

Requisitos de etiquetado de alimentos de Nueva York

Los productos del pesqueros pre-empacados (no pesados frente al consumidor) para la venta minorista en el estado de Nueva York deben etiquetarse de acuerdo con las [Leyes Federales de Etiquetado de Alimentos](#) adoptadas por el estado (21 CFR Partes 1, 101 y 102), y las descritas en [1 NYCRR 221](#).

Etiquetas de alimentos

La información que se ilustra a continuación es obligatoria en todas las etiquetas de los alimentos; se puede encontrar información adicional en el [sitio web del Departamento de Agricultura y Mercados](#) o en el [Código de Alimentos 3-602 de la FDA](#).

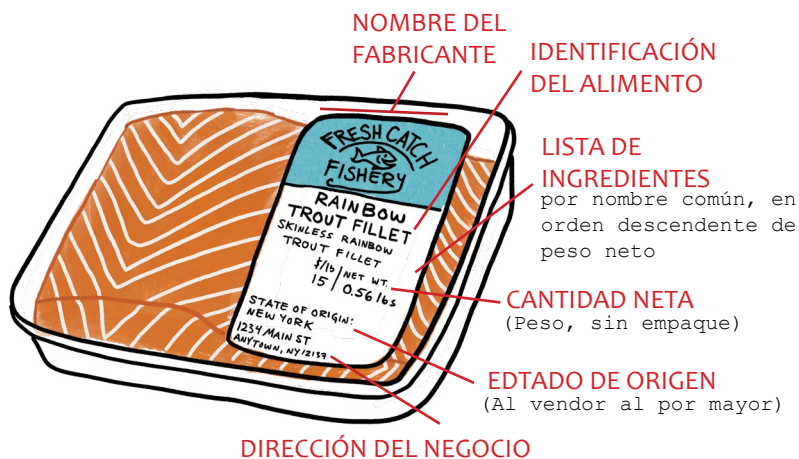


Ilustración de G. Pederson

[Artículo 17, Sección 214-O](#)

Panel principal (PP): parte de la etiqueta del alimento que es más probable que se muestre a los clientes en el punto de venta. El PDP debe incluir la declaración de identidad (identificación del alimento) y peso neto.

Panel de información: parte de la etiqueta del alimento a la derecha del PP donde se puede colocar información adicional requerida que no está incluida en el PP (es decir, ingredientes, nombre del fabricante, dirección, etc.).

No se requiere información nutricional para los productos pesqueros a menos que se procesen en productos preparados o con valor agregado (ensaladas, ahumados, encurtidos, etc.). Es posible que desee utilizar los [afiches de la guía de nutrición de los productos pesqueros](#) de la FDA para informar a sus compradores sobre la composición nutricional de los productos pesqueros.

Etiquetado incorrecto

Los alimentos se consideran mal etiquetados y sujetos a acciones legales cuando no contienen toda la información requerida (ilustrada a la izquierda) y si el etiquetado es falso o engañoso. Se puede encontrar información específica sobre lo que constituye el etiquetado incorrecto en la [Sección 201 del Artículo 17](#) de las Leyes AGM. Por ejemplo, el pescado escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*) o el escolar clavo (*Ruvettus pretiosus*) vendidos con el nombre de atún, atún aleta larga, atún blanco o cualquier otro nombre de especie distinto de los nombres comunes o científicos reconocidos para dichas especies se considera etiquetado incorrecto según el [Artículo 17, Sección 201-I](#) de las Leyes AGM.

El pescado debe etiquetarse adecuadamente utilizando el nombre comercial aprobado (nombre común) que se encuentra en [la lista de productos pesqueros de la FDA](#); puede encontrar información adicional sobre los requisitos federales de etiquetado de productos pesqueros en el [sitio web de la Administración de Alimentos y Medicamentos](#).

Productos pesqueros congelados

Cualquier producto pesqueros (pescado o marisco comestible) que haya sido congelado antes de su venta o distribución al consumidor final debe estar etiquetado: "Este producto se ofreció previamente a la venta en estado no congelado" si se vendió en un paquete o contenedor, o "Estos productos se ofrecieron previamente a la venta en estado no congelado" si se vendió a granel de conformidad con el [Artículo 17, Sección 214-G](#) de las Leyes AGM y [1 NYCRR 272-4](#).

