

Producción y venta de productos envasados que contienen carne en Minnesota



Normativa para el comercio minorista vs. normativa para el comercio mayorista

En la industria alimentaria, los canales minoristas venden productos directamente a los consumidores a través de tiendas, plataformas en línea o mercados de agricultores. Los canales mayoristas venden al por mayor a empresas como restaurantes, instituciones o minoristas, que luego revenden o utilizan los productos. Los productos que contienen carne están regulados en función del canal de venta previsto por el procesador. Las licencias de venta minorista permiten la venta directa a los consumidores finales y algunas ventas a instituciones (hasta el 25 % de las ventas totales) sin necesidad de una inspección continua.^{1,2} La producción mayorista de productos que contienen carne con un contenido superior al 2 % en peso en la fórmula requiere la supervisión del Departamento de Agricultura de Minnesota (MDA) o del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), con inspecciones y licencias más rigurosas y continuas. La inspección continua significa que el proceso de la empresa se inspecciona a diario durante las operaciones para garantizar que se producen alimentos seguros. La venta en el canal de distribución mayorista también requerirá una licencia de fabricación de alimentos al por mayor del MDA.³

Las ciudades individuales también pueden tener licencias específicas o restricciones adicionales para las operaciones de venta minorista y mayorista de alimentos. Consulte siempre las ordenanzas municipales para garantizar el cumplimiento. Minneapolis ofrece una licencia de microdistribuidor mayorista de alimentos, que permite ventas mayoristas muy limitadas a otros minoristas únicamente dentro de los límites de la ciudad, sin necesidad de inspección continua.⁴

“Equivalente a” vs. la supervisión del USDA

Minnesota es uno de los 29 estados que cuentan actualmente con un Programa de Inspección de Carnes y Aves (MPIP, por sus siglas en inglés), considerado al menos equivalente al programa federal de inspección de carnes y aves. Esto significa que el programa de inspección estatal “Equivalente” (E2) cumple con las normas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), pero los productores solo pueden vender, distribuir y vender al por mayor a otras entidades dentro del estado de Minnesota. Para vender fuera del estado se requiere la inspección federal del USDA.^{1,5} La elección entre ambos depende del tamaño de la empresa, la flexibilidad de horarios, los mercados a los que se dirige y otros factores. Estos factores se resumen en la Tabla 1.

TABLA 1: COMPARACIÓN DE LA INSPECCIÓN DE CARNE “EQUIVALENTE” DE MINNESOTA CON LA INSPECCIÓN CONTINUA DEL USDA

FACTOR*	PROGRAMA “EQUIVALENTE”	INSPECCIÓN CONTINUA DEL USDA
Jurisdicción	Solo ventas dentro del estado	Ventas a nivel nacional
Supervisión	Agencia estatal, supervisión del USDA	Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) del USDA
Presencia de inspectores	Más flexible	Obligatoria durante todas las operaciones
Asistencia	Asistencia técnica más cercana	Menos personalizada
Ideal para	Empresas locales/regionales	Empresas con ambiciones nacionales

* El costo no se incluye como factor de comparación. La inspección en sí misma no supone un costo directo para la empresa, sino que es un servicio financiado por el estado o el gobierno federal. Sin embargo, las empresas incurrirán en un costo adicional si las inspecciones deben realizarse en días festivos o fuera del horario laboral habitual. Además, la empresa debe proporcionar un escritorio o un espacio de oficina para el inspector, lo que podría suponer un costo adicional de construcción.s

Requisitos del plan de seguridad alimentaria

Se requiere un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) para las operaciones de venta mayorista de carne. Esto garantiza que se identifiquen y controlen los peligros para la seguridad alimentaria durante la producción. El HACCP (pronunciado “hass-sup”) es un sistema de gestión en el que se aborda la seguridad alimentaria mediante el análisis y el control de los peligros biológicos, químicos y físicos, desde la producción, adquisición y manipulación de la materia prima hasta la fabricación, distribución y consumo del producto acabado.^{7,8,9,10} La formación y certificación en HACCP se puede realizar de forma presencial (la Extensión de la Universidad de Minnesota ofrece cursos ocasionalmente) o en línea (por ejemplo, ehaccp.org).

Requisitos de las instalaciones

Para obtener la autorización para el procesamiento de carne, las instalaciones deben cumplir unas normas específicas en materia de estructura, higiene y funcionamiento. Esto incluye planes adecuados de refrigeración, equipamiento, control de plagas e higiene.¹¹ La elaboración de productos que contienen carne en unas instalaciones de uso compartido (cocina industrial compartida)¹² puede ser posible, pero plantea retos adicionales, como la planificación de horarios, los riesgos de contaminación cruzada y el cumplimiento sistemático de todos los requisitos de inspección. Por lo general, el fabricante deberá demostrar que su producto puede separarse, ya sea en el tiempo o en el espacio, de otros productos fabricados en las instalaciones. No todas las cocinas compartidas cuentan (o pueden contar) con licencia para el procesamiento de carne.

Este documento recoge la información más actualizada en el momento de su publicación y tiene carácter meramente orientativo. Se recomienda a los lectores que se pongan en contacto con AURI o con otro profesional especializado en normativa para obtener la información más reciente a la hora de ultimar los detalles del etiquetado de cualquier producto.

Referencias

1. www.mda.state.mn.us/food-feed/starting-meat-poultry-processing-business
2. www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-02/Fed-Food-Inspect-Requirements.pdf
3. www.mda.state.mn.us/food-feed/wholesale-food-processormanufacturer-license
4. www2.minneapolismn.gov/business-services/licenses-permits-inspections/business-licenses/food-restaurants/grocery-convenience-store/micro-food-wholesaler/
5. www.fsis.usda.gov/inspection/state-inspection-programs
6. www.mda.state.mn.us/food-feed/starting-meat-poultry-processing-business
7. www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp
8. www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0014
9. www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0013
10. HACCP Guidance | Food Safety and Inspection Service
11. www.mda.state.mn.us/sites/default/files/docs/2025-04/E2_Meat_Manual_4-2-25-WEB.pdf
12. www.mda.state.mn.us/sites/default/files/docs/2023-07/Shared-Kitchens-7.19.23.pdf

La financiación para la traducción de esta publicación fue posible gracias al acuerdo de cooperación Resilient Food Systems Infrastructure del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture, USDA), a través del Servicio de Comercialización Agrícola (Agricultural Marketing Service). El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa las opiniones oficiales del USDA.

