

Oregon's Home Baking Bill

Excepción de cocina residencial para productos de panadería y confitería

Lauren Gwin

¿Qué es la "Home Bakery Exemption" (excepción para panaderías caseras)?

En 2016, la legislatura de Oregón aprobó una ley que crea nuevas oportunidades de negocios pequeños para las panaderías caseras, y a la vez proporciona productos de panadería frescos a las comunidades rurales.

La excepción para panaderías caseras permite a la gente producir ciertos productos de panadería y confitería en sus cocinas domésticas y venderlos directamente a los consumidores sin tener que obtener una licencia de establecimiento de alimentos o someterse a una inspección del Departamento de Agricultura de Oregón. Las cocinas domésticas exentas deben ser construidas y mantenidas de manera limpia, saludable y sanitaria.

Este FAQ (preguntas frecuentes) fue preparado en consulta con el Departamento de Agricultura de Oregón (ODA), Programa de Seguros de Alimentos. Si usted tiene más preguntas, por favor contacte a su inspector local de ODA. Para una lista de inspectores de ODA en su área, visite este sitio web e ingrese su condado, ciudad o código postal: http://oda.state.or.us/dbs/sanitarian_list/search.lasso.

Lo básico

¿Cuáles tipos de productos se permiten?

Los productos de panadería y confitería que no son "potencialmente peligrosos" (definición seguirá). Los productos de panadería incluyen el pan, los bollos, los pasteles, los pays, las tartas, las donas, los pastelitos, las galletas y todos los productos similares hechos para el consumo humano. Los artículos de confitería son los dulces, caramelos o golosinas, tales como los caramelos salados, las barras de malvavisco, los malvaviscos cubiertos de chocolate y los caramelos duros.



Foto: EvelynGiggles / CC BY 2.0

¿Hay un límite de cuánto puedo vender como panadero/a casero/a?

Sí, el límite es \$20,000 en ventas anuales. Si sus ventas brutas anuales exceden este límite, y usted todavía quiere hornear en su cocina casera, debe obtener licencia e inspección por el Departamento de Agricultura de Oregón como una cocina casera (vea la página 5).

¿Qué son los productos de panadería "potencialmente peligrosos" que no califican para esta excepción?

Los productos "potencialmente peligrosos" son los que requieren control de temperatura (por ejemplo, refrigeración) para evitar el crecimiento de microorganismos infecciosos o tóxicos. Ejemplos:

Lauren Gwin, especialista en los sistemas de alimentación comunitaria y directora asociada, Centro para las Pequeñas Granjas y Sistemas de Alimentación Comunitaria, Oregon State University.

- Los productos de panadería que requieren refrigeración después de la producción, tales como el pay, los pasteles o los pastelitos que contengan relleno o glaseado de crema, natillas, merengue o queso crema
- Los panes tipo focaccia que contengan verduras o queso
- Los productos confitados de frutas frescas, incluyendo las manzanas de caramelo y manzanas confitadas
- Los productos de panadería que contengan carne fresca, congelada o seca, o los productos de pescado o mariscos (por ejemplo, los potpies, tamales o pasteles rellenos con estos ingredientes)

¿Necesito solicitar o inscribirme con el Departamento de Agricultura para calificar para la Excepción de Panadería Casera?

Si cumple con los requisitos para la Excepción de Panadería Casera, no tiene que llenar un formulario de solicitud o registrarse con el Departamento de Agricultura.

Sin embargo, todavía necesita cumplir con las reglas de saneamiento para los establecimientos de alimentos en Oregón. Las reglas están en este sitio web: http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_600/oar_603/603_025.html bajo dos títulos de la División 25: “Normas generales de construcción y mantenimiento de establecimientos de alimentos” y “Establecimientos de procesamiento de alimentos” (en inglés: “General standards of food establishment construction and maintenance” y “Food Processing Establishments”) (OAR 603-025-0020 y 603-025-0150).

Además, el Departamento de Agricultura de Oregón mantiene la autoridad de inspeccionar y requerir una licencia de establecimiento de alimentos si hay algún problema con una cocina casera exenta.

¿Se necesitan certificaciones para operar bajo la Excepción de Panadería Casera?

Sí. Cada persona que prepara productos de panadería bajo esta excepción debe completar un programa de entrenamiento para el preparado de alimentos. Para más información y para encontrar un programa en su condado, visite: <https://public.health.Oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/cert.aspx>

Otras preguntas relacionadas a los productos

¿Puedo hacer y vender productos de panadería o confitería sin gluten bajo esta excepción?

Sí, en el caso de productos que califican como productos de panadería o confitería que no son potencialmente peligrosos. Pero debe cumplir con las directrices de la FDA para el etiquetado de alimentos sin gluten. Puede visitar este sitio web para más información: <http://1.usa.gov/1o4h0AY>

¿La Excepción de Panadería Casera incluye galletas para mascotas?

