



QUE SIGNIFICA A BASE DE PLANTAS

Los Alimentos a Base de Plantas (ABP) son aquellos productos listos para el consumo cuyos ingredientes son derivados de plantas: vegetales, frutas, granos integrales, nueces, semillas y/o legumbres. También se incluyen dentro del listado a los hongos y las algas, aunque estos no sean plantas.

Requisitos que deben cumplir los potenciales socios

Existen dos tipos de socios: Plenos y Adherentes

Requisitos:

Aspirante a socio:

- Cumplimiento con la normativa nacional vigente
 - Establecimiento y productos registrados
 - Cumplimiento con Buenas Prácticas de manufactura y Procedimientos Operativos estandarizados de Saneamiento
 - Contar con un sistema de trazabilidad

- Elaborar un producto alimenticio excluyendo la producción primaria (cultivo, cosecha, almacenamiento, distribución y venta de frutas, vegetales, cereales y legumbres sin transformación o etapas posteriores de agregado de valor) y alimentos para mascotas.

- Los productos deberán estar libres de componentes de origen animal (ver abajo los listados de aditivos y otros ingredientes que contienen o pueden contener componentes de origen animal y una planilla base para establecer el nivel de riesgo y acciones a tomar)

- Se incluyen los productos elaborados a base de hongos que si bien no son plantas están dentro de la clasificación de libre de origen animal.

- Se excluyen los productos elaborados bajo procesos de ultraprocesado

- En el caso que se utilicen aditivos o conservantes los mismos deberán respetar las siguientes condiciones:
 - Estar listados como de **BAJA** toxicidad (Código Verde)
 - Ser de origen vegetal



- o No poder ser reemplazados por una mejora en los procesos o ingredientes de origen vegetal integral.

-Listado de Aditivos y componentes que pueden ser o son de origen animal y que no deberían estar presentes en los alimentos a base de plantas:

A continuación se presentan dos listados de sustancias/aditivos/accesorios de procesos presentes en estándares utilizados para la certificación de establecimientos, productos y procesos a base de plantas.

Listado Nro 1: Fuente: BRCGS/Plant-Based – ISSUE 1 Plant-Based-GLOBAL STANDARD

**Anexo 4 – Materiales comunes de origen animal
(Utilizados como ingredientes o como ayudas de proceso en las plantas elaboradoras, proveedores, materiales de envase y embalaje, zonas de producción de ingredientes, depósitos de distribuidores o cualquier otro punto de la cadena desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor)**

Aditivos Derivados de animales

Hexafosfato de mesoinositol cálcico
E120 ácido carmínico – colorante carmín
E542 Fosfato tribásico de calcio
E631 Inosinato disódico
E901 cera de abejas
E904 goma laca blanca y goma laca naranja
Lactosa
Aceite de esperma
Espermaceti

Fibras animales

Productos de las abejas

Polen
Veneno de abeja
Cera de abeja
Miel
Popóleos
Jalea Real

Productos lácteos y subproductos lácteos



Manteca
Queso
Suero
Yogurth
Crema
Otros...

Huevos de cualquier ave

Sustancias derivadas de humanos

Queratina
Placenta

Productos de faena

Pescado
Carnes
Pollo
Otros...

Productos de origen marino

Ambar gris
Capiz
Caviar
Quitina
Coral
Escamas de pescado
Mariscos
Otros...

Extractos y aceites marinos

Ayudas de proceso de origen animal

Seda
Veneno de serpiente
Algunas vitaminas (D3)
Urea
Vitela

Subproductos de faena animal



Aminoácidos
Fluidos amnióticos
Grasas animales
Aspic
Huesos
Harina de huesos
Tripa
Gamuza
Colágeno
Caracoles y/o insectos enteros o triturados
Sangre
Ácidos grasos derivados
Fijadores (almizcle, algalia, castóreo)
Gelatina
Glicerina/Glicerol
Harina de pezuña y/o cuerno
Hormonas (estrógenos, progesterona, testosterona)
Marfil
Lanolina
Oleoestearina
Pepsina
Proteínas (elastina, keratina, reticulina)
Cuajo
Piel
Ácido esteárico
Estearatos
Estearina

Listado Nro 2 – Fuente: PLANT BASED STANDARD - issue 1.1, 2021.

