

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS)
Directrices de políticas de etiquetado
Productos de aves de corral deshuesados, empanizados, sin coser

Propósito de esta Guía

La intención de este documento es brindar una guía para el sector sobre las modificaciones necesarias para el etiquetado de productos de aves de corral deshuesados, empanizados (previamente dorados y no previamente dorados), sin coser, que también pueden ser rellenos, marcados a la parrilla o coloreados artificialmente, de acuerdo con la carta dirigida a los fabricantes de estos tipos de productos publicada en el sitio web del FSIS el 20 de marzo de 2006 (consulte el siguiente enlace web:

[http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/Policies/Letter to Industry on Frozen Uncooked Poultry.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/Policies/Letter%20to%20Industry%20on%20Frozen%20Uncooked%20Poultry.pdf)).

Los productos de estos tipos son similares a los productos retirados del mercado que se publicaron en el sitio web del FSIS el 10 de marzo de 2006, que incluyó entradas de pollo relleno, congelado.

Según se indica en el aviso de retiro del mercado, es posible que el estado de congelamiento, el etiquetado y el aspecto cocido de los productos de pollo sin cocinar hayan hecho que los consumidores piensan que se trataba de productos precocidos. Por ello, es posible que los consumidores no hayan cocinado los productos a una temperatura interna segura. Al FSIS le preocupa el hecho de que el etiquetado de los productos de este tipo sea adecuado para informar al público sobre la forma de manipulación requerida para mantener los productos en condiciones de salubridad y prepararlos de manera segura. Además, se deben validar las instrucciones de cocción para abordar el uso previsto por parte del consumidor. Si bien se les puede indicar a los consumidores que cocinen los productos hasta que estos alcancen una temperatura interna de 165 grados Fahrenheit (F), si se les indica que utilicen un método de cocción que no es práctico o que no tiene probabilidades de alcanzar el nivel necesario de inocuidad de los alimentos (p. ej., cocinar productos congelados en el horno de microondas o en un horno tostador), es posible que las instrucciones de cocción no sean válidas.

Como resultado del retiro del producto del mercado, la carta a la que se hace referencia más arriba se publicó en el sitio web del FSIS y se envió directamente a los fabricantes de estos productos y productos similares para recomendar que se modifiquen las etiquetas a fin de enfatizar que dichos productos no están cocidos. Colocar una declaración en la etiqueta de presentación principal del envase, como, por ejemplo, "*Sin coser: por seguridad, debe cocinarse a una temperatura interna de 165 grados F según medición de un termómetro*", es una manera adecuada de ayudar a los consumidores a comprender que deben preparar los productos de manera segura por su parte. Las instrucciones de cocción también se deben revisar en forma proporcional con la validación de que la destrucción de patógenos se logra con todos los métodos de preparación de cocción que se declaran en las etiquetas. Al mejorar las instrucciones de cocción, además de documentar que los métodos de cocción se validen como parte del registro de etiquetado oficial, una situación como la que ocasionó el retiro reciente de productos del mercado se podría haber evitado.

Se proporcionó orientación adicional en el Informe del Subcomité de pautas para el consumidor sobre la cocción segura de productos de aves de corral de marzo de 2006, del Comité Asesor Nacional en Criterios Microbiológicos para Alimentos (NACMCF, por sus siglas en inglés). Este informe debe servir de guía sobre cómo un establecimiento puede hacer las modificaciones necesarias para

etiquetar productos y validar el método de cocción de modo que se pueda garantizar que los productos sujetos sean productos seguros y sanos, y que la etiqueta revisada no sea engañosa. El informe se puede encontrar en el sitio web del FSIS en:

www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF_Report_Safe_Cooking_Poultry_032406.pdf

I. Sugerencias sobre las modificaciones de etiquetas afectadas

Producto envasado para el consumidor y productos destinados a la preparación de alimentos Establecimientos

- La etiqueta de presentación principal debe contener términos claros y destacados que expresen que el producto contiene aves de corral crudas o sin coser, es decir, “crudo”, “sin coser” o “no listo para comer”. En base a las recomendaciones del NACMCF, no se debe usar el término “listo para cocinar” a menos que se use junto con un término como los que se indican más arriba.

