



## **GRUPO ACMS Consultores**

¿Qué es un ingrediente natural?



**(ER-0772/2013)**

**Alcance ISO 9001**

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

**Alcance ISO 27001**

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



**(SI-0021/2020)**

Publicada el 26/01/2018

¿Cuándo se considera un ingrediente alimenticio como natural?

Hasta ahora, no había una definición acordada internacionalmente de un ingrediente alimentario natural, pero una nueva especificación técnica ISO ayudará a los integrantes de la industria de alimentos y bebidas a hablar el mismo idioma.

A pesar del enorme interés de los consumidores por todas las cosas naturales lo que en realidad constituye un ingrediente alimentario natural ha estado durante mucho tiempo en debate. Excepto por algunos intentos de la Comisión del Codex Alimentarius a fines de la década de 1990, no se han acordado requisitos internacionales en cuanto a ingredientes alimentarios naturales y procesos alimentarios, es decir, hasta la aparición de la especificación técnica ISO / TS 19657: 2017, Definiciones y criterios técnicos para que los ingredientes alimentarios se consideren naturales.

El objetivo de este documento es proporcionar los criterios necesarios para que los ingredientes alimentarios se consideren naturales, a lo que la industria de alimentos y bebidas y las autoridades públicas pueden referirse universalmente en un momento en que los productos se comercializan libremente en todo el mundo. En algunas regiones del mundo, la ausencia de tales criterios incluso ha llevado a pleitos.

El nuevo ISO / TS 19657, por lo tanto, propone criterios para las comunicaciones de empresa a empresa sobre los ingredientes alimentarios que se consideran naturales, ayudando a nivelar el campo de juego y asegurar prácticas comerciales justas dentro de la industria de alimentos y bebidas.

El documento no se aplica a la comunicación del producto a los consumidores, como etiquetado de paquetes. Dominique Taeymans, coordinador del grupo de trabajo que desarrolló la especificación técnica, explica: "Esta especificación técnica contiene las pautas básicas que permitirán a los profesionales de la industria de alimentos y bebidas hablar el mismo idioma.

Este no es un tema sencillo, por lo que darles a los profesionales una base común para recurrir ya es un gran paso adelante ".ISO / TS 19657 aborda las necesidades de todas las compañías de alimentos y bebidas y fabricantes de ingredientes alimenticios, independientemente de su tamaño y complejidad.

Este documento ayudará a garantizar prácticas equitativas en todas las relaciones comerciales.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)