

## Preguntas frecuentes respecto del Etiquetado de País de Origen (COOL)

### ***P. ¿Qué significa COOL?***

R. Etiquetado de País de Origen (COOL, por sus siglas en inglés) es una ley de etiquetado para el consumidor que exige que los establecimientos minoristas (la mayoría de las tiendas de alimentos y los supermercados) identifiquen el país de origen en determinados alimentos denominados “productos cubiertos”. Las Leyes Agrícolas de 2002 y de 2008 enmendaron la Ley de Comercialización Agrícola de 1946 para exigir que los establecimientos minoristas informen a sus consumidores sobre el país de origen de cortes de músculo y carne molida de res (incluida la carne de ternera), cordero, cerdo, pollo, cabra, pescados y mariscos procedentes de su hábitat natural y de criaderos, productos agrícolas perecederos, cacahuates, pacanas, ginseng y nueces de Macadamia. Los requisitos obligatorios de COOL para todos los productos cubiertos entraron en vigencia el 16 de marzo de 2009. Los requisitos obligatorios de COOL para pescados y mariscos procedentes de su hábitat natural y de criaderos han estado vigentes desde 2005. El 23 de mayo de 2013, se enmendaron las reglamentaciones de COOL que exigían que los cortes de músculo de carne derivada de animales faenados en EE. UU. indicaran el país donde se llevaron a cabo las etapas de producción (nacimiento, crianza y faenado).

### ***P. ¿Qué tiendas deben cumplir con la norma COOL?***

R. La legislación COOL define el “minorista” como sujeto a los requisitos para obtener licencias establecidos en la Ley de Productos Agrícolas Perecederos (PACA, por sus siglas en inglés) de 1930. Según se define en la ley PACA, un establecimiento minorista es toda persona que participa en la actividad de vender productos agrícolas perecederos al por menor. Los establecimientos minoristas deben contar con la licencia correspondiente cuando el costo de la factura de todas las compras de productos agrícolas perecederos es superior a \$230,000 en un año calendario. A los fines de la norma COOL, la definición de “minorista” generalmente abarca a la mayoría de las tiendas de alimentos y los supermercados. Las tiendas minoristas, como mercados de pescados y carnicerías, así como también las tiendas pequeñas que no facturan el monto mínimo de productos agrícolas frescos (frutas y verduras), están exentas de esta reglamentación. Los restaurantes y otros establecimientos de servicio de comidas (cafeterías, restaurantes pequeños, instituciones, etc.) también están exentos.

### ***P. ¿Cómo transmite un establecimiento minorista la información sobre COOL a los consumidores? ¿Hay especificaciones respecto al tamaño de letra, el color o el lugar para imprimir la información sobre COOL?***

R. La normativa COOL no especifica el tamaño exacto ni la ubicación de las declaraciones de COOL, solo establece que las indicaciones deben “ser legibles y estar en un lugar visible donde es probable que un consumidor las leerá y comprenderá”. La normativa brinda diversas opciones para presentar las declaraciones del país de origen en ventas minoristas. Las indicaciones de COOL pueden colocarse en letreros, carteles, rótulos, etiquetas adhesivas, bandas, precintos, portaetiquetas con clip o en otro formato que les permita a los consumidores identificar el país de origen del bien.

### ***P. ¿Qué significa “producto agrícola perecedero”?***

R. El término “producto agrícola perecedero” hace referencia a frutas y verduras frescas y congeladas.

### ***P. ¿Qué designaciones de estado, región o localidad son aceptables?***

R. La Ley Agrícola de 2008 permitió que los productos agrícolas perecederos, las nueces de Macadamia, los cacahuates, las pacanas y el ginseng nacionales e importados lleven designaciones de estado, región o localidad en vez del país de origen. Tales designaciones deben ser distinguibles a nivel nacional. Por ejemplo, Valle del Río Grande no sería una designación aceptable porque el consumidor no sabría si el país de origen es EE. UU. o México. El término “Cultivo local” no define una región específica y no está permitido a los fines de una declaración de COOL. En cuanto al uso de programas de comercialización estatales establecidos, como “California Grown” (Cultivo de California), “Fresh From Florida” (Fresco de Florida), “Jersey Fresh” (Fresco de Jersey), etc., tales programas pueden usarse a los fines de la notificación de COOL siempre que cumplan con los requisitos de llevar la declaración de origen de EE. UU., tal como se especifica en la normativa final. Se permiten las abreviaturas de los estados de EE. UU. y de las provincias de países extranjeros si se usan las abreviaturas oficiales del Servicio Postal de EE. UU. u otras abreviaturas aprobadas por la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza.

