SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

NORMA Oficial Mexicana con carácter de emergencia NOM-EM-038-FITO-2002, Requisitos para la aplicación y certificación de buenas prácticas agrícolas y de manejo para la producción y empaque de melón cantaloupe.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

LILIA ISABEL OCHOA MUÑOZ, Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en los artículos 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 2o., 3o., 6o., 7o. fracciones XIII, XVIII, XIX y XXI, 19 fracciones I incisos d) y e) y V, 22, 30, 32, 33, 44, 51, 54, 55 y 60 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal;
38 fracción II, 40, 41, 43, 47 fracción IV y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 15 fracciones XXX y XXXI del Reglamento Interior vigente de esta dependencia, y

CONSIDERANDO

Que es facultad de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación ejercer el control fitosanitario de la exportación de los vegetales, sus productos o subproductos, así como de los agentes causales de problemas de contaminación física, química y microbiológica, así como formular, aplicar y en el ámbito de su competencia expedir las disposiciones y medidas fitosanitarias necesarias, certificando, verificando e inspeccionando su cumplimiento.

Que las prácticas de producción, cosecha, selección, empaque, almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas frescas, pueden afectar la condición sanitaria de estos productos o contaminarlos con agentes biológicos, químicos y físicos que pueden representar un peligro para la salud pública.

Que México ocupa el segundo lugar en Latinoamérica en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y que un gran número de las enfermedades gastrointestinales, se derivan de un manejo inadecuado del melón, tanto en la producción primaria como en el empaque.

Que durante el periodo de julio de 1999 a junio de 2000 la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de América reportó un total de 470 detenciones de cargamentos de frutas y hortalizas mexicanos por contener residuos ilegales de plaguicidas, además de contaminantes microbiológicos tales como *Salmonella* y *Shigella*, en comparación con 245 detenciones que se presentaron durante el mismo periodo en 1998-1999, es decir, se incrementó en un 92% el número de detenciones por contaminantes, de las cuales el 59% se debió a residuos ilegales de plaguicidas.

Que en los últimos tres años el melón cantaloupe mexicano ha estado involucrado en cuatro brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en los Estados Unidos de América lo que pone en riesgo las exportaciones de este producto hasta el punto de un posible cierre de fronteras.

Que existen métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte, en su conjunto referidos como Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo que al aplicarlos a frutas y hortalizas frescas minimizan el peligro sanitario y de contaminación biológica, química y física de estos alimentos.

Que por otra parte, la celebración de tratados internacionales en materia comercial, hacen indispensable que se adopten medidas sanitarias dentro de un esquema de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo, tendientes a facilitar el acceso de los productos agrícolas a los diversos mercados, razón por la que he tenido ha bien expedir la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA CON CARACTER DE EMERGENCIA NOM-EM-038-FITO-2002, REQUISITOS PARA LA APLICACION Y CERTIFICACION DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS Y DE MANEJO PARA LA PRODUCCION Y EMPAQUE DE MELON CANTALOUPE

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación

2. Definiciones

3. Especificaciones

4. Disposiciones generales

5. Vigilancia de la Norma

6. Sanciones

7. Concordancia con normas internacionales

8. Disposiciones transitorias

Anexos

1. Objetivo y campo de aplicación

La presente Norma Oficial Mexicana con carácter de emergencia tiene por objeto establecer los lineamientos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción de melón, así como establecer los requisitos que deberán observarse para la producción y empaque de melón cantaloupe.

2. Definiciones

Para los efectos de esta Norma se entiende por:

2.1 Agua de riego: La que se aplica artificialmente en las operaciones de riego, para el desarrollo de cultivos, las cuales pueden ser obtenidas de cuerpos de agua superficiales o subterráneas.

2.2 Análisis de laboratorio acreditado/aprobado: Operación técnica que consiste en la determinación de una o varias características o condición de un producto, sustrato o sustancia por medio de un procedimiento específico.

2.3 Aviso de siembra: Documento a través del cual se da a conocer el aviso de actividades de una persona física o moral en la producción, acopio, empaque, y/o movilización, distribución y comercialización
de melón.

