

Ley de Alimentos Caseros de Mississippi: *Lineamientos Clave e Implicaciones Políticas*



Muchos estados tienen leyes de alimentos caseros, es decir, leyes que permiten la venta de ciertos alimentos producidos en la cocina de la casa de una persona. Estas leyes varían de un estado a otro en los Estados Unidos. En el 2013, la Legislatura de Mississippi promulgó la versión original de la **Ley de Alimentos Caseros (Cottage Food Bill)**, la cual permite a las personas vender ciertos alimentos producidos en la cocina de su casa sin la necesidad de aplicar a un permiso de operación del Departamento de Salud del Estado de Mississippi (*Mississippi State Department of Health*). Esta excepción de permiso aplica solamente bajo las circunstancias descritas en las leyes. En el 2020, la Legislatura de Mississippi promulgó un proyecto de ley (HB 326) que incrementó el límite superior de ventas brutas anuales para los negocios de alimentos caseros de Mississippi de \$20,000 a \$35,000 y les permite hacer publicidad (pero no vender) por Internet, incluyendo a través de redes sociales. Para apoyar a la industria de alimentos caseros de Mississippi, esta publicación da una explicación breve de la ley de alimentos caseros del estado, incluyendo los cambios recientes en la Ley de Alimentos Caseros, y resalta algunas implicaciones para la formulación de políticas.

Tipos de Alimentos Caseros Permitidos

Los alimentos caseros deben ser alimentos definidos por el Departamento de Salud del Estado de Mississippi como alimentos que no son potencialmente peligrosos. Cuando son preparados apropiadamente, estos son alimentos de bajo riesgo desde un punto de vista de inocuidad alimentaria. No requieren control de tiempo y/o temperatura para inocuidad (también conocidos como Alimentos No TCS, por sus siglas en inglés), pueden ser mantenidos de una forma inocua a temperatura ambiente, no requieren refrigeración incluso después de abiertos, y la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (*U.S. Food and Drug Administration*) no ha encontrado que estos alimentos sean propensos al crecimiento de microorganismos patogénicos o la formación de toxinas.

El Departamento de Salud del Estado de Mississippi proporciona una lista de alimentos permitidos que incluye: productos horneados que no contengan crema, natillas, o rellenos de carne, tales como panes, biscuits, galletas, repostería, y tortillas; dulces; alimentos no perecederos cubiertos con chocolate, tales como pretzels, nueces, y frutas (excepto melones); frutas secas (excepto melones); pastas secas (no frescas); especias secas; mezclas para hornear secas; granola, cereal, y mezclas de frutas secas y nueces (trail mix); condimentos secos; pasteles de frutas; mermeladas, jaleas, y conservas que cumplan

con el estándar descrito en la Parte 150 del Título 21 del Código de Regulaciones Federales de Estados Unidos; mezclas de nueces; palomitas de maíz; vinagre y mostaza; conos de galleta (waffle cones); y alimentos acidificados que cumplan con la definición declarada en la Parte 114 del Título 21 del Código de Regulaciones Federales de Estados Unidos. Los alimentos acidificados tienen un nivel específico de acidez (expresado como pH) o actividad de agua. También son conocidos como “productos encurtidos.” Estos alimentos acidificados incluyen, pero no están limitados a: frijoles, pepinos, repollo, alcachofas, coliflor, pimientos, y frutas tropicales, solos o en cualquier combinación.

Tipos de Alimentos Caseros No Permitidos

El Departamento de Salud del Estado de Mississippi también proporciona una lista de alimentos no permitidos para la venta bajo la Ley de Alimentos Caseros. Alimentos en esta lista incluyen, pero no están limitados a: carnes, pescados, aves, productos lácteos (incluyendo pasteles con natilla), huevos (que no sean huevos secados al aire, cocinados duros con la cáscara intacta), vegetales cocinados, brotes de semillas crudos, melones en rebanadas, ajo y otras hierbas frescas en aceite, papas cocinadas, legumbres, frijoles, mantequillas de nueces, jugos de frutas/vegetales, y arroz. También incluye alimentos enlatados/envasados con un bajo nivel de acidez (vegetales, carnes y pescados, y otros productos con pH>4.6), pescados ahumados, y alimentos pasteurizados y precocinados.

