JUEVES

GUÍA DE ALIMENTOS CASEROS *de Illinois*

DICIEMBRE DE 2018

Esta guía ha sido elaborada por Illinois Stewardship Alliance en colaboración con el Departamento de Salud Pública de Illinois y la Universidad de Illinois Extension

Objetivo: ayudar a que los agricultores, los emprendedores del sector alimentario y los departamentos de salud comprendan las oportunidades disponibles a través de la Ley de Alimentos Caseros y cumplan al máximo con las normas de seguridad para garantizar que los productos de alimentos caseros sean seguros, saludables y placenteros para todos.

Acerca de esta guía

Índice

Acerca de esta guía
Pág. 1

¿Qué son los alimentos caseros?
Pág. 2

¿Qué alimentos no están permitidos?
Pág. 2

Acidificación y fermentación
Pág. 3

Enlatado casero
Págs. 4-5

Cortes de vegetales de hoja
Pág. 7

Preguntas frecuentes sobre los alimentos permitidos
Pág. 7-8

Posibilidades de venta
Pág. 9-10

Etiquetado, certificación y señalización
Pág. 11-12

Refrigeración y muestreo
Pág. 12

En 2012, Illinois Stewardship Alliance defendió la Ley de Alimentos Caseros (Cottage Food Law) para proporcionar a los agricultores y emprendedores del sector alimentario la oportunidad de preparar o procesar ligeramente los alimentos en sus cocinas domésticas para venderlos en los mercados agroalimentarios.

Antes de la aprobación de esta ley, era necesaria una cocina industrial. Además, la posibilidad de alquilar una cocina industrial o el gasto de comprar una estaban fuera del alcance para la mayoría de los negocios que empezaban en el sector alimentario.

Cuando se aprobó la Ley de Alimentos Caseros en 2012, solo se permitía un número limitado de alimentos no peligrosos (productos asados, mermeladas y dulces).

En 2017, Alliance propuso una mejora, la Ley de Libertad Alimentaria (Food Freedom Act), que incrementó drásticamente el número de alimentos permitidos y, sobre todo, permitía procesar verduras, proporcionando a los agricultores una mejor oportunidad para añadir valor a sus productos y conservar las verduras para venderlas durante el invierno. La Ley de Libertad Alimentaria también ayuda a los negocios del sector alimentario a proporcionar a los vendedores de los mercados agroalimentarios más alimentos fáciles de preparar, como ellos reclaman.

La Ley de Libertad Alimentaria le dio una vuelta al paradigma de los alimentos caseros, de permitir una pequeña lista de alimentos a permitir todo menos una pequeña lista de alimentos peligrosos.

Para más información sobre Illinois Stewardship Alliance, nuestra política de trabajo y nuestros esfuerzos por construir unos sistemas de alimentación local, únase a nuestra lista de difusión en www.ilstewards.org.

COLABORADORES

Esta guía ha sido desarrollada por Illinois Stewardship Alliance en colaboración con el Departamento de Salud Pública de Illinois y la Universidad de Illinois Extension.

DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA DE ILLINOIS
Revisores: Jessica McAnelly, April Caulk
Contacto: dph.food@illinois.gov o 217-785-2439

UNIVERSIDAD DE ILLINOIS EXTENSION
Revisores: Mary Liz Wright, Jenna Smith y Drusilla Banks, Educadoras en nutrición y bienestar, Universidad de Illinois Extension.
Contacto:
Mary Liz Wright: maryliz@illinois.edu o 217-826-5422
Jenna Smith: jesmith6@illinois.edu o 309-663-8306
Drusilla Banks: bancos@illinois.edu o 815-933-9337

ILLINOIS STEWARDSHIP ALLIANCE
Revisores: Molly Gleason, Rebecca Osland
Contacto: molly@ilstewards.org o 217-528-1563

¿Qué son los alimentos caseros?

¿QUÉ ES UN PRODUCTOR DE ALIMENTOS CASEROS?

Un «productor de alimentos caseros» es un negocio llevado a cabo por una persona que produce o envasa alimentos o bebidas en una cocina situada en su residencia principal o en otra cocina de estilo residencial o comercial, diseñada y equipada de forma adecuada en esa residencia. El objetivo es la venta directa por parte del propietario, un miembro de la familia o un empleado que esté registrado en su departamento de salud local como productor de alimentos caseros.
La Ley de Alimentos Caseros se aprobó en 2012 para fomentar el espíritu empresarial y construir sistemas de alimentación locales, proporcionando a los agricultores y emprendedores del sector alimentario la oportunidad de desarrollar y vender productos alimenticios directamente a los consumidores, sin necesidad de un costoso espacio de cocina comercial.

¿QUÉ PUEDO HACER SEGÚN LA LEY DE ALIMENTOS CASEROS?

Desde el 1de enero de 2018, todos los alimentos y bebidas están permitidos, a excepción de los que se enumeran en la ley (ver página 3). Antes de 2018 había una lista limitada de alimentos permitidos, pero Illinois Stewardship Alliance defendió la Ley de Libertad Alimentaria de Illinois de 2017 para ampliar las oportunidades de los alimentos caseros. Este proyecto se convirtió en ley y entró en vigor el 1de enero de 2018.

