

La Ley de Oregon Sobre la Venta Directa de la Granja: Productos de Valor Agregado Procesados por Productores

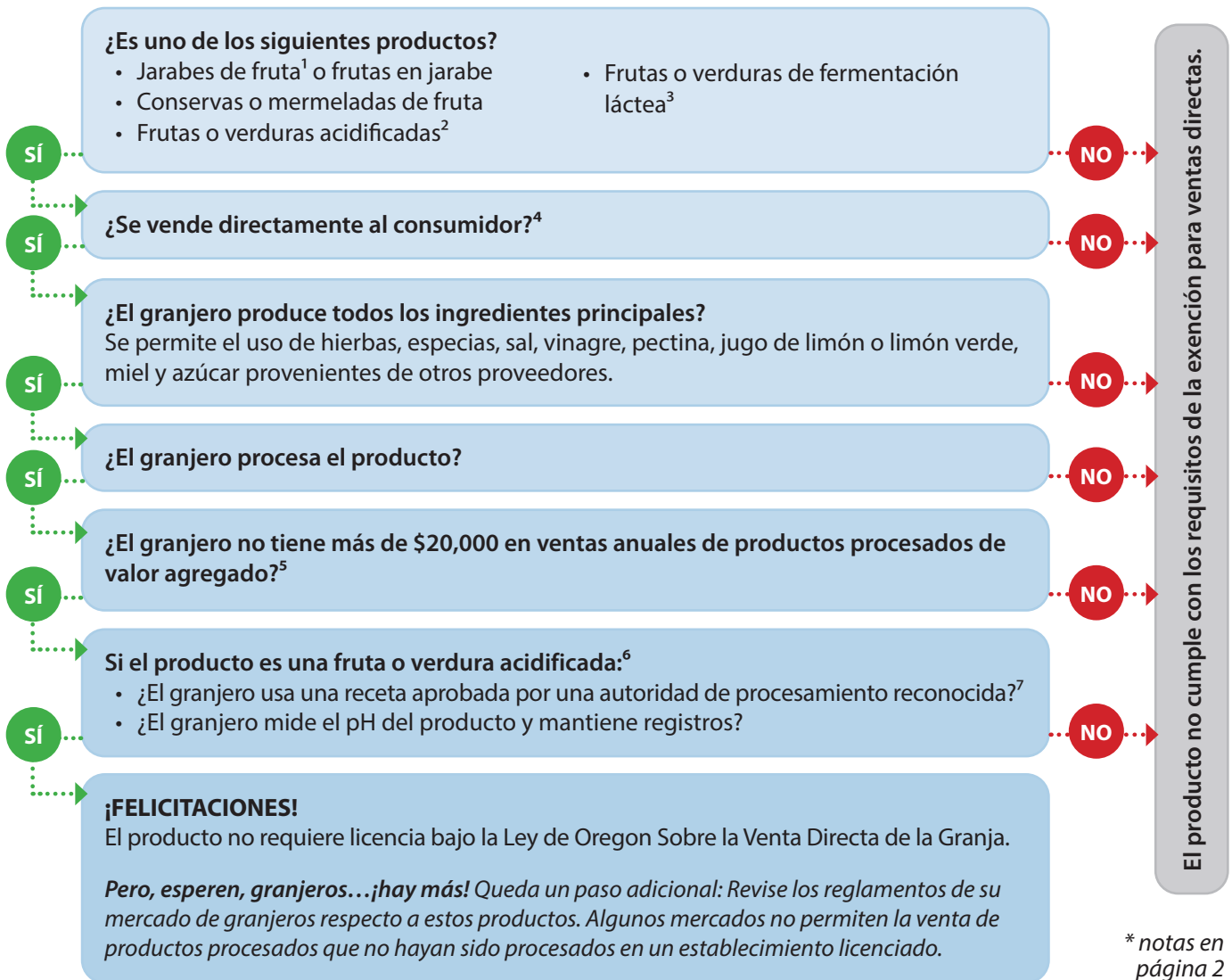
Una guía para granjeros y gerentes de mercados

Sara Runkel, Lauren Gwin y Kelly Streit

La Ley de Oregon Sobre la Venta Directa de la Granja permite que los granjeros conviertan sus productos agrícolas en productos de valor agregado de bajo riesgo—tales como las mermeladas y las verduras encurtidas—y que los vendan directamente a los consumidores sin tener licencia de procesador. Esa oración—igual que la ley misma—abarca muchos

detalles. Esta guía corta explica los detalles de la ley para los granjeros y los gerentes de mercados de granjeros. (Es útil también para otros.)