Donde Pueden Venderse los Alimentos Caseros

Diferentes estados tienen lugares definidos donde los alimentos caseros pueden venderse y diferentes requisitos para hacerlo. En Mississippi, los alimentos caseros deben venderse en persona directamente del productor de alimentos caseros al consumidor final y no pueden venderse por Internet, por pedido por correo, o al por mayor o a un establecimiento minorista; sin embargo, esto no prohíbe la publicidad de alimentos caseros por Internet, incluyendo a través de redes sociales. Adicionalmente, los alimentos caseros hechos en Mississippi pueden ser vendidos solamente en Mississippi, y del mismo modo, los alimentos caseros hechos en otros estados no se pueden vender en Mississippi.

Muchos emprendedores de alimentos caseros empiezan vendiendo sus productos desde su residencia privada a amigos, amigos de amigos, y por publicidad boca a boca. Para crecer su clientela, algunos pueden optar por vender sus productos en persona, directamente

a los consumidores, en lugares como los mercados de agricultores (*farmers market*), ferias del condado, y puestos de carretera. El número de mercados de agricultores ha crecido considerablemente en Mississippi, lo cual ha permitido a los productores de alimentos caseros capitalizar el crecimiento del movimiento “compre local”. Sin embargo, estos mercados tienden a ser temporales (abiertos usualmente durante los meses calientes).

Registros, Licencias, y/o Permisos para Operadores

Cualquier persona que sigue los lineamientos apropiados puede convertirse en un productor de alimentos caseros en Mississippi. Un productor de alimentos caseros en Mississippi no está obligado a aplicar a un permiso para operar y, a diferencia de otros estados, no está obligado a obtener capacitación o certificación en inocuidad alimentaria. El Departamento de Salud del Estado de Mississippi, sin embargo, motiva a los productores de alimentos caseros a obtener certificados y capacitaciones en inocuidad alimentaria para aprender educación general sobre inocuidad alimentaria y el proceso correcto para producir alimentos acidificados/enlatados/envasados.

La capacitación y certificación son especialmente recomendados para cualquier persona que produzca alimentos acidificados o en encurtido. Alimentos incorrectamente acidificados/procesados son la fuente de la mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos asociados con alimentos caseros y pueden provocar botulismo, una enfermedad con una tasa de mortalidad muy alta. En la Universidad Estatal de Mississippi (*Mississippi State University*), el Departamento de Ciencia de los Alimentos, Nutrición, y Promoción de la Salud (*Department of Food Science, Nutrition, and Health Promotion*) ofrece capacitaciones frecuentes sobre alimentos enlatados acidificados e inocuidad alimentaria en general.

La cocina del hogar donde los alimentos son producidos no necesita una licencia para operar, ni tampoco el productor de alimentos caseros necesita registrarse con el Departamento de Salud del Estado de Mississippi. Adicionalmente, los productores de alimentos caseros no están obligados a utilizar equipos profesionales de grado comercial (por ejemplo, estufa o refrigerador) en la cocina de su hogar.

Límite de Ventas Totales

En el 2020, un proyecto de ley fue promulgado por la Legislatura de Mississippi (HB 326) para incrementar el límite de ventas de los negocios de alimentos caseros en Mississippi de \$20,000 a \$35,000. Las operaciones cuyas ventas sobrepasan el nuevo límite de \$35,000, son consideradas como establecimientos alimentarios regulares y deben cumplir con los requisitos del Departamento de Salud del Estado de Mississippi para dichos establecimientos. Este umbral limita el ingreso que un emprendedor de alimentos caseros puede recibir anualmente, pero también limita la escala de las operaciones que pueden vender alimentos sin tener que seguir los estándares más estrictos de capacitación, inocuidad alimentaria, manejo, e inspección requeridos

de las operaciones comerciales. Esta regla minimiza el daño que puede ocurrir por cualquier brote potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Requisitos de Etiquetado

Casi todos los estados que permiten las ventas de alimentos caseros tienen requisitos para las etiquetas de los alimentos caseros. Aunque en algunos estados los requisitos se limitan a la información de contacto y/o descargo de responsabilidad, Mississippi sigue los requisitos de etiquetado típicos. Es decir, los alimentos deben ser preenvasados para la venta y tener una etiqueta que contenga la siguiente información:

