



Comercialización directa de la granja, productos procesados por el productor

Las reglas de Comercialización Directa desde la Granja en Oregón, adoptadas en la Regla Administrativa de Oregón OAR 603-025-0215 hasta 603-025-0275, permite que los agricultores vendan productos procesados hechos con lo que cultivan sin la necesidad de tener una licencia con el Departamento de Agricultura de Oregón (ODA). Para eso, deben vender directamente al consumidor final. También se permite que el agricultor deje sus productos en consignación para que alguien más los venda por él/ella.

Las ventas directas al por menor de los siguientes productos procesados por el productor están exentas del ODA:

- Jarabes a base de fruta, fruta en almíbar, conservas, mermeladas o jaleas
- Frutas o verduras procesadas
- Jugo de frutas o verduras
- Todos los productos procesados por el productor **deben ser alimentos ácidos**, es decir, alimentos embotellados, envasados o enlatados que cumplan alguno de los siguientes requisitos:
 - Tener un pH de equilibrio natural igual o inferior a 4.6; o
 - Haber sido lacto-fermentado para disminuir el pH de equilibrio del alimento a 4.6 o menos; o
 - Tener una actividad the agua (a_w) superior a 0.85 y haber sido acidificados para disminuir el pH de equilibrio del alimento a 4.6 o menos.

Ingredientes principales

Según la Regla de Comercialización Directa de la Granja, el procesador debe cultivar todos los ingredientes principales utilizados en la producción de sus productos procesados por el productor. Por ejemplo, una persona que produzca mermelada de fresa bajo la “Regla” debe cultivar todas las fresas utilizadas en la producción. De forma similar, un individuo que produce salsa debe cultivar todos los tomates, cebollas, chiles pimientos y ajos utilizados en la producción de salsa. Sin embargo, los comercializadores directos de la granja no están obligados a cultivar hierbas, especias, sal, vinagre, pectina, jugo de limón o lima, miel y azúcar para utilizarlos en sus productos procesados por el productor.

Todos los pasos necesarios para preparar y vender productos directos de la granja deben lleverse a cabo en una instalación ubicada en el lugar donde se cultivaron los productos directos de la granja.

Proceso aprobado para alimentos acidificados

Los productos alimenticios acídicos con una actividad de agua (a_w) superior a 0.85 y que hayan sido acidificados para disminuir el pH a 4.6 o menos deben producirse utilizando un proceso seguro establecido. Por esto se puede utilizar una receta incluida en una de las siguientes publicaciones:

*Guía completa de conservas caseras del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, revisión de 2009 (*United States Department of Agriculture Complete Guide to Home Canning, 2009 Revision)

*Publicaciones de Pacific Northwest Extension producidas en cooperación por la Oregon State University, Washington State University, y la University of Idaho. (*Pacific Northwest Extension publications produced cooperatively by Oregon State University, Washington State University, and the University of Idaho)

*Tan fácil de conservar por la Extensión Cooperativa de la University of Georgia, 5ta edición (*So Easy to Preserve by the University of Georgia Cooperative Extension, 5th Edition)

Como alternativa, puede utilizarse una formulación de proceso y producto que haya sido aprobada por una autoridad de proceso reconocida. Puede comunicarse con una autoridad de procesos reconocida a través del Servicio de Extensión del Departamento de Ciencia y Tecnología Alimentarias de la Oregon State University.

Etiquetado del producto

Todos los productos procesados por el productor deben llevar la siguiente etiqueta:

- Identidad del producto
- Peso neto
- Declaración de ingredientes (incluyendo los alérgenos principales)
- Dirección física completa del productor agrícola

Las siguientes declaraciones declaraciones deben estar en un lugar visible, en letras mayúsculas, legibles y en negrita, con un tamaño no menor a un octavo de pulgada:

- "ESTE PRODUCTO ES CASERO Y NO SE PREPARA EN UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO INSPECCIONADO"
- "NO PARA LA REVENTA"

Para los jugos ácidos de frutas y verduras que no hayan recibido una reducción de 5 logaritmos del microorganismo más resistente de importancia para la salud pública, deberá utilizarse la siguiente declaración de advertencia:

- "ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, por lo tanto, puede contener bacterias peligrosas que pueden causar enfermedades graves en niños, ancianos y personas con sistemas inmunitarios debilitados. Mantener Refrigerado".
 - La palabra "ADVERTENCIA" se escribirá en mayúsculas y en negrita.
 - La declaración de advertencia se enmarcará en un cuadro conformado por líneas finas.

Registros de alimentos procesados por el productor

Los registros o anotaciones de procesamiento y producción de alimentos que se acidifican para disminuir el pH a 4.6 o menos deben mantenerse para demostrar que el proceso y las formulaciones del producto cumplen con todos los factores críticos exigidos por un proceso reconocido. Los valores de pH final y de pH de equilibrio deben registrarse para cada lote. Además, si se utiliza un medidor de pH electrónico, debe calibrarse y deben mantenerse registros de calibración del medidor de pH. Si los registros de procesamiento muestran que el proceso no se ajusta a las normas de proceso aprobadas, el producto no podrá venderse. Además de documentar los valores importantes de seguridad, el comercializador directo de la granja también debe mantener registros de ventas que incluyan el(s) producto(s) vendido(s), el

precio, la cantidad vendida y un total acumulado actualizado de las ventas del año hasta la fecha. Deben mantener copias de todos los registros por un período de tres años.

Limitación de ventas

Existe una limitación anual de ventas de \$50,000 sobre la cantidad total de alimentos ácidos procesados por el productor, como fruta en conserva, jarabes, conservas, mermelada, jalea, salsa, encurtidos, jugos de frutas y verduras y alimentos lactofermentados. Una vez que una empresa supera esta limitación de \$50,000, está obligada a obtener una licencia con el ODA.

Ventas en consignación

Además de vender sus propios productos, los comercializadores directos de la granja también pueden vender en consignación productos procesados por el productor procedentes de otros comercializadores directos de la granja. Los acuerdos de consignación sólo pueden tener lugar entre dos comercializadores directos de la granja del mismo condado o de condados colindantes. Los productos vendidos en consignación deberán estar claramente identificados con el nombre y la dirección del productor agrícola consignador (original). Deben llevarse registros de las ventas en consignación que incluyan el nombre, la dirección física completa y el número de teléfono del productor agrícola, así como documentación sobre la cantidad de artículos vendidos en consignación. No existen limitaciones de ventas anuales para los artículos vendidos en consignación.

Servicios de terceros

Los comercializadores directos de la granja pueden trabajar con servicios de terceros que ayuden en la recolección, entrega, comercialización u otras actividades de las ventas de productos agrícolas. Los servicios de terceros no pueden ser los mismos comercializadores directos de la granja; tampoco pueden consignar, almacenar, guardar en bodegas ni comprar para la venta dichos productos.