



Preguntas frecuentes sobre la comercialización directa de la granja

P1: ¿Qué tipo de empresas están cubiertas por las Normas de Comercialización Directa de la Granja?

R: Los lugares de venta directa de la granja incluyen los mercados de agricultores, los puestos ambulantes, los puntos de venta de agricultura apoyada por la comunidad (CSA, por sus siglas en inglés), los clubes de compra, los bazares de las iglesias y otros lugares, siempre que las ventas sean directas del agricultor al consumidor. Los comercializadores directos de la granja también pueden trabajar con servicios de terceros que ayuden en la agregación, entrega, comercialización u otra facilitación de las ventas de productos directos de la granja. Los servicios de terceros no pueden ser los mismos comercializadores directos de la granja; tampoco pueden consignar, almacenar, guardar o comprar para la venta dichos productos.

P2: ¿Puede un CSA vender productos procesados por el productor?

R: Sí, si el CSA es propiedad de un único agricultor y la venta es directa al consumidor. No, si el CSA es propiedad de varios agricultores.

P3: ¿Puede un CSA vender huevos con cáscara?

R: Sí, si el CSA es propiedad de un único agricultor y la venta es directa al consumidor. No, si el CSA es propiedad de varios agricultores.

P4: Las Normas de Comercialización Directa de la Granja utilizan el término "alimentos ácidos". ¿Qué es un alimento ácido?

R: Un "alimento ácido" es un alimento embotellado, empaquetado o enlatado con un pH igual o inferior a 4.6. Existen tres categorías de alimentos ácidos: los naturalmente ácidos (por ejemplo, bayas y ciruelas), los acidificados (por ejemplo, pepinillos y salsa) y las frutas y verduras lactofermentadas (por ejemplo, chucrut, pepinillos eneldo y kimchi).

P5: ¿Están permitidos los productos enlatados que no sean alimentos ácidos en virtud de las Normas de Comercialización Directa de la Granja?

R: No, los alimentos poco ácidos enlatados con un pH superior a 4.6, como los pimientos, los ejotes o el maíz dulce, plantean un riesgo sustancial de botulismo y otros problemas de seguridad alimentaria, y deben ser procesados por un procesador con licencia e inspeccionado.

P6: ¿Pueden venderse productos procesados por productores de Oregón en otros estados?

R: Oregón no impide que los artículos procesados por el productor salgan del estado de Oregón. Sin embargo, otros estados pueden restringir la venta de productos sin licencia en su territorio.

P7: ¿Pueden venderse en línea productos procesados por el productor?

R: Sí

P8: ¿Se pueden encurti, hervir, secar o curar los huevos?

R: No, los huevos con cáscara son los únicos permitidos.

P9: ¿Se pueden añadir elementos al aceite de oliva, como el ajo?

R: Sí, si el producto incluido es procesado por el productor y es un alimento ácido. El procesador debe seguir una receta de una de las tres publicaciones de investigación o de una autoridad de procesos.

P10: ¿Se puede utilizar un producto exento, como los pepinillos, en un producto con licencia como ingrediente, por ejemplo, un sándwich con pepinillos?

R: No

P11: ¿Se pueden congelar las frutas y verduras y ser vendidas directamente de la granja?

R: La congelación se considera procesamiento y las frutas y verduras congeladas no pueden venderse bajo la exención por venta directa de la granja.

Las frutas, verduras, hierbas, tizanas y mezclas de hierbas *liofilizados* (Freeze dried, en siglas inglés: Este término se refiere al proceso de deshidratación por congelación al vacío, que conserva mejor el sabor, los nutrientes y la estructura del alimento) pueden venderse bajo la exención de venta directa de la granja porque ese tipo de procesamiento está expresamente permitido en la normativa.

P12: ¿Puede venderse sin licencia cualquier producto con proteína animal (carne, pescado, lácteos o huevos)?

R: Los huevos con cáscara son la única proteína animal que puede venderse bajo las Normas de Venta Directa de la Granja.

Según reglas separadas, existe una exención de licencia para una persona que sacrifica no más de 1,000 aves de corral por año y que cumple con otros requisitos establecidos en la ley. También, según reglas separadas, existe una exención de licencia para una persona que vende leche cruda y que cumple con otros requisitos establecidos en la ley.

P13: ¿Es aceptable la cuajada de limón como producto procesado por el productor?

R: No, si los huevos y/o la mantequilla forman parte de la receta, porque no son ingredientes añadidos autorizados.

P14: ¿Está permitido el enlatado al vapor?

R: Sí, siempre que se siga un proceso aprobado.

P15: ¿Se puede moler un producto seco, como hierbas o microverdes?

R: No, ese tipo de procesamiento no está expresamente permitido por la regla.

P16: ¿Se pueden moler los granos para hacer harina?

R: Sí, los granos se pueden triturar o moler, porque está expresamente permitido por la ley.

P17: ¿Pueden utilizarse los códigos QR para proporcionar información sobre los productos?

R: Sí, pero no pueden utilizarse en lugar de los requisitos de etiquetado.

P18: ¿Está permitida la recolección de hongos o champiñones silvestres?

R: No

P19: ¿Están permitidas las variedades de hongos o champiñones silvestres cultivadas para su recolección comercial?

R: Sí

P20: ¿Están permitidas las tinturas?

R: No, las tinturas suelen contener alcohol, que no es un aditivo autorizado. Algunas tinturas utilizan vinagre, en este caso el ingrediente principal no sería cultivado por el productor. El vinagre es un aditivo autorizado en la venta directa de granjas sólo para los productos procesados por el productor, que se limitan a jarabes a base de frutas, frutas en almíbar, conservas, mermeladas o jaleas; frutas o verduras procesadas; o jugos de frutas o verduras.

P21: Cultivo mis propias manzanas. ¿Puedo hacer vinagre de sidra de manzana?

R: No, el proceso de fermentación del vinagre no es lactofermentación, que es el único tipo de fermentación permitido por las Normas de Comercialización Directa de la Granja.

P22: ¿Están permitidos los vinagres saborizados, como los vinagres de hierbas?

R: No, el ingrediente principal del producto final es el vinagre y no el producto cultivado por el productor. También, el vinagre es un aditivo autorizado en la venta directa de granjas sólo para los productos procesados por el productor, que se limitan a jarabes a base de frutas, frutas en almíbar, conservas, mermeladas o jaleas; frutas o verduras procesadas; o jugos de frutas o verduras.

P23: ¿Está permitida la kombucha?

R: No, el proceso de fermentación de la kombucha no es lactofermentación, que es el único tipo de fermentación permitido por las Normas de Comercialización Directa de la Granja.

P24: Dado que el cáñamo es una hierba, ¿puede venderse fresco o seco?

R: No, los productos del cáñamo, al igual que los del cannabis, no están autorizados por las Normas de Comercialización Directa de la Granja.

P25: ¿Se puede cortar la fruta y la verdura en rodajas?

R: No, a menos que el producto vaya a secarse y sea necesario antes del secado, como una manzana. No se puede añadir bisulfito sódico para ayudar a dorar antes del secado.

P26: ¿Se puede sacar jugo de las frutas y verduras y ser vendido directamente de la granja?

R: Sí. Si el jugo no se somete a una fase de eliminación de microorganismos adecuada al tipo de jugo, es obligatorio incluir una declaración de advertencia en la etiqueta.