



Emprendimientos alimentarios

EXPERT
REVIEWED

Katherine Clayton
especialista en Ciencias de la Alimentación del Servicio de Extensión

Deidre Bush
ex asistente de Extensión

Kevin Keener
ingeniero en procesamiento de alimentos, especialista de Extensión y profesor de Ciencias de la Alimentación

*Department of Food Science
745 Agriculture Mall Drive
West Lafayette, IN 47907
www.foodsci.purdue.edu*

Purdue Extension

Knowledge to Go

1-888-EXT-INFO

Alimentos orgánicos



Desde hace un tiempo, los productos orgánicos están acaparando una parte mayor del segmento de la industria alimentaria y muchos negocios minoristas venden ahora alimentos orgánicos. Esto les brinda nuevas oportunidades a los productores, procesadores y minoristas que quieren aprovechar esta expansión del mercado. Sin embargo, los responsables de nuevos emprendimientos deben ser conscientes de las reglas y regulaciones que rigen los alimentos orgánicos.

¿Qué significa orgánico?

Orgánico es un término que define la forma en que se cultiva y procesa la comida. Los alimentos orgánicos se cultivan y producen según las normas establecidas por el Programa Orgánico Nacional (*ver la próxima sección*). Los agricultores que producen alimentos orgánicos enfatizan el uso de recursos renovables y la conservación del suelo y el agua. En particular, los alimentos orgánicos se producen sin usar la mayoría de los pesticidas y fertilizantes convencionales y sintéticos, incluidos los residuos cloacales, y sin agregar ingredientes sintéticos. No se puede etiquetar a los alimentos como orgánicos si son producidos a partir de organismos modificados genéticamente o si son irradiados. La carne, los aves de corral, los huevos y los productos lácteos orgánicos provienen de animales que no han recibido antibióticos ni hormonas para el crecimiento. Además, se debe poder identificar y rastrear un producto orgánico desde su origen hasta su

procesamiento. No se permite la coexistencia de sustancias orgánicas y no orgánicas durante la elaboración, almacenamiento y transporte.

Programa Orgánico Nacional

El Programa Orgánico Nacional (NOP en inglés) es una dependencia del Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA en inglés), que establece los estándares de mercadeo para todos los productos agrícolas. El NOP supervisa la Regulación Nacional (Orgánica), que es la legislación del año 2001 que permite que los alimentos orgánicos tengan estándares y etiquetado consistentes.

Los agentes acreditados por USDA que se ocupan de la certificación aseguran que los métodos de producción de alimentos, los ingredientes y las plantas procesadoras de alimentos orgánicos cumplen con los estándares especificados por el Programa Orgánico Nacional. Se deben mantener datos y documentación escritos para todos los procesos de alimentos orgánicos. Anualmente se realizan inspecciones en todas las plantas. Vaya al sitio del NOP (www.ams.usda.gov/nop) para obtener:

- Una lista de agentes de certificación acreditados por USDA
- La Lista Nacional de Sustancias Permitidas y Prohibidas para uso en alimentos orgánicos
- Regulaciones orgánicas
- Recursos adicionales



2

Certificado Orgánico de Indiana

Certificado Orgánico de Indiana es el único agente de certificación del estado de Indiana. Las solicitudes de certificación para agricultores, productores de ganado y procesadores de alimentos que quieren producir alimentos orgánicos se pueden obtener en www.indianacertifiedorganic.com. Todas las operaciones deben ser certificadas como orgánicas para poder etiquetar los productos como “orgánicos” con una excepción. Las operaciones que vendan \$5,000 o menos en productos agrícolas orgánicos están exentas de esta certificación. Aunque estas pequeñas granjas y establecimientos están exentos de la certificación, aún deben cumplir con los estándares nacionales para los productos orgánicos si quieren etiquetar sus productos como orgánicos.

Producción orgánica y estándares de manipulación

Los métodos, ingredientes y otros materiales usados en la elaboración de productos orgánicos deben cumplir con las provisiones de la Ley de Producción de Alimentos Orgánicos de 1990. El sitio del NOP (www.ams.usda.gov/nop) detalla los estándares de producción y manipulación de productos orgánicos. Por ejemplo, los establecimientos minoristas de comidas que venden productos agrícolas producidos de manera orgánica no necesitan tener certificación. Sin embargo, no se le deben haber aplicado sustancias prohibidas a la tierra en la que se realizan cultivos orgánicos al menos por los tres años anteriores a la cosecha de un cultivo orgánico. Además de cumplir con los requisitos para la certificación orgánica, los alimentos orgánicos deben

