



Oregon's Home Baking Bill

Excepción de cocina residencial para productos de panadería y confitería



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

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

La excepción de panaderías caseras permite a la gente producir ciertos productos de panadería y confitería en sus cocinas en casa 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 Oregon. Las cocinas domésticas exentas deben ser construidas y mantenidas de manera limpia, saludable y sanitaria.

Éste FAQ (preguntas frecuentes) fueron preparadas en consulta con el Departamento de Agricultura de Oregon, Programa de Seguros de Alimento. Si usted tiene más preguntas por favor contacte su inspector del Departamento de Agricultura. Visite éste sitio web y ingrese su código postal: http://oda.state.or.us/dbs/sanitarian_list/search.lasso.

Lo Básico

¿Qué tipo de productos se permiten?

Productos de panadería y confitería que no son "potencialmente peligrosos" (ver abajo). "Productos de panadería" incluye pan, bollos, pasteles, donas, galletas, y todos los productos similares hechos para el consumo humano. "Artículos de confitería" significa dulces o dulces, incluyendo pero no limitado a: caramelos salados, barras de malvasisco, malvasiscos cubiertos de chocolate y caramelos duros.

¿Hay un límite de cuánto puedo vender como Panadería Casera?

Sí, el límite es \$ 20,000 en ventas anuales. Si sus ventas anuales exceden ese límite, y usted todavía quiere hornear en su cocina casera, debe de obtener licencia e inspección por el Departamento de Agricultura de Oregon 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 (refrigeración) para evitar el crecimiento de microorganismos infecciosos o tóxicos. Ejemplos:

- Productos de panadería que requieren refrigeración después de la producción, tales como pay, pasteles o pastelitos que contengan crema o rellenos de crema, natillas, merengue o queso crema;
- Panes tipo focaccia que contienen verduras o queso;
- Productos confitados de frutas frescas, incluyendo manzanas de caramelo y dulces;
- Productos de panadería que contengan carne fresca, congelada o seca, o productos de pescado o mariscos (Por ejemplo, potpies, tamales o pasteles rellenos con esos ingredientes).

¿Necesito solicitar o inscribirme con el Departamento de Agricultura para utilizar 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 la Departamento de Agricultura.



Sin embargo, todavía necesita cumplir con las reglas de saneamiento para establecimientos de alimentos en Oregon. Las reglas están en este sitio web:

http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_600/oar_603/603_025.html bajo los títulos: "Normas generales de construcción y mantenimiento de establecimientos de alimentos" y "Procesamiento de alimentos." (OAR 603-025-0020 & 603-025-0150).

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

¿Se necesita 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 a:

<https://public.health.Oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/cert.aspx>

Otras preguntas relacionados a productos:

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

Si los productos califican como producto de panadería o confitería que no son potencialmente peligrosos, sí. Pero debe cumplir con los directrices de la FDA para etiquetas para 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 solo incluye alimentos para consumo humano. Sin embargo, la producción de galletas para mascotas sólo necesitan licencia si contienen carne.

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

Depende en su gobierno local. 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. "Vivienda residencial" significa un hogar o área dentro de una unidad de renta, en la cual una persona o personas hacen su vivienda primaria. Sin embargo, ordenanzas locales pueden restringir el uso de hornos de leña.

¿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 contengan marihuana o artículos de marihuana. "Artículos de marihuana" significa marihuana, productos cannabinoides, concentrados cannabinoides, y extractos cannabinoides.

¿Puedo usar harina producida bajo el "Farm Direct Bill" en mis productos exentos de mi panadería casera?

Sí. Mientras la harina está producida de acuerdo con las reglas del "Farm Direct Bill" (vea a:

<http://www.oregon.gov/ODA/programs/FoodSafety/FSlicensing/Pages/WithoutLicense.aspx>

Requisitos de etiqueta

Cualquier producto preparado en una panadería casera exenta debe contener la siguiente declaración, "Este producto es hecho en casa y no está preparado en un establecimiento inspeccionado." Esta declaración debe estar en el panel de exhibición principal de la etiqueta.

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 descendente 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.
6. Si la etiqueta provee cualquier tipo de declaración de contenido de nutrientes, propiedades saludables u otra información de nutrición, información de nutrición del producto como descrito en Título 21, Parte 101 del Código de Reglas Federales (2015).

