|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la empresa:** |  | **Fecha:** |  |

► **Instrucciones**: El fabricante o la persona designada legalmente del material especificado debe completar este formulario para confirmar el cumplimiento para su uso en la producción orgánica certificada. Este documento tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de su firma. Después de cinco años, se debe completar un nuevo documento y enviarlo para su revisión.

► El **Programa Orgánico Nacional (NOP) del USDA** permite el uso de ciertas sustancias naturales (no sintéticas), incluidos los sabores, en productos etiquetados como "Orgánicos" o "Hechos con Orgánicos"/70-95% Orgánicos siempre que cumplan con las disposiciones establecidas en el NOP del USDA (*7 CFR Parte 205*) según corresponda.

► **No sintético** (natural) se define actualmente en 7 CFR 205.2 como: una sustancia que se deriva de materia mineral, vegetal o animal que no se somete a un proceso sintético. Según los términos de la Ley (*7 USC 6502 (21)),* "**sintético**" significa una sustancia formulada o fabricada por un proceso químico o por un proceso que cambia químicamente una sustancia extraída de fuentes vegetales, animales o minerales naturales, excepto que dicho término no se aplicará a sustancias creadas por procesos biológicos naturales.

► **Los sabores no sintéticos autorizados bajo el NOP, Sección 205.605 (a) (9),** deben provenir únicamente de fuentes no sintéticas y no deben producirse utilizando solventes sintéticos, sistemas portadores o cualquier conservante artificial. Además, **las secciones 205.105 (e) (f) del NOP** prohíben que los llamados métodos "excluidos" (OGM) y la radiación ionizante se utilicen para producir o durante la manipulación de cualquier ingrediente o producto.

► **La definición de sabores naturales de la FDA de EE. UU.** *FDA 21 CFR Parte 101.22 (a) (3):* "... **aroma natural** o **saborizante natural** significa el aceite esencial, oleorresina**,** esencia o extracto, hidrolizado de proteínas, destilado o cualquier producto de tostado, calentamiento o enzimólisis, que contiene los componentes aromatizantes derivados de una especia**,** fruta o jugo de frutas, vegetales o jugo de vegetales, levadura comestible, hierba, corteza, brote, yema, raíz, hoja o material vegetal similar, carne, mariscos, aves, huevos, productos lácteos, o productos de fermentación de los mismos, cuya función significativa en los alimentos es saborizante en lugar de nutritiva. Los sabores naturales incluyen [*pero no exclusivamente*] las esencias naturales o extractos obtenidos de plantas enumeradas en §§182.10, 182.20, 182.40 y 182.50 y la parte 184 de este capítulo, y las sustancias enumeradas en §172.510 de este capítulo".

► Para aprobar el uso de un sabor natural utilizado en un producto "orgánico" o "hecho con" (70-95%), OTCO solicita la información a continuación para determinar el cumplimiento bajo los términos de NOP, según corresponda. **Oregon Tilth puede solicitar información adicional según sea necesario.**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Identificación del producto de sabor natural (nombre/código):** |       |
| **Nombre del proveedor, dirección:** |       |
| **Tipo de sabor**  |
| **[ ]  Sabor compuesto** | **[ ]  Extractos** | **[ ]  Aislado de sabor** |
| **[ ]  Compuesto WONF** | **[ ]  Aceite esencial** | **[ ]  Oleorresina** |
| **[ ]  Destilado** | **[ ]  Aislado de aceite esencial** | **[ ]  Otros (especifique):**       |
| **[ ]  Adjunto: Hoja de especificaciones o similar que enumera todos los ingredientes contenidos en el sabor.**  |

**PRODUCTO DE SABOR NATURAL**

1. **Componentes del sabor**
2. ¿Todos los componentes del sabor en el producto de sabor natural mencionado anteriormente cumplen con la definición de un sabor natural (ver arriba)?

|  |
| --- |
|  |

1. Para **destilados, extractos, aceites esenciales, aislados de aceites esenciales, aislados de sabor y oleorresinas:** identifique el material de origen\*

|  |
| --- |
|  |

1. **Además, los saborizantes naturales** autorizados para su uso en productos "orgánicos" o "hechos con productos orgánicos", no deben producirse utilizando **solventes de extracción sintéticos**. La extracción solo puede utilizar **disolventes no sintéticos y no derivados del petróleo (ver a continuación)**\*.
	1. ¿Los componentes naturales del sabor se elaboran con disolventes de extracción conformes con el NOP\*?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **[ ]  Sí** | **[ ]  No** | **[ ]  N/A No se utilizan disolventes** |

* 1. Si el solvente utilizado para extraer el sabor natural no figura como uno de los solventes de extracción conformes con el NOP, indique cuál se utilizó:

|  |
| --- |
|  |

\* **Los solventes de extracción natural permitidos incluyen agua, etanol natural, dióxido de carbono supercrítico, aceite esencial auténtico y aceites vegetales naturales**. No se pueden utilizar disolventes de hidrocarburos, ni disolventes clorados o halogenados. El propano, el hexano y el freón son ejemplos de disolventes prohibidos.