Producto envasado para el consumidor

- En las etiquetas deben aparecer únicamente las instrucciones de cocción validadas. Las instrucciones de cocción deben incluir, como mínimo, (1) el método de cocción, (2) una temperatura final de 165 grados F o superior y (3) la indicación de que la temperatura final se mide con un termómetro.

Productos destinados a establecimientos de preparación de alimentos

- Para los productos destinados a establecimientos de preparación de alimentos, es decir, hoteles, restaurantes e instituciones (HRI, por sus siglas en inglés), el FSIS aceptará referencias a los requisitos del Código Alimentario o a los requisitos estatales y locales equivalentes para abordar correctamente la necesidad de cocción adecuada. Puesto que los establecimientos de preparación de alimentos tienen procedimientos operativos estándar, p. ej., procedimientos de cocción coherentes con las normas del Código Alimentario o las normas estatales, no es necesario obtener mayor evidencia de validación sobre las instrucciones de cocción. En estos casos, se debe añadir una declaración de uso limitado a la etiqueta de estos productos, que exprese que el producto está destinado a establecimientos de preparación de alimentos o restaurantes específicos. Ejemplos de dichas declaraciones son “Destinado a un establecimiento de preparación de alimentos”, “Solo para uso de HRI” o “Elaborado exclusivamente para los restaurantes XYZ”. Esta declaración debe aparecer en la etiqueta y en el formulario de solicitud de la etiqueta.

II Procedimientos para presentar etiquetas para aprobación

- Las presentaciones de etiquetas modificadas que respondan a la carta del 20 de marzo se deben enviar a la Agencia de la manera habitual. Las etiquetas se pueden presentar en forma individual o, para ayudar a los establecimientos que puedan tener varias etiquetas que deban modificarse, las presentaciones de etiquetas se pueden llevar a cabo como

presentaciones del bosquejo general. Una presentación del bosquejo general consta de un Formulario 7234-1 del FSIS completo al cual se adjunta al menos una etiqueta representativa que indica las modificaciones propuestas, es decir, una declaración destacada en la etiqueta de presentación principal (PDP, por sus siglas en inglés) que designe el producto como crudo, sin coser o no listo para comer y las modificaciones planificadas de las instrucciones de cocción, o una declaración de uso limitado si el producto está destinado para usar en un establecimiento de preparación de alimentos, y una lista de todas las otras etiquetas de productos que se revisarán de la misma manera (por duplicado). La Agencia acepta este tipo de presentaciones del bosquejo general como un medio de admitir a los fabricantes de los tipos de productos en cuestión cuando los únicos cambios a las etiquetas sujetas sean aquellos que son objeto de la carta del 20 de marzo.

- La Agencia comprende que los establecimientos pueden tener disponible existencias actuales de etiquetas para los productos afectados. Las existencias actuales se pueden usar hasta el 1 de noviembre de 2006, sin necesidad de presentarse a la Agencia para una aprobación temporal. Sin embargo, se debe hacer todo lo posible por presentar las etiquetas revisadas a la Agencia de acuerdo con las fechas que se indican a continuación.

Fechas límite para presentar etiquetas

- Todos los productos envasados y etiquetados para la compra minorista de los consumidores, es decir, los que se venden directamente a los consumidores, cuya preparación está a cargo de los consumidores, se deben enviar a la Agencia para la aprobación del bosquejo antes del 1 de mayo de 2006, de acuerdo con la carta del 20 de marzo.
- Los fabricantes de productos destinados a establecimientos de preparación de alimentos, como hoteles, restaurantes o instituciones, deben enviar un listado de las etiquetas y los cambios planificados (es decir, una etiqueta representativa que incluya los términos o las declaraciones relativos al producto sin coser e instrucciones de cocción validadas o ejemplos de declaraciones de uso limitado) a la Agencia hasta el 1 de julio de 2006.
- El FSIS reconoce que la etiqueta de los productos sujetos que contengan declaraciones de Nutrición Infantil (CN, por sus siglas en inglés) se debe enviar directamente al Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS, por sus siglas en inglés) para su evaluación antes de ser enviada al FSIS. Puesto que dichas etiquetas no se pueden presentar como una aprobación general, se deben preparar presentaciones de etiquetas individuales. Por ese motivo, las etiquetas de los productos sujetos que contengan declaraciones de CN se deben enviar al FNS hasta el 1 de junio de 2006. Después de que las etiquetas hayan sido evaluadas por el FNS, deben enviarse al FSIS para que apruebe el bosquejo.
- Todas las etiquetas (es decir, para productos minoristas envasados para el consumidor, productos para establecimientos de elaboración de alimentos y productos que contengan declaraciones de CN) cuyo bosquejo haya sido aprobado por el FSIS (ya sea a través de una aprobación general o de aprobaciones de etiquetas individuales) deben presentarse en su forma definitiva hasta el 30 de septiembre de 2006.