Utilice este diagrama de flujo para determinar si un producto cumple con los requisitos para ventas directas al público. Luego, continúe leyendo para más información útil.



Notas para el diagrama de flujo

1. La acidez de la fruta no debe superar el 4.6. Algunas frutas tienen un pH mayor, tales como los higos, los melones, las peras asiáticas, los caquis y algunos tomates. A estos productos se les debe agregar un ácido (por ejemplo, el vinagre o el ácido cítrico) para convertirlos en un alimento acidificado y asegurar su seguridad.
2. Por lo general, los alimentos acidificados son las frutas y verduras de baja acidez—tales como los pepinos, los ejotes, las remolachas, los pimientos y los chiles—a los cuales se les ha agregado ácido para reducir el pH. El pH final en equilibrio de los alimentos acidificados no debe superar el 4.6, y su actividad de agua (A_w) debe ser mayor al 0.85. Algunos ejemplos son las verduras encurtidas en vinagre, las salsas, las salsas de pepinillos, las salsas picantes y los chutneys (conservas agridulces). Nota: La exención para ventas directas permite la acidificación únicamente de frutas y verduras.
3. Los alimentos de fermentación láctea incluyen las frutas y verduras que se fermentan naturalmente debido a la actividad de ciertas bacterias que producen el ácido láctico, de modo que el pH se reduzca hasta el 4.6 (o menos). No se agrega ácido durante el proceso de fermentación. El chucrut (sauerkraut) y el kimchi coreano son dos ejemplos.
4. Los jugos de frutas o vegetales deben cumplir con la definición de un alimento ácido: tener una acidez natural con un pH de 4.6 o menor, o ser acidificados utilizando un proceso aprobado para tener un pH de equilibrio final de 4.6 o menor.
5. No se permite la reventa o las ventas de consignación de los productos procesados por productores.
6. El límite de \$50,000 se refiere sólo a los productos de valor agregado procesados por el granjero. Véa los requisitos de registros abajo.
7. Los alimentos naturalmente ácidos—tales como las conservas, mermeladas y jarabes a base de frutas; las frutas en jarabe y las verduras de fermentación láctea—deben ser producidos de manera limpia, saludable y sanitaria. Véa *Complete Guide to Home Canning* (por USDA) para información sobre las mejores prácticas.
8. Los siguientes recursos contienen procesos aprobados: *Complete Guide to Home Canning* (por USDA), las publicaciones de la Extensión del Noroeste del Pacífico y *So Easy to Preserve* (por la Extensión Cooperativa de la University of Georgia) (véa página 4). Un proceso exclusivo o nuevo que no se encuentra en una de estas publicaciones se puede usar sólo con la aprobación de una autoridad de procesamiento reconocida. El Departamento de Ciencia y Tecnología Alimentaria (Food Science and Technology Department) de OSU es una autoridad de procesamiento reconocida.



Foto: Lynn Ketchum, © Oregon State University

Recursos Adicionales

¡Asegúrese de que la etiqueta del producto contenga toda la información requerida!

- Identificación del producto
- Nombre del productor
- Dirección del productor
- Peso neto
- Lista de ingredientes (incluso los alérgenos principales)
- Los siguientes avisos en inglés:
 - “THIS PRODUCT IS HOMEMADE AND IS NOT PREPARED IN AN INSPECTED FOOD ESTABLISHMENT.” (“Este producto

está elaborado a casa y no se prepara en un establecimiento alimentario inspeccionado.”)

