

Los documentos legales, en español

Traducción independiente de las normas que regulan una *Cottage Food Operation* —la venta de alimentos hechos en una cocina de casa— en el Condado de Los Ángeles, California. Cada traducción va acompañada de su texto original en inglés.

ESTO NO ES UN DOCUMENTO OFICIAL

Es una traducción hecha de forma independiente. **El texto que rige es el original en inglés**, que se reproduce junto a cada párrafo traducido para que cualquier diferencia pueda verse sin salir del renglón.

Ninguna agencia de California ni del Condado de Los Ángeles revisó, aprobó ni avaló esta traducción. No es asesoría legal. Ante cualquier duda o discrepancia, consultá el documento original en la URL citada y confirmá con la oficina que corresponda.

Las leyes y las listas cambian: los topes de venta se ajustan cada 1 de enero y CDPH puede modificar la lista de alimentos aprobados con treinta días de aviso. **Verificá la vigencia antes de decidir.**

• Índice

1 Código de Salud y Seguridad de California, División 104, Parte 7 (California Retail Food Code), Capítulo 2. Definiciones — secciones 113758 y 113871	3
2 Código de Salud y Seguridad de California, División 104, Parte 7 (California Retail Food Code), Capítulo 11.5. Cottage Food Operations — Secciones 114365 y 114365.5	11
3 Health and Safety Code §114365.2, Government Code §51035 y Food and Agricultural Code §§82000–82001	23
4 Alimentos Cottage Food aprobados	39
5 Requisitos de etiquetado para productos de alimentos caseros	50
6 Requisitos federales que se apilan sobre los de California: 21 U.S.C. §321(qq), 21 U.S.C. §343(w), 21 CFR Parte 163 y 21 CFR §101.7	62
7 Solicitud de registro Clase A para Cottage Food Operation — Lista de autocertificación (página 6 de 7) y Certificaciones (página 7 de 7)	85
8 Lista de tarifas del año fiscal 2026-2027; lista de verificación y proceso de Cottage Food Operation A; solicitud de Temporary Food Facility	100
Cuando las fuentes oficiales se contradicen	118
Glosario bilingüe	126

1 Código de Salud y Seguridad de California, División 104, Parte 7 (California Retail Food Code), Capítulo 2. Definiciones — secciones 113758 y 113871

California Health and Safety Code, Division 104, Part 7 (California Retail Food Code), Chapter 2. Definitions — Sections 113758 and 113871

EMISOR	California Legislature
VERSIÓN OFICIAL	§113758: Amended by Stats. 2021, Ch. 178, Sec. 1. (AB 1144) Effective January 1, 2022. — §113871: Amended by Stats. 2009, Ch. 571, Sec. 13. (SB 241) Effective October 11, 2009.
FUENTE	https://leginfo.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=HSC&sectionNum=113758
VERIFICADO	2026-09-09

Las dos definiciones legales que gobiernan una Cottage Food Operation en California: qué es una Cottage Food Operation y qué distingue Class A de Class B (§113758), y qué es un alimento potencialmente peligroso (potentially hazardous food) — la prueba que decide si un producto puede o no hacerse y venderse desde una cocina de casa (§113871).

NOTA DEL TRADUCTOR

1.1 Nota del traductor sobre las fuentes. El inglés de este documento se copió textualmente el 2026-09-09 del sitio oficial de la Legislatura de California. §113758: https://leginfo.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=HSC§ionNum=113758 — §113871: https://leginfo.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=HSC§ionNum=113871. Lo único que se modificó del inglés fueron los espacios y saltos de línea que el sitio agrega para acomodar el texto en pantalla; ni una palabra, ni una coma, ni una comilla se cambiaron. Esta es una traducción independiente y no oficial: no tiene valor legal. Ante cualquier duda, manda el inglés.

1.2 Código de Salud y Seguridad § 113758 — «Cottage food operation»

Health and Safety Code § 113758 — “Cottage food operation”

NOTA DEL TRADUCTOR

1.3 Nota del traductor sobre los nombres. En esta sección hay términos que la ley define como nombres propios: «Cottage Food Operation», «Class A», «Class B», «direct sale», «indirect sale», «private home», «cottage food operator», «cottage food employee», «registered or permitted area». Se dejan en inglés porque así aparecen en el permiso, en los formularios y en la boca del inspector. La primera vez que aparece cada uno se agrega la traducción entre paréntesis, y de ahí en adelante se usa el nombre en inglés.

1.4 (a) «Cottage food operation» (operación de alimentos caseros) significa una empresa que no tiene más del monto en ventas brutas anuales que se especifica en esta subdivisión, es operada por un cottage

food operator (operador de alimentos caseros), y no tiene más de un cottage food employee (empleado de alimentos caseros) equivalente a tiempo completo, sin incluir a un familiar o a un miembro del hogar del cottage food operator, dentro del registered or permitted area (área registrada o autorizada) de una private home (vivienda particular) donde reside el cottage food operator y donde los cottage food products (productos de alimentos caseros) se preparan o se empacan para la venta directa, indirecta, o directa e indirecta a consumidores conforme a esta parte. Una cottage food operation «Class A» no deberá tener más de setenta y cinco mil dólares (\$75,000) en ventas brutas anuales verificables. Una cottage food operation «Class B» no deberá tener más de ciento cincuenta mil dólares (\$150,000) en ventas brutas anuales verificables. Las ventas brutas anuales de una cottage food operation «Class A» o «Class B» se ajustarán anualmente por inflación con base en el California Consumer Price Index. Una cottage food operation incluye ambas de las siguientes:

ORIGINAL

(a) "Cottage food operation" means an enterprise that has no more than the amount in gross annual sales that is specified in this subdivision, is operated by a cottage food operator, and has no more than one full-time equivalent cottage food employee, not including a family member or household member of the cottage food operator, within the registered or permitted area of a private home where the cottage food operator resides and where cottage food products are prepared or packaged for direct, indirect, or direct and indirect sale to consumers pursuant to this part. A "Class A" cottage food operation shall not have more than seventy-five thousand dollars (\$75,000) in verifiable gross annual sales. A "Class B" cottage food operation shall not have more than one hundred fifty thousand dollars (\$150,000) in verifiable gross annual sales. The gross annual sales for a "Class A" or "Class B" cottage food operation shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index. A cottage food operation includes both of the following:

1.5 (1) Una cottage food operation «Class A», que es una cottage food operation que puede realizar únicamente ventas directas de cottage food products desde la cottage food operation o desde otros lugares de venta directa descritos en el párrafo (4) de la subdivisión (b).

ORIGINAL

(1) A "Class A" cottage food operation, which is a cottage food operation that may engage only in direct sales of cottage food products from the cottage food operation or other direct sales venues described in paragraph (4) of subdivision (b).

1.6 (2) Una cottage food operation «Class B», que es una cottage food operation que puede realizar tanto ventas directas como ventas indirectas de cottage food products desde la cottage food operation, desde los lugares de venta directa descritos en el párrafo (4) de la subdivisión (b), desde eventos fuera del sitio (offsite events), o desde un third-party retail food facility (establecimiento minorista de alimentos de un tercero) descrito en el párrafo (5) de la subdivisión (b).

ORIGINAL

(2) A "Class B" cottage food operation, which is a cottage food operation that may engage in both direct sales and indirect sales of cottage food products from the cottage food operation, from direct sales venues described in paragraph (4) of subdivision (b), from offsite events, or from a third-party retail food facility described in paragraph (5) of subdivision (b).

1.7 (b) Para los efectos de esta sección, se aplicarán las siguientes definiciones:

ORIGINAL

(b) For purposes of this section, the following definitions shall apply:

1.8 (1) «Cottage food employee» significa una persona, remunerada o voluntaria, que participa en la preparación, el empaque, la manipulación y el almacenamiento de un cottage food product, o que de otro modo trabaja para la cottage food operation. Un empleado no incluye a un familiar directo ni a un miembro del hogar del cottage food operator, ni a una persona que entrega un cottage food product.

ORIGINAL

(1) “Cottage food employee” means an individual, paid or volunteer, who is involved in the preparation, packaging, handling, and storage of a cottage food product, or otherwise works for the cottage food operation. An employee does not include an immediate family member or household member of the cottage food operator, nor an individual who delivers a cottage food product.

1.9 (2) «Cottage food operator» significa una persona que opera una cottage food operation en su private home y es el propietario de la cottage food operation.

ORIGINAL

(2) “Cottage food operator” means an individual who operates a cottage food operation in their private home and is the owner of the cottage food operation.

1.10 (3) «Cottage food products» significa alimentos no potencialmente peligrosos (nonpotentially hazardous foods), incluidos los alimentos que se describen en la Sección 114365.5 y que se preparan para la venta en la cocina de una cottage food operation.

ORIGINAL

(3) “Cottage food products” means nonpotentially hazardous foods, including foods that are described in Section 114365.5 and that are prepared for sale in the kitchen of a cottage food operation.

1.11 (4) «Direct sale» (venta directa) significa una transacción dentro del estado entre una cottage food operation y un consumidor, en la cual el consumidor compra el cottage food product directamente a la cottage food operation. Las ventas directas incluyen, pero no se limitan a, transacciones en bazares de días festivos (holiday bazaars) u otros eventos temporales, tales como ventas de repostería (bake sales) o intercambios de alimentos (food swaps), transacciones en puestos de granja (farm stands), certified farmers’ markets, o a través de suscripciones de agricultura apoyada por la comunidad (community-supported agriculture), transacciones que ocurren en persona en la cottage food operation, y transacciones hechas por teléfono, internet, o cualquier otro método digital. Una venta directa puede cumplirse en persona, mediante entrega por correo, o usando cualquier otro servicio de entrega de un tercero.

ORIGINAL

(4) “Direct sale” means a transaction within the state between a cottage food operation and a consumer, in which the consumer purchases the cottage food product directly from the cottage food operation. Direct sales include, but are not limited to, transactions at holiday bazaars or other temporary events, such as bake sales or food swaps, transactions at farm stands, certified farmers’ markets, or through community-supported agriculture subscriptions, transactions occurring in person in the cottage food operation, and transactions made via the phone, internet, or any other digital method. A direct sale may be fulfilled in person, via mail delivery, or using any other third-party delivery service.

1.12 (5) «Indirect sale» (venta indirecta) significa una transacción dentro del estado entre una cottage food operation, un minorista tercero, y un consumidor, en la cual el consumidor compra cottage food products hechos por la cottage food operation a un minorista tercero que posee un permiso válido emitido conforme a la Sección 114381. Las ventas indirectas incluyen, pero no se limitan a, ventas hechas a tiendas minoristas o a establecimientos minoristas de alimentos donde el alimento puede con-

sumirse de inmediato en el local. Una venta indirecta puede cumplirse en persona, mediante entrega por correo, o usando cualquier otro servicio de entrega de un tercero.

ORIGINAL

(5) “Indirect sale” means a transaction within the state between a cottage food operation, a third-party retailer, and a consumer, in which the consumer purchases cottage food products made by the cottage food operation from a third-party retailer that holds a valid permit issued pursuant to Section 114381. Indirect sales include, but are not limited to, sales made to retail shops or to retail food facilities where food may be immediately consumed on the premises. An indirect sale may be fulfilled in person, via mail delivery, or using any other third-party delivery service.

1.13 (6) «Private home» significa una vivienda, incluido un departamento u otro espacio arrendado, donde residen personas.

ORIGINAL

(6) “Private home” means a dwelling, including an apartment or other leased space, where individuals reside.

1.14 (7) «Registered or permitted area» significa la porción de una private home que contiene la cocina de la private home usada para la preparación, el empaque, el almacenamiento o la manipulación de cottage food products y de los ingredientes o el equipo relacionados, o de ambos, y las habitaciones contiguas dentro de la vivienda que se usan exclusivamente para almacenamiento.

ORIGINAL

(7) “Registered or permitted area” means the portion of a private home that contains the private home’s kitchen used for the preparation, packaging, storage, or handling of cottage food products and related ingredients or equipment, or both, and attached rooms within the home that are used exclusively for storage.

1.15 (Modificada por Stats. 2021, Ch. 178, Sec. 1. (AB 1144) Vigente desde el 1 de enero de 2022.)

ORIGINAL

(Amended by Stats. 2021, Ch. 178, Sec. 1. (AB 1144) Effective January 1, 2022.)

NOTA DEL TRADUCTOR

1.16 Nota del traductor sobre la ambigüedad de la subdivisión (a). El inciso (a) dice literalmente que la empresa «no tiene más de un cottage food employee equivalente a tiempo completo, sin incluir a un familiar o a un miembro del hogar». El texto no aclara si ese único empleado se cuenta por persona o por horas sumadas; dice «full-time equivalent» y ahí se queda. La traducción conserva la misma ambigüedad a propósito. Lo que sí es claro: la familia y quienes viven en la casa no cuentan como empleados, y quien solo entrega el producto tampoco (subdivisión (b)(1)).

NOTA DEL TRADUCTOR

1.17 Nota del traductor sobre por qué la subdivisión (b)(3) importa para el chocolate. La ley define «cottage food products» como alimentos no potencialmente peligrosos «incluidos los alimentos que se describen en la Sección 114365.5». Esa otra sección es la que ordena a CDPH publicar y mantener la Approved Cottage Foods List, y su propia lista legal incluye, en el inciso (b)(3), «Chocolate-covered nonperishable foods, such as nuts and dried fruit» — alimentos no perecederos cubiertos de chocolate, como nueces y fruta seca. Es decir: la puerta de entrada del chocolate está en la ley

misma, no solo en la lista administrativa. Pero la puerta se cierra si el producto cae dentro de la §113871 que sigue.

1.18 Código de Salud y Seguridad § 113871 — «Potentially hazardous food»

Health and Safety Code § 113871 — “Potentially hazardous food”

1.19 (a) «Potentially hazardous food» (alimento potencialmente peligroso) significa un alimento que requiere control de tiempo o de temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

ORIGINAL

(a) “Potentially hazardous food” means a food that requires time or temperature control to limit pathogenic micro-organism growth or toxin formation.

1.20 (b) «Potentially hazardous food» incluye un alimento de origen animal que esté crudo o tratado con calor, un alimento de origen vegetal que esté tratado con calor o que consista en brotes de semillas crudos, melones cortados, tomates cortados o mezclas de tomates cortados que no estén modificados para volverlos incapaces de sostener el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, y mezclas de ajo en aceite que no estén acidificadas o modificadas de otro modo en una planta de procesamiento de alimentos de una manera que resulte en mezclas que no sostienen el crecimiento o la formación de toxinas según se especifica en la subdivisión (a).

ORIGINAL

(b) “Potentially hazardous food” includes a food of animal origin that is raw or heat-treated, a food of plant origin that is heat-treated or consists of raw seed sprouts, cut melons, cut tomatoes or mixtures of cut tomatoes that are not modified to render them unable to support pathogenic micro-organism growth or toxin formation, and garlic-in-oil mixtures that are not acidified or otherwise modified at a food processing plant in a way that results in mixtures that do not support growth or toxin formation as specified under subdivision (a).

1.21 (c) «Potentially hazardous food» no incluye ninguno de los siguientes:

ORIGINAL

(c) “Potentially hazardous food” does not include any of the following:

1.22 (1) Un alimento con un valor de a_w de 0.85 o menos.

ORIGINAL

(1) A food with an a_w value of 0.85 or less.

1.23 (2) Un alimento con un nivel de pH de 4.6 o inferior cuando se mide a 75°F.

ORIGINAL

(2) A food with a pH level of 4.6 or below when measured at 75°F.

1.24 (3) Un huevo duro enfriado al aire con la cáscara intacta, o un huevo con la cáscara intacta que no está duro, pero que ha sido pasteurizado para destruir todas las salmonelas viables.

ORIGINAL

(3) An air-cooled, hard-boiled egg with shell intact, or an egg with shell intact that is not hard boiled, but has been pasteurized to destroy all viable salmonellae.

1.25 (4) Un alimento en un envase sin abrir, herméticamente sellado, que está procesado comercialmente para lograr y mantener la esterilidad comercial bajo condiciones de almacenamiento y distribución sin refrigeración.

ORIGINAL

(4) A food in an unopened, hermetically sealed container that is commercially processed to achieve and maintain commercial sterility under conditions of nonrefrigerated storage and distribution.

1.26 (5) Un alimento respecto del cual se haya demostrado, mediante estudios apropiados de desafío microbiano aprobados por la agencia de fiscalización (enforcement agency), que no sostiene el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos que puedan causar infecciones alimentarias o intoxicaciones alimentarias, ni el crecimiento y la producción de toxina de *Clostridium botulinum*, como un alimento que tiene un aw y un pH que están por encima de los niveles especificados en los párrafos (1) y (2) y que puede contener un conservante, otra barrera al crecimiento de microorganismos, o una combinación de barreras que inhiben el crecimiento de microorganismos.

ORIGINAL

*(5) A food that has been shown by appropriate microbial challenge studies approved by the enforcement agency not to support the rapid and progressive growth of infectious or toxigenic micro-organisms that may cause food infections or food intoxications, or the growth and toxin production of *Clostridium botulinum*, such as a food that has an aw and a pH that are above the levels specified under paragraphs (1) and (2) and that may contain a preservative, other barrier to the growth of micro-organisms, or a combination of barriers that inhibit the growth of micro-organisms.*

1.27 (6) Un alimento que no sostiene el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos, aun cuando el alimento pueda contener un microorganismo infeccioso o toxigénico o un contaminante químico o físico en un nivel suficiente para causar enfermedad.

ORIGINAL

(6) A food that does not support the rapid and progressive growth of infectious or toxigenic micro-organisms, even though the food may contain an infectious or toxigenic micro-organism or chemical or physical contaminant at a level sufficient to cause illness.

1.28 (Modificada por Stats. 2009, Ch. 571, Sec. 13. (SB 241) Vigente desde el 11 de octubre de 2009.)

ORIGINAL

(Amended by Stats. 2009, Ch. 571, Sec. 13. (SB 241) Effective October 11, 2009.)

NOTA DEL TRADUCTOR

1.29 Nota del traductor sobre la estructura de la §113871. La sección está escrita al revés de como uno la leería: primero define qué ES peligroso (incisos (a) y (b)) y después lista las salidas (inciso (c)). Para una Cottage Food Operation lo único que importa es el inciso (c): si tu producto cae en alguno de esos seis casos, no es «potentially hazardous food», y por lo tanto puede ser un «cottage food product». Ojo con el inciso (c)(2): el texto dice «cuando se mide a 75°F». No se convierte la

temperatura en esta traducción — 75°F es el número que aparece en la ley y es el que se cita.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

1.30 Los topes de venta: la ley dice un número y CDPH publica otro. (1) El Health and Safety Code §113758(a), en su texto vigente traído de leginfo.legislature.ca.gov el 2026-09-09, dice «\$75,000» para Class A y «\$150,000» para Class B, y en la misma frase ordena que esos montos «shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index» (se ajustarán anualmente por inflación con base en el California Consumer Price Index). El texto de la ley nunca se reescribe con los montos ajustados: se queda impreso en \$75,000 / \$150,000. (2) La página oficial de CDPH «Cottage Food Operations» (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CottageFoodOperations.aspx>), leída el 2026-09-09, afirma en su cuerpo de texto: «A Class A operator's current maximum gross annual sales are \$75,000» y «The current gross annual sales for a Class B operator are \$150,000». (3) Pero esa MISMA página enlaza un PDF de CDPH titulado «Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit» (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CF0AdjustedGrossAnnualSalesLimit2026.pdf>), cuya tabla dice: effective January 1, 2026, con una tasa de ajuste de 3.1 sobre el CPI 2024-2025, Class A = \$88,878 y Class B = \$177,756. Qué prevalece: la ley manda el ajuste por CPI y CDPH es la agencia que lo calcula, así que el número operativo para 2026 es el del PDF de CDPH (\$88,878 Class A / \$177,756 Class B). Los \$75,000 / \$150,000 son la base estatutaria de 2022, no el tope de hoy. La frase del cuerpo de la página de CDPH que llama «current» a los \$75,000 / \$150,000 está desactualizada respecto de su propio PDF. Recomendación práctica: guardá impreso el PDF de CDPH del año en curso; es el documento que un inspector acepta como prueba del tope vigente.

NOTA DEL TRADUCTOR

1.31 Nota del traductor: qué son aw y pH, en castellano de cocina, y por qué esos dos números deciden todo. Los microbios que enferman —salmonella, listeria, el Clostridium botulinum que hace el botulismo— necesitan dos cosas para multiplicarse dentro de un alimento: agua disponible y un medio que no sea demasiado ácido. La ley usa un número para cada cosa. (1) aw es la «actividad de agua» (water activity): mide qué tanta agua del alimento está SUELTA, disponible para que un microbio la beba, no cuánta agua tiene el alimento en total. Se lee en una escala de 0 a 1, donde el agua pura es 1.00. La miel tiene mucha agua, pero el azúcar la tiene amarrada, así que su aw es baja y no se echa a perder. La sal y el azúcar bajan la aw amarrando el agua; secar el alimento también la baja. El corte legal es 0.85: en 0.85 o menos, el alimento sale de la categoría de peligroso. Chocolate bien hecho, sin relleno acuoso, anda muy por debajo de eso —el chocolate es grasa y azúcar, casi sin agua libre—, y por eso el chocolate cabe en el programa. Lo que rompe el número es el RELLENO: una ganache de crema, una fruta fresca adentro, un caramelo blando y húmedo pueden subir la aw por encima de 0.85 y convertir el bombón en un potentially hazardous food, que ya no se puede hacer bajo Cottage Food Operation. (2) pH mide la acidez, en una escala de 0 a 14, donde 7 es neutro y más abajo es más ácido: el limón anda cerca de 2, el vinagre cerca de 3. Los microbios peligrosos, y en particular el botulismo, no prosperan en medio muy ácido. El corte legal es 4.6: en 4.6 o menos el alimento sale de la categoría de peligroso. Por eso las mermeladas y los encurtidos son legales en casa y una salsa de ajo en aceite no lo es. (3) Por qué justo esos dos números: los

incisos (c)(1) y (c)(2) son dos salidas independientes. Basta cumplir UNA. Un alimento con aw de 0.85 o menos ya no es potentially hazardous food aunque su pH sea alto; un alimento con pH de 4.6 o menos ya no lo es aunque tenga agua de sobra. Y el inciso (c)(5) agrega una tercera salida, mucho más cara: probar con estudios de desafío microbiano aprobados por la agencia que el producto no sostiene el crecimiento, aun estando por encima de los dos cortes. Para una cocina de casa, en la práctica la única puerta realista es la primera: mantener el producto seco, es decir la aw en 0.85 o menos.

2 Código de Salud y Seguridad de California, División 104, Parte 7 (California Retail Food Code), Capítulo 11.5. Cottage Food Operations — Secciones 114365 y 114365.5

California Health and Safety Code, Division 104, Part 7 (California Retail Food Code), Chapter 11.5. Cottage Food Operations — Sections 114365 and 114365.5

EMISOR	California Legislature (texto del código) / CDPH (PDF de topes ajustados por CPI)
VERSIÓN OFICIAL	§114365: Amended by Stats. 2021, Ch. 178, Sec. 2. (AB 1144) Effective January 1, 2022. — §114365.5: Amended by Stats. 2013, Ch. 76, Sec. 122. (AB 383) Effective January 1, 2014. — PDF de CDPH ‘CFOAdjustedGrossAnnualSalesLimit2026’, archivo creado 2026-05-01, tabla vigente desde January 1, 2026.
FUENTE	https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode...
VERIFICADO	2026-09-09

Es el texto de ley que crea las dos figuras de Cottage Food Operation: el registro de Class A y el permiso de Class B. Fija quién puede vender qué y dónde, cuándo la autoridad local puede inspeccionar la casa y cuándo puede cobrarte esa inspección, la renovación anual, la validez estatal de un registro emitido por un solo condado, y la lista mínima de alimentos aprobados que CDPH debe mantener; se completa con el PDF de CDPH que publica los topes de venta ajustados por inflación para 2026.

NOTA DEL TRADUCTOR

2.1 Esta es una traducción independiente NO OFICIAL, hecha para uso personal. El texto en inglés es el único que tiene valor legal. Se copió verbatim de tres fuentes oficiales consultadas el 2026-09-09: (1) https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=HSC§ionNum=114365 ; (2) https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=HSC§ionNum=114365.5 ; (3) <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CFOAdjustedGrossAnnualSalesLimit2026.pdf>

2.2 DIVISIÓN 104. SALUD AMBIENTAL [106500 - 119406] (División 104 agregada por Stats. 1995, Ch. 415, Sec. 6.) PARTE 7. CALIFORNIA RETAIL FOOD CODE [113700 - 114437] (Parte 7 derogada y agregada por Stats. 2006, Ch. 23, Sec. 2.) CAPÍTULO 11.5. Cottage Food Operations [114365 - 114365.6] (Capítulo 11.5 agregado por Stats. 2012, Ch. 415, Sec. 13.) — Encabezado que leginfo muestra sobre el texto; el código completo se identifica como ‘Health and Safety Code - HSC’.

ORIGINAL

DIVISION 104. ENVIRONMENTAL HEALTH [106500 - 119406] (Division 104 added by Stats. 1995, Ch. 415, Sec. 6.) PART 7. CALIFORNIA RETAIL FOOD CODE [113700 - 114437] (Part 7 repealed and added by Stats. 2006, Ch. 23, Sec. 2.) CHAPTER 11.5. Cottage Food Operations [114365 - 114365.6] (Chapter 11.5 added by Stats. 2012, Ch. 415, Sec. 13.)

NOTA DEL TRADUCTOR

2.3 Nota de traducción sobre términos que se repiten en todo el documento. ‘Cottage food operation’ se traduce como ‘operación de alimentos caseros’ pero es un nombre propio de la ley: en cualquier

trámite se escribe en inglés. ‘Local enforcement agency’ (agencia local de aplicación) es, para el ZIP 90036, el Environmental Health Division del Los Angeles County Department of Public Health. ‘The department’, cuando aparece solo, significa el California Department of Public Health (CDPH). ‘Shall’ en este código es obligatorio, no opcional: se traduce como ‘deberá’.

2.4 114365. (a) (1) Operación de alimentos caseros de “Class A” — registro

114365. (a) (1) “Class A” cottage food operation — registration

2.5 114365. (a) (1) (A) Una operación de alimentos caseros de “Class A” no deberá estar abierta para hacer negocios a menos que esté registrada ante la agencia local de aplicación y haya presentado una lista de verificación de autocertificación (self-certification checklist) completa, aprobada por la agencia local de aplicación. La lista de verificación de autocertificación deberá verificar que la operación de alimentos caseros se ajusta a este capítulo, incluidos los siguientes requisitos:

ORIGINAL

114365. (a) (1) (A) A “Class A” cottage food operation shall not be open for business unless it is registered with the local enforcement agency and has submitted a completed, self-certification checklist approved by the local enforcement agency. The self-certification checklist shall verify that the cottage food operation conforms to this chapter, including the following requirements:

NOTA DEL TRADUCTOR

2.6 Ambigüedad del original, que la traducción conserva: en ‘a completed, self-certification checklist approved by the local enforcement agency’ no queda claro si lo que la agencia aprueba es el formulario de la lista o la lista ya llenada por el operador. El texto en inglés admite las dos lecturas y aquí no se resuelve.

2.7 Los seis requisitos de operación — §114365(a)(1)(A)(i) a (vi)

(i) No cottage food preparation, packaging, or handling may occur in the home kitchen concurrent with any other domestic activities, such as family meal preparation, dishwashing, clothes washing or ironing, kitchen cleaning, or guest entertainment.

(ii) No infants, small children, or pets may be in the home kitchen during the preparation, packaging, or handling of cottage food products.

(iii) Kitchen equipment and utensils used to produce cottage food products shall be clean and maintained in a good state of repair.

(iv) All food contact surfaces, equipment, and utensils used for the preparation, packaging, or handling of cottage food products shall be washed, rinsed, and sanitized before each use.

(i) Ninguna preparación, envasado o manipulación de alimentos caseros podrá ocurrir en la cocina del hogar de manera simultánea con cualquier otra actividad doméstica, tales como la preparación de comidas familiares, el lavado de platos, el lavado o planchado de ropa, la limpieza de la cocina, o el entretenimiento de invitados.

(ii) Ningún bebé, niño pequeño ni mascota podrá estar en la cocina del hogar durante la preparación, el envasado o la manipulación de productos de alimentos caseros.

(iii) El equipo y los utensilios de cocina usados para producir productos de alimentos caseros deberán estar limpios y mantenerse en buen estado de conservación.

(iv) Todas las superficies de contacto con alimentos, el equipo y los utensilios usados para la preparación, el envasado o la manipulación de productos de alimentos caseros deberán lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de cada uso.

(v) *All food preparation and food and equipment storage areas shall be maintained free of rodents and insects.*

(vi) *Smoking shall be prohibited in the portion of a private home used for the preparation, packaging, storage, or handling of cottage food products and related ingredients or equipment, or both, while cottage food products are being prepared, packaged, stored, or handled.*

(v) Todas las áreas de preparación de alimentos y de almacenamiento de alimentos y de equipo deberán mantenerse libres de roedores e insectos.

(vi) Se deberá prohibir fumar en la parte de una vivienda particular usada para la preparación, el envasado, el almacenamiento o la manipulación de productos de alimentos caseros y de los ingredientes o el equipo relacionados, o ambos, mientras se estén preparando, envasando, almacenando o manipulando productos de alimentos caseros.

2.8 (B) (i) El departamento deberá publicar los requisitos descritos en el subpárrafo (A) en su sitio web de internet.

ORIGINAL

(B) (i) *The department shall post the requirements described in subparagraph (A) on its internet website.*

2.9 (ii) La agencia local de aplicación deberá emitir un número de registro a una operación de alimentos caseros de “Class A” que cumpla con los requisitos del subpárrafo (A).

ORIGINAL

(ii) *The local enforcement agency shall issue a registration number to a “Class A” cottage food operation that meets the requirements of subparagraph (A).*

2.10 114365. (a) (1) (C) Inspecciones a una operación de alimentos caseros de “Class A”

114365. (a) (1) (C) Inspections of a “Class A” cottage food operation

2.11 (C) (i) Salvo lo dispuesto en la cláusula (ii), una operación de alimentos caseros de “Class A” no estará sujeta a inspecciones iniciales ni de rutina.

ORIGINAL

(C) (i) *Except as provided in clause (ii), a “Class A” cottage food operation shall not be subject to initial or routine inspections.*

2.12 (ii) A los fines de determinar el cumplimiento de este capítulo, un representante de una agencia local de aplicación podrá acceder, con fines de inspección, al área registrada de una vivienda particular donde está ubicada una operación de alimentos caseros únicamente si el representante tiene, sobre la base de una queja de un consumidor, motivo para sospechar que la operación de alimentos caseros ha producido alimentos adulterados o de otro modo inseguros, o que la operación de alimentos caseros ha infringido este capítulo.

ORIGINAL

(ii) *For purposes of determining compliance with this chapter, a representative of a local enforcement agency may access, for inspection purposes, the registered area of a private home where a cottage food operation is located only if the representative has, on the basis of a consumer complaint, reason to suspect that adulterated or otherwise unsafe food has been produced by the cottage food operation or that the cottage food operation has violated this chapter.*

2.13 (iii) El acceso conforme a este subpárrafo se limita al área registrada y únicamente al propósito

de hacer cumplir o administrar este capítulo.

ORIGINAL

(iii) Access under this subparagraph is limited to the registered area and solely for the purpose of enforcing or administering this chapter.

2.14 (iv) Una agencia local de aplicación podrá procurar el cobro, a una operación de alimentos caseros de “Class A”, de un monto que no exceda los costos razonables de la agencia local de aplicación por inspeccionar la operación de alimentos caseros de “Class A” para verificar el cumplimiento de este capítulo, si se determina que la operación de alimentos caseros de “Class A” está en infracción de este capítulo.

ORIGINAL

(iv) A local enforcement agency may seek recovery from a “Class A” cottage food operation of an amount that does not exceed the local enforcement agency’s reasonable costs of inspecting the “Class A” cottage food operation for compliance with this chapter, if the “Class A” cottage food operation is found to be in violation of this chapter.

NOTA DEL TRADUCTOR

2.15 Lectura práctica de (C), marcada como aclaración del traductor y no como texto de ley: siendo Class A, nadie viene a inspeccionar la cocina ni al inscribirse ni de rutina. La única puerta de entrada es una queja de un consumidor que le dé al inspector motivo para sospechar comida adulterada o insegura, o una infracción al capítulo. Y el cobro de esa inspección solo procede si además se determina la infracción: si el inspector viene por una queja y no encuentra infracción, la cláusula (iv) no lo habilita a cobrar. El acceso, además, se limita al área registrada, no a toda la casa.

2.16 (D) Una operación de alimentos caseros de “Class A” estará autorizada a realizar las ventas directas (direct sales) de productos de alimentos caseros en todo el estado.

ORIGINAL

(D) A “Class A” cottage food operation shall be authorized to engage in the direct sales of cottage food products throughout the state.

2.17 114365. (a) (2) Operación de alimentos caseros de “Class B” — permiso

114365. (a) (2) “Class B” cottage food operation — permit

2.18 (2) (A) Una operación de alimentos caseros de “Class B” no deberá estar abierta para hacer negocios a menos que obtenga un permiso de la agencia local de aplicación, en la forma aprobada por la agencia local de aplicación, para realizar la venta directa e indirecta de productos de alimentos caseros.

ORIGINAL

(2) (A) A “Class B” cottage food operation shall not be open for business unless it obtains a permit from the local enforcement agency in a manner approved by the local enforcement agency to engage in the direct and indirect sale of cottage food products.

2.19 (B) (i) Una operación de alimentos caseros de “Class B” deberá cumplir con los requisitos descritos en las cláusulas (i) a (vi), inclusive, del subpárrafo (A) del párrafo (1), además de los demás requisitos de este capítulo.

ORIGINAL

(B) (i) A “Class B” cottage food operation shall comply with the requirements described in clauses (i) to (vi), inclusive, of subparagraph (A) of paragraph (1) in addition to the other requirements of this chapter.

2.20 (ii) La agencia local de aplicación deberá emitir un número de permiso después de que una inspección inicial haya determinado que la operación de alimentos caseros de “Class B” propuesta y su método de operación se ajustan a este capítulo.

ORIGINAL

(ii) The local enforcement agency shall issue a permit number after an initial inspection has determined that the proposed “Class B” cottage food operation and its method of operation conform to this chapter.

2.21 (C) (i) Salvo lo dispuesto en la cláusula (ii), una operación de alimentos caseros de “Class B” no estará sujeta a más de una inspección por año por parte de la agencia local de aplicación.

ORIGINAL

(C) (i) Except as provided in clause (ii), a “Class B” cottage food operation shall not be subject to more than one inspection per year by the local enforcement agency.

2.22 (ii) A los fines de determinar el cumplimiento de este capítulo, un representante de una agencia local de aplicación, con fines de inspección, podrá acceder al área permitida de una vivienda particular donde está ubicada una operación de alimentos caseros únicamente si el representante tiene, sobre la base de una queja de un consumidor, motivo para sospechar que la operación de alimentos caseros ha producido alimentos adulterados o de otro modo inseguros, o que la operación de alimentos caseros ha infringido este capítulo.

ORIGINAL

(ii) For purposes of determining compliance with this chapter, a representative of a local enforcement agency, for inspection purposes, may access the permitted area of a private home where a cottage food operation is located only if the representative has, on the basis of a consumer complaint, reason to suspect that adulterated or otherwise unsafe food has been produced by the cottage food operation, or that the cottage food operation has violated this chapter.

2.23 (iii) El acceso conforme a este subpárrafo se limita al área permitida y únicamente al propósito

de hacer cumplir o administrar este capítulo.

ORIGINAL

(iii) Access under this subparagraph is limited to the permitted area and solely for the purpose of enforcing or administering this chapter.

2.24 (D) Una operación de alimentos caseros de “Class B” estará autorizada a realizar las ventas directas e indirectas de productos de alimentos caseros en todo el estado.

ORIGINAL

(D) A “Class B” cottage food operation shall be authorized to engage in the direct and indirect sales of cottage food products throughout the state.

NOTA DEL TRADUCTOR

2.25 Aclaración del traductor sobre el régimen de inspección de Class B: la ley pone dos cosas distintas una al lado de la otra. Por un lado, (B)(ii) exige una inspección inicial antes de que se emita el número de permiso. Por otro, (C)(i) dice que no habrá más de una inspección por año, y (C)(ii) exige queja de consumidor para entrar. El texto en inglés no explica cómo conviven la inspección anual de (C)(i) y el requisito de queja de (C)(ii); la traducción deja esa tensión tal cual está en el original.

2.26 114365. (b) Registro o permiso — transferibilidad, conservación, renovación y validez estatal

114365. (b) Registration or permit — transferability, retention, renewal, statewide validity

2.27 (b) (1) Un registro o permiso, una vez emitido, es intransferible. Un registro o permiso será válido únicamente para la persona, el lugar, el tipo de venta de alimentos y la actividad de distribución especificados por ese registro o permiso y, salvo que sea suspendido o revocado por causa, por el período de tiempo indicado.

ORIGINAL

(b) (1) A registration or permit, once issued, is nontransferable. A registration or permit shall be valid only for the person, location, type of food sales, and distribution activity specified by that registration or permit, and, unless suspended or revoked for cause, for the time period indicated.

2.28 (2) El registro o permiso, o una copia fiel del mismo, deberá ser conservado por el operador en el sitio al momento de la venta directa o indirecta de alimentos caseros.

ORIGINAL

(2) The registration or permit or an accurate copy thereof shall be retained by the operator onsite at the time of either direct or indirect cottage food sale.

2.29 (3) Un registro o permiso deberá renovarse anualmente.

ORIGINAL

(3) A registration or permit shall be renewed annually.

2.30 (4) Un registro o permiso de un condado será suficiente para que una operación de alimentos

caseros opere en todo el estado.

ORIGINAL

(4) A registration or permit from one county shall be sufficient for a cottage food operation to operate throughout the state.

2.31 (Modificada por Stats. 2021, Ch. 178, Sec. 2. (AB 1144). Vigente desde el 1 de enero de 2022.)

ORIGINAL

(Amended by Stats. 2021, Ch. 178, Sec. 2. (AB 1144) Effective January 1, 2022.)

NOTA DEL TRADUCTOR

2.32 Aclaración del traductor sobre (b)(2) y (b)(4). (b)(2) significa que hay que llevar encima el registro o una copia fiel cada vez que se vende, incluida una feria o un mercado; no basta con tenerlo colgado en la casa. (b)(4) significa que el registro que emita el condado de Los Ángeles sirve para vender en todo California, sin volver a registrarse en cada condado; ojo que el texto dice ‘operar en todo el estado’ y no exime de otros permisos locales que no dependan de este capítulo, como el permiso de Temporary Food Facility para un evento.

NOTA DEL TRADUCTOR

2.33 Aclaración del traductor: la §114365 NO fija los topes de venta anual. Los topes están en la §113758(a) del mismo código, que se reproduce más abajo tal como la cita el propio PDF de CDPH.

2.34 114365.5. Lista de productos alimenticios aprobados

114365.5. Approved food products list

2.35 114365.5. (a) El departamento deberá adoptar y publicar en su sitio web de Internet una lista de alimentos no potencialmente peligrosos (nonpotentially hazardous foods) y sus variaciones étnicas que estén aprobados para su venta por una operación de alimentos caseros. Un producto de alimento casero no deberá ser un alimento potencialmente peligroso (potentially hazardous food), según se define en la Sección 113871.

ORIGINAL

114365.5. (a) The department shall adopt and post on its Internet Web site a list of nonpotentially hazardous foods and their ethnic variations that are approved for sale by a cottage food operation. A cottage food product shall not be potentially hazardous food, as defined in Section 113871.

2.36 (b) Esta lista de alimentos no potencialmente peligrosos deberá incluir, pero sin limitarse a, todo lo siguiente:

ORIGINAL

(b) This list of nonpotentially hazardous foods shall include, but not be limited to, all of the following:

2.37 Lista mínima fijada por el estatuto — §114365.5(b)(1) a (16). El nombre del alimento se deja en inglés porque así lo lee el inspector.

- | | |
|--|---|
| <p>(1) <i>Baked goods without cream, custard, or meat fillings, such as breads, biscuits, churros, cookies, pastries, and tortillas.</i></p> <p>(2) <i>Candy, such as brittle and toffee.</i></p> <p>(3) <i>Chocolate-covered nonperishable foods, such as nuts and dried fruit.</i></p> <p>(4) <i>Dried fruit.</i></p> <p>(5) <i>Dried pasta.</i></p> <p>(6) <i>Dry baking mixes.</i></p> <p>(7) <i>Fruit pies, fruit empanadas, and fruit tamales.</i></p> <p>(8) <i>Granola, cereals, and trail mixes.</i></p> <p>(9) <i>Herb blends and dried mole paste.</i></p> <p>(10) <i>Honey and sweet sorghum syrup.</i></p> <p>(11) <i>Jams, jellies, preserves, and fruit butter that comply with the standard described in Part 150 of Title 21 of the Code of Federal Regulations.</i></p> <p>(12) <i>Nut mixes and nut butters.</i></p> <p>(13) <i>Popcorn.</i></p> <p>(14) <i>Vinegar and mustard.</i></p> <p>(15) <i>Roasted coffee and dried tea.</i></p> <p>(16) <i>Waffle cones and pizelles.</i></p> | <p>(1) Baked goods — productos horneados sin rellenos de crema, natilla o carne, tales como breads (panes), biscuits (bizcochos), churros, cookies (galletas), pastries (bollos o piezas de pastelería) y tortillas.</p> <p>(2) Candy — dulces, tales como brittle (caramelo duro quebradizo, normalmente con frutos secos) y toffee (caramelo de mantequilla).</p> <p>(3) Chocolate-covered nonperishable foods — alimentos no perecederos cubiertos de chocolate, tales como nuts (frutos secos) y dried fruit (fruta deshidratada).</p> <p>(4) Dried fruit — fruta deshidratada.</p> <p>(5) Dried pasta — pasta seca.</p> <p>(6) Dry baking mixes — mezclas secas para hornear.</p> <p>(7) Fruit pies, fruit empanadas, and fruit tamales — pays o tartas de fruta, empanadas de fruta y tamales de fruta.</p> <p>(8) Granola, cereals, and trail mixes — granola, cereales y trail mixes (mezclas de frutos secos con fruta deshidratada).</p> <p>(9) Herb blends and dried mole paste — mezclas de hierbas y pasta de mole seca.</p> <p>(10) Honey and sweet sorghum syrup — miel y jarabe de sorgo dulce.</p> <p>(11) Jams, jellies, preserves, and fruit butter — mermeladas, jaleas, conservas y mantequilla de fruta que cumplan con la norma descrita en la Part 150 of Title 21 of the Code of Federal Regulations (Parte 150 del Título 21 del Código de Reglamentos Federales).</p> <p>(12) Nut mixes and nut butters — mezclas de frutos secos y mantequillas de frutos secos.</p> <p>(13) Popcorn — palomitas de maíz.</p> <p>(14) Vinegar and mustard — vinagre y mostaza.</p> <p>(15) Roasted coffee and dried tea — café tostado y té seco.</p> <p>(16) Waffle cones and pizelles — conos de barquillo y pizzelle (galleta italiana fina de barquillo). El estatuto escribe ‘pizelles’ con una sola z; se copia tal cual.</p> |
|--|---|

NOTA DEL TRADUCTOR

2.38 Aclaración del traductor, importante para un chocolatero. Esta lista del estatuto es un piso, no un techo: el propio inciso (b) dice ‘shall include, but not be limited to’ (deberá incluir, pero sin limitarse a). En la lista mínima el chocolate aparece solo en el punto (3), como cobertura de alimentos no perecederos (frutos secos, fruta deshidratada), y las trufas o bombones no están nombrados. Lo que decide en la práctica es la Approved Cottage Foods List que CDPH publica en virtud del inciso (c); esa lista, no el estatuto, es la que hay que revisar producto por producto antes de vender.