- La Oficina de Operaciones de Campo (OFO, por sus siglas en inglés) no adoptará medidas de aplicación de la ley en los cambios de etiquetas que se deban iniciar antes del 1 de mayo de 2006, hasta que el FSIS emita procedimientos de verificación específicos en un Aviso del FSIS prevista para los primeros días de septiembre de 2006. Mientras tanto, el FSIS transmitirá la estrategia de implementación de etiquetas a las Oficinas del Distrito, quienes informarán al personal de campo sobre la estrategia de implementación.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE LA REVISIÓN DE ETIQUETAS DE PRODUCTOS DE AVES DE CORRAL DESHUESADOS, EMPANIZADOS, SIN COSER QUE PUEDEN ESTAR RELLENOS, MARCADOS A LA PARRILLA Y COLOREADOS ARTIFICIALMENTE

1. ¿Todos los tipos de productos necesitarán adoptar los cambios de etiqueta descritos en la carta del 20 de marzo de 2006 destinada al sector respecto de los productos de aves de corral empanizados, sin coser, que se publicó en el sitio web del FSIS?

Los tipos de productos incluyen productos de aves de corral deshuesados, empanizados (previamente dorados y no previamente dorados), no listos para comer, crudos o sin coser que también pueden estar rellenos, marcados a la parrilla o coloreados artificialmente. El estado congelado, el etiquetado y la apariencia cocida de estos productos de aves de corral sin coser puede ocasionar que los consumidores creen que los alimentos están listos para comer. Ejemplos de dichos productos incluyen, entre otros: pastelitos de pollo empanizados, pollo empanizado, pollo previamente dorado, pollo cordon bleu, pollo Kiev, pollo relleno con brócoli y queso, pastelitos de pavo y patitas de pollo.

2. ¿Esta acción se aplica tanto a productos refrigerados como a productos congelados?

Sí, la inquietud relacionada con la inocuidad de los alimentos sobre la adecuación de etiquetas de productos de aves de corral deshuesados, empanizados, no listos para comer, crudos o sin coser que también pueden estar rellenos, marcados a la parrilla o coloreados artificialmente, existe independientemente de que el producto esté congelado o refrigerado.

3. ¿Será necesario revisar las etiquetas de productos de un solo ingrediente, como pata y muslo, contramuslos, alas de pollo u otros productos de músculos enteros, o productos de aves de corral con solución agregada pero sin empanizar, que tengan apariencia de estar cocidos?

Los productos a los que se refiere la carta del 20 de marzo son las aves de corral deshuesadas, empanizadas, congeladas, refrigeradas, no listas para comer que tienen apariencia de estar cocidas. Si se trata de un producto distinto de las aves de corral deshuesadas, empanizadas, no listas para comer, la carta no se aplica. Sin embargo, si el producto no está listo para comer y si tiene apariencia de estar cocido o si no resulta obvio que el producto está crudo, debe contener una etiqueta especial que alerte al usuario de que el producto no está listo para comer. La etiqueta debe contener instrucciones de manipulación segura si el componente de aves de corral no está listo para comer; una declaración destacada en la etiqueta de presentación principal que indique que el producto no está listo para comer, p. ej., “Cocinar por completo” o “Crudo”, instrucciones de cocción validadas que hayan demostrado ser comprendidas por los preparadores de alimentos y que sean suficientes para destruir

patógenos a fin de obtener un producto microbiológicamente seguro y si hay presente, el tamaño de la porción se debe basar en la cantidad de referencia lista para cocinar consumida habitualmente (Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales [Código de Reglamentaciones Federales, por sus siglas en inglés], 381.412).