### ***P. Los alimentos procesados están excluidos de los requisitos de COOL. ¿Cómo se define un alimento procesado?***

R. Un alimento procesado se define como un producto cubierto que ha sido sometido a un procesamiento específico que produjo un cambio en su naturaleza o que ha sido combinado con, al menos, otro producto cubierto u otro componente alimenticio sustantivo. El procesamiento específico que produce un cambio en la naturaleza del bien cubierto incluye diversos métodos, como la cocción (p. ej., freír, dorar, asar a la parrilla, hervir, cocer al vapor, hornear, asar al horno), el curado (p. ej., curado en sal, curado en azúcar, secado), el ahumado (en caliente o en frío) y la reestructuración (p. ej., emulsión y extrusión).

***P. ¿Qué actividades no transforman la naturaleza de un producto en un alimento procesado?***

R. Recortar, cortar, picar en trozos y rebanar son actividades que no cambian la naturaleza del producto. De forma similar, las etapas de preparación de frutas, verduras y nueces, como el escaldar (al vapor o en aceite), el corte en cubos, la remoción de semillas (carozo, tallo, cáliz, cáscara, vaina, corteza, pellejo, hollejo, etc.), el lustre, el encerado, la adición de azúcar y la adición de ácido ascórbico (para retardar la oxidación) no transforman la naturaleza del producto en un alimento procesado. La fruta seca no está sujeta a los requisitos de etiquetado COOL debido a que el proceso de secado se considera como curado y cambia la naturaleza de la fruta.

***P. ¿Se consideran las carnes marinadas como “alimentos procesados”?***

R. La adición de un componente (como agua, sal o azúcar) que enriquece o representa una etapa adicional en la preparación del producto destinado al consumo no generaría, de por sí, un alimento procesado. Sin embargo, esas etapas de preparación adicionales también pretenderían incluir otros ejemplos de enriquecimientos que, básicamente, no alteran el nombre ni el uso del producto por parte del consumidor. Por ejemplo, la dextrosa es un tipo de azúcar. El fosfato es un tipo de sal. El caldo de res y la levadura son potenciadores del sabor. El romero es un potenciador cuando se agrega a carnes para conservar su color. Además, la Agencia considera que el enriquecimiento con ablandadores a base de enzimas, como la ficina y la bromelaina, no genera por sí solo un alimento procesado. Los productos cárnicos que han sido ablandados mediante agujas o químicamente con papaína u otros aditivos similares no se consideran alimentos procesados. De forma similar, los productos cárnicos que han sido inyectados con fosfato de sodio u otra solución similar tampoco se consideran alimentos procesados debido a que la solución no ha cambiado el nombre ni la naturaleza del producto cubierto. Tales soluciones y marinadas que tienen como fin mejorar el sabor, el color y la jugosidad se consideran enriquecimientos de un producto existente. Por el contrario, los productos cárnicos que han sido marinados con componentes alimenticios adicionales que generaron un nuevo sabor, como pimienta con limón, barbacoa o cajún, han tenido un cambio en su nombre y naturaleza; por lo tanto, se consideran alimentos procesados.

***P. ¿Pueden usarse abreviaturas en las declaraciones de COOL?***

R. En general, las abreviaturas no son aceptables. Solo se aceptan aquellas abreviaturas aprobadas para ser usadas según las normativas, las reglamentaciones y las políticas de la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (CBP, por sus siglas en inglés). CBP no permite algunas abreviaturas o variantes ortográficas a los fines de comercialización. De manera significativa, una abreviatura deberá “indicar de modo inconfundible el nombre del país”. La mayoría de los códigos de la Organización Internacional de Normalización no indican de modo inconfundible el nombre del país de origen; por lo tanto, no son aceptables. Las abreviaturas “RP China” y “China” son aceptables a los fines de comercialización según el país de origen de productos procedentes de la República Popular de China. “Netherlands” u “Holland” son abreviaturas aceptables para referirse a los Netherlands. “Producto del U.K.” es aceptable para productos procedentes de Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. “EE. UU.” y “USA” son abreviaturas aceptables para referirse a los Estados Unidos. “América” no es una abreviatura aceptable porque el término puede hacer referencia a América del Norte, América Central o América del Sur. Para conocer más directrices sobre las abreviaturas, visite el sitio web de COOL.