2.4 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas, desarrolladas y aplicadas para asegurar su buena condición sanitaria, mediante la reducción de los peligros de contaminación biológica, química y física.

2.5 Buenas Prácticas de Manejo (BPM): Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las plantas de empaque, las cuales incluyen limpieza y sanitización de equipo, utensilios, instalaciones físicas y sanitarias, así como higiene y salud del personal, antes y durante dichos procesos con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación de los productos empacados.

2.6 Certificación: Procedimiento por el cual se asegura que un producto, proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas o lineamientos oficiales o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacional o internacional.

2.7 Certificado de cumplimiento de BPA y BPM: Al Certificado expedido por la Secretaría o por un organismo de certificación aprobado o reconocido por la misma, para hacer constar que un proceso de producción y/o empaque de melón cumple con las especificaciones de esta Norma Oficial Mexicana.

2.8 Contaminación: La introducción involuntaria o presencia de un contaminante en melones.

2.9 Contaminante: Cualquier agente biológico, químico, materia extraña u otras sustancias que pueden comprometer la inocuidad o aptitud del melón.

2.10 Dictamen: Documento que presenta los resultados de la constatación o verificación mediante comprobación visual, revisión documental, muestreo y/o análisis de laboratorio, expedido por un tercero

autorizado por la Secretaría, para hacer constar que se ha realizado una evaluación de la conformidad del cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana.

2.11 Empacadora: Instalaciones acondicionadas para las actividades agrícolas de selección, flejado, embolsado o empacado de un producto, sin que se requiera de mecanismos o procesos industriales.

2.12 Interesado: Persona física o moral que pretende registrar una unidad de producción o certificar un proceso de producción agrícola conforme a esta Norma Oficial Mexicana.

2.13 Muestreo: Selección de partes representativas del cultivo, durante el proceso de producción del producto agrícola que sirven para verificar la aplicación y eficiencia de BPA mediante la inspección, análisis, diagnóstico de laboratorio o examen documental de las mismas.

2.14 Proceso de producción agrícola: Conjunto de actividades relativas al cultivo, cosecha y transporte de un producto agrícola.

2.15 Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

2.16 SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

2.17 Tercero autorizado: Profesional autorizado por la Secretaría para auxiliar en la evaluación de la conformidad en la aplicación de la presente Norma, en unidades de producción y empaque a través de la aplicación de auditorías durante el desarrollo de estas actividades.

2.18 Verificación: Constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o exámenes de documentos que se realizan para evaluar la conformidad del cumplimiento de un instrumento regulatorio, norma o lineamiento en un momento determinado.

3. Especificaciones

3.1 Inscripción de personas físicas o morales productoras y/o empacadoras de melón cantaloupe

3.1.1 Las personas físicas o morales o sus representantes legales productores y/o empacadores de melón cantaloupe deberán obtener el formato de inscripción (IAM1) en la Delegación de la Secretaría en el Estado o Distrito de Desarrollo Rural en el que se ubica su domicilio fiscal, al cual deberá anexar el croquis de localización de cada una de las unidades de producción y empaque correspondientes.

3.1.2 Una vez entregado el formato de inscripción llenado debidamente en la Delegación de la Secretaría en el Estado o Distrito de Desarrollo Rural, ésta designará el número de inscripción, el cual estará constituido por el Registro Federal de Contribuyentes, el número del Estado que le corresponda a su domicilio fiscal (designado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática) y el número consecutivo que asigne la Delegación de la Secretaría.

3.2 Requisitos para la producción y empaque de melón cantaloupe

3.2.1 El productor solicitará en la Delegación de la Secretaría en el Estado o Distrito de Desarrollo Rural en el que se ubica su unidad de producción y/o empaque los siguientes formatos:

a) Aviso de siembra (formato IAM2);

b) Calendarización de actividades (formato IAM3), y

c) Certificado Fitosanitario Internacional (cuando se trate de melón de exportación).