2.39 (c) (1) El State Public Health Officer podrá agregar o eliminar productos alimenticios a la lista descrita en el inciso (b) o de ella; dicha lista se conocerá como la approved food products list (lista de

productos alimenticios aprobados). El aviso de cualquier cambio a la approved food products list deberá publicarse en el sitio web de Internet del programa de alimentos caseros del departamento, que a los fines de este capítulo se conocerá también como el sitio web de Internet del programa. Todo cambio a la approved food products list entrará en vigor 30 días después de publicado el aviso. El aviso deberá indicar el motivo del cambio, la autoridad para el cambio y la naturaleza del cambio. El aviso brindará una oportunidad de comentario por escrito, señalando la dirección a la cual enviar el comentario y la fecha límite en que el departamento debe recibirlo. La dirección a la que se ha de enviar el comentario podrá ser un sitio electrónico. El aviso deberá conceder al menos 20 días calendario para presentar comentarios. El departamento deberá considerar todos los comentarios presentados antes de la fecha límite. El departamento podrá retirar el cambio propuesto en cualquier momento mediante notificación en el sitio web de Internet del programa o mediante notificación por otros medios electrónicos. La approved food products list descrita en el inciso (b), y cualquier actualización de la lista, no estarán sujetas a los requisitos de reglamentación administrativa del Capítulo 3.5 (que comienza con la Sección 11340) de la Parte 1 de la División 3 del Título 2 del Government Code.

ORIGINAL

(c) (1) The State Public Health Officer may add or delete food products to or from the list described in subdivision (b), which shall be known as the approved food products list. Notice of any change to the approved food products list shall be posted on the department's cottage food program Internet Web site, to also be known as the program Internet Web site for purposes of this chapter. Any change to the approved food products list shall become effective 30 days after the notice is posted. The notice shall state the reason for the change, the authority for the change, and the nature of the change. The notice will provide an opportunity for written comment by indicating the address to which to submit the comment and the deadline by which the comment is required to be received by the department. The address to which the comment is to be submitted may be an electronic site. The notice shall allow at least 20 calendar days for comments to be submitted. The department shall consider all comments submitted before the due date. The department may withdraw the proposed change at any time by notification on the program Internet Web site or through notification by other electronic means. The approved food products list described in subdivision (b), and any updates to the list, shall not be subject to the administrative rulemaking requirements of Chapter 3.5 (commencing with Section 11340) of Part 1 of Division 3 of Title 2 of the Government Code.

2.40 (2) El State Public Health Officer no deberá quitar ningún artículo de la approved food products list a menos que el State Public Health Officer publique también en el sitio web de Internet del programa información que explique la base por la cual se ha determinado que el alimento retirado es potencialmente peligroso.

ORIGINAL

(2) The State Public Health Officer shall not remove any items from the approved food products list unless the State Public Health Officer also posts information on the program Internet Web site explaining the basis upon which the removed food item has been determined to be potentially hazardous.

2.41 (Modificada por Stats. 2013, Ch. 76, Sec. 122. (AB 383). Vigente desde el 1 de enero de 2014.)

ORIGINAL

(Amended by Stats. 2013, Ch. 76, Sec. 122. (AB 383) Effective January 1, 2014.)

NOTA DEL TRADUCTOR

2.42 Aclaración del traductor: el aviso previo del inciso (c)(1) da margen real. Un cambio a la lista recién entra en vigor 30 días después del aviso, y antes hay al menos 20 días calendario

para comentar por escrito. Conviene mirar el sitio del Cottage Food Program de CDPH cada tanto. Además, esta lista queda fuera del procedimiento formal de reglamentación del Government Code: cambia por aviso en el sitio web, no por reglamento.

2.43 CDPH — Tope de ventas brutas anuales de la Cottage Food Operation, ajustado por inflación

CDPH — Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit

NOTA DEL TRADUCTOR

2.44 Fuente de esta sección: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CFOAdjustedGrossAnnualSalesLimit2026.pdf> — PDF de una página, autor CDPH, título interno 'CFO Adjusted Gross Annual Sales Limit', archivo creado el 2026-05-01, consultado el 2026-09-09.

2.45 La Cottage Food Operation (CFO) admite un tope de ventas brutas anuales ajustado con base en el California Consumer Price Index (CPI, índice de precios al consumidor de California). La sección del California Retail Food Code que va a continuación es la referencia. Como el porcentaje del CPI cambia anualmente, esta información se actualizará.

ORIGINAL

The Cottage Food Operation (CFO) allows for an adjusted gross annual sales limit based on the California Consumer Price Index (CPI). The California Retail Food Code Section below is the reference. As the CPI percent changes annually this information will be updated.

2.46 113758. (a) "Cottage food operation" significa una empresa que no tiene más del monto en ventas brutas anuales especificado en este inciso, es operada por un cottage food operator y no tiene más de un empleado de alimentos caseros equivalente a tiempo completo — sin contar a un familiar o a un miembro del hogar del cottage food operator — dentro del área registrada o permitida de una vivienda particular donde reside el cottage food operator y donde se preparan o envasan productos de alimentos caseros para la venta directa, indirecta, o directa e indirecta a los consumidores conforme a esta parte. Una operación de alimentos caseros de "Class A" no deberá tener más de setenta y cinco mil dólares (\$75,000) en ventas brutas anuales verificables. Una operación de alimentos caseros de "Class B" no deberá tener más de ciento cincuenta mil dólares (\$150,000) en ventas brutas anuales verificables. Las ventas brutas anuales de una operación de alimentos caseros de "Class A" o de "Class B" deberán ajustarse anualmente por inflación con base en el California Consumer Price Index.

ORIGINAL

113758. (a) "Cottage food operation" means an enterprise that has no more than the amount in gross annual sales that is specified in this subdivision, is operated by a cottage food operator, and has no more than one full-time equivalent cottage food employee, not including a family member or household member of the cottage food operator, within the registered or permitted area of a private home where the cottage food operator resides and where cottage food products are prepared or packaged for direct, indirect, or direct and indirect sale to consumers pursuant to this part. A "Class A" cottage food operation shall not have more than seventy-five thousand dollars (\$75,000) in verifiable gross annual sales. A "Class B" cottage food operation shall not have more than one hundred fifty thousand dollars (\$150,000) in verifiable gross annual sales. The gross annual sales for a "Class A" or "Class B" cottage food operation shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer

Price Index.

2.47 La tasa de ajuste promedio anual se basa en el CPI de los años anteriores, como sigue:

ORIGINAL

The annual average adjustment rate is based on previous years CPI as follows:

2.48 Tope de ventas brutas anuales de la CFO, ajustado por CPI — copiado verbatim del PDF de CDPH (los montos no se convierten ni se redondean)

EFFECTIVE YEAR — AÑO DE VIGENCIA	BASED ON AVERAGE ADJUSTMENT RATE OF CPI — BASADO EN LA TASA DE AJUSTE PROMEDIO DEL CPI	CONSUMER PRICE INDEX PERCENT — PORCEN- TAJE DEL ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMI- DOR	CFO CLASS A: TOTAL SALES ALLOWANCE — CLASS A: TOPE TOTAL DE VENTAS	CFO CLASS B: TOTAL SALES ALLOWANCE — CLASS B: TOPE TOTAL DE VENTAS
January 1, 2022	2020-2021	N/A	\$75,000	\$150,000
January 1, 2023	2021-2022	7.3	\$80,475	\$160,950
January 1, 2024	2022-2023	3.9	\$83,614	\$167,227
January 1, 2025	2023-2024	3.1	\$86,206	\$172,411
January 1, 2026	2024-2025	3.1	\$88,878	\$177,756

NOTA DEL TRADUCTOR

2.49 Pie de página del PDF de CDPH, con los datos de contacto tal como figuran ahí: CDPH Food & Drug Branch, MS 7602 • P.O. Box 997435 • Sacramento, CA 95899-7435 • (800) 495-3232 • (916) 650-6650 FAX • CDPH.ca.gov. Se transcribe como nota y no como cita porque en el PDF los separadores son viñetas de una fuente incrustada que no se pueden reproducir en texto plano.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

2.50 Los topes de venta: la página web de CDPH contradice al PDF de CDPH. Verificado el 2026-09-09. (1) La página HTML ‘Cottage Food Operations’ de CDPH (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CottageFoodOperations.aspx>) dice, verbatim: ‘A Class A operator’s current maximum gross annual sales are \$75,000.’ y ‘The current gross annual sales for a Class B operator are \$150,000.’ — o sea, ‘las ventas brutas anuales máximas actuales de un operador Class A son \$75,000’ y ‘las ventas brutas anuales actuales para un operador Class B son \$150,000’. Fijate que usa la palabra ‘current’ (actuales). (2) La página HTML ‘Cottage Food Operation Requirements’ de CDPH (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CFORrequirements.aspx>) repite lo mismo, verbatim: ‘Gross Annual Sales Limit: \$75,000’ para Class A y ‘Gross Annual Sales Limit: \$150,000’ para Class B. (3) El PDF del propio CDPH, enlazado desde la página ‘Cottage Food Operations’ citada en (1) —no desde la de ‘Cottage Food Operation Requirements’ citada en (2), que el 2026-09-09 no lo enlazaba— bajo el título ‘Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit 2026 (PDF)’, dice que desde January 1, 2026 los topes son \$88,878 para Class A y \$177,756 para Class B. CUÁL PREVALECE: los del PDF. El motivo es que la propia ley, §113758(a), fija los \$75,000 y \$150,000 como cifras base y en la misma

oración ordena que ‘shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index’ (deberán ajustarse anualmente por inflación con base en el CPI de California). El ajuste no es opcional. El PDF es la publicación oficial de CDPH de ese ajuste; el texto de las páginas HTML repite la cifra base del estatuto sin aplicarle el ajuste, y no está actualizado. Advertencia práctica: si un funcionario cita los \$75,000, muéstrele el PDF de CDPH de 2026; está enlazado desde la página ‘Cottage Food Operations’ de CDPH, la de (1), bajo el título ‘Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit 2026 (PDF)’. Ojo: la página de requisitos de (2) repite los \$75,000 y no enlaza ese PDF, así que si el funcionario está leyendo esa, hay que llevarle el PDF aparte.

NOTA DEL TRADUCTOR

2.51 Qué significa todo esto para el caso concreto de una Cottage Food Operation de chocolate en el ZIP 90036 (ciudad y condado de Los Ángeles). Aclaración del traductor, no texto de ley. Class A = registro ante el Environmental Health Division del Los Angeles County Department of Public Health, con la self-certification checklist, y venta únicamente directa al consumidor, con tope de \$88,878 de ventas brutas anuales en 2026. Class B = permiso, inspección inicial antes de que te den el número, venta directa e indirecta (por ejemplo a tiendas y restaurantes que revenden), con tope de \$177,756 en 2026. En los dos casos: renovación anual, el registro o permiso no se transfiere a otra persona ni a otra dirección, hay que llevarlo encima al vender, y sirve para vender en todo California aunque lo emita un solo condado. Antes de fijar el catálogo hay que confirmar cada producto de chocolate contra la Approved Cottage Foods List de CDPH, porque la lista mínima del estatuto no nombra bombones ni trufas.

3 Health and Safety Code §114365.2, Government Code §51035 y Food and Agricultural Code §§82000–82001

Health and Safety Code §114365.2, Government Code §51035, and Food and Agricultural Code §§82000–82001

EMISOR	California Legislature
VERSIÓN OFICIAL	HSC §114365.2: Amended by Stats. 2021, Ch. 155, Sec. 9. (AB 831) Effective January 1, 2022 GOV §51035: Added by Stats. 2012, Ch. 415, Sec. 2. (AB 1616) Effective January 1, 2013 FAC §82000: Added by Stats. 2017, Ch. 787, Sec. 2. (AB 954) Effective January 1, 2018 FAC §82001: Amended by Stats. 2025, Ch. 67, Sec. 82. (AB 1170) Effective January 1, 2026, texto sustantivo de AB 660, Chapter 911, Statutes of 2024
FUENTE	https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode...
VERIFICADO	2026-09-09

Las tres leyes de California que rigen, para una Cottage Food Operation, las reglas sanitarias de la cocina, el food processor course obligatorio con su plazo de tres meses y su renovación cada tres años, lo que debe decir la etiqueta, lo que debe decir la publicidad en el sitio web y las redes sociales, el límite al poder de la ciudad para zonificar o prohibir el negocio en la casa, y cómo debe escribirse una fecha de vencimiento desde el 1 de julio de 2026.

3.1 Health and Safety Code §114365.2 — Cottage Food Operations: sanidad, capacitación y etiquetado

Health and Safety Code §114365.2 — Cottage Food Operations: sanitation, training, and labeling

NOTA DEL TRADUCTOR

3.2 Fuente de esta sección: https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=HSC§ionNum=114365.2 — texto traído el 2026-09-09. Versión vigente: Amended by Stats. 2021, Ch. 155, Sec. 9. (AB 831) Effective January 1, 2022.

3.3 114365.2. Una Cottage Food Operation que esté registrada o que tenga un permiso emitido conforme a la Sección 114365 será considerada un establecimiento de servicio de alimentos restringido (*restricted food service facility*) para efectos de las Secciones 113953.3, 114259.5, 114285 y 114286, y estará sujeta a ellas. Una Cottage Food Operation que esté registrada o que tenga un permiso también estará sujeta a las Secciones 113967, 113973, 113980, 114259.5, 114405, 114407, 114409, 114411 y 114413, y a todos los requisitos siguientes:

ORIGINAL

114365.2. A cottage food operation that is registered or has a permit issued pursuant to Section 114365 shall be considered a restricted food service facility for purposes of, and subject to, Sections 113953.3, 114259.5, 114285, and 114286. A cottage food operation that is registered or has a permit also shall be subject to Sections 113967, 113973, 113980, 114259.5, 114405, 114407, 114409, 114411, and 114413, and to all of the following requirements:

3.4 (a) Toda persona con una enfermedad contagiosa deberá abstenerse de trabajar en el área registrada o permitida de la Cottage Food Operation.

ORIGINAL

(a) A person with a contagious illness shall refrain from work in the registered or permitted area of the cottage food operation.

3.5 (b) Toda persona que participe en la preparación o el empaque de productos de cottage food (*cottage food products*) deberá mantener limpias sus manos y las porciones expuestas de sus brazos, y deberá lavarse las manos antes de cualquier actividad de preparación o empaque de alimentos en una Cottage Food Operation.

ORIGINAL

(b) A person involved in the preparation or packaging of cottage food products shall keep their hands and exposed portions of their arms clean and shall wash their hands before any food preparation or packaging activity in a cottage food operation.

3.6 (c) El agua utilizada durante la preparación de productos de cottage food deberá cumplir con las normas de agua potable descritas en la Sección 113869, o conforme a la autoridad reguladora local. No se le exigirá a una Cottage Food Operation tener una conexión indirecta al alcantarillado (*indirect sewer connection*). El agua utilizada durante la preparación de productos de cottage food incluye todo lo siguiente:

ORIGINAL

(c) Water used during the preparation of cottage food products shall meet the potable drinking water standards described in Section 113869, or in accordance with the local regulatory authority. A cottage food operation shall not be required to have an indirect sewer connection. Water used during the preparation of cottage food products includes all of the following:

3.7 §114365.2(c)(1)–(3) — Qué cuenta como “agua usada en la preparación”

(1) The washing, sanitizing, and drying of any equipment used in the preparation of a cottage food product.

(2) The washing, sanitizing, and drying of hands and arms.

(3) Water used as an ingredient.

(1) El lavado, la desinfección y el secado de cualquier equipo utilizado en la preparación de un producto de cottage food.

(2) El lavado, la desinfección y el secado de manos y brazos.

(3) El agua utilizada como ingrediente.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.8 Sobre (c): la ley dice que no se exige “indirect sewer connection”. Eso libera al CFO de instalar el desagüe indirecto que sí se le exige a una cocina comercial; no lo libera de tener agua potable ni de tener un lavamanos utilizable. La frase “or in accordance with the local regulatory authority” es ambigua en el original: no aclara si la autoridad local puede fijar un estándar distinto o sólo verificar el mismo estándar. La traducción conserva la ambigüedad.

3.9 (d) Toda persona que prepare o empaque productos de cottage food deberá completar un curso para procesadores de alimentos (*food processor course*) aprobado por el departamento y publicado en el sitio web de internet del departamento para proteger la salud pública, dentro de los tres meses de

haberse registrado y cada tres años durante la operación. El curso no deberá exceder las cuatro horas de duración. El departamento trabajará con la agencia local de aplicación (*local enforcement agency*) para asegurar que los operadores de cottage food sean debidamente notificados del lugar, la fecha y la hora de las clases ofrecidas.

ORIGINAL

(d) A person who prepares or packages cottage food products shall complete a food processor course approved by the department and posted on the department's internet website to protect the public health within three months of becoming registered and every three years during operation. The course shall not exceed four hours in length. The department shall work with the local enforcement agency to ensure that cottage food operators are properly notified of the location, date, and time of the classes offered.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.10 Sobre (d): en el original, la frase “to protect the public health” queda colgando entre “posted on the department’s internet website” y el plazo “within three months”, y gramaticalmente puede modificar al curso, a la publicación o al departamento. La traducción conserva ese orden y esa ambigüedad. Lo que no es ambiguo son los tres números: **tres meses** desde el registro, **cada tres años** mientras se opere, y un tope de **cuatro horas** de duración.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.11 Sobre (d), quién debe tomarlo: la ley dice “A person who prepares or packages cottage food products”, no “el operador”. Alcanza a cualquiera que prepare o empaque, incluido un empleado o un familiar que ayude. CDPH lo confirma en su página Cottage Food Operator Training (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CFOperatorTraining.aspx>), traída el 2026-09-09, que dice verbatim: “Any person who prepares or packages cottage food must complete a food processor course within three months of becoming registered or permitted and every three years during operation.” Traducción: “Toda persona que prepare o empaque cottage food debe completar un curso para procesadores de alimentos dentro de los tres meses de haberse registrado o haber obtenido el permiso, y cada tres años durante la operación.”

3.12 (e) Una Cottage Food Operation deberá etiquetar correctamente todos los productos de cottage food en cumplimiento del Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 y siguientes). Adicionalmente, en la medida en que la ley federal lo permita, la etiqueta deberá incluir, entre otros, todo lo siguiente:

ORIGINAL

(e) A cottage food operation shall properly label all cottage food products in compliance with the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 et seq.). Additionally, to the extent permitted by federal law, the label shall include, but is not limited to, all of the following:

3.13 §114365.2(e)(1)–(5) — Qué debe decir la etiqueta

(1) *The words “Made in a Home Kitchen” or “Repackaged in a Home Kitchen,” as applicable, with a description of any purchased whole ready-to-eat product not used as an ingredient in 12-point type on the cottage food product’s primary display panel.*

(2) *The name commonly used for the food product or an adequately descriptive name.*

(3) *The name of the cottage food operation which produced the cottage food product.*

(4) *The registration or permit number of the “Class A” or “Class B” cottage food operation, respectively, which produced the cottage food product and the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit or registration number.*

(5) *The ingredients of the cottage food product, in descending order of predominance by weight, if the product contains two or more ingredients.*

(1) Las palabras “Made in a Home Kitchen” o “Repackaged in a Home Kitchen”, según corresponda, con una descripción de cualquier producto entero listo para comer que se haya comprado y no se use como ingrediente, en tipografía de 12 puntos en el panel principal de exhibición (*primary display panel*) del producto de cottage food.

(2) El nombre de uso común del producto alimenticio o un nombre suficientemente descriptivo.

(3) El nombre de la Cottage Food Operation que produjo el producto de cottage food.

(4) El número de registro o de permiso de la Cottage Food Operation “Class A” o “Class B”, respectivamente, que produjo el producto de cottage food, y el nombre del condado de la agencia local de aplicación que emitió el número de permiso o de registro.

(5) Los ingredientes del producto de cottage food, en orden descendente de predominancia por peso, si el producto contiene dos o más ingredientes.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.14 Sobre (e)(1): la redacción en inglés es defectuosa — “in 12-point type” aparece al final, después de la descripción del producto listo para comer, de modo que literalmente podría leerse como si el tamaño de 12 puntos aplicara a esa descripción y no a las palabras “Made in a Home Kitchen”. La lectura que aplican CDPH y el condado es que las 12 puntos rigen para “Made in a Home Kitchen” en el panel principal. La traducción mantiene el orden del original; esta nota registra la lectura oficial.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.15 Sobre (e)(4), aplicado al caso: para una Class A registrada en el condado de Los Ángeles, la etiqueta lleva el número de registro y el nombre del condado, es decir “Los Angeles County”. El texto vigente pide el nombre del condado tanto para “Class A” como para “Class B” — ver el bloque de discrepancia más abajo.

3.16 (f) Una Cottage Food Operation que haga publicidad al público, incluso a través de un sitio web de internet, una plataforma de redes sociales, un periódico, un boletín u otro anuncio público, deberá indicar lo siguiente en el anuncio:

ORIGINAL

(f) A cottage food operation that advertises to the public, including through an internet website, social media platform, newspaper, newsletter, or other public announcement, shall indicate the following on the advertisement:

3.17 §114365.2(f)(1)–(3) — Qué debe aparecer en la publicidad, el sitio web y las redes sociales

(1) *The county of approval.*

(2) *The permit or registration number.*

(1) El condado de aprobación.

(2) El número de permiso o de registro.

(3) A statement that the food prepared is “Made in a Home Kitchen” or “Repackaged in a Home Kitchen,” as applicable.

(3) Una declaración de que el alimento preparado está “Made in a Home Kitchen” o “Repackaged in a Home Kitchen”, según corresponda.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.18 Sobre (f), aplicado al caso: esta obligación no es sólo para el envoltorio del chocolate. Alcanza al sitio web, al perfil y a las publicaciones de Instagram, TikTok, Facebook, a un puesto en una feria y a cualquier “otro anuncio público”. La ley exige tres datos en el anuncio: el condado, el número, y la frase. Una línea que los cumple los tres, en la bio del perfil y en el pie del sitio, sería del tipo: “Los Angeles County — CFO Registration # _____ — Made in a Home Kitchen”. Las tres palabras “Made in a Home Kitchen” se dejan en inglés porque la ley exige esa frase exacta.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.19 Sobre (f), límite de la traducción: el texto legal no dice en qué tamaño de letra ni en qué lugar del anuncio deben ir estos tres datos, y tampoco dice si basta ponerlos una vez en el perfil o si hay que repetirlos en cada publicación. El requisito de 12 puntos de (e)(1) está escrito sólo para la etiqueta del producto, no para la publicidad. Donde la ley calla, esta traducción calla.

3.20 (Modificada por Stats. 2021, Ch. 155, Sec. 9. (AB 831) Vigente desde el 1 de enero de 2022.)

ORIGINAL

(Amended by Stats. 2021, Ch. 155, Sec. 9. (AB 831) Effective January 1, 2022.)

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

3.21 Curso cada tres años. El Health and Safety Code §114365.2(d) exige el food processor course “within three months of becoming registered and every three years during operation”, con tope de cuatro horas. La guía oficial del condado, “Cottage Food Operations Guide” del Los Angeles County Department of Public Health (<http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/cottage-food-operations-guide.pdf>, archivo PDF fechado 2025, traído el 2026-09-09), dice en su sección VI verbatim: “A person who prepares or packages cottage food products shall complete a food processor course by the California Department of Public Health (CDPH) within three months of becoming registered.” La guía del condado OMITE la renovación cada tres años y omite el tope de cuatro horas. PREVALECE LA LEY: el curso se renueva cada tres años. CDPH concuerda con la ley en su página de capacitación. Consecuencia práctica: no alcanza con haber tomado el curso al registrarse; hay que agendar la renovación.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

3.22 Nombre del condado en la etiqueta de una Class A. El Health and Safety Code §114365.2(e)(4) vigente exige el número “of the ‘Class A’ or ‘Class B’ cottage food operation, respectively, which produced the cottage food product and the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit or registration number” — sin limitar el nombre del condado a una sola clase. La “Cottage Food Operations Guide” del condado de Los Ángeles, sección VIII, dice verbatim: “The registration or permit number of the Class A or Class B CFO, respectively, which produced

the cottage food product and, in the case of a Class B CFO, the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit number.” La guía del condado restringe el nombre del condado únicamente a la Class B. PREVALECE LA LEY: conviene incluir “Los Angeles County” en la etiqueta aunque se opere como Class A. Ponerlo cumple ambas lecturas; omitirlo incumple la ley estatal.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

3.23 La publicidad en el sitio web y las redes sociales. El Health and Safety Code §114365.2(f) obliga a mostrar el condado, el número y “Made in a Home Kitchen” en el sitio web, las redes sociales y cualquier anuncio público. La “Cottage Food Operations Guide” del condado de Los Ángeles tiene una sección titulada “X. FOOD BUSINESS ADVERTISING” que trata únicamente otro tema — dice verbatim: “A cottage food product that is served by a food business, such as restaurant, without packaging or labeling, shall be identified to the consumer as homemade on the menu, menu board, or other location that would reasonably inform a consumer of its homemade status.” La guía del condado NO menciona el requisito de §114365.2(f) para el sitio web ni las redes sociales. PREVALECE LA LEY: el requisito existe y es exigible aunque la guía del condado no lo repita. Es el punto de esta sección donde más fácil es quedar en falta sin saberlo.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

3.24 Tope de ventas brutas anuales (fuera del alcance de este documento, pero en la misma guía del condado). La “Cottage Food Operations Guide” del condado de Los Ángeles, sección XI, dice verbatim: “The CFO is limited to the following amount of gross annual sales: In 2014 \$45,000; In 2015 and in subsequent years \$50,000”. El Health and Safety Code §113758(a) vigente (traído el 2026-09-09) dice verbatim: “A ‘Class A’ cottage food operation shall not have more than seventy-five thousand dollars (\$75,000) in verifiable gross annual sales. A ‘Class B’ cottage food operation shall not have more than one hundred fifty thousand dollars (\$150,000) in verifiable gross annual sales.” PREVALECE LA LEY: \$75,000 para Class A y \$150,000 para Class B, ajustados anualmente por inflación según el California Consumer Price Index. La cifra de \$50,000 de la guía del condado está desactualizada. Se registra aquí porque el documento del condado que se cita en los bloques anteriores contiene el error, y quien lo lea entero puede creerlo.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.25 Etiqueta: dos requisitos que el condado exige y la ley estatal no enumera. La “Cottage Food Operations Guide” del condado, sección VIII, agrega a la etiqueta “The physical address for Cottage Food Operation (street number, street name, city, state, zip code)” y “The net quality (count, weight, or volume) of the food product. It must be stated in both English (pound) units and Metric units (grams).” Ninguno de los dos aparece en la lista de §114365.2(e). No es una contradicción: §114365.2(e) empieza remitiendo al Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, que sí exige nombre y domicilio del responsable y la cantidad neta del contenido, y la lista estatal dice “shall include, but is not limited to”. Es decir, el condado está explicitando lo que la ley federal ya obliga. Conclusión práctica: la etiqueta lleva también domicilio físico y peso neto en libras y gramos. (“net quality” en la guía es un error de tipeo del condado por “net quantity”).

3.26 Government Code §51035 — Cottage Food Operations: zonificación y permisos locales

Government Code §51035 — Cottage Food Operations: local zoning and permits

NOTA DEL TRADUCTOR

3.27 Fuente de esta sección: https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=GOV§ionNum=51035 — texto traído el 2026-09-09. Versión vigente: Added by Stats. 2012, Ch. 415, Sec. 2. (AB 1616) Effective January 1, 2013.

3.28 51035. (a) Una ciudad, un condado, o una ciudad y condado no deberá prohibir una Cottage Food Operation, según se define en la Sección 113758 del Health and Safety Code, en ninguna vivienda residencial, sino que deberá hacer una de las siguientes cosas:

ORIGINAL

51035. (a) A city, county, or city and county shall not prohibit a cottage food operation, as defined in Section 113758 of the Health and Safety Code, in any residential dwellings, but shall do one of the following:

3.29 (1) Clasificar una Cottage Food Operation como un uso permitido de propiedad residencial para efectos de zonificación.

ORIGINAL

(1) Classify a cottage food operation as a permitted use of residential property for zoning purposes.

3.30 (2) Otorgar un permiso no discrecional para usar una residencia como cualquier Cottage Food Operation que cumpla con las ordenanzas locales que prescriban normas, restricciones y requisitos razonables en materia de separación y concentración, control de tránsito, estacionamiento y control de ruido relativos a esas viviendas. Toda norma de ruido deberá ser consistente con las ordenanzas locales de ruido que implementan el elemento de ruido del plan general. El permiso emitido conforme a este párrafo deberá ser otorgado por el administrador de zonificación (*zoning administrator*) o, si no hay administrador de zonificación, por la persona o personas designadas por la agencia de planificación para otorgar estos permisos, previa la certificación, sin audiencia.

ORIGINAL

(2) Grant a nondiscretionary permit to use a residence as any cottage food operation that complies with local ordinances prescribing reasonable standards, restrictions, and requirements concerning spacing and concentration, traffic control, parking, and noise control relating to those homes. Any noise standards shall be consistent with local noise ordinances implementing the noise element of the general plan. The permit issued pursuant to this paragraph shall be granted by the zoning administrator, or if there is no zoning administrator, by the person or persons designated by the planning agency to grant these permits, upon the certification without a hearing.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.31 Sobre (a)(2): la frase final del original, “upon the certification without a hearing”, es defectuosa — dice “la certificación” con artículo definido pero nunca antes menciona ninguna certificación, así que no se sabe a cuál se refiere. Lo único claro es que el permiso se otorga sin audiencia pública. La traducción deja la ambigüedad tal cual.

3.32 (3) Exigir que cualquier Cottage Food Operation solicite un permiso para usar una residencia para su operación. El administrador de zonificación o, si no hay administrador de zonificación, la persona o

personas designadas por la agencia de planificación para tramitar los permisos de uso, deberán revisar y resolver las solicitudes. El permiso de uso deberá otorgarse si la Cottage Food Operation cumple con las ordenanzas locales, si las hubiera, que prescriban normas, restricciones y requisitos razonables en cuanto a los siguientes factores: separación y concentración, control de tránsito, estacionamiento y control de ruido relativos a esas viviendas. Toda norma de ruido deberá ser consistente con las ordenanzas locales de ruido que implementan el elemento de ruido del plan general. El gobierno local deberá tramitar cualquier permiso requerido de la manera más económica posible. Las tarifas cobradas por la revisión no deberán exceder los costos del proceso de revisión y de permiso. Un solicitante podrá pedir una verificación de las tarifas, y la ciudad, el condado, o la ciudad y condado deberá proporcionarle al solicitante un desglose por escrito dentro de los 45 días de la solicitud. El formulario de solicitud para permisos de Cottage Food Operation deberá incluir una declaración del derecho del solicitante a pedir la verificación de tarifas por escrito.

ORIGINAL

(3) Require any cottage food operation to apply for a permit to use a residence for its operation. The zoning administrator, or if there is no zoning administrator, the person or persons designated by the planning agency to handle the use permits, shall review and decide the applications. The use permit shall be granted if the cottage food operation complies with local ordinances, if any, prescribing reasonable standards, restrictions, and requirements concerning the following factors: spacing and concentration, traffic control, parking, and noise control relating to those homes. Any noise standards shall be consistent with local noise ordinances implementing the noise element of the general plan. The local government shall process any required permit as economically as possible. Fees charged for review shall not exceed the costs of the review and permit process. An applicant may request a verification of fees, and the city, county, or city and county shall provide the applicant with a written breakdown within 45 days of the request. The application form for cottage food operation permits shall include a statement of the applicant's right to request the written fee verification.

3.33 Las tres opciones que §51035(a) le deja al gobierno local

OPCIÓN	QUÉ OBLIGA A HACER EL GOBIERNO LOCAL	QUÉ SIGNIFICA PARA EL CFO
(a)(1)	Clasificar el CFO como uso permitido (<i>permitted use</i>) de propiedad residencial para zonificación.	No hay que pedir permiso de uso. Es la opción más liviana.
(a)(2)	Otorgar un permiso no discrecional a quien cumpla las ordenanzas de separación y concentración, tránsito, estacionamiento y ruido. Sin audiencia.	Hay trámite, pero no hay discreción: si se cumplen los estándares, el permiso se otorga.
(a)(3)	Exigir solicitud de permiso de uso, revisada por el zoning administrator. Debe otorgarse si se cumplen las ordenanzas. Tarifas topeadas al costo. Desglose por escrito en 45 días.	Hay trámite y hay revisión, pero el permiso “shall be granted” si se cumple. La tarifa no puede ser recaudatoria.
Prohibir	No es una opción. §51035(a) dice “shall not prohibit”.	Ninguna ciudad ni condado de California puede prohibir un CFO en una vivienda.

3.34 (b) En relación con cualquier acción tomada conforme al párrafo (2) o (3) de la subdivisión (a), una ciudad, un condado, o una ciudad y condado deberá hacer todo lo siguiente:

ORIGINAL

(b) In connection with any action taken pursuant to paragraph (2) or (3) of subdivision (a), a city, county, or city and county shall do all of the following:

3.35 (1) A solicitud de un solicitante, proporcionar una lista de los permisos y tarifas que exige la ciudad, el condado, o la ciudad y condado, incluida información sobre otros permisos que puedan ser exigidos por otros departamentos de la ciudad, el condado, o la ciudad y condado, o por otras agencias públicas. La ciudad, el condado, o la ciudad y condado deberá, a solicitud de cualquier solicitante, proporcionar también información sobre la duración prevista para revisar y tramitar la solicitud de permiso.

ORIGINAL

(1) Upon the request of an applicant, provide a list of the permits and fees that are required by the city, county, or city and county, including information about other permits that may be required by other departments in the city, county, or city and county, or by other public agencies. The city, county, or city and county shall, upon request of any applicant, also provide information about the anticipated length of time for reviewing and processing the permit application.

3.36 (2) A solicitud de un solicitante, proporcionar información sobre el desglose de cualquier tarifa individual cobrada en relación con la emisión del permiso.

ORIGINAL

(2) Upon the request of an applicant, provide information on the breakdown of any individual fees charged in connection with the issuance of the permit.

3.37 (3) Si se exige un depósito para cubrir el costo del permiso, proporcionar información al solicitante sobre el costo final estimado del permiso para el solicitante, y los procedimientos para recibir un reembolso de la porción del depósito no utilizada.

ORIGINAL

(3) If a deposit is required to cover the cost of the permit, provide information to the applicant about the estimated final cost to the applicant of the permit, and procedures for receiving a refund from the portion of the deposit not used.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.38 Sobre (a)(3) y (b): estos derechos hay que ejercerlos. La ley dice “An applicant may request” y “Upon the request of an applicant” — la ciudad no está obligada a entregar el desglose de tarifas de oficio, sino cuando se lo piden. El plazo de **45 días** para el desglose por escrito corre desde la solicitud. Conviene pedirlo por escrito y guardar la fecha.

3.39 (c) El uso de una residencia para los fines de una Cottage Food Operation no constituirá un cambio de ocupación (*change of occupancy*) para efectos de la State Housing Law (Parte 1.5 (que comienza con la Sección 17910) de la División 13 del Health and Safety Code), ni para efectos de los códigos locales de construcción e incendios.

ORIGINAL

(c) Use of a residence for the purposes of a cottage food operation shall not constitute a change of occupancy for purposes of the State Housing Law (Part 1.5 (commencing with Section 17910) of Division 13 of the Health and Safety Code), or for purposes of local building and fire codes.

3.40 (d) Las Cottage Food Operations serán consideradas residencias para efectos del State Uniform Building Standards Code y de los códigos locales de construcción e incendios.

ORIGINAL

(d) Cottage food operations shall be considered residences for the purposes of the State Uniform Building Standards Code and local building and fire codes.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.41 Sobre (c) y (d), por qué importan tanto: sin estos dos incisos, hacer chocolate para vender en la cocina de la casa podría reclasificar la vivienda como ocupación comercial, y eso dispararía exigencias de construcción y de bomberos propias de un local comercial — salidas, rociadores, materiales, ventilación. Los incisos (c) y (d) lo impiden expresamente: la casa sigue siendo una casa. No hay que instalar nada de grado comercial por el solo hecho de operar como CFO.

3.42 (Agregada por Stats. 2012, Ch. 415, Sec. 2. (AB 1616) Vigente desde el 1 de enero de 2013.)

ORIGINAL

(Added by Stats. 2012, Ch. 415, Sec. 2. (AB 1616) Effective January 1, 2013.)

NOTA DEL TRADUCTOR

3.43 Aplicación al caso concreto (ZIP 90036): el 90036 está dentro de los límites de la City of Los Angeles, no en área no incorporada del condado. Por eso hay dos autoridades distintas y no hay que confundirlas: (1) la zonificación y el uso de la vivienda los rige la City of Los Angeles a través de su Department of City Planning — es la ciudad la que elige entre las tres opciones de §51035(a); (2) el registro sanitario del CFO y la inspección de alimentos los hace el Los Angeles County Department of Public Health, Environmental Health Division, que es la local enforcement agency para toda el área, incluidas las ciudades incorporadas. El número de registro y el nombre del condado que van en la etiqueta y en la publicidad salen del condado, no de la ciudad. Esta nota es del traductor: ninguna de las tres leyes traducidas aquí dice esto, y conviene confirmar el punto de zonificación con la City of Los Angeles antes de operar.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.44 La “Cottage Food Operations Guide” del Los Angeles County Department of Public Health, sección VI, lo dice así, verbatim: “NOTE: For both types of Cottage Food Operations, the Cottage Food Operator must contact their local city/county planning department for approval.” Traducción: “NOTA: Para ambos tipos de Cottage Food Operations, el Cottage Food Operator debe contactar a su departamento local de planificación de la ciudad o del condado para obtener aprobación.” Leído junto con §51035, “aprobación” no puede significar que la ciudad pueda decir que no: puede fijar condiciones razonables de las enumeradas, pero no prohibir.

3.45 California Food and Agricultural Code, División 25 (§§82000–82001) — Etiquetado de alimentos: fechas de calidad, fechas de seguridad y fechas “sell by” (AB 660)

California Food and Agricultural Code, Division 25 (§§82000–82001) — Food Labeling: quality dates, safety dates, and sell-by dates (AB 660)

NOTA DEL TRADUCTOR

3.46 Fuentes de esta sección: https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=FAC§ionNum=82000 y https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displaySection.xhtml?lawCode=FAC§ionNum=82001 — textos traídos el 2026-09-09. La División 25 se titula “Food Labeling [82000 - 82001]”: consta únicamente de esas dos secciones; no existen §82002 y siguientes.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.47 Genealogía de la norma, para evitar confusiones de citas. AB 660 (Irwin) fue “Chaptered by Secretary of State - Chapter 911, Statutes of 2024” el 09/28/24, y su título oficial es “An act to amend Sections 36004 and 82001 of the Food and Agricultural Code, and to amend Section 114057.1 of the Health and Safety Code, relating to food and beverage products.” Es decir, AB 660 no creó la División 25 sino que reescribió §82001; la división había sido agregada por Stats. 2017, Ch. 787, Sec. 2 (AB 954). El texto vigente hoy de §82001 lleva la cita “Amended by Stats. 2025, Ch. 67, Sec. 82. (AB 1170) Effective January 1, 2026”, una ley de mantenimiento posterior. Lo que se traduce abajo es el texto de la ley vigente al 2026-09-09, que es el que rige, no el texto del proyecto AB 660.

3.48 82000. Para efectos de esta división, se aplican las siguientes definiciones:

ORIGINAL

82000. For purposes of this division, the following definitions apply:

3.49 §82000 — Definiciones

(a) “Quality date” means a date on a label affixed to the packaging or a container of food that communicates to consumers the date after which the food quality may begin to deteriorate but the food may still be acceptable for consumption.

(b) “Safety date” means a date on a label affixed to the packaging or container of food that communicates to consumers that the food should be consumed or frozen, if appropriate, by the date listed on the package that applies to perishable products with potential safety implications over time.

(a) “Quality date” (fecha de calidad) significa una fecha en una etiqueta adherida al empaque o a un envase de alimento que comunica a los consumidores la fecha después de la cual la calidad del alimento puede comenzar a deteriorarse, pero el alimento aún puede ser aceptable para el consumo.

(b) “Safety date” (fecha de seguridad) significa una fecha en una etiqueta adherida al empaque o al envase de alimento que comunica a los consumidores que el alimento debería consumirse o congelarse, si corresponde, para la fecha indicada en el paquete, que aplica a productos perecederos con potenciales implicaciones de seguridad con el paso del tiempo.

(c) “‘Sell by’ date” means a date on a label affixed to the packaging or container of food that is intended to communicate primarily to a distributor or retailer for purposes of stock rotation and that is not a quality date or a safety date.

(c) “Fecha ‘sell by’” significa una fecha en una etiqueta adherida al empaque o al envase de alimento que está destinada a comunicar principalmente a un distribuidor o a un minorista para efectos de rotación de inventario, y que no es una quality date ni una safety date.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.50 Sobre §82000(b): en el original, la cláusula “that applies to perishable products with potential safety implications over time” queda pegada a “the package”, de modo que literalmente parecería calificar al paquete y no a la fecha. La lectura razonable es que califica a la fecha de seguridad. La traducción conserva el orden y la ambigüedad del original.

3.51 (Agregada por Stats. 2017, Ch. 787, Sec. 2. (AB 954) Vigente desde el 1 de enero de 2018.)

ORIGINAL

(Added by Stats. 2017, Ch. 787, Sec. 2. (AB 954) Effective January 1, 2018.)