¿Debo incluir mi dirección de hogar en mi etiqueta de producto o puede 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 forma parte de la Excepción Panadería Casera que no son fácilmente empaquetados (por ejemplo, un pastel de boda), debe informar por escrito al consumidor que el producto está hecho en hogar y no preparado en un establecimiento de alimentos inspeccionado, e incluir todos los requisitos de etiqueta en un recibo o documento similar que usted entrega al consumidor del producto.

En los casos en cual está vendiendo productos como artículos singulares – por ejemplo, una galleta o una pieza de pan en un puesto de un mercado agrícola – hay que poner un letrero que dice: “Éste producto está hecho en hogar y no está preparado en un establecimiento de alimentos inspeccionado.” Y debe tener disponible toda la información de etiqueta requerida.

Requisitos de alérgenos, de acuerdo con el punto #5 en esta lista anterior:

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

1. Leche.
2. Huevo.
3. Pescado (por ejemplo, Salmón, atún, anguila, bacalao).
4. Mariscos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones).
5. Nueces (por ejemplo, almendras, avellanas, castañas).
6. Maní/Cacahuete (crema de cacahuete).
7. Trigo.
8. Soya.

La Ley sobre el Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor (FALCPA, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act) de 2004 proporciona información sobre la declaración de ingredientes de los tres grupos que son designados “alérgenos mayores” (por ejemplo, nueces, cacahuates, pescados, y mariscos)

FALCPA requiere que en el caso de nueces, el tipo específico de nuez debe estar declarado (por ejemplo, almendras, avellanas, castañas). La especie debe ser declarado para pescados (por ejemplo, Salmón, atún, anguila, bacalao) y Mariscos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones).

¿En dónde puedo obtener mas 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 solo se puede vender directo del productor al consumidor en el hogar del productor, mercado agrícola, puesto de verduras, puesto de carretera, y ubicaciones similares. No se puede vender productos producidos bajo la Excepción de Panadería Casera a una entidad commercial o institución, incluyendo pero no limitado a un restaurante, tienda, distribuidor, escuela, guardería infantil, hospital, hogar de ancianos, o instalación correccional.

¿Puedo vender mis bienes de Panadería Casera por internet?

No. Se puede aceptar pedidos por internet y teléfono mientras aceptar el pago y entregar el producto en persona. No se puede mandar los productos por correo o por terceros para entregar sus productos.

¿Que supervisión reglamentaria tiene el Departamento de Agricultura de Oregón sobre mis productos 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 del hogar 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 del hogar está manejado fuera de los límites de la excepción, o
- La panadería del hogar 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 o otro tipo de compañía de reventa?

No. Sólo se puede vender bienes producidos bajo la excepción de panadería casera al consumidor final. "Consumidor final" significa la persona que toma posesión de la comida, y no está operando en la capacidad de operar 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 solo se exime su negocio de los requisitos y inspección del Departamento de Agricultura de Oregón. Contacte su gobierno local para averiguar si hay reglas locales que afectan su negocio.

Si mi negocio no califica para la excepción y quiero obtener licencia de procesar alimentos, ¿cómo se puede obtener una licencia?

Cualquier persona que quiere vender comida hecho en su panadería casera que no cumple con las excepciones para cocinas del hogar panadería debe obtener y cumplir con todas las reglas para una licencia de cocina doméstica que procesar comida o panadería. Las cuotas para éstas licencias comienzan desde \$189 y \$152 por año respectivamente:

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

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

Estatutos Revisados de Oregón: 616.723

https://www.oregonlegislature.gov/bills_laws/ors/ors616.html

¿Otras preguntas?

Contacte a su inspector del Departamento de Agricultura de Oregón. Puede encontrar su inspector visitando éste sitio web: http://oda.state.or.us/dbs/sanitarian_list/search.lasso

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

Ultima actualización: Junio 2016.

Edición española publicada en noviembre de 2016 con la asistencia de ODA y Adelante Mujeres.

El Servicio de Extensión de la Universidad Estatal de Oregón prohíbe la discriminación en todos sus programas, servicios, actividades y materiales en base a raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluida la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, Estado familiar / parental, ingresos derivados de un programa de asistencia pública, creencias políticas, información genética, estado de veterano, represalia o represalia por actividades anteriores de derechos civiles. (No todas las bases prohibidas se aplican a todos los programas.)