4. ¿Por qué es necesario revisar las etiquetas de los productos descritos anteriormente?

Al FSIS le interesa que se revisen las etiquetas de los productos de este tipo para informar debidamente a los consumidores y a quienes preparan alimentos sobre la naturaleza sin coser de los productos y la manera de procesamiento requerida para mantener sanos los productos y prepararlos en forma segura; es decir, proporcionar un paso de calentamiento letal para lograr un producto microbiológicamente seguro.

5. ¿Por qué el FSIS quiere implementar esta medida tan rápidamente?

Resulta claro de los eventos recientes que es posible que los consumidores no comprendan o no sigan las indicaciones de las etiquetas de productos de aves de corral deshuesados, empanizados, sin coser que se comercializan en la actualidad. Esta falta de entendimiento puede ocasionar que los consumidores no cocinen los productos a la temperatura interna mínima (165 grados F) necesaria para la destrucción de bacterias y virus transmitidos por los alimentos, aunque las instrucciones de cocción en la etiqueta del producto así lo indiquen.

6. ¿Esta guía solo afecta el etiquetado de etiquetas de productos minoristas o es necesario revisar las etiquetas de todos los productos del tipo que se describe anteriormente, incluso los destinados a los establecimientos de preparación de alimentos, como hoteles, restaurantes e instituciones, tal como se define en el Código Alimentario?

No, no existe distinción entre el etiquetado necesario para los productos minoristas envasados para el consumidor y establecimientos de preparación de alimentos, como hoteles, restaurantes o instituciones, u otros elaboradores de alimentos, ya que existe la misma inquietud relativa a la inocuidad de los alimentos.

7. Si un establecimiento oficial vende su producto de aves de corral deshuesado, empanizado, sin coser o no listo para comer a un establecimiento de preparación de alimentos que ya cuenta con instrucciones de cocción específicas para ese producto, ¿es necesario que se agreguen instrucciones de cocción a la etiqueta?

Depende del hecho de si el producto tiene potencial de ser liberado para comercializar. Si un establecimiento federal puede asegurar que dadas las circunstancias de su relación con un establecimiento de preparación de alimentos no existe la posibilidad real de que el producto se comercialice, la Agencia considerará si es necesario incluir las instrucciones de cocción para ese producto. En todos los casos, se deberá colocar una declaración específica de uso limitado, p. ej., “Destinado únicamente a establecimientos de preparación de alimentos, de acuerdo con el código alimentario o disposición equivalente”; “Preparado exclusivamente para los restaurantes XYZ”; o “Solo para uso de HRI”, a fin de asegurar que el producto se limite únicamente al sector de preparación de alimentos.

8. ¿Qué tipos de términos o declaraciones se deben incluir al revisar las etiquetas de productos de aves de corral deshuesados, empanizados, sin coser, para transmitir a los consumidores que estos productos no están listos para comer?

Aunque la declaración en la Carta para el sector, es decir, "Sin coser: por seguridad, cocinar a una temperatura interna de 165 grados F medida con un termómetro" expresa claramente que el producto no está listo para comer y necesita cocción antes de poder consumirlo de manera segura, también se pueden usar otras declaraciones en la etiqueta de presentación principal. Los tres elementos clave para una declaración eficaz son: (1) términos que reflejen que el producto no está listo para comer, por ejemplo, "Sin coser", "Crudo", "Crudo, cocinar por completo", "Crudo, consultar Instrucciones de cocción"; (2) una temperatura interna final específica, es decir, 165 grados F o superior; y (3) una indicación para medir la temperatura mínima segura final con un termómetro para alimentos. Se deben publicar declaraciones que incluyan estos tres elementos clave en la etiqueta de presentación principal de los productos envasados para el consumidor a fin de brindar a los consumidores información coherente y destacada sobre la naturaleza del producto.

9. ¿En qué parte de la etiqueta debe aparecer la declaración que exprese que el producto está crudo o parcialmente cocido?

