sustancias no sintéticas permitidas como ingredientes en productos procesados etiquetados como “orgánicos” o “elaborados con (ingredientes especificados o grupos de alimentos) orgánicos”.

El propósito de un sabor según lo describe la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) no consiste en brindar un efecto nutricional o calórico en el producto final (Título 21 del Código de Reglamentaciones Federales [CFR, por sus siglas en inglés], Parte 101.22). Las reglamentaciones del NOP permiten el uso de sabores naturales siempre que cumplan con la definición de sabor de la FDA, provengan de fuentes no sintéticas y no se produzcan con sistemas de solventes y portadores sintéticos ni conservantes artificiales.

El NOP reconoce que algunos agentes certificadores acreditados certifican sabores que cumplen con los requisitos del NOP para la elaboración de productos orgánicos y que este mercado de productos seguirá creciendo y desarrollándose. La NOSB anticipó que esto ocurriría cuando elaboró el borrador de su recomendación en 1995, y seguirá evaluando la adecuación de conservar la definición actual de la lista de sabores.



Referencias:

Otras leyes, reglamentaciones y fuentes

Título 21 del Código de Reglamentaciones Federales, 101.22. Alimentos; etiquetado de especias, aromatizantes, colorantes y conservantes químicos.

(a) (3) El término *sabor natural* o *aromatizante natural* hace referencia a los aceites esenciales, las oleorresinas, el sabor o el extractivo, el hidrolisato de proteínas, el destilado o cualquier producto del horneado, el calentamiento o la enzimólisis, que contengan los constituyentes aromatizantes derivados de especias, frutas o jugos de frutas, verduras o jugos de verduras, levaduras comestibles, hierbas, cortezas, brotes, raíces, hojas o materiales vegetales similares, carnes, mariscos, aves de corral, huevos, productos lácteos o productos de la fermentación de estos, cuya función más importante en los alimentos sea la aromatización en lugar de una función nutricional. Los sabores naturales incluyen la esencia natural o los extractivos obtenidos de las plantas que figuran en §§ 182.10, 182.20, 182.40 y 182.50, así como en la parte 184 de este capítulo, y las sustancias indicadas en § 172.510 de este capítulo.

Resumen de aditivos de sabores, 2005. Preparado para el NOP del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) y la NOSB, el 14 de octubre de 2005

<http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5088008>

Recomendaciones de la NOSB

1995. Anexo de recomendación final número 14, Uso de sabores naturales en alimentos orgánicos. <http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=stelprdc5058974>

Control de documentos:

Este documento reemplaza las “Directrices del NOP para las autoridades de certificación sobre sabores”, con fecha del 16 de febrero de 2007, que ahora son obsoletas.