3.52 82001. (a) En y a partir del 1 de julio de 2026, un fabricante, procesador o minorista de alimentos responsable del etiquetado de productos alimenticios para consumo humano que elija, o que de otro modo esté obligado por ley, a mostrar una etiqueta de fecha para comunicar una fecha de calidad o de seguridad en un producto alimenticio fabricado en o después del 1 de julio de 2026, deberá usar uno de los siguientes términos uniformes en la etiqueta de fecha:

ORIGINAL

82001. (a) On and after July 1, 2026, a food manufacturer, processor, or retailer responsible for the labeling of food items for human consumption that chooses, or is otherwise required by law, to display a date label to communicate a quality or safety date on a food item manufactured on or after July 1, 2026, shall use one of the following uniform terms on the date label:

3.53 §82001(a)(1)–(4) — Los únicos términos permitidos

(1) “BEST if Used by” or “BEST if Used or Frozen by” to indicate the quality date of the food item.

(2) “USE by” or “USE by or Freeze by” to indicate the safety date of the food item.

(3) “BB” to indicate the quality date of the food item if the food item is too small to include the uniform term described in paragraph (1) or if the food item is a beverage as defined in Section 14504 of the Public Resources Code.

(4) “UB” to indicate the safety date of the food item if the food item is too small to include the uniform term described in paragraph (2).

(1) “BEST if Used by” o “BEST if Used or Frozen by” para indicar la quality date del producto alimenticio.

(2) “USE by” o “USE by or Freeze by” para indicar la safety date del producto alimenticio.

(3) “BB” para indicar la quality date del producto alimenticio si el producto alimenticio es demasiado pequeño para incluir el término uniforme descrito en el párrafo (1), o si el producto alimenticio es una bebida según se define en la Sección 14504 del Public Resources Code.

(4) “UB” para indicar la safety date del producto alimenticio si el producto alimenticio es demasiado pequeño para incluir el término uniforme descrito en el párrafo (2).

NOTA DEL TRADUCTOR

3.54 Sobre la escritura exacta: la ley escribe “BEST if Used by” y “USE by” con esas mayúsculas y minúsculas. Se copian tal cual, sin traducir y sin cambiar el uso de mayúsculas. Escribir “Best if used by” o “Use By” no es lo que dice el texto legal.

3.55 (b) (1) Una persona no deberá vender ni ofrecer para la venta en el estado un producto alimenticio para consumo humano fabricado en o después del 1 de julio de 2026 que muestre una etiqueta de fecha de calidad o de seguridad que no esté etiquetada de conformidad con la subdivisión (a).

ORIGINAL

(b) (1) A person shall not sell or offer for sale in the state a food item for human consumption manufactured on or after July 1, 2026, that displays a quality or safety date label that is not labeled in accordance with subdivision (a).

3.56 (2) Una persona no deberá vender ni ofrecer para la venta en el estado un producto alimenticio para consumo humano fabricado en o después del 1 de julio de 2026 que esté etiquetado con la frase “sell by”. Este párrafo no prohíbe el uso de fechas “sell by” que se presenten en un formato codificado que no sea fácilmente legible por los consumidores y que no use la frase “sell by”.

ORIGINAL

(2) A person shall not sell or offer for sale in the state a food item for human consumption manufactured on or after July 1, 2026, that is labeled with the phrase “sell by.” This paragraph does not prohibit the use of “sell by” dates that are presented in a coded format that are not easily readable by consumers and that do not use the phrase “sell by.”

NOTA DEL TRADUCTOR

3.57 Sobre (b)(2), fecha crítica: la prohibición rige “on or after July 1, 2026”. Hoy es 2026-09-09, así que **ya está en vigor**. No es una obligación futura que se pueda postergar. Cualquier chocolate fabricado desde el 1 de julio de 2026 no puede llevar la frase “sell by” en la etiqueta.

3.58 (c) (1) El departamento podrá aceptar fondos no estatales de fuentes públicas y privadas para, en su sitio web de internet, educar a los consumidores sobre el significado de las quality dates y las safety dates especificadas en esta sección.

ORIGINAL

(c) (1) The department may accept nonstate funds from public and private sources to, on its internet website, educate consumers about the meaning of the quality dates and safety dates specified in this section.

3.59 (2) Los fondos aceptados por el departamento conforme al párrafo (1) serán depositados en la Consumer Education Account, la cual se crea por la presente dentro del Department of Food and Agriculture Fund.

ORIGINAL

(2) Funds accepted by the department pursuant to paragraph (1) shall be deposited into the Consumer Education Account, which is hereby created in the Department of Food and Agriculture Fund.

3.60 (3) No obstante la Sección 13340 del Government Code, todos los fondos de la Consumer Education Account quedan por la presente apropiados de manera continua al departamento, sin considera-

ción de años fiscales, para llevar a cabo el propósito previsto en el párrafo (1).

ORIGINAL

(3) Notwithstanding Section 13340 of the Government Code, all funds in the Consumer Education Account are hereby continuously appropriated to the department without regard to fiscal years to carry out the purpose provided in paragraph (1).

NOTA DEL TRADUCTOR

3.61 La subdivisión (c) se traduce por completitud, pero no crea ninguna obligación para un CFO: regula cómo el California Department of Food and Agriculture financia su campaña de educación al consumidor. “The department” en esta sección es el Department of Food and Agriculture, no CDPH.

3.62 (d) (1) Esta sección no prohíbe, y no deberá interpretarse como que desalienta, la venta, donación o uso de alimentos después de que haya pasado la quality date del alimento conforme al párrafo (1) de la subdivisión (a). Un establecimiento minorista de alimentos (*retail food facility*) podrá donar un producto alimenticio para consumo humano que no esté etiquetado de conformidad con esta sección.

ORIGINAL

(d) (1) This section does not prohibit, and shall not be construed to discourage, the sale, donation, or use of food after the food’s quality date pursuant to paragraph (1) of subdivision (a) has passed. A retail food facility may donate a food item for human consumption that is not labeled in accordance with this section.

3.63 (2) A menos que otra ley lo exija, esta sección no deberá interpretarse como que exige el uso o la exhibición de una etiqueta de fecha en un producto alimenticio para consumo humano, a menos que el producto alimenticio muestre una etiqueta de fecha.

ORIGINAL

(2) Unless otherwise required by law, this section shall not be construed to require the use or display of a date label on a food item for human consumption unless the food item displays a date label.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.64 Sobre (d)(2): la frase es circular en el original — dice que no obliga a poner una etiqueta de fecha salvo que el producto ya muestre una etiqueta de fecha. La traducción conserva la circularidad. El sentido práctico, y éste sí es claro leyendo (a) junto con (d)(2), es: **nadie te obliga a poner fecha; pero si ponés una, tiene que usar los términos de (a).**

3.65 (3) Esta sección no prohíbe el uso o la exhibición de una etiqueta que permita a los consumidores ver información en línea sobre un producto alimenticio para consumo humano.

ORIGINAL

(3) This section does not prohibit the use or display of a label that allows consumers to view online information about a food item for human consumption.

3.66 (4) No obstante las subdivisiones (a) y (b), en y a partir del 1 de julio de 2026, una tienda de comestibles (*grocery store*) podrá mostrar una etiqueta con la frase “packed on” en un alimento preparado (*prepared food item*) y podrá vender u ofrecer para la venta en el estado el alimento preparado con esa etiqueta, si el alimento preparado también muestra una etiqueta de fecha de calidad o de seguridad de conformidad con la subdivisión (a).

ORIGINAL

(4) Notwithstanding subdivisions (a) and (b), on and after July 1, 2026, a grocery store may display a label with the phrase “packed on” on a prepared food item and may sell or offer for sale in the state the prepared food item with that label if the prepared food item also displays a quality or safety date label in accordance with subdivision (a).

3.67 (5) Esta sección no prohíbe que una persona muestre, en vino, en una bebida espirituosa destilada, o en un producto a base de vino o de bebida espirituosa destilada embotellado o empacado en o después del 1 de julio de 2026, una etiqueta con una declaración que comunique la fecha en que el vino, la bebida espirituosa destilada, o el producto a base de vino o de bebida espirituosa destilada fue producido, fabricado, embotellado o empacado, ni que venda u ofrezca para la venta en el estado el vino, la bebida espirituosa destilada, o el producto a base de vino o de bebida espirituosa destilada con esa etiqueta. La declaración podrá usar formatos de fecha, incluidos, entre otros, fechas en formato de hora, día, mes y año, y fechas julianas.

ORIGINAL

(5) This section does not prohibit a person from displaying on wine, a distilled spirit, or a wine- or distilled spirit-based product bottled or packaged on or after July 1, 2026, a label with a statement that communicates the date on which the wine, distilled spirit, or wine- or distilled spirit-based product was produced, manufactured, bottled, or packaged, or from selling or offering for sale in the state the wine, distilled spirit, or wine- or distilled spirit-based product with that label. The statement may use date formats, including, but not limited to, dates in a time, day, month, and year format and Julian dates.

3.68 (6) En la medida en que cualquier otra ley o una disposición del National Shellfish Sanitation Program que rija el etiquetado de mariscos autorice o exija el uso de términos que entren en conflicto, o sean inconsistentes, con esta sección, esta sección no aplica.

ORIGINAL

(6) To the extent that any other law or a National Shellfish Sanitation Program provision governing the labeling of shellfish authorizes or requires the use of terms that conflict, or are inconsistent, with this section, this section does not apply.

3.69 (e) Esta sección no aplica a ninguno de los siguientes:

ORIGINAL

(e) This section does not apply to any of the following:

3.70 §82001(e)(1)–(3) — Exclusiones

- | | |
|--|--|
| (1) Infant formula. | (1) Fórmula infantil. |
| (2) Eggs or pasteurized in-shell eggs. | (2) Huevos o huevos pasteurizados con cáscara. |
| (3) Beer and other malt beverages. | (3) Cerveza y otras bebidas de malta. |

NOTA DEL TRADUCTOR

3.71 El chocolate no figura entre las exclusiones de (e). Es decir, §82001 sí alcanza al chocolate.

3.72 (f) Para efectos de esta sección, se aplican las siguientes definiciones:

ORIGINAL

(f) For purposes of this section, the following definitions apply:

3.73 §82001(f)(1)–(2) — Definiciones

(1) “Grocery store” means a store engaged in the retail sale of canned food, dry goods, fresh fruits and vegetables, and fresh meats, fish, and poultry and any area that is not separately owned within the store where food is prepared and served, including a bakery, deli, and meat and seafood counter.

(2) “Prepared food item” means a food item for human consumption prepared or repackaged on a grocery store’s premises, using any cooking or food preparation technique.

(1) “Grocery store” (tienda de comestibles) significa una tienda dedicada a la venta minorista de alimentos enlatados, abarrotes secos, frutas y verduras frescas, y carnes, pescados y aves frescos, y cualquier área de propiedad no separada dentro de la tienda donde se prepara y se sirve comida, incluidas una panadería, una charcutería y un mostrador de carnes y mariscos.

(2) “Prepared food item” (alimento preparado) significa un producto alimenticio para consumo humano preparado o reempacado en las instalaciones de una grocery store, usando cualquier técnica de cocción o de preparación de alimentos.

3.74 (g) Si, y en la medida en que, cualquier disposición de esta sección sea desplazada por la ley federal, la disposición no aplica y no será exigida.

ORIGINAL

(g) If and to the extent that any provision of this section is preempted by federal law, the provision does not apply and shall not be enforced.

3.75 (Modificada por Stats. 2025, Ch. 67, Sec. 82. (AB 1170) Vigente desde el 1 de enero de 2026.)

ORIGINAL

(Amended by Stats. 2025, Ch. 67, Sec. 82. (AB 1170) Effective January 1, 2026.)

NOTA DEL TRADUCTOR

3.76 Aplicación al caso concreto, el chocolate hecho en casa. Un CFO que hace chocolate es un “food manufacturer, processor” y además vende directo, así que §82001(a) le aplica. La consecuencia práctica se resume en tres puntos: (1) el chocolate no está en la lista de exclusiones de (e), así que la regla lo alcanza; (2) por (d)(2), no está obligado a poner fecha en la etiqueta — §114365.2(e) del Health and Safety Code tampoco exige fecha; (3) pero si decide poner una, desde el 1 de julio de 2026 sólo puede escribirla como “BEST if Used by” o “BEST if Used or Frozen by” (calidad) o “USE by” o “USE by or Freeze by” (seguridad), y **nunca** “sell by”. Para chocolate, que no es alimento potencialmente peligroso (*potentially hazardous food*), lo que corresponde es una fecha de calidad: “BEST if Used by”.

NOTA DEL TRADUCTOR

3.77 Nota del traductor sobre el vacío entre las dos leyes: §114365.2(e) del Health and Safety Code enumera lo que la etiqueta del CFO **debe** llevar y no incluye fecha alguna; §82001 del Food and Agricultural Code regula cómo debe escribirse la fecha **si se pone**. Ninguna de las dos obliga a fechar el chocolate. La decisión de poner o no fecha es comercial, no legal; la forma de escribirla, en cambio, sí es legal y no admite variantes.

4 Alimentos Cottage Food aprobados

Approved Cottage Foods

EMISOR	CDPH
VERSIÓN OFICIAL	Document Last Reviewed: April 2026 (metadatos del PDF: CreationDate 2026-01-28, ModDate 2026-04-27)
FUENTE	https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/Fo...
VERIFICADO	2026-09-09

Enumera las diez categorías de alimentos no potencialmente peligrosos que una Cottage Food Operation de California puede producir en su cocina de casa, con los ejemplos y las restricciones textuales de cada categoría; sirve para saber si un producto concreto puede venderse bajo el programa antes de registrarse ante el departamento de salud ambiental local.

4.1 Alimentos Cottage Food aprobados

Approved Cottage Foods

4.2 Health and Human Services Agency (Agencia de Salud y Servicios Humanos)

ORIGINAL

Health and Human Services Agency

4.3 California Department of Public Health (Departamento de Salud Pública de California)

ORIGINAL

California Department of Public Health

4.4 A las Cottage Food Operations se les permite producir ciertas categorías de alimentos no potencialmente peligrosos (non-potentially hazardous foods). Estos son alimentos que no favorecen el crecimiento rápido de microorganismos ni de toxinas que podrían enfermar a la gente cuando el alimento se mantiene fuera del control de tiempo y temperatura. El California Department of Public Health (CDPH) es responsable de mantener la Approved Cottage Foods List y puede agregar o eliminar categorías de alimentos. El aviso de cualquier cambio, la razón del cambio y la naturaleza del cambio se publican en nuestra página web de Cottage Food Operations. Los cambios entran en vigor 30 días después de que se haya publicado el aviso. Las preguntas sobre la Approved Cottage Foods List se pueden enviar a FDBRetail@cdph.ca.gov.

ORIGINAL

Cottage Food Operations are allowed to produce certain categories of non-potentially hazardous foods. These are foods that do not support the rapid growth of microorganisms or toxins that could make people sick when the food is held outside time and temperature control. The California Department of Public Health (CDPH) is responsible for maintaining the Approved Cottage Foods List and may add or delete food categories. Notice of any change, the reason for the change, and the nature of the change is posted on our Cottage Food Operations webpage. Changes become effective 30 days after the notice has been posted. Questions about the Approved Cottage Foods List may be submitted to FDBRetail@cdph.ca.gov.

NOTA DEL TRADUCTOR

4.5 Traductor: el término «non-potentially hazardous food» (alimento no potencialmente peligroso) es el eje legal de todo el programa. Un alimento entra en la lista porque no necesita refrigeración para ser seguro. Toda la lista de abajo se lee bajo esa condición.

4.6 Las 10 categorías de la Approved Cottage Foods List

#	TÍTULO EN INGLÉS (VERBATIM)	TRADUCCIÓN
1	Baked Goods Without Cream, Custard, or Meat Fillings	Productos horneados sin rellenos de crema, natilla o carne
2	Candy and Confections	Dulces y confites
3	Extracts Containing at Least 70 Proof or 35 % Food-Grade for Human Consumption Ethanol/Alcohol	Extractos que contienen al menos 70 proof o 35 % de etanol/alcohol de grado alimentario para consumo humano
4	Dried, Dehydrated, and Freeze-Dried Foods	Alimentos secos, deshidratados y liofilizados
5	Frostings, Icings, Fondants, and Gum Pastes that Do Not Contain Eggs†, Cream, or Cream Cheese	Betunes, glaseados, fondants y pastas de goma que no contienen huevos†, crema ni queso crema
6	Honey and Sorghum Syrups	Miel y jarabes de sorgo
7	Fruit Butters, Preserves, Jams, and Jellies that Comply with Part 150 of Title 21 of The Code of Federal Regulations (CFR)	Mantequillas de fruta, conservas, mermeladas y jaleas que cumplen con la Part 150 del Title 21 del Code of Federal Regulations (CFR)
8	Nuts, Nut Mixes, and Nut Butters	Frutos secos, mezclas de frutos secos y mantequillas de frutos secos
9	Powdered Beverage Bases/Mixes	Bases/mezclas en polvo para bebidas
10	Vinegars and Mustards	Vinagres y mostazas

4.7 1. Productos horneados sin rellenos de crema, natilla o carne

1. *Baked Goods Without Cream, Custard, or Meat Fillings*

4.8 Ejemplos, pero sin limitarse a:**ORIGINAL**

Examples but not limited to:

4.9 Categoría 1 — alimentos enumerados

Bagels

Baklava

Biscuits

bagels (pan en forma de rosca)

baklava (masa filo con frutos secos y almíbar)

biscuits (panecillos estadounidenses tipo bizcocho salado)

<i>Bread</i>	pan
<i>Brownies</i>	brownies
<i>Buns</i>	bollos
<i>Cake</i>	torta / pastel / queque
<i>Churros</i>	churros
<i>Coconut macaroons</i>	macarrones de coco
<i>Cookies</i>	galletas dulces
<i>Crackers</i>	galletas saladas
<i>Cupcakes</i>	cupcakes (queques individuales)
<i>Donuts (fried or baked)</i>	donas / rosquillas (fritas u horneadas)
<i>Empanadas (fruit only)</i>	empanadas (solo de fruta)
<i>Flatbreads</i>	panes planos
<i>Fruit, nut or seed bars</i>	barras de fruta, frutos secos o semillas
<i>Macarons (with approved fillings)</i>	macarons (con rellenos aprobados)
<i>Muffins</i>	muffins (panecillos dulces individuales)
<i>Pastries</i>	pastelería / bollería
<i>Pies (fruit only, no pumpkin)</i>	pays / tartas de molde (solo de fruta, sin calabaza ni zapallo)
<i>Pizzelles</i>	pizzelles (galletas italianas de barquillo)
<i>Pretzels</i>	pretzels
<i>Quick breads</i>	panes rápidos (leudados con polvos de hornear, sin levadura)
<i>Samosas (fruit only)</i>	samosas (solo de fruta)
<i>Scones</i>	scones
<i>Tamales (fruit only)</i>	tamales (solo de fruta)
<i>Tarts</i>	tartas / tartaletas
<i>Tortillas</i>	tortillas
<i>Torts</i>	«torts» tal como aparece en el original; se entiende «tortes», tortas europeas de capas
<i>Waffles (fried or baked)</i>	waffles / gofres (fritos u horneados)
<i>Waffle cones</i>	conos de barquillo

NOTA DEL TRADUCTOR

4.10 Traductor: el encabezado de la categoría 1 excluye por su propio texto los rellenos de crema, natilla (custard) y carne. Los paréntesis «(fruit only)» de Empanadas, Samosas y Tamales, y «(fruit only, no pumpkin)» de Pies, son parte del texto oficial y son restricciones, no ejemplos.

4.11 2. Dulces y confites

2. Candy and Confections

4.12 Ejemplos, pero sin limitarse a:

ORIGINAL

Examples but not limited to:

4.13 Categoría 2 — alimentos enumerados

<i>Bonbons</i>	bombones
----------------	----------

<i>Brittles</i>	crocantes (dulce quebradizo de azúcar con frutos secos)
<i>Candied apples</i>	manzanas confitadas — el original imprime «apples»; errata evidente por «apples»
<i>Candied popcorn (balls, caramel, chocolate)</i>	palomitas de maíz confitadas (bolas, caramelo, chocolate)
<i>Caramels</i>	caramelos blandos tipo caramel
<i>Cotton candy</i>	algodón de azúcar
<i>Chocolate</i>	chocolate
<i>Chocolate-covered nonperishables (including marshmallows, nuts, candy, dried fruit, potato chips, or any combination)</i>	productos no perecederos cubiertos de chocolate (incluidos marshmallows, frutos secos, dulces, fruta seca, papas fritas de bolsa, o cualquier combinación)
<i>Freeze-dried candies</i>	dulces liofilizados
<i>Fudge</i>	fudge (dulce blando de azúcar cocido)
<i>Edible dessert sprinkles (Sugar based, Chocolate based, Pralines, Confetti, Nonpareils, Sequins etc.)</i>	grageas y chispas comestibles para postres (a base de azúcar, a base de chocolate, pralinés, confeti, nonpareils, lentejuelas, etc.)
<i>Ground chocolate</i>	chocolate molido
<i>Hard candy</i>	caramelo duro
<i>Marshmallow bars</i>	barras de marshmallow
<i>Marshmallows (without eggs)</i>	marshmallows / malvaviscos (sin huevo)
<i>Popcorn balls</i>	bolas de palomitas de maíz
<i>Salted caramels</i>	caramelos salados
<i>Spiced sugar</i>	azúcar especiada
<i>Toffee</i>	toffee

4.14 3. Extractos que contienen al menos 70 proof o 35 % de etanol/alcohol de grado alimentario para consumo humano

3. Extracts Containing at Least 70 Proof or 35 % Food-Grade for Human Consumption Ethanol/Alcohol

4.15 Solo se permiten los que están enumerados o combinaciones de los que están enumerados.

ORIGINAL

Only those listed or combinations of those listed are allowed.

4.16 Categoría 3 — extractos permitidos

<i>Apple</i>	manzana
<i>Apricot</i>	damasco / albaricoque
<i>Blackberry</i>	mora
<i>Blueberry</i>	arándano azul
<i>Cherry</i>	cereza
<i>Chocolate</i>	chocolate
<i>Cinnamon</i>	canela
<i>Clove</i>	clavo de olor
<i>Cranberry</i>	arándano rojo
<i>Grapefruit</i>	pomelo / toronja
<i>Kiwi</i>	kiwi
<i>Lemon</i>	limón amarillo
<i>Lime</i>	lima / limón verde

Orange	naranja
Peach	durazno / melocotón
Pear	pera
Pineapple	piña / ananá
Pomegranate	granada
Raspberry	frambuesa
Strawberry	frutilla / fresa
Tangerine	mandarina
Vanilla	vainilla

NOTA DEL TRADUCTOR

4.17 Traductor: la categoría 3 es la única de la lista que dice «Only those listed ... are allowed» en vez de «Examples but not limited to». Es una lista cerrada: un extracto de un sabor que no figure ahí no está aprobado. «70 proof» y «35 %» se copian idénticos del original; «proof» es la escala estadounidense de graduación alcohólica y equivale al doble del porcentaje de alcohol por volumen.

4.18 4. Alimentos secos, deshidratados y liofilizados*4. Dried, Dehydrated, and Freeze-Dried Foods***4.19** Ejemplos, pero sin limitarse a:*ORIGINAL**Examples but not limited to:***4.20 Categoría 4 — alimentos enumerados**

<i>Baking mixes</i>	mezclas para hornear
<i>Bean soup mixes</i>	mezclas para sopa de porotos / frijoles
<i>Cereals</i>	cereales
<i>Coffee (roasted or freeze-dried)</i>	café (tostado o liofilizado)
<i>Fruit</i>	fruta
<i>Fruit powders</i>	polvos de fruta
<i>Fruit roll-ups</i>	rollitos de fruta deshidratada
<i>Grain mixes</i>	mezclas de granos
<i>Granola</i>	granola
<i>Ground chocolate</i>	chocolate molido
<i>Herbs & herb blends</i>	hierbas y mezclas de hierbas
<i>Hot chocolate mix</i>	mezcla para chocolate caliente
<i>Pasta</i>	pasta
<i>Popcorn</i>	palomitas de maíz
<i>Potato chips</i>	papas fritas de bolsa
<i>Seasoning salt</i>	sal sazónada
<i>Spice mix or rubs</i>	mezclas de especias o adobos secos
<i>Tea</i>	té
<i>Trail mixes</i>	mezclas de frutos secos y fruta seca para llevar
<i>Vegetables</i>	verduras
<i>Vegetable chips</i>	chips de verduras

Vegetable soup mixes

mezclas para sopa de verduras

NOTA DEL TRADUCTOR

4.21 Traductor: «Ground chocolate» aparece dos veces en el documento, en la categoría 2 y en la categoría 4. No es una contradicción: el mismo alimento queda cubierto por dos categorías, y en el registro conviene declarar la categoría que corresponda al producto real que se vende.

4.22 5. Betunes, glaseados, fondants y pastas de goma que no contienen huevos†, crema ni queso crema

5. Frostings, Icings, Fondants, and Gum Pastes that Do Not Contain Eggs†, Cream, or Cream Cheese

4.23 Ejemplos:

ORIGINAL*Examples:*

4.24 Categoría 5 — alimentos enumerados

Buttercream made with butter (traditional, ve-
gan, and chocolate)

Flat icing

Fondant (regular and chocolate)

Frosting with commercially manufactured balsa-
mic vinegar

Gum paste (pasteurized eggs only)

Edible images

Sugar glazes

Vegan gum paste

buttercream hecho con mantequilla (tradicional, ve-

gano y de chocolate)

glaseado plano / liso

fondant (normal y de chocolate)

betún con vinagre balsámico de fabricación comercial

pasta de goma (solo con huevos pasteurizados)

imágenes comestibles

glaseados de azúcar

pasta de goma vegana

4.25 †Se permiten los betunes y glaseados hechos con merengue en polvo, huevo en polvo o huevos pasteurizados.

ORIGINAL

†Frostings and icings made with meringue powder, powdered eggs, or pasteurized eggs are allowed.

NOTA DEL TRADUCTOR

4.26 Traductor: el título de la categoría 5 es legalmente decisivo y por eso se transcribe palabra por palabra: «that Do Not Contain Eggs†, Cream, or Cream Cheese» — «que no contienen huevos†, crema ni queso crema». La daga † va pegada a la palabra «Eggs» en el original y remite a la nota al pie que abre la excepción para huevo pasteurizado, huevo en polvo y merengue en polvo. La exclusión de crema y de queso crema no tiene excepción.

4.27 6. Miel y jarabes de sorgo*6. Honey and Sorghum Syrups***4.28** Solo puros; no se permiten ingredientes adicionales.*ORIGINAL**Only pure; no additional ingredients are allowed.***4.29 7. Mantequillas de fruta, conservas, mermeladas y jaleas que cumplen con la Part 150 del Title 21 del Code of Federal Regulations (CFR)***7. Fruit Butters, Preserves, Jams, and Jellies that Comply with Part 150 of Title 21 of The Code of Federal Regulations (CFR)***4.30** Solo se permiten las frutas enumeradas en ese CFR. No se aprobarán frutas o verduras adicionales.*ORIGINAL**Only those fruits listed in this CFR are allowed. Additional fruits or vegetables will not be approved.***4.31 8. Frutos secos, mezclas de frutos secos y mantequillas de frutos secos***8. Nuts, Nut Mixes, and Nut Butters***4.32** Solo se permiten frutos secos tostados/pasteurizados.*ORIGINAL**Only roasted/pasteurized nuts are allowed.***NOTA DEL TRADUCTOR**

4.33 Traductor: «nuts» en inglés cubre tanto frutos secos de cáscara (almendras, nueces, avellanas) como el maní o cacahuete. La restricción «Only roasted/pasteurized nuts are allowed» — solo tostados o pasteurizados — se aplica a la categoría 8 entera y es la única condición que el documento le pone.

4.34 9. Bases/mezclas en polvo para bebidas*9. Powdered Beverage Bases/Mixes***4.35** Bases/mezclas en polvo para bebidas que contengan ingredientes de una fuente aprobada.*ORIGINAL**Powdered beverage bases/mixes containing ingredients from an approved source.***4.36 10. Vinagres y mostazas***10. Vinegars and Mustards***4.37** Ejemplos:

ORIGINAL*Examples:***4.38 Categoría 10 — alimentos enumerados***Mustards (plain, without eggs)**Vinegars**Fruit-infused vinegars (only high-acid fruits such as*

mostazas (simples, sin huevo)

vinagres

vinagres infusionados con fruta (solo frutas de alta acidez, tales como — la frase queda abierta en el original y continúa en las subviñetas de abajo)

4.39 Categoría 10 — frutas de alta acidez que el original da como ejemplo («such as») para los vinagres infusionados (subviñetas del original)

apple,
 blackberry
 blueberry
 cherry
 crabapple,
 cranberry,
 grape,
 gooseberry,
 grapefruit,
 huckleberry,
 kumquat,
 lemon,
 lime,
 loganberry,
 nectarine,
 orange,
 peach,
 plum,
 pineapple,
 pomegranate,
 quince,
 raspberry,
 strawberry,
 tomatillo,
 youngberry)

manzana
 mora
 arándano azul
 cereza
 manzana silvestre
 arándano rojo
 uva
 grosella espinosa
 pomelo / toronja
 huckleberry (arándano silvestre norteamericano)
 kumquat / naranja china
 limón amarillo
 lima / limón verde
 loganberry (híbrido de mora y frambuesa)
 nectarina
 naranja
 durazno / melocotón
 ciruela
 piña / ananá
 granada
 membrillo
 frambuesa
 frutilla / fresa
 tomatillo
 youngberry (híbrido de mora)

NOTA DEL TRADUCTOR

4.40 Traductor: las comas finales de cada subviñeta y el paréntesis de cierre en «youngberry») se transcriben tal como están impresos. En el original la lista no está del todo en orden alfabético — imprime «grape,» antes de «gooseberry,» y «plum,» antes de «pineapple,» — y las tres primeras frutas («blackberry», «blueberry», «cherry») no llevan coma final. Son erratas de composición del PDF, no cambian el contenido.

4.41 [Título del traductor, no está en el original] Pie del documento*[Translator's heading — not in the original] Document footer***4.42** CDPH Food & Drug Branch, MS 7602 □ P.O. Box 997435 □ Sacramento, CA 95899*ORIGINAL**CDPH Food & Drug Branch, MS 7602 □ P.O. Box 997435 □ Sacramento, CA 95899***4.43** (800) 495-3232 □ (916) 650-6650 FAX*ORIGINAL**(800) 495-3232 □ (916) 650-6650 FAX***4.44** CDPH.ca.gov*ORIGINAL**CDPH.ca.gov***4.45** Documento revisado por última vez: April 2026*ORIGINAL**Document Last Reviewed: April 2026***NOTA DEL TRADUCTOR**

4.46 Traductor: en el pie de cada página el PDF imprime también la marca «Confidential - Low». Es una etiqueta interna de clasificación documental del Estado de California, no una restricción de uso: el documento es público y está publicado abiertamente en cdph.ca.gov.

4.47 [Título del traductor, no está en el original] Guía: qué le sirve a un chocolatero*[Translator's heading — not in the original] Guide for a chocolate maker***NOTA DEL TRADUCTOR**

4.48 Traductor — categorías útiles para chocolate, en orden de importancia. (1) La categoría 2, «Candy and Confections», es la categoría central del negocio de chocolate. (2) La categoría 4, «Dried, Dehydrated, and Freeze-Dried Foods», cubre el chocolate en polvo y las mezclas. (3) La categoría 3, «Extracts...», permite el extracto de chocolate. (4) La categoría 5, «Frostings, Icings, Fondants...», cubre la decoración de chocolate. (5) La categoría 1, «Baked Goods...», cubre la repostería con chocolate. (6) La categoría 8, «Nuts, Nut Mixes, and Nut Butters», cubre los frutos secos que se usan como inclusión, siempre tostados o pasteurizados.

NOTA DEL TRADUCTOR

4.49 Traductor — ítems concretos de la categoría 2 que amparan un negocio de chocolate: «Chocolate» (chocolate a secas, sin más calificativos); «Bonbons» (bombones); «Chocolate-covered non-perishables (including marshmallows, nuts, candy, dried fruit, potato chips, or any combination)»; «Ground chocolate»; «Fudge»; «Caramels»; «Salted caramels»; «Toffee»; «Brittles»; «Hard candy»;

«Edible dessert sprinkles», incluidas las «Chocolate based» y los «Pralines»; «Marshmallows (without eggs)» y «Marshmallow bars»; «Candied popcorn (balls, caramel, chocolate)»; «Freeze-dried candies»; «Spiced sugar».

NOTA DEL TRADUCTOR

4.50 Traductor — ítems de las otras categorías que amparan un negocio de chocolate: de la categoría 3, «Chocolate» (extracto de chocolate); de la categoría 4, «Ground chocolate», «Hot chocolate mix», «Coffee (roasted or freeze-dried)», «Fruit powders» y «Trail mixes»; de la categoría 5, «Buttercream made with butter (traditional, vegan, and chocolate)» y «Fondant (regular and chocolate)»; de la categoría 1, «Brownies», «Cookies», «Coconut macaroons», «Macarons (with approved fillings)» y «Waffle cones».

NOTA DEL TRADUCTOR

4.51 Traductor — límite que hay que leer con cuidado: la palabra «nonperishables» dentro de «Chocolate-covered nonperishables» es una restricción sobre el centro o relleno, no sobre la cobertura. El texto da ejemplos de qué cuenta como no perecedero para el CDPH — dice «including», no «only», así que la enumeración no es cerrada: marshmallows, frutos secos, dulces, fruta seca, papas fritas de bolsa, o cualquier combinación de ellos.

NOTA DEL TRADUCTOR

4.52 Traductor — lo que la lista NO dice: en las diez categorías no aparecen las palabras «ganache» ni «truffle», y no hay ningún ítem que mencione crema (cream) como ingrediente permitido. Al contrario, la categoría 1 excluye expresamente los rellenos de crema y la categoría 5 excluye la crema y el queso crema. Este documento no resuelve por sí solo si un bombón de ganache es un cottage food; esa pregunta hay que hacérsela por escrito a la Environmental Health Division del Los Angeles County Department of Public Health antes de producir, y guardar la respuesta.

4.53 [Título del traductor, no está en el original] Discrepancias halladas entre fuentes oficiales

[Translator's heading — not in the original] Discrepancies found between official sources

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

4.54 Nombre del documento. El PDF se titula en su primera página «Approved Cottage Foods», pero dentro de su propio texto se llama a sí mismo dos veces «Approved Cottage Foods List»; los metadatos internos del archivo PDF (campo Title) dicen «Approved Cottage Food List», en singular; y la página web de CDPH que lo enlaza escribe «Approved Cottage Food List (PDF)», también en singular. Prevalece: es un solo documento, con un solo contenido, en una sola URL. La variación es de rotulado, no de contenido. Para citarlo sin ambigüedad conviene usar la URL y la leyenda de versión «Document Last Reviewed: April 2026».

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

4.55 Huevos en la categoría 5. El encabezado de la categoría dice «Frostings, Icings, Fondants, and Gum Pastes that Do Not Contain Eggs†, Cream, or Cream Cheese» — es decir, que NO contienen huevos. Pero la nota al pie del mismo cuadro dice «†Frostings and icings made with meringue powder, powdered eggs, or pasteurized eggs are allowed», y la lista de ejemplos incluye «Gum paste (pasteurized eggs only)». Leído literalmente, el encabezado y la nota se contradicen. Prevalece: el encabezado con su daga † y la nota al pie forman una sola regla — se prohíbe el huevo fresco sin pasteurizar, y se permite el huevo pasteurizado, el huevo en polvo y el merengue en polvo. La exclusión de crema y de queso crema no tiene excepción alguna.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

4.56 Límites de venta anual bruta (hallazgo fuera del alcance de este documento, verificado el mismo día en fuentes de CDPH). La página web de CDPH «Cottage Food Operations» afirma hoy: «A Class A operator's current maximum gross annual sales are \$75,000.» y «The current gross annual sales for a Class B operator are \$150,000.». En cambio el propio PDF de CDPH «Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit» trae una tabla cuya última fila dice: Effective Year «January 1, 2026», Based on Average Adjustment Rate of CPI «2024-2025», Consumer Price Index Percent «3.1», CFO Class A Total Sales Allowance «\$88,878», CFO Class B Total Sales Allowance «\$177,756». Prevalece la tabla del PDF de ajuste: la propia ley que ese PDF reproduce, Health and Safety Code §113758(a), ordena que «The gross annual sales for a “Class A” or “Class B” cottage food operation shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index». Los \$75,000 y \$150,000 de la página web son las cifras base del estatuto sin el ajuste anual por inflación. Conviene llevar impresa la tabla de ajuste 2026 al momento del registro.

NOTA DEL TRADUCTOR

4.57 Traductor: al 2026-09-09 la sección «Cottage Food Notices» de la página de CDPH dice «None at this time» — no hay ningún aviso de cambio pendiente a la Approved Cottage Foods List. Como el propio documento avisa que los cambios entran en vigor 30 días después de publicado el aviso, esa sección es el lugar que hay que revisar antes de lanzar un producto nuevo.

5 Requisitos de etiquetado para productos de alimentos caseros

Labeling Requirements for Cottage Food Products

EMISOR	CDPH
VERSIÓN OFICIAL	Rev. (1/2025)
FUENTE	https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/Fo...
VERIFICADO	2026-09-09

Guía de CDPH que enumera los trece requisitos de etiquetado que debe cumplir la etiqueta de todo producto de una Cottage Food Operation en California, con un modelo de etiqueta; sirve para diseñar la etiqueta de los chocolates antes de la inspección del condado.

5.1 Requisitos de etiquetado para productos de alimentos caseros

Labeling Requirements for Cottage Food Products

5.2 Los productos de alimentos caseros (*cottage food products*) deben estar etiquetados conforme a reglamentos de etiquetado estatales y federales específicos. La siguiente lista de requisitos de etiquetado tiene por objeto ayudar a las Cottage Food Operations (CFOs) a cumplir con las leyes y reglamentos básicos de etiquetado.

ORIGINAL

Cottage food products are required to be labeled in accordance with specific state and federal labeling regulations. The following list of labeling requirements is intended to assist cottage food operations (CFOs) in complying with basic labeling laws and regulations.

5.3 Los dos paneles de una etiqueta

The two panels of a label

5.4 Las etiquetas de alimentos empaquetados y procesados suelen tener dos áreas distintas: el panel principal de exhibición (*Principal Display Panel*, también llamado *Primary Display Panel*) y el panel de información (*Information Panel*). La información del panel principal de exhibición es la parte de la etiqueta que el consumidor verá primero y por lo general está ubicada en el frente del paquete. Este panel indica el nombre del producto y la cantidad neta de contenido (*net quantity of contents*). El panel de información por lo general está ubicado inmediatamente a la derecha del panel principal de exhibición y contiene la declaración de información nutricional (*nutrition facts statement*). Las etiquetas generadas por computadora que se adhieren a productos de alimentos caseros pueden indicar toda la información requerida en el panel principal de exhibición, siempre que la información se presente en un tamaño y de una manera que permitan que el consumidor promedio la lea.

ORIGINAL

Packaged, processed food labels usually have two distinct areas: the Principal Display Panel (aka: Primary Display Panel) and the Information Panel. The principal display panel information is the part of the label the consumer will see first and is usually located on the front of the package. This panel lists the product name and net quantity

of contents. The information panel is usually located to the immediate right of the principle display panel and contains the nutrition facts statement. Computer generated labels affixed to cottage food products may list all required information on the principle display panel, provided that the information is displayed in a size and manner that will allow the information to be read by the average consumer.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.5 Este es el párrafo clave para una etiqueta de chocolate pequeña: si la etiqueta se genera por computadora, CDPH permite poner TODA la información requerida en el panel frontal, sin necesidad de un panel de información aparte. La única condición es el tamaño y la manera: que «el consumidor promedio» pueda leerla. El texto no fija un tamaño mínimo para esa información general; el único tamaño mínimo obligatorio en todo el documento es el de 12 puntos del punto (3).

NOTA DEL TRADUCTOR

5.6 Nota del traductor sobre el original: en este párrafo el documento oficial escribe dos veces «principle display panel» (con «principle», que en inglés significa «principio») donde corresponde «principal». Es un error ortográfico del documento de CDPH, no de esta traducción. Se conserva verbatim en el campo en inglés.

5.7 Una guía completa de los requisitos y reglamentos de etiquetado para alimentos procesados está disponible en *general food labeling requirements*. Además, los requisitos federales de etiquetado completos pueden encontrarse en el Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, disponible en 21 U.S.C. Sec. 343 et seq. y 21 CFR Part 101.

ORIGINAL

A comprehensive guide to labeling requirements and regulations for processed foods is available at general food labeling requirements. Additionally, complete federal labeling requirements may be found in the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act available at 21 U.S.C. Sec. 343 et seq. and 21 CFR Part 101.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.8 Nota del traductor: la frase «general food labeling requirements» aparece en el PDF con formato de enlace, pero el archivo no contiene ninguna URL de destino incrustada (se revisaron las anotaciones y los flujos comprimidos del PDF: no hay ningún hipervínculo externo). Es decir, el enlace no lleva a ninguna parte. La referencia útil que sí es verificable es la legal: 21 U.S.C. Sec. 343 et seq. y 21 CFR Part 101.

5.9 Las etiquetas de los productos de alimentos caseros deben contener la siguiente información:

ORIGINAL

Labels on cottage food products must contain the following information:

5.10 Los requisitos de etiquetado numerados, del (1) al (13)

The numbered labeling requirements (1) through (13)

5.11 (1) El nombre común o descriptivo del producto alimenticio de la CFO, ubicado en el panel de exhibición primario (principal).

ORIGINAL

(1) The common or descriptive name of the CFO food product located on the primary (principal) display panel.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.12 Aplicado al chocolate: «Dark Chocolate Bonbons» o «Bombones de chocolate amargo» son nombres descriptivos válidos. Un nombre de fantasía solo («Tata's Delights») no cumple por sí solo: el nombre común o descriptivo del alimento tiene que estar. Recordá que la lista de CDPH usa los nombres de alimentos en inglés, y el inspector lee esa lista en inglés.

5.13 (2) El nombre, la ciudad y el código postal de la CFO que produjo el producto de alimento casero. Si la CFO no figura en un directorio telefónico vigente, entonces también debe incluirse una dirección con calle y número en la etiqueta. (Un número de teléfono de contacto o una dirección de correo electrónico son opcionales, pero pueden ser útiles para el contacto en caso de que un consumidor desee comunicarse con usted.

ORIGINAL

(2) The name, city, and zip code of the CFO operation which produced the cottage food product. If the CFO is not listed in a current telephone directory, then a street address must also be included on the label. (A contact phone number or email address is optional but may be helpful for contact in case a consumer wishes to contact you.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.14 Nota del traductor sobre el original: el paréntesis que abre en «(A contact phone number...» nunca se cierra en el documento oficial. Se reproduce verbatim, con el paréntesis abierto. Además, el original dice «the CFO operation», que es redundante, porque la sigla CFO ya significa «Cottage Food Operation».

NOTA DEL TRADUCTOR

5.15 Aplicado al caso de Jose Cortés Madrid, ZIP 90036, ciudad y condado de Los Ángeles: en la práctica casi ninguna CFO figura hoy en «un directorio telefónico vigente», por lo que conviene asumir que la dirección con calle y número es obligatoria en la etiqueta. Esto significa que el domicilio particular queda impreso en cada producto vendido. Es una consecuencia real de operar como CFO y conviene tenerla presente antes de imprimir.