Dichas declaraciones deben figurar en la etiqueta de presentación principal de la etiqueta del producto. La etiqueta de presentación principal del paquete debe ser el centro de atención de cierta información de seguridad para dejar claro que el producto no está listo para comer.

10. ¿Cuándo deben enviar los establecimientos afectados las etiquetas revisadas a la Agencia?

Los establecimientos deben presentar las etiquetas de productos minoristas envasados para el consumidor antes del 1 de mayo de 2006. Los productos destinados a establecimientos de preparación de alimentos (que no se venden directamente al consumidor) se deben presentar antes del 1 de julio de 2006. En el caso de las etiquetas que contengan una declaración de Nutrición Infantil (CN), las etiquetas se deben presentar al Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS) antes del 1 de junio de 2006 y luego, se deben enviar para aprobación por parte del FSIS.

11. ¿Por qué las etiquetas con CN tienen una fecha de presentación límite diferente de la de las etiquetas revisadas?

Eso se debe a que las etiquetas que contienen declaraciones de CN requieren una evaluación por parte del FNS por cada etiqueta presentada. El FNS necesita el tiempo adecuado para manejar el aumento previsto de anulaciones de etiquetas, solicitudes de aprobación temporal y presentaciones de etiquetas nuevas. La fecha extendida para presentar estas etiquetas al FNS es el 1 de junio de 2006. La fecha antes de la cual las etiquetas modificadas necesitan la aprobación de la etiqueta definitiva es el 30 de septiembre de 2006. Las etiquetas para someter a la evaluación del FNS se deben dirigir al USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, Atención: Revisor de etiquetas del CN, teléfono: 703-305-2609

12. Si una compañía considera que su etiquetado actual es suficiente para cumplir los criterios establecidos en la carta del 20 de marzo, ¿deben presentar sus etiquetas a la Agencia antes de una de las fechas citadas anteriormente?

Sí, si una compañía ha reevaluado su etiquetado actual y considera que es suficiente para informar al consumidor que debe cocinar el producto por seguridad (y las instrucciones de cocción están validadas), deben presentar nuevamente su etiquetado a la Agencia para considerar la aprobación del bosquejo. En otras palabras, los establecimientos no pueden determinar por su cuenta que el etiquetado es suficiente.

13. Tenemos varias etiquetas que se deben revisar de acuerdo con la carta del 20 de marzo de 2006. ¿Debemos presentar cada etiqueta por separado?

No es necesario que los establecimientos envíen cada una de las etiquetas para la aprobación del bosquejo antes de las fechas que se indican más arriba. Los establecimientos pueden enviar una aprobación del bosquejo general en donde indiquen las modificaciones que pretenden hacer a las etiquetas de los productos que son el objeto de la carta. Se debería presentar un ejemplo de uno de los productos con los cambios propuestos adjunto a un Formulario 7234-1 del FSIS completo (por duplicado).

14. ¿Por qué las etiquetas de productos con declaraciones de CN se excluyen de las aprobaciones generales?

Una solicitud general es una solicitud de etiquetas para múltiples aprobaciones de etiquetas que comparten el mismo problema. Todas las etiquetas de CN con la documentación correspondiente se deben enviar al FNS antes de presentarlas al FSIS. Las solicitudes de etiquetas aceptables para la evaluación del FSIS contienen una firma del FNS. A fin de recordarle al sector el procedimiento correcto de aprobación de etiquetas para etiquetas de CN, se colocará una declaración en todas las solicitudes generales que indique que se excluyen las etiquetas de CN y también, que todas las etiquetas de CN se deben enviar a través del FNS antes de presentarlas al FSIS, LCPS. Las etiquetas para someter a la evaluación del FNS se deben dirigir al USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, Atención: Revisor de etiquetas del CN, teléfono: 703-305-2609

15. Nuestro establecimiento está preparado para hacer los cambios necesarios a su etiquetado; sin embargo, tenemos varios cientos de etiquetas disponibles. ¿Necesitamos obtener una aprobación temporal del inventario de etiquetas existentes?

La Agencia comprende que los establecimientos pueden tener disponibles existencias actuales de etiquetas. Las existencias actuales se deben usar hasta el 1 de noviembre de 2006, sin necesidad de presentarlas para aprobación temporal.