3.2.2 Entregar los formatos de aviso de siembra y calendarización de actividades, debidamente llenados, así como la copia de inscripción de la persona física o moral que se integra al Programa, en la Delegación de la Secretaría en el Estado en el que se ubica la unidad de producción y/o empaque de melón cantaloupe.

3.2.3 La Delegación verificará que la información contenida en el aviso de siembra y calendarización de actividades concuerde con la información del expediente, archivando copias y enviando originales a la Unidad de Inocuidad de Alimentos de SENASICA y entregará copia sellada al productor.

3.2.4 Si la información presentada en los formatos no concuerda con el expediente, éstos serán regresados al productor, indicándole la razón por la cual no son aceptados.

3.2.5 Para el caso de melón cantaloupe de exportación se deberá tramitar el Certificado Fitosanitario Internacional en la Delegación de la Secretaría donde se encuentra su unidad de producción y/o empaque, el cual será asignado siempre y cuando se demuestre a través del certificado otorgado por el SENASICA,
el cumplimiento de BPA y BPM, establecidas en los Lineamientos correspondientes.

3.3 Aplicación y certificación de las BPA y BPM

3.3.1 El productor y/o empacador deberá implementar las reglas técnicas que derivan de las BPA y BPM, lo cual efectuará en su unidad de producción y/o empaque de acuerdo a lo establecido en los "Lineamientos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco".

3.3.2 Además de implementar las reglas derivadas de las BPA y BPM, los productores y empacadores deberán cumplir con lo siguiente:

a) Mensualmente deberá de realizar el muestreo y análisis microbiológico de un lote de melón, antes y después del empaque para determinar la ausencia de *Salmonella* o *Shigella* u otro microorganismo patógeno al hombre.

b) Los empacadores y comercializadores deberán solicitar a sus proveedores la documentación que avale la aplicación y certificación de SENASICA de cumplimiento de BPA y BPM en sus unidades productivas y/o empaque.

c) La empresa deberá elaborar un Manual de Procedimientos de las actividades que se realicen dentro de sus unidades de producción y/o empaque.

3.3.3 Las personas físicas o morales interesadas en certificar el cumplimiento de BPA y BPM en sus unidades de producción y/o empaque, podrán contratar a un tercero autorizado por la Secretaría en materia de BPA y BPM, el cual realizará auditorías para constar el cumplimiento de las BPA y BPM.

3.3.4 Una vez realizada la auditoría por parte del tercero autorizado por la Secretaría, éste deberá emitir un dictamen (IAM4) en donde se indique el grado de cumplimiento de las BPA y BPM por parte del productor y/o empacador, el dictamen deberá acompañarse de la documentación comprobatoria correspondiente
(análisis de laboratorio).

3.3.5 El tercero autorizado entregará al SENASICA el dictamen y documentación comprobatoria original, entregando copia del mismo al interesado.

3.3.6 El SENASICA evaluará el dictamen correspondiente y si éste cumple con lo establecido en los “Lineamientos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco”, se otorgará el Certificado de cumplimiento de BPA y BPM.

4. Disposiciones generales

La Secretaría, aleatoriamente, podrá verificar el cumplimiento de las BPA y BPM, estando facultada para suspender o revocar en cualquier tiempo, el certificado de cumplimiento de BPA y BPM que se haya expedido y aplicar las medidas correctivas necesarias.

5. Vigilancia de la Norma

Corresponde a la Secretaría, a través del personal oficial y/o terceros autorizados, vigilar y hacer cumplir los objetivos y las disposiciones establecidas en la presente Norma.

6. Sanciones

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente Norma se sancionará de conformidad con lo establecido en la Ley Federal de Sanidad Vegetal y en la Ley Federal sobre Metrología
y Normalización.

7. Concordancia con normas internacionales

Esta Norma no tiene concordancia con otras normas internacionales hasta el momento de su elaboración.

8. Disposiciones transitorias

Primera.- La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación** y tendrá una vigencia de seis meses contados a partir de esta fecha.

En la Ciudad de México, Distrito Federal, a seis de noviembre de dos mil dos.- La Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Lilia Isabel Ochoa Muñoz**.- Rúbrica.