Más tarde, en 2018, Alliance recurrió de nuevo a la legislatura para aprobar el Proyecto de Ley de Tomate Enlatado de forma Casera, que añadió los tomates enlatados en casa a la lista de productos permitidos bajo ciertas condiciones, además de aclarar otros detalles relativos a la Ley de Alimentos Caseros.

Ver el texto completo de la Ley

Fideos deshidratados preparados por Amy Randazzo, de Grani's Acres Farm (Fairbury), en venta en el mercado agroalimentario de invierno de Springfield

¿QUÉ ALIMENTOS NO PUEDE PRODUCIR UN PRODUCTOR DE ALIMENTOS CASEROS PARA SU VENTA?

(A) carne, aves, pescado, mariscos o crustáceos;
(B) productos lácteos, excepto como ingrediente en un producto horneado que no sea potencialmente peligroso* o dulces, como el caramelo;
(C) huevos, excepto como ingrediente en un producto horneado que no sea potencialmente peligroso* o en fideos deshidratados;
(D) pasteles de calabaza, pasteles de boniato, tartas de queso, pasteles de crema pastelera, pasteles de nata y pasteles con rellenos o coberturas potencialmente peligrosos;
(E) ajo en aceite o aceite infusionado con ajo, excepto si el aceite de ajo está acidificado (como es el caso del aliño para ensalada);
(F) alimentos enlatados**, excepto los siguientes (que pueden enlatarse solo en tarros de estilo Mason con tapas nuevas):

- mermeladas de frutas, jaleas de frutas, conservas de frutas, mantequillas de frutas;
- siropes;
- fruta entera o cortada enlatada en sirope;
- frutas o verduras acidificadas;
- condimentos como mostaza preparada, rábano picante o kétchup, que no contengan ingredientes prohibidos en esta lista y que estén acidificados de forma adecuada;

(G) brotes;
(H) cortes de vegetales de hoja, excepto los vegetales de hoja deshidratados, acidificados o escaldados y congelados;
(I) tomate o melón fresco, cortado o triturado;
(J) tomate o melón deshidratado;
(K) melón cortado congelado;
(L) setas silvestres no cultivadas;
(M) bebidas alcohólicas; o.
(N) Kombucha.

* Un departamento de salud pública local certificado que regule el servicio de alimentación de un negocio de alimentos caseros puede exigir al negocio de alimentos caseros que presente a un laboratorio comercial una receta de cualquier producto horneado que contenga queso, a expensas del productor de alimentos caseros, para verificar que no es potencialmente peligroso antes de permitir que el negocio de alimentos caseros venda el producto horneado como alimento casero.

** Todos los alimentos enlatados deben acidificarse a un pH equilibrado final de 4,6 y deben conservarse en recipientes herméticos sellados al vacío, que se procesen con el calor suficiente como para poder almacenar los alimentos a temperaturas domésticas normales. Un departamento de salud pública local certificado que regule el servicio de alimentación de un negocio de alimentos caseros puede exigir al negocio de alimentos caseros que presente un alimento enlatado que contenga tomates a un laboratorio comercial, a expensas del productor de alimentos caseros, para verificar que el producto final tiene un equilibrio del pH de 4,6 o inferior. Consulte la sección «Enlatado» a continuación para obtener más detalles sobre cómo enlatar tomates o alimentos que contengan tomates.

NOTA: Cualquier alimento o bebida enumerado en esta sección puede venderse si se produce de conformidad con las leyes y reglas habituales de preparación de alimentos agrícolas o comerciales (es decir, producidos en una cocina comercial). La Ley de Alimentos Caseros, que permite la preparación de alimentos en una cocina doméstica, es solo una excepción a las leyes y normas alimentarias comerciales habituales. Si desea producir un alimento que figure en esta sección, puede contactar con su departamento de salud pública local para obtener más información sobre las reglas de preparación de alimentos comerciales en su condado.

Acidificación y fermentación

¿QUÉ SIGNIFICA «ACIDIFICADO»?

De acuerdo con la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU., según lo establecido en las regulaciones federales, «alimentos acidificados» hace referencia a los alimentos bajos en ácidos a los que se les añade(n) ácido(s) o alimento(s) ácido (s) para reducir el pH a 4,6 o inferior y que tienen una actividad de agua superior a 0,85.

Según la Ley de Alimentos Caseros de Illinois: un alimento está «acidificado» si cumple las siguientes condiciones: (1) se le añaden ácidos o ingredientes ácidos para producir un equilibrio final del pH de 4,6 o inferior; o (2) se fermenta para producir un equilibrio final del pH de 4,6 o inferior.

La «acidificación» es el proceso de añadir una cantidad de ácido determinada (generalmente vinagre o cítricos) a una verdura para conservarla de forma segura (el escabechado es una forma común de acidificar las verduras).