<https://plantbasedstandard.com/en/>

APPENDIX I – FOOD ADDITIVES WITH E-NUMBERS WHICH HAVE OR MAY HAVE ANIMAL ORIGIN

APPENDIX II – EXAMPLES OF INGREDIENTS WHICH HAVE OR MAY HAVE ANIMAL ORIGIN

La información de la tabla presentada a continuación proviene de la Regulación (EC) No 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo

Fuente	Nombre	Uso	Origen/Producción
--------	--------	-----	-------------------



E120	Carmín	Colorante rojo	Este pigmento es producido a partir del ácido carmínico, el cuál es extraído de un insecto (<i>Dactylopius coccus costa</i>)
E304	Ésteres de Ácidos Grasos del Ácido Ascórbico	Antioxidante	Incluye palmitato de ascorbilo y estearato de ascorbilo. Preparado a partir de ácido L-ascórbico y ácido palmítico o ácido esteárico (componentes comunes de las grasas, véanse E 471 y E 570)
E322	Lecitina	Antioxidante, emulsionante	Está presente naturalmente en todas las células, abundante, por ejemplo, en la yema de huevo. Extraído principalmente de semillas de soja, colza y girasol.
E422	Glicerol	Emulsionantes, estabilizantes, espesantes, y agentes de gelificación	Se produce de forma natural, por ejemplo, está químicamente unido a la grasa, a partir de la que se purifica. La grasa puede provenir tanto de plantas como de animales, como los cerdos. También se puede producir sintéticamente.
E431	Estearato de Polioxietileno 40	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por reacción entre el óxido de etileno y el ácido esteárico. Dado que la grasa está incluida, no se puede excluir que esto proviene de animales, como los cerdos.
E432	Monolaurato de Sorbitano Polioxietileno, Polisorbato 20	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por reacción entre sorbitol (E 420), ácidos grasos (E 570) y óxido de etileno. Dado que la grasa está incluida, No se puede excluir que proceda de animales, como los cerdos. Estabilizadores y emulsionantes.
E433	Monooleato de Sorbitano Polioxietileno, Polisorbato 80	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por reacción entre sorbitol (E 420), ácidos grasos (E 570) y óxido de etileno. Dado que la grasa está incluida, No se puede excluir que proceda de animales, como los cerdos.
E434	Monopalmitato de Sorbitano Polioxietileno, Polisorbato 40	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por reacción entre sorbitol (E 420), ácidos grasos (E 570) y óxido de etileno. Dado que la grasa está incluida,



			No se puede excluir que proceda de animales, como los cerdos.
E435	Monoestearato de Sorbitano Polioxietilenado , Polisorbato 60, Tween 60	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por reacción entre sorbitol (E 420), ácidos grasos (E 570) y óxido de etileno. Dado que la grasa está incluida, No se puede excluir que proceda de animales, como los cerdos.
E436	Triestearato de Sorbitano Polioxietilenado , Polisorbato 65	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por reacción entre sorbitol (E 420), ácidos grasos (E 570) y óxido de etileno. Dado que la grasa está incluida, No se puede excluir que proceda de animales, como los cerdos.
E442	Fosfátidos de amonio	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Hecho a partir de grasas comestibles y aceites y compuestos fosforados. Puede ser de origen animal.
E445	Ésteres glicéridos de resina	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Hecho sintéticamente de resina de coníferas, tocones y glicerol. El glicerol puede provenir de grasa animal, como el cerdo.
E470a	Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos grasos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Sales de ácidos grasos. Puede estar realizado a partir de grasa de origen animal como los cerdos.
E470b	Ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Hechos a partir de mono y diglicéridos y ácido láctico. Las grasas que son utilizadas para hacer los mono y diglicéridos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E472c	Ésteres de ácido cítrico de mono y diglicéridos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Hechos a partir de mono y diglicéridos y ácido cítrico. Las grasas que son utilizadas para hacer los mono y diglicéridos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E472d	Ésteres de ácido tartárico de mono y diglicéridos	Emulsionante, estabilizante, espesante y	Hechos a partir de mono y diglicéridos y ácido tartárico. Las grasas que son utilizadas para hacer los mono y