No. La excepción sólo incluye alimentos para el consumo humano. Sin embargo, la producción de galletas para mascotas sólo necesita licencia si éstas contienen carne.

¿Puedo hornear pan en un horno de leña bajo la Excepción de Panadería Casera?

Depende. Se puede usar cualquier área o cuarto de una vivienda residencial para preparar, empaquetar, almacenar o manejar productos de alimento permitidos si está construido y mantenido en una condición limpia, sana y sanitaria. Una “vivienda residencial” se define como un hogar o área dentro de una unidad de renta, en la cual una persona o personas hacen su vivienda primaria. Sin embargo, las ordenanzas locales pueden restringir el uso de hornos de leña.

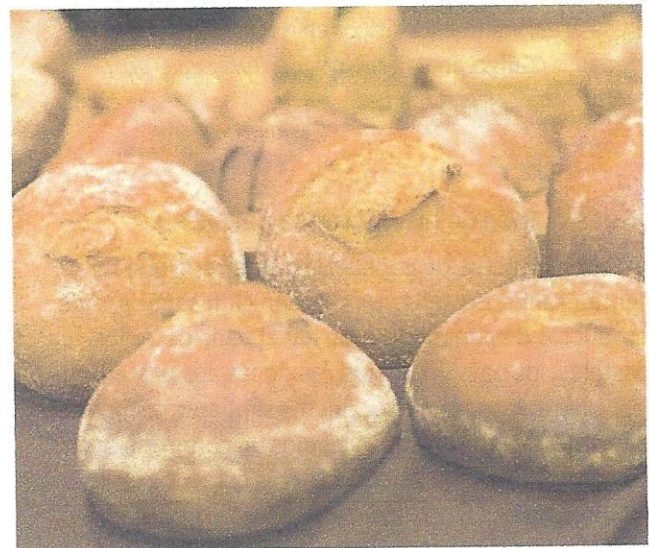


Foto: Hannah O'Leary, © Oregon State University

¿Puedo producir productos comestibles de marihuana bajo la Excepción de Panadería Casera?

No. La Excepción de Panadería Casera declara que los alimentos producidos bajo esta excepción no deben contener marihuana o artículos de marihuana (productos cannabinoides, concentrados cannabinoides y extractos cannabinoides).

¿Puedo usar harina producida bajo el “Farm Direct Bill” en los productos exentos de mi panadería casera?

Sí, siempre que la harina esté producida de acuerdo con las reglas del “Farm Direct Bill” (vea: <http://www.oregon.gov/ODA/programs/FoodSafety/FSLicensing/Pages/WithoutLicense.aspx>)

Requisitos de etiquetado

Cualquier producto preparado en una panadería casera exenta debe llevar la siguiente declaración: “Este producto está preparado en casa y no está preparado en un establecimiento inspeccionado.” La declaración debe estar en el panel de exhibición principal de la etiqueta.

El panel principal también debe incluir:

1. El nombre del negocio, número de teléfono y dirección del establecimiento de alimentos;
2. El nombre del producto;
3. Los ingredientes del producto, en orden descendiente por peso;
4. El peso neto o volumen neto del producto;
5. Cualquier advertencia aplicable para alérgenos, como especificado en la Ley Sobre el Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor (FALCPA, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act) de 2004; y
6. Si la etiqueta provee cualquier tipo de declaración de contenido de nutrientes, propiedades



Foto: Denise Ruttan, © Oregon State University

saludables u otra información de nutrición, incluya la información de nutrición de producto apropiada como está descrita en el Título 21, Parte 101 del Código de Reglas Federales: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>.

¿Debo incluir mi dirección de hogar en mi etiqueta de producto o puedo usar una dirección con apartado de correos?

Hay que incluir su nombre, número de teléfono y dirección en la etiqueta de su producto.

¿Cómo puedo cumplir con los requisitos de etiquetado si no (o no puedo) empaquetar mis productos de panadería hechos en casa?

Para cualquier producto que forme parte de la Excepción Panadería Casera y que no sea fácilmente empaquetado (por ejemplo, un pastel de boda), debe informar por escrito al consumidor que el producto está hecho en hogar y que no está hecho en un establecimiento de alimentos inspeccionado, además de incluir todos los requisitos de etiquetado en un recibo o documento similar que usted entrega al consumidor del producto.

En los casos de ventas de artículos individuales—por ejemplo, una galleta o una pieza de pan en un puesto de mercado agrícola—hay que poner un letrero en el puesto que dice: “Este producto está hecho en hogar y no está preparado en un establecimiento de alimentos inspeccionado.” Además, usted debe tener disponible toda la información de etiqueta requerida.

Requisitos de etiquetado para alérgenos

La Ley sobre el Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor (FALCPA, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act) de 2004 requiere que los alimentos que contienen cualquier de los ocho alérgenos mayores estén etiquetados en el panel de exhibición principal.

