

## Programa de prácticas comerciales justas

# COOL

## Etiquetado de país de origen, información para el comerciante minorista

### ¿Qué es COOL?

El Etiquetado de país de origen, (COOL, por sus siglas en inglés) es una ley de etiquetado que requiere que los comerciantes minoristas brinden información a los consumidores sobre el origen de determinados alimentos, denominados “bienes cubiertos”. Hay dos regulaciones: Parte 60, título 7 del Código de Regulaciones Federales para pescados y mariscos, y la Parte 65, título 7 del Código de Regulaciones Federales para todos los demás bienes cubiertos.

### ¿Quiénes deben cumplir con la norma COOL?

Los establecimientos minoristas que se encuentran sujetos a la Ley de Productos Agrícolas Perecederos (PACA, por sus siglas en inglés), deben cumplir con la norma COOL. Los minoristas que adquieren frutas y verduras por un total de \$230,000 anuales se encuentran sujetos a los requisitos de licenciamiento de la ley PACA. PACA define a los minoristas como empresas que compren para la reventa por lo menos \$ 230,000 o más de frutas y verduras por año. Los establecimientos de servicio de alimentos como restaurantes, cafeterías, puestos de comida u otras instalaciones similares están exentos de los requisitos reglamentarios del COOL.

### Responsabilidad de los comerciantes minoristas

La declaración de COOL y el método de producción de pescados y mariscos, debe ser legible y estar ubicada en un lugar llamativo, para hacer más probable que un consumidor la lea y la entienda en las condiciones normales de compra. La declaración de COOL puede estar escrita a máquina, impresa o escrita a mano, siempre que no oculte otra información del etiquetado. Las opciones de etiquetado del COOL incluyen carteles, letreros, etiquetas, calcomanías, cintas, alambre, una etiqueta con alfiler u otros formatos que permitan a los consumidores identificar el país de origen.

### ¿Qué son los bienes cubiertos por la norma COOL?

Un bien cubierto es aquel que debe tener información del COOL para que los consumidores la vean. Los bienes cubiertos por la norma COOL incluyen bienes agrícolas perecederos (frutas y verduras frescas y congeladas); pescados y mariscos de hábitat natural y criados en granja; cortes de musculo y carne molida de pollo, cordero y cabra; cacahuets, pacanas, nueces de macadamia y ginseng.

### ¿Qué elementos están excluidos?

Los alimentos procesados están excluidos de los requisitos de la norma COOL. Un alimento procesado es un bien cubierto que: fue sometido a un proceso específico que resultó en un cambio de carácter (por ejemplo, cocción, el curado, el ahumado, y la reestructuración); o ha sido combinado con otro componente

alimentario. Los ejemplos incluyen, entre otros: atún enlatado, cacahuates tostados, mezcla de ensalada, pollo con sabor a teriyaki, jugo de naranja y frutas secas.

### **Requisitos de etiquetado**

#### **Cortes de carne de músculo: pollo, cordero y cabra**

Los cortes de músculo de pollo, cordero y cabra derivados de animales cosechados en los EE. UU. deben incluir el lugar donde el animal nació o eclosionó (salió del huevo), se crió y fue recolectado, tales como: Nacido, criado, recolectado en los EE. UU. Los cortes de músculo importados conservan el origen declarado a la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de los EE. UU. cuando el artículo ingresa a los EE. UU., por ejemplo: Producto de Australia.

#### **Carne molida: pollo, cordero y cabra**

Los requisitos de la norma COOL para productos de carne molida deben enumerar todos los países posibles incluidos.

#### **Frutas, verduras, cacahuates, pacanas, nueces de macadamia y ginseng**

La declaración de la norma COOL es el lugar donde el producto fue cosechado. Distintas designaciones estatales, regionales o de localidades pueden ser utilizadas como la declaración de COOL.

#### **Pescados y mariscos**

Los requisitos de la norma COOL para pescados y mariscos también deben incluir el método de producción, el cual indica si el producto fue criado en granja o en su hábitat natural. Las opciones aceptables de etiquetado referentes al método de producción son: criado en granja, cultivado, silvestre o capturado en su hábitat natural. Para obtener más información, revise la Parte 60 de título 7 del Código de Reglamentos Federales para determinar la información de origen de pescados y mariscos.

#### **Requisitos de mantenimiento de registros para comerciantes minoristas**

Los minoristas deben mantener registros durante 1 año que identifiquen el COOL, el método de producción y el nombre y la dirección del proveedor inmediatamente anterior. Estos incluyen registros utilizados en el curso normal de los negocios y pueden mantenerse ya sea en copia impresa o en copia electrónica y pueden mantenerse en cualquier ubicación. A petición de un representante del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), un minorista debe proporcionar los registros dentro de 5 días hábiles.

#### **Cumplimiento del comerciante minorista**

El USDA realiza revisiones en miles de establecimientos minoristas cada año. Una revisión del COOL a los minoristas verifica que los bienes cubiertos estén etiquetados con el COOL y el método de producción; y evalúa el cumplimiento de un minorista con los requisitos de mantenimiento de registros.

Cualquiera puede denunciar una sospecha de incumplimiento de la COOL a través del portal de quejas del COOL, en: <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool/compliance-enforcement>

#### **¿Tiene preguntas adicionales?**

Visite la sección del COOL en el sitio web del USDA (<https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool>) o comuníquese mediante correo electrónico con La División de Divulgación y Etiquetado de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE.UU., a [cool@usda.gov](mailto:cool@usda.gov), o por teléfono, al (202) 720-4486.