- “NOT FOR RESALE” (“No se permite la reventa”)

Mantenimiento de registros

Se requiere un registro de venta para cualquier producto de valor agregado que se vende bajo esta exención. El registro de venta debe indicar el producto vendido, el precio, la cantidad vendida y el total de ventas anuales, actualizado al día.

Se requieren registros adicionales para cada lote de alimentos acidificados. Estos registros deben incluir la fuente de la receta, la duración y el proceso de procesamiento, la fecha y el pH final en equilibrio. Si se utiliza un medidor de pH electrónico, éste debe ser calibrado y se debe mantener registros de la calibración.



Foto: Alicia / CC BY-NC 2.0

Se debe guardar todo registro por un periodo de tres años de manera que esté disponible para el Departamento de Agricultura de Oregon (ODA por sus siglas en inglés).

Pruebas de pH

Para cada lote de alimentos acidificados, hay que mantener registros de la calibración del medidor de pH y de la medición del pH final en equilibrio.

Si el pH del producto no supera el 4.0, se puede usar un método colorimétrico, tal como el papel tornasol. Sin embargo, el papel tornasol no es apto para algunos productos de color.

Si el pH del producto es entre 4.0 y 4.6, hay que usar un medidor de pH con una precisión mínima de entre ± 0.01 y 0.02 unidades de pH.

No se requieren pruebas de pH para los alimentos naturalmente ácidos, tales como las conservas y mermeladas de frutas. Sin embargo, el pH de estos productos no debe superar el 4.6. En caso de dudas, el granjero puede medir el pH para verificar la acidez del producto.

Algunas frutas y verduras, tales como los caquis, las peras asiáticas y los tomates están al límite de la acidez requerida. Se debe medir la acidez de los productos elaborados a base de estos ingredientes para asegurar su seguridad.

La publicación *Purchasing and Using a pH Meter* (por la Extensión de la University of Wisconsin) contiene instrucciones detalladas para la medición del pH: http://foodsafety.wisc.edu/assets/pdf_files/what_is_ph.pdf.

Ejemplos de los productos procesados por productores que no se permiten bajo La Ley de Venta Directa de la Granja (Esta lista no es exhaustiva.)

- Cualquier producto que contenga proteínas de animales (por ejemplo, carne, pescado, productos lácteos, huevos)
- Té de kombucha

- Frutas y verduras congeladas
- Vinagre de sidra de manzana

Si Ud. no está seguro si su producto califica, póngase en contacto con la División de Seguridad de Alimentos (Food Safety Division) de ODA. La información de contacto se encuentra al final de esta publicación.

Otros productos permitidos bajo La Ley de Venta Directa Agrícola de la Granja

Todos los productos deben ser producidos y procesados por el granjero.

- frutas, verduras, hierbas (frescas y secas)
- legumbres y semillas (frescas y secas)
- granos (enteros, partidos o molidos)
- granos sin cocinar (secos o asados)
- nueces (con o sin cáscara)
- harina
- cáscara de huevos
- miel, sin aditivos
- jarabe de arce y de nuez

Los siguientes productos son permitidos, siempre que se preparen en el sitio de venta, no se vendan para consumo inmediato y estén envasados para llevar a casa:

- palomitas reventadas
- nueces asadas
- pimientos asados
- elotes asados

Preguntas frecuentes sobre la venta directa de la granja

Productos de valor agregado procesados por productores: <http://www.oregon.gov/ODA/shared/Documents/Publications/FoodSafety/FarmDirectMarketingProcessedProducers.pdf>



Foto: Matt / CC BY-NC 2.0

Otros productos agrícolas sujetos a la ley: <http://www.oregon.gov/ODA/shared/Documents/Publications/FoodSafety/FarmDirectMarketingAgProducts.pdf>

Fuentes de recetas y aprobación para las recetas caseras

El ODA acepta las siguientes fuentes de procesos y formulaciones (recetas) como aprobadas para los productos acidificados bajo la exención de venta directa de la granja:

