COLORADO
Division of Environmental Health & Sustainability
Department of Public Health & Environment
Dedicated to protecting and improving the health and environment of the people of Colorado

Ley de Alimentos Caseros de Colorado

El proyecto de ley del Senado 12-048 admite la producción de ciertos alimentos sin autorización.

En el interior:

Preguntas frecuentes	2
Alimentos permitidos	2
Requisitos de etiquetado	3
Ejemplo de etiqueta	3
Huevos	3
Capacitación	4
Principales definiciones	4

¿Puedo vender mis alimentos caseros a restaurantes?

Los productores de alimentos caseros no pueden vender sus productos a restaurantes locales o a tiendas de comestibles.

Estos tipos de ventas se consideran "al por mayor" y no están permitidas por la ley.

Los productores de alimentos caseros deben vender sus productos directamente a los consumidores.

En 2012, la Asamblea Legislativa de Colorado aprobó el proyecto de ley del Senado 12-048, que permite que los particulares vendan determinados tipos de "alimentos caseros" elaborados en la cocina de su casa, aunque no cuenten con permiso. Este proyecto fue modificado en el período de sesiones de 2013 por el proyecto de ley de la Cámara de Representantes 13-1158, que se puede consultar en https://www.colorado.gov/cdphe/cottage-foods-act

Los productos caseros incluyen especias, tés, productos deshidratados, frutos secos, semillas, miel, dulces, mermeladas, jaleas y determinados alimentos horneados.

También se incluyen los huevos, aunque un particular no puede vender más de 250 docenas por mes.

La elaboración de alimentos caseros no requiere autorizaciones o permisos expedidos por el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (Colorado Department of Public Health and Environment) y no es inspeccionada por ninguna entidad local o del estado.

Las ventas netas de cada producto elaborado por un emprendimiento de alimentos caseros no podrán superar los $5,000 anuales. El productor deberá vender sus productos directamente al consumidor final.

Está prohibida la venta a consignación o a tiendas de alimentos minoristas o mayoristas.

Los productos alimenticios caseros deben estar etiquetados de conformidad con lo dispuesto por el Código de Colorado (35-21-105 CRS).

Los huevos deberán manipularse y etiquetarse según los requisitos estipulados en esa disposición.

Reclamaciones por alimentos caseros: ¡conozca las normas!

El departamento o agencia de salud pública local podrá investigar las reclamaciones recibidas con respecto a la elaboración de alimentos caseros.

Si su emprendimiento de alimentos caseros es objeto de una reclamación, usted deberá permitir el ingreso de un empleado del organismo de salud pública local o estatal para que realice una inspección.

El funcionario inspeccionará el lugar y los procedimientos de elaboración para establecer si cumplen con las leyes, normas y reglamentos vigentes.

Si un productor de alimentos caseros elabora productos no permitidos por la *Ley de Alimentos Caseros de Colorado*, la agencia de salud pública local o del estado está facultada para incautar o expropiar el producto en cuestión.

Puesto que la producción de alimentos no permitidos por la *Ley de Alimentos Caseros de Colorado* requiere una licencia e instalaciones comerciales, la agencia de salud pública local podrá aplicar las disposiciones de la *Ley de Protección Alimentaria* para asegurar el cumplimiento.

¿Qué tipos de alimentos caseros puedo producir?

Como productor de alimentos caseros, usted puede elaborar determinados productos que se consideren como potencialmente no peligrosos. La producción de huevos es una excepción, ya que no podrá superar las 250 docenas por mes.

La tabla de la derecha ofrece una lista de alimentos caseros aceptados.

Si tiene preguntas sobre la producción de algún alimento casero en particular, comuníquese con la agencia de salud pública local o con la División de Salud Ambiental y Sostenibilidad (Division of Environmental Health and Sustainability) por el 303-692-3645. Podrá encontrar un listado de las agencias locales de salud pública por condado en

https://www.colorado.gov/cdphe/find-your-local-public-health-agency

Alimentos caseros aceptados
Huevos
Especias
Tés
Productos deshidratados
Frutos secos
Semillas
Miel
Mermeladas, jaleas y conservas
Mermelada de fruta
Dulces
Ciertos alimentos horneados

¿Existe una lista de productos alimenticios no permitidos?

A menos que el producto en cuestión sea del tipo de los mencionados en la tabla, su venta NO está permitida por la ley.

Preguntas frecuentes

Pregunta: ¿Cómo puedo vender mis productos alimenticios caseros?

Respuesta: Puede vender sus productos directamente al consumidor en su casa, en un puesto en la calle, en el mercado de granjeros, en alguna organización agrícola apoyada por la comunidad o en algún lugar similar.

Pregunta: ¿Puedo entregar mis productos alimenticios caseros?

Respuesta: Sí, puede entregarlos directamente al consumidor.

Pregunta: ¿Necesito un permiso o autorización del estado para mi emprendimiento de elaboración de alimentos caseros?

Respuesta: No, no es necesario. No obstante, es aconsejable que consulte con la municipalidad o el condado por si existen otros requisitos o recomendaciones.

Pregunta: ¿Existe un límite para lo que puedo ganar con mi emprendimiento de alimentos caseros?

Respuesta: Sí, el límite anual para las ventas netas por producto es de $5,000. Es responsabilidad del productor cumplir con las leyes, normas y reglamentos tributarios vigentes en relación con el cobro del impuesto a las ventas.