- Nombre y dirección de la operación donde se preparan, empaacan, y almacenan los alimentos caseros.
- Nombre del producto alimenticio casero.
- Ingredientes del producto alimenticio casero, en orden descendente por predominio de peso.
- Peso o volumen neto del producto alimenticio casero.
- Información sobre alérgenos según lo especificado por los requisitos federales de etiquetado:
 - Cualquier ingrediente hecho con uno de los siguientes grupos de alimentos se debe especificar: leche, huevos, trigo, maníes, soya/soja, pescado, mariscos, y nueces de árbol. Si el alimento contiene un ingrediente hecho con estos grupos de alimentos, entonces:
 - El alérgeno puede ser incluido en la lista de ingredientes. Por ejemplo, un pan blanco con un listado de ingredientes con “harina de trigo integral” cumple con los requisitos de la ley federal.
 - Una declaración de alérgenos como “Contiene...” también puede ser incluida después de la lista de ingredientes. Por ejemplo, un pan blanco puede tener una lista de ingredientes de “harina de trigo integral, agua, caseinato de sodio, sal, y levadura” seguida por la declaración, “Contiene trigo y leche.”
 - Si el alimento casero tiene nueces de árbol como un ingrediente, el tipo de nuez de árbol debe ser identificado. Por ejemplo, si el producto es pan de nuez, una lista de ingredientes aceptable puede ser: “Ingredientes: harina de trigo, agua, almendras, sal, levadura.” Una lista de ingredientes de “harina, agua, nueces, sal, levadura” no sería aceptable porque el tipo de nuez de árbol no está identificado.
- Si se hace alguna afirmación nutricional, la etiqueta debe contener la información nutricional apropiada según lo especificado por los requisitos federales de etiquetado.
- La etiqueta también debe contener la declaración “*Made in a cottage food operation that is not subject to Mississippi’s food safety regulations*” (Hecho en una operación de alimentos caseros que no está sujeta a las regulaciones de inocuidad alimentaria de Mississippi) en tamaño de letra de al menos 10 puntos y en un color que proporcione un claro contraste con el fondo de la etiqueta.

- Los productores de alimentos caseros normalmente no están obligados a enviar sus productos a un laboratorio para obtener una lista oficial de ingredientes, pero el Departamento de Salud del Estado de Mississippi recomienda encarecidamente a los procesadores de alimentos acidificados enviar muestras de alimentos para análisis de laboratorio.

Almacenamiento

Los alimentos caseros deben ser hechos en la cocina de un hogar y almacenados en una residencia doméstica siguiendo los lineamientos para la manipulación segura de alimentos descritos en el Código de Alimentos (*Retail Food Code*) para prevenir la contaminación causada por insectos, productos químicos para el hogar, daños por agua, condiciones insalubres, etcétera. Todos los cuartos de almacenamiento deben estar libres de insectos y roedores, suciedad, humedad/agua, y otras fuentes de contaminación ambiental. Esto incluye la cocina del hogar, así como las habitaciones adjuntas dentro del hogar que se utilicen exclusivamente para el almacenamiento de los ingredientes y de los alimentos caseros terminados. Los alimentos caseros no pueden ser hechos en un edificio anexo a la casa, como un cobertizo o un granero.

Supervisión del Departamento de Salud del Estado de Mississippi

El Departamento de Salud del Estado de Mississippi supervisa las operaciones de alimentos caseros en el estado y tiene la autoridad de investigar cualquier queja sobre las operaciones. El Departamento de Salud del Estado de Mississippi solo puede entrar e inspeccionar una operación de alimentos caseros al recibir una queja de que la operación ha producido alimentos adulterados o de otro modo inseguros, o cualquier queja que alegue una violación de las reglas establecidas en la Ley de Alimentos Caseros. Por ejemplo, puede investigar si recibe una queja sobre la exactitud de los ingredientes listados. Si se requiere una prueba de laboratorio, es probable que el negocio de alimentos caseros sea responsable del costo de esta prueba.

Resumen e Implicaciones Políticas

La ley de alimentos caseros de Mississippi apoya el desarrollo comercial local, crea trabajos para los emprendedores de alimentos caseros, y fortalece la economía local. Comparadas a las leyes de otros estados, la ley de alimentos caseros de Mississippi permite la venta de una variedad de alimentos, sigue los requisitos típicos de etiquetado, y no impone tarifas con costos prohibitivos por registro, licencias, o permisos.

La legislación reciente que incrementó el límite superior de ventas brutas anuales para los negocios de alimentos caseros de Mississippi de \$20,000 a \$35,000 y les permitió hacer publicidad (pero no vender) por Internet, incluyendo a través de redes sociales, beneficiará a los emprendedores de alimentos caseros del estado. Ya que el límite de ventas permanece por debajo de la media del ingreso familiar del estado de \$43,567 (en dólares del 2018; Oficina del Censo de los Estados Unidos), todavía puede ser difícil para los emprendedores de alimentos caseros