Los alimentos fermentados, como el chucrut, el kimchi y los pepinillos fermentados, son ligeramente diferentes de los alimentos acidificados. Los alimentos fermentados son alimentos cuyo pH se reduce, no mediante la adición de ácidos o alimentos ácidos, sino mediante los productos derivados de un largo y lento (2 a 3 semanas) proceso de fermentación bacteriana. Debido a la naturaleza de estos productos, se recomienda encarecidamente una receta aprobada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA).

Corresponde a los productores de alimentos caseros asegurarse de que las verduras estén correctamente acidificadas y no causen daños a los consumidores. Recomendamos encarecidamente que los productores de alimentos caseros envíen sus muestras de recetas de verduras acidificadas y fermentadas a un laboratorio para que se prueben, garantizando así que las recetas sean seguras para el consumo.

Laboratorios de pruebas

Nota: un departamento de salud pública local certificado que regule el servicio alimentario de un productor de alimentos caseros puede requerir que el productor de alimentos caseros presente un alimento en conserva a un laboratorio comercial (usando una receta no probada), a expensas del productor de alimentos caseros, para verificar que el producto final tiene un equilibrio del pH de 4,6 o inferior.

Las frutas naturalmente ácidas, las frutas y verduras acidificadas o fermentadas y los cortes de hojas verdes acidificados o fermentados están todos permitidos bajo la Ley de Alimentos Caseros. Ejemplos de frutas y verduras acidificadas incluyen los espárragos en escabeche, la salsa de pimienta y la salsa de maíz enlatada con lima comercial, jugo de limón o vinagre. Un ejemplo de corte de hoja verde acidificado es la ensalada fría de col. Un ejemplo de corte de hoja verde fermentado es el chucrut.

Fotos de una clase sobre el escabechado y la fermentación en la granja, organizada por Illinois Stewardship Alliance

Enlatado casero

¿QUÉ SIGNIFICA «ENLATADO»?

Los «alimentos caseros enlatados» hacen referencia a los alimentos conservados en un recipiente hermético sellado al vacío, que se procesa con calor suficiente como para que los alimentos se almacenen a temperatura ambiente en casa.
Hay dos tipos de enlatado: enlatado al baño María y enlatado a presión. El enlatado al baño María se utiliza para las mermeladas de frutas, jaleas y siropes, así como productos alimenticios con alto contenido de ácido (como frutas naturalmente ácidas y frutas y verduras acidificadas), mientras que el enlatado a presión se usa para alimentos bajos en ácidos. **Enlatar a presión alimentos bajos en ácidos conlleva un riesgo alto. No se permite enlatar alimentos con bajo contenido de ácido, como judías verdes y maíz dulce, a menos que se añada suficiente ácido (escabeche).**

Nota: el enlatado de frutas y verduras acidificadas no es un requisito, solo es una opción disponible. También se pueden vender congeladas, o refrigeradas en un recipiente o tarro sellado sin pasar por el proceso de enlatado al baño María. Sin embargo, el proceso de enlatado hará que sean de larga duración (es decir, la refrigeración no es necesaria) y aumentará su periodo de conservación.

Los tomates enlatados en casa deben seguir un conjunto adicional de directrices. Para vender tomates enlatados o un producto enlatado que contenga tomates, un productor de alimentos caseros deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. seguir exactamente una receta que haya sido probada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. o por una extensión cooperativa estatal ubicada en este Estado o en cualquier otro estado de los EE. UU.;

2. entregar la receta a un laboratorio comercial, a expensas del productor de alimentos caseros, para comprobar que el producto se ha acidificado adecuadamente; utilizar únicamente la variedad o variedades proporcionales del tomate incluidas en la receta probada para todos los lotes posteriores a dicha receta; y proporcionar documentación de los resultados de la prueba de la receta presentada al inspector, a petición de este, durante cualquier inspección autorizada.

Laboratorios de pruebas

RECURSOS DE ENLATADO

La Universidad de Illinois Extension es un gran recurso para aprender técnicas, consejos e información sobre el enlatado seguro, para asegurar que los productos alimentarios caseros sean seguros y deliciosos. Han recopilado información sobre diferentes tipos de enlatado en la página que aparece a más abajo.

ENLATADO AL BAÑO MARÍA VS. ENLATADO A PRESIÓN

Antes de proceder con el enlatado, es esencial entender la diferencia entre los dos métodos y utilizar el método correcto para el producto que quiera preservar. Los dos métodos incluyen el enlatado al baño María y el enlatado a presión. Saber cuál utilizar y cómo utilizarlo correctamente protegerá la salud y la seguridad de los consumidores del producto.
NOTA: un productor de alimentos caseros puede utilizar tanto el enlatado al baño María como el enlatado a presión de alimentos ricos en ácidos o alimentos acidificados. Antes de vender sus productos enlatados, lea el apartado «Acerca de la conservación de alimentos», en la página web de la Universidad de Illinois Extension, De la puerta del jardín a los platos de la cena: Ley de Alimentos Caseros de Illinois.

NOTA DE LA UNIVERSIDAD DE ILLINOIS EXT.