Requisitos del etiquetado de alimentos caseros

La ley que regula la producción de alimentos caseros estipula requisitos específicos para su etiquetado.

Un emprendimiento de alimentos caseros solo puede vender productos que se ofrezcan con una etiqueta donde figure la siguiente información (impresa en inglés):

- la identificación del producto alimenticio casero;
- el nombre del productor y la dirección donde se elaboró el producto casero;
- el número telefónico o correo electrónico actuales del productor;
- la fecha de elaboración del alimento;
- la lista completa de ingredientes, y
- la siguiente declaración:

"Este producto fue elaborado en una cocina casera que no cuenta con licencia o inspecciones del estado y que también puede procesar alérgenos comunes como frutos secos, cacahuetes, huevos, soja, trigo, leche, pescado y mariscos crustáceos. No está destinado a la reventa "

Vea el siguiente ejemplo de guía.

Chocolate Chip Cookie

Joe Baker
123 Safe Food Ave.
Anywhere, CO 80XXX
303-555-1234
jbbaker@cookie.com

Manufacture Date: March 15, 2012

Ingredients: Enriched flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine, mononitrate, riboflavin and folic acid), butter (milk, salt), chocolate chips (sugar, chocolate liqueur, cocoa butter, butterfat (milk), soy lecithin as an emulsifier), walnuts, sugar, eggs, salt, artificial vanilla extract, baking soda.

DISCLAIMER: This product was produced in a home kitchen that is not subject to state licensure or inspection and that may also process common food allergens such as tree nuts, peanuts, eggs, soy, wheat, milk, fish and crustacean shellfish. This product is not intended for resale.

¿Puedo hacer salsas o salsa barbacoa?

Los productores de alimentos caseros no tienen permitido procesar alimentos de bajo contenido ácido mediante el método de envasado con autoclave ni procesar alimentos acidificados.

Estos tipos de productos deben procesarse comercialmente para garantizar la esterilidad en condiciones de almacenamiento y distribución no refrigerados.

El envasado en conserva o el procesamiento de alimentos acidificados debe realizarse en instalaciones registradas y autorizadas por el estado.

Venta de huevos

Los huevos se pueden vender directamente en la casa del productor, en un puesto en la calle, en un mercado de granjeros, en una organización agrícola apoyada por la comunidad o en cualquier lugar similar sin necesidad de autorización o de inspecciones del departamento de salud.

El máximo de huevos que se puede vender es de 250 docenas al mes. Deberá cumplirse con los requisitos de manipulación estipulados en el Código de Colorado (35-21 -105 CRS). En la etiqueta del envase deberá figurar la dirección de procedencia de los huevos y la fecha de envasado. Los huevos que no hayan recibido tratamiento para salmonella deben incluir la siguiente declaración en el paquete: "Instrucciones de manipulación segura: Para prevenir enfermedades causadas por bacterias, mantener los huevos en el refrigerador, cocinarlos hasta que la yema esté firme y cocer completamente los alimentos que contengan huevos". En el envase también deberá decir lo siguiente:

"Estos huevos no proceden de una fuente aprobada por el gobierno". Consulte el sitio web del Departamento de Agricultura de Colorado para obtener más información:

http://www.colorado.gov/cs/Satellite/Agriculture-Main/CDAG/1167928196642

Términos y definiciones

Casa: Residencia principal ocupada por el productor de los alimentos permitidos por la Ley de Alimentos Caseros de Colorado.

Potencialmente no peligrosos: Los alimentos o bebidas que, almacenados en condiciones normales sin refrigeración, no darán lugar al crecimiento rápido y progresivo de microorganismos causantes de infecciones o intoxicaciones alimentarias. No incluyen los alimentos de bajo contenido ácido o acidificados.

Productor: Persona que reside en Colorado y que prepara alimentos potencialmente no peligrosos en la cocina de su casa o en un lugar similar destinados a la venta directa a los consumidores.

La elaboración de alimentos caseros requiere capacitación

¿Lo sabía?

Los productos agrícolas crudos y sin procesar se pueden vender en Colorado sin necesidad de autorización o registro. Las buenas prácticas agrícolas de la FDA ofrecen recomendaciones de prácticas seguras para garantizar que los productos agrícolas sean aptos para el consumo.

http://www.fda.gov/food/resourceforyou/consumers/ucm114299

La Ley de Alimentos Caseros de Colorado requiere que los "productores realicen el curso de seguridad alimentaria con capacitación básica en la manipulación de alimentos que imparte el servicio de extensión de Colorado State University o las agencias de salud pública del distrito, condado o estado, o un curso similar. El productor deberá cumplir satisfactoriamente con los requisitos del curso, incluida la asistencia a clases adicionales si fuera necesario". Los cursos de manipulación segura de alimentos deben incluir temas como la procedencia segura de los alimentos, la higiene personal, la sanidad del equipo, las enfermedades laborales, el control de temperatura de los alimentos, el agua potable, la eliminación de aguas residuales y el control de plagas.

Comuníquese con el servicio de extensión de Colorado State University (CSU) o con la agencia de salud pública de su localidad, que posiblemente imparta el curso.

En el sitio web Colorado Farm to Market se puede consultar más material sobre alimentos caseros:

http://cofarmtomarket.com/

COLORADO Department of Public Health & Environment

Publicación de la División de Salud Ambiental y Sostenibilidad (Division of Environmental Health and Sustainability) del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (Colorado Department of Public Health and Environment).

Se autoriza la reproducción no comercial de este material.