1. **Componentes no aromatizantes y otros ingredientes**

**Los saborizantes naturales** autorizados para su uso en productos "orgánicos" o "hechos con productos orgánicos" no deben contener ningún sistema portador sintético ni conservantes artificiales. Esto se extiende a los auxiliares tecnológicos (coadyuvantes) sintéticos, emulsionantes o antioxidantes; es decir, las sustancias prohibidas incluyen, entre otras, por ejemplo, propilenglicol, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos, ácido benzoico, polisorbato 80, triglicéridos de cadena media, BHT, BHA, triacetina, etc. **Los portadores, conservantes u otros aditivos o productos alimenticios aceptables DEBEN SER orgánicos, no sintéticos o permitidos para su uso en el estándar aplicable.**

 **[ ]** N/A, sin componentes que no sean de sabor (este aroma natural está compuesto en un 100% por los componentes de sabor identificados en la Parte A)

1. Llene la tabla a continuación con toda la información de los componentes que no son de sabor. Si la tabla no tiene suficiente espacio para los constituyentes, su función y su origen, se debe proporcionar una declaración de composición separada.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Componentes sin sabor** | **Función (por ejemplo, disolvente, portador, conservante, otros aditivos o productos alimenticios)** | **Material de origen del que se derivó el ingrediente** |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |
|       |       |       |

1. Si se usa glicerina, ¿se produjo a partir de materiales de origen agrícola no sintéticos y se procesó utilizando solo métodos biológicos o mecánicos/físicos como se describe en 7CFR § 205.270 (a)? *Adjunte una descripción del proceso de elaboración para su verificación.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **[ ]  Sí** | **[ ]  No** | **[ ]  N/A Ninguno utilizado** |

1. Si se usó maltodextrina, ¿la hidrólisis fue principalmente por enzimas?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **[ ]  Sí** | **[ ]  No** | **[ ]  N/A Ninguno utilizado** |

1. Si se usó ácido cítrico, ¿se produjo por la fermentación de un sustrato de carbohidratos?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **[ ]  Sí** | **[ ]  No** | **[ ]  N/A Ninguno utilizado** |

1. **Los productos de organismos genéticamente modificados (OGM)** no se pueden usar en ninguna etapa del proceso de elaboración de productos de sabor natural. Los métodos comunes de modificación genética incluyen (pero no se limitan a) la tecnología de ADN recombinante (incluida la eliminación de genes, la duplicación de genes, la introducción de un gen extranjero y el cambio de las posiciones de los genes cuando se logra mediante la tecnología de ADN recombinante); por lo tanto, no se pueden usar extractos de plantas transgénicas ni los sabores naturales pueden ser producto de la fermentación de levaduras transgénicas, por ejemplo.
	* *Este producto de sabor natural, incluidos los solventes, portadores, conservantes u otros auxiliares tecnológicos (coadyuvantes) utilizados o contenidos en él,* ***NO se*** *produjo ni manipuló utilizando métodos excluidos (OGM).*

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  **Verdadero** | [ ]  **Falso** |

1. **La radiación ionizante** está prohibida para todos los usos que involucran la conservación de alimentos, el control de plagas y el control de patógenos. Se permiten otros usos de radiación, incluida la inspección de alimentos, siempre que dicho uso cumpla con las regulaciones federales aplicables, que establecen limitaciones aplicables a todos los productos alimenticios (orgánicos y no orgánicos).
	* *La radiación ionizante* ***NO se*** *utilizó en el procesamiento de este producto de sabor natural.*

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  **Verdadero** | [ ]  **Falso** |

1. **Los lodos de aguas residuales** (como fertilizante para cultivos) son residuos sólidos, semisólidos o líquidos generados durante el tratamiento de aguas residuales domésticas en una planta de tratamiento. Los lodos de aguas residuales incluyen (pero no se limitan a) sépticos domésticos; espuma o sólidos eliminados en procesos de tratamiento de aguas residuales primarios, secundarios o avanzados; y un material derivado de lodos de aguas residuales. No está permitido en la elaboración de ningún ingrediente utilizado en los productos NOP.
	* *Este producto de sabor natural* ***NO se*** *derivó de productos que utilizan lodos de aguas residuales en su producción agrícola.*

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  **Verdadero** | [ ]  **Falso** |

|  |
| --- |
| *Este cuestionario solo debe ser firmado por una persona técnica cualificada1:* |

De conformidad con las regulaciones aplicables, yo, en representación del proveedor, declaro bajo protesta de decir verdad que la información proporcionada es veraz y correcta según mi leal saber y entender.

|  |  |
| --- | --- |
| **Identificación del producto de sabor natural (código/nombre):** |  |
| **Nombre de la empresa:**  |  | **Teléfono/Correo electrónico:** |  |
| **Nombre impreso:** |  | **Título1:** |  |
| **Firma2:** |  | **Fecha** |  |

***2*** La falsificación de declaraciones a un ACA o al secretario estará sujeta a posibles multas.

**Información importante sobre firmas electrónicas:** Oregon Tilth reconoce y permite el uso de firmas electrónicas en el desarrollo de su negocio. Al marcar la siguiente casilla, acepta voluntariamente el uso de firmas electrónicas en la realización del negocio con Oregon Tilth.

[ ]  **ESTOY DE ACUERDO**