5.16 (3) Las palabras “Made in a Home Kitchen” o “Repackaged in a Home Kitchen”, según corresponda, en letra de 12 puntos (*12-point type*), deben aparecer en el panel principal de exhibición. Nota: si se etiqueta como “Repackaged in a Home Kitchen”, entonces también debe incluirse en la etiqueta una descripción de cualquier producto listo para consumir (*ready-to-eat*) comprado que no se use como ingrediente.

ORIGINAL

(3) The words “Made in a Home Kitchen” or “Repackaged in a Home Kitchen” as applicable, in 12-point type must appear on the principal display panel. Note: if labeled as “Repackaged in a Home Kitchen” then a description of any purchased ready-to- eat products not used as an ingredient must also be included on the label.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.17 Nombres propios que NO se traducen y deben imprimirse en inglés, exactamente así: “Made in a Home Kitchen” y “Repackaged in a Home Kitchen”. La traducción al español que aparece arriba es solo para que usted entienda qué dicen; en la etiqueta va el inglés.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.18 Nota del traductor sobre el original: el PDF escribe “Repackaged in a Home Kitchen” con un espacio sobrante justo después de la comilla de apertura, y escribe «ready-to- eat» con un espacio sobrante dentro de la palabra. Se verificaron ambos a nivel de bytes en el archivo PDF y son erratas del documento oficial, no de esta transcripción. Se conservan verbatim.

5.19 (4) El número de registro o de permiso de la CFO que produjo el producto de alimento casero y el nombre del condado de la agencia local de fiscalización (*local enforcement agency*) que emitió el número de permiso.

ORIGINAL

(4) The registration or permit number of the CFO which produced the cottage food product and the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit number.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.20 Para el caso de este proyecto, el condado que corresponde nombrar es Los Angeles (el nombre del condado se escribe en inglés en la etiqueta, tal como lo emite la agencia). El número de permiso o registro lo asigna el LA County Department of Public Health, Environmental Health Division; no se puede imprimir la etiqueta definitiva hasta tenerlo.

5.21 (5) Los ingredientes del producto de alimento casero, en orden decreciente de predominancia por peso, si el producto contiene dos o más ingredientes.

ORIGINAL

(5) The ingredients of the cottage food product, in descending order of predominance by weight, if the product contains two or more ingredients.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.22 Aplicado al chocolate: prácticamente todo chocolate tiene dos o más ingredientes, así que la lista es obligatoria. «Orden decreciente de predominancia por peso» significa que el ingrediente que más pesa va primero. Además, los ingredientes compuestos se desglosan entre paréntesis, como se ve en el modelo de etiqueta de CDPH: por ejemplo «chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, soy lecithin)».

5.23 (6) La cantidad neta (número de unidades, peso o volumen) del producto alimenticio, indicada

tanto en unidades inglesas (libra) como en unidades métricas (gramos).

ORIGINAL

(6) *The net quantity (count, weight, or volume) of the food product, stated in both English (pound) units and metric units (grams).*

NOTA DEL TRADUCTOR

5.24 Los dos sistemas son obligatorios, no opcionales: hay que poner ambos. En el modelo de CDPH aparece como «Net Wt. 3 oz. (85.049g)». Para una caja de bombones se puede declarar por número de unidades y peso, por ejemplo «12 piezas — Net Wt. 5.3 oz. (150g)».

5.25 (7) Una declaración en la etiqueta, en lenguaje sencillo, si el alimento contiene alguno de los alérgenos alimentarios mayores (*major food allergens*) tales como leche, huevos, pescado, mariscos, frutos secos de árbol, trigo, maní y soya. Existen dos métodos aprobados prescritos por la ley federal para declarar las fuentes alimentarias de los alérgenos en alimentos empaquetados:

ORIGINAL

(7) *A declaration on the label in plain language if the food contains any of the major food allergens such as milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, and soybeans. There are two approved methods prescribed by federal law for declaring the food sources of allergens in packaged foods:*

5.26 Los dos métodos aprobados del punto (7)

- | | |
|--|--|
| <p>1. <i>in a separate summary statement immediately following or adjacent to the ingredient list, or</i></p> <p>2. <i>within the ingredient list.</i></p> | <p>1. en una declaración resumida separada, inmediatamente después de la lista de ingredientes o adyacente a ella, o</p> <p>2. dentro de la lista de ingredientes.</p> |
|--|--|

5.27 Vea a continuación un ejemplo de etiqueta de alimento casero (panel principal de exhibición):

ORIGINAL

See an example of a cottage food label below (principal display panel):

5.28 Modelo de etiqueta de alimento casero (panel principal de exhibición)

Example of a cottage food label (principal display panel)

5.29 Modelo de etiqueta que trae el PDF de CDPH, línea por línea (verbatim a la izquierda)

LÍNEA DE LA ETIQUETA (VERBATIM, EN INGLÉS)

QUÉ ES / TRADUCCIÓN

MADE IN A HOME KITCHEN

Frase obligatoria del punto (3). Va en inglés y en letra de 12 puntos.

Permit #: 12345

Número de permiso — punto (4). El 12345 es de ejemplo.

Issued in county: County name

«Emitido en el condado: nombre del condado» — punto (4). Aquí iría Los Angeles.

Chocolate Chip Cookies With Walnuts

Sally Baker

123 Cottage Food

Lane Anywhere, CA

90XXX

Ingredients: Enriched flour (Wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine, mononitrate, riboflavin and folic acid), butter (milk, salt), chocolate chips (sugar, chocolate liquor, cocoa butter, butterfat (milk), walnuts, sugar, eggs, salt, artificial vanilla extract, baking soda.

Contains: Wheat, eggs, milk, soy, walnuts

Net Wt. 3 oz. (85.049g)

Nombre común o descriptivo del producto — punto (1).

Nombre de la CFO — punto (2). Nombre de ejemplo.

Primera línea del domicilio — punto (2). Dirección de ejemplo.

Segunda línea del domicilio: calle, ciudad y estado — punto (2).

Código postal — punto (2). Enmascarado en el ejemplo.

Lista de ingredientes en orden decreciente por peso — punto (5). «Ingredients:» significa «Ingredientes:».

Declaración resumida de alérgenos, método 1 del punto (7). «Contains:» significa «Contiene:».

Cantidad neta en unidades inglesas y métricas — punto (6). «Net Wt.» es «Peso neto».

NOTA DEL TRADUCTOR

5.30 Advertencia del traductor: NO copie este modelo tal cual. El ejemplo oficial de CDPH tiene al menos cuatro defectos verificables: (a) el paréntesis que abre en «chocolate chips (sugar,» nunca se cierra, de modo que no se distingue dónde termina el ingrediente compuesto y dónde siguen los ingredientes de la masa; (b) dice «thiamine, mononitrate» con una coma, cuando el ingrediente real es un solo compuesto, «thiamine mononitrate» (mononitrato de tiamina); (c) la declaración «Contains:» incluye «soy» (soya), pero la soya no aparece en ninguna parte de la lista de ingredientes; (d) el corte de línea del domicilio quedó mal, porque «123 Cottage Food / Lane Anywhere, CA» debería leerse «123 Cottage Food Lane / Anywhere, CA». Use el modelo para entender la estructura, no para copiar el estilo.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.31 Lo que sí es correcto y conviene imitar del modelo: en la declaración «Contains:» se nombra «walnuts» (nueces de nogal), no «tree nuts» genérico. La ley federal exige nombrar la fuente específica del fruto seco de árbol. Aplicado al chocolate: si usa almendras hay que decir «almonds», si usa avellanas «hazelnuts»; no basta con «tree nuts».

5.32 Requisitos numerados del (8) al (13)

Numbered requirements (8) through (13)

5.33 (8) El uso de los siguientes once términos se considera declaración de contenido nutricional (*nutrient content claim*) (valor nutricional de un alimento): *free* (libre de), *low* (bajo en), *reduced* (reducido en), *fewer* (menos), *high* (alto en), *less* (menos), *more* (más), *lean* (magro), *extra lean* (extra magro), *good source* (buena fuente de) y *light* (ligero). La Federal Food and Drug Administration ha establecido condiciones para el uso de estos términos. (Para más detalles, consulte 21 CFR Sections 101.13 y 101.54 et seq.) Por ejemplo: el término “sodium free” significa que el alimento contiene menos de 5 miligramos de sodio por porción del alimento.

ORIGINAL

(8) The use of the following eleven terms are considered nutrient content claims (nutritional value of a food): free, low, reduced, fewer, high, less, more, lean, extra lean, good source, and light. The Federal Food and Drug Administration has set conditions for the use of these terms. (For details, please refer to 21 CFR Sections 101.13 and 101.54 et seq.) For example: the term “sodium free” means that the food contains less than 5 milligrams of sodium per serving of the food.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.34 Consecuencia práctica y directa para el chocolate: apenas usted escribe en la etiqueta una palabra como «sugar free», «low sugar», «reduced sugar», «high in fiber» o «light», activa dos obligaciones nuevas. Primera, tiene que cumplir la definición numérica que la FDA fija para ese término. Segunda, según el punto (10) de este mismo documento, pasa a ser obligatorio incluir un panel «Nutrition Facts», que de otro modo no se le exigiría. La forma más simple de evitar todo eso es no usar ninguno de esos once términos.

5.35 (9) Una declaración de salud (*health claim*) es una afirmación o mensaje en la etiqueta que describe la relación entre un componente de un alimento y una enfermedad o una condición relacionada con la salud (por ejemplo, sodio e hipertensión, calcio y osteoporosis). Las declaraciones de salud, si se usan, deben ajustarse a los requisitos establecidos en 21 CFR 101.14 y 101.70 et seq.

ORIGINAL

(9) A health claim is a statement or message on the label that describes the relationship between a food component and a disease or health-related condition (e.g., sodium and hypertension, calcium and osteoporosis). Health claims, if used, must conform to the requirements established in 21 CFR 101.14 and 101.70 et seq.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.36 Aplicado al chocolate: frases del tipo «el cacao es bueno para el corazón», «rico en antioxidantes que previenen...» o «baja la presión» son declaraciones de salud y caen bajo 21 CFR 101.14. Igual que en el punto (8), disparan la obligación de incluir un panel «Nutrition Facts». La recomendación conservadora es no hacer ninguna afirmación de salud en la etiqueta ni en la publicidad del producto.

5.37 (10) Por lo general no se exigirán paneles «Nutrition Facts» a las CFOs. Si la etiqueta del alimento hace alguna declaración de contenido nutricional o de salud, entonces se exige incorporar un panel «Nutrition Facts» a la etiqueta. La información nutricional debe declararse en una declaración “Nutrition Facts” como se indica en el ejemplo de abajo. Las categorías que se exige que estén en el panel «Nutrition

Facts» incluyen: calorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietética, azúcar, proteína, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. La cantidad de grasa trans debe declararse en el panel de información nutricional, salvo que la grasa total del alimento sea menos de 0,5 gramos (o ½ gramo) por porción y no se hagan declaraciones sobre el contenido de grasa, ácidos grasos o colesterol. Si no se indica, debe agregarse una nota al pie que señale que el alimento es “Not a significant source of trans fat.”

ORIGINAL

(10) Nutrition Facts panels will generally not be required for CFOs. If the food label makes any nutrient content or health claims then a Nutrition Facts Panel is required to be incorporated into the label. Nutrition information must be declared in a “Nutrition Facts” statement as indicated in the example below. The categories that are required to be on the Nutrition Facts panel include: Calories, total fat, saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, total carbohydrate, dietary fiber, sugar, protein, vitamin A, vitamin C, calcium and iron. The amount of trans fat must be declared on the nutrition facts panel unless the total fat in the food is less than 0.5 gram (or ½ gram) per serving and no claims are made about fat, fatty acid, or cholesterol content. If it is not listed, a footnote must be added stating the food is “Not a significant source of trans fat.”

NOTA DEL TRADUCTOR

5.38 Nota del traductor: la primera frase de este punto es la buena noticia principal del documento. Si usted no hace ninguna declaración de contenido nutricional (punto 8) ni de salud (punto 9), NO necesita panel «Nutrition Facts» en sus chocolates. El análisis de laboratorio que ese panel exigiría es caro; evitarlo depende únicamente de cómo redacte la etiqueta.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.39 Nota del traductor: en la página 3 del PDF, donde el texto anuncia «See example of “Nutrition Facts” panel below:», hay una imagen del panel, no texto. Por eso el contenido de ese ejemplo no puede transcribirse verbatim aquí: es un gráfico incrustado (230 × 452 píxeles) y no forma parte del flujo de texto del documento.

5.40 Vea a continuación un ejemplo del panel “Nutrition Facts”:

ORIGINAL

See example of “Nutrition Facts” panel below:

5.41 (11) Las etiquetas deben ser legibles y estar en inglés (la información traducida con exactitud a otro idioma es opcional).

ORIGINAL

(11) Labels must be legible and in English (accurately translated information in another language is optional).

NOTA DEL TRADUCTOR

5.42 Este punto es directamente relevante para este proyecto. La etiqueta en inglés es obligatoria. Una etiqueta en español es permitida, pero solo como agregado y solo si la traducción es exacta; nunca en reemplazo del inglés. Es decir: puede vender chocolates con etiqueta bilingüe, pero no con etiqueta únicamente en español.

5.43 (12) Las etiquetas, envoltorios, tintas, adhesivos, papel y materiales de empaque que entran en

contacto con el producto de alimento casero, ya sea tocando el producto o penetrando el empaque, deben ser de grado alimenticio (*food-grade*, seguros para el contacto con alimentos) y no deben contaminar el alimento.

ORIGINAL

(12) Labels, wrappers, inks, adhesives, paper, and packaging materials that come into contact with the cottage food product by touching the product or penetrating the packaging must be food-grade (safe for food contact) and not contaminate the food.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.44 Punto especialmente importante para el chocolate, porque la manteca de cacao es grasa y las grasas disuelven y absorben tintas, plastificantes y adhesivos con mucha más facilidad que un alimento seco. En la práctica: use papel y tintas certificados para contacto con alimentos, o bien mantenga una barrera apta (papel encerado, acetato de grado alimenticio, foil) entre el chocolate y cualquier etiqueta impresa. Guarde la documentación del proveedor que acredite el grado alimenticio: es lo que le pedirá el inspector.

5.45 (13) Siempre que un producto de alimento casero se sirva sin empaque ni etiqueta en un establecimiento minorista de alimentos (*retail food facility*) con permiso, o se use como ingrediente en la preparación de un alimento en un establecimiento minorista de alimentos, incluidos restaurantes, panaderías o *delis*, debe notificarse al cliente minorista que el producto alimenticio, o el ingrediente contenido en el alimento, fue procesado en la cocina casera de una CFO.

ORIGINAL

(13) Whenever a cottage food product is served without packaging or labeling in a permitted retail food facility or is used as an ingredient in a preparation of a food in a retail food facility including restaurants, bakeries, or delis, the retail customer must be notified that the food product or the ingredient in the food was processed in a CFO home kitchen.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.46 Aplicado al caso: si un café o restaurante compra sus bombones y los sirve sueltos en un plato, o los usa como ingrediente de un postre, ese local tiene que avisarle al cliente que provienen de una cocina casera de CFO. Conviene entregarle al comprador comercial un cartelito o un texto listo para su menú, porque la obligación recae sobre ese establecimiento y su incumplimiento igual perjudica su producto.

5.47 Base legal del requisito de letra de 12 puntos

Legal basis for the 12-point type requirement

NOTA DEL TRADUCTOR

5.48 El PDF de CDPH exige la letra de 12 puntos en su punto (3), pero no cita la norma que la impone. La base legal es el California Health and Safety Code §114365.2(e)(1), dentro del CHAPTER 11.5. Cottage Food Operations [114365 - 114365.6], en la PART 7. CALIFORNIA RETAIL FOOD CODE. La versión vigente fue modificada por Stats. 2021, Ch. 155, Sec. 9 (AB 831), con efecto

desde el 1 de enero de 2022. Texto verificado hoy en leginfo.ca.gov.

5.49 (e) Una Cottage Food Operation deberá etiquetar correctamente todos los productos de alimentos caseros en cumplimiento del Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 et seq.). Adicionalmente, en la medida en que la ley federal lo permita, la etiqueta deberá incluir, entre otras cosas, todo lo siguiente:

ORIGINAL

(e) A cottage food operation shall properly label all cottage food products in compliance with the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 et seq.). Additionally, to the extent permitted by federal law, the label shall include, but is not limited to, all of the following:

5.50 (1) Las palabras “Made in a Home Kitchen” o “Repackaged in a Home Kitchen”, según corresponda, con una descripción de cualquier producto entero listo para consumir comprado que no se use como ingrediente, en letra de 12 puntos, en el panel de exhibición primario del producto de alimento casero.

ORIGINAL

(1) The words “Made in a Home Kitchen” or “Repackaged in a Home Kitchen,” as applicable, with a description of any purchased whole ready-to-eat product not used as an ingredient in 12-point type on the cottage food product’s primary display panel.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.51 Nota del traductor sobre la ambigüedad del original: en la ley, la frase «in 12-point type» está colocada al final, después de «not used as an ingredient», de modo que gramaticalmente no queda claro si los 12 puntos se aplican solo a la descripción del producto listo para consumir, o también —como todos entienden en la práctica— a las palabras “Made in a Home Kitchen”. La traducción conserva deliberadamente la misma ambigüedad. CDPH la resuelve en su punto (3) diciendo que las palabras van «in 12-point type... on the principal display panel», y esa es la lectura que aplican los inspectores. Criterio seguro: imprima “Made in a Home Kitchen” en 12 puntos o más.

NOTA DEL TRADUCTOR

5.52 Qué son 12 puntos, en concreto: un punto tipográfico equivale a 1/72 de pulgada, así que 12 puntos son 1/6 de pulgada, es decir unos 4,23 mm de altura del cuerpo de la letra. Es el tamaño por omisión de un documento de Word. En una etiqueta chica de bombón es un texto notoriamente grande, y ese es justamente el propósito de la norma. Al diseñar, verifique el tamaño en el archivo de impresión y no a ojo sobre la pantalla.

5.53 Discrepancias halladas entre fuentes oficiales

Discrepancies found between official sources

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

5.54 SÉSAMO — LA DISCREPANCIA MÁS GRAVE DEL DOCUMENTO. El PDF de CDPH «Labeling Requirements for Cottage Food Products», Rev. (1/2025), en su punto (7), enumera OCHO alér-

genos mayores y OMITE el sésamo. Cita verbatim del PDF: «A declaration on the label in plain language if the food contains any of the major food allergens such as milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, and soybeans.» Son ocho: milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, soybeans. QUÉ DICE LA LEY FEDERAL VIGENTE: el FASTER Act (Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021) agregó el sésamo como NOVENO alérgeno mayor. La definición legal vigente, 21 U.S.C. §321(qq)(1), dice verbatim: «Milk, egg, fish (e.g., bass, flounder, or cod), Crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp), tree nuts (e.g., almonds, pecans, or walnuts), wheat, peanuts, soybeans, and sesame.» La FDA lo confirma verbatim: «The Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research (FASTER) Act identifies sesame as the ninth major food allergen.» y «As of January 1, 2023, sesame must be labeled as an allergen on packaged foods and dietary supplements.» CUÁL PREVALECE: prevalece la ley federal, sin discusión. El propio §114365.2(e) de California ordena etiquetar «in compliance with the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 et seq.)», de modo que el requisito federal del sésamo ya es obligatorio en California por remisión expresa de la ley estatal. Además, el texto del PDF dice «such as» («tales como»), lo que presenta la lista como enunciativa y no taxativa; aun así, la omisión induce a error a quien la lea como una lista cerrada. QUÉ HACER CON EL CHOCOLATE: declare el sésamo siempre que use tahini, halva, semillas de sésamo sobre bombones, praliné o crocante de sésamo, o aceite de sésamo. Es notable que el documento se revisó en enero de 2025, dos años completos después de que la obligación federal entrara en vigencia el 1 de enero de 2023, y aun así no se corrigió.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

5.55 «SHELLFISH» versus «CRUSTACEAN SHELLFISH». El PDF de CDPH escribe simplemente «shellfish» en el punto (7). La ley federal, 21 U.S.C. §321(qq)(1), dice «Crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp)». La diferencia es real y no es menor: los moluscos —almejas, ostras, mejillones, vieiras, calamares— NO son alérgenos mayores federales, mientras que los crustáceos —cangrejo, langosta, camarón— sí lo son. El término abreviado del PDF es más amplio que la ley. Prevalece la definición federal. Para un chocolatero esto rara vez importa, pero queda registrado por exactitud.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

5.56 PANEL «NUTRITION FACTS» DESACTUALIZADO. El punto (10) del PDF de CDPH (Rev. 1/2025) enumera las categorías obligatorias del panel así, verbatim: «Calories, total fat, saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, total carbohydrate, dietary fiber, sugar, protein, vitamin A, vitamin C, calcium and iron.» Esa es la lista del formato ANTERIOR a la reforma de la FDA del panel «Nutrition Facts». Según la norma vigente, la FDA indica verbatim: «Vitamin D and potassium are required on the label.», «Calcium and iron will continue to be required.» y «Vitamins A and C are no longer required but can be included on a voluntary basis.» Además, la FDA exige verbatim que «“Added sugars,” in grams and as percent Daily Value, must be included on the label.», es decir, ya no basta con «sugar»: hay que declarar azúcares totales y azúcares añadidos por separado. CUÁL PREVALECE: prevalece la norma federal vigente (21 CFR 101.9). La lista del PDF de CDPH está desactualizada en tres puntos: exige vitamina A y vitamina C, que hoy son voluntarias; omite la vitamina D y el potasio, que hoy son obligatorios; y omite los azúcares añadidos. IMPACTO

REAL PARA ESTE PROYECTO: bajo, porque el mismo punto (10) empieza diciendo que «Nutrition Facts panels will generally not be required for CFOs». Mientras no haga declaraciones de contenido nutricional ni de salud, no necesita el panel y esta discrepancia no lo alcanza. Pero si alguna vez decide incluir un panel, no siga la lista del PDF de CDPH: siga 21 CFR 101.9.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

5.57 «PRODUCT» versus «PRODUCTS», Y LA PALABRA «WHOLE» QUE CDPH OMITE. La ley, HSC §114365.2(e)(1), dice verbatim «a description of any purchased whole ready-to-eat product not used as an ingredient» — singular y con el adjetivo «whole» (entero). El PDF de CDPH, punto (3), dice verbatim «a description of any purchased ready-to-eat products not used as an ingredient» — plural y SIN la palabra «whole». La omisión de «whole» amplía el alcance aparente del requisito, porque la ley se refiere a productos comprados enteros y sin modificar que se reempacan, mientras que la redacción de CDPH podría leerse como aplicable a cualquier producto listo para consumir. Prevalece el texto de la ley. Nota adicional: esta descripción solo se exige cuando se etiqueta como “Repackaged in a Home Kitchen”, no en el caso normal de “Made in a Home Kitchen”.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

5.58 QUÉ DATOS DE IDENTIFICACIÓN EXIGE CADA FUENTE. El PDF de CDPH, punto (2), exige «The name, city, and zip code of the CFO operation». La ley estatal, HSC §114365.2(e)(3), exige solamente, verbatim: «The name of the cottage food operation which produced the cottage food product.» — sin ciudad ni código postal. NO es una contradicción real, y así conviene entenderlo: el encabezado del mismo §114365.2(e) dice que la etiqueta «shall include, but is not limited to, all of the following» («deberá incluir, entre otras cosas, todo lo siguiente»), es decir, fija un mínimo, no un máximo. La ciudad y el código postal provienen de la ley federal de etiquetado, 21 CFR Part 101, que exige declarar el lugar de negocios. Los requisitos son acumulativos. Conclusión práctica: cumpla con la lista de CDPH, que es la más exigente y es la que el inspector del condado va a leer.

5.59 Alcance de esta traducción

Scope of this translation

NOTA DEL TRADUCTOR

5.60 Esta es una TRADUCCIÓN INDEPENDIENTE NO OFICIAL. CDPH no la ha revisado ni aprobado. Todo el texto en inglés de los bloques marcados como cita fue transcrito verbatim del PDF oficial descargado y verificado el 2026-09-09, incluidas sus erratas, que se señalan en las notas del traductor. Ante cualquier duda o discrepancia, el texto en inglés y la norma citada son los que rigen; esta traducción no crea ni modifica ninguna obligación legal. Para el permiso concreto en el condado de Los Ángeles, la autoridad que resuelve es el Los Angeles County Department of Public Health, Environmental Health Division.

6 Requisitos federales que se apilan sobre los de California: 21 U.S.C. §321(qq), 21 U.S.C. §343(w), 21 CFR Parte 163 y 21 CFR §101.7

Federal Requirements Layered on Top of California's: 21 U.S.C. §321(qq), 21 U.S.C. §343(w), 21 CFR Part 163, and 21 CFR §101.7

EMISOR	FDA / United States Congress (Office of the Law Revision Counsel)
VERSIÓN OFICIAL	e-CFR, edición del 2026-09-04 (título 21 modificado por última vez el 2026-08-31); U.S. Code, edición "prelim" del Office of the Law Revision Counsel; Public Law 117-11 (Apr. 23, 2021, 135 Stat. 262)
FUENTE	https://www.ecfr.gov/current/title-21 - y, para el U.S. Code , https://uscod...
VERIFICADO	2026-09-09

Reúne las cuatro exigencias federales de etiquetado y denominación que se suman a las reglas de California para una Cottage Food Operation que vende chocolate: los nueve major food allergens y cómo declararlos, los standards of identity que determinan qué se puede llamar chocolate, y la declaración de peso neto.

6.1 Alcance de este documento

Scope of this document

NOTA DEL TRADUCTOR

6.2 Traducción independiente NO OFICIAL, preparada el 2026-09-09. El texto en inglés de cada bloque "par" se copió literalmente (verbatim) de la fuente primaria del gobierno federal de los Estados Unidos ese mismo día. La traducción al español no tiene valor legal: si hay cualquier diferencia entre el inglés y el español, manda el inglés. Este documento no es asesoría legal.

6.3 Fuentes primarias exactas consultadas el 2026-09-09

21 U.S.C. §321(qq) — https://uscode.house.gov/view.xhtml?req=granuleid:USC-prelim-title21-section321&num=0&edition=prelim	Definición de "major food allergen" (Office of the Law Revision Counsel, edición "prelim").
21 U.S.C. §343(w) — https://uscode.house.gov/view.xhtml?req=granuleid:USC-prelim-title21-section343&num=0&edition=prelim	Requisitos de etiquetado de alérgenos (Office of the Law Revision Counsel, edición "prelim").
Public Law 117-11 (FASTER Act of 2021) — https://www.govinfo.gov/content/pkg/PLAW-117-publ11/html/PLAW-117publ11.htm	Ley que agregó el sésamo (sesame) y fijó su fecha de vigencia.
21 CFR Part 163 — https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-163	Standards of identity de los productos de cacao (e-CFR, XML descargado de la API de versiones, fecha 2026-09-04).

21 CFR §101.7 — https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-A/section-101.7	Declaración de la cantidad neta de contenido (e-CFR, misma edición).
21 CFR §101.2(c) — https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-A/section-101.2	Piso general de tamaño de letra en la etiqueta (citado como apoyo del bloque de alérgenos).

NOTA DEL TRADUCTOR

6.4 Nota sobre por qué esto aplica a una Cottage Food Operation. La ley de California (California Retail Food Code, §114365 y siguientes) regula el permiso, la cocina y la lista de alimentos permitidos. Los requisitos federales de este documento se APILAN encima: rigen qué dice la etiqueta (alérgenos, peso neto) y qué nombre legal puede llevar el producto. Una CFO de California que vende directo al consumidor dentro del estado igualmente debe cumplir las reglas de etiquetado que el California Retail Food Code incorpora, y la Food and Drug Administration (FDA) aplica los standards of identity a los alimentos que se comercializan bajo esos nombres. La regla práctica: si el envase dice "milk chocolate", el producto tiene que cumplir §163.130, sin importar que se haya hecho en una cocina doméstica.

6.5 21 U.S.C. §321(qq) — Definición de "major food allergen" (alérgeno alimentario principal)

21 U.S.C. §321(qq) — *Definition of "major food allergen"*

6.6 (qq) El término "major food allergen" (alérgeno alimentario principal) significa cualquiera de los siguientes: (1) Leche, huevo, pescado (por ejemplo, lubina, lenguado o bacalao), mariscos crustáceos (por ejemplo, cangrejo, langosta o camarón), frutos secos de árbol (por ejemplo, almendras, pecanas o nueces), trigo, maní, soya y sésamo.

ORIGINAL

(qq) The term "major food allergen" means any of the following: (1) Milk, egg, fish (e.g., bass, flounder, or cod), Crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp), tree nuts (e.g., almonds, pecans, or walnuts), wheat, peanuts, soybeans, and sesame.

6.7 (2) Un ingrediente alimentario que contiene proteína derivada de un alimento especificado en el párrafo (1), excepto los siguientes: (A) Cualquier aceite altamente refinado derivado de un alimento especificado en el párrafo (1) y cualquier ingrediente derivado de dicho aceite altamente refinado. (B) Un ingrediente alimentario que está exento bajo el párrafo (6) o (7) de la sección 343(w) de este título.

ORIGINAL

(2) A food ingredient that contains protein derived from a food specified in paragraph (1), except the following: (A) Any highly refined oil derived from a food specified in paragraph (1) and any ingredient derived from such highly refined oil. (B) A food ingredient that is exempt under paragraph (6) or (7) of section 343(w) of this title.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.8 Los nueve. La ley NO usa la palabra "nine" ni "nueve": simplemente enumera. El conteo sale de leer el párrafo (1). Son NUEVE: (1) milk, (2) egg, (3) fish, (4) Crustacean shellfish, (5) tree nuts, (6) wheat, (7) peanuts, (8) soybeans, (9) sesame. El sésamo es el noveno y el más reciente.

6.9 Los nueve major food allergens (nombre legal en inglés — traducción)

<i>Milk</i>	Leche
<i>Egg</i>	Huevo
<i>Fish (e.g., bass, flounder, or cod)</i>	Pescado (por ejemplo, lubina, lenguado o bacalao)
<i>Crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp)</i>	Mariscos crustáceos (por ejemplo, cangrejo, langosta o camarón)
<i>Tree nuts (e.g., almonds, pecans, or walnuts)</i>	Frutos secos de árbol (por ejemplo, almendras, pecanas o nueces)
<i>Wheat</i>	Trigo
<i>Peanuts</i>	Maní (cacahuete)
<i>Soybeans</i>	Soya (soja)
<i>Sesame</i>	Sésamo (ajonjolí)

NOTA DEL TRADUCTOR

6.10 Traducción de "tree nuts". El español de uso común dice "frutos secos" o "nueces de árbol". Se traduce "frutos secos de árbol" para no confundir con "nueces" en sentido estricto (walnuts), que es solo UNA de las especies. Ojo: el maní (peanut) botánicamente NO es un tree nut; la ley lo lista aparte, y la etiqueta también debe tratarlo aparte.

6.11 FASTER Act of 2021 (Public Law 117-11) — la ley que agregó el sésamo

FASTER Act of 2021 (Public Law 117-11) — the law that added sesame

6.12 Esta Ley puede citarse como la "Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021" o la "FASTER Act of 2021".

ORIGINAL

This Act may be cited as the "Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021" or the "FASTER Act of 2021".

6.13 (a) En General.—La sección 201(qq)(1) de la Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. 321(qq)(1)) queda modificada tachando "and soybeans" e insertando "soybeans, and sesame". (b) «NOTA: 21 USC 321 note.» Fecha de Vigencia.—La modificación hecha por la subsección (a) se aplicará a cualquier alimento que sea introducido o entregado para su introducción al comercio interestatal en o después del 1 de enero de 2023.

ORIGINAL

(a) In General.—Section 201(qq)(1) of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. 321(qq)(1)) is amended by striking "and soybeans" and inserting "soybeans, and sesame". (b) «NOTE: 21 USC 321 note.» Effective Date.—The amendment made by subsection (a) shall apply to any food that is introduced or delivered for introduction into interstate commerce on or after January 1, 2023.

6.14 Pub. L. 117–11, §2(b), 23 de abril de 2021, 135 Stat. 262, dispuso que: "La modificación hecha por la subsección (a) [que modifica esta sección] se aplicará a cualquier alimento que sea introducido o entregado para su introducción al comercio interestatal en o después del 1 de enero de 2023."

ORIGINAL

Pub. L. 117–11, §2(b), Apr. 23, 2021, 135 Stat. 262, provided that: "The amendment made by subsection (a) [amending this section] shall apply to any food that is introduced or delivered for introduction into interstate commerce on or after January 1, 2023."

6.15 Párrafo (qq)(1). La Pub. L. 117–11 sustituyó "and soybeans" por "soybeans, and sesame". (N. del T.: en inglés "substituted A for B" nombra primero el texto que ENTRA y después el que SALE; en español el orden es el inverso, por eso la frase se invierte al traducir.)

ORIGINAL

Par. (qq)(1). Pub. L. 117–11 substituted "soybeans, and sesame" for "and soybeans".

6.16 El sésamo: los datos duros, copiados idénticos

DATO	VALOR OFICIAL
Ley	FASTER Act of 2021 / Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021
Número de ley pública	Public Law 117-11
Proyecto de ley	S. 578
Fecha de promulgación (enactment)	Apr. 23, 2021 — 23 de abril de 2021
Cita en Statutes at Large	135 Stat. 262
Sección que hizo el cambio	§2(a)
Qué cambió en 21 U.S.C. §321(qq)(1)	tachó "and soybeans", insertó "soybeans, and sesame"
Fecha de vigencia	January 1, 2023 — 1 de enero de 2023
A qué se aplica la vigencia	a todo alimento introducido o entregado para introducción al comercio interestatal en o después de esa fecha

NOTA DEL TRADUCTOR

6.17 Precisión sobre la fecha de vigencia. La ley se promulgó el 23 de abril de 2021, pero el cambio solo empezó a aplicarse el 1 de enero de 2023. Son dos fechas distintas y no hay que confundirlas. Desde el 1 de enero de 2023, el sésamo se declara igual que los otros ocho.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.18 Nota del traductor sobre "interstate commerce". El texto dice "introduced or delivered for introduction into interstate commerce" (introducido o entregado para su introducción al comercio interestatal). Se traduce literal y queda igual de amplio que el original: la ley federal no define aquí un umbral de tamaño ni exime al productor pequeño. El original es amplio y la traducción lo deja amplio.

6.19 21 U.S.C. §343(w) — Requisitos de etiquetado de alérgenos alimentarios principales*21 U.S.C. §343(w) — Major food allergen labeling requirements***NOTA DEL TRADUCTOR**

6.20 Contexto de lectura: §343 se titula "Misbranded food" (alimento mal rotulado). Todo el artículo enumera condiciones bajo las cuales un alimento SE CONSIDERA mal rotulado. Por eso la subsección (w) está redactada en negativo: el alimento está mal rotulado si contiene un major food allergen "unless" (a menos que) se cumpla (A) o (B).

6.21 (w) Requisitos de etiquetado de alérgenos alimentarios principales (1) Si no es una materia prima agrícola (raw agricultural commodity) y es, o contiene un ingrediente que lleva o contiene, un major food allergen (alérgeno alimentario principal), a menos que— (A) la palabra "Contains", seguida del nombre de la fuente alimentaria de la cual se deriva el major food allergen, esté impresa inmediatamente después de, o adyacente a, la lista de ingredientes (en un tamaño de letra no menor que el tamaño de letra usado en la lista de ingredientes) exigida bajo las subsecciones (g) e (i); o (B) el nombre común o usual del major food allergen en la lista de ingredientes exigida bajo las subsecciones (g) e (i) esté seguido, entre paréntesis, del nombre de la fuente alimentaria de la cual se deriva el major food allergen, excepto que el nombre de la fuente alimentaria no se exige cuando— (i) el nombre común o usual del ingrediente usa el nombre de la fuente alimentaria de la cual se deriva el major food allergen; o (ii) el nombre de la fuente alimentaria de la cual se deriva el major food allergen aparece en otra parte de la lista de ingredientes, a menos que el nombre de la fuente alimentaria que aparece en otra parte de la lista de ingredientes aparezca como parte del nombre de un ingrediente alimentario que no es un major food allergen bajo la sección 321(qq)(2)(A) o (B) de este título.

ORIGINAL

(w) Major food allergen labeling requirements (1) If it is not a raw agricultural commodity and it is, or it contains an ingredient that bears or contains, a major food allergen, unless either- (A) the word "Contains", followed by the name of the food source from which the major food allergen is derived, is printed immediately after or is adjacent to the list of ingredients (in a type size no smaller than the type size used in the list of ingredients) required under subsections (g) and (i); or (B) the common or usual name of the major food allergen in the list of ingredients required under subsections (g) and (i) is followed in parentheses by the name of the food source from which the major food allergen is derived, except that the name of the food source is not required when- (i) the common or usual name of the ingredient uses the name of the food source from which the major food allergen is derived; or (ii) the name of the food source from which the major food allergen is derived appears elsewhere in the ingredient list, unless the name of the food source that appears elsewhere in the ingredient list appears as part of the name of a food ingredient that is not a major food allergen under section 321(qq)(2)(A) or (B) of this title.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.22 Las dos vías son ALTERNATIVAS, no acumulativas: el original dice "unless either—(A)... or (B)...". Basta con cumplir una. En la práctica la vía (A), el enunciado "Contains", es la más simple y la más difícil de equivocar, y no impide usar además la vía (B).

NOTA DEL TRADUCTOR

6.23 Sobre los dos puntos de "Contains:". La ley dice textualmente "the word 'Contains', followed

by the name of the food source” — la palabra “Contains”, seguida del nombre de la fuente. El texto legal NO exige los dos puntos. La forma “Contains: Milk, Soy.” es la de uso corriente y la que la FDA muestra en sus materiales, y es aceptable, pero lo que la ley obliga es la palabra “Contains” seguida de los nombres. Tampoco se traduce: la palabra en la etiqueta va en inglés, “Contains”.

6.24 (2) Tal como se usa en esta subsección, el término “nombre de la fuente alimentaria de la cual se deriva el mayor food allergen” significa el nombre descrito en la sección 321(qq)(1) de este título; con la salvedad de que, en el caso de un fruto seco de árbol (tree nut), pescado (fish) o marisco crustáceo (Crustacean shellfish), el término “nombre de la fuente alimentaria de la cual se deriva el mayor food allergen” significa el nombre del tipo específico de fruto seco o de la especie de pescado o de marisco crustáceo.

ORIGINAL

(2) As used in this subsection, the term “name of the food source from which the major food allergen is derived” means the name described in section 321(qq)(1) of this title; provided that in the case of a tree nut, fish, or Crustacean shellfish, the term “name of the food source from which the major food allergen is derived” means the name of the specific type of nut or species of fish or Crustacean shellfish.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.25 Esta es la exigencia de nombrar la especie. Para seis de los nueve alérgenos basta el nombre genérico (“Milk”, “Egg”, “Wheat”, “Peanuts”, “Soy”, “Sesame”). Para TRES categorías no basta: hay que bajar al detalle. En un chocolate hecho en casa esto pega directo en los frutos secos: no se pone “Tree Nuts”, se pone la especie. “Contains: Milk, Almonds.” es correcto; “Contains: Milk, Tree Nuts.” no cumple el texto de la ley. Si el producto lleva almendra Y avellana, van las dos.

6.26 **Cómo nombrar los frutos secos de árbol en la etiqueta (inglés — español)**

<i>Almonds</i>	Almendras
<i>Walnuts</i>	Nueces (de nogal)
<i>Pecans</i>	Pecanas (nueces pecán)
<i>Hazelnuts (filberts)</i>	Avellanas
<i>Pistachios</i>	Pistachos
<i>Cashews</i>	Castañas de cajú (marañón, anacardo)
<i>Macadamia nuts</i>	Nueces de macadamia
<i>Brazil nuts</i>	Nueces de Brasil (castañas de Pará)
<i>Pine nuts</i>	Piñones
<i>Coconut</i>	Coco

NOTA DEL TRADUCTOR

6.27 Advertencia sobre la lista anterior: los nombres de especies NO vienen del texto de §343(w), que solo ordena usar “the name of the specific type of nut” (el nombre del tipo específico de fruto seco). La lista de arriba se ofrece como ayuda de redacción de etiqueta y para unificar el glosario en español; no es una cita legal. Antes de imprimir, conviene contrastar con la lista de tree nuts que publica la FDA.

6.28 (4) No obstante lo dispuesto en la subsección (g), (i) o (k), o cualquier otra ley, un saborizante,

colorante o aditivo incidental que sea, o que lleve o contenga, un major food allergen estará sujeto a los requisitos de etiquetado de esta subsección.

ORIGINAL

(4) Notwithstanding subsection (g), (i), or (k), or any other law, a flavoring, coloring, or incidental additive that is, or that bears or contains, a major food allergen shall be subject to the labeling requirements of this subsection.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.29 Este párrafo (4) es el que más sorprende al chocolatero. Un saborizante, un colorante o un aditivo incidental que normalmente no se desglosa en la lista de ingredientes SÍ debe declararse si trae un alérgeno. Ejemplo típico: un saborizante que usa alcohol de trigo, o una lecitina de soya usada como coadyuvante. Si trae alérgeno, se declara.

6.30 (3) La información exigida bajo esta subsección puede aparecer en el rotulado (labeling) en lugar de aparecer en la etiqueta (label) solo si el Secretario determina que ese otro rotulado es suficiente para proteger la salud pública. Una determinación del Secretario bajo este párrafo (incluido cualquier cambio en una determinación anterior bajo este párrafo) surte efecto al publicarse en el Federal Register como aviso.

ORIGINAL

(3) The information required under this subsection may appear in labeling in lieu of appearing on the label only if the Secretary finds that such other labeling is sufficient to protect the public health. A finding by the Secretary under this paragraph (including any change in an earlier finding under this paragraph) is effective upon publication in the Federal Register as a notice.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.31 Distinción intraducible que conviene conservar: "label" es la etiqueta pegada al envase; "labeling" es todo el material escrito que acompaña al producto (folletos, insertos, carteles). Cuando en este documento la diferencia importa, se deja el inglés entre paréntesis.

6.32 (c) Toda la información que aparezca en el panel principal de exhibición (principal display panel) o en el panel de información conforme a esta sección deberá aparecer de manera prominente y conspicua, pero en ningún caso podrán las letras y/o los números tener menos de un dieciseisavo de pulgada de altura, salvo que se establezca una exención conforme al párrafo (f) de esta sección. Los requisitos de conspicuidad y legibilidad incluirán las especificaciones de §§ 101.7(h)(1) y (2) y 101.15.

