

Breve Introducción al Uso de Aromas Naturales en Productos Orgánicos con Varios Ingredientes

1. Introducción

El Reglamento (CE) 834/07, JAS, y NOP permiten el uso de **aromas naturales, no-orgánicos**, en productos con varios ingredientes. Aunque normalmente este tipo de aromas se derivan de productos agrícolas, por alguna razón, estas normas orgánicas las **consideran como "no-agrícolas"**. La Ley Estadounidense sobre Alimentos proporciona una descripción exacta de lo que se puede considerar un "aroma natural": "...los aceites esenciales, oleoresinas, esencia o extracto, hidrolisato de proteínas, destilado, o cualquier producto resultante del tostado, calentamiento o enzimólisis, que contenga las constituyentes aromáticas derivadas de una especie, fruta o jugo de frutas, hortaliza o jugo de hortalizas, levadura comestible, hierba aromática, corteza, yema, raíz, hoja u otro material vegetal, carne, frutas del mar, huevos, productos lácteos, o productos fermentados a base de éstos, cuya función significativa es dar un aroma, más que de nutrición." (21 CFR 182).

Se debe prestar especial atención a la **diferencia entre "natural" e "idéntico a natural"**. Ambos son términos legalmente definidos. "Idéntico a natural" se refiere a sustancias obtenidas a través de síntesis química, pero químicamente idénticas a las sustancias que ocurren en la naturaleza. **Aromas "idénticas a naturales" no se permiten** en alimentos orgánicos.

2. Disposiciones en el Reglamento CE y en JAS:

El Reglamento (CE) 889/08 permite el uso de "*sustancias aromatizantes naturales o preparados aromatizantes naturales*" en alimentos orgánicos con varios ingredientes (Art. 27(1)(c)). No se consideran como "ingredientes agrícolas". Para una definición de "aromas naturales", el Regl. CE hace referencia a otra Directiva de la CE (88/388). De acuerdo a esta Directiva, aromas naturales se obtienen a través de procesos físicos, enzimáticos o microbiológicos, de material vegetal o animal. JAS menciona simplemente, que las sustancias aromáticas no deben ser "químicamente sintetizadas" (Notificación 1606, Tabla 2).

3. Disposiciones en NOP:

§205.605 (a)(9) dice: "*Aromas, solo de fuentes no sintéticas, sin uso de solventes o portadores sintéticos, y sin preservantes artificiales.*" Adicionalmente, § 205.105 (e-g) prohíbe el uso de lo que NOP llama "métodos prohibidos" (este término se refiere a organismos genéticamente modificados), radiación ionizante, y lodos de depuración.

4. Documentación necesaria para la aprobación de aromas naturales:

El productor del aroma debe proporcionar cierta documentación, para que la certificadora pueda evaluar, si la sustancia aromática cumple o no con las normas orgánicas. No se aceptan declaraciones por parte del productor orgánico, o por parte de distribuidores, quienes no conocen a fondo las especificaciones técnicas de la sustancia. Ya que las disposiciones de NOP al respecto son más detalladas, necesitamos información más específica. A continuación un resumen:

Tipo de información / declaración que se necesita	Reg. (EC) 834/07	JAS	NOP
Confirmación del carácter "natural" del aroma, de acuerdo a las definiciones legales	x	x	x
Confirmación de que el aroma no contiene OGM	x	x	x
Confirmación de que el aroma no se ha producido con ayuda de OGM (p.ej. microorganismos genéticamente modificados, usados en fermentadores)	x	x	x
Confirmación del no-uso de radiación ionizante para la producción del aroma, o cualquier parte del mismo	x	x	x
Confirmación del no-uso de lodos de depuración para los ingredientes agrícolas del aroma			x
Hoja de Datos de Seguridad (HDS) completa, inclusive información detallada sobre sustancias aromatizantes, solventes, portadores y preservantes.			x