Estamos encantados de colaborar con Illinois Stewardship Alliance y el Departamento de Salud Pública de Illinois para ofrecer información educativa sobre las leyes de alimentos caseros de Illinois. La Universidad de Illinois Extension es la iniciativa de difusión principal de la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign; ofrece programas educativos a los residentes de los 102 condados de Illinois y más allá de estos. Durante más de 100 años, la misión de concesión de tierras de U de I Extension ha proporcionado programas educativos dirigidos a que la vida mejore, sea más saludable, más segura y más rentable para las personas y sus comunidades. Para obtener más información sobre el enlatado, los talleres u otras oportunidades, visite la siguiente página web: extension.illinois.edu

ENLATADO AL BAÑO MARÍA VS. ENLATADO A PRESIÓN (continuación)

1. **Enlatado al baño María**: el calor se transfiere a la comida a través del agua hirviendo que rodea los tarros. Esta temperatura de ebullición de 100°C, aplicada durante el tiempo especificado en una receta aprobada, es suficiente para destruir mohos, levaduras, enzimas y algunas bacterias. Los tiempos de procesamiento se suelen aplicar en altitudes inferiores a 305 metros por encima del nivel del mar. La altitud media de Illinois es de 183 metros, siendo Charles Mound, en el norte del condado de Jo Daviess, el punto más alto (376 metros). A altitudes más altas, el agua hierve a temperaturas más bajas, lo que hace necesario procesar los alimentos durante más tiempo. Por lo general, los alimentos ricos en ácidos o los alimentos acidificados se pueden enlatar de forma segura en un aparato de baño María.

- Frutas.
- Mermeladas, jaleas, conservas y confituras.
- Tomates, salsas de tomate sin carne y salsas. Sin embargo, están en el límite entre acidez alta y baja y necesitan que se les añada ácido (jugo de limón comercial o vinagre). Todas las recetas de tomate enlatado deben ser probadas para los niveles de PH.
- Alimentos fermentados, como encurtidos fermentados/cocidos a fuego lento, kimchi y chucrut enlatado de forma casera. Es muy recomendable que los productores de alimentos caseros envíen sus muestras de recetas de verduras acidificadas y fermentadas a un laboratorio para su análisis.
- Alimentos a los que se añade una cantidad suficiente de vinagre, como encurtidos y productos encurtidos.

2. **Enlatado a presión:** la bacteria de mayor preocupación en el enlatado casero es Clostridium botulinum, porque puede producir esporas que generan una toxina peligrosa y potencialmente mortal que causa intoxicación alimentaria. Las esporas de botulismo prosperan en alimentos bajos en ácidos en ausencia de aire, en presencia de humedad y a temperatura ambiente, que son las condiciones que se dan dentro de un tarro de carne o verdura enlatada de forma casera. Las esporas de Clostridium botulinum pueden sobrevivir a las temperaturas del baño María, pero se destruyen cuando se procesan en un aparato de enlatado a presión, donde la temperatura alcanza los 115°C o más.
Todos los alimentos bajos en ácidos deben procesarse en un aparato de enlatado a presión operado de 11 a 15 PSIG durante un período de tiempo determinado. PSIG es libras por pulgada cuadrada de presión, medida por un manómetro. A temperaturas de 115°C a 121°C, el tiempo necesario para destruir las bacterias en alimentos enlatados con bajo contenido de ácido oscila entre 20 y 100 minutos, como se indica en la receta probada. Este tiempo y presión no pueden ser alterados. No puede usarse una olla a presión como aparatado de enlatado a presión. (Consulte el Centro Nacional de Conservación Casera de Alimentos de EE. UU. para más información). Los alimentos bajos en ácido requieren un procesamiento en aparato de enlatado a presión y NO están permitidos en una producción de alimentos caseros.

- Carnes, incluida la ternera, el cerdo, las aves, el pescado, el marisco y la caza.
- Verduras.
- Sopa y guisos.
- Salsas de carne.

¿PUEDO ENLATARLO?

- Jalea de pimiento: SÍ, si se añade suficiente ácido
- Calabaza o mantequilla de manzana: SÍ
- Conserva de moras: SÍ
- Mermelada de ruibarbo y fresa: SÍ
- Espárragos en escabeche: SÍ
- Pepino en escabeche: SÍ
- Sirope de arce: SÍ Melocotones
- en sirope: SÍ
- Maíz: NO, a menos que se añada suficiente ácido (maíz condimento)
- Judías verdes: NO, a menos que se añada suficiente ácido (judías verdes en escabeche)
- Salsa de maíz: SÍ, si se añade suficiente ácido
- Sopa de tomate vegana: SÍ, si se utiliza una receta del USDA o la receta se envía a un laboratorio y no se añade ningún otro alimento prohibido (carne, lácteos, cortes de vegetales de hoja verde, etc.)
- Salsa de espagueti de albahaca y tomate: SÍ, si se utiliza una receta del USDA o la receta se envía a un laboratorio y no se añade ningún otro alimento prohibido (carne, lácteos, cortes de vegetales de hoja verde, etc.)
- Salsa de vodka: NO, esta contiene lácteos y alcohol (no se permite el alcohol)
- Rábano rusticano: SÍ, siempre y cuando no se añadan otros alimentos prohibidos, como los lácteos.
- Mostaza: SÍ

Cortes de vegetales de hoja verde

¿QUÉ SON LOS CORTES DE VEGETALES DE HOJA VERDE?