ganarse la vida solamente con una operación de alimentos caseros. En el futuro, una legislación que aumentara aún más el límite de ventas y al mismo tiempo protegiera la seguridad de los consumidores podría ser beneficiosa. En los Estados Unidos, 22 estados no ponen un límite de ventas anuales a las operaciones de alimentos caseros, 15 estados y el Distrito de Columbia ponen un límite de ventas anuales (que va desde \$50,000 hasta \$10,000 o menos), mientras que 12 estados ponen límites de ventas a ciertos tipos de operaciones de alimentos caseros, pero no ponen límites a otros tipos. Nueva Jersey, el único estado sin una ley de alimentos caseros, propuso reglas este año para establecer un “proceso de permisos para operadores de alimentos caseros” en ese estado, poniendo un límite de \$50,000 en ventas brutas. Los límites de ventas varían según el estado y un estado puede tener un límite de ventas fijo (como lo tiene Mississippi) o un límite de ventas que varía dependiendo del tipo específico de alimento casero, lugar de ventas, u otros factores como la capacitación en inocuidad alimentaria y los requisitos de permisos. Una consideración importante es que, si bien la ley de alimentos caseros de Mississippi alienta encarecidamente a los productores de alimentos caseros a recibir capacitación en inocuidad alimentaria, actualmente no están obligados a hacerlo.

Mississippi también tiene puntos de venta definidos donde los productores de alimentos caseros pueden vender alimentos caseros, y los productores de alimentos caseros deben hacer todas las ventas en persona y directamente al consumidor final. Los productores de alimentos caseros no pueden vender a través de plataformas de Internet, pedidos por correo, o establecimientos minoristas o mayoristas. Una legislación que permitiera a los emprendedores de alimentos caseros vender algunos o todos sus productos en puntos de venta no directos al consumidor y al mismo tiempo protegiera la seguridad de los consumidores también podría ser beneficiosa. Mientras la mayoría de los estados no permiten ventas indirectas en restaurantes o en establecimientos minoristas o mayoristas, 12 estados permiten a los productores vender alimentos caseros en plataformas no directas al consumidor bajo ciertas circunstancias o requisitos adicionales para proteger a los consumidores, como muestreo de alimentos realizado por el estado o licencias adicionales.

Las leyes de alimentos caseros en algunos estados (como Mississippi) prohíben las ventas por Internet. Otros estados han permitido las ventas por Internet en los mercados de agricultores o si el producto es de bajo riesgo y el productor lo entrega al consumidor final en persona y dentro del estado. En Mississippi, los límites existentes sobre las ventas brutas anuales y los puntos de venta pueden ser un desafío para los emprendedores de alimentos caseros, pero también limitan el alcance de las operaciones que venden alimentos sin los estándares de inocuidad alimentaria más estrictos requeridos de un establecimiento regular de alimentos y el daño de cualquier brote de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Mississippi actualmente tiene una categoría de producción de alimentos caseros y no tiene una regulación diferente para diferentes categorías de productores de alimentos caseros. En la nación, 13 estados han desarrollado

sistemas escalonados de producción de alimentos caseros. En un sistema escalonado, diferentes escalones o categorías de productores de alimentos tienen diferentes oportunidades (por ejemplo, límite de ventas o lugar de ventas) dependiendo de lo que produzcan y los diferentes requisitos de permisos, inspecciones, capacitación en inocuidad alimentaria, y otros a los que estén sujetos. Pero un sistema escalonado también genera más regulación, por lo que es crucial proporcionar a los productores y consumidores una guía clara sobre cómo seguirla para que puedan controlar cualquier riesgo. Al final, la política de alimentos caseros apropiada para un estado dependerá de las características específicas de la industria de alimentos caseros del estado y de las oportunidades para fomentar el crecimiento de esta industria teniendo en cuenta la seguridad de los consumidores.

Es importante notar que los lineamientos para alimentos caseros descritos aquí no aplican a los negocios operando bajo un permiso de alimentos. Dependiendo de si venden al por menor o fabrican alimentos, esos negocios deben seguir diferentes requisitos descritos por el Departamento de Salud del Estado de Mississippi. Además, una operación de alimentos caseros todavía debe cumplir con cualquier otra ley federal de impuestos, reglas, regulaciones, certificados, o requisitos del gobierno local que aplique a todas las operaciones de alimentos caseros. Personas interesadas en operar un negocio de alimentos caseros deben contactar al Departamento de Salud del Estado de Mississippi para obtener la información más reciente y/o consultar un abogado familiarizado con las leyes federales, estatales, municipales, y del condado pertinentes. **Descargo de responsabilidad:** Esta publicación no pretende ser un consejo legal ni una oferta de servicios legales.

