

USDA/ Programa Orgânico Nacional (NOP)

§ 205.605 Substâncias nonagrícolas (não orgânicas) permitidas como ingredientes em ou em produtos transformados rotulados como "orgânicos" ou "feitos com ingredientes orgânicos (determinados ingredientes ou grupos alimentares)".

As seguintes substâncias não agrícolas podem ser utilizadas como ingredientes em ou em produtos transformados rotulados como "orgânicos" ou "fabricados com ingredientes orgânicos (determinados ingredientes ou grupos de alimentos)", apenas em conformidade com quaisquer restrições especificadas nesta secção.

(a) Não-sintéticos permitidos:

Ácidos (Algínic; Cítrico - produzido por fermentação microbiana de substâncias carboidratos; e láctico).

Agar-agar.

Enzimas animais – (Rennet - derivados de animais ; Catalase – fígado de bovino; Lipase animal; Pancreatina; Pepsin; e Trypsin).

Bentonite.

Carbonato de cálcio.

Cloreto de cálcio.

Sulfato de cálcio - extraído.

Carageenan.

Cores, apenas fontes não-sintéticas.

Culturas leiteiras.

Terra diatomácea - ajuda de filtragem de alimentos apenas.

As enzimas devem ser derivadas de plantas comestíveis, não tóxicas, fungos não-eletrônicos ou bactérias não-alcoólicas.

Sabores, fontes não sintéticas apenas e não devem ser produzidos com solventes sintéticos e sistemas portadores ou qualquer conservante artificial.

Glucono delta-lactone – é proibida a produção pela oxidação de D-glucose com água bromina.

Kaolin.

Sulfato de magnésio, apenas fontes não sintéticas.

Azoto- qualidades sem óleo.

Oxigénio, qualidades sem óleo.

Perlite- para utilização apenas como uma ajuda de filtro no processamento de alimentos.

Cloreto de potássio.

Iodeto de potássio.

Bicarbonato de sódio.

Carbonato de sódio.

Ácido tartárico.

Ceras - não-sintéticas (cera carnauba; e resina de madeira).

É proibido o fermento - não sintético, é proibido o crescimento do substrato petroquímico e do licor de resíduos de sulfito (Autoliseu; Padeiros; Cervejeiros; Nutricional; e O processo de aromatizante de fumo não sintético deve ser documentado).

(b) Sintéticos permitidos:

Alginatos.

Bicarbonato de amónio - para uso apenas como agente de descação.

Carbonato de amónio - para ser usado apenas como agente de desmansar.

Ácido ascórbico.

Citrato de cálcio.

Hidróxido de cálcio.

Fosfatos de cálcio (monobasicos, dibasicos e tribasicos).

Dióxido de carbono.

Celulose - para utilização em invólucros regenerativos, como agente anti-aglomeração (não-cloro branqueado) e auxiliar de filtragem.

Os materiais cloro - desinfecção e higienização das superfícies de contacto dos alimentos, e xcto que os níveis de cloro residuais na água não devem exceder o limite máximo de desinfetante residual ao abrigo da Lei da Água Potável (hipoclorito de cálcio; Dióxido de cloro; e hipoclorito de sódio).

Etileno - permitido para o amadurecimento pós-colheita de frutos tropicais e grau de graus de citrinos. Sulfato ferroso - para enriquecimento de ferro ou fortificação de alimentos quando exigido por regulação ou recomendação (organização independente).

Glicerides (mono e di) - para utilização apenas na secagem de tambores de alimentos.

Glicerina - produzida por hidrólise de gorduras e óleos.

Peróxido de hidrogénio.

Lecitina, branqueada.

Carbonato de magnésio - para utilização apenas em produtos agrícolas rotulados "fabricados com ingredientes orgânicos (determinados ingredientes ou grupos alimentares)", proibidos em produtos agrícolas rotulados como "orgânicos".

Cloreto de magnésio derivado da água do mar.

Estearato de magnésio - para utilização apenas em produtos agrícolas rotulados "fabricados com ingredientes orgânicos (determinados ingredientes ou grupos alimentares)", proibidos em produtos agrícolas rotulados como "orgânicos".

Vitaminas e minerais nutricionais, de acordo com 21 CFR 104.20, Orientações de Qualidade Nutricional para Alimentos.

Ozono

e.

Pectin (baixa-methoxy).

Ácido fosfórico - limpeza apenas de superfícies e equipamentos de contacto com alimentos.

Tartarato de ácido potássio.

Tartarato de potássio feito de ácido tartárico.

Carbonato de potássio.

Citrato de potássio.

Hidróxido de potássio - proibido para utilização na descascamento de ly e de frutas e legumes, exceto quando utilizado para descascar pêssegos durante o processo de produção individualmente quick frozen (IQF).

Iodeto de potássio - para utilização apenas em produtos agrícolas rotulados "fabricados com ingredientes orgânicos (determinados ingredientes ou grupos alimentares)", proibidos em produtos agrícolas rotulados como "orgânicos".

Fosfato de potássio - para utilização apenas em produtos agrícolas rotulados "feitos com

orgânico (ingredientes especificados ou grupos alimentares)", proibidos em produtos agrícolas rotulados como "orgânicos".

Dióxido de silício.

Citrato de sódio.

Hidróxido de sódio - proibido para utilização no descascamento de frutas e legumes.

Fosfatos de sódio - para utilização apenas em laticínios.

Dióxido de enxofre - para utilização apenas em vinho rotulado "feito com uvas orgânicas", desde que, a concentração total de sulfito não exceda 100 ppm.

Ácido tartárico.

Tocoferóis - derivados de óleo vegetal quando extratos de alecrim não são uma alternativa adequada.

Pastilha de Xanthan.

(c)-(z) [Reservado]

[65 FR 80657, Dec. 21, 2000, as amended at 68 FR 61993, Oct. 31, 2003, and 68 FR 62217, Nov 3, 2003]