



Código Alimentario de Wisconsin

Hoja informativa

Exenciones de la carne mayorista en el comercio al por menor

En general, los productos cárnicos y avícolas de los establecimientos de venta al por menor no pueden venderse al por mayor, salvo las excepciones que se indican a continuación.

Exención para hoteles, restaurantes e instituciones (HRI)

Esta exención permite a los establecimientos de venta de alimentos al por menor vender al por mayor productos cárnicos y avícolas simples como se especifica en el Título 9 del Código de Reglamentos Federales (Code of Federal Regulations, CFR), Sección 303.1(d)(2)(vi).

- Los productos no pueden cocerse ni curarse, y solo pueden procesarse mínimamente mediante pasos como la adición de condimentos, la trituración o el corte.
- La entidad receptora o compradora debe ser una entidad que sirva los alimentos como comida y no los revenda. Las entidades compradoras solo pueden ser hoteles, restaurantes e instituciones.
- La carne cruda recibida (por ejemplo, carne molida, asado, bratwurst) o las aves de corral deben ser procesadas posteriormente como parte de una comida o plato principal.
- Las ventas al por mayor de productos cárnico y avícolas están limitadas al 25 % del volumen bruto anual de ventas de carne y aves de corral del establecimiento de venta al por menor o a una cantidad en dólares fijada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (U.S. Department of Agriculture, USDA), la que sea menor.

Un ejemplo de las ventas a las entidades como hoteles, restaurantes e instituciones (Hotels, Restaurants, and Institutions, HRI) compradoras es: Tiendas de comestibles que venden hamburguesas a bares y establecimientos de comida al por menor que sirven comidas (restaurantes).

Exención de la cocina central

Una cocina central puede producir tanto productos cárnicos como avícolas que se cocinan y luego se transportan a establecimientos de venta de alimentos al por menor operados por la misma entidad legal para su servicio, tal como se especifica en el Título 9 del CFR Sección 303.1(d)(2)(iv)(c) y Sección 381(d)(2)(iv)(c) como se cita en la Sección 97.42(2)(bg).

- El producto cárnico o avícola debe estar totalmente preparado y cocido antes de su entrega. Si se refrigera antes de la entrega, deben utilizarse buenas prácticas de fabricación para garantizar que las comidas se mantengan a 41 grados F o menos.
- Los empleados de la cocina central deben transportar los productos cárnicos o avícolas directamente al establecimiento de venta de alimentos al por menor receptor.
- Una vez que los alimentos salgan de la cocina central, se entregarán al establecimiento de venta de alimentos al por menor que sirva las comidas sin ningún tipo de transferencia o almacenamiento intermedio.
- El producto cárnico o avícola puede servirse solo como comida o plato principal al cliente final.
- No hay limitaciones de volumen en dólares.

Ejemplo: un operador tiene una cocina central de restaurante que produce productos cárnicos ahumados. Pueden transportar el producto cárnico ahumado a otros establecimientos de venta de alimentos al por menor que funcionen bajo la misma entidad legal para su venta como parte de una comida.

Exención de la pizza de carne o aves de corral

Esta exención se aplica a las pizzas de carne y aves de corral, tal como se definen en el Título 9 del CFR, Sección 303.1(d)(2)(iv)(d)(1) y Sección 381.10(d)(2)(iv)(e)(1), como se cita en la Sección 97.42(2)(bg), que se elaboran y transportan listas para consumir para ser vendidas por una institución pública o privada sin ánimo de lucro, tal como se define en el Título 9 del CFR, Sección 303.1.

- Las pizzas solo pueden transportarse instituciones públicas o privadas sin ánimo de lucro.
- Las pizzas deben estar preparadas y cocidas antes de la entrega. Si se refrigeran antes de la entrega, deben utilizarse buenas prácticas de fabricación para garantizar que las pizzas se mantengan a 41 grados F o menos.
- La pizza debe ser transportada por los empleados del restaurante preparador, de la empresa receptora o de una empresa privada de transporte e alimentos contratada para llevar a cabo el servicio de alimentos en la institución pública o privada sin ánimo de lucro, sin que intervenga en

el traslado o en el almacenamiento.

Ejemplos: un comedor escolar recibe pizzas de un establecimiento local y las revende durante un servicio de comida. O bien, una pizzería entrega pizzas listas para consumir en el puesto de concesión de los promotores deportivos en el partido de fútbol para que estos puedan vender la pizza para recaudar dinero para su grupo sin ánimo de lucro.



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708
<https://www.datcp.wi.gov>

P-DFRS0181_SP.docx (rev.06/22)

Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.