***P. ¿Pueden usarse los términos “o”, “u”, “y/o”, “y/u” y “puede(n) contener” en las indicaciones de COOL?***

R. La legislación no permite el uso de términos y frases tales como “o”, “u”, “puede(n) contener”, “y/o” o “y/u” que solo revelen una lista de posibles orígenes. El fin de la legislación es exigir que los establecimientos minoristas proporcionen información específica del origen a los consumidores. Además, no se permiten tales sistemas disyuntivos de etiquetado según las reglamentaciones de la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza, salvo en circunstancias especiales.

***P. ¿Pueden mezclarse materiales crudos de más de un país en un paquete o una presentación a granel?***

R. La reglamentación permite la mezcla del producto (a excepción de los cortes de músculo de carne) en paquetes para consumidores o contenedores minoristas, siempre que se indiquen todos los posibles países de origen. Si el paquete o la presentación incluye productos de varios países, todos los países deberán figurar en la etiqueta; por ejemplo: “Producto de México y Chile”. El orden de los nombres de países no importa. Pueden omitirse los signos de puntuación y las palabras “y” o “e”.

En cuanto a las carnes molidas, los productos agrícolas perecederos, los pescados y los mariscos, los cacahuates, las pacanas, las nueces de Macadamia y el ginseng, está permitido mezclar el mismo tipo de productos en paquetes o presentaciones minoristas con materiales crudos de diferentes orígenes. La Agencia no puede prohibir la mezcla de productos similares obtenidos de varios proveedores. La mezcla de materiales crudos del mismo producto procedente de diferentes orígenes es una práctica viable desde el punto de vista comercial que los establecimientos minoristas han utilizado históricamente, y la decisión de continuar o no con dicha práctica depende exclusivamente del establecimiento minorista.

La normativa final de 2013 enmendó los requisitos para etiquetar cortes de músculo de carne al eliminar el permiso para mezclar productos de cortes de músculo cubiertos de diferentes orígenes. Todas las designaciones de origen deben incluir información específica, como lugar de nacimiento, crianza y faenado del animal del cual deriva la carne. La eliminación del permiso de mezcla beneficia a los consumidores dado que se les proporciona más información específica sobre la cual basar sus decisiones de compra. La legislación COOL pretende que los productos cubiertos estén etiquetados de manera precisa. Ya no se permite la mezcla de cortes de músculo de carne porque la práctica puede generar etiquetas posiblemente engañosas que no reflejen con precisión el país de origen real.

***P. ¿Cómo se deben etiquetar con las etapas de producción los cortes de músculo de carnes derivadas de animales faenados en EE. UU.?***

R. La normativa exige que los cortes de músculo de carne derivada de animales sacrificados en EE. UU. incluyan información específica sobre el lugar donde el animal nació, fue criado y fue faenado. La etiqueta "EE. UU." indicará: "Nacido, criado y faenado en los Estados Unidos". En cuanto a la carne derivada de animales nacidos fuera de los Estados Unidos, un tipo de etiqueta podría indicar: "Nacido en México, criado y faenado en los Estados Unidos". En cuanto a la carne derivada de animales importados para ser faenados de inmediato, un tipo de etiqueta podría indicar: "Nacido y criado en Canadá, faenado en los Estados Unidos".

***P. ¿Se permite el uso de abreviaturas de las etapas de producción en los cortes de músculo?***

R. Está permitido usar abreviaturas para referirse a las etapas de producción, siempre que los consumidores puedan comprender claramente la información. Por ejemplo, los consumidores probablemente comprenderían las siguientes abreviaturas:

"brn" para "nacido";

"htchd" para "empollado";

"raisd" para "criado";

"slghtrd" para "faenado" o

"hrvstd" para "sacrificado".

***P. ¿Puedo usar otra palabra, como "sacrificado" en vez de "faenado"?***

R. Sí. Para los productos de cortes de músculo cubiertos de origen estadounidense y para aquellos animales procedentes de varios países de origen faenados en EE. UU., puede usar el término "sacrificado" en vez de "faenado" al indicar la información del lugar. Sin embargo, no deben usarse los términos "envasado" ni "procesado" en vez de "faenado". La colocación de productos cubiertos en un paquete o un contenedor principal listos para el consumidor no es lo mismo que convertir un animal en un corte de músculo. Convertir un animal vivo en cortes de músculo no es lo mismo que procesar pechugas de pollo para transformarlas en croquetas de pollo. La normativa final COOL original permitía el uso del término "sacrificado" en vez de "faenado". También permitía el uso del término "empollado" en vez de "nacido" en el caso de los pollos. La normativa final de mayo de 2013 respecto del etiquetado de productos de cortes de músculo cubiertos mantiene esas flexibilidades.