Nota: Esta regla/reglamento no aplica a ciudades con población mayor a 1 millón (es decir, la ciudad de Nueva York).

La FDA exige que los productos pesqueros congelados empacados al vacío en instalaciones con licencia federal tengan una etiqueta que indique "mantener congelado y descongelar en refrigeración inmediatamente antes de su uso".

Tenga en cuenta que minoristas que manejan volúmenes grandes de productos pesqueros pueden estar sujetos a las leyes de [etiquetado del país de origen \(COOL\)](#). Los establecimientos minoristas de pequeña escala, como los puestos de pescado y los establecimientos de servicios de alimentos, están exentos.

Productos pesqueros procesados

[1 NYCRR 262.8](#) describe específicamente requisitos de etiquetado adicionales para pescados y mariscos procesados (curados, salitrados, marinados, secos o ahumados).

- Los contenedores de envío, los empaques individuales y los registros de envío deben indicar la naturaleza perecedera del producto y deben incluir un código de identificación que identifique el establecimiento que lo empacó, el producto contenido en ellos y el año, fecha y período del empaçado.
- Cuando esté congelado, la etiqueta debe indicar "El producto permanecerá congelado hasta que se descongele a temperatura refrigerada y no se volverá a congelar".
- Cuando esté refrigerado, la etiqueta debe decir "Mantener refrigerado a 4.4 grados celsius 38 grados Fahrenheit o menos".

Servicios de alimentos

Los servicios móviles de alimentos y los establecimientos temporales de servicios de alimentos que ofrecen pescado o mariscos crudos o no completamente cocinados en forma lista para comer deben informar a los consumidores que existe un riesgo significativamente alto asociado con ciertos consumidores, especialmente vulnerables, que consumen dichos alimentos "crudos o no completamente cocinados" ([1 NYCRR 271-2.25](#)).


Consulte con su departamento local de salud para conocer los avisos específicos que podrían ser necesarios. Por ejemplo, la ciudad de Nueva York requiere este aviso: "El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o no completamente cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos" [24 RCNY § 81.11\(a\)](#).

Requisitos de etiquetado de mariscos

De acuerdo con el [Título 7 CFR 60](#), el pescado y los mariscos vendidos al por menor deben incluir etiquetas/avisos escritos que informen a los consumidores sobre el país de origen y el método de producción (silvestre o criado en granjas). Esto no se aplica a los establecimientos de servicios de alimentos ni a los productos pesqueros que hayan sido procesados posteriormente para su venta y consumo.

Ostiones de Blue Point: solo los ostiones que hayan sido sembrados y cultivados durante al menos tres meses en las aguas de Great South Bay pueden etiquetarse o marcarse como "ostiones de Blue Point" para su envío o venta de acuerdo con la [Ley de Conservación Ambiental 13-0323](#).

Etiquetas para distribuidor de mariscos: los mariscos vendidos al por mayor deben tener etiquetas de distribuidor adjuntas que incluyan la siguiente información de acuerdo con [6 NYCRR 42.11](#).

	PERECEDERO	Nombre de empresa:	N.º de cert.:
	MANTENER	Dirección de empresa:	
	REFRIGERADO	Ciudad, estado, código postal:	
	N.º de cert. del remitente original si es distinto al anterior:		
	Fecha de pesca:		Fecha de envío:
	Ubicación de pesca:		
	Tipo de marisco: Almejitas del Pacífico ___ Almejas americanas ___ Mejillones ___ Grandes almejas ___ Sopas ___ Ostiones ___		
	Producto de: ___ EE. UU. ___ Canadá ___ Criado en granja ___ Silvestre		
	Cantidad de marisco: ___ Libras ___ Unidades		
	Se requiere que esta etiqueta se coloque hasta que el contenedor esté vacío O se vuelva a etiquetar y luego se mantenga en el archivo, en orden cronológico, durante 90 días. Minoristas: fecha en que se vendió o sirvió el último marisco de este contenedor:		

PERECEDERO MANTENER REFRIGERADO

MINORISTAS, INFORMEN A SUS CLIENTES

"El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o no completamente cocinado puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas pro los alimentos, especialmente si tiene ciertos."