| Inscripción en la etiqueta del frente del envase | Requisitos | Puede exhibir el Sello Orgánico USDA en el envase |
|--|--|---|
| 100% Orgánico | Alimentos que contienen solo ingredientes y formas de procesamiento orgánicos | Sí |
| Orgánico | Alimentos que contienen 95% o más de ingredientes orgánicos y un máximo de 5% de ingredientes no orgánicos aprobados | Sí |
| Elaborado con Ingredientes Orgánicos (puede nombrar hasta 3 ingredientes orgánicos) | Alimentos que contienen 70% o más de ingredientes orgánicos | No |
| Ninguno (solo puede incluir “orgánico” en la lista de ingredientes) | Alimentos que contienen menos de 70% de ingredientes orgánicos | No |

Source: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3004446&acct=nopgeninfo>



Las cajas de cereales que están arriba ilustran las cuatro categorías de etiquetado para alimentos que contienen productos orgánicos. De izquierda a derecha: cereal con 100 por ciento de ingredientes orgánicos; cereal con 95 a 100 por ciento de ingredientes orgánicos; cereal hecho con 70 a 95 por ciento de ingredientes orgánicos (en letra pequeña en la etiqueta dice “Hecho con avena, pasas de uva y dátiles orgánicos”); y cereal con menos de 70 por ciento de ingredientes orgánicos. Los productores del cereal con menos de 70 por ciento de ingredientes orgánicos pueden mencionar los ingredientes específicos producidos orgánicamente en la tabla de información de la caja, pero no pueden decir que es orgánico en el frente del envase.

Foto del Servicio de Mercadeo Agrícola de USDA

3

ser producidos de manera sanitaria, semejante a la comida no orgánica. Tanto las instalaciones para el procesamiento, como los productos orgánicos deben cumplir con todas las regulaciones estatales y federales sobre seguridad de los alimentos.

Etiquetado de productos alimentarios orgánicos

El Programa Orgánico Nacional ha definido cuatro categorías de productos orgánicos y regulaciones para el etiquetado en cada una de estas categorías (véase tabla y foto debajo). Estas regulaciones para el etiquetado aseguran que los productores de alimentos orgánicos hagan un mercadeo preciso de sus productos.

Además, cada ingrediente producido orgánicamente para un producto debe ser identificado como tal en la declaración de ingredientes. Mientras que los alimentos que contienen menos de 70 por ciento de ingredientes orgánicos no pueden colocar la palabra “orgánico” en el frente del envase, los productores aun pueden –y deben– identificar los ingredientes orgánicos en la declaración de ingredientes.

Además, la tabla de información debe incluir el nombre del agente acreditado que certifica el producto final.

Referencias

U.S. Department of Agriculture National Organic Program (Programa Orgánico Nacional del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) www.ams.usda.gov/nop.

Indiana Certified Organic (Certificado Orgánico de Indiana), www.indianacertifiedorganic.com.

Cualquier referencia que se haga en esta publicación a un producto, proceso o servicio comercial específico, o el uso del nombre de cualquier marca registrada, empresa o corporación, se hace solo para información general y no constituye una promoción, recomendación o certificación de ninguna índole por parte del servicio de Extensión de Purdue. Las personas que usen tales productos asumen la responsabilidad de su uso de acuerdo con las instrucciones actuales del fabricante.

Para más información, por favor consultar otras publicaciones de la Serie Emprendimientos alimentarios:

FS-15-S-W, Métodos para la conservación de alimentos

FS-16-S-W, Regulaciones para el procesamiento de alimentos en Indiana

FS-17-S-W, Uso de una cocina aprobada para preparar alimentos para vender

FS-18-S-W, Uso de la cocina del hogar para preparar alimentos para vender

Todas estas publicaciones están disponibles en el **Purdue Extension Education Store**, www.the-education-store.com.

PURDUE AGRICULTURE

NEW 9/12

La política del Servicio de Extensión Cooperativa de Purdue University es que todas las personas tienen igualdad de oportunidades y acceso a sus programas educativos, servicios, actividades e instalaciones sin distinción de raza, religión, color de piel, sexo, edad, origen nacional o descendencia, estado matrimonial, estado paternal o maternal, orientación sexual, discapacidad o estado como veterano militar.

Purdue University es una institución de Acción Afirmativa. Este material puede estar disponible en formatos alternativos.

1-888-EXT-INFO

www.the-education-store.com

Purdue Extension

Knowledge to Go

1-888-EXT-INFO