***P. ¿Cómo se deben etiquetar las carnes molidas?***

R. La información sobre las etapas de producción (el lugar donde los animales nacieron, fueron criados y fueron faenados) solo es obligatoria en los productos de cortes de músculo. No se exige información sobre las etapas de producción en las carnes molidas en ningún cantidad. Por ejemplo, la carne molida de pollo puede llevar la etiqueta "Producto de EE. UU.". Las carnes molidas derivadas de materiales crudos procedentes de varios países pueden mezclarse; por ejemplo, la carne molida de cerdo puede llevar la etiqueta "Producto de EE. UU. y Canadá". La carne molida de res debe etiquetarse con los nombres de los países incluidos o que puedan estar incluidos. Por ejemplo, la etiqueta adecuada para carne molida de res destinada a la venta minorista que deriva de carne de res procedente de Canadá, México, Australia y EE. UU. sería: "Producto de EE. UU., Canadá, México y Australia". El orden de los nombres de países no importa. Pueden omitirse los signos de puntuación y las palabras "y" o "e".

***P. ¿Cómo deben etiquetarse los cortes de músculo importados?***

R. Los productos importados que no se someten a transformación considerable en EE. UU. solo deben ser etiquetados con el país declarado ante la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza en el momento en que los productos ingresaron a EE. UU. Por ejemplo, el lomo de cordero importado de Australia puede llevar la etiqueta "Producto de Australia" y las costillas de cerdo importadas de Dinamarca pueden llevar la etiqueta "Producto de Dinamarca".

***P. ¿Qué tipos de pescados y mariscos deben etiquetarse según COOL?***

R. Los productos de pescados y mariscos cubiertos incluyen filetes, lonjas, croquetas frescos y congelados, y cualquier otra forma de carne de pescados o mariscos procedentes de su hábitat natural o de criaderos.

***P. ¿Qué significa “método de producción”?***

R. “Método de producción” hace referencia al ambiente en el cual se criaron los pescados y los mariscos: criadero o capturados en su hábitat natural. Criadero (“Farm Raised”) significa que los pescados o los mariscos han sido extraídos de ambientes controlados, lo que incluye pescados de granjas marinas (p. ej., enjaulados) y mariscos extraídos de bancos arrendados que han sido sometidos a mejoras de producción, como protección de depredadores, incorporación de estructuras artificiales y aporte de nutrientes. Hábitat natural (“Wild Caught”) significa que los pescados o los mariscos fueron naturalmente o en criaderos fueron liberados en su hábitat natural y capturados, atrapados o extraídos en aguas o bancos no controlados.

***P. ¿Qué responsabilidad tiene un proveedor de cumplir con la norma COOL?***

R. Toda persona que participa en la actividad de proveer un producto cubierto a un establecimiento minorista, ya sea directa o indirectamente, debe poner a disposición del comprador la información sobre el (los) país(es) de origen y el (los) método(s) de producción (en el caso de pescados y mariscos) del producto cubierto. En el caso de los cortes de músculo de carne, los proveedores deberán incluir la información sobre las etapas de producción (nacido/empollado, criado y sacrificado). Esta información puede proporcionarse en el producto en sí, en el contenedor de embarque principal o en un documento (p. ej., factura, conocimiento de embarque o manifiesto de embarque) que se anexa al producto hasta la venta minorista. Los proveedores no tienen la obligación de implementar las tres disposiciones; cumplirán con la reglamentación si proporcionan información sobre COOL mediante una de las tres. Sin embargo, se debe tener en cuenta que los clientes pueden optar por exigir etiquetado adicional de documentos, paquetes de productos o contenedores principales. Tales transacciones comerciales son negociaciones entre el comprador y el vendedor, y los proveedores deben analizar la cuestión con sus clientes.

***P. ¿Cuánto tiempo deben los establecimientos minoristas y los proveedores conservar los registros que verifican la información sobre el país de origen/método de producción?***

R. Un año a partir de la fecha de la transacción. Los registros pueden incluir todo documento utilizado en el transcurso normal del negocio, y pueden conservarse en cualquier formato (electrónico o impreso) y en cualquier lugar (en el establecimiento de la tienda minorista, en un centro de distribución o en la sede corporativa).

***P. ¿Con quién puede comunicarse si tiene preguntas sobre COOL?***

R. Comuníquense con un especialista en COOL por teléfono al (202) 720-4486 o envíe un correo electrónico a [cool@ams.usda.gov](mailto:cool@ams.usda.gov)