		agente de gelificación	diglicéridos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E472e	Ésteres de di-acetil ácido tartárico de mono y diglicéridos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Hechos a partir de mono y diglicéridos, ácido acético y ácido tartárico. Las grasas que son utilizadas para hacer los mono y diglicéridos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E472f	Mezcla de ésteres de ácido acético y ácido tartárico de mono y diglicéridos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Hechos a partir de mono y diglicéridos, ácido acético y ácido tartárico. Las grasas que son utilizadas para hacer los mono y diglicéridos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E473	Sucroésteres de ácidos grasos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por combinación de azúcares y ácidos grasos. Los ácidos grasos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E474	Sucroglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por combinación de azúcares y ácidos grasos. Los ácidos grasos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por combinación de glicerol y ácidos grasos. Los ácidos grasos pueden ser de origen animal, como los cerdos.
E476	Polirricinoleato de Poliglicerol	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente por combinación de aceite de risino y glicerol. El glicerol puede provenir de grasas de origen animal, como los cerdos.
E477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de 1,2 propanodiol (propilenglicol) y ácidos grasos de grasas comestibles. Las grasas puede provenir de grasas de origen animal, como los cerdos.
E479b	Aceite de soja esterificado	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de aceite de soja y glicéridos. Los glicéridos puede provenir de grasas de origen animal, como los cerdos.



E481	Lactilatos sódicos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido láctico y ácido esteárico. El ácido esteárico puede provenir de grasas de origen animal, como los cerdos.
E482	Lactilatos cálcicos	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido láctico y ácido esteárico. El ácido esteárico puede provenir de grasas de origen animal, como los cerdos.
E483	Tartrato de Estearilo	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido esteárico y ácido tartárico. El ácido esteárico puede provenir de grasas de origen animal, como los cerdos.
E491	Monoestearato de sorbitano	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido esteárico y sorbitol. Los ácidos grasos pueden provenir de grasas de origen animal, como los cerdos.
E492	Triestearato de sorbitano	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido esteárico y sorbitol. Los ácidos grasos pueden provenir de grasas de origen animal, como los cerdos
E493	Monolaureato de sorbitano	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido esteárico y sorbitol. Los ácidos grasos pueden provenir de grasas de origen animal, como los cerdos
E494	Monooleato de sorbitano	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido esteárico y sorbitol. Los ácidos grasos pueden provenir de grasas de origen animal, como los cerdos
E495	Monopalmitato de Sorbitano	Emulsionante, estabilizante, espesante y agente de gelificación	Producido sintéticamente a partir de ácido esteárico y sorbitol. Los ácidos grasos pueden provenir de grasas de origen animal, como los cerdos
E570	Ácido esteárico y estearatos	Prevención de grumos y estabilizador	Los ácidos grasos pueden provenir de grasas de origen animal, como los cercos.



E626	Ácido guanílico	Resaltador de sabor	El ácido guanílico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.
E627	Guanilato sódico	Resaltador de sabor	Sal del ácido guanílico (E626). El ácido guanílico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.
E628	Guanilato de potasio	Resaltador de sabor	Sal del ácido guanílico (E626). El ácido guanílico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.
E629	Guanilato de calcio	Resaltador de sabor	Sal del ácido guanílico (E626). El ácido guanílico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.
E630	Ácido Inosínico	Resaltador de sabor	El ácido Inosínico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.
E631	Inosinato sódico	Resaltador de sabor	Sal del ácido Inosínico (E630). El ácido Inosínico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.
E632	Inosinato de potasio	Resaltador de sabor	Sal del ácido Inosínico (E630). El ácido Inosínico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.



E633	Inosinato de calcio	Resaltador de sabor	Sal del ácido Inosínico (E630). El ácido Inosínico está naturalmente presente en muchos alimentos, como carnes. También llamado ácido nucleico. Este ácido nucleico también es producido a partir de extracto de levadura o sintéticamente.
E634	Ribonucleótidos de Calcio	Resaltador de sabor	El ácido guanílico y el ácido inosínico se encuentran naturalmente en muchos alimentos, como las carnes. También llamados ácidos nucleicos. Los ácidos también son producidos por extractos de levaduras o sintéticamente. Las sales son producidas a partir de los ácidos.
E635	Ribonucleótidos de sodio	Resaltador de sabor	El ácido guanílico y el ácido inosínico se encuentran naturalmente en muchos alimentos, como las carnes. También llamados ácidos nucleicos. Los ácidos también son producidos por extractos de levaduras o sintéticamente. Las sales son producidas a partir de los ácidos
E901	Cera de abejas	Agentes de tratamiento de superficies	Cera natural extraída de los paneles de cera de abejas.
E904	Goma laca	Agentes de tratamiento de superficies	Se extrae de los excrementos del gusano de la laca, llamado Kerria Lacca, que habita las selvas de indonesia, Sri Lanka.
E920	L-Cisteína y Clorhidrato de cisteína	Agente de tratamiento de la harina	Se encuentra en alta concentración en el pelo y cuernos
E966	Lactitol	Endulzante	Alcohol de azúcar. Elaborado a partir de la lactosa naturalmente presente en la leche (azúcar láctea)
E1105	Lisozima	Preservante	Enzima obtenida a partir de la clara de huevo
E1517	Diacetato de glicerilo	Otros Aditivos, se emplea para crear sabores, olores, aromas.	Se obtiene por síntesis de glicerina y anhídrido acético.
E1518	Triacetato de glicerilo	Otros Aditivos, se emplea para crear sabores, olores, aromas.	Se obtiene por síntesis de glicerina y anhídrido acético.