- *Complete Guide to Home Canning* (USDA): http://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html
- *So Easy to Preserve* (la Extensión Cooperativa de la University of Georgia): <http://setp.uga.edu/>
- Las publicaciones sobre la conservación de alimentos de la Extensión del Noroeste del Pacífico: más de 60 guías cortas (2–3 páginas) descargables que ofrecen una amplia gama de instrucciones e información sobre la conservación casera de alimentos <http://extension.oregonstate.edu/fch/food-preservation>

Los granjeros también pueden enviar una copia de su receta—que debe incluir la lista de ingredientes, las instrucciones, la formulación y los procesos térmicos usados—a una autoridad reconocida para que sea aprobada. Para mayor información, póngase en contacto con el Departamento de Ciencia y Tecnología Alimentaria de OSU: <http://oregonstate.edu/foodsci/>.

¿Cuáles son los próximos pasos si un producto no califica para la venta directa?

Cualquier producto que no se permite bajo la exención de venta directa—incluso los productos preparados con recetas no aprobadas o con ingredientes que no fueron producidos por el granjero—debe ser procesado en una cocina con licencia. Hay cuatro opciones para el procesamiento en una cocina con licencia.

- Obtener una licencia de cocina doméstica.
- Construir un establecimiento de procesamiento comercial.



Foto: Lynn Ketchum, © Oregon State University

- Alquilar un espacio en una cocina comercial o comisaría. Esta opción es una buena alternativa a la construcción de su propio establecimiento de procesamiento. Busque “commercial kitchens for rent.” Tenga en cuenta que en todo caso Ud. debe obtener su propia licencia de procesador. Para mayor información, póngase en contacto con el especialista de seguridad de alimentos de ODA en su área.
- Utilice un procesador local (conocido también como co-empacador o co-ensasador), el cual utilizará una receta aprobada para procesar, envasar y etiquetar su producto en una cocina con licencia. Para una lista de co-empacadores, póngase en contacto con el Centro de Innovación de Alimentos (Food Innovation Center) de OSU (<http://fic.oregonstate.edu/>) al 503-872-6680.

Para mayor información sobre los requisitos de licencia para las cocinas domésticas y las cocinas comerciales, y para encontrar al especialista en seguridad de alimentos de ODA en su área, visite el sitio del Programa de Seguridad de Alimentos (Food Safety Program) de ODA: <http://egov.oregon.gov/ODA/FSD/>.

Nota

Este documento se debe considerar exclusivamente como suplemento a los Reglamentos de Venta Directa de la Granja de Oregon, y nunca debe reemplazar la lectura y el conocimiento de los reglamentos. Para una lista completa de reglamentos, favor de ver OAR 603-025-0215 hasta 603-025-0275 (https://secure.sos.state.or.us/oard/viewSingleRule.action;JSESSIONID_OARD=bjRQ0eOsKR-nNULEPytTlviFNmxLs4ByYoeqCOPi3uWycWgJMSUA!-330355351?ruleVrsnRsn=156534).

Sara Runkel, profesora adjunta de horticultura comunitaria y granjas pequeñas, Extensión del condado de Josephine; Lauren Gwin, especialista de Extensión en sistemas alimentarios comunitarios, Center for Small Farms & Community Food Systems; Kelly Streit, instructora de salud familiar y comunitaria, Extensión del condado de Clackamas; todas de Oregon State University.

© 2018 El trabajo de Extensión es un programa de cooperación de Oregon State University (la Universidad Estatal de Oregon), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y los condados de Oregon. El Servicio de Extensión (Extension Service) de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades y materiales sin discriminación en base a la raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluyendo la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, estatus de la familia/ padres, ingresos derivados de un programa de asistencia pública, creencias políticas, información genética, estado de veterano, represalia o represalia por actividad previa de los derechos civiles. (No todos los términos prohibidos se aplican a todos los programas.) El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución de AA/EOE/Veterans/Disabled.

Publicado en junio de 2018