



COLORADO
Department of Agriculture
Inspection & Consumer Services Division



COLORADO STATE UNIVERSITY
EXTENSION

**Producido en cooperación con el Centro para la Seguridad y Calidad de Carne
de la Universidad Estatal de Colorado**

PROCESAMIENTO DE AVES DE PARVADAS PEQUEÑAS

En mayo de 2016, la Ley de Procesamiento Personalizado de Animales Cárnicos (Ley de Carne) fue modificada para eximir a los pequeños productores avícolas que crían y procesan (no más de 1,000) de sus propias aves de los requisitos de licencia e inspección del estado de Colorado al vender aves procesadas directamente a individuos en lugares tales como los mercados de agricultores, Organizaciones de Agricultura de Apoyo Comunitario (CSA por sus siglas en inglés) y /o “ventas en la granja” si cumplen ciertas condiciones.

Condiciones de Excepción:

- ✓ Ellos (los productores) cumplen con los requisitos de mantenimiento de registros y de etiquetado (vea a continuación)
- ✓ El productor no puede comprar o vender productos de aves que no hayan sido criadas por el mismo productor en su granja.
- ✓ Las aves no se pueden mover en el comercio interestatal.
- ✓ Las aves están debidamente etiquetadas, tal y como se describe a continuación.
- ✓ Las aves están saludables cuando se sacrifican y la matanza y el procesamiento se llevan a cabo bajo estándares sanitarios, prácticas y procedimientos que producen productos avícolas sanos, limpios y aptos para el consumo humano cuando son distribuidos (vendidos) por el productor.

Por favor tenga en cuenta que el Departamento de Agricultura de Colorado y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) no inspeccionan a estos pequeños productores / procesadores avícolas.

Los procesadores avícolas sin licencia (productores/procesadores exentos) que crían y procesan menos de 1,000 aves NO PUEDEN vender sus aves no inspeccionadas a establecimientos de manipulación de alimentos como restaurantes y tiendas de abarrotes, o instituciones tales como escuelas, hospitales y hoteles.

Colorado no discrimina entre especies de aves cuando se cuenta el total de aves procesadas como lo hacen algunos estados. Por ejemplo, en Colorado, 249 pollos, 249 pavos, 249 patos, 249 gansos = 996 aves procesadas.

El mantenimiento de registros para procesadores de aves EXENTOS (para cada transacción):

El productor/procesador debe mantener los registros durante 2 años a partir de la fecha de la transacción:

- Fecha de matanza
- Fecha de venta
- Nombre y dirección del comprador
- Descripción de la carne o productos cárnicos procesados, incluyendo la especie y la cantidad.
- Nombre y dirección del propietario (productor)

Los requisitos de etiquetado para procesadores de aves EXENTOS (SIN LICENCIA) que venden menos de 1,000 aves:

- La declaración "EXEMPT P.L. 90-492"
- Descripción de la carne o productos cárnicos, incluyendo la especie y la cantidad.
- La declaración "ESTA AVE FUE PRODUCIDA EN UNA INSTALACIÓN QUE NO ESTÁ SUJETA A LICENCIA O INSPECCIÓN. ESTE PRODUCTO NO ESTÁ PREVISTO PARA LA REVENTA"
- Instrucciones de cuidado del producto (ver a continuación)
- Fecha de empaque o fecha de procesamiento
- Nombre y dirección del productor/procesador

Además de los requisitos de etiquetado anteriores, TODOS los productores avícolas deben proporcionar las siguientes Instrucciones de Cuidado del Producto en su etiqueta.

- Algunos productos alimenticios pueden contener bacterias que podrían causar enfermedades si el producto se manipula o se cocina incorrectamente. Para su protección, siga estas instrucciones de cuidado del producto.
- Mantenga refrigerado o congelado.
- Descongele en el refrigerador o en el microondas.
- Mantenga la carne de res o carne de ave cruda separada de otros alimentos.

- Lave las superficies de trabajo (incluyendo las tablas de picar), los utensilios y las manos después de tocar carne de res o carne de ave cruda.
- Cocine completamente a 165 °F de temperatura.
- Mantenga caliente las comidas calientes. Refrigere las sobras de inmediato o deseche.

PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿A qué tipo de aves se aplica esta ley?

R: Aves de parvada: Cualquier ave domesticada: incluyendo pollos, pavos, patos, gansos, guineas o pichones. Las aves de parvada se refiere tanto a aves vivas al momento del procesamiento como a las aves de corral procesadas.

P: ¿Qué tal la codorniz, la paloma o el faisán criados a mano?

R: La codorniz, la paloma y el faisán no figuran en las leyes / normas de aves de parvada, por lo tanto, no están exentos de inspección.

P: ¿Puedo vender pájaros por el corte? ¿Puedo vender pájaros por libra?

R: La ley pretende que las aves (aves de parvada) se vendan enteras y no se corten en pedazos. Si vende por libra, debe cumplir con los requisitos estándares de medidas adicionales.

P: ¿La instalación de matanza debe estar ubicada en mi propiedad? ¿Pueden sacrificarse aves afuera o se debe hacer todo dentro de un edificio?

R: Las leyes/reglas no especifican que el procesamiento debe llevarse a cabo en las granjas donde se criaron las aves. Una condición de la exención es que: "la matanza y el procesamiento se lleven a cabo bajo normas sanitarias, prácticas y procedimientos que resultan en productos avícolas sanos, limpios y aptos para el consumo humano cuando el productor los distribuye (los vende)".

P: ¿Los productores deben comprar un seguro de responsabilidad civil para el producto? ¿Es recomendado?

R: La ley no exige que los productores obtengan un seguro de responsabilidad civil. Debido a que existen riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos asociados con la venta de carne de pollo cruda, el productor determina si se necesita un seguro de responsabilidad civil para su granja.

Por favor, póngase en contacto con el administrador del programa si tiene alguna pregunta adicional:

Steven Blunt – CDA Gerente del Programa de Carnes.

Teléfono: 303-867-9237

Correo Electrónico: steve.blunt@state.co.us

Se requiere una licencia de CDA para criar/procesar/vender 1,000 o más y menos de 20,000 aves de parvada directamente a individuos en lugares tales como mercados de agricultores y/o ventas "en finca". Si tiene alguna pregunta sobre este requisito, comuníquese con el Gerente del Programa, Steve Blunt, al (303) 867-9237.

Recursos adicionales

Información de seguridad alimentaria:

Chicken and Other Poultry: [https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/ad74bb8d-1dab-49c1-b05e-390a74ba7471/Chicken from Farm to Table.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/ad74bb8d-1dab-49c1-b05e-390a74ba7471/Chicken_from_Farm_to_Table.pdf?MOD=AJPERES)

Regulations:

Meat Program Website: <https://www.colorado.gov/pacific/aginspection/meat-custom-processing>

Link to Laws and Regulations: <https://www.colorado.gov/pacific/aginspection/laws-and-regulations-13>

Overview of Colorado Poultry Processing Rules:

<https://www.colorado.gov/pacific/sites/default/files/OVERVIEW%20OF%20POULTRY%20PROCESSING%20Updated%2011.30.16%20%281%29.pdf>

USDA/FSIS Guidance For Determining Whether A Poultry Slaughter Or Processing Operation Is Exempt From PPIA Inspection:

http://www.vdacs.virginia.gov/pdf/USDAPoultry_Slaughter_Exemption_0406.pdf