ORIGINAL

(c) All information appearing on the principal display panel or the information panel pursuant to this section shall appear prominently and conspicuously, but in no case may the letters and/or numbers be less than one-sixteenth inch in height unless an exemption pursuant to paragraph (f) of this section is established. The requirements for conspicuousness and legibility shall include the specifications of §§ 101.7(h)(1) and (2) and 101.15.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.33 Sobre el tamaño de letra de los alérgenos. §343(w)(1)(A) fija un mínimo RELATIVO y nada más: la palabra "Contains" y lo que le sigue deben ir "in a type size no smaller than the type size used in the list of ingredients" (en un tamaño de letra no menor que el usado en la lista de ingredientes).

La ley no da ninguna medida en puntos ni en pulgadas. El piso ABSOLUTO viene de otro lado: 21 CFR §101.2(c), citado arriba, exige que ninguna letra de la etiqueta baje de un dieciseisavo de pulgada (1/16 in □ 1,6 mm) de altura. Los dos se aplican a la vez, y manda el que resulte más grande.

6.34 Tamaño de letra del enunciado de alérgenos: las dos reglas que se aplican juntas

REGLA	FUENTE	QUÉ EXIGE
Mínimo relativo	21 U.S.C. §343(w)(1)(A)	no menor que el tamaño de letra de la lista de ingredientes
Mínimo absoluto	21 CFR §101.2(c)	no menos de 1/16 de pulgada de altura (letra minúscula "o" o equivalente)
Cuál manda	ambas	se cumplen las dos; en la práctica manda la más exigente en cada caso

6.35 21 CFR Parte 163 — Productos de cacao: standards of identity (normas de identidad)

21 CFR Part 163 — Cacao Products: standards of identity

NOTA DEL TRADUCTOR

6.36 Qué es un standard of identity. Es la receta mínima obligatoria que la ley federal asocia a un NOMBRE. No se traduce el término: se dice standard of identity. Si el envase usa uno de estos nombres, el producto debe cumplir la norma correspondiente; si no la cumple, el alimento se considera mal rotulado (misbranded). Al revés también sirve: si el producto cumple la norma, tiene derecho a usar el nombre.

6.37 PARTE 163—PRODUCTOS DE CACAO Autoridad: 21 U.S.C. 321, 331, 341, 343, 348, 371, 379e. Fuente: 58 FR 29529, 21 de mayo de 1993, salvo que se indique otra cosa.

ORIGINAL

PART 163—CACAO PRODUCTS Authority: 21 U.S.C. 321, 331, 341, 343, 348, 371, 379e. Source: 58 FR 29529, May 21, 1993, unless otherwise noted.

6.38 (a) Descripción. (1) El chocolate liquor es el alimento sólido o semiplástico preparado moliendo finamente nibs de cacao (cacao nibs). El contenido de grasa del alimento puede ajustarse agregando uno o más de los ingredientes opcionales especificados en el párrafo (b)(1) de esta sección a los nibs de cacao. El chocolate liquor contiene no menos de 50 por ciento ni más de 60 por ciento en peso de grasa de cacao (cacao fat), según se determine por el método prescrito en § 163.5(b).

ORIGINAL

(a) Description. (1) Chocolate liquor is the solid or semiplastic food prepared by finely grinding cacao nibs. The fat content of the food may be adjusted by adding one or more of the optional ingredients specified in paragraph (b)(1) of this section to the cacao nibs. Chocolate liquor contains not less than 50 percent nor more than 60

percent by weight of cacao fat as determined by the method prescribed in § 163.5(b).

6.39 (c) Nomenclatura. El nombre del alimento es "chocolate liquor", "chocolate", "unsweetened chocolate", "bitter chocolate", "baking chocolate", "cooking chocolate", "chocolate coating" o "unsweetened chocolate coating".

ORIGINAL

(c) Nomenclature. The name of the food is "chocolate liquor", "chocolate", "unsweetened chocolate", "bitter chocolate", "baking chocolate", "cooking chocolate", "chocolate coating", or "unsweetened chocolate coating".

NOTA DEL TRADUCTOR

6.40 HALLAZGO IMPORTANTE para quien rotula. Bajo §163.111(c), la palabra "chocolate" a secas es uno de los nombres legales del CHOCOLATE LIQUOR, es decir del producto SIN AZÚCAR (50 a 60 % de grasa de cacao). No es el nombre genérico de cualquier chocolate. Una tableta endulzada no se llama legalmente solo "chocolate": se llama "sweet chocolate", "semisweet chocolate", "bittersweet chocolate", "milk chocolate" o "white chocolate", según cuál norma cumpla. En el frente del envase se puede usar la palabra chocolate como parte de una marca o descripción, pero el nombre legal del alimento (statement of identity) tiene que ser el que corresponda a la norma cumplida.

6.41 (a) Descripción. (1) El sweet chocolate es el alimento sólido o semiplástico preparado mezclando y moliendo íntimamente chocolate liquor con uno o más edulcorantes de carbohidratos nutritivos opcionales, y puede contener uno o más de los otros ingredientes opcionales especificados en el párrafo (b) de esta sección. (2) El sweet chocolate contiene no menos de 15 por ciento en peso de chocolate liquor que cumpla los requisitos de § 163.111, calculado restando del peso del chocolate liquor usado el peso de la grasa de cacao contenida en él y los pesos de cualesquiera ingredientes alcalinos, neutralizantes y de sazonado contenidos en él, y multiplicando el residuo por 2,2, dividiendo el resultado por el peso del sweet chocolate terminado, y multiplicando el cociente por 100. El sweet chocolate terminado contiene menos de 12 por ciento en peso de sólidos lácteos totales, sobre la base de los ingredientes lácteos especificados en el párrafo (b)(4) de esta sección, excluyendo cualquier edulcorante agregado u otro ingrediente derivado de lácteos que se agregue por encima de la cantidad que normalmente está presente en el ingrediente lácteo especificado. (3) El semisweet chocolate o bittersweet chocolate es sweet chocolate que contiene no menos de 35 por ciento en peso de chocolate liquor que cumpla los requisitos de § 163.111 y calculado de la misma manera establecida en el párrafo (a)(2) de esta sección.

ORIGINAL

(a) Description. (1) Sweet chocolate is the solid or semiplastic food prepared by intimately mixing and grinding chocolate liquor with one or more optional nutritive carbohydrate sweeteners, and may contain one or more of the other optional ingredients specified in paragraph (b) of this section. (2) Sweet chocolate contains not less than 15 percent by weight of chocolate liquor complying with the requirements of § 163.111, as calculated by subtracting from the weight of the chocolate liquor used the weight of the cacao fat therein and the weights therein of any alkali, neutralizing, and seasoning ingredients, and multiplying the remainder by 2.2, dividing the result by the weight of the finished sweet chocolate, and multiplying the quotient by 100. The finished sweet chocolate contains less than 12 percent by weight of total milk solids based on those dairy ingredients specified in paragraph (b)(4) of this section, exclusive of any added sweetener or other dairy derived ingredient that is added beyond that amount that is normally present in the specified dairy ingredient. (3) Semisweet chocolate or bittersweet chocolate is sweet chocolate that contains not less than 35 percent by weight of chocolate liquor complying with

the requirements of § 163.111 and calculated in the same manner as set forth in paragraph (a)(2) of this section.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.42 Consecuencia práctica del párrafo (a)(3): "semisweet chocolate" y "bittersweet chocolate" son EL MISMO estándar. La norma federal no distingue entre los dos; ambos son sweet chocolate con al menos 35 % de chocolate liquor. La diferencia que el mercado percibe entre "semisweet" y "bittersweet" es comercial, no legal. Se puede usar cualquiera de los dos nombres para el mismo producto.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.43 Ojo con el multiplicador 2,2 del párrafo (a)(2). El porcentaje mínimo de chocolate liquor NO se calcula pesando el chocolate liquor tal cual. Se le resta la grasa de cacao y los ingredientes alcalinos, neutralizantes y de sazonado, y ese residuo (los sólidos no grasos de cacao) se multiplica por 2,2. El texto se tradujo literal, incluida esa fórmula, sin simplificarla.

6.44 (c) Nomenclatura. El nombre del alimento es "sweet chocolate", "sweet chocolate coating", "semisweet chocolate", "semisweet chocolate coating", "bittersweet chocolate" o "bittersweet chocolate coating", según corresponda.

ORIGINAL

(c) Nomenclature. The name of the food is "sweet chocolate", "sweet chocolate coating", "semisweet chocolate", "semisweet chocolate coating", "bittersweet chocolate", or "bittersweet chocolate coating", as appropriate.

6.45 (a) Descripción. (1) El white chocolate es el alimento sólido o semiplástico preparado mezclando y moliendo íntimamente grasa de cacao (cacao fat) con uno o más de los ingredientes lácteos opcionales especificados en el párrafo (b)(2) de esta sección y uno o más edulcorantes de carbohidratos nutritivos opcionales, y puede contener uno o más de los otros ingredientes opcionales especificados en el párrafo (b) de esta sección. El white chocolate deberá estar libre de material colorante. (2) El white chocolate contiene no menos de 20 por ciento en peso de grasa de cacao, calculado restando del peso de la grasa total el peso de la grasa láctea (milkfat), dividiendo el resultado por el peso del white chocolate terminado, y multiplicando el cociente por 100. El white chocolate terminado contiene no menos de 3,5 por ciento en peso de grasa láctea y no menos de 14 por ciento en peso de sólidos lácteos totales, calculado usando únicamente los ingredientes lácteos especificados en el párrafo (b)(2) de esta sección, y no más de 55 por ciento en peso de edulcorante de carbohidratos nutritivos.

ORIGINAL

(a) Description. (1) White chocolate is the solid or semiplastic food prepared by intimately mixing and grinding cacao fat with one or more of the optional dairy ingredients specified in paragraph (b)(2) of this section and one or more optional nutritive carbohydrate sweeteners and may contain one or more of the other optional ingredients specified in paragraph (b) of this section. White chocolate shall be free of coloring material. (2) White chocolate contains not less than 20 percent by weight of cacao fat as calculated by subtracting from the weight of the total fat the weight of the milkfat, dividing the result by the weight of the finished white chocolate, and multiplying the quotient by 100. The finished white chocolate contains not less than 3.5 percent by weight of milkfat and not less than 14 percent by weight of total milk solids, calculated by using only those dairy ingredients specified in paragraph (b)(2) of this section, and not more than 55 percent by weight nutritive carbohydrate sweetener.

6.46 (c) Nomenclatura. El nombre del alimento es "white chocolate" o "white chocolate coating." Cuan-

do se usen una o más de las especias, saborizantes o sazónadores especificados en el párrafo (b)(4) de esta sección, la etiqueta deberá llevar una declaración apropiada, p. ej., "Spice added", "Flavored with _____" o "With _____ added", llenándose el espacio en blanco con el nombre común o usual de la especia, saborizante o sazónador usado, de conformidad con § 101.22 de este capítulo.

ORIGINAL

(c) Nomenclature. The name of the food is "white chocolate" or "white chocolate coating." When one or more of the spices, flavorings, or seasonings specified in paragraph (b)(4) of this section are used, the label shall bear an appropriate statement, e.g., "Spice added", "Flavored with _____", or "With _____ added", the blank being filled in with the common or usual name of the spice, flavoring, or seasoning used, in accordance with § 101.22 of this chapter.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.47 El white chocolate tiene un tope, no solo un piso: no más de 55 % en peso de edulcorante. Y "shall be free of coloring material" (deberá estar libre de material colorante) significa que no se le puede agregar colorante y seguir llamándolo white chocolate. Un chocolate blanco teñido de rosa no puede rotularse "white chocolate". La norma de white chocolate se agregó en 2002: [67 FR 62177, Oct. 4, 2002].

6.48 (a) Descripción. (1) El milk chocolate es el alimento sólido o semiplástico preparado mezclando y moliendo íntimamente chocolate liquor con uno o más de los ingredientes lácteos opcionales y uno o más edulcorantes de carbohidratos nutritivos opcionales, y puede contener uno o más de los otros ingredientes opcionales especificados en el párrafo (b) de esta sección. (2) El milk chocolate contiene no menos de 10 por ciento en peso de chocolate liquor que cumpla los requisitos de § 163.111, calculado restando del peso del chocolate liquor usado el peso de la grasa de cacao contenida en él y los pesos de los ingredientes alcalinos, neutralizantes y de sazónado, multiplicando el residuo por 2,2, dividiendo el resultado por el peso del milk chocolate terminado, y multiplicando el cociente por 100. El milk chocolate terminado contiene no menos de 3,39 por ciento en peso de grasa láctea (milkfat) y no menos de 12 por ciento en peso de sólidos lácteos totales sobre la base de los ingredientes lácteos especificados en el párrafo (b)(4) de esta sección, excluyendo cualquier edulcorante agregado u otro ingrediente derivado de lácteos que se agregue por encima de la cantidad que normalmente está presente en el ingrediente lácteo especificado.

ORIGINAL

(a) Description. (1) Milk chocolate is the solid or semiplastic food prepared by intimately mixing and grinding chocolate liquor with one or more of the optional dairy ingredients and one or more optional nutritive carbohydrate sweeteners, and may contain one or more of the other optional ingredients specified in paragraph (b) of this section. (2) Milk chocolate contains not less than 10 percent by weight of chocolate liquor complying with the requirements of § 163.111 as calculated by subtracting from the weight of the chocolate liquor used the weight of cacao fat therein and the weights of alkali, neutralizing and seasoning ingredients, multiplying the remainder by 2.2, dividing the result by the weight of the finished milk chocolate, and multiplying the quotient by 100. The finished milk chocolate contains not less than 3.39 percent by weight of milkfat and not less than 12 percent by weight of total milk solids based on those dairy ingredients specified in paragraph (b)(4) of this section, exclusive of any added sweetener or other dairy-derived ingredient that is added beyond that amount that is normally present in the specified dairy ingredient.

6.49 (c) Nomenclatura. El nombre del alimento es "milk chocolate" o "milk chocolate coating".

ORIGINAL

(c) *Nomenclature. The name of the food is “milk chocolate” or “milk chocolate coating”.*

NOTA DEL TRADUCTOR

6.50 El 3,39 % de grasa láctea del milk chocolate se copia tal cual: no es 3,4 ni 3,5. Esa cifra rara viene de la conversión histórica de la norma anterior. Nunca redondear en la etiqueta ni en los cálculos de formulación.

6.51 Porcentajes mínimos, resumidos (todos “en peso”; texto de control: el verbatim de arriba)

NOMBRE LEGAL (NO TRADUCIR)	SECCIÓN	MÍNIMO DE CACAO	LÁCTEOS	OTROS LÍMITES
chocolate liquor / chocolate / unsweetened chocolate / bitter chocolate / baking chocolate / cooking chocolate	§163.111	no menos de 50 % ni más de 60 % de cacao fat	—	sin azúcar agregada como parte de la norma
sweet chocolate	§163.123(a)(2)	no menos de 15 % de chocolate liquor	menos de 12 % de sólidos lácteos totales	emulsificantes: máx. 1,0 %
semisweet chocolate / bittersweet chocolate	§163.123(a)(3)	no menos de 35 % de chocolate liquor	menos de 12 % de sólidos lácteos totales	es sweet chocolate; los dos nombres son equivalentes
milk chocolate	§163.130(a)(2)	no menos de 10 % de chocolate liquor	no menos de 3,39 % de milkfat y no menos de 12 % de sólidos lácteos totales	emulsificantes: máx. 1,0 %
white chocolate	§163.124(a)(2)	no menos de 20 % de cacao fat	no menos de 3,5 % de milkfat y no menos de 14 % de sólidos lácteos totales	máx. 55 % de edulcorante; libre de colorante; emulsificantes máx. 1,5 %; whey máx. 5 %
buttermilk chocolate	§163.135	sigue §163.130	ingredientes lácteos limitados a sweet cream buttermilk y derivados	ver §163.135 completo
skim milk chocolate	§163.140	sigue §163.130	ver §163.140	ver §163.140

6.52 21 CFR §§163.150, 163.153, 163.155 — Cómo se llama cuando se usa grasa vegetal en lugar de manteca de cacao

21 CFR §§163.150, 163.153, 163.155 — *What it is called when vegetable fat replaces cacao fat*

NOTA DEL TRADUCTOR

6.53 Esta es la pregunta clave de costos para un chocolatero: ¿puedo usar aceite vegetal en vez de manteca de cacao? La respuesta federal es SÍ, pero entonces el producto YA NO se llama chocolate. Cambia el nombre legal del alimento. La Parte 163 crea nombres compuestos aparte para esos productos.

6.54 (a) Descripción. El sweet chocolate and vegetable fat coating es el alimento que se ajusta a la definición y al standard of identity, y está sujeto a los requisitos de declaración de ingredientes en la etiqueta, del sweet chocolate en § 163.123, excepto que se usan uno o más de los ingredientes opcionales especificados en el párrafo (b) de esta sección. El cumplimiento del requisito de § 163.123(a)(2) que limita el contenido de sólidos lácteos totales a menos de 12 por ciento en peso se calculará incluyendo únicamente los ingredientes lácteos referidos en § 163.123(b)(4), excluyendo cualquier edulcorante agregado u otro ingrediente derivado de lácteos que se agregue por encima de la cantidad que normalmente está presente en el ingrediente lácteo especificado.

ORIGINAL

(a) Description. Sweet chocolate and vegetable fat coating is the food that conforms to the definition and standard of identity, and is subject to the requirements for label declaration of ingredients for sweet chocolate in § 163.123, except that one or more optional ingredients specified in paragraph (b) of this section are used. Compliance with the requirement in § 163.123(a)(2) limiting the total milk solids content to less than 12 percent by weight shall be calculated by including only those dairy ingredients referred to in § 163.123(b)(4), exclusive of any added sweetener or other dairy-derived ingredient that is added beyond that amount that is normally present in the specified dairy ingredient.

6.55 (c) Nomenclatura. El nombre del alimento es "sweet chocolate and vegetable fat coating". Alternativamente, el nombre común o usual del ingrediente de grasa derivada de vegetales puede usarse en el nombre del alimento, p. ej., "sweet chocolate and _____ oil coating", llenándose el espacio en blanco con el nombre común o usual de la grasa vegetal específica usada.

ORIGINAL

(c) Nomenclature. The name of the food is "sweet chocolate and vegetable fat coating". Alternatively, the common or usual name of the vegetable derived fat ingredient may be used in the name of the food, e.g., "sweet chocolate and _____ oil coating", the blank being filled in with the common or usual name of the specific vegetable fat used.

6.56 (a) Descripción. El milk chocolate and vegetable fat coating es el alimento que se ajusta al standard of identity, y está sujeto a los requisitos de declaración de ingredientes en la etiqueta, del milk chocolate en § 163.130 o del skim milk chocolate en § 163.140, excepto que se usan uno o más de los ingredientes opcionales especificados en el párrafo (b) de esta sección. El cumplimiento del requisito de § 163.130(a)(2) de que el producto contenga no menos de 12 por ciento en peso de sólidos lácteos no grasos se calculará usando únicamente los ingredientes lácteos referidos en § 163.130(b)(4), excluyendo cualquier edulcorante agregado u otro ingrediente derivado de lácteos que se agregue por encima de la cantidad que normalmente está presente en el ingrediente lácteo especificado.

ORIGINAL

(a) Description. Milk chocolate and vegetable fat coating is the food that conforms to the standard of identity, and is subject to the requirements for label declaration of ingredients for milk chocolate in § 163.130 or skim milk chocolate in § 163.140, except that one or more optional ingredients specified in paragraph (b) of this

section are used. Compliance with the requirement in § 163.130(a)(2) that the product contains not less than 12 percent by weight of nonfat milk solids shall be calculated using only those dairy ingredients referred to in § 163.130(b)(4), exclusive of any added sweetener or other dairy-derived ingredient that is added beyond that amount that is normally present in the specified dairy ingredient.

6.57 (c) Nomenclatura. El nombre del alimento es "milk chocolate and vegetable fat coating" o "skim milk chocolate and vegetable fat coating", según corresponda. Alternativamente, el nombre común o usual del ingrediente de grasa derivada de vegetales puede usarse en el nombre del alimento, p. ej., "milk chocolate and _____ oil coating", llenándose el espacio en blanco con el nombre común o usual de la grasa vegetal específica usada.

ORIGINAL

(c) Nomenclature. The name of the food is "milk chocolate and vegetable fat coating" or "skim milk chocolate and vegetable fat coating", as appropriate. Alternatively, the common or usual name of the vegetable derived fat ingredient may be used in the name of the food, e.g., "milk chocolate and _____ oil coating", the blank being filled in with the common or usual name of the specific vegetable fat used.

6.58 (a) Descripción. El sweet cocoa and vegetable fat coating es el alimento que se ajusta a la definición y al standard of identity, y está sujeto a los requisitos de declaración de ingredientes en la etiqueta, del sweet chocolate en § 163.123, excepto que: (1) En la preparación del producto se usa cocoa, o una mezcla de cocoa y chocolate liquor, en tal cantidad que el alimento terminado contenga no menos de 6,8 por ciento en peso de sólidos de cacao no grasos, calculado sobre base libre de humedad; (2) Se usan uno o más ingredientes opcionales especificados en el párrafo (b) de esta sección; y (3) El requisito de § 163.123(a)(2) que limita el contenido de sólidos lácteos totales a menos de 12 por ciento en peso no se aplica.

ORIGINAL

(a) Description. Sweet cocoa and vegetable fat coating is the food that conforms to the definition and standard of identity, and is subject to the requirements for label declaration of ingredients for sweet chocolate in § 163.123, except that: (1) In the preparation of the product, cocoa or a mixture of cocoa and chocolate liquor is used in such quantity that the finished food contains not less than 6.8 percent by weight of nonfat cacao solids, calculated on a moisture-free basis; (2) One or more optional ingredients specified in paragraph (b) of this section are used; and (3) The requirement in § 163.123(a)(2) limiting the total milk solids content to less than 12 percent by weight does not apply.

6.59 (c) Nomenclatura. El nombre del alimento es "sweet cocoa and vegetable fat coating". Alternativamente, el nombre común o usual del ingrediente de grasa derivada de vegetales puede usarse en el nombre del alimento, p. ej., "sweet cocoa and _____ oil coating", llenándose el espacio en blanco con el nombre común o usual de la grasa vegetal específica usada.

ORIGINAL

(c) Nomenclature. The name of the food is "sweet cocoa and vegetable fat coating". Alternatively, the common or usual name of the vegetable derived fat ingredient may be used in the name of the food, e.g., "sweet cocoa and _____ oil coating", the blank being filled in with the common or usual name of the specific vegetable fat used.

6.60 Qué nombre legal corresponde si se usa grasa vegetal en lugar de manteca de cacao

SI EL PRODUCTO SERÍA...

...PERO SE LE AGREGA GRASA VEGETAL
DISTINTA DE CACAO FAT

SECCIÓN

sweet / semisweet / bittersweet chocolate	sweet chocolate and vegetable fat coating (o "sweet chocolate and _____ oil coating")	§163.153
milk chocolate	milk chocolate and vegetable fat coating (o "milk chocolate and _____ oil coating")	§163.155
skim milk chocolate	skim milk chocolate and vegetable fat coating	§163.155(c)
un recubrimiento hecho con cocoa en vez de chocolate liquor	sweet cocoa and vegetable fat coating (mín. 6,8 % de sólidos de cacao no grasos, base libre de humedad)	§163.150

NOTA DEL TRADUCTOR

6.61 Resumen sin rodeos: agregar grasa vegetal que no sea manteca de cacao saca al producto del nombre "chocolate" y lo mete en la familia "...and vegetable fat coating". Cuidado con dos trampas frecuentes. (1) La Parte 163 permite "cacao fat" como ingrediente opcional (§163.123(b)(1), §163.130(b)(1)): agregar MANTECA DE CACAO extra no cambia el nombre; lo que lo cambia es la grasa vegetal distinta del cacao. (2) El texto dice "other than cacao fat" y agrega que "may be hydrogenated" (pueden estar hidrogenadas): la norma admite grasas hidrogenadas, pero eso abre otro frente regulatorio (grasas trans en la Nutrition Facts) que este documento no cubre.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.62 Nota de vocabulario: "coating" se dejó en inglés en los nombres legales porque forma parte del nombre. Cuando se necesite explicarlo en español, la traducción natural es "cobertura" o "baño". Los productos que en el comercio se llaman "compound chocolate" o "chocolatín" caen normalmente en estas secciones.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

6.63 Contradicción entre §163.155(a) y §163.130(a)(2): "nonfat milk solids" vs. "total milk solids". §163.155(a) (Milk chocolate and vegetable fat coating) dice textualmente: "Compliance with the requirement in § 163.130(a)(2) that the product contains not less than 12 percent by weight of nonfat milk solids..." — el cumplimiento del requisito de §163.130(a)(2) de que el producto contenga no menos de 12 % en peso de sólidos lácteos NO GRASOS. Pero §163.130(a)(2), leído directamente, NO dice "nonfat milk solids": dice "not less than 12 percent by weight of total milk solids" — sólidos lácteos TOTALES. Los dos conceptos son distintos: los sólidos totales incluyen la grasa láctea, los no grasos la excluyen. ¿Cuál prevalece? La norma sustantiva del milk chocolate es §163.130(a)(2), que es la que define el producto; §163.155(a) solo la referencia para explicar cómo se calcula. Por eso prevalece "total milk solids" (12 % de sólidos lácteos totales, más el 3,39 % de milkfat). La frase de §163.155(a) parece un error de redacción arrastrado de la norma anterior a 1993. RECOMENDACIÓN: formular contra §163.130(a)(2) y, si un inspector cuestiona el punto, mostrarle el texto de §163.130(a)(2).

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

6.64 Error de referencia cruzada en §163.123(c)(3) y §163.130(c)(3): dicen "the breakfast cocoa". El párrafo (c)(3) de §163.123 (Sweet chocolate) dice: "When one or more of the spices, flavorings, or seasonings specified in paragraph (b)(3) of this section are used in the breakfast cocoa...". El párrafo (c)(3) de §163.130 (Milk chocolate) tiene exactamente la misma frase, también con "the breakfast cocoa". Ninguna de las dos secciones trata sobre breakfast cocoa: una es sweet chocolate y la otra milk chocolate. ¿Cuál prevalece? Es un arrastre de copiado desde §163.112 (Breakfast cocoa). La lectura correcta es que "the breakfast cocoa" debe leerse como "el sweet chocolate" y "el milk chocolate" respectivamente, porque el resto de la oración ("paragraph (b)(3) of this section") remite inequívocamente a la propia sección. En la práctica no cambia la obligación: si se usan especias, saborizantes o sazónadores, la etiqueta debe llevar la declaración correspondiente.

6.65 21 CFR §101.7 — Declaración de la cantidad neta de contenido (peso neto)

21 CFR §101.7 — Declaration of net quantity of contents

6.66 (a) El panel principal de exhibición (principal display panel) de un alimento en forma de envase deberá llevar una declaración de la cantidad neta de contenido. Esta se expresará en términos de peso, medida, conteo numérico, o una combinación de conteo numérico y peso o medida. La declaración será en términos de medida de fluidos si el alimento es líquido, o en términos de peso si el alimento es sólido, semisólido o viscoso, o una mezcla de sólido y líquido; excepto que dicha declaración podrá ser en términos de medida seca si el alimento es una fruta fresca, una verdura fresca u otro producto seco que se venda habitualmente por medida seca. Si existe un uso general del consumidor y una costumbre comercial firmemente establecidos de declarar el contenido de un líquido por peso, o el de un producto sólido, semisólido o viscoso por medida de fluidos, puede usarse. Cuando el Comisionado determine que una práctica existente de declarar la cantidad neta de contenido por peso, medida, conteo numérico o una combinación, en el caso de un alimento envasado específico, no facilita las comparaciones de valor por parte de los consumidores y ofrece oportunidad de confusión al consumidor, designará por reglamento el término o los términos apropiados que deban usarse para ese producto.

ORIGINAL

(a) The principal display panel of a food in package form shall bear a declaration of the net quantity of contents. This shall be expressed in the terms of weight, measure, numerical count, or a combination of numerical count and weight or measure. The statement shall be in terms of fluid measure if the food is liquid, or in terms of weight if the food is solid, semisolid, or viscous, or a mixture of solid and liquid; except that such statement may be in terms of dry measure if the food is a fresh fruit, fresh vegetable, or other dry commodity that is customarily sold by dry measure. If there is a firmly established general consumer usage and trade custom of declaring the contents of a liquid by weight, or a solid, semisolid, or viscous product by fluid measure, it may be used. Whenever the Commissioner determines that an existing practice of declaring net quantity of contents by weight, measure, numerical count, or a combination in the case of a specific packaged food does not facilitate value comparisons by consumers and offers opportunity for consumer confusion, he will by regulation designate the appropriate term or terms to be used for such commodity.

6.67 (b)(1) Las declaraciones de peso serán en términos de libra y onza avoirdupois.

ORIGINAL

(b)(1) Statements of weight shall be in terms of avoirdupois pound and ounce.

6.68 (e) La declaración deberá ubicarse en el panel principal de exhibición de la etiqueta, y respecto de los envases que lleven paneles principales alternativos, deberá duplicarse en cada panel principal de exhibición.

ORIGINAL

(e) The declaration shall be located on the principal display panel of the label, and with respect to packages bearing alternate principal panels it shall be duplicated on each principal display panel.

6.69 (f) La declaración deberá aparecer como un elemento distinto en el panel principal de exhibición, deberá estar separada (por al menos un espacio igual a la altura de las letras usadas en la declaración) de otra información impresa de la etiqueta que aparezca arriba o abajo de la declaración y (por al menos un espacio igual al doble del ancho de la letra "N" del estilo de tipografía usado en la declaración de cantidad de contenido) de otra información impresa de la etiqueta que aparezca a la izquierda o a la derecha de la declaración. No deberá incluir ningún término que califique una unidad de peso, medida o conteo (como "jumbo quart" y "full gallon") que tienda a exagerar la cantidad del alimento en el envase. Deberá colocarse en el panel principal de exhibición dentro del 30 por ciento inferior del área del panel de la etiqueta, en líneas generalmente paralelas a la base sobre la cual el envase descansa tal como está diseñado para exhibirse: Con la salvedad de que, en envases que tengan un panel principal de exhibición de 5 pulgadas cuadradas o menos, el requisito de colocación dentro del 30 por ciento inferior del área del panel de la etiqueta no se aplicará cuando la declaración de la cantidad neta de contenido cumpla los demás requisitos de esta parte.

ORIGINAL

(f) The declaration shall appear as a distinct item on the principal display panel, shall be separated (by at least a space equal to the height of the lettering used in the declaration) from other printed label information appearing above or below the declaration and (by at least a space equal to twice the width of the letter "N" of the style of type used in the quantity of contents statement) from other printed label information appearing to the left or right of the declaration. It shall not include any term qualifying a unit of weight, measure, or count (such as "jumbo quart" and "full gallon") that tends to exaggerate the amount of the food in the container. It shall be placed on the principal display panel within the bottom 30 percent of the area of the label panel in lines generally parallel to the base on which the package rests as it is designed to be displayed: Provided, That on packages having a principal display panel of 5 square inches or less, the requirement for placement within the bottom 30 percent of the area of the label panel shall not apply when the declaration of net quantity of contents meets the other requirements of this part.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.70 Éste es el párrafo central de la ubicación. Tres reglas en una sola oración: (1) el peso neto va en el 30 % INFERIOR del panel principal; (2) va en líneas paralelas a la base del envase, o sea horizontal en la posición en que el envase se exhibe; (3) queda separado del resto del texto. La separación no es "a ojo": hacia arriba y hacia abajo, al menos la altura de la letra de la propia declaración; a izquierda y derecha, al menos el DOBLE del ancho de la letra "N" de la tipografía usada. La excepción del 30 % aplica solo si el panel principal mide 5 pulgadas cuadradas o menos, y solo libera de la ubicación, no de las demás reglas.

6.71 (g) La declaración deberá revelar con exactitud la cantidad de alimento en el envase, excluyendo envolturas y otros materiales empacados junto con él: Con la salvedad de que, en el caso de alimentos envasados en recipientes diseñados para entregar el alimento bajo presión, la declaración deberá indicar la cantidad neta del contenido que será expulsada cuando se sigan las instrucciones de uso

mostradas en el recipiente. El propelente se incluye en la declaración de cantidad neta.

ORIGINAL

(g) The declaration shall accurately reveal the quantity of food in the package exclusive of wrappers and other material packed therewith: Provided, That in the case of foods packed in containers designed to deliver the food under pressure, the declaration shall state the net quantity of the contents that will be expelled when the instructions for use as shown on the container are followed. The propellant is included in the net quantity declaration.

6.72 (h) La declaración deberá aparecer en letra o tipografía negrita (boldface) conspicua y fácilmente legible, en contraste marcado (por tipografía, disposición, color, realce o moldeado) con el resto de la materia impresa o gráfica del envase; excepto que se permite una declaración de cantidad neta soplada, realzada o moldeada sobre una superficie de vidrio o plástico cuando toda la información de la etiqueta esté formada así sobre la superficie. Los requisitos de conspicuidad y legibilidad incluirán las especificaciones de que: (1) La relación de altura a ancho (de la letra) no deberá exceder un diferencial de 3 unidades a 1 unidad (no más de 3 veces más alta que ancha). (2) Las alturas de letra se refieren a las mayúsculas. Cuando se usen mayúsculas y minúsculas, o todo minúsculas, es la letra minúscula "o", o su equivalente, la que deberá cumplir los estándares mínimos. (3) Cuando se usen fracciones, cada numeral componente deberá cumplir la mitad de los estándares mínimos de altura.

ORIGINAL

(h) The declaration shall appear in conspicuous and easily legible boldface print or type in distinct contrast (by typography, layout, color, embossing, or molding) to other matter on the package; except that a declaration of net quantity blown, embossed, or molded on a glass or plastic surface is permissible when all label information is so formed on the surface. Requirements of conspicuousness and legibility shall include the specifications that: (1) The ratio of height to width (of the letter) shall not exceed a differential of 3 units to 1 unit (no more than 3 times as high as it is wide). (2) Letter heights pertain to upper case or capital letters. When upper and lower case or all lower case letters are used, it is the lower case letter "o" or its equivalent that shall meet the minimum standards. (3) When fractions are used, each component numeral shall meet one-half the minimum height standards.

6.73 (i) La declaración deberá ir en letras y numerales de un tamaño de tipografía establecido en relación con el área del panel principal de exhibición del envase, y deberá ser uniforme para todos los envases de sustancialmente el mismo tamaño, cumpliendo las siguientes especificaciones de tipografía: (1) No menos de un dieciseisavo de pulgada de altura en envases cuyo panel principal de exhibición tenga un área de 5 pulgadas cuadradas o menos. (2) No menos de un octavo de pulgada de altura en envases cuyo panel principal de exhibición tenga un área de más de 5 pero no más de 25 pulgadas cuadradas. (3) No menos de tres dieciseisavos de pulgada de altura en envases cuyo panel principal de exhibición tenga un área de más de 25 pero no más de 100 pulgadas cuadradas. (4) No menos de un cuarto de pulgada de altura en envases cuyo panel principal de exhibición tenga un área de más de 100 pulgadas cuadradas, excepto no menos de 1/2 pulgada de altura si el área es de más de 400 pulgadas cuadradas. Cuando la declaración esté soplada, realzada o moldeada sobre una superficie de vidrio o plástico en lugar de impresa, mecanografiada o coloreada, los tamaños de letra especificados en los párrafos (h)(1) a (4) de esta sección deberán aumentarse en un dieciseisavo de pulgada.

ORIGINAL

(i) The declaration shall be in letters and numerals in a type size established in relationship to the area of the principal display panel of the package and shall be uniform for all packages of substantially the same size by complying with the following type specifications: (1) Not less than one-sixteenth inch in height on packages the principal display panel of which has an area of 5 square inches or less. (2) Not less than one-eighth inch in height on packages the principal display panel of which has an area of more than 5 but not more than 25 square inches.

(3) Not less than three-sixteenths inch in height on packages the principal display panel of which has an area of more than 25 but not more than 100 square inches. (4) Not less than one-fourth inch in height on packages the principal display panel of which has an area of more than 100 square inches, except not less than 1/2 inch in height if the area is more than 400 square inches. Where the declaration is blown, embossed, or molded on a glass or plastic surface rather than by printing, typing, or coloring, the lettering sizes specified in paragraphs (h)(1) through (4) of this section shall be increased by one-sixteenth of an inch.

6.74 Altura mínima de letra del peso neto, según el área del panel principal de exhibición

ÁREA DEL PRINCIPAL DISPLAY PANEL	ALTURA MÍNIMA DE LETRA	EQUIVALENTE APROXIMADO
5 pulgadas cuadradas o menos	1/16 de pulgada	□ 1,6 mm
más de 5 y hasta 25 pulgadas cuadradas	1/8 de pulgada	□ 3,2 mm
más de 25 y hasta 100 pulgadas cuadradas	3/16 de pulgada	□ 4,8 mm
más de 100 pulgadas cuadradas	1/4 de pulgada	□ 6,4 mm
más de 400 pulgadas cuadradas	1/2 pulgada	□ 12,7 mm
soplada, realzada o moldeada en vidrio o plástico	sumar 1/16 de pulgada a la que corresponda	□ +1,6 mm

NOTA DEL TRADUCTOR

6.75 Los equivalentes en milímetros de la tabla anterior son un cálculo del traductor para orientación; la norma habla SOLO en fracciones de pulgada y esas fracciones son las que rigen. La altura se mide sobre la mayúscula, o sobre la minúscula "o" si se usan minúsculas (§101.7(h)(2)). Para una tableta o caja de bombones pequeña, el panel principal casi siempre cae en las dos primeras filas: 1/16 o 1/8 de pulgada.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.76 Cómo se calcula el "área del panel principal de exhibición": no está en §101.7 sino en 21 CFR §101.1, que no se trajo verbatim en este documento. Antes de decidir el tamaño de letra hay que medir el panel según esa sección (por ejemplo, para envases cilíndricos el cálculo no es el área total de la superficie).

6.77 (j) En envases que contengan menos de 4 libras o 1 galón y rotulados en términos de peso o de medida de fluidos: (1) La declaración se expresará tanto en onzas, con identificación por peso o por medida líquida y, si corresponde (1 libra o 1 pinta o más), seguida entre paréntesis por una declaración en libras para unidades de peso, con cualquier remanente en términos de onzas o fracciones comunes o decimales de la libra (ver ejemplos establecidos en los párrafos (m)(1) y (2) de esta sección), o, en el caso de medida líquida, en las mayores unidades enteras (cuartos, cuartos y pintas, o pintas, según corresponda) con cualquier remanente en términos de onzas fluidas o fracciones comunes o decimales de la pinta o el cuarto (ver ejemplos en los párrafos (m)(3) y (4) de esta sección). (2) Si la declaración de cantidad neta de contenido aparece en un envase aleatorio (random package), es decir, un envase que es uno de un lote, embarque o entrega de envases del mismo producto de consumo con pesos variables y sin patrón de peso fijo, podrá, cuando el peso neto exceda 1 libra, expresarse en términos

de libras y fracciones decimales de la libra llevadas a no más de dos lugares decimales. Cuando el peso neto no exceda 1 libra, la declaración en el envase aleatorio podrá ir en fracciones decimales de la libra en lugar de onzas (ver ejemplo en el párrafo (m)(5) de esta sección). (3) La declaración podrá aparecer en más de una línea. El término "net weight" deberá usarse al declarar la cantidad neta de contenido en términos de peso. El uso de los términos "net" o "net contents" en términos de medida de fluidos o conteo numérico es opcional. Es suficiente distinguir la onza avoirdupois de la onza fluida mediante la asociación de términos; por ejemplo, "Net wt. 6 oz" o "6 oz Net wt." y "6 fl oz" o "Net contents 6 fl oz".

ORIGINAL

(j) On packages containing less than 4 pounds or 1 gallon and labeled in terms of weight or fluid measure: (1) The declaration shall be expressed both in ounces, with identification by weight or by liquid measure and, if applicable (1 pound or 1 pint or more) followed in parentheses by a declaration in pounds for weight units, with any remainder in terms of ounces or common or decimal fractions of the pound (see examples set forth in paragraphs (m) (1) and (2) of this section), or in the case of liquid measure, in the largest whole units (quarts, quarts and pints, or pints, as appropriate) with any remainder in terms of fluid ounces or common or decimal fractions of the pint or quart (see examples in paragraphs (m) (3) and (4) of this section). (2) If the net quantity of contents declaration appears on a random package, that is a package which is one of a lot, shipment, or delivery of packages of the same consumer commodity with varying weights and with no fixed weight pattern, it may, when the net weight exceeds 1 pound, be expressed in terms of pounds and decimal fractions of the pound carried out to not more than two decimal places. When the net weight does not exceed 1 pound, the declaration on the random package may be in decimal fractions of the pound in lieu of ounces (see example in paragraph (m)(5) of this section). (3) The declaration may appear in more than one line. The term "net weight" shall be used when stating the net quantity of contents in terms of weight. Use of the terms "net" or "net contents" in terms of fluid measure or numerical count is optional. It is sufficient to distinguish avoirdupois ounce from fluid ounce through association of terms; for example, "Net wt. 6 oz" or "6 oz Net wt." and "6 fl oz" or "Net contents 6 fl oz".

NOTA DEL TRADUCTOR

6.78 Aquí está la obligación de "Net Wt.". El texto que manda es §101.7(j)(3): "The term 'net weight' shall be used when stating the net quantity of contents in terms of weight" — el término "net weight" DEBERÁ usarse cuando se declare la cantidad neta en términos de peso. La abreviatura "Net Wt." es legítima porque el párrafo (n) autoriza expresamente abreviar "weight" como "wt" y "ounce" como "oz", y declara que los puntos y las formas plurales son opcionales; los propios ejemplos del párrafo (m) usan "Net Wt. 24 oz" y "Net Wt. 12 oz". Un chocolate es un sólido, así que se declara por PESO y lleva "Net Wt.", no "Net contents" ni "fl oz". Para un envase de menos de 4 libras se declara en onzas y, si llega a 1 libra o más, se agrega entre paréntesis la libra: p. ej. "Net Wt. 24 oz (1 lb 8 oz)".

6.79 (m) Ejemplos: (1) Una declaración de 1 1/2 libras de peso se expresará como "Net Wt. 24 oz (1 lb 8 oz)," "Net Wt. 24 oz (1 1/2 lb)," o "Net Wt. 24 oz (1.5 lb)". (2) Una declaración de tres cuartos de libra de peso avoirdupois se expresará como "Net Wt. 12 oz". (3) Una declaración de 1 cuarto de galón de medida líquida se expresará como "Net 32 fl oz (1 qt)". (4) Una declaración de 1 3/4 cuartos de galón de medida líquida se expresará como "Net contents 56 fluid ounces (1 quart 1 1/2 pints)" o como "Net 56 fluid oz (1 qt 1 pt 8 oz)", pero no en términos de cuarto y onza, como "Net 56 fluid oz (1 quart 24 ounces)". (5) En un envase aleatorio, una declaración de tres cuartos de libra avoirdupois podrá expresarse como "Net Wt. .75 lb". (6) Una declaración de 2 1/2 galones de medida líquida se expresará como "Net contents 2 1/2 gallons," "Net contents 2.5 gallons," o "Net contents 2 gallons 2 quarts" y no como "2 gallons 4 pints".

