| Declaración jurada de saborizantes naturales |
| --- |
| **Instrucciones:** Este cuestionario es provisto para recopilar la información que QCS necesita para evaluar si un saborizante utilizado en un producto “orgánico” o “hecho con (ingrediente) orgánico.” cumple con los requisitos establecidos en los términos del programa USDA National Organic Program. **Este cuestionario sólo debe ser completado y firmado por una persona técnica cualificada que representa al fabricante del saborizante. Una vez completado, y devuelto a usted por el fabricante / proveedor, presente esta declaración a QCS para su revisión y consideración.**  |
| **Antecedentes -** **Uso permitido de saborizantes naturales en productos “orgánico” y “hecho con (ingrediente) orgánico”**Los USDA Organic Regulations permite el uso de ciertas sustancias naturales (no sintéticas), incluyendo saborizantes naturales, en los productos etiquetados como “orgánico” o “hecho con (ingredientes especificados o grupos de alimentos) orgánicos” siempre que cumplan con lo establecido en el USDA NOP (7 CFR Parte 205). El NOP define no sintético (natural) en 7 CFR 205.2 como: una sustancia que se deriva de material mineral, vegetal o animal y no se somete a un proceso de síntesis tal como se define en la sección 6502 (21) de la Ley (7 USC 6502 (21)). Bajo los términos de la Ley, "sintético" significa una sustancia que se formula o fabrica por un proceso químico o por un proceso que cambia químicamente una sustancia extraída de fuentes naturales de plantas, animales o minerales, excepto que dicho término no se aplicará a sustancias creadas por procesos biológicos naturales.**Saborizantes no sintéticos** autorizados bajo el NOP, Sección 205.605 (a) deben provenir solo de fuentes no sintéticas **y** no debe ser producido utilizando disolventes sintéticos, portadores o cualquier conservante (s) artificial. **Definición de la FDA de saborizante natural** FDA 21 CFR Parte 101.22 (a) (3): “... saborizante natural o aromatizante natural son aquellos aceites esenciales, oleorresina, esencias o extractos, hidrolizados de proteína, destilados, o cualquier producto resultante de asar, calentar o enzimático, que contiene los constituyentes aromatizantes derivados de una especia, fruta o zumo de fruta, vegetal o jugo de vegetales, levadura comestible, hierba, corteza, brote, raíz, hoja o planta o material vegetal similar, carne, marisco, aves de corral, huevos, productos lácteos, o productos de fermentación de los mismos, cuya función principal en los alimentos es de saborizante y no de nutrición. Saborizantes naturales incluyen, aunque no exclusivamente, las esencias naturales o extractos obtenido de plantas que figuran en §§182.10, 182.20, 182.40, y 182.50 y parte 184 de este capítulo, y las sustancias enumeradas en §172.510 de este capítulo”. Además, las **secciones 205.105 (e)(f)(g)** prohíben, respectivamente, el uso de los llamados métodos “excluidos” (OMG), radiación ionizante o lodo de aguas residuales, definidos en 205.2, a cualquiera de los ingredientes o productos bajo el NOP. |
| **Nombre / Código del saborizante natural:**       | **Fabricante:**       |
| **Nombre genérico:**       | **Datos de contacto:**       |
| **Nombre de la persona que completa este formulario:**       | **Título de la persona que completa este formulario:**       |
| 1. **Tipo de saborizante (seleccione uno o más si es necesario):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | Compuesto WONF | [ ]  | Aceite esencial | [ ]  | Oleorresina |
| [ ]  | Destilado  | [ ]  | Aceite esencial aislado | [ ]  | Otros (por ejemplo, químico saborizante individual):       |

1. **Saborizante natural:** ¿Todos los componentes del saborizante en el producto saborizante natural mencionados anteriormente cumplen con la definición de la FDA de un saborizante natural (ver arriba)? [ ]  Sí [ ]  No
2. **Disolventes para la Extracción:** lossaborizantes naturales autorizados para utilizarse en los productos NOP “orgánico” o “hecho con (ingredientes) orgánico”, no deben ser producidos usando disolventes de extracción sintéticos. En la extracción sólo se podrán utilizar disolventes no sintéticos, no derivados de petróleo.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ¿Se utilizan disolventes en la producción de este saborizante y / o sus componentes? Si no, sigue a pregunta 4.
 | [ ]  Sí [ ]  No |
| 1. ¿Son todos los disolventes utilizados en la producción de este saborizante y sus componentes (s) no sintéticos?
 | [ ]  Sí [ ]  No |
| 1. ¿Alguno de los siguientes disolventes naturales (permitidos) se utilizan en la producción de este saborizante?:

Agua, etanol natural, dióxido de carbono en punto crítico, aceite esencial auténtico y aceites vegetales naturales | [ ]  Sí [ ]  No |
| 1. ¿Hay otros disolventes naturales utilizados que no están en la lista? Si sí, enumere:
 | [ ]  Sí [ ]  No |
| 1. ¿Alguno de los siguientes disolventes (prohibidos) se utiliza en la producción de este saborizante?:

Los disolventes de hidrocarburos, disolventes clorados, disolventes halogenados, propano, hexano, o freón | [ ]  Sí [ ]  No |

