



COLORADO

División de Salud Ambiental y Sostenibilidad

Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente

Dedicado a proteger y mejorar la salud y el medio ambiente de los habitantes de Colorado

Ley de Alimentos Caseros de Colorado: información básica

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 o tiendas de comestibles?

No, 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 o usuarios finales.

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” producidos 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 y nuevamente, en 2015, por el proyecto de ley de la Cámara de Representantes 15-1102 y el proyecto de ley del Senado 15-085. Las copias de los proyectos y la ley se pueden consultar en:

www.colorado.gov/cdphe/cottage-foods-act



La elaboración de alimentos caseros no requiere autorizaciones o permisos ni es inspeccionada por la División de Salud Ambiental y Sostenibilidad.

Las ventas netas de cada producto elaborado no podrán superar los \$10,000 anuales. En la página 2 hay una lista de los productos permitidos. Está prohibida la venta a consignación o a tiendas de alimentos minoristas o mayoristas.

Los productos alimenticios caseros deben estar etiquetados de acuerdo con el artículo 25-4-1614(3)(a) del Código de Colorado.

Consulte los requisitos de etiquetado en la página 3.

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

De nuevo, consulte los requisitos de etiquetado en la página 3.

Se están redactando normas y reglamentaciones para permitir la producción de verduras encurtidas o en escabeche. Hasta tanto no queden aprobadas, la elaboración de estos productos no está permitida.



Reclamaciones por alimentos caseros: conozca las normas

La División de Salud Ambiental y Sostenibilidad o la agencia de salud pública local podrán investigar las reclamaciones recibidas con respecto a la elaboración de alimentos caseros. Si su emprendimiento de alimentos caseros es objeto de una reclamación, es posible que los representantes de la

división o la agencia de salud pública se comuniquen con usted para realizar una evaluación.

Si produce alimentos que no están permitidos por la *Ley de Alimentos Caseros de Colorado*, como mínimo, debería suspender inmediatamente la producción y distribución del producto prohibido.

Si tiene preguntas sobre la producción de algún alimento casero en particular, comuníquese con la División de Salud Ambiental y Sostenibilidad (Division of Environmental Health and Sustainability) al (303) 692-3645.

Asimismo, puede comunicarse con el gobierno o departamento de salud local para asegurarse de cumplir con los correspondientes requisitos de autorización comercial.

¿Qué tipos de alimentos caseros puedo producir?

Como productor de alimentos caseros, usted puede preparar determinados productos que se consideren como potencialmente no peligrosos. La producción de huevos es una excepción; sin embargo, no se pueden vender más de 250 docenas por mes.

A la derecha, se detalla una lista de alimentos caseros aceptados.



¿Existe una lista de productos alimenticios no permitidos?

A menos que el producto sea del tipo de los mencionados en la tabla, su venta NO está permitida por la Ley de Alimentos Caseros. Si tiene preguntas sobre la producción de algún alimento casero en particular, comuníquese con la División de Salud Ambiental y Sostenibilidad al (303) 692-3645 o visite

www.colorado.gov/cdphe/cottage-foods-act

¿Qué ocurre con los vegetales enlatados o encurtidos?

Estos productos estarán permitidos en el futuro. La división, conjuntamente con personas interesadas y miembros de la comunidad, están redactando las normas y reglamentaciones para ello. Hasta tanto no queden aprobadas, la elaboración de estos productos no está permitida.



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



¿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 son un excelente recurso para garantizar que los productos agrícolas sean aptos para el consumo.

www.fda.gov/food/resourcesforyou/consumers/ucm114299



Preguntas frecuentes

Pregunta: ¿Cómo puedo vender mis productos alimenticios caseros?

Respuesta: Puede vender sus productos directamente al consumidor en lugares como: su casa, un puesto en la calle, el mercado de granjeros, alguna organización agrícola apoyada por la comunidad o 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 \$10,000. 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, cacahuets, huevos, soja, trigo, leche, pescado y mariscos crustáceos. No está destinado a la reventa”.

Vea el siguiente ejemplo de etiqueta como guía.



¿Puedo hacer salsas o salsa barbacoa?

No, no se permite a los productores de alimentos caseros elaborar alimentos de bajo contenido ácido mediante el método de envasado con autoclave o envasado en conserva ni procesar alimentos acidificados. Estos tipos de productos deben procesarse comercialmente, y están sujetos a requisitos de autorización y reglamentaciones federales y estatales.

Galleta con chispas de chocolate

Martin Gómez
123 Calle Sana
Mi Ciudad, CO 12345
(303) 555-1234
mgomez@galletas.com

Fecha de fabricación: 15 de marzo de 2012

Ingredientes: Harina enriquecida (harina de trigo, niacina, hierro reducido, tiamina, mononitrato, riboflavina y ácido fólico), mantequilla (leche, sal), chispas de chocolate (azúcar, licor de chocolate, mantequilla de cacao, materia grasa [leche]), lecitina de soja (como emulsionante), nueces, azúcar, huevos, sal, extracto de vainilla artificial, bicarbonato de sodio.

AVISO: 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, huevos, soja, trigo, leche, pescado y mariscos crustáceos. No está destinado a la reventa.

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, la fecha de empaque y la siguiente declaración: “Estos huevos no proceden de una fuente aprobada por el gobierno”.

Los huevos que no hayan recibido tratamiento para salmonella deben además 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”.

Consulte el sitio web del Departamento de Agricultura de Colorado para obtener más información:

www.colorado.gov/pacific/aginspection/egg-producers

Términos y definiciones

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

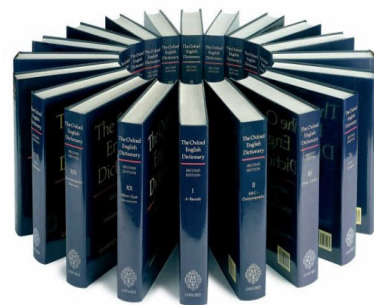
Potencialmente no peligrosos: Los alimentos o bebidas que, almacenados en condiciones normales sin refrigeración, no darán lugar al crecimiento rápido y progresivo de microorganismos causantes de infecciones o intoxicaciones alimentarias. No incluyen los alimentos de bajo contenido ácido o acidificados.

Productor: Persona que prepara alimentos potencialmente no peligrosos en la cocina de su casa o en un lugar similar destinados a la venta directa a los consumidores. El productor solo puede ser:

- (I) una persona que reside en Colorado; o
- (II) una sociedad de responsabilidad limitada constituida en Colorado y compuesta por uno o dos socios que sean residentes de Colorado.

Alimentos de nivel 1: se limitan a especias, té, productos deshidratados, frutos secos, semillas, miel, mermeladas, jaleas, conservas, mermelada de fruta, harina y alimentos horneados, como dulces, empanadas de fruta y tortillas.

Alimentos de nivel 2: se limitan a vegetales encurtidos o en escabeche que tengan un valor de pH de equilibrio de 4.6 o menos.



La elaboración de alimentos caseros requiere capacitación

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, el control de plagas, el correcto lavado de manos y el control de sustancias tóxicas.

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 & Sustainability) del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (Colorado Department of Public Health & Environment).

4300 Cherry Creek Drive South
Denver, CO 80246
www.colorado.gov/cdphe/dehs