



Etiquetado Natural y Orgánico



Las afirmaciones de las etiquetas Natural y Orgánico se utilizan en alimentos para describir cómo se cultivaron, criaron y/o procesaron. En Estados Unidos hay dos agencias del gobierno federal que supervisan la producción y el etiquetado de alimentos para garantizar que las declaraciones de la etiqueta sean veraces y no engañosas. El Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA) es responsable de supervisar la carne, las aves de corral, los productos de huevo (no huevos con cáscara) y el bagre. La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) regula todos los demás alimentos, incluidos los huevos con cáscara.

Natural, Totalmente Natural o 100% Natural

- Definición del USDA: "Un producto que no contiene ningún ingrediente artificial o color agregado y mínimamente procesado. Procesamiento mínimo significa que el producto se procesó de una manera que no altera fundamentalmente el producto. La etiqueta debe incluir una declaración que explique el significado del término natural (como "sin ingredientes artificiales; mínimamente procesado")".
- Definición de la FDA: "No se ha incluido ni añadido nada artificial o sintético (incluidos todos los aditivos de color independientemente de la fuente) en un alimento que normalmente no se esperaría que estuviera en ese alimento".



Debido a que los términos "natural", "totalmente natural" o "100% natural" no tienen una definición estándar tanto de la FDA como del USDA, los comerciantes de alimentos pueden usar los términos como lo consideren adecuado.

Orgánico

Los productos alimenticios orgánicos se pueden clasificar en tres categorías. Las etiquetas de los productos deben indicar el nombre del agente certificador en el panel informativo.

"100% orgánico"

- Todos los ingredientes deben estar certificados como orgánicos
- Cualquier aditivo que se añada, como pectina o almidón de maíz, debe ser orgánico.



"Orgánico"

- Todos los ingredientes, excepto los especificados como permitidos en la 'Lista Nacional', deben ser certificados orgánicos
- 95%** o más ingredientes orgánicos. Los ingredientes no orgánicos permitidos se pueden usar hasta un total combinado del 5% (excluyendo la sal y el agua).



"Hecho con orgánico"

- Al menos el **70%** del producto deben ser ingredientes orgánicos certificados (excluyendo sal y agua).
- No se requiere que los productos agrícolas restantes sean producidos orgánicamente, pero deben producirse sin métodos excluidos.
- Los productos no agrícolas deben estar específicamente permitidos en la 'Lista Nacional'.



Fuente: Programa Orgánico Nacional del USDA

Prácticas de producción orgánica en la granja

Los productores orgánicos deben seguir estrictos requisitos de producción y etiquetado que son supervisados y certificados por el Programa Orgánico Nacional.

- Los pesticidas y fertilizantes utilizados en la producción de alimentos orgánicos deben ser de origen natural y no de una fuente sintética.
- El Programa Orgánico Nacional proporciona una 'Lista Nacional' de sustancias permitidas y prohibidas.
- Prohíbe el uso de ingeniería genética, radiaciones ionizantes y la aplicación de lodos de depuración.

Para mayor información, visite el sitio web de Respuesta Rápida para la Agricultura de MSU Extension

<https://www.canr.msu.edu/tag/food-label-claims>