ORIGINAL

(m) Examples: (1) A declaration of 1 1/2 pounds weight shall be expressed as “Net Wt. 24 oz (1 lb 8 oz),” “Net Wt. 24 oz (1 1/2 lb),” or “Net Wt. 24 oz (1.5 lb)”. (2) A declaration of three-fourths pound avoirdupois weight shall be expressed as “Net Wt. 12 oz”. (3) A declaration of 1 quart liquid measure shall be expressed as “Net 32 fl oz (1 qt)”. (4) A declaration of 1 3/4 quarts liquid measure shall be expressed as “Net contents 56 fluid ounces (1 quart 1 1/2 pints)” or as “Net 56 fluid oz (1 qt 1 pt 8 oz)”, but not in terms of quart and ounce such as “Net 56 fluid oz (1 quart 24 ounces)”. (5) On a random package, declaration of three-fourths pound avoirdupois may be expressed as “Net Wt. .75 lb”. (6) A declaration of 2 1/2 gallons liquid measure shall be expressed as “Net contents 2 1/2 gallons,” “Net contents 2.5 gallons,” or “Net contents 2 gallons 2 quarts” and not as “2 gallons 4 pints”.

6.80 (n) Para las cantidades podrán emplearse las siguientes abreviaturas y ninguna otra (los puntos y las formas plurales son opcionales): weight wt ounce oz pound lb gallon gal pint pt quart qt fluid fl

ORIGINAL

(n) For quantities, the following abbreviations and none other may be employed (periods and plural forms are optional): weight wt ounce oz pound lb gallon gal pint pt quart qt fluid fl

6.81 Abreviaturas permitidas por §101.7(n) — y ninguna otra

PALABRA (INGLÉS)	ABREVIATURA PERMITIDA	TRADUCCIÓN
weight	wt	peso
ounce	oz	onza
pound	lb	libra
gallon	gal	galón
pint	pt	pinta
quart	qt	cuarto de galón
fluid	fl	fluido / fluida

NOTA DEL TRADUCTOR

6.82 “and none other” (y ninguna otra) es restrictivo y así se tradujo. No se pueden inventar abreviaturas: “grms”, “onz”, “pza” no están permitidas en la declaración de cantidad. Los puntos y el plural sí son opcionales: “Net Wt.”, “Net wt”, “NET WT” y “Net Wt 6 oz” son todas formas aceptables.

6.83 (p) Una declaración separada de la cantidad neta de contenido en términos del sistema métrico no se considera una declaración suplementaria, y una declaración exacta de la cantidad neta de contenido en términos del sistema métrico de peso o medida también podrá aparecer en el panel principal de exhibición o en otros paneles.

ORIGINAL

(p) A separate statement of the net quantity of contents in terms of the metric system is not regarded as a supplemental statement and an accurate statement of the net quantity of contents in terms of the metric system of weight or measure may also appear on the principal display panel or on other panels.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.84 Consecuencia práctica del párrafo (p): se puede poner el gramaje. La forma habitual en el mercado estadounidense es "Net Wt. 3.5 oz (100 g)". La declaración en onzas es la obligatoria; la métrica se permite y suma, pero no reemplaza.

6.85 (q) La declaración de la cantidad neta de contenido deberá expresar una declaración exacta de la cantidad de contenido del envase. Se reconocerán variaciones razonables causadas por pérdida o ganancia de humedad en el curso de buenas prácticas de distribución, o por desviaciones inevitables en buenas prácticas de manufactura. Las variaciones respecto de la cantidad de contenido declarada no deberán ser irrazonablemente grandes.

ORIGINAL

(q) The declaration of net quantity of contents shall express an accurate statement of the quantity of contents of the package. Reasonable variations caused by loss or gain of moisture during the course of good distribution practice or by unavoidable deviations in good manufacturing practice will be recognized. Variations from stated quantity of contents shall not be unreasonably large.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.86 El párrafo (q) es ambiguo en el original y la traducción lo deja ambiguo a propósito: no define qué es una variación "razonable" ni "irrazonablemente grande", ni fija un porcentaje de tolerancia. La regla práctica para una operación pequeña es calibrar la balanza y declarar el peso que realmente se está entregando, sin apoyarse en la tolerancia.

6.87 [42 FR 14308, 15 de marzo de 1977, modificado en 42 FR 15673, 22 de marzo de 1977. Redesignado en 81 FR 59131, 29 de agosto de 2016]

ORIGINAL

[42 FR 14308, Mar. 15, 1977, as amended at 42 FR 15673, Mar. 22, 1977. Redesignated at 81 FR 59131, Aug. 29, 2016]

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

6.88 Referencia cruzada equivocada dentro de §101.7(i). La oración final del párrafo (i) dice: "...the lettering sizes specified in paragraphs (h)(1) through (4) of this section shall be increased by one-sixteenth of an inch." Pero los tamaños de letra NO están en el párrafo (h)(1) a (4): el párrafo (h) tiene solo tres numerales, (h)(1), (h)(2) y (h)(3), y ninguno da tamaños — dan la relación alto/ancho, qué letra se mide y cómo se miden las fracciones. Los tamaños de letra están en (i)(1) a (i)(4), que es justamente el párrafo donde vive esa oración. ¿Cuál prevalece? La lectura correcta es (i)(1) a (i)(4): al soplar, realzar o moldear la declaración sobre vidrio o plástico, se suma 1/16 de pulgada al tamaño que corresponda según el área del panel. Leer "(h)(1) through (4)" al pie de la letra deja la oración sin sentido, porque (h) no contiene tamaños que aumentar y ni siquiera tiene un numeral (4). NOTA: esto casi nunca afecta a un chocolate, porque el aumento aplica solo a declaraciones sopladadas, realzadas o moldeadas en vidrio o plástico, no a las impresas.

6.89 Cómo se apila la capa federal sobre la de California

How the federal layer stacks on top of California

6.90 Los cuatro requisitos federales de este documento, en una página

REQUISITO	FUENTE	QUÉ HAY QUE HACER EN LA ETIQUETA
Alérgenos: cuáles	21 U.S.C. §321(qq)	identificar cuáles de los NUEVE están en el producto (sésamo incluido desde el 1 de enero de 2023)
Alérgenos: cómo se declaran	21 U.S.C. §343(w)	la palabra "Contains" seguida de las fuentes, junto a la lista de ingredientes, en letra no menor que la de esa lista; o los nombres entre paréntesis dentro de la lista para tree nuts, fish y Crustacean shellfish, nombrar la especie concreta ("Almonds", no "Tree Nuts")
Alérgenos: especie	21 U.S.C. §343(w)(2)	usar el nombre que corresponda a la norma que el producto realmente cumple; grasa vegetal distinta de cacao fat obliga a "...and vegetable fat coating"
Nombre legal del producto	21 CFR Parte 163	"Net Wt." + cantidad en onzas, en el 30 % inferior del panel principal, separado del resto del texto, con la altura de letra que corresponda al área del panel
Peso neto	21 CFR §101.7	

NOTA DEL TRADUCTOR

6.91 Lo que este documento NO cubre y hay que revisar aparte: la Nutrition Facts y sus exenciones para negocios pequeños (21 CFR §101.9(j)), la declaración del nombre y domicilio del responsable (21 CFR §101.5), la lista de ingredientes en orden decreciente de predominancia (21 CFR §101.4), la definición de "principal display panel" y cómo se mide su área (21 CFR §101.1), y toda la capa estatal y del condado: el permiso de Cottage Food Operation, el rótulo "Made in a Home Kitchen", la Approved Cottage Foods List del California Department of Public Health (CDPH), y los requisitos de la Environmental Health Division del Los Angeles County Department of Public Health.

NOTA DEL TRADUCTOR

6.92 Fin de la traducción. Verificado el 2026-09-09 contra las fuentes primarias listadas al comienzo. El texto del Code of Federal Regulations proviene del e-CFR con fecha de edición 2026-09-04 (título 21 actualizado por última vez el 2026-08-31); el texto del United States Code proviene de la edición "prelim" del Office of the Law Revision Counsel. Las normas cambian: antes de imprimir etiquetas conviene volver a verificar en las URL indicadas.

7 Solicitud de registro Clase A para Cottage Food Operation — Lista de autocertificación (página 6 de 7) y Certificaciones (página 7 de 7)

Cottage Food Operation - Class A Registration Request — Self-Certification Checklist (Page 6 of 7) and Certifications (Page 7 of 7)

EMISOR	LA County DPH
VERSIÓN OFICIAL	Formulario en línea sin número de revisión impreso (formId=205, enterprise=26); contenido descargado y transcrito el 2026-09-09. Documento de apoyo: "Cottage Food Operation Guide", County of Los Angeles Department of Public Health, portada "2025", PDF creado el 2025-08-05, 8 páginas (http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/cottage-food-operations-guide.pdf).
FUENTE	https://laceh.cacottagefood.com/servlet/guest?service=0&formId=205&enterprise=26
VERIFICADO	2026-09-09

Reproduce y traduce, palabra por palabra, las dos últimas páginas del formulario en línea que Jose firma ante el Condado de Los Ángeles — los 19 puntos del self-certification checklist y las declaraciones de la página Certifications — más los pasajes operativos de la Cottage Food Operation Guide del Condado que definen qué se puede hacer, dónde y con qué desinfectante.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.1 Nota del traductor sobre el alcance. Este bloque traduce el formulario en línea "Cottage Food Operation - Class A Registration Request" del Condado de Los Ángeles, que tiene 7 páginas. Aquí están íntegras la página 6 (Self-Certification Checklist) y la página 7 (Certifications), que son las que el solicitante marca y firma. El texto en inglés se copió del código fuente del formulario el 2026-09-09; el formulario no imprime número de revisión ni fecha de versión, así que la única fecha verificable es la de consulta.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.2 Nota del traductor sobre cómo se firma. Este formulario no se firma con firma manuscrita ni con firma electrónica certificada: la página 6 se acepta marcando una casilla obligatoria ("Self-Certification") y la página 7 se acepta escribiendo el nombre del dueño del negocio en el campo "Name of Business Owner", también obligatorio. El acto de escribir el nombre es la firma. Todo lo que aparece más abajo es lo que Jose está declarando como cierto al escribir su nombre.

7.3 Lista de autocertificación — página 6 de 7

Self-Certification Checklist — Page 6 of 7

7.4 Requisitos

ORIGINAL**Requirements**

7.5 Los siguientes requisitos están descritos en las regulaciones de las Cottage Food Operations (CFO) y se entregan como estándares mínimos de salud y seguridad para la preparación de alimentos cottage aprobados en el hogar.

ORIGINAL

The following requirements are outlined in the Cottage Food Operations (CFO) regulations and are provided as minimum standards of health and safety for the preparation of approved cottage foods in the home.

7.6 Facility Requirements — Requisitos de las instalaciones (4 puntos)

The CFO shall be located in a private dwelling where the CFO operator currently resides.

La CFO deberá estar ubicada en una vivienda particular (*private dwelling*) donde el operador de la CFO reside actualmente.

CFO food preparation will take place in the private kitchen within that home.

La preparación de alimentos de la CFO se realizará en la cocina particular dentro de esa vivienda.

Additional storage used for the CFO will be within the home and used exclusively for storage.

El almacenamiento adicional que se use para la CFO estará dentro de la vivienda y se usará exclusivamente para almacenamiento.

Sleeping quarters are excluded from areas used for CFO food preparation or storage.

Los dormitorios (*sleeping quarters*) quedan excluidos de las áreas usadas para la preparación o el almacenamiento de alimentos de la CFO.

7.7 Planning Requirements — Requisitos de planificación urbana (1 punto)

I have complied with the applicable planning requirements for the CFO.

He cumplido con los requisitos de planificación (*planning requirements*) aplicables a la CFO.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.8 Nota del traductor sobre "Planning Requirements". "Planning" aquí no significa "planificar el negocio": se refiere al departamento de planificación urbana (zonificación, uso de suelo, permiso de negocio en casa) de la ciudad o del condado. La Cottage Food Operation Guide lo dice explícitamente: "For both types of Cottage Food Operations, the Cottage Food Operator must contact their local city/county planning department for approval." — "Para ambos tipos de Cottage Food Operations, el Cottage Food Operator debe contactar al departamento de planificación de su ciudad o condado para obtener la aprobación." El original no aclara qué requisitos son ni quién los define, y la traducción conserva esa ambigüedad.

7.9 Employee and Training Requirements — Requisitos de empleados y capacitación (2 puntos)

All persons preparing or packaging CFO products shall complete the California Department of Public Health (CDPH) food processor course or California Food Handler Course within 3 months.

Todas las personas que preparen o empaquen productos de la CFO deberán completar el curso de procesador de alimentos (*food processor course*) del California Department of Public Health (CDPH) o el California Food Handler Course dentro de 3 meses.

The CFO may not have more than one full-time equivalent cottage food employee, not including a family member or household member of the cottage food operator.

La CFO no puede tener más de un empleado de alimentos cottage equivalente a tiempo completo (*full-time equivalent*), sin contar a un familiar o a un miembro del hogar del cottage food operator.

7.10 Sanitation Requirements — Requisitos de sanitización (3 puntos)

Kitchen equipment and utensils used to produce CFO products are clean and maintained in a good state of repair.

All food contact surfaces, equipment, and utensils used for the preparation, packaging, or handling of any CFO products shall be washed, rinsed, and sanitized and air dried before each use.

All food preparation and food and equipment storage areas shall be maintained free of rodents and insects.

Los equipos y utensilios de cocina usados para producir productos de la CFO están limpios y se mantienen en buen estado de conservación (*good state of repair*).

Todas las superficies de contacto con alimentos, equipos y utensilios usados para la preparación, el empaque o la manipulación de cualquier producto de la CFO deberán ser lavados, enjuagados y desinfectados y secados al aire antes de cada uso.

Todas las áreas de preparación de alimentos y de almacenamiento de alimentos y equipos deberán mantenerse libres de roedores e insectos.

7.11 Food Preparation Requirements (includes packaging and handling) — Requisitos de preparación de alimentos (incluye empaque y manipulación) (5 puntos)

Warm water, hand soap and single-use paper towels are available for hand washing.

Hand washing is required immediately prior to handling foods and after engaging in any activity that contaminates the hands such as after using the toilet, coughing or sneezing, eating or smoking.

All food ingredients used in the CFO products are from an approved source.

Cottage Food Products being prepared and sold include only non-potentially hazardous foods, limited to the foods that are described in the approved food list in the California Retail Food Code and maintained current by the California Department of Public Health (CDPH).

Potable water shall be used for hand washing, ware washing and as an ingredient.

Hay agua tibia, jabón de manos y toallas de papel de un solo uso disponibles para el lavado de manos.

El lavado de manos es obligatorio inmediatamente antes de manipular alimentos y después de realizar cualquier actividad que contamine las manos, como después de usar el inodoro, toser o estornudar, comer o fumar.

Todos los ingredientes alimenticios usados en los productos de la CFO provienen de una fuente aprobada (*approved source*).

Los Cottage Food Products que se preparan y venden incluyen únicamente alimentos no potencialmente peligrosos (*non-potentially hazardous foods*), limitados a los alimentos que están descritos en la lista de alimentos aprobados del California Retail Food Code y que mantiene actualizada el California Department of Public Health (CDPH).

Deberá usarse agua potable para el lavado de manos, el lavado de utensilios (*ware washing*) y como ingrediente.

7.12 During the Preparation, Packaging or Handling of CFO Product — Durante la preparación, el empaque o la manipulación del producto de la CFO (4 puntos)

Domestic activities such as family meal preparation, dishwashing, clothes washing or ironing, kitchen cleaning or guest entertainment are not allowed.

Infants, small children, or pets are not allowed. Smoking is not allowed.

Any person with a contagious illness shall refrain from work in the CFO.

No se permiten actividades domésticas como la preparación de comidas familiares, lavar la loza, lavar o planchar ropa, limpiar la cocina o atender invitados.

No se permiten bebés, niños pequeños ni mascotas. No se permite fumar.

Toda persona con una enfermedad contagiosa deberá abstenerse de trabajar en la CFO.

7.13 Certifico que he leído la lista de verificación anterior y que mi Cottage Food Operation cumple con estos requisitos.

ORIGINAL

I certify that I have read the checklist above and that my Cottage Food Operation meets these requirements.

7.14 Autocertificación * (campo obligatorio)

ORIGINAL

*Self-Certification **

7.15 ☐ Certifico que he leído la lista de verificación anterior y que mi Cottage Food Operation cumple con estos requisitos.

ORIGINAL

☐ I certify that I have read the checklist above and that my Cottage Food Operation meets these requirements.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.16 Nota del traductor sobre la estructura de la página 6. La frase "I certify that I have read the checklist above..." aparece dos veces en la página, primero como cierre del texto de la lista y después como etiqueta de la única casilla marcapunto (campo "Self-Certification", obligatorio). No hay casillas individuales por punto: se marca una sola casilla que cubre los 19 puntos en bloque. El conteo por grupo es: Facility 4, Planning 1, Employee and Training 2, Sanitation 3, Food Preparation 5, During the Preparation 4 = 19 puntos.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.17 Nota del traductor para el caso del chocolate. De los 19 puntos, los que más aprietan a un taller de chocolate en casa son cuatro. (1) Sanitation: templar chocolate ensucia mármol, espátulas, moldes y termómetro, y el punto exige lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire ANTES DE CADA USO, no al final del día. (2) Food Preparation: el chocolate debe estar en la lista aprobada de CDPH, y los rellenos con crema o ganache fresco no lo están. (3) During the Preparation: mientras se trabaja el chocolate no se puede lavar la loza de la casa, ni cocinar el almuerzo, ni tener mascotas en la cocina — hay que bloquear una ventana de tiempo en que la cocina sea solo taller. (4) Facility: los moldes, el chocolate en bloque y el empaque no pueden guardarse en el garaje ni en una bodega afuera.

7.18 Certificaciones — página 7 de 7

Certifications — Page 7 of 7

7.19 Autocertificaciones adicionales por parte de la CFO:**ORIGINAL***Additional self-certifications by CFO:***7.20 Curso de procesador de alimentos (Food Processor Course):****ORIGINAL***Food Processor Course:*

7.21 Dentro de los 3 meses de haber sido aprobado para operar por la Environmental Health Division, debo entregar comprobante de haber completado el curso de procesador de alimentos exigido del California Department of Public Health (CDPH), o el California Food Handler Certificate. El certificado debe renovarse cada 3 años. Se puede encontrar más información sobre la capacitación exigida aquí.

ORIGINAL

Within 3 months of being approved to operate by the Environmental Health Division, I must provide proof of completion of the required California Department of Public Health (CDPH) food processor course, or California Food Handler Certificate. The certificate must be renewed every 3 years. More information regarding the required training can be found [here](https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CFOperatorTraining.pdf).

NOTA DEL TRADUCTOR

7.22 Nota del traductor. La palabra "here" es un enlace en el formulario y apunta a <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CFOperatorTraining.pdf>. El 2026-09-09 ese archivo no se pudo descargar (el servidor de CDPH no lo entregó), así que el contenido del documento de capacitación no está verificado en esta traducción.

7.23 Ventas brutas anuales (Gross Annual Sales):**ORIGINAL***Gross Annual Sales:*

7.24 Entiendo que si mi CFO Class A excede el límite de ventas brutas anuales establecido en el California Retail Food Code, entonces debo obtener un permiso para operar como CFO Class B o en una instalación comercial.

ORIGINAL

I understand that if my Class A CFO exceeds the gross annual sales limit stated in the California Retail Food Code, then I must obtain a permit to operate as a Class B CFO or in a commercial facility.

7.25 NOTA: El límite de ventas brutas se ajusta anualmente según el California Consumer Price Index (CPI).

ORIGINAL

NOTE: The gross sales limit is adjusted annually according to the California Consumer Price Index (CPI).

NOTA DEL TRADUCTOR

7.26 Nota del traductor. El formulario en línea NO imprime un monto: remite al California Retail Food Code y avisa que el monto se ajusta cada año por CPI. Esto es lo correcto. La cifra base está en el Health and Safety Code §113758(a), verificado hoy: "A 'Class A' cottage food operation shall not have more than seventy-five thousand dollars (\$75,000) in verifiable gross annual sales." Y la página oficial de CDPH, verificada hoy, dice bajo "Class A CFO Requirements": "Gross Annual Sales Limit: \$75,000". Pero \$75,000 es la cifra BASE de 2022, no el tope vigente. CDPH sí publica el monto ya ajustado por CPI: el PDF "Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit 2026", enlazado desde su página de Cottage Food Operations y verificado hoy, fija para Class A \$88,878 y para Class B \$177,756 con vigencia desde el 2026-01-01 (tasa de ajuste 3,1 % sobre el CPI 2024-2025). El tope que le aplica hoy a Jose es \$88,878.

7.27 Reconocimientos adicionales por parte de la CFO:**ORIGINAL**

Additional acknowledgments by CFO:

7.28 Additional acknowledgments by CFO — Reconocimientos adicionales (7 puntos)

I understand as a registered cottage food operator, the registration is valid for one year from the date of issuance and operating a CFO without a registration is a violation of the California Retail Food Code. I must renew the registration each year and operate my CFO in compliance with all applicable regulations.

I agree to grant access to the Health Department to conduct complaint inspections within my residence in the registered area where my CFO is located.

NOTE: Activities related to complaint investigations may be subject to billable fees.

I certify that I meet the requirements of the California Homemade Food Act (AB 1616) as it pertains to a Class A Cottage Food Operation. I understand that a Class A Cottage Food Operation may engage in direct sales only and that my CFO products are only sold in California.

I understand that I must ensure that all product labels meet the requirements established by the California Department of Public Health (CDPH) and the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 et seq.).

I understand that fees associated with my CFO application are nonrefundable and nontransferable.

Entiendo que, como cottage food operator registrado, el registro tiene validez de un año desde la fecha de emisión y que operar una CFO sin registro es una violación del California Retail Food Code. Debo renovar el registro cada año y operar mi CFO cumpliendo todas las regulaciones aplicables.

Acepto otorgar acceso al Health Department para realizar inspecciones por reclamo (*complaint inspections*) dentro de mi residencia, en el área registrada donde está ubicada mi CFO.

NOTA: Las actividades relacionadas con investigaciones por reclamo pueden estar sujetas a tarifas facturables. Certifico que cumplo con los requisitos del California Homemade Food Act (AB 1616) en lo que corresponde a una Class A Cottage Food Operation.

Entiendo que una Class A Cottage Food Operation puede realizar únicamente ventas directas (*direct sales*) y que mis productos de CFO se venden solamente en California.

Entiendo que debo asegurar que todas las etiquetas de los productos cumplan con los requisitos establecidos por el California Department of Public Health (CDPH) y por el Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 et seq.).

Entiendo que las tarifas asociadas a mi solicitud de CFO no son reembolsables ni transferibles.

In addition, I agree to notify the Health Department by email at ehsfs@ph.lacounty.gov or by phone at (626) 430-5241 prior to modifying my food list or type of operation.

Además, acepto notificar al Health Department por correo electrónico a ehsfs@ph.lacounty.gov o por teléfono al (626) 430-5241 antes de modificar mi lista de alimentos o mi tipo de operación.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.29 Nota del traductor. En el original, la "NOTE: Activities related to complaint investigations may be subject to billable fees." no es un punto separado: está dentro del mismo ítem de la lista que habla del acceso para inspecciones por reclamo. Se separó aquí para que se lea, pero es parte de esa misma viñeta. Además, la viñeta sobre tarifas no reembolsables está impresa en rojo en el formulario; ese énfasis es del Condado, no del traductor.

7.30 Suba su Cottage Food Operator Training Certificate o comprobante de inscripción al curso de capacitación (Formatos de archivo aceptados: pdf, gif, jpeg, jpg, png, bmp)

ORIGINAL

Upload your Cottage Food Operator Training Certificate or proof of training class registration (Acceptable file formats: pdf, gif, jpeg, jpg, png, bmp)

7.31 Adjunte cualquier documento adicional a continuación. (Formatos de archivo aceptados: pdf, gif, jpeg, jpg, png, bmp)

ORIGINAL

Attach any additional documents below. (Acceptable file formats: pdf, gif, jpeg, jpg, png, bmp)

7.32 Al escribir mi nombre a continuación, certifico que he leído y estoy de acuerdo con las declaraciones enumeradas más arriba.

ORIGINAL

By entering my name below, I certify that I have read and agree with the statements listed above.

7.33 Nombre del dueño del negocio * (campo obligatorio)

ORIGINAL

*Name of Business Owner **

7.34 Fecha de solicitud

ORIGINAL

Date Applied

NOTA DEL TRADUCTOR

7.35 Nota del traductor. "Date Applied" no lleva asterisco en el formulario, es decir, no está marcado como obligatorio; "Name of Business Owner" sí. La casilla de la página 6 ("Self-Certification") también es obligatoria. Sin esos dos campos el formulario no se envía.

7.36 Cottage Food Operation Guide (Condado de Los Ángeles, Department of Public Health) — pasajes clave

Cottage Food Operation Guide (County of Los Angeles, Department of Public Health) — key passages

NOTA DEL TRADUCTOR

7.37 Nota del traductor. La guía del Condado es un documento distinto del formulario. Tiene 8 páginas, su portada dice únicamente "2025" y el PDF fue creado el 2025-08-05. No es lo que Jose firma, pero es lo que el inspector usa como manual, y en varios puntos es más específica que el checklist. Los pasajes que siguen se copiaron del PDF el 2026-09-09.

7.38 Cottage Food Products significa alimentos no potencialmente peligrosos que se preparan para la venta en la cocina de una CFO. Los alimentos que contienen crema, custard o rellenos de carne son potencialmente peligrosos y no se permiten en la preparación de alimentos de una CFO.

ORIGINAL

Cottage Food Products means non-potentially hazardous foods that are prepared for sale in the kitchen of a CFO. Foods containing cream, custard, or meat fillings are potentially hazardous and are not allowed in food preparation by a CFO.

7.39 Alimento potencialmente peligroso (*Potentially Hazardous Food*) significa un alimento que requiere control de tiempo/temperatura para su inocuidad, a fin de limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Los alimentos no potencialmente peligrosos no requieren control de tiempo ni de temperatura.

ORIGINAL

Potentially Hazardous Food means a food that requires time/temperature control for safety to limit pathogenic microorganism growth or toxin formation. Non-potentially hazardous foods do not require time or temperature control.

7.40 Artículos prohibidos — Los alimentos que son potencialmente peligrosos, incluidos entre otros las cremas, los custards y los rellenos de carne, no están permitidos.

ORIGINAL

Prohibited Items — Foods that are potentially hazardous, including but not limited to creams, custards, and meat fillings, are not allowed.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.41 Nota del traductor. El párrafo "Prohibited Items" de arriba no está en la guía: está en la página 4 del mismo formulario en línea que Jose firma, y va seguido de un campo obligatorio: "Enter your initials here if you agree with the above statement. *" — "Escriba aquí sus iniciales si está de acuerdo con la declaración anterior." Es decir, Jose inicia por separado la prohibición de cremas, custards y rellenos de carne, además de firmar el checklist. Se deja "custard" sin traducir porque en Chile no hay un equivalente exacto; se refiere a preparaciones cuajadas con huevo y leche, del tipo crême pâtissière, natilla o flan. Para un chocolatero esto es la línea roja: un bombón relleno de ganache fresco con crema es un alimento con crema.

7.42 Todos los equipos, utensilios, alimentos, bebidas, ingredientes y artículos usados para la CFO

deben almacenarse y usarse dentro de la vivienda. Ninguna función de cottage food, incluidos el almacenamiento, la preparación, el mezclado, el ensamblaje, el empaque y/o el etiquetado, puede ocurrir en ningún lugar fuera del área registrada/autorizada (*registered/permitted area*). Entre los ejemplos de áreas que no pueden usarse se incluyen, sin limitarse a ellos, los patios traseros, cobertizos, garajes, cobertizos adosados (*lean-tos*), vehículos, construcciones anexas o cualquier otra estructura o lugar que no esté dentro del espacio habitable de la vivienda.

ORIGINAL

All equipment, utensils, food, drinks, ingredients, and items used for the CFO must be stored and used within the home. No cottage food functions including storage, preparation, mixing, assembling, packaging, and/or labeling may occur in any location outside the registered/permitted area. Examples of areas that may not be used include, but are not limited to, backyards, sheds, garages, lean-tos, vehicles, out-buildings or any other structure or location that is not inside the living space of the home.

7.43 Área registrada o autorizada: se exige al operador de la CFO que señale cuáles áreas serán consideradas el “área registrada/autorizada” al obtener su registro o permiso de la agencia local de fiscalización (*local enforcement agency*).

ORIGINAL

Registered or Permitted Area: The CFO operator is required to point out which areas will be considered the “registered/permitted area” when getting their registration/permit from the local enforcement agency.

7.44 Área registrada o autorizada significa la parte de una vivienda particular que contiene la cocina de esa vivienda usada para la preparación, el empaque, el almacenamiento o la manipulación de productos cottage food y de los ingredientes o equipos, o ambos, que se usan para elaborar los alimentos. Esto incluye también cualquier habitación contigua dentro de la vivienda que se use solamente para almacenamiento.

ORIGINAL

Registered or Permitted Area means the part of a private home that has the private home’s kitchen used for the preparation, packaging, storage or handling of cottage food products and the ingredients or equipment, or both, that are used to make the food items. This also includes any attached rooms within the home that are used only for storage.

7.45 Personas que no son operadores de la CFO: no se permiten bebés, niños pequeños ni mascotas en el área registrada durante las actividades de manipulación o preparación de alimentos de la CFO.

ORIGINAL

Non-CFO Operators: No infants, small children, or pets are allowed in the registered area during CFO food handling or preparation activities.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.46 Nota del traductor sobre “fuera del área registrada”. Este es probablemente el punto que más se incumple sin darse cuenta. Guardar cajas de bombones vacías en el garaje, dejar enfriar moldes en el patio, o etiquetar en el porche son, literalmente, funciones de cottage food ocurriendo fuera del área registrada. El texto lista “garages” y “backyards” por nombre. Y la palabra “labeling” está incluida: pegar las etiquetas también cuenta.

7.47 Todo alimento deberá ser manufacturado, producido, preparado, compuesto, empacado, almace-

nado, transportado, mantenido para la venta y servido de modo que sea puro y esté libre de adulteración y descomposición. Todo alimento deberá estar protegido de la suciedad, las plagas (*vermin*), la manipulación innecesaria, la contaminación por gotas, las filtraciones desde arriba u otras fuentes ambientales de contaminación. Deberá proveerse un espacio adecuado y apropiado para el almacenamiento de alimentos e ingredientes.

ORIGINAL

All food shall be manufactured, produced, prepared, compounded, packed, stored, transported, kept for sale, and served to be pure and free from adulteration and spoilage. All food shall be protected from dirt, vermin, unnecessary handling, droplet contamination, overhead leakage, or other environmental sources of contamination. Adequate and suitable space shall be provided for the storage of food and ingredients.

7.48 Se recomienda que todo alimento se almacene al menos 6 pulgadas por encima del piso, o bajo otras condiciones que apruebe la agencia local de fiscalización. Los envases presurizados, los alimentos encajonados en contenedores impermeables como botellas o latas, y los envases de leche en cajones plásticos pueden almacenarse en un piso que esté limpio y no expuesto a la humedad.

ORIGINAL

It is recommended that all food should be stored at least 6 inches above the floor or under other conditions that are approved by the local enforcement agency. Pressurized containers, cased food in waterproof containers such as bottles or cans, and milk containers in plastic crates may be stored on a floor that is clean and not exposed to moisture.

7.49 Los alimentos potencialmente peligrosos (como huevos y leche) usados para elaborar artículos alimenticios no potencialmente peligrosos para las cottage food operations deben mantenerse a 41°F o menos.

ORIGINAL

Potentially hazardous foods (such as eggs and milk) used to make non potentially hazardous food items for the cottage food operations are required to be held at 41°F or below.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.50 Nota del traductor sobre “41°F” y sobre las 6 pulgadas. (a) El PDF del Condado imprime literalmente un círculo blanco en vez del símbolo de grado en ese punto: “41°F”. Se conserva tal cual porque la regla dice copiar los números idénticos; se refiere a 41 °F, que son 5 °C. En otro lugar del mismo PDF sí usa el símbolo correcto: “(100°F - 110°F)”. (b) La regla de las 6 pulgadas está redactada como recomendación (“It is recommended”), no como obligación. Aun así conviene cumplirla: el mismo párrafo permite a la agencia local aprobar “other conditions”, lo que en la práctica deja la decisión en manos del inspector que llegue. 6 pulgadas son 15,24 cm.

7.51 Los equipos de cocina, utensilios y superficies de contacto con alimentos usados para producir productos cottage food deberán estar limpios y mantenerse en buen estado, y deberán ser lavados, enjuagados y desinfectados antes de realizar la preparación o el empaque de alimentos.

ORIGINAL

Kitchen equipment, utensils, and food contact surfaces used to produce cottage food products shall be clean and kept in a good repair and shall be washed, rinsed, and sanitized prior to conducting food preparation or packaging.

7.52 Solución desinfectante recomendada: 100 partes por millón (ppm) de cloro (*bleach*, el desinfectante).

tante de uso común). Otros productos químicos aprobados que pueden usarse son: 200 ppm de amonio cuaternario o 25 ppm de yodo.

ORIGINAL

Recommended sanitizing solution: 100 parts per million (ppm) for bleach (commonly used sanitizer). Other approved chemicals that can be used are: 200 ppm quaternary ammonium or 25 ppm iodine.

7.53 Para preparar una solución desinfectante de cloro de 100ppm use cloro doméstico sin perfume, 1 cucharada de cloro por 1 galón de agua. Para mejores resultados el cloro debe usarse en agua tibia (100°F - 110°F).

ORIGINAL

To make a 100ppm bleach sanitizer solution use unscented household bleach 1 tablespoon of bleach per 1 gallon of water. For best results the bleach should be used in warm water (100°F - 110°F).

7.54 Additional notes on sanitizing — Notas adicionales sobre desinfección

The use of sponges when cleaning and/or sanitizing food-contact surfaces is not recommended. Other sanitizers may be used if they are safe to use on surfaces that come in contact with food. See sanitizer products labels.

No se recomienda el uso de esponjas al limpiar y/o desinfectar superficies de contacto con alimentos. Pueden usarse otros desinfectantes si son seguros para usar en superficies que entran en contacto con alimentos. Consulte las etiquetas de los productos desinfectantes.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.55 Nota del traductor sobre el cloro y el chocolate. La receta oficial es 1 cucharada (*tablespoon*, unos 15 ml) de cloro doméstico sin perfume por 1 galón (unos 3,785 litros) de agua, en agua tibia de 100°F a 110°F (38 a 43 °C). Advertencia práctica que no está en el texto oficial y es del traductor: el chocolate templado no tolera agua ni humedad residual. La superficie hay que dejarla secar al aire por completo antes de volver a trabajar — lo que además coincide con lo que exige el punto de Sanitation del checklist, que dice expresamente “air dried before each use”.

7.56 Ninguna preparación, empaque o manipulación de cottage food puede ocurrir en la cocina del hogar o área autorizada al mismo tiempo que cualquier otra actividad doméstica, como la preparación de comidas familiares, lavar la loza, lavar ropa o atender invitados. Los lavaplatos usados para la preparación de alimentos deben lavarse y desinfectarse antes de usarse. Se recomienda que el agua sucia de trapear no se vacíe en el lavaplatos de la cocina.

ORIGINAL

No cottage food preparation, packaging, or handling may occur in the home kitchen/permitted area at the same time with any other domestic activities, such as family meal preparation, dishwashing, clothes washing, or guest entertainment. The sinks used for food preparation must be washed and sanitized before use. It is recommended that dirty mop water not be dumped in the kitchen sink.

7.57 Los desinfectantes de manos no son aceptables para usarse en lugar del lavado de manos.

ORIGINAL

Hand sanitizers are not acceptable to use in place of hand washing.

7.58 Una persona que prepara o empaca productos cottage food no deberá fumar en el área registrada/autorizada de la CFO.

ORIGINAL

A person preparing or packaging cottage food products shall not smoke in the registered/permitted area of the CFO.

7.59 Los animales o mascotas no están permitidos en las áreas registradas/autorizadas de la cottage food operation en ningún momento mientras se preparen, empaquen o manipulen productos cottage food.

ORIGINAL

Animals/pets are not allowed in the registered/permitted areas of the cottage food operation at all times while preparing, packaging, or handling of cottage food products.

7.60 Todas las áreas de preparación y de almacenamiento de alimentos deberán mantenerse libres de plagas (*vermin*).

ORIGINAL

All food preparation and food storage areas shall be maintained free of vermin.

7.61 Plagas (*Vermin*) significa cucarachas, ratones, ratas, moscas y pestes similares que transmiten enfermedades.

ORIGINAL

Vermin means cockroaches, mice, rats, flies and similar pests that carry disease.

7.62 Desinfectar (*Sanitizing*) significa el uso de químicos como el cloro para eliminar bacterias dañinas de las áreas de contacto con alimentos, como mesones, tablas de cortar, ollas, sartenes y otros utensilios.

ORIGINAL

Sanitizing means the use of chemicals such as bleach to remove harmful bacteria from food contact areas such as countertops, cutting boards, pots, pans and other utensils.

7.63 Fees — Tarifas según la Cottage Food Operation Guide (verbatim del PDF)

CONCEPTO (EN)	CONCEPTO (ES)	MONTO
Registration (Class A ONLY)	Registro (SOLO Class A)	\$118
Permit (Class B ONLY)	Permiso (SOLO Class B)	\$292
There will be a \$33.00 fee for all returned checks.	Habrà un cargo de \$33.00 por todo cheque devuelto.	\$33.00

7.64 Una CFO “Class A” no deberá operar como negocio (*shall not be open for business*) a menos que esté registrada ante LA DPH, Environmental Health Division y haya presentado un self-certification checklist aprobado.

ORIGINAL

A “Class A” CFO shall not be open for business unless it is registered with LA DPH, Environmental Health Division and has submitted an approved self-certification checklist.

7.65 Las CFO “Class A” están sujetas a inspección a partir de un reclamo de un cliente, de una razón para sospechar que la CFO ha elaborado alimentos adulterados o inseguros de otro modo, o de que la CFO ha violado este capítulo.

ORIGINAL

“Class A” CFOs are subject to inspection based on a customer complaint, a reason to suspect that adulterated or otherwise unsafe food has been made by the CFO, or that the CFO has violated this chapter.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.66 Nota del traductor. Este par de párrafos explica por qué el checklist importa tanto. La Clase A no tiene inspección de rutina: nadie va a ir a mirar la cocina antes de aprobar el registro. Lo que hay es una declaración firmada. La inspección llega después, y solo si hay un reclamo o una sospecha — y en ese momento se compara la cocina real contra los 19 puntos que Jose firmó. La Clase B, en cambio, sí tiene “one routine inspection per year” según la misma guía.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

7.67 TOPE DE VENTAS OBSOLETO EN LA GUÍA DEL CONDADO. La Cottage Food Operation Guide del Condado de Los Ángeles (portada “2025”, PDF creado el 2025-08-05), sección XI “LIMITATIONS”, punto 2, todavía imprime: “The CFO is limited to the following amount of gross annual sales: In 2014 \$45,000 / In 2015 and in subsequent years \$50,000”. Esa cifra quedó obsoleta. El Health and Safety Code §113758(a), verificado el 2026-09-09, dice: “A ‘Class A’ cottage food operation shall not have more than seventy-five thousand dollars (\$75,000) in verifiable gross annual sales. A ‘Class B’ cottage food operation shall not have more than one hundred fifty thousand dollars (\$150,000) in verifiable gross annual sales. The gross annual sales for a ‘Class A’ or ‘Class B’ cottage food operation shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index.” La página oficial de CDPH “Cottage Food Operation Requirements”, verificada el mismo día, coincide: “Gross Annual Sales Limit: \$75,000” para Class A y “\$150,000” para Class B. PREVALECE la ley (HSC §113758) y su ajuste anual por CPI. El formulario en línea que Jose firma está bien redactado en este punto, porque no imprime monto y remite al código: “the gross annual sales limit stated in the California Retail Food Code”, con la nota “The gross sales limit is adjusted annually according to the California Consumer Price Index (CPI).” Consecuencia práctica: el \$50,000 de la guía del Condado se ignora. El monto ajustado por CPI SÍ está publicado: CDPH mantiene el PDF “Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit”, enlazado desde su página de Cottage Food Operations, cuya edición 2026 —verificada el 2026-09-09— fija Class A en \$88,878 y Class B en \$177,756 con vigencia desde el 2026-01-01. Ese es el número que rige en 2026; los \$75,000 del código son la base de 2022.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

7.68 NOMBRE DEL CONDADO EN LA ETIQUETA CLASE A. La Cottage Food Operation Guide, sección IX, en la columna “Class A’ Label Requirements” NO incluye el nombre del condado de la agencia local de fiscalización; solo lo pone en la columna “Class B’ Label Requirements” (“The name of the county of the local enforcement agency that issued the permit number”). La sección VIII de la misma guía también lo condiciona: “... and, in the case of a Class B CFO, the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit number.” En cambio, el formulario

en línea que Jose firma, página 5 “Labeling Requirements”, SÍ lo exige para Clase A: “The name of the county local enforcement agency that issued the permit number.” PREVALECE el formulario, porque coincide con la ley vigente: el Health and Safety Code §114365.2(e)(4), en su redacción enmendada por Stats. 2021, Ch. 155 (AB 831), vigente desde el 2022-01-01, exige “The registration or permit number of the ‘Class A’ or ‘Class B’ cottage food operation, respectively, which produced the cottage food product and the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit or registration number.” — sin distinguir entre Clase A y Clase B. Consecuencia práctica: la etiqueta de Jose debe decir “Los Angeles County” aunque la guía del Condado no lo pida en la columna de Clase A.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

7.69 CURSO EXIGIDO: “food processor course” SOLO, O TAMBIÉN “Food Handler”. El formulario en línea admite dos alternativas, tanto en el checklist de la página 6 (“... shall complete the California Department of Public Health (CDPH) food processor course or California Food Handler Course within 3 months”) como en la página 7 (“... the required California Department of Public Health (CDPH) food processor course, or California Food Handler Certificate”). La Cottage Food Operation Guide del mismo Condado, sección VI punto 2, admite solo una: “A person who prepares or packages cottage food products shall complete a food processor course by the California Department of Public Health (CDPH) within three months of becoming registered.” Y el Health and Safety Code §114365.2(d) tampoco menciona el Food Handler: “A person who prepares or packages cottage food products shall complete a food processor course approved by the department and posted on the department’s internet website to protect the public health within three months of becoming registered and every three years during operation. The course shall not exceed four hours in length.” PREVALECE la lectura conservadora: hacer el food processor course aprobado por CDPH. El PDF de CDPH sobre la capacitación exigida, enlazado desde el mismo formulario, no se pudo descargar el 2026-09-09, así que no se pudo verificar si CDPH acepta el Food Handler como equivalente. Antes de inscribirse en un curso, confirmar por escrito con ehsfs@ph.lacounty.gov cuál acepta el Condado.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

7.70 DOS CONTACTOS DISTINTOS PARA LO MISMO. El formulario en línea, página 7, obliga a avisar al Health Department antes de cambiar la lista de alimentos o el tipo de operación, y da: “by email at ehsfs@ph.lacounty.gov or by phone at (626) 430-5241”. En cambio, la nota de pozo privado de la página 3 del formulario no nombra división ni contacto alguno: solo dice que hay que entregar los resultados de laboratorio “to this Department”. La Cottage Food Operation Guide cierra con un contacto diferente: “please call the Homebased Food Operations Program at (626) 430-9855 or email homebasedfoods@ph.lacounty.gov”. NO HAY UNO QUE PREVALEZCA: son dos canales del mismo Environmental Health Division. Consecuencia práctica: para el trámite de registro y para avisar cambios de lista de productos, usar el del formulario firmado (ehsfs@ph.lacounty.gov); para preguntas generales sobre el programa, el de la guía (homebasedfoods@ph.lacounty.gov). Cuando se pida algo por escrito que después haya que poder probar, mandarlo a los dos.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

7.71 **PLAGAS:** “rodents and insects” VS “vermin”. El checklist que Jose firma dice “All food preparation and food and equipment storage areas shall be maintained free of rodents and insects.” La guía del Condado, sección VII punto 14, dice “All food preparation and food storage areas shall be maintained free of vermin.” y define “Vermin” como “cockroaches, mice, rats, flies and similar pests that carry disease”. La página de CDPH usa “All food preparation and food and equipment storage areas must be vermin-free.” PREVALECE el criterio más amplio: “vermin” es una categoría más ancha que “roedores e insectos” y es la que usan tanto CDPH como la guía del inspector. En la práctica no cambia nada para Jose — lo que se exige es una cocina sin plagas — pero se registra porque la frase que él firma es la más estrecha de las tres, y no conviene apoyarse en esa estrechez.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

7.72 **“AIR DRIED”** APARECE SOLO EN EL CHECKLIST. El checklist de la página 6 exige “washed, rinsed, and sanitized and air dried before each use”. La guía del Condado, sección VII punto 11, dice solo “washed, rinsed, and sanitized prior to conducting food preparation or packaging”. La página de CDPH dice “washed, rinsed, and sanitized before each use”. Ninguna de las otras dos menciona el secado al aire. PREVALECE el checklist, porque es el texto que Jose firma y contra el cual se lo mide. Además, en chocolatería el secado al aire completo no es un trámite sino una necesidad técnica: una gota de agua en un molde arruina el temple.