ANEXOS

INSCRIPCION DE PERSONAS FISICAS O MORALES AL PROGRAMA DE APLICACION Y CERTIFICACION DE BPA'S Y BPM'S EN UNIDADES DE PRODUCCION Y/O EMPAQUE DE MELON CANTALOUPE

FORMATO: IAM1

DELEGACION ESTATAL EN:_____

LUGAR Y FECHA:_____

USO EXCLUSIVO DE LA SECRETARIA
NUMERO DE INSCRIPCION:

EN CUMPLIMIENTO DEL ARTICULO 44 DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL Y ARTICULO 49 DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARIA, DAMOS AVISO A ESA DEPENDENCIA DEL INICIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DE PRODUCCION Y/O EMPAQUE CUYOS DATOS SE MENCIONAN A CONTINUACION:

DATOS DE LA EMPRESA
NOMBRE O RAZON SOCIAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
CORREO ELECTRONICO:

DATOS DE LA UNIDAD DE PRODUCCION*
NOMBRE O RAZON SOCIAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
SUPERFICIE DE PRODUCCION:
TIPO DE TOMATE A PRODUCIR:

DATOS DE LA UNIDAD DE EMPAQUE*
NOMBRE O RAZON SOCIAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
VOLUMEN ESTIMADO:

DATOS DEL PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE :
DIRECCION:
TELEFONO:

AUTORIZACION

_____ _____

NOMBRE Y FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE, CARGO, FIRMA Y SELLO

C.C.P. DIRECTORA DE SERVICIOS Y APOYO TECNICO Y RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS PROPIETARIO.

FORMATO: IAM2

AVISO DE SIEMBRA DE LA UNIDAD DE PRODUCCION DE MELON CANTALOUPE

USO EXCLUSIVO DE LA SECRETARIA
NUMERO DE INSCRIPCION:
LUGAR Y FECHA:

NOMBRE DE LA EMPRESA: _____

DOMICILIO: _____

LOCALIDAD: _____

ESTADO: _____

TEL. Y/O FAX: _____

VOLUMEN ESTIMADO:_____

FECHA DE SIEMBRA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

_____

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

DOMICILIO:

CALLE_____NUM._____

LOCALIDAD:_____ESTADO:_____

TEL. Y/O FAX: _____

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

DISTRITO DE DESARROLLO RURAL: _____

Calendarización de actividades de siembra, cosecha, empaque y exportación de melón cantaloupe

FORMATO: IAM3

Productor: _____ Ciclo:

Etapa:_____

Fecha:_____

Municipio	Localidad	Superficie	Fecha				Producción		
			Siembra	Cosecha	Empaque	Exportación	Exp.	Nac.	Otros
Gran Total									

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

FORMATO: IAM4

Dictamen de Cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura

Fecha de realización

CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 49 DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION; SE FORMULA EL DICTAMEN PARA ASENTAR LA VISITA DE AUDITORIA A LA EMPRESA QUE PRODUCE EN APEGO A LOS LINEAMIENTOS DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANEJO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y EMPAQUE DE MELON MEXICANO,

DENOMINADA _____

CON DOMICILIO EN _____

AUDITORIA REALIZADA A: Unidad de Producción _____ Empaque _____

VERIFICACION DE BPA's	PUNTUACION
Antecedentes sanitarios del terreno	
Presencia de animales silvestres o domésticos	
Uso de plaguicidas y fertilizantes	
Agua de riego (análisis microbiológicos, coliformes fecales, *Salmonella, Shigella, E.coli*)	
Limpieza e higiene de equipo, herramientas y maquinaria	
Capacitación, higiene y seguridad social del trabajador	
Instalaciones sanitarias	
Documentación y registros	
TOTAL DE PUNTAJE	

VERIFICACION DE BPM's	PUNTUACION
Instalaciones del empaque	
Instalaciones sanitarias	
Agua (análisis microbiológicos, coliformes fecales, *Salmonella, Shigella, E.coli*)	
Niveles de desinfectante en tinas y agua de lavado	
Producto (análisis microbiológicos, coliformes fecales, *Salmonella, Shigella, E.coli*, R.)	
Control de plagas	
Limpieza y desinfección de cuartos fríos	
Limpieza y desinfección de transporte	
Sistema de rastreabilidad	
Documentación y registros	
TOTAL DE PUNTAJE	

Nombre, firma y número de autorización	Nombre y firma del representante legal	Firma y sello SENASICA

NOTA: Anexar comentarios y observaciones de cada uno de los puntos, así como la documentación comprobatoria.