1. **Componentes que no son saborizantes y otros ingredientes:**

Los saborizantes naturales autorizados para ser utilizados en productos “orgánico” o “hecho con (ingredientes) orgánico” no deben contener portadores sintéticos o cualquier conservante artificial. Esto incluye los coadyuvantes de elaboración sintéticos, emulsionantes o antioxidantes; es decir sustancias prohibidas incluyen, pero no se limitan a: propilenglicol, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, mono- y di-glicéridos, ácido benzoico, polisorbato 80, triglicéridos de cadena media, BHT, BHA, triacetina, etc.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Por favor liste cualquier sistema (s) portador utilizado en este saborizante natural o adjunte una Declaración de ingredientes. [ ]  Ningún sistema(s) portador es utilizado
 |       | 1. Please list any carrier system(s) used in this Natural Flavor Product or attach an Ingredient Statement. [ ]  No carrier system(s) used
 |       |
| 1. Por favor, indique cualquier conservante (s), otros aditivos o ingredientes alimenticios utilizados en este saborizante natural o adjunte una Declaración de ingredientes.

[ ]  No conservante(s), u otros aditivos utilizados |       | 1. Please list any preservative(s), other additives or foodstuff ingredients used in this Natural Flavor Product or attach an Ingredient Statement. [ ]  No preservative(s), or other additives used
 |       |
| 1. ¿Alguno de los componentes que no contribuyen al sabor es sintético (véase la definición en la sección Antecedentes)?
 | [ ]  Sí [ ]  No [ ]  N/A | 1. Are any of the NON-flavor constituent’s synthetic (see definition in the Background section)?
 | [ ]  Yes [ ]  No [ ]  N/A |
| 1. Si se utilizan componentes sintéticos que no contribuyen al sabor, ¿son los que figuran en la National List NOP en § 205.605 (b)?
 | [ ]  Sí [ ]  No [ ]  N/A | 1. If synthetic non-flavor constituents are used, are they listed on the NOP National List at § 205.605(b)?
 | [ ]  Yes [ ]  No [ ]  N/A |
| 1. ¿Alguno de los componentes que no contribuyen al sabor, es certificado orgánico bajo USDA-NOP?
 | [ ]  Sí [ ]  No [ ]  N/A | 1. Are any of the NON-flavor constituents USDA NOP certified Organic?
 | [ ]  Yes [ ]  No [ ]  N/A |
| 1. Si se utiliza la glicerina, ¿se produjo por hidrólisis de grasas y aceites?
 | [ ]  Sí [ ]  No[ ]  N/A, no se utilizó | 1. If glycerin is used, is it produced by hydrolysis of fats and oils?

**As of December 27, 2019**: glycerin (CAS # 56-81-5) will be listed on § 205.606. | [ ]  Yes [ ]  No[ ]  N/A, none used |
| 1. Si se usa maltodextrina, ¿es hidrolizada principalmente por enzimas?
 | [ ]  Sí  [ ]  No[ ]  N/A, no se utilizó | 1. If maltodextrin is used, is it hydrolyzed primarily by enzymes?
 | [ ]  Yes [ ]  No[ ]  N/A, none used |
| 1. Si se utiliza ácido cítrico, ¿se produce principalmente por fermentación de hidratos de carbono?
 | [ ]  Sí  [ ]  No[ ]  N/A, no se utilizó | 1. If citric acid is used, is it produced primarily by fermentation of carbohydrates?
 | [ ]  Yes [ ]  No[ ]  N/A, none used |

1. **Organismo genéticamente modificado (OGM)**. OGM utiliza una variedad de métodos para modificar genéticamente microorganismos o influir en su crecimiento y desarrollo por medios que no son posibles en condiciones naturales o procesos y no se consideran compatibles con la producción orgánica. Tales métodos incluyen, pero no se limitan a la tecnología de ADN cambiante (incluyendo la supresión de genes, la duplicación de genes, la introducción de un gen extraño, y cambiar las posiciones de los genes cuando se consigue mediante tecnología de ADN recombinante).

|  |  |
| --- | --- |
| ¿Este saborizante fue (incluyendo cualquier disolvente, conductor, conservante u otros coadyuvantes del procesamiento utilizados o contenidos en el mismo) preparado y manipulado utilizando (OMG) métodos excluidos? | [ ]  Sí [ ]  No |

1. **Radiación ionizante** está prohibido para todos los usos que implican la conservación de alimentos, control de plagas y control de patógenos en productos de NOP.

|  |  |
| --- | --- |
| ¿Se utilizó radiación ionizante, tal como se describe en 21 CFR 179.26, en el procesamiento de este producto saborizante? | [ ]  Sí [ ]  No |

1. **Lodos de aguas residuales (como fertilizante para los cultivos)** es sólido, semisólido, o residuo líquido generado durante el tratamiento de aguas residuales domésticas en una planta de tratamiento. Los lodos de depuración incluyen, pero no se limita a: sépticos domésticos; escoria o sólidos eliminados en procesos de tratamiento de aguas residuales primarios, secundarios, o avanzados; y un material derivado de lodos de aguas residuales.

|  |  |
| --- | --- |
| ¿Este saborizante se deriva de productos utilizando lodos de aguas residuales en su producción agrícola? | [ ]  Sí [ ]  No |

 |
| **De conformidad con 7CFR § 205.605 (a) y § 205.105 (e) (f) (g), que, en nombre del proveedor, Certifico que la información proporcionada en este formulario es correcta y verdadera a lo mejor de mi conocimiento.** La falsificación de declaraciones a ACA o al Secretario bajo el NOP estará sujeto a posibles multas. |
|       |       |
| **Firma** | **Fecha** |