NOTA DEL TRADUCTOR

7.73 Nota final del traductor sobre lo que NO está aquí. (1) El formulario tiene 7 páginas; este documento traduce íntegras la 6 y la 7, y trae de la 4 solo el bloque “Prohibited Items” por su peso para un chocolatero. Las páginas 1 a 5 (información general, instalación, agua, lista de productos y etiquetado) van en otros documentos de esta serie. (2) La lista de productos permitidos de la página 4 del formulario incluye, bajo “CANDY AND CONFECTIONS”, entre otros: “Chocolate-Covered Non-Perishables (including: marshmallows, nuts, candy, dried fruit, potato chips, or any combination)”, “Ground Chocolate”, “Fudge”, “Caramels”, “Salted Caramels”, “Toffee”, “Brittles” y, dentro de “Edible Dessert Sprinkles”, “mini-chocolates, and pralines”. Esa lista debe cotejarse contra la Approved Cottage Food List oficial de CDPH, que es la que manda según el propio checklist; ese cotejo NO se hizo aquí porque el PDF de CDPH no se pudo descargar el 2026-09-09. Es la primera verificación pendiente antes de decidir el catálogo. (3) Nada de este documento es asesoría legal: es una traducción independiente y no oficial. En caso de duda mandan los textos en inglés y la agencia que los emite.

8 Lista de tarifas del año fiscal 2026-2027; lista de verificación y proceso de Cottage Food Operation A; solicitud de Temporary Food Facility

FY 2026-2027 Public Health and Financial Management Fee Schedule; Cottage Food Operation A (CFO) Checklist; Cottage Food Operation A Process; Temporary Food Facility (TFF) Application

EMISOR	LA County DPH — Department of Public Health, Environmental Health Division (con dos bloques de CDPH — Food and Drug Branch en la tabla de contactos)
VERSIÓN OFICIAL	Fee schedule: FY 2026-2027, Report # : 6002, Date Run: 08/18/2026. CFO A Checklist y CFO A Process: sin número de revisión impreso; metadatos del PDF, 18 de marzo de 2025. TFF Application: «Community Events – Temporary Food Facility Application 01.06.23». CDPH «What Are My Responsibilities During A Food Recall?»: Rev. (1/2025).
FUENTE	http://www.publichealth.lacounty.gov/eh/docs/permit/public-health-financial...
VERIFICADO	2026-09-09

Qué cuesta, qué papeles piden, en qué plazos y a qué oficina se llama para registrar una Cottage Food Operation Class A en el condado de Los Ángeles y para poner un puesto de venta en una feria.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.1 Este documento no es una sola publicación oficial: reúne cuatro fuentes distintas del Los Angeles County Department of Public Health, Environmental Health Division, más dos del California Department of Public Health. Todas fueron descargadas y verificadas el 2026-09-09. Cada sección indica de cuál viene. Las fuentes son: (1) FY 2026-2027 PUBLIC HEALTH AND FINANCIAL MANAGEMENT FEE SCHEDULE — <http://www.publichealth.lacounty.gov/eh/docs/permit/public-health-financial-management-fee-schedule.pdf> (Report # : 6002, Date Run: 08/18/2026, 17 páginas); (2) Cottage Food Operation A (CFO) Checklist — <http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/cottage-food-operation-class-a-checklist.pdf> ; (3) COTTAGE FOOD OPERATION A PROCESS — <http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/cottage-food-operation-class-a-process-en.pdf> ; (4) TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION — <http://www.publichealth.lacounty.gov/eh/docs/permit/temporary-food-facility-application.pdf> (pie de página: «Community Events – Temporary Food Facility Application 01.06.23»); (5) página web Class A Cottage Food Operators — <http://publichealth.lacounty.gov/eh/business/class-a-cottage-food-operators.htm> ; (6) páginas de contacto de LA County DPH-EH y de CDPH Food and Drug Branch, citadas en la tabla de contactos.

8.2 Lista de tarifas de salud pública y gestión financiera del año fiscal 2026-2027

FY 2026-2027 PUBLIC HEALTH AND FINANCIAL MANAGEMENT FEE SCHEDULE

8.3 County of Los Angeles • Department of Public Health ENVIRONMENTAL HEALTH Lista de tarifas de salud pública y gestión financiera del año fiscal 2026-2027

ORIGINAL

County of Los Angeles • Department of Public Health ENVIRONMENTAL HEALTH FY 2026-2027 PUBLIC HEALTH AND FINANCIAL MANAGEMENT FEE SCHEDULE

8.4 Informe n.º: 6002. Fecha de emisión: 08/18/2026.

ORIGINAL

Report # : 6002 Date Run: 08/18/2026

NOTA DEL TRADUCTOR

8.5 El PDF tiene 17 páginas y 497 líneas de tarifa. Todas las líneas llevan un código de cuatro dígitos. El encabezado de cada página es «CODE / CLASSIFICATION / FEE» (código / clasificación / tarifa). Los nombres de las clasificaciones se dejan en inglés porque así aparecen en la factura (*invoice*) que emite el condado; la traducción va en la columna de al lado. Las abreviaturas del condado: CFO = Cottage Food Operation; CMFO = Compact Mobile Food Operation; MEHKO = Microenterprise Home Kitchen Operation; TFF = Temporary Food Facility; TFB = Temporary Food Booth; OII = Out of Initial Inspection; «/ unit» = por unidad; «/ hr» = por hora.

8.6 SPECIAL FOOD OPERATIONS — códigos que le tocan a un Cottage Food Operation

CODE	CLASSIFICATION (VERBATIM)	CLASIFICACIÓN (TRADUCCIÓN)	FEE
1201	CFO CLASS A	Cottage Food Operation Class A	\$118.00
1210	CFO CLASS B	Cottage Food Operation Class B	\$292.00
1211	CFO CLASS B WITH CMFO STORAGE	Cottage Food Operation Class B con almacenamiento para una Compact Mobile Food Operation	\$336.00
1215	CFO CLASS A ONLY COMPLAINT INSPECTION FEE	Tarifa de inspección por reclamo, solo para Cottage Food Operation Class A	\$212.00
1226	MEHKO APPLICATION	Solicitud de Microenterprise Home Kitchen Operation	\$597.00
1227	MEHKO	Microenterprise Home Kitchen Operation	\$347.00

NOTA DEL TRADUCTOR

8.7 Traductor: en el mismo bloque SPECIAL FOOD OPERATIONS del PDF hay otras dos líneas que no le corresponden a un chocolatero Class A y que por eso no se copiaron en la tabla de arriba: «1220 LMTED SVC CHARITABLE FEED OPER (LSCFO) \$118.00» y «1228 MEHKO SUPPORTING CMFO \$347.00».

NOTA DEL TRADUCTOR

8.8 Traductor: el código 1215 es la trampa cara de este esquema. La tarifa anual de un Class A es de \$118.00 una sola vez al registrarse, pero si alguien presenta un reclamo (*complaint*) contra la operación, la inspección que se genera se cobra aparte a \$212.00 — casi el doble del registro.

8.9 TEMPORARY FOOD — todas las líneas de Temporary Food Facility y de puesto de feria

CODE	CLASSIFICATION (VERBATIM)	CLASIFICACIÓN (TRADUCCIÓN)	FEE
1401	CERTIFIED FARMERS' MARKET (1-20) VENDORS	Certified Farmers' Market de 1 a 20 vendedores	\$215.00
1402	CERTIFIED FARMERS' MARKET (21 +) VENDORS	Certified Farmers' Market de 21 o más vendedores	\$323.00
1410	SWAP MEET PREPACKAGED FOOD STAND	Puesto de alimentos pre- envasados en mercado de pulgas (<i>swap meet</i>)	\$182.00
1420	TFF DEMONSTRATOR	Temporary Food Facility de demostración de ali- mentos	\$59.00 / unit
1421	TFF PREPACKAGED	Temporary Food Facility de alimentos preenvasa- dos	\$82.00 / unit
1422	TFF PREPACKAGED W/ SAMPLING	Temporary Food Facility de alimentos preenvasa- dos con degustación	\$116.00 / unit
1423	TFF PREPARATION	Temporary Food Facility con preparación de ali- mentos	\$184.00 / unit
1424	TFB SINGLE LOC AN- NUAL PREPARATION	Temporary Food Booth anual en una sola ubica- ción, con preparación	\$507.00 / unit
1425	TFB SINGLE LOC AN- NUAL PREPACKAGED W/ SAMPLING	Temporary Food Booth anual en una sola ubica- ción, preenvasado con degustación	\$209.00 / unit
1426	TFB SINGLE LOC AN- NUAL PREPACKAGED	Temporary Food Booth anual en una sola ubica- ción, preenvasado	\$164.00 / unit
1427	COMMUNITY EVENT ORGANIZER	Organizador de evento comunitario	\$358.00 / unit
1428	EXPD PROCESSOR FEE - APPL RECD < 14 DAYS	Tarifa de tramitación acelerada — solicitud recibida a menos de 14 días	\$90.00
1440	PERSONAL HAWKER	Vendedor ambulante per- sonal (<i>personal hawker</i>)	\$224.00
1450	FOOD SALVAGER	Recuperador de alimentos (<i>food salvager</i>)	\$2,090.00

NOTA DEL TRADUCTOR

8.10 Traductor: para vender chocolate ya envasado y etiquetado en una feria, el código que aplica es 1421 TFF PREPACKAGED, \$82.00 por unidad. Si además se da a probar, es 1422 TFF PREPACKAGED W/ SAMPLING, \$116.00 por unidad. «Por unidad» quiere decir por puesto y por evento, no por año. Un Class A que vende en un evento temporal necesita ese permiso de TFF además de su registro de CFO; el registro de \$118.00 no lo incluye.

8.11 OTHER BILLABLE SERVICES — tarifas por hora del personal

CODE	CLASSIFICATION (VERBATIM)	CLASIFICACIÓN (TRADUCCIÓN)	FEE
7421	CHIEF ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST CHARGE	Cargo de Chief Environmental Health Specialist	\$196.00 / hr
7422	ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST III/IV CHARGE	Cargo de Environmental Health Specialist III/IV	\$167.00 / hr
7423	ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST II CHARGE	Cargo de Environmental Health Specialist II	\$148.00 / hr
7424	ENVIRONMENTAL HEALTH TECHNICIAN CHARGE	Cargo de Environmental Health Technician	\$99.00 / hr
7425	ENVIRONMENTAL HEALTH CLERICAL STAFF CHARGE	Cargo de personal administrativo de Environmental Health	\$87.00 / hr

8.12 Tarifa adicional por revisión de etiquetas

Additional Label Review Fee

NOTA DEL TRADUCTOR

8.13 Traductor: la tarifa de revisión de etiquetas por hora NO figura como línea con código en el FY 2026-2027 PUBLIC HEALTH AND FINANCIAL MANAGEMENT FEE SCHEDULE. Se buscó en las 497 líneas del PDF y no existe ninguna clasificación que contenga la palabra «label». El monto está publicado en la página web oficial del condado sobre Class A Cottage Food Operators, y de ahí se copia verbatim.

8.14 Tarifa adicional por revisión de etiquetas:

ORIGINAL

Additional Label Review Fee:

8.15 Las revisiones de etiquetas de producto presentadas después de la solicitud inicial pueden estar sujetas a una tarifa de revisión de \$167 por hora, conforme al L.A. County Code § 8.04.728.

ORIGINAL

Product label reviews submitted after the initial application may be subject to a \$167 per hour review fee, in accordance with L.A. County Code § 8.04.728.

8.16 Registro Class A: \$118.00**ORIGINAL**

Class A Registration: \$118.00

8.17 Las tarifas de permiso de CFO se pagan al presentar la solicitud y al recibir la factura (*invoice*). Las tarifas no son reembolsables, aun si la solicitud se retira o la instalación no se aprueba.

ORIGINAL

CFO permit fees are due when the application is submitted and upon receiving invoice. Fees are nonrefundable, even if the application is withdrawn or the facility is not approved.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.18 Traductor: la frase inglesa dice «may be subject to» — «pueden estar sujetas a». Es ambigua a propósito: no dice que siempre se cobre. La traducción conserva esa ambigüedad. Lo que sí queda claro es la condición que dispara el cobro: que las etiquetas se manden DESPUÉS de la solicitud inicial. Si las etiquetas de muestra van adjuntas desde el principio, como pide el Step 1 del checklist, la revisión entra en el registro de \$118.00. Cada cambio de etiqueta posterior se puede cobrar a \$167 la hora.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.19 El monto de \$167 por hora coincide exactamente con la línea «7422 ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST III/IV CHARGE \$167.00 / hr» del FY 2026-2027 fee schedule, pero el fee schedule no la etiqueta como revisión de etiquetas, y la página web no cita el código 7422 sino el L.A. County Code § 8.04.728. Son dos fuentes oficiales que dan el mismo número por caminos distintos. No hay contradicción en el monto; sí hay una laguna: el fee schedule, que es el documento que el condado publica como lista de tarifas vigentes, no contiene ninguna línea de revisión de etiquetas. Ante una factura por este concepto, conviene pedir por escrito a EHPermits el desglose de horas y el código de clasificación aplicado.

8.20 Tarifa por cheque rechazado

Returned check fee

8.21 NO SE PUDO TRAER VERBATIM**NO VERBATIM**

NO SE PUDO TRAER VERBATIM

NOTA DEL TRADUCTOR

8.22 Traductor: no existe tarifa por cheque rechazado (*returned check, dishonored check, NSF*) en el FY 2026-2027 PUBLIC HEALTH AND FINANCIAL MANAGEMENT FEE SCHEDULE. Se revisó

el PDF completo —17 páginas, 497 líneas de tarifa— y ninguna clasificación contiene «return», «check», «dishonor», «NSF» ni «insufficient». Tampoco aparece en las páginas Make a Payment, Make Payment in Person ni Get a Permit del sitio de Environmental Health, ni en el PUBLIC HEALTH PERMIT/LICENSE APPLICATION. El texto de la sección L.A. County Code § 8.04.728, que es donde estaría la base legal, no se pudo abrir hoy: el servidor lacounty-ca.elaws.us no respondió y Municode devolvió HTTP 403. Para conseguir el dato hay que pedirlo al Permits and Licensing Program: EHPermits@ph.lacounty.gov o (888) 700-9995. Recordá que Environmental Health sí cobra un cargo de conveniencia por pago en línea, que es otra cosa y sí está publicado (ver más abajo).

8.23 El cargo de conveniencia para tarjetas de crédito y débito es del 2.22 % con un mínimo de \$1.49. Los cargos por cheque electrónico (*Electronic Check*) son de solo \$0.49.

ORIGINAL

The convenience fee for Credit/Debit Cards is 2.22 % with a \$1.49 minimum. Electronic Check fees are only \$0.49.

8.24 Lista de verificación de Cottage Food Operation A

Cottage Food Operation A (CFO) Checklist

8.25 Lista de verificación de Cottage Food Operation A (CFO) Presente todos los documentos que correspondan, y las tarifas, al Homebased Food Operations Program homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626)-430-9855

ORIGINAL

Cottage Food Operation A (CFO) Checklist Submit all applicable documents, and fees to Homebased Food Operations Program homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626)-430-9855

8.26 ¿Preguntas sobre el registro de CFO A? Llame al Homebased Food Operations Program (626) 430-9855

ORIGINAL

Questions on CFO A Registration? Call Homebased Food Operations Program (626) 430-9855

8.27 Paso 1 – Presente los formularios usando la Class A Registration Request en: <https://bit.ly/ClassARegistration>

ORIGINAL

Step 1 – Submit forms using Class A Registration Request at: <https://bit.ly/ClassARegistration>

8.28 Documentos del Paso 1 (cada uno lleva su casilla ☐ en el formulario original)

Submit Online Application

Submit copy of the sample labels for the product(s)

Submit proof that you have registered for Food Handler Card course OR copy of certification for Food Handler Card

Presente la solicitud en línea

Presente copia de las etiquetas de muestra del producto o los productos

Presente comprobante de que se inscribió en el curso de la Food Handler Card O copia de la certificación de la Food Handler Card

If you have a private well: 1. Test water by an approved laboratory analysis to verify that it meets the state's water standards. 2. Submit recent laboratory results to Specialized Food Services

Provide Copy of Ownership Documents if they were not attached to the online application:

Sole proprietorship: Copy of driver's license/photo I.D.

Corporation or LLC (If applicable): 1. Copy of the Statement of Information 2. Copy of Articles of Incorporation/Organization 3. Copy of IRS form with employee identification number (tax I.D. #)

Si tiene un pozo privado: 1. Analice el agua mediante un análisis de laboratorio aprobado para verificar que cumple con las normas de agua del estado. 2. Presente los resultados de laboratorio recientes a Specialized Food Services

Entregue copia de los documentos de propiedad si no se adjuntaron a la solicitud en línea:

Empresa unipersonal (*sole proprietorship*): copia de la licencia de conducir o identificación con foto

Corporación o LLC (si corresponde): 1. Copia del Statement of Information 2. Copia de los Articles of Incorporation/Organization 3. Copia del formulario del IRS con el número de identificación de empleador (n.º de identificación fiscal). El original imprime «employee identification number» (empleado); el documento que pide el condado es el EIN, *Employer Identification Number*

8.29 Paso 2 – Pague la tarifa (consulte la página web de CFO A: <https://bit.ly/CFO-A>)

ORIGINAL

Step 2 – Pay for Fee (Refer to the CFO A webpage: <https://bit.ly/CFO-A>)

8.30 Paso 2 en detalle

Notified via email that registration fee is required.

Pay Registration Fee - \$118.00

**Invoice will be sent to you once all requirements have been met*

Se le notifica por correo electrónico que se requiere la tarifa de registro.

Pague la tarifa de registro: \$118.00

La factura (invoice*) se le enviará una vez que se hayan cumplido todos los requisitos

8.31 Paso 3 – Se revisan la solicitud y los documentos (consulte la página web de CFO A: <https://bit.ly/CFO-A>)

ORIGINAL

Step 3 – Application and Documents Reviewed (Refer to the CFO A webpage: <https://bit.ly/CFO-A>)

8.32 Paso 3 en detalle: las dos salidas posibles

Meets CFO Requirements: • Operator notified by email that fee is required

Does not meet CFO Requirements: • Feedback sent to operator. • Requested changes made by operator.

Cumple con los requisitos de CFO: • Se notifica al operador por correo electrónico que se requiere la tarifa

No cumple con los requisitos de CFO: • Se envían comentarios al operador. • El operador realiza los cambios solicitados.

8.33 Paso 4 – Solicitud aprobada / registro enviado • Una vez aprobada la solicitud, la carta de registro se enviará por correo electrónico

ORIGINAL

Step 4 – Application Approved/Registration Sent • Once application has been approved, registration letter will be

sent by email

NOTA DEL TRADUCTOR

8.34 Traductor: el enlace <https://bit.ly/ClassARegistration> redirige hoy a <https://laceh.cotttagefood.com/servlet/guest?service=0&formId=205&enterprise=26> , que es el formulario en línea del condado. El enlace <https://bit.ly/CF0-A> redirige a <http://publichealth.lacounty.gov/eh/business/class-a-cottage-food-operators.htm> . El checklist no trae número de revisión impreso; los metadatos del PDF dan como fecha de creación y modificación el 18 de marzo de 2025.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.35 Traductor: el checklist pide «sample labels» —etiquetas de muestra— en el Paso 1, y el Paso 2 dice que la factura llega recién cuando se cumplieron todos los requisitos. Es decir: el condado no cobra hasta que el expediente está completo. No hay que mandar dinero antes de recibir la factura.

8.36 El trámite de Cottage Food Operation A, paso a paso

COTTAGE FOOD OPERATION A PROCESS

8.37 1 REGÍSTRESE Y PRESENTE LOS DOCUMENTOS Presente la solicitud en línea Presente lo siguiente: Self Certification Checklist (lista de autocertificación) Etiquetas de muestra del producto o los productos Food Handler Card Documento de propiedad Resultados recientes del análisis de laboratorio del agua de pozo, si corresponde

ORIGINAL

1 REGISTER & SUBMIT DOCUMENTS Submit Online Application Submit the following: Self Certification Checklist Sample labels for product(s) Food Handler Card Ownership document Recent well-water laboratory test results, if applicable

8.38 2 PAGUE LA TARIFA Tarifa de registro Pague la tarifa de registro solo si cumple con los requisitos de preselección (*screening*)

ORIGINAL

2 PAY FEE Registration fee Only pay registration fee if you meet screening requirements

8.39 3 SE REVISAN LA SOLICITUD Y LOS DOCUMENTOS Cumple con los requisitos de CFO: se notifica al operador por correo electrónico que se requiere la tarifa No cumple con los requisitos de CFO: se envían comentarios al operador / el operador realiza los cambios solicitados

ORIGINAL

3 APPLICATION & DOCUMENTS REVIEWED Meets CFO Requirements: Operator notified by email that fee is required Does not meet CFO Requirements: Feedback sent to operator / Requested changes made by operator

8.40 4 SOLICITUD APROBADA / REGISTRO ENVIADO Una vez aprobada la solicitud, la carta de registro se enviará por correo electrónico

ORIGINAL

4 APPLICATION APPROVED/REGISTRATION SENT Once application has been approved, Registration letter will be sent by email

8.41 PRESENTAR ANTE: HOMEBASED FOOD OPERATIONS PROGRAM (626) 430-9855**ORIGINAL**

SUBMIT TO: HOMEBASED FOOD OPERATIONS PROGRAM (626) 430-9855

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.42 El checklist y el diagrama de proceso, ambos oficiales del condado y ambos de marzo de 2025, no listan los mismos documentos del Paso 1. El diagrama pide «Self Certification Checklist» y el checklist no lo menciona por ese nombre; en cambio el checklist detalla los documentos de propiedad según sea empresa unipersonal o corporación, cosa que el diagrama resume en «Ownership document». Prevalece la unión de ambos: hay que llevar las dos cosas. El Self Certification Checklist es además una exigencia de la ley estatal para todo Class A, así que no es opcional.

8.43 Solicitud de Temporary Food Facility (puesto de alimentos temporal)**TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION**

8.44 Solicitud de Temporary Food Facility (TFF) ENVIRONMENTAL HEALTH - COMMUNITY EVENTS PROGRAM 5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706 www.publichealth.lacounty.gov/eh – (626) 430-5320

ORIGINAL

TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION ENVIRONMENTAL HEALTH - COMMUNITY EVENTS PROGRAM 5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706 www.publichealth.lacounty.gov/eh – (626) 430-5320

8.45 Presente la solicitud con 30 días de anticipación al evento.

ORIGINAL

Submit 30 days in advance of the event.

8.46 Las solicitudes presentadas a menos de 14 días calendario antes del inicio del evento estarán sujetas a una tarifa por tramitación tardía.

ORIGINAL

Applications submitted less than 14 calendar days prior to the start of the event will be subject to a late processing fee.

8.47 Las solicitudes presentadas a menos de dos días hábiles antes del evento no serán tramitadas.

ORIGINAL

Applications submitted in less than two business days before the event will not be processed.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.48 Traductor: son tres plazos distintos, y conviene tenerlos separados en la cabeza. 30 días: es lo que el condado pide. 14 días calendario: por debajo de ese umbral se cobra recargo. Dos días hábiles: por debajo de eso no hay trámite, punto — no es que salga más caro, es que no lo procesan y no hay puesto. Ojo con la diferencia entre «calendar days» (días calendario, incluyen fines de semana y feriados) y «business days» (días hábiles). El original usa cada término a propósito.

8.49 Las solicitudes deben presentarse por lo menos 14 días antes del evento. A todas las solicitudes tardías se les cobrará una tarifa por demora al momento de la tramitación. Entiendo que se facturará una tarifa suplementaria, además de la tarifa de permiso requerida, si la presentación de la solicitud y/o las modificaciones a la solicitud original se entregan a menos de 14 días antes de la fecha de inicio del evento. Las modificaciones incluyen, entre otras, la corrección de solicitudes incompletas por cambios en el menú, en los vendedores participantes o en las instalaciones de lavado de vajilla (*warewashing*).

ORIGINAL

The applications must be submitted at least 14 days before the event. All late applications will be assessed a late fee at the time of processing. I understand a supplemental fee will be invoiced, in addition to the required permit fee, if the application submittal and/or modifications to the original application are submitted less than 14 days before the event start date. Modifications include, but are not limited to, correcting incomplete applications for changes to the menu, participating vendors, or warewashing facilities.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.50 Traductor: este párrafo es el punto 8 del TEMPORARY FOOD OPERATOR ACKNOWLEDGEMENT, la sección donde el solicitante pone sus iniciales al lado de cada declaración. Lo importante y poco obvio: el recargo no lo dispara solo la solicitud tardía, también lo dispara CORREGIR o MODIFICAR la solicitud dentro de los 14 días. Cambiar el menú a último momento cuesta dinero.

8.51 Entiendo que se me cobrará hasta el triple de la tarifa de permiso si se me encuentra operando sin un permiso sanitario válido. Entiendo que los permisos no son transferibles.

ORIGINAL

I understand that I will be charged up to three times the permit fee if found operating without a valid health permit. I understand that permits are non-transferable.

8.52 Entiendo que una vez revisada la solicitud, la tarifa de permiso no es reembolsable, incluida cualquier tarifa de penalización por demora.

ORIGINAL

I understand that once the application is reviewed, the permit fee is non-refundable, including any late penalty fee.

8.53 Entiendo que el incumplimiento de las condiciones aprobadas en esta solicitud puede resultar en la suspensión de la autorización para operar el evento, en la suspensión de la autorización para operar los puestos de comida afectados, y/o puede resultar en la presentación de un cargo por delito menor (*misdemeanor*). California Retail Food Code Section 114395

ORIGINAL

I understand that failure to meet the conditions approved in this application may result in the suspension of approval to operate the event, suspension of the approval to operate the affected food booths, and/or may result in the filing of misdemeanor charge. California Retail Food Code Section 114395

8.54 Entiendo que soy responsable de obtener la aprobación de todas las agencias que correspondan, incluidos el departamento de bomberos local, el departamento de planificación y Alcohol Beverage Control.

ORIGINAL

I understand that I am responsible for obtaining approval from all applicable agencies, including the local fire department, planning department and Alcohol Beverage Control.

8.55 LAS TARIFAS NO SON REEMBOLSABLES

ORIGINAL

FEES ARE NONREFUNDABLE

8.56 Community Event Fee Descriptions (tal como están impresas en la solicitud de TFF)

COMMUNITY EVENT FEE DESCRIPTIONS (VERBATIM)	DESCRIPCIÓN (TRADUCCIÓN)	FISCAL YEAR 2022 – 2023 FEE
Pre-packaged TFF	Temporary Food Facility de alimentos preenvasados	\$82.00
Pre-packaged TFF with Samples	Temporary Food Facility de alimentos preenvasados con muestras	\$116.00
Food preparation TFF	Temporary Food Facility con preparación de alimentos	\$184.00
Food Demonstration TFF	Temporary Food Facility de demostración de alimentos	\$59.00
Pre-packaged Annual Site Specific TFF	Temporary Food Facility anual de sitio específico, preenvasado	\$164.00
Pre-packaged Annual Site Specific with sampling TFF	Temporary Food Facility anual de sitio específico, preenvasado con degustación	\$209.00
Food preparation Annual Site Specific TFF	Temporary Food Facility anual de sitio específico, con preparación de alimentos	\$507.00
Seasonal Pre-packaged TFF	Temporary Food Facility de temporada, preenvasado	\$82.22
Seasonal Pre-packaged with Samples	De temporada, preenvasado con muestras	\$116.00
Community Event Organizer	Organizador de evento comunitario	\$358.00
Out of County/Unpermitted Mobile Food Facility (Pre-packaged)	Mobile Food Facility de fuera del condado o sin permiso (preenvasado)	\$82.00

Out of County/Unpermitted Mobile Food Facility (Open Food)	Mobile Food Facility de fuera del condado o sin permiso (alimento abierto)	\$184.00
Late Fee (minimum \$50 or 25 % of fee)	Tarifa por demora (mínimo \$50 o el 25 % de la tarifa)	Varies

8.57 Importante: una vez aceptado su pago en línea, debe imprimir su recibo y presentar una copia del recibo al Community Events Program como comprobante del pago de la tarifa de permiso, antes de que se emita el permiso. El comprobante de pago debe presentarse antes de que comience la revisión de sus solicitudes. Si el comprobante de pago no se presenta por lo menos 14 días antes del evento, las solicitudes estarán sujetas a la tarifa por demora, sin importar cuándo se haya presentado la solicitud a Environmental Health.

ORIGINAL

Important - Once your online payment has been accepted; you must print your receipt and submit a copy of the receipt to the Community Events Program for proof of permit fee payment prior to the permit being issued. Proof of payment must be submitted before the review of your applications will begin. If proof of payment is not submitted at least 14 days prior to the event, applications will be subject to the late fee, regardless of when the application was submitted to Environmental Health.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.58 Traductor: esta es la regla más costosa de todo el trámite de feria y la más fácil de pasar por alto. El plazo de 14 días no se cuenta desde que uno manda el formulario, sino desde que el condado tiene el COMPROBANTE DE PAGO en la mano. Presentar la solicitud con 30 días de anticipación no sirve de nada si el pago entra el día 10: igual hay recargo. Y encima el condado no empieza a revisar hasta que ve el recibo. El circuito real es: mandar la solicitud, esperar la factura, pagar, imprimir el recibo, mandarlo a communityevents@ph.lacounty.gov — y todo eso tiene que estar cerrado 14 días antes del evento.

8.59 Payment Instructions (instrucciones de pago de la solicitud de TFF)

*You will not be able to make a payment until your applications have been received and an invoice generated.
Please have your Account ID number and the Invoice number ready. Both are available on the invoice statement.
Payments made online must be paid in full, no partial payments will be accepted.
You will need to accept the online payment process Terms and Conditions in order to complete your payment.*

No podrá hacer un pago hasta que se hayan recibido sus solicitudes y se haya generado una factura.

Tenga a mano su número de Account ID y el número de factura (*Invoice number*). Ambos figuran en el estado de cuenta de la factura.

Los pagos en línea deben abonarse en su totalidad; no se aceptarán pagos parciales.

Deberá aceptar los Términos y Condiciones del proceso de pago en línea para completar su pago.

8.60 Si tiene alguna pregunta o inquietud, no dude en comunicarse con nosotros a communityevents@ph.lacounty.gov o al (626) 430-5320, de 8:00 a. m. a 5:00 p. m., de lunes a viernes, excepto feriados.

ORIGINAL

Should you have any questions or concerns, please feel free to contact us at communityevents@ph.lacounty.gov OR (626) 430-5320 from 8:00 a.m. to 5:00 p.m., Monday through Friday, except Holidays.

8.61 Las solicitudes de Community Event Organizer deben presentarse 30 días antes del evento. Las solicitudes presentadas a menos de 14 días calendario antes del evento (incluidas las que solicitan una exención de tarifa) se considerarán tardías y estarán sujetas a una tarifa adicional de tramitación igual al 25 % de la tarifa de permiso o a \$50.00, lo que sea mayor.

ORIGINAL

Community Event Organizer Applications are required to be submitted 30 days prior to the event. Applications submitted less than 14 calendar days prior to the event (including those requesting a fee exemption) will be considered late and are subject to an additional processing fee equal to 25 % of the permit fee or \$50.00, whichever is greater.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.62 Traductor: este último párrafo viene de la página web Community Events del condado (<http://publichealth.lacounty.gov/eh/business/community-events.htm>), no de la solicitud. Se incluye porque es la única fuente oficial que da la fórmula del recargo en la web vigente hoy, y porque aclara algo que la solicitud no dice: pedir una exención de tarifa no exime del recargo por demora.

8.63 Contradicciones entre las fuentes oficiales

Discrepancies between official sources

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.64 Plazo de presentación, dentro del MISMO formulario. El encabezado de la página 1 de la TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION dice «Submit 30 days in advance of the event.» En cambio el punto 8 del TEMPORARY FOOD OPERATOR ACKNOWLEDGEMENT, en la página 5 del mismo formulario, dice «The applications must be submitted at least 14 days before the event.» Treinta días contra catorce. No se contradicen del todo si se lee que 30 días es la instrucción y 14 días es el umbral legal cuyo incumplimiento se sanciona, y así lo confirma la página web Community Events, que usa las dos cifras en una sola oración. Prevalece la lectura conservadora: presentar y PAGAR 30 días antes; a los 14 días empieza el recargo; a los 2 días hábiles ya no hay trámite.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.65 Monto del recargo por demora. Tres fuentes oficiales, tres formulaciones. (a) El FY 2026-2027 fee schedule trae «1428 EXPD PROCESSOR FEE - APPL RECD < 14 DAYS \$90.00»: un monto fijo de \$90.00. (b) La TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION trae «Late Fee (minimum \$50 or 25 % of fee) Varies»: mínimo \$50 o el 25 % de la tarifa. (c) La página web Community Events dice «an additional processing fee equal to 25 % of the permit fee or \$50.00, whichever is greater»: el 25 % o \$50.00, lo que sea mayor. Para un puesto preenvasado de \$82.00, la fórmula (b)/(c) da \$50.00 (porque el 25 % de \$82.00 son \$20.50, menor que \$50) mientras que la línea 1428 del fee schedule da \$90.00. Prevalece el fee schedule FY 2026-2027, que es la lista de tarifas vigente aprobada para este año fiscal y es posterior a las otras dos fuentes; las formulaciones (b) y (c) describen un esquema porcentual que el fee schedule actual reemplazó por un monto fijo. Conviene presupuestar \$90.00 y pedirle a Community Events la confirmación por escrito antes de pagar.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.66 Año fiscal de la tabla de tarifas de la solicitud de TFF. La tabla impresa en la página 6 de la solicitud se titula «Fiscal Year 2022 – 2023 Fee» y el pie de página del formulario dice «Community Events – Temporary Food Facility Application 01.06.23». Es decir: el formulario que el condado publica y hace firmar hoy, 2026-09-09, lleva impresa una tabla de tarifas de hace tres años fiscales. Prevalece el FY 2026-2027 PUBLIC HEALTH AND FINANCIAL MANAGEMENT FEE SCHEDULE. En la práctica la mayoría de los montos coincide, pero no todos: la solicitud lista «Seasonal Pre-packaged TFF \$82.22», con centavos, y esa línea no tiene equivalente en el fee schedule FY 2026-2027, cuya línea «1421 TFF PREPACKAGED» es de \$82.00 / unit, sin centavos.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.67 Formas de pago en persona: ¿se acepta cheque personal o no? La TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION dice «An acceptable form of payment includes Cash, Cashier's Check, or Money Order (Please note: No personal check)» — sin cheque personal. La página web general Make a Payment de Environmental Health dice «Acceptable forms of payment in-person include Cash, Check, Cashier's Check, or Money Order» — con cheque. La página Community Events repite la versión restrictiva: «Personal checks are not accepted.» Prevalece la regla restrictiva para todo lo que pase por Community Events y por permisos de TFF: llevar efectivo con el monto exacto, cashier's check o money order. Para el registro anual de Class A, que se tramita por Homebased Food Operations y se paga contra factura, rige la regla general y el cheque sí se acepta.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.68 La tarifa de revisión de etiquetas de \$167 por hora existe en la página web Class A Cottage Food Operators del condado y se apoya en el L.A. County Code § 8.04.728, pero no figura como línea en el fee schedule FY 2026-2027. Ver la sección «Additional Label Review Fee» más arriba.

DISCREPANCIA ENTRE FUENTES OFICIALES

8.69 La tarifa por cheque rechazado no aparece en ninguna fuente oficial del condado consultada hoy. Ver la sección «Returned check fee» más arriba: no se pudo traer verbatim.

8.70 Contactos oficiales: a quién se llama y para qué

Official contacts

8.71 Oficinas y programas que intervienen en el trámite

OFICINA	PARA QUÉ SIRVE	TELÉFONO	CORREO	DIRECCIÓN
Homebased Food Operations Program	Registro de Cottage Food Operation Class A y Class B. Es la oficina que recibe la solicitud, las etiquetas de muestra, la Food Handler Card y los documentos de propiedad. Aquí se pregunta por el estado del trámite.	(626) 430-9855	homebasedfoods@ph.lacounty.gov	El checklist no imprime dirección postal; los envíos son en línea y por correo electrónico.
Permits and Licensing Program (EHPermits)	Facturas (<i>invoices</i>), copia de una factura ya emitida, dudas sobre qué solicitudes hacen falta y cuáles son las tarifas vigentes, cambio de titular y cierre de negocio.	(888) 700-9995 — la página Make a Payment indica «1-888-700-9995, Option 1» para pedir copia de la factura. Lunes a viernes, 8:00 a. m. a 5:00 p. m., excepto feriados.	EHPermits@ph.lacounty.gov	Pagos por correo: Department of Public Health, PO Box 54978, Los Angeles, CA 90054-0978. Caja: Department of Public Health - Environmental Health Division, Permit and Licensing Program – Cashier/Registration, 5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706.
Specialized Food Services Program	Recibe los resultados de laboratorio del agua si la casa tiene pozo privado (Paso 1 del checklist). Además emite el permiso de TFF para vender en un Certified Farmers' Market, y supervisa food demonstrators, vending machines y shared kitchen complexes.	Tel: (626) 430-5421 — Fax: (626) 813-3000	ehsfs@ph.lacounty.gov	County of Los Angeles Public Health, Environmental Health, Specialized Food Services Program, 5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706-1423

Community Events Program	Permisos de Temporary Food Facility y de Community Event Organizer: ferias, bazares, festivales. Recibe la solicitud de TFF y el comprobante de pago. Es la oficina de los plazos de 30 / 14 / 2 días.	(626) 430-5320 — de 8:00 a. m. a 5:00 p. m., de lunes a viernes, excepto feriados	communityevents@ph.lacounty.gov	Environmental Health - Community Events Program, 5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706
Customer Support Center / Customer Call Center — línea de reclamos	Presentar un reclamo contra un establecimiento de alimentos o reportar violaciones al código sanitario, incluido un puesto de feria sin permiso. También es la línea general de Environmental Health. La página de Specialized Food Services aclara: «Public Health will not ask you about your immigration status and you can file a report without giving your name.» — Salud Pública no le preguntará por su estatus migratorio y usted puede presentar un reporte sin dar su nombre.	(888) 700-9995 — lunes a viernes, 8:00 a. m. a 5:00 p. m.	Formulario de reclamo en línea: File a Complaint Online, en http://publichealth.lacounty.gov/eh/	—
Morbidity Unit (Acute Communicable Disease Control)	Reportar una enfermedad transmitida por alimentos (<i>food-borne illness</i>). Texto verbatim de la página oficial: «You can Report a Suspected Foodborne Illness Online, or Call the Morbidity Unit during business hours at (213) 240-7821 or (888) 397-3993».	(213) 240-7821 o (888) 397-3993, en horario de oficina	Reporte en línea desde http://publichealth.lacounty.gov/eh/i-want-to/report-foodborne-illnesses.htm	—

CDPH Food and Drug Branch — Food Safety Program	Autoridad estatal de alimentos. Es quien publica la Approved Cottage Foods List y quien responde por el alcance de la ley estatal. No emite el registro de Class A: eso lo hace el condado.	Main Telephone: (800) 495-3232	FDBfood@cdph.ca.gov	Address (Courier Delivery): California Department of Public Health - Food and Drug Branch, 1500 Capitol Ave, MS 7602, Sacramento, CA 95814. Address (Non-Courier Delivery): California Department of Public Health - Food and Drug Branch, P.O. Box 997435, MS 7602, Sacramento, CA 95899
CDPH-FDB Food Recall Team	A quién se llama si hay que retirar producto del mercado. Texto verbatim del documento oficial «What Are My Responsibilities During A Food Recall?» (Rev. 1/2025): «A template can be obtained by sending an email to: fdberu@cdph.ca.gov or call (916) 650-6500 and ask for the Food Recall Team.»	(916) 650-6500 — y pedir por el Food Recall Team	fdberu@cdph.ca.gov	Misma dirección que Food and Drug Branch

NOTA DEL TRADUCTOR

8.72 Traductor: la oficina de pago en persona más cercana al código postal 90036 es la Central: 3530 Wilshire Blvd., 9th Floor, Los Angeles, CA 90010, (213) 351-7892. Según la página oficial Make Payment in Person, es una de las dos únicas sedes que aceptan «Credit/Debit Card, eCheck, Cash - exact change only, Check, Cashier's Check, or Money Order»; la otra es la sede central de Baldwin Park. Los pagos se reciben «between the hours of 8:00 am - 4:00 pm, Monday through Friday». En efectivo hay que llevar el monto exacto: salvo en la caja de Baldwin Park, no dan vuelto.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.73 Traductor: las ciudades de Pasadena, Long Beach y Vernon tienen su propio departamento de salud ambiental y no dependen del condado. Texto verbatim de la página Contact Us de Environmental Health: «The cities of Pasadena, Long Beach, or Vernon operate their own environmental health department and should be contacted if your business or inquiry is located within one of those cities.» El código postal 90036 está en la ciudad de Los Ángeles, así que el condado sí es la autoridad

que corresponde.