_____

NORMA Oficial Mexicana con carácter de emergencia NOM-EM-039-FITO-2002, Por la que se establecen los requisitos para la inscripción al Programa de Inducción, Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo para la Producción y Empaque de Tomate Fresco de Exportación.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

LILIA ISABEL OCHOA MUÑOZ, Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en los artículos 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 2o., 3o., 6o., 7o. fracciones XIII, XVIII, XIX y XXI, 19 fracciones I incisos d) y e) y V, 22, 30, 32, 33, 44, 51, 54, 55 y 60 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal; 38 fracción II, 40, 41, 43, 47 fracción IV y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 15 fracciones XXX y XXXI del Reglamento Interior vigente de esta dependencia, y

CONSIDERANDO

Que es facultad de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación ejercer el control sanitario y fitosanitario en la exportación de los productos agrícolas, sus productos o subproductos, así como de los agentes causales de problemas de contaminación física, química y microbiológica, de igual manera se encarga de formular, aplicar y en el ámbito de su competencia expedir las disposiciones y medidas necesarias, certificando, verificando e inspeccionando su cumplimiento.

Que las prácticas de producción, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas frescas, pueden afectar la condición sanitaria de estos productos o contaminarlos con elementos biológicos, químicos y físicos que pueden representar un peligro para la salud pública.

Que existen métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte, en su conjunto referidos como Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo que al aplicarlos a frutas y hortalizas frescas minimizan el peligro sanitario y de contaminación biológica, química y física de estos alimentos.

Que el consumo de tomates producidos sin el empleo de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo ha sido asociado con brotes de enfermedades tales como *Salmonellosis* y *Shigellosis*.

Que el reciente incremento de casos en los que se ha demostrado la asociación referida en el párrafo anterior, es un acontecimiento que indujo a las autoridades de muchos países; organismos internacionales como la Organización para la Agricultura y la Alimentación, la Organización Mundial de la Salud y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico, a revisar en forma urgente los sistemas de inocuidad alimentaria y a publicar regulaciones, códigos o guías para aplicar Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas frescas.

Que los procesos de producción agrícola pueden certificarse para constatar el cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo y que las frutas y hortalizas frescas producto de este proceso pueden ostentar un distintivo para que el consumidor las identifique.

Que por otra parte, la celebración de tratados internacionales en materia comercial, hacen indispensable que se adopten medidas sanitarias dentro de un esquema de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo, tendientes a facilitar el acceso de los productos agrícolas a los diversos mercados, razón por la que he tenido ha bien expedir la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA CON CARACTER DE EMERGENCIA NOM-EM-039-FITO-2002, POR LA QUE SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LA INSCRIPCION AL PROGRAMA DE INDUCCION, APLICACION Y CERTIFICACION DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS Y DE MANEJO PARA LA PRODUCCION Y EMPAQUE DE TOMATE FRESCO DE EXPORTACION

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación

2. Definiciones

3. Especificaciones

4. Disposiciones generales

5. Vigilancia de la Norma

6. Sanciones

7. Concordancia con normas internacionales

8. Disposiciones transitorias

Anexos

1. Objetivo y campo de aplicación

La presente Norma Oficial Mexicana con carácter de emergencia tiene por objeto establecer los requisitos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los procesos de producción y empaque de tomate fresco.

2. Definiciones

Para los efectos de esta Norma se entiende por:

2.1 Agua de riego: La que se aplica artificialmente en las operaciones de riego, para el desarrollo de cultivos, las cuales pueden ser obtenidas de cuerpos de agua superficiales o subterráneas.