Los «vegetales de hoja verde» incluyen la lechuga iceberg, lechuga romana, lechuga de hoja, lechuga trocadero, brotes de lechuga, escarola, endibia, mézclum, espinacas, col, col rizada, rúcula y acelga. Los «vegetales de hoja verde» no incluyen microverduras o condimentos como el cilantro o el perejil.

Los «cortes de vegetales de hoja verde» hacen referencia a los vegetales frescos de hoja verde cuyas hojas han sido cortadas, trituradas, cortadas en rodajas, picadas, desmenuzadas o hechas en trozos más pequeños; no significa que hayan sido cosechadas.

Esto significa que los productos como las ensaladas frescas, las espinacas recién cortadas y salteadas o la col rizada fresca en sopa vegana no están permitidos A MENOS QUE se esté usando microverduras, brotes de vegetales o vegetales de hoja verde que solo hayan sido cosechados y que no hayan sido desmenuzados, picados o cortados de ninguna otra manera.

No obstante, los vegetales cortados y deshidratados, acidificados o escaldados y congelados podrán venderse y utilizarse en sopas u otros productos cocidos y refrigerados o congelados. Esto significa que los chips de col rizada deshidratada se aceptan, así como las bolsas congeladas de espinacas. También se permite chucrut y kimchi congelado o refrigerado.

Preguntas frecuentes: alimentos permitidos

1. ¿Se permiten las verduras tratadas con calor (cocinadas y refrigeradas: sopas veganas, ensalada de pasta con verduras salteadas, alimentos preparados)?

¡Sí! Alimentos como verduras salteadas recién preparadas o batatas horneadas frías pueden venderse según la Ley de Alimentos Caseros. Sin embargo, deben prepararse en la cocina doméstica y no en el local. Cuando viaje con alimentos preparados al mercado agroalimentario, haga uso de las normas de seguridad más estrictas posibles y asegúrese de que sus productos estén claramente etiquetados como alimentos caseros (ver la sección de Etiquetado). Los alimentos refrigerados deben mantenerse a 5°C o más fríos (siempre) utilizando un termómetro de alimentos preciso. Los alimentos congelados deberán almacenarse congelados, transportarse congelados de forma sólida y conservarse congelados en todo momento antes de la venta.

2. ¿Qué significa «verdura»?

«Verduras» generalmente se refiere a todas las partes de una planta que son consumidas por los seres humanos. No es un término científico. Sin embargo, gran parte de los productos a los que comúnmente nos referimos como «verduras» están clasificados científicamente como «frutas», incluidos: los tomates, la berenjena, los pepinos, el calabacín, los pimientos. Las «frutas» son los ovarios maduros de una planta. En 2018, Illinois Stewardship Alliance trabajó para aprobar una nueva legislación que permitiría las «frutas Y verduras» acidificadas, para evitar la confusión. El proyecto de ley se firmó el 24 de agosto de 2018 y entró en vigor inmediatamente.

Chucrut y Kimchi hechos por un productor de alimentos caseros y vendidos en el mercado Old Capitol Farmers, en Springfield

3. ¿Puedo hacer los siguientes productos?

- **Kimchi**: sí, enlatado, refrigerado o congelado. Análisis de pH recomendado.
- **Chucrut**: sí, enlatado, refrigerado o congelado. Análisis de pH recomendado.
- **Ensaladas preparadas refrigeradas**: solo con cortes de verduras cosechadas. No se permiten cortes de melón ni de tomates en la ensalada. Si el aderezo es casero, también debe seguir la normativa de alimentos caseros.
- **Salsa de tomate enlatada para pasta**: sí (sin carne), pero la receta debe ser una receta oficial del USDA o una receta de una extensión de cooperativa estatal, o debe recibir análisis de pH en un laboratorio y debe usarse la misma variedad o variedades de tomate. Esto se debe a que los niveles de acidez de los tomates varían sustancialmente de una variedad a otra, por lo que una receta que es segura en cuanto a su ácido con un tipo de tomate puede no ser lo suficientemente ácida con otro tipo. Actualmente, hay muchos tomates híbridos de bajo ácido en el mercado que no existían cuando se desarrollaron algunas de las recetas antiguas.
- **Salsa de tomate fresco**: no. No se permiten tomates frescos cortados. La salsa de tomate puede enlatarse y venderse siempre que la receta de la salsa sea enviada a un laboratorio para análisis del pH, o siempre que la receta sea una receta oficial del USDA.
- **Sopa vegana congelada o refrigerada**: sí, pero no puede contener cortes de hojas de vegetales frescos u otros productos que están prohibidos bajo la Ley de Alimentos Caseros. Deben seguirse todas las directrices para el transporte seguro de alimentos congelados o refrigerados con el fin de vender este producto en el mercado agroalimentario.
- **Pan de queso**: sí, pero es posible que sea necesario un análisis en laboratorio.
- **Ensalada de pasta fría con verduras frescas**: sí, pero no se permiten los tomates cortados, los cortes frescos de vegetales de hoja.
- **Tortillas caseras**: sí.
- **Jalea de uva**: sí.
- **Pastel de ruibarbo**: sí
- **Aderezo de ensalada refrigerado**: sí. Si el aderezo incluye ajos, debe estar correctamente acidificado. El aderezo no puede contener lácteos ni huevos. Análisis de pH recomendado.
- **Sirope de arce**: sí.
- **Bolsa hermética de batatas fritas**: sí. Pueden estar congeladas, refrigeradas o venderse recién cortadas.
- **Fideos de calabacín refrigerados**: sí.