NOTA DEL TRADUCTOR

8.74 Traductor: para el caso concreto de un chocolatero Class A en el 90036 que quiere vender en ferias, el orden de las llamadas es: primero Homebased Food Operations (626) 430-9855 para el registro de \$118.00; después, y solo cuando ya tenga la carta de registro, Community Events (626) 430-5320 para cada feria, con 30 días de anticipación y el pago cerrado 14 días antes. EHPermits (888) 700-9995 es para problemas de facturación, no para preguntas del trámite.

• Cuando las fuentes oficiales se contradicen

Lo que sigue no son errores de esta traducción: son contradicciones entre documentos oficiales, encontradas al verificarlos el mismo día. Conviene tenerlas anotadas, porque tarde o temprano alguien va a citar la versión desactualizada.

1.30 Los topes de venta: la ley dice un número y CDPH publica otro. (1) El Health and Safety Code §113758(a), en su texto vigente traído de leginfo.legislature.ca.gov el 2026-09-09, dice «\$75,000» para Class A y «\$150,000» para Class B, y en la misma frase ordena que esos montos «shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index» (se ajustarán anualmente por inflación con base en el California Consumer Price Index). El texto de la ley nunca se reescribe con los montos ajustados: se queda impreso en \$75,000 / \$150,000. (2) La página oficial de CDPH «Cottage Food Operations» (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CottageFoodOperations.aspx>), leída el 2026-09-09, afirma en su cuerpo de texto: «A Class A operator's current maximum gross annual sales are \$75,000» y «The current gross annual sales for a Class B operator are \$150,000». (3) Pero esa MISMA página enlaza un PDF de CDPH titulado «Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit» (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CF0AdjustedGrossAnnualSalesLimit2026.pdf>), cuya tabla dice: effective January 1, 2026, con una tasa de ajuste de 3.1 sobre el CPI 2024-2025, Class A = \$88,878 y Class B = \$177,756. Qué prevalece: la ley manda el ajuste por CPI y CDPH es la agencia que lo calcula, así que el número operativo para 2026 es el del PDF de CDPH (\$88,878 Class A / \$177,756 Class B). Los \$75,000 / \$150,000 son la base estatutaria de 2022, no el tope de hoy. La frase del cuerpo de la página de CDPH que llama «current» a los \$75,000 / \$150,000 está desactualizada respecto de su propio PDF. Recomendación práctica: guardá impreso el PDF de CDPH del año en curso; es el documento que un inspector acepta como prueba del tope vigente.

2.50 Los topes de venta: la página web de CDPH contradice al PDF de CDPH. Verificado el 2026-09-09. (1) La página HTML 'Cottage Food Operations' de CDPH (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CottageFoodOperations.aspx>) dice, verbatim: 'A Class A operator's current maximum gross annual sales are \$75,000.' y 'The current gross annual sales for a Class B operator are \$150,000.' — o sea, 'las ventas brutas anuales máximas actuales de un operador Class A son \$75,000' y 'las ventas brutas anuales actuales para un operador Class B son \$150,000'. Fijate que usa la palabra 'current' (actuales). (2) La página HTML 'Cottage Food Operation Requirements' de CDPH (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CF0Requirements.aspx>) repite lo mismo, verbatim: 'Gross Annual Sales Limit: \$75,000' para Class A y 'Gross Annual Sales Limit: \$150,000' para Class B. (3) El PDF del propio CDPH, enlazado desde la página 'Cottage Food Operations' citada en (1) —no desde la de 'Cottage Food Operation Requirements' citada en (2), que el 2026-09-09 no lo enlazaba— bajo el título 'Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit 2026 (PDF)', dice que desde January 1, 2026 los topes son \$88,878 para Class A y \$177,756 para Class B. CUÁL PREVALECE: los del PDF. El motivo es que la propia ley, §113758(a), fija los \$75,000 y \$150,000 como cifras base y en la misma oración ordena que 'shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index' (deberán ajustarse anualmente por inflación con base en el CPI de California). El ajuste no es opcional. El PDF es la publicación oficial de CDPH de ese ajuste; el texto de las páginas HTML repite la cifra base del estatuto sin aplicarle el ajuste, y no está actualizado. Advertencia práctica: si un funcionario cita los \$75,000, mostrale el PDF de CDPH de 2026; está enlazado desde la página 'Cottage Food Operations' de CDPH, la de (1), bajo el título 'Cottage Food

Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit 2026 (PDF)’. Ojo: la página de requisitos de (2) repite los \$75,000 y no enlaza ese PDF, así que si el funcionario está leyendo esa, hay que llevarle el PDF aparte.

3.21 Curso cada tres años. El Health and Safety Code §114365.2(d) exige el food processor course “within three months of becoming registered and every three years during operation”, con tope de cuatro horas. La guía oficial del condado, “Cottage Food Operations Guide” del Los Angeles County Department of Public Health (<http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/cottage-food-operations-guide.pdf>, archivo PDF fechado 2025, traído el 2026-09-09), dice en su sección VI verbatim: “A person who prepares or packages cottage food products shall complete a food processor course by the California Department of Public Health (CDPH) within three months of becoming registered.” La guía del condado OMITE la renovación cada tres años y omite el tope de cuatro horas. PREVALECE LA LEY: el curso se renueva cada tres años. CDPH concuerda con la ley en su página de capacitación. Consecuencia práctica: no alcanza con haber tomado el curso al registrarse; hay que agendar la renovación.

3.22 Nombre del condado en la etiqueta de una Class A. El Health and Safety Code §114365.2(e)(4) vigente exige el número “of the ‘Class A’ or ‘Class B’ cottage food operation, respectively, which produced the cottage food product and the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit or registration number” — sin limitar el nombre del condado a una sola clase. La “Cottage Food Operations Guide” del condado de Los Ángeles, sección VIII, dice verbatim: “The registration or permit number of the Class A or Class B CFO, respectively, which produced the cottage food product and, in the case of a Class B CFO, the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit number.” La guía del condado restringe el nombre del condado únicamente a la Class B. PREVALECE LA LEY: conviene incluir “Los Angeles County” en la etiqueta aunque se opere como Class A. Ponerlo cumple ambas lecturas; omitirlo incumple la ley estatal.

3.23 La publicidad en el sitio web y las redes sociales. El Health and Safety Code §114365.2(f) obliga a mostrar el condado, el número y “Made in a Home Kitchen” en el sitio web, las redes sociales y cualquier anuncio público. La “Cottage Food Operations Guide” del condado de Los Ángeles tiene una sección titulada “X. FOOD BUSINESS ADVERTISING” que trata únicamente otro tema — dice verbatim: “A cottage food product that is served by a food business, such as restaurant, without packaging or labeling, shall be identified to the consumer as homemade on the menu, menu board, or other location that would reasonably inform a consumer of its homemade status.” La guía del condado NO menciona el requisito de §114365.2(f) para el sitio web ni las redes sociales. PREVALECE LA LEY: el requisito existe y es exigible aunque la guía del condado no lo repita. Es el punto de esta sección donde más fácil es quedar en falta sin saberlo.

3.24 Tope de ventas brutas anuales (fuera del alcance de este documento, pero en la misma guía del condado). La “Cottage Food Operations Guide” del condado de Los Ángeles, sección XI, dice verbatim: “The CFO is limited to the following amount of gross annual sales: In 2014 \$45,000; In 2015 and in subsequent years \$50,000”. El Health and Safety Code §113758(a) vigente (traído el 2026-09-09) dice verbatim: “A ‘Class A’ cottage food operation shall not have more than seventy-five thousand dollars (\$75,000) in verifiable gross annual sales. A ‘Class B’ cottage food operation shall not have more than one hundred fifty thousand dollars (\$150,000) in verifiable gross annual sales.” PREVALECE LA LEY: \$75,000 para Class A y \$150,000 para Class B, ajustados anualmente por inflación según el California Consumer Price Index. La cifra de \$50,000 de la guía del condado está desactualizada. Se registra aquí porque el documento del condado que se cita en los bloques anteriores contiene el error, y quien lo lea

entero puede creerlo.

4.54 Nombre del documento. El PDF se titula en su primera página «Approved Cottage Foods», pero dentro de su propio texto se llama a sí mismo dos veces «Approved Cottage Foods List»; los metadatos internos del archivo PDF (campo Title) dicen «Approved Cottage Food List», en singular; y la página web de CDPH que lo enlaza escribe «Approved Cottage Food List (PDF)», también en singular. Prevalece: es un solo documento, con un solo contenido, en una sola URL. La variación es de rotulado, no de contenido. Para citarlo sin ambigüedad conviene usar la URL y la leyenda de versión «Document Last Reviewed: April 2026».

4.55 Huevos en la categoría 5. El encabezado de la categoría dice «Frostings, Icings, Fondants, and Gum Pastes that Do Not Contain Eggs†, Cream, or Cream Cheese» — es decir, que NO contienen huevos. Pero la nota al pie del mismo cuadro dice «†Frostings and icings made with meringue powder, powdered eggs, or pasteurized eggs are allowed», y la lista de ejemplos incluye «Gum paste (pasteurized eggs only)». Leído literalmente, el encabezado y la nota se contradicen. Prevalece: el encabezado con su daga † y la nota al pie forman una sola regla — se prohíbe el huevo fresco sin pasteurizar, y se permite el huevo pasteurizado, el huevo en polvo y el merengue en polvo. La exclusión de crema y de queso crema no tiene excepción alguna.

4.56 Límites de venta anual bruta (hallazgo fuera del alcance de este documento, verificado el mismo día en fuentes de CDPH). La página web de CDPH «Cottage Food Operations» afirma hoy: «A Class A operator's current maximum gross annual sales are \$75,000.» y «The current gross annual sales for a Class B operator are \$150,000.». En cambio el propio PDF de CDPH «Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit» trae una tabla cuya última fila dice: Effective Year «January 1, 2026», Based on Average Adjustment Rate of CPI «2024-2025», Consumer Price Index Percent «3.1», CFO Class A Total Sales Allowance «\$88,878», CFO Class B Total Sales Allowance «\$177,756». Prevalece la tabla del PDF de ajuste: la propia ley que ese PDF reproduce, Health and Safety Code §113758(a), ordena que «The gross annual sales for a “Class A” or “Class B” cottage food operation shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index». Los \$75,000 y \$150,000 de la página web son las cifras base del estatuto sin el ajuste anual por inflación. Conviene llevar impresa la tabla de ajuste 2026 al momento del registro.

5.54 SÉSAMO — LA DISCREPANCIA MÁS GRAVE DEL DOCUMENTO. El PDF de CDPH «Labeling Requirements for Cottage Food Products», Rev. (1/2025), en su punto (7), enumera OCHO alérgenos mayores y OMITE el sésamo. Cita verbatim del PDF: «A declaration on the label in plain language if the food contains any of the major food allergens such as milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, and soybeans.» Son ocho: milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, soybeans. QUÉ DICE LA LEY FEDERAL VIGENTE: el FASTER Act (Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021) agregó el sésamo como NOVENO alérgeno mayor. La definición legal vigente, 21 U.S.C. §321(qq)(1), dice verbatim: «Milk, egg, fish (e.g., bass, flounder, or cod), Crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp), tree nuts (e.g., almonds, pecans, or walnuts), wheat, peanuts, soybeans, and sesame.» La FDA lo confirma verbatim: «The Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research (FASTER) Act identifies sesame as the ninth major food allergen.» y «As of January 1, 2023, sesame must be labeled as an allergen on packaged foods and dietary supplements.» CUÁL PREVALECE: prevalece la ley federal, sin discusión. El propio §114365.2(e) de California ordena etiquetar «in compliance with the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C. Sec. 343 et seq.)», de modo

que el requisito federal del sésamo ya es obligatorio en California por remisión expresa de la ley estatal. Además, el texto del PDF dice «such as» («tales como»), lo que presenta la lista como enunciativa y no taxativa; aun así, la omisión induce a error a quien la lea como una lista cerrada. QUÉ HACER CON EL CHOCOLATE: declare el sésamo siempre que use tahini, halva, semillas de sésamo sobre bombones, praliné o crocante de sésamo, o aceite de sésamo. Es notable que el documento se revisó en enero de 2025, dos años completos después de que la obligación federal entrara en vigencia el 1 de enero de 2023, y aun así no se corrigió.

5.55 «SHELLFISH» versus «CRUSTACEAN SHELLFISH». El PDF de CDPH escribe simplemente «shellfish» en el punto (7). La ley federal, 21 U.S.C. §321(qq)(1), dice «Crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp)». La diferencia es real y no es menor: los moluscos —almejas, ostras, mejillones, vieiras, calamares— NO son alérgenos mayores federales, mientras que los crustáceos —cangrejo, langosta, camarón— sí lo son. El término abreviado del PDF es más amplio que la ley. Prevalece la definición federal. Para un chocolatero esto rara vez importa, pero queda registrado por exactitud.

5.56 PANEL «NUTRITION FACTS» DESACTUALIZADO. El punto (10) del PDF de CDPH (Rev. 1/2025) enumera las categorías obligatorias del panel así, verbatim: «Calories, total fat, saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, total carbohydrate, dietary fiber, sugar, protein, vitamin A, vitamin C, calcium and iron.» Esa es la lista del formato ANTERIOR a la reforma de la FDA del panel «Nutrition Facts». Según la norma vigente, la FDA indica verbatim: «Vitamin D and potassium are required on the label.», «Calcium and iron will continue to be required.» y «Vitamins A and C are no longer required but can be included on a voluntary basis.» Además, la FDA exige verbatim que «“Added sugars,” in grams and as percent Daily Value, must be included on the label.», es decir, ya no basta con «sugar»: hay que declarar azúcares totales y azúcares añadidos por separado. CUÁL PREVALECE: prevalece la norma federal vigente (21 CFR 101.9). La lista del PDF de CDPH está desactualizada en tres puntos: exige vitamina A y vitamina C, que hoy son voluntarias; omite la vitamina D y el potasio, que hoy son obligatorios; y omite los azúcares añadidos. IMPACTO REAL PARA ESTE PROYECTO: bajo, porque el mismo punto (10) empieza diciendo que «Nutrition Facts panels will generally not be required for CFOs». Mientras no haga declaraciones de contenido nutricional ni de salud, no necesita el panel y esta discrepancia no lo alcanza. Pero si alguna vez decide incluir un panel, no siga la lista del PDF de CDPH: siga 21 CFR 101.9.

5.57 «PRODUCT» versus «PRODUCTS», Y LA PALABRA «WHOLE» QUE CDPH OMITE. La ley, HSC §114365.2(e)(1), dice verbatim «a description of any purchased whole ready-to-eat product not used as an ingredient» — singular y con el adjetivo «whole» (entero). El PDF de CDPH, punto (3), dice verbatim «a description of any purchased ready-to-eat products not used as an ingredient» — plural y SIN la palabra «whole». La omisión de «whole» amplía el alcance aparente del requisito, porque la ley se refiere a productos comprados enteros y sin modificar que se reempacan, mientras que la redacción de CDPH podría leerse como aplicable a cualquier producto listo para consumir. Prevalece el texto de la ley. Nota adicional: esta descripción solo se exige cuando se etiqueta como «Repackaged in a Home Kitchen», no en el caso normal de «Made in a Home Kitchen».

5.58 QUÉ DATOS DE IDENTIFICACIÓN EXIGE CADA FUENTE. El PDF de CDPH, punto (2), exige «The name, city, and zip code of the CFO operation». La ley estatal, HSC §114365.2(e)(3), exige solamente, verbatim: «The name of the cottage food operation which produced the cottage food product.» — sin ciudad ni código postal. NO es una contradicción real, y así conviene entenderlo: el encabezado del mismo §114365.2(e) dice que la etiqueta «shall include, but is not limited to, all of the following»

(«deberá incluir, entre otras cosas, todo lo siguiente»), es decir, fija un mínimo, no un máximo. La ciudad y el código postal provienen de la ley federal de etiquetado, 21 CFR Part 101, que exige declarar el lugar de negocios. Los requisitos son acumulativos. Conclusión práctica: cumpla con la lista de CDPH, que es la más exigente y es la que el inspector del condado va a leer.

6.63 Contradicción entre §163.155(a) y §163.130(a)(2): "nonfat milk solids" vs. "total milk solids". §163.155(a) (Milk chocolate and vegetable fat coating) dice textualmente: "Compliance with the requirement in § 163.130(a)(2) that the product contains not less than 12 percent by weight of nonfat milk solids..." — el cumplimiento del requisito de §163.130(a)(2) de que el producto contenga no menos de 12 % en peso de sólidos lácteos NO GRASOS. Pero §163.130(a)(2), leído directamente, NO dice "nonfat milk solids": dice "not less than 12 percent by weight of total milk solids" — sólidos lácteos TOTALES. Los dos conceptos son distintos: los sólidos totales incluyen la grasa láctea, los no grasos la excluyen. ¿Cuál prevalece? La norma sustantiva del milk chocolate es §163.130(a)(2), que es la que define el producto; §163.155(a) solo la referencia para explicar cómo se calcula. Por eso prevalece "total milk solids" (12 % de sólidos lácteos totales, más el 3,39 % de milkfat). La frase de §163.155(a) parece un error de redacción arrastrado de la norma anterior a 1993. RECOMENDACIÓN: formular contra §163.130(a)(2) y, si un inspector cuestiona el punto, mostrarle el texto de §163.130(a)(2).

6.64 Error de referencia cruzada en §163.123(c)(3) y §163.130(c)(3): dicen "the breakfast cocoa". El párrafo (c)(3) de §163.123 (Sweet chocolate) dice: "When one or more of the spices, flavorings, or seasonings specified in paragraph (b)(3) of this section are used in the breakfast cocoa...". El párrafo (c)(3) de §163.130 (Milk chocolate) tiene exactamente la misma frase, también con "the breakfast cocoa". Ninguna de las dos secciones trata sobre breakfast cocoa: una es sweet chocolate y la otra milk chocolate. ¿Cuál prevalece? Es un arrastre de copiado desde §163.112 (Breakfast cocoa). La lectura correcta es que "the breakfast cocoa" debe leerse como "el sweet chocolate" y "el milk chocolate" respectivamente, porque el resto de la oración ("paragraph (b)(3) of this section") remite inequívocamente a la propia sección. En la práctica no cambia la obligación: si se usan especias, saborizantes o sazónadores, la etiqueta debe llevar la declaración correspondiente.

6.88 Referencia cruzada equivocada dentro de §101.7(i). La oración final del párrafo (i) dice: "...the lettering sizes specified in paragraphs (h)(1) through (4) of this section shall be increased by one-sixteenth of an inch." Pero los tamaños de letra NO están en el párrafo (h)(1) a (4): el párrafo (h) tiene solo tres numerales, (h)(1), (h)(2) y (h)(3), y ninguno da tamaños — dan la relación alto/ancho, qué letra se mide y cómo se miden las fracciones. Los tamaños de letra están en (i)(1) a (i)(4), que es justamente el párrafo donde vive esa oración. ¿Cuál prevalece? La lectura correcta es (i)(1) a (i)(4): al soplar, realzar o moldear la declaración sobre vidrio o plástico, se suma 1/16 de pulgada al tamaño que corresponda según el área del panel. Leer "(h)(1) through (4)" al pie de la letra deja la oración sin sentido, porque (h) no contiene tamaños que aumentar y ni siquiera tiene un numeral (4). NOTA: esto casi nunca afecta a un chocolate, porque el aumento aplica solo a declaraciones sopladadas, realzadas o moldeadas en vidrio o plástico, no a las impresas.

7.67 TOPE DE VENTAS OBSOLETO EN LA GUÍA DEL CONDADO. La Cottage Food Operation Guide del Condado de Los Ángeles (portada "2025", PDF creado el 2025-08-05), sección XI "LIMITATIONS", punto 2, todavía imprime: "The CFO is limited to the following amount of gross annual sales: In 2014 \$45,000 / In 2015 and in subsequent years \$50,000". Esa cifra quedó obsoleta. El Health and Safety Code §113758(a), verificado el 2026-09-09, dice: "A 'Class A' cottage food operation shall not have

more than seventy-five thousand dollars (\$75,000) in verifiable gross annual sales. A ‘Class B’ cottage food operation shall not have more than one hundred fifty thousand dollars (\$150,000) in verifiable gross annual sales. The gross annual sales for a ‘Class A’ or ‘Class B’ cottage food operation shall be annually adjusted for inflation based on the California Consumer Price Index.” La página oficial de CDPH “Cottage Food Operation Requirements”, verificada el mismo día, coincide: “Gross Annual Sales Limit: \$75,000” para Class A y “\$150,000” para Class B. PREVALECE la ley (HSC §113758) y su ajuste anual por CPI. El formulario en línea que Jose firma está bien redactado en este punto, porque no imprime monto y remite al código: “the gross annual sales limit stated in the California Retail Food Code”, con la nota “The gross sales limit is adjusted annually according to the California Consumer Price Index (CPI).” Consecuencia práctica: el \$50,000 de la guía del Condado se ignora. El monto ajustado por CPI SÍ está publicado: CDPH mantiene el PDF “Cottage Food Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit”, enlazado desde su página de Cottage Food Operations, cuya edición 2026 —verificada el 2026-09-09— fija Class A en \$88,878 y Class B en \$177,756 con vigencia desde el 2026-01-01. Ese es el número que rige en 2026; los \$75,000 del código son la base de 2022.

7.68 NOMBRE DEL CONDADO EN LA ETIQUETA CLASE A. La Cottage Food Operation Guide, sección IX, en la columna “‘Class A’ Label Requirements” NO incluye el nombre del condado de la agencia local de fiscalización; solo lo pone en la columna “‘Class B’ Label Requirements” (“The name of the county of the local enforcement agency that issued the permit number”). La sección VIII de la misma guía también lo condiciona: “... and, in the case of a Class B CFO, the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit number.” En cambio, el formulario en línea que Jose firma, página 5 “Labeling Requirements”, SÍ lo exige para Clase A: “The name of the county local enforcement agency that issued the permit number.” PREVALECE el formulario, porque coincide con la ley vigente: el Health and Safety Code §114365.2(e)(4), en su redacción enmendada por Stats. 2021, Ch. 155 (AB 831), vigente desde el 2022-01-01, exige “The registration or permit number of the ‘Class A’ or ‘Class B’ cottage food operation, respectively, which produced the cottage food product and the name of the county of the local enforcement agency that issued the permit or registration number.” — sin distinguir entre Clase A y Clase B. Consecuencia práctica: la etiqueta de Jose debe decir “Los Angeles County” aunque la guía del Condado no lo pida en la columna de Clase A.

7.69 CURSO EXIGIDO: “food processor course” SOLO, O TAMBIÉN “Food Handler”. El formulario en línea admite dos alternativas, tanto en el checklist de la página 6 (“... shall complete the California Department of Public Health (CDPH) food processor course or California Food Handler Course within 3 months”) como en la página 7 (“... the required California Department of Public Health (CDPH) food processor course, or California Food Handler Certificate”). La Cottage Food Operation Guide del mismo Condado, sección VI punto 2, admite solo una: “A person who prepares or packages cottage food products shall complete a food processor course by the California Department of Public Health (CDPH) within three months of becoming registered.” Y el Health and Safety Code §114365.2(d) tampoco menciona el Food Handler: “A person who prepares or packages cottage food products shall complete a food processor course approved by the department and posted on the department’s internet website to protect the public health within three months of becoming registered and every three years during operation. The course shall not exceed four hours in length.” PREVALECE la lectura conservadora: hacer el food processor course aprobado por CDPH. El PDF de CDPH sobre la capacitación exigida, enlazado desde el mismo formulario, no se pudo descargar el 2026-09-09, así que no se pudo verificar si CDPH acepta el Food Handler como equivalente. Antes de inscribirse en un curso, confirmar por escrito con ehsfs@ph.lacounty.gov cuál acepta el Condado.

7.70 DOS CONTACTOS DISTINTOS PARA LO MISMO. El formulario en línea, página 7, obliga a avisar al Health Department antes de cambiar la lista de alimentos o el tipo de operación, y da: “by email at ehsfs@ph.lacounty.gov or by phone at (626) 430-5241”. En cambio, la nota de pozo privado de la página 3 del formulario no nombra división ni contacto alguno: solo dice que hay que entregar los resultados de laboratorio “to this Department”. La Cottage Food Operation Guide cierra con un contacto diferente: “please call the Homebased Food Operations Program at (626) 430-9855 or email homebasedfoods@ph.lacounty.gov”. NO HAY UNO QUE PREVALEZCA: son dos canales del mismo Environmental Health Division. Consecuencia práctica: para el trámite de registro y para avisar cambios de lista de productos, usar el del formulario firmado (ehsfs@ph.lacounty.gov); para preguntas generales sobre el programa, el de la guía (homebasedfoods@ph.lacounty.gov). Cuando se pida algo por escrito que después haya que poder probar, mandarlo a los dos.

7.71 PLAGAS: “rodents and insects” VS “vermin”. El checklist que Jose firma dice “All food preparation and food and equipment storage areas shall be maintained free of rodents and insects.” La guía del Condado, sección VII punto 14, dice “All food preparation and food storage areas shall be maintained free of vermin.” y define “Vermin” como “cockroaches, mice, rats, flies and similar pests that carry disease”. La página de CDPH usa “All food preparation and food and equipment storage areas must be vermin-free.” PREVALECE el criterio más amplio: “vermin” es una categoría más ancha que “roedores e insectos” y es la que usan tanto CDPH como la guía del inspector. En la práctica no cambia nada para Jose — lo que se exige es una cocina sin plagas — pero se registra porque la frase que él firma es la más estrecha de las tres, y no conviene apoyarse en esa estrechez.

7.72 “AIR DRIED” APARECE SOLO EN EL CHECKLIST. El checklist de la página 6 exige “washed, rinsed, and sanitized and air dried before each use”. La guía del Condado, sección VII punto 11, dice solo “washed, rinsed, and sanitized prior to conducting food preparation or packaging”. La página de CDPH dice “washed, rinsed, and sanitized before each use”. Ninguna de las otras dos menciona el secado al aire. PREVALECE el checklist, porque es el texto que Jose firma y contra el cual se lo mide. Además, en chocolatería el secado al aire completo no es un trámite sino una necesidad técnica: una gota de agua en un molde arruina el temple.

8.19 El monto de \$167 por hora coincide exactamente con la línea «7422 ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST III/IV CHARGE \$167.00 / hr» del FY 2026-2027 fee schedule, pero el fee schedule no la etiqueta como revisión de etiquetas, y la página web no cita el código 7422 sino el L.A. County Code § 8.04.728. Son dos fuentes oficiales que dan el mismo número por caminos distintos. No hay contradicción en el monto; sí hay una laguna: el fee schedule, que es el documento que el condado publica como lista de tarifas vigentes, no contiene ninguna línea de revisión de etiquetas. Ante una factura por este concepto, conviene pedir por escrito a EHPermits el desglose de horas y el código de clasificación aplicado.

8.42 El checklist y el diagrama de proceso, ambos oficiales del condado y ambos de marzo de 2025, no listan los mismos documentos del Paso 1. El diagrama pide «Self Certification Checklist» y el checklist no lo menciona por ese nombre; en cambio el checklist detalla los documentos de propiedad según sea empresa unipersonal o corporación, cosa que el diagrama resume en «Ownership document». Prevalece la unión de ambos: hay que llevar las dos cosas. El Self Certification Checklist es además una exigencia de la ley estatal para todo Class A, así que no es opcional.

8.64 Plazo de presentación, dentro del MISMO formulario. El encabezado de la página 1 de la TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION dice «Submit 30 days in advance of the event.» En cambio el punto 8 del TEMPORARY FOOD OPERATOR ACKNOWLEDGEMENT, en la página 5 del mismo formulario, dice «The applications must be submitted at least 14 days before the event.» Treinta días contra catorce. No se contradicen del todo si se lee que 30 días es la instrucción y 14 días es el umbral legal cuyo incumplimiento se sanciona, y así lo confirma la página web Community Events, que usa las dos cifras en una sola oración. Prevalece la lectura conservadora: presentar y PAGAR 30 días antes; a los 14 días empieza el recargo; a los 2 días hábiles ya no hay trámite.

8.65 Monto del recargo por demora. Tres fuentes oficiales, tres formulaciones. (a) El FY 2026-2027 fee schedule trae «1428 EXPD PROCESSOR FEE - APPL RECD < 14 DAYS \$90.00»: un monto fijo de \$90.00. (b) La TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION trae «Late Fee (minimum \$50 or 25 % of fee) Varies»: mínimo \$50 o el 25 % de la tarifa. (c) La página web Community Events dice «an additional processing fee equal to 25 % of the permit fee or \$50.00, whichever is greater»: el 25 % o \$50.00, lo que sea mayor. Para un puesto preenvasado de \$82.00, la fórmula (b)/(c) da \$50.00 (porque el 25 % de \$82.00 son \$20.50, menor que \$50) mientras que la línea 1428 del fee schedule da \$90.00. Prevalece el fee schedule FY 2026-2027, que es la lista de tarifas vigente aprobada para este año fiscal y es posterior a las otras dos fuentes; las formulaciones (b) y (c) describen un esquema porcentual que el fee schedule actual reemplazó por un monto fijo. Conviene presupuestar \$90.00 y pedirle a Community Events la confirmación por escrito antes de pagar.

8.66 Año fiscal de la tabla de tarifas de la solicitud de TFF. La tabla impresa en la página 6 de la solicitud se titula «Fiscal Year 2022 – 2023 Fee» y el pie de página del formulario dice «Community Events – Temporary Food Facility Application 01.06.23». Es decir: el formulario que el condado publica y hace firmar hoy, 2026-09-09, lleva impresa una tabla de tarifas de hace tres años fiscales. Prevalece el FY 2026-2027 PUBLIC HEALTH AND FINANCIAL MANAGEMENT FEE SCHEDULE. En la práctica la mayoría de los montos coincide, pero no todos: la solicitud lista «Seasonal Pre-packaged TFF \$82.22», con centavos, y esa línea no tiene equivalente en el fee schedule FY 2026-2027, cuya línea «1421 TFF PREPACKAGED» es de \$82.00 / unit, sin centavos.

8.67 Formas de pago en persona: ¿se acepta cheque personal o no? La TEMPORARY FOOD FACILITY (TFF) APPLICATION dice «An acceptable form of payment includes Cash, Cashier's Check, or Money Order (Please note: No personal check)» — sin cheque personal. La página web general Make a Payment de Environmental Health dice «Acceptable forms of payment in-person include Cash, Check, Cashier's Check, or Money Order» — con cheque. La página Community Events repite la versión restrictiva: «Personal checks are not accepted.» Prevalece la regla restrictiva para todo lo que pase por Community Events y por permisos de TFF: llevar efectivo con el monto exacto, cashier's check o money order. Para el registro anual de Class A, que se tramita por Homebased Food Operations y se paga contra factura, rige la regla general y el cheque sí se acepta.

8.68 La tarifa de revisión de etiquetas de \$167 por hora existe en la página web Class A Cottage Food Operators del condado y se apoya en el L.A. County Code § 8.04.728, pero no figura como línea en el fee schedule FY 2026-2027. Ver la sección «Additional Label Review Fee» más arriba.

8.69 La tarifa por cheque rechazado no aparece en ninguna fuente oficial del condado consultada hoy. Ver la sección «Returned check fee» más arriba: no se pudo traer verbatim.

• Glosario bilingüe

Deducido de las propias traducciones. Si un término aparece con dos equivalentes separados por un punto medio, es porque se tradujo de dos formas y conviene unificarlo.

(1) *Infant formula.*

(1) *The county of approval.*

(10) *Honey and sweet sorghum syrup.*

(12) *Nut mixes and nut butters.*

(13) *Popcorn.*

(14) *Vinegar and mustard.*

(15) *Roasted coffee and dried tea.*

(16) *Waffle cones and pizelles.*

(2) *Candy, such as brittle and toffee.*

(2) *Eggs or pasteurized in-shell eggs.*

(2) *The permit or registration number.*

(2) *The washing, sanitizing, and drying of hands and arms.*

(3) *Beer and other malt beverages.*

(3) *Water used as an ingredient.*

(4) *Dried fruit.*

(5) *Dried pasta.*

(6) *Dry baking mixes.*

(7) *Fruit pies, fruit empanadas, and fruit tamales.*

(8) *Granola, cereals, and trail mixes.*

(9) *Herb blends and dried mole paste.*

2. *within the ingredient list.*

Almonds

Apple

apple,

Apricot

Bagels

Baking mixes

Baklava

Bean soup mixes

Biscuits

Blackberry

blackberry

Blueberry

(1) *Fórmula infantil.*

(1) *El condado de aprobación.*

(10) *Honey and sweet sorghum syrup — miel y jarabe de sorgo dulce.*

(12) *Nut mixes and nut butters — mezclas de frutos secos y mantequillas de frutos secos.*

(13) *Popcorn — palomitas de maíz.*

(14) *Vinegar and mustard — vinagre y mostaza.*

(15) *Roasted coffee and dried tea — café tostado y té seco.*

(16) *Waffle cones and pizelles — conos de barquillo y pizzelle (galleta italiana fina de barquillo). El estatuto escribe 'pizelles' con una sola z; se copia tal cual.*

(2) *Candy — dulces, tales como brittle (caramelo duro quebradizo, normalmente con frutos secos) y toffee (caramelo de mantequilla).*

(2) *Huevos o huevos pasteurizados con cáscara.*

(2) *El número de permiso o de registro.*

(2) *El lavado, la desinfección y el secado de manos y brazos.*

(3) *Cerveza y otras bebidas de malta.*

(3) *El agua utilizada como ingrediente.*

(4) *Dried fruit — fruta deshidratada.*

(5) *Dried pasta — pasta seca.*

(6) *Dry baking mixes — mezclas secas para hornear.*

(7) *Fruit pies, fruit empanadas, and fruit tamales — pays o tartas de fruta, empanadas de fruta y tamales de fruta.*

(8) *Granola, cereals, and trail mixes — granola, cereales y trail mixes (mezclas de frutos secos con fruta deshidratada).*

(9) *Herb blends and dried mole paste — mezclas de hierbas y pasta de mole seca.*

2. *dentro de la lista de ingredientes.*

Almendras

manzana

manzana

damasco / albaricoque

bagels (pan en forma de rosca)

mezclas para hornear

baklava (masa filo con frutos secos y almíbar)

mezclas para sopa de porotos / frijoles

biscuits (panecillos estadounidenses tipo bizcocho salado)

mora

mora

arándano azul

<i>blueberry</i>	arándano azul
<i>Bonbons</i>	bombones
<i>Brazil nuts</i>	Nueces de Brasil (castañas de Pará)
<i>Bread</i>	pan
<i>Brittles</i>	crocantes (dulce quebradizo de azúcar con frutos secos)
<i>Brownies</i>	brownies
<i>Buns</i>	bollos
<i>Cake</i>	torta / pastel / queque
<i>Candied apples</i>	manzanas confitadas — el original imprime «apples»; errata evidente por «apples»
<i>Candied popcorn (balls, caramel, chocolate)</i>	palomitas de maíz confitadas (bolas, caramelo, chocolate)
<i>Caramels</i>	caramelos blandos tipo caramel
<i>Cashews</i>	Castañas de cajú (marañón, anacardo)
<i>Cereals</i>	cereales
<i>Cherry</i>	cereza
<i>cherry</i>	cereza
<i>Chocolate</i>	chocolate
<i>Churros</i>	churros
<i>Cinnamon</i>	canela
<i>Clove</i>	clavo de olor
<i>Coconut</i>	Coco
<i>Coconut macaroons</i>	macarrones de coco
<i>Coffee (roasted or freeze-dried)</i>	café (tostado o liofilizado)
<i>Cookies</i>	galletas dulces
<i>Cotton candy</i>	algodón de azúcar
<i>crabapple,</i>	manzana silvestre
<i>Crackers</i>	galletas saladas
<i>Cranberry</i>	arándano rojo
<i>cranberry,</i>	arándano rojo
<i>Crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp)</i>	Mariscos crustáceos (por ejemplo, cangrejo, langosta o camarón)
<i>Cupcakes</i>	cupcakes (queques individuales)
<i>Donuts (fried or baked)</i>	donas / rosquillas (fritas u horneadas)
<i>Edible images</i>	imágenes comestibles
<i>Egg</i>	Huevo
<i>Empanadas (fruit only)</i>	empanadas (solo de fruta)
<i>Fish (e.g., bass, flounder, or cod)</i>	Pescado (por ejemplo, lubina, lenguado o bacalao)
<i>Flat icing</i>	glaseado plano / liso
<i>Flatbreads</i>	panes planos
<i>Fondant (regular and chocolate)</i>	fondant (normal y de chocolate)
<i>Freeze-dried candies</i>	dulces liofilizados
<i>Frosting with commercially manufactured balsamic vinegar</i>	betún con vinagre balsámico de fabricación comercial
<i>Fruit</i>	fruta
<i>Fruit powders</i>	polvos de fruta
<i>Fruit roll-ups</i>	rollitos de fruta deshidratada
<i>Fruit, nut or seed bars</i>	barras de fruta, frutos secos o semillas
<i>Fruit-infused vinegars (only high-acid fruits such as</i>	vinagres infusionados con fruta (solo frutas de alta acidez, tales como — la frase queda abierta en el original y continúa en las subviñetas de abajo)
<i>Fudge</i>	fudge (dulce blando de azúcar cocido)

gooseberry,	grosella espinosa
Grain mixes	mezclas de granos
Granola	granola
grape,	uva
Grapefruit	pomelo / toronja
grapefruit,	pomelo / toronja
Ground chocolate	chocolate molido
Gum paste (pasteurized eggs only)	pasta de goma (solo con huevos pasteurizados)
Hard candy	caramelo duro
Hazelnuts (filberts)	Avellanas
Herbs & herb blends	hierbas y mezclas de hierbas
Hot chocolate mix	mezcla para chocolate caliente
huckleberry,	huckleberry (arándano silvestre norteamericano)
Infants, small children, or pets are not allowed.	No se permiten bebés, niños pequeños ni mascotas.
Kiwi	kiwi
kumquat,	kumquat / naranja china
Lemon	limón amarillo
lemon,	limón amarillo
Lime	lima / limón verde
lime,	lima / limón verde
loganberry,	loganberry (híbrido de mora y frambuesa)
Macadamia nuts	Nueces de macadamia
Macarons (with approved fillings)	macarons (con rellenos aprobados)
Marshmallow bars	barras de marshmallow
Marshmallows (without eggs)	marshmallows / malvaviscos (sin huevo)
Milk	Leche
Muffins	muffins (panecillos dulces individuales)
Mustards (plain, without eggs)	mostazas (simples, sin huevo)
nectarine,	nectarina
Notified via email that registration fee is required.	Se le notifica por correo electrónico que se requiere la tarifa de registro.
Orange	naranja
orange,	naranja
Pasta	pasta
Pastries	pastelería / bollería
Pay Registration Fee - \$118.00	Pague la tarifa de registro: \$118.00
Peach	durazno / melocotón
peach,	durazno / melocotón
Peanuts	Maní (cacahuete)
Pear	pera
Pecans	Pecanas (nueces pecán)
Pies (fruit only, no pumpkin)	pays / tartas de molde (solo de fruta, sin calabaza ni zapallo)
Pine nuts	Piñones
Pineapple	piña / ananá
pineapple,	piña / ananá
Pistachios	Pistachos
Pizzelles	pizzelles (galletas italianas de barquillo)
plum,	ciruela
Pomegranate	granada
pomegranate,	granada
Popcorn	palomitas de maíz

<i>Popcorn balls</i>	bolas de palomitas de maíz
<i>Potato chips</i>	papas fritas de bolsa
<i>Pretzels</i>	pretzels
<i>Quick breads</i>	panes rápidos (leudados con polvos de hornear, sin levadura)
<i>quince,</i>	membrillo
<i>Raspberry</i>	frambuesa
<i>raspberry,</i>	frambuesa
<i>Salted caramels</i>	caramelos salados
<i>Samosas (fruit only)</i>	samosas (solo de fruta)
<i>Scones</i>	scones
<i>Seasoning salt</i>	sal sazónada
<i>Sesame</i>	Sésamo (ajonjolí)
<i>Smoking is not allowed.</i>	No se permite fumar.
<i>Sole proprietorship: Copy of driver's license/photo I.D.</i>	Empresa unipersonal (*sole proprietorship*): copia de la licencia de conducir o identificación con foto
<i>Soybeans</i>	Soya (soja)
<i>Spice mix or rubs</i>	mezclas de especias o adobos secos
<i>Spiced sugar</i>	azúcar especiada
<i>Strawberry</i>	frutilla / fresa
<i>strawberry,</i>	frutilla / fresa
<i>Submit copy of the sample labels for the product(s)</i>	Presente copia de las etiquetas de muestra del producto o los productos
<i>Submit Online Application</i>	Presente la solicitud en línea
<i>Sugar glazes</i>	glaseados de azúcar
<i>Tamales (fruit only)</i>	tamales (solo de fruta)
<i>Tangerine</i>	mandarina
<i>Tarts</i>	tartas / tartaletas
<i>Tea</i>	té
<i>Toffee</i>	toffee
<i>tomatillo,</i>	tomatillo
<i>Tortillas</i>	tortillas
<i>Torts</i>	«torts» tal como aparece en el original; se entiende «tortes», tortas europeas de capas
<i>Trail mixes</i>	mezclas de frutos secos y fruta seca para llevar
<i>Tree nuts (e.g., almonds, pecans, or walnuts)</i>	Frutos secos de árbol (por ejemplo, almendras, pecanas o nueces)
<i>Vanilla</i>	vainilla
<i>Vegan gum paste</i>	pasta de goma vegana
<i>Vegetable chips</i>	chips de verduras
<i>Vegetable soup mixes</i>	mezclas para sopa de verduras
<i>Vegetables</i>	verduras
<i>Vinegars</i>	vinagres
<i>Waffle cones</i>	conos de barquillo
<i>Waffles (fried or baked)</i>	waffles / gofres (fritos u horneados)
<i>Walnuts</i>	Nueces (de nogal)
<i>Wheat</i>	Trigo
<i>youngberry</i>	youngberry (híbrido de mora)