Ejemplos de ingredientes que pueden tener o tienen un origen animal

Nombre	Producción/Origen
Alanina	Aminoácido presente en plantas y animales. Existen alternativas vegetales y sintéticas
Albúmina	Producida a partir de clara de huevo, leche, sangre y tejidos vegetales
Ácido Aminosuccinato	Puede provenir de plantas o animales. Hay alternativas sintéticas.
Aminoácidos	Puede provenir de plantas o animales. Hay alternativas sintéticas y vegetales
Amilasa	Enzima proveniente del páncreas de cerdos. Hay alternativas sintéticas.
Aceites/Grasas animales	La grasa animal puede provenir de la faena de animales, ser sebo, manteca de cerdo o grasa marina
Ácido araquidónico	Un ácido graso líquido encontrado en el hígado, cerebro y glándulas de animales. Mayormente extraído del hígado de animales
Propionato de araquidilo	Un ácido graso líquido encontrado en el hígado, cerebro y glándulas de animales. Mayormente extraído del hígado de animales
Ácido aspártico	Puede ser de origen animal o vegetal. Existen alternativas sintéticas.
Polen de abejas	Extraído de las patas de abejas
Biotina	Vitamina H, incluida en las vitaminas de grupo B. Puede ser extraída de levaduras, yema de huevo, leche e hígado.
Sangre	De animales
Huesos carbonizados	Hecho de huesos animales faenados
Harina de huesos	Huesos molidos de animales
Calciferol / Vitamina D3	Producido de lanolina o aceite de pescado
Caseína	Proteína láctea
Caviar	Huevos de pescado, obtenidos de peces.
Cistina	Aminoácido presente en animales
Aceite de hígado de pescado	Extraído del hígado de pescados
Gelatina	Obtenida de la cocción de piel y huesos limpios de animales
Ácido glutámico	Aminoácido presente en tejidos animales y vegetales. Existen alternativas vegetales disponibles.
Miel	Obtenida del metabolismo de las abejas
Cola de pescado	Obtenida de peces tropicales
Lactosa	Azúcar de la leche



Lanolina	Obtenido de las glándulas sebáceas de ovejas. Es una mezcla de diferentes ésteres, los cuáles con elaborados a partir de los ácidos grasos y alcoholes.
Manteca de cerdo	Obtenida de los cerdos
Ácido linoleico	Ácido graso esencial. Existen alternativas vegetales disponibles.
Lipasa	Obtenida del estómago de terneros y corderos
Lípidos	Grasas y sustancias grasas provenientes de animales y plantas. Existen alternativas de origen vegetal.
Aceite marino	Grasa proveniente de pescados y mamíferos marinos.
Proteína láctea	Extraída de la leche y principalmente de vaca.
Ácidos nucleicos	Del núcleo de células animales y vegetales. Existen alternativas de origen vegetal.
Pepsina	Del estómago de los cerdos.
Polipéptidos	Extraídos de la fauna de animales. Las alternativas son las enzimas y proteínas de vegetales
Propóleos	Un tipo de sustancia antibacterial que producen las abejas.
Renina	Enzima proveniente del estómago de terneros
Cuajo	Enzimas que son tradicionalmente extraídas del estómago de terneros (renina) y del estómago de cerdos (pepsina)
Jalea Real	Mezcla nutritiva con la que las abejas obreras alimentan las larvas especialmente aquella que se convertirá en la nueva reina
Sebo	Sebo animal: Obtenido de toros, bueyes, vacas, terneros, ovejas, cabras, etc. Está constituido principalmente por éster de glicerol de los ácidos esteárico, palmítico y oleico. Sebo de plantas vegetales: Extraído de especies de plantas tropicales, como la palma aceitera, la palma de coco, el árbol del cacao.
Tran	Extraído de ballenas, focas y peces.
Vitamina A	Puede elaborarse con aceite de hígado de pescado, yemas de huevo, mantequilla, etc. Hay alternativas vegetales y sintéticas disponibles.
Suero	Obtenido como subproducto de la elaboración del queso