Información Adicional sobre Capacitaciones

El Servicio de Extensión de la Universidad Estatal de Mississippi (*Mississippi State University Extension Service*) ofrece una variedad de programas de capacitación que apoyan a la industria de alimentos caseros, incluyendo Alimentos como un Negocio (*Food as a Business*), Alimentos Enlatados Acidificados (*Acidified Canned Foods*), y Capacitación en Inocuidad Alimentaria General (*General*

Food Safety Training), así como materiales educativos para ayudar a los interesados en industrias de alimentos caseros. Las publicaciones de Extensión pueden ser encontradas en extension.msstate.edu/publications.

Acidified Canned Foods and General Food Safety

Dr. Joy Anderson, Agente de Extensión IV, Condado de Desoto, jfa3@msstate.edu, (662) 469-8480

Dr. Juan L. Silva, Profesor y Especialista de Extensión, Ciencia de los Alimentos, Nutrición, y Promoción de la Salud, jls46@msstate.edu, (662) 325-3200

Food as a Business

Dr. Courtney Crist, Profesora Asistente de Extensión, Ciencia de los Alimentos, Nutrición, y Promoción de la Salud, cac400@msstate.edu, (662) 325-0852

Dr. Elizabeth Canales, Profesora Asistente de Extensión, Economía Agrícola, dec249@msstate.edu, (662) 325-2516

Referencias

- Harvard Law School, Center for Health Law and Policy Innovation, Food Law and Policy Clinic (FLPC). 2018. Cottage Food Laws in the United States. Disponible en: <https://www.chlpi.org/flpc-releases-cottage-food-laws-united-states-report/>
- Mississippi Code Ann. §75-29-951. 2013. Disponible en: <https://advance.lexis.com/documentpage/?pdmfid=1000516&crd=038524aa-d37d-48c6-83ba-5e5e32b8c249&nodeid=ABNABAAMAAB&nodepath=%2FROOT%2FABN%2FABNABA%2FABNABAAAM%2FABNABAAAMAAB&level=4&haschildren=&populated=false&title=%2C%A7+75-29-951.+Regulation+of+cottage+food+operations.&config=00JABhZDIzMTViZS04NjcxLTQ1MDIhOTIhOS03MDg0ZTZQxYzU4ZTZQKAFBvZENhdGFsb2f8inKxYiqNVSiHJeNKRIUp&pdDocFullpath=%2Fshared%2Fdocument%2Fstatutes-legislation%2Furn%3AcontentItem%3A8P6B-8782-8T6X-7541-00008-00&eomp=kL8kkk&prid=d5555ee1-6aa9-4630-8d80-4eec28ecaa5>
- Mississippi Legislature, House Bill 326 (As Sent to Governor). 2020. Disponible en: <http://billstatus.ls.state.ms.us/documents/2020/html/HB/0300-0399/HB0326SG.htm>
- Mississippi State Department of Health. 2020. Cottage Food Operations: Questions and Answers. Disponible en: https://msdh.ms.gov/msdhsite/_static/30,0,77,620.html

Publicación 3554 (POD-11-20)

Por Alba J. Collart, PhD, Profesora Asociada y Economista de Extensión, Economía Agrícola, Mississippi State University; y Lee Thorne, Coordinador de Políticas Públicas, Mississippi Farm Bureau Federation. Los autores agradecen sinceramente a Serena Johnson y al personal de la División de Protección de Alimentos, Mississippi State Department of Health, y a los Drs. Juan L. Silva y Elizabeth Canales, Mississippi State University, por revisar un borrador anterior de esta publicación.

Propiedad Intelectual 2020 por Mississippi State University. Todos los derechos reservados. Esta publicación puede copiarse y distribuirse sin modificaciones para fines educativos sin fines de lucro, siempre que se otorgue crédito al Mississippi State University Extension Service.

Producido por Agricultural Communications.

Mississippi State University es una institución de igualdad de oportunidades. Discriminación en el empleo, los programas, o las actividades universitarias en función de la raza, el color, el origen étnico, el sexo, el embarazo, la religión, el origen nacional, la discapacidad, la edad, la orientación sexual, la información genética, el estado como veterano de los EE. UU., o cualquier otro estado protegido por la ley aplicable se encuentra prohibido. Las preguntas sobre programas de igualdad de oportunidades o cumplimiento deben dirigirse a Office of Compliance and Integrity, 56 Morgan Avenue, PO 6044, Mississippi State, MS 39762, (662) 325-5839.

Mississippi State University Extension Service, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Publicado en promoción de las Actas del Congreso, 8 de mayo y 30 de junio de 1914. GARY B. JACKSON, Director