4. Todavía no me queda claro si mi comida está permitida, ¿qué hago?

Si ha leído esta guía y todavía no le queda claro si se permite un alimento o bebida que desee producir, debe hablar con su departamento de salud pública local o con la oficina local de extensión del condado. Si aun así no le queda claro, puede ponerse en contacto con Illinois Stewardship Alliance a través del correo electrónico Molly@ilstewards.org para avisarnos.

Salsas picantes de JimmySticks, en Springfield

Preparado de comida vegana de Healthy AF Nutrition, en Dekalb

Mermelada de ruibarbo y fresa de Natural Artistry, en Springfield

Posibilidades de venta

Un productor de alimentos caseros SOLO puede vender productos en un mercado agroalimentario de Illinois, a menos que estos cumplan con la excepción del siguiente párrafo. Un mercado agroalimentario es una instalación o zona común en la que los agricultores se reúnen para vender frutas y verduras frescas, además de otros productos agrícolas y alimentarios producidos de forma local, directamente a los consumidores.
Los productos vendidos por un productor de alimentos caseros están destinados a ser un fin último. Los productos de alimentos caseros NO pueden venderse en panaderías, restaurantes o tiendas minoristas para su reventa.

Desde 2016, los alimentos caseros que tienen un producto agrícola cultivado de forma local como ingrediente principal pueden venderse en la misma granja donde se cultiva, o directamente al consumidor. Por «ingrediente principal» se entiende un producto agrícola que es el ingrediente que caracteriza o distingue un producto alimentario casero, aunque no necesariamente por predominio del peso (p. ej.: muffins de arándanos hechos con arándanos locales o harina de trigo local).

Un producto agrícola cultivado de forma local hace referencia a un producto agrícola crudo comprado directamente a una granja o molino de Illinois. Algunos ejemplos son los huevos, la harina, la harina de maíz, las verduras y las frutas. Para encontrar comida local y granjas cercanas, visite www.buyfreshbuylocalcentrillinois.org

1. ¿Puedo vender productos de alimentación caseros directamente a los clientes?

Sí, con algunas excepciones muy importantes. La venta SOLO se permite si utiliza un producto agrícola local, que usted cultiva o compra directamente a una granja o molino local, como ingrediente principal/distintivo en su producto de alimentación casero. Por ejemplo, solo puede vender muffins de arándanos si utiliza un ingrediente principal que se ha cultivado en su propia granja o si compra el ingrediente principal a una granja vecina. La ley se redactó de esta manera para fomentar el uso de productos locales y así construir sistemas alimentarios locales y regionales. Tendrá que trabajar con el departamento de salud de su condado para demostrar que su ingrediente distintivo se compra directamente en una granja local. Le recomendamos que indique el nombre de la granja en algún lugar de su embalaje para garantizar dicha transparencia. La venta no se puede realizar más allá de los límites del estado. La venta NO incluye los gastos de envío. Si planea vender algún producto, siga los mejores estándares de seguridad posibles. Los alimentos refrigerados o congelados deben transportarse a una temperatura igual o inferior a 5ºC.

2. ¿Puedo vender productos en línea para entregas a domicilio?

Sí, con algunas excepciones muy importantes. Como se ha indicado anteriormente, la venta SOLO se permite si se utiliza un producto agrícola cultivado de forma local, directamente de una granja o molino local, como ingrediente distintivo del producto de alimentación casero. Los productos no pueden enviarse a través del correo postal y no pueden cruzar la frontera del estado. Además, para ofrecer pedidos en su sitio web, debe incluir un lenguaje claro y visible para que los clientes sepan que están comprando un producto de alimentación casero hecho en una cocina doméstica. Este etiquetado también debe ser visible en el embalaje cuando entregue los productos a sus clientes. Si planea vender algún producto, siga los mejores estándares de seguridad posibles. Los alimentos refrigerados o congelados deben transportarse a una temperatura igual o inferior a 5ºC.

3. ¿Puedo vender productos desde mi casa?

No. Sin embargo, puede solicitar una Producción de Cocina Casera por separado, que permite la venta de productos horneados no peligrosos desde su casa. La Producción de Cocina Casera tiene un conjunto separado de normas y regulaciones aparte de la Licencia de Alimentos Caseros, incluido un límite mensual de 1000 dólares en ventas.

*** El distrito, municipio o condado que tenga jurisdicción para ejecutar esta ley debe haber adoptado una ordenanza que autorice las producciones de cocina casera. Consulte con su gobierno local o departamento de salud para ver si esto está permitido en su localidad.***

4. No soy propietario de una granja, pero compro ingredientes de una granja local para mi producción de alimentos caseros. ¿Puedo vender mi producto de alimentación casera en esa granja, o a través de su CSA (agricultura sostenida por la comunidad)?