Los ocho alérgenos mayores son:

- Leche (cualquier proteína proveniente de leche, mantequilla, crema, nata, leche en polvo, suero de leche o caseína)
- Huevos (por ejemplo, claras, yemas, albúmina o huevos en polvo)
- Soya (por ejemplo, frijol de soya, lecitina de soya, proteína de soya, soya o harina de soya)
- Trigo (incluso escanda, sémola, kamut y triticale)

- Pescado (por ejemplo, salmón, atún, anguila, róbalo, lenguado o bacalao)
- Mariscos (por ejemplo, cangrejos, langostas o camarones)
- Maní/cacahuete (por ejemplo, crema de maní/cacahuete o harina de maní/cacahuete)
- Nueces (por ejemplo, pacanas, nueces de nogal, avellanas, anacardos/marañones, coco o piñones)

¿En la FALCPA se proporciona información sobre la declaración de ingredientes de los tres grupos que son designados “alergénos mayores” (por ejemplo, nueces, cacahuates, pescados, y mariscos)?

La FALCPA requiere que en el caso de los nueces, el tipo específico de nuez debe ser declarado (por ejemplo, almendras, pacanas o nueces de nogal). La especie debe ser declarado para los pescados (por ejemplo, róbalo, lenguado o bacalao) y mariscos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones).

¿En dónde puedo obtener más información sobre la FALCPA?

En el sitio web de la FDA:

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/allergens/ucm059116.htm>

Ventas de productos de panadería hechos en casa

Los alimentos preparados bajo la Excepción de Panadería Casera sólo se pueden vender directo del productor al consumidor en el hogar del productor, un mercado agrícola, un puesto de verduras, un puesto de carretera y ubicaciones similares. No se puede vender los productos producidos bajo la Excepción de Panadería Casera a una entidad comercial o una institución, incluyendo, pero no limitado a, los restaurantes, tiendas, servicios de catering, escuelas, guarderías infantiles, hospitales, hogares de ancianos o instalaciones correccionales.

¿Puedo vender mis bienes de panadería casera por internet?

No. Se puede aceptar pedidos por internet y teléfono siempre que el pago y la entrega del producto sean en persona. No se puede mandar los productos por correo o por terceros para entregar sus productos.



Foto: Tiffany Woods, © Oregon State University

¿Que supervisión reglamentaria tiene el Departamento de Agricultura de Oregón sobre mi negocio de panadería casera?

El Departamento de Agricultura de Oregón podría requerir que un negocio exento de panadería casera obtenga una licencia y sea inspeccionado si:

- La panadería casera rechaza cumplir con los requisitos del Departamento que el establecimiento de alimentos sea construido y mantenido en una condición limpia, sana, y sanitaria,
- La panadería casera está manejada fuera de los límites de la excepción para panaderías caseras, o
- La panadería casera se relaciona directamente a un caso o casos de enfermedad transmitida por alimentos.

¿Puedo vender mis productos de panadería producidos en el hogar a un distribuidor u otro tipo de compañía de reventa?

No. Sólo se puede vender los bienes producidos bajo la excepción de panadería casera al consumidor final. “Consumidor final” significa un miembro del público que toma posesión de la comida, que no está operando en la capacidad de operador de un establecimiento de comida, y que no ofrece la comida para reventa.

¿Necesito cumplir con las leyes de zonificación y otras leyes?

Sí. La excepción de panadería casera sólo exime su negocio de los requisitos y la inspección del Departamento de Agricultura de Oregón. Contacte a su gobierno local para averiguar si hay reglas locales que afectan su negocio.

Si mi negocio no califica para la excepción y quiero obtener una licencia para el procesamiento de alimentos, ¿cómo puedo obtener una licencia?

Cualquier persona que quiere vender comida hecha en una panadería casera que no cumple con las excepciones para panaderías caseras debe obtener y cumplir con todas las reglas especiales para una licencia de cocina/panadería doméstica o una licencia para el procesamiento de comida, o los dos. Las cuotas para estas licencias comienzan desde \$152 y \$189 por año respectivamente. Para más información sobre las licencias para cocinas domésticas, visite:

<https://www.oregon.gov/ODA/shared/Documents/Publications/FoodSafety/DomesticKitchensLicensingReq.pdf>

¿Dónde puedo leer y obtener información acerca de la ley y las reglas?

Los Estatutos Revisados de Oregón: 616.723 https://www.oregonlegislature.gov/bills_laws/ors/ors616.html

Oregon Administrative Rules: 603-025-0315 a -0330 http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_600/oar_603/603_025.html

¿Otras preguntas?

Contacte a su inspector del Departamento de Agricultura de Oregón. Para una lista de inspectores en su área, visite http://oda.state.or.us/dbs/sanitarian_list/search.lasso e ingrese su condado, ciudad o código postal.

También puede contactar su oficina del Servicio de Extensión de OSU: <http://extension.Oregonstate.edu/find-us>

© 2018 El trabajo de Extensión es un programa de cooperación de Oregon State University (la Universidad Estatal de Oregón), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y los condados de Oregón. 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 abril de 2018