16. ¿Se puede usar una etiqueta autoadhesiva que incluya los términos necesarios para actualizar las etiquetas?

Si se usa una etiqueta autoadhesiva para modificar el etiquetado actual, dicha etiqueta también se debe presentar para evaluación. Una vez aprobada, se aplicaría la guía de políticas de etiquetas autoadhesivas incluida en el sitio web del FSIS; todas las existencias actuales que contengan una etiqueta autoadhesiva con terminología aceptable se pueden usar hasta que se agoten las existencias.

17. ¿El inspector adoptará alguna medida contra mi etiquetado en relación con este asunto después del 1 de mayo de 2006?

La Oficina de Operaciones de Campo ha sido informada del asunto y no adoptará ninguna medida sobre esto hasta que la Agencia proporcione procedimientos de verificación a través de un Aviso del FSIS. Se prevé que el FSIS publique un Aviso del FSIS a principios de septiembre de 2006, a fin de garantizar que las etiquetas se modifiquen y apliquen a una nueva producción después del 1 de noviembre de 2006.

18. ¿La declaración de uso limitado que un establecimiento de preparación de alimentos agrega al etiquetado en lugar de las instrucciones de cocción debe estar en la etiqueta de presentación principal?

No, no es necesario que la declaración de uso limitado aparezca en la etiqueta de presentación principal pero puede aparecer de una manera destacada en cualquier parte de la etiqueta.

19. ¿Las instrucciones de cocción deben estar en la etiqueta de presentación principal (PDP)?

No, las instrucciones de cocción pueden figurar en cualquier parte de la etiqueta. Sin embargo, en los productos envasados para el consumidor, la temperatura interna final y la necesidad de medir la temperatura interna final con un termómetro para alimentos deben figurar en la etiqueta de presentación principal.

20. ¿Es necesario revisar las instrucciones de cocción en productos de aves de corral deshuesados, empanizados, sin coser si no incluyen la temperatura interna de 165 grados F?

Sí, como recomienda el NACMCF, una sola temperatura interna mínima de 165 grados F de cocción sin limitación de tiempo garantizará que el producto de aves de corral cocinado sea microbiológicamente seguro. Esta temperatura destruirá la *salmonella*, el patógeno más resistente al calor de interés para la salud pública en carne cruda de aves de corral.

21. ¿Por qué es necesario validar las instrucciones de cocción de estos productos de aves de corral deshuesados, empanizados, sin coser?

Las instrucciones de cocción se deben validar para garantizar que el método mediante el cual se prepara el producto sea adecuado para alcanzar la destrucción de cualquier patógeno que pueda estar presente en un producto crudo. Al validar las instrucciones de cocción, los establecimientos deben tener en cuenta cómo podría interpretar el consumidor las instrucciones de cocción y qué puede hacer este, en efecto, al preparar y cocinar el producto.

22. ¿Cómo puedo asegurarle al FSIS que las instrucciones de cocción se han validado? ¿Se deben incluir los datos de validación con la presentación de la etiqueta?

Los datos de validación se deben incluir como parte del registro de etiquetado oficial del producto.

23. ¿Por qué es necesario incluir las instrucciones de cocción en la etiqueta si la declaración en la etiqueta de presentación principal incluye una temperatura final y la necesidad de medir la temperatura con un termómetro para carne, p ej., *“Sin coser: por seguridad, cocinar a una temperatura interna de 165 grados F medida con un termómetro”*.

El método de cocción mediante el cual se logra la temperatura final se debe incluir en la etiqueta en las instrucciones de cocción porque el consumidor necesita información explícita sobre la manera de lograr un producto seguro para el consumo.

24. Si la declaración en la PDP incluye una temperatura interna y el uso de un termómetro para medir la temperatura, ¿está información también se debe incluir en las instrucciones de cocción?

Sí, la temperatura final y la necesidad de usar un termómetro para asegurar que se cumpla la temperatura final también se deben incluir en las instrucciones de cocción, ya que esto enfatizaría que 165 grados F es la temperatura necesaria para lograr un producto microbiológicamente seguro utilizando el método que se describe en las instrucciones de cocción.