¡Sí! La ley establece claramente que «los alimentos caseros que contienen un producto agrícola cultivado de forma local como ingrediente principal pueden venderse en la granja donde el producto agrícola se cultiva o venderse directamente al consumidor». Si su producto contiene un ingrediente de una granja local, esa granja puede vender su producto en su propia granja (por ejemplo, a través de un puesto en la granja o en la tienda de la granja), o puede vederlo directamente al consumidor (por ejemplo, a través de su CSA).Todos los productos de alimentación casera deben estar claramente etiquetados como tales y contener ingredientes cultivados en la granja como ingredientes distintivos.

Ejemplo:

Mary's Berries posee una pequeña granja de bayas. Vende sus bayas semanalmente en el mercado agroalimentario, a través de una CSA de bayas, con una recogida semanal en el aparcamiento de la iglesia los domingos. Jim's Jams inició recientemente una pequeña producción de alimentos caseros usando bayas de la granja de Mary. También vende su producto en el mercado agroalimentario y, además, se asocia con Mary para ofrecer su producto a los miembros del CSA de Mary. Mary simplemente añade una casilla de verificación a su formulario CSA, y los clientes pueden seleccionar si desean agregar un tarro semanal de Jim's Jam's a su CSA con un coste adicional.

La asociación ayuda a que la CSA de Mary se comercialice mejor, ya que sabe que muchos de sus clientes optan por la opción de comprar mermelada y no tiene tiempo para hacerlo ella misma. De este modo, ayuda a Jim y Mary a vender más productos.

5. Hago alimentos caseros a partir de ingredientes cultivados en mi granja. ¿Puedo asociarme con una granja vecina para distribuir mis ingredientes de alimentos caseros a través de su CSA?

No. Los alimentos caseros solo pueden venderse en la granja o a través de la CSA de una granja si contiene ingredientes de esa granja. La idea de los alimentos caseros es que es una relación directa entre el productor y el cliente. Esto permite a los clientes tomar decisiones informadas basadas en conocer al productor (ya sea el productor de alimentos caseros o el agricultor que cultivó los ingredientes). Utilizar el CSA de una granja sin utilizar ninguno de sus productos elimina esa relación y convierte la granja en un distribuidor.

Ejemplo:

Pete tiene una pequeña granja donde cultiva chiles. Recientemente comenzó a encurtir sus chiles y a venderlos en su mercado agroalimentario local. Jane tiene una pequeña granja donde cultiva grano y lo tritura para hacer harina y pan. Vende sus harinas y panes en el mercado agroalimentario y a través de su CSA. Pete quiere asociarse con Jane para ofrecer sus chiles encurtidos en la CSA de Jane s Grain porque los chiles encurtidos van muy bien en sándwiches hechos con el pan de Jane. Desafortunadamente, como Pete no está usando ningún ingrediente cultivado en la granja de Jane, solo puede vender sus productos a través del mercado agroalimentario, o vendérselos directamente al consumidor, pero no puede hacer que Jane los venda por él a través de su propio CSA.

6. ¿Puedo crear una CSA múltiples granjas, donde la CSA es propiedad de múltiples agricultores que pueden distribuir en conjunto sus productos de alimentos caseros directamente a los consumidores?

No. Desafortunadamente, en este momento esto sobrepasa los límites de la ley de alimentos caseros y va más allá de la intención original de ser una relación directa entre productores y clientes, ya que es poco probable que un cliente tenga una relación directa con todas las granjas. Habría que ampliar la legislación para dar detalles sobre las CSA de múltiples granjas.

Etiquetado, certificación y señalización

1. ¿Cuáles son los requisitos de etiquetado y señalización?

Etiquetas: los artículos producidos por productores de alimentos caseros deben envasarse y etiquetarse con la siguiente información:

1. nombre y dirección del productor de alimentos caseros;
2. nombre común o habitual del producto alimentario;
3. todos los ingredientes del producto alimentario, incluidos los colorantes, sabores artificiales y conservantes, enumerados en orden descendente por predominio de peso, con nombres comunes o habituales;
4. la siguiente frase: «Este producto se ha producido en una cocina doméstica no sujeta a inspección de salud pública que también puede procesar alérgenos alimentarios comunes».
5. la fecha en que se procesó el producto; y
6. etiquetado de alérgenos, como se especifica en los requisitos federales de etiquetado.

Señalización: además, en el punto de venta debe aparecer un cartel en un lugar a la vista que indique lo siguiente: «Este producto se ha producido en una cocina doméstica no sujeta a inspección de salud pública que también puede procesar alérgenos alimentarios comunes».

2. ¿Qué significa el etiquetado de alérgenos como se especifica en los requisitos federales de etiquetado?

Significa que un productor de alimentos caseros debe identificar en su etiqueta si alguno de los ingredientes contiene uno de los siguientes grupos de alimentos: leche, huevos, trigo, cacahuetes, soja, pescado, nueces de árbol y mariscos.
Ejemplo: si el productor de alimentos caseros está haciendo pan de trigo tiene las dos opciones siguientes:

1. incluir el alérgeno en la lista de ingredientes. Por ejemplo: (harina de trigo integral, agua, sal y levadura.) En este ejemplo, la frase «harina de trigo integral» cumple el requisito.

2. incluir una frase de alérgenos («contiene:») después de la lista de ingredientes. Por ejemplo: (harina de trigo integral, agua, caseinato sódico, sal y levadura. Contiene:trigo y leche) a. La frase «contiene» debe reflejar todos los alérgenos encontrados en el producto. En este ejemplo, el caseinato de sodio proviene de la leche, por lo que se enumera como un alérgeno.

3. ¿Qué certificación de seguridad alimentaria se requiere?

La persona que prepare o envase productos como productor de alimentos caseros debe tener un certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM, por sus siglas en inglés) acreditado por ANSI. La ciudad de Chicago tiene una certificación adicional para los productores de alimentos caseros registrados en Chicago. Para encontrar los cursos de CFPM, busque un proveedor de cursos en línea o visite el sitio web de Formación en Sanidad Alimentaria de Illinois. Los costes de los cursos y exámenes de CFPM varían según el lugar, pero en general oscilan entre 100$- 200$. Los certificados tienen una validez de 5 años.

Desde 2018 ya no es necesario un Certificado de Gerente de Saneamiento del Sector Alimentario aprobado por el Departamento de Salud Pública de Illinois (IDPH), (FSSMC, por sus siglas en inglés).Los titulares actuales del FSSMC que recibieron su certificación en 2014 o posteriormente cumplen ya con la certificación del CFPM. Las personas que recibieron el FSSMC antes de 2014 deben consultar con su departamento de salud pública si necesitan certificarse de nuevo como CFPM.

4. ¿Cuáles son los requisitos de inscripción y de pago del productor de alimentos caseros?

El nombre y la residencia de la persona que prepara y vende los productos como productor de alimentos caseros deben registrarse en el departamento de salud de una unidad de gobierno local donde resida el productor de alimentos caseros.
Un departamento de salud pública local certificado por el estado puede tomar las siguientes medidas reguladoras adicionales:

1. incluir hasta 25$ de cuota anual para la inscripción;
2. exigir que, como parte del registro, un productor de alimentos caseros deba aceptar conceder acceso al departamento de salud pública local para llevar a cabo una inspección si hay una queja del consumidor o un brote de enfermedad transmitida por los alimentos;
3. si se da una queja del consumidor o una enfermedad transmitida por los alimentos, el departamento de salud local está autorizado a inspeccionar los locales del productor de alimentos caseros en cuestión y fijar una tasa razonable para dicha inspección.

5. ¿Qué límites hay en los ingresos brutos?

La Ley de Libertad Alimentaria de Illinois eliminó el límite de ingresos brutos en 2018. Ya no hay límite.

6. Disposiciones adicionales sobre seguridad alimentaria

Si el Departamento de Salud Pública de Illinois o una unidad del gobierno local ha recibido una queja del consumidor o tiene razones para creer que existe un peligro inminente para la salud o que se ha descubierto que un producto de un productor de alimentos caseros está mal etiquetado, adulterado o no cumple con la ley de alimentos caseros, puede solicitar el cese de las ventas hasta que considere que la situación ha sido abordada.

Refrigeración y muestreo

REFRIGERACIÓN

Si está vendiendo un producto de comida casera refrigerado o congelado (brócoli congelado, sopa vegana congelada o crema de coco no láctea fría), el producto debe permanecer siempre a una temperatura igual o inferior a 5ºC, también durante el transporte y la venta en el mercado agroalimentario.

Según la Ley de Oportunidades Comerciales de Alimentos Locales HB2820 (Local Food Business Opportunities Act HB2820), los depts de salud locales no pueden limitar la elección de un proveedor de equipos de refrigeración o congelación y no pueden cobrar una cuota por el uso de dichos equipos.

Como alternativa a la refrigeración mecánica, se puede utilizar un contenedor eficazmente aislado, de lados duros y que se pueda limpiar, con suficiente hielo u otros medios de refrigeración destinados al almacenamiento de productos alimenticios potencialmente peligrosos.

Sin embargo, si no puede mantener su producto a la temperatura adecuada, el departamento de salud puede requerir una forma alternativa de refrigeración efectiva.

MUESTREO

Un productor de alimentos caseros puede ofrecer muestras en un mercado agroalimentario preparando muestras previamente envasadas en la cocina del productor de alimentos caseros u obteniendo un certificado de muestreo y preparando muestras en el mercado agroalimentario. Ahora está disponible un nuevo certificado de muestreo estatal; los certificados son válidos durante 3 años en los mercados agroalimentarios de todo el estado. Más información sobre el proceso de certificación del muestreo disponible en la página web del IDPH.

Guía de Alimentos Caseros

ILLINOIS STEWARDSHIP ALLIANCE 230 BROADWAY SUITE 200 SPRINGFIELD, IL 62704
217-528-1563 ISA@ILSTEWARDS.ORG