2.2 Análisis de laboratorio acreditado/aprobado: Operación técnica que consiste en la determinación de una o varias características o condición de un producto, sustrato o sustancia por medio de un procedimiento específico.

2.3 Aviso de inicio de funcionamiento: Documento a través del cual se da a conocer el aviso de actividades de una persona física o moral en la producción, acopio, empaque, y/o movilización, distribución y comercialización de tomate.

2.4 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas, desarrollados y aplicados para asegurar su buena condición sanitaria mediante la reducción de los peligros de contaminación biológica, química y física.

2.5 Buenas Prácticas de Manejo (BPM): Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las plantas de empaque, las cuales incluyen limpieza y sanitización de equipo, utensilios, instalaciones físicas y sanitarias, así como higiene y salud del personal, antes y durante dichos procesos con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación de los productos empacados.

2.6 Certificación: Procedimiento por el cual se asegura que un producto, proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas, lineamientos oficiales o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacional o internacional.

2.7 Certificado de cumplimiento de BPA y BPM: Al Certificado expedido por la Secretaría o por un organismo de certificación aprobado o reconocido por la misma, para hacer constar que un proceso de producción y/o empaque de tomate cumple con las especificaciones de esta Norma Oficial Mexicana.

2.8 Contaminación: La introducción involuntaria o presencia de un contaminante en tomates.

2.9 Contaminante: Cualquier agente biológico, químico, materia extraña u otras sustancias que pueden comprometer la inocuidad o aptitud del tomate.

2.10 Constancia de inscripción: Documento expedido por la Secretaría, donde se especifica la incorporación de una persona física o moral, al programa de inducción de BPA y BPM.

2.11 Croquis: Representación a escala de una parte de la superficie, realizada mediante un sistema de coordenadas que permite ubicar una propiedad mediante referencias físicas tales como caminos, colindancias y norte geográfico.

2.12 Dictamen: Documento que presenta los resultados de la constatación o verificación mediante comprobación visual, revisión documental, muestreo y/o análisis de laboratorio, expedido por un tercero autorizado por la Secretaría, para hacer constar que se ha realizado una evaluación de la conformidad del cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana.

2.13 Empacadora: Instalaciones acondicionadas para las actividades agrícolas de selección, flejado, embolsado o empacado de un producto, sin que se requiera de mecanismos o procesos industriales.

2.14 Interesado: Persona física o moral que pretende registrar una unidad de producción o certificar un proceso de producción agrícola conforme a esta Norma Oficial Mexicana.

2.15 Muestreo: Selección de partes representativas del cultivo, durante el proceso de producción del producto agrícola que sirven para verificar la aplicación y eficiencia de BPA mediante la inspección, análisis, diagnóstico de laboratorio o examen documental de las mismas.

2.16 pH: Manera de expresar la concentración del ion hidrógeno, el cual provoca la acidez o alcalinidad de líquidos o sólidos, éste se representa a través de una escala de 0 a 10, siendo el 7 el punto neutro.

2.17 Proceso de producción agrícola: Conjunto de actividades relativas al cultivo, cosecha y transporte de un producto agrícola.

2.18 Rastreabilidad: Procedimiento para identificar el origen y condiciones a las que un producto agrícola fue sometido, basándose en registros de cada una de las actividades que se realizan en la unidad de producción y durante el empaque.

2.19 Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

2.20 SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

2.21 Tercero autorizado: Profesional autorizado por la Secretaria para auxiliar en la evaluación de la conformidad en la aplicación de la presente Norma, en unidades de producción y empaque a través de la aplicación de auditorías durante el desarrollo de estas actividades.

2.22 Verificación: Constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o exámenes de documentos que se realizan para evaluar la conformidad del cumplimiento de un instrumento regulatorio, norma o lineamiento, en un momento determinado.

3. Especificaciones

3.1 Aviso de inicio de adhesión al programa de inducción de BPA y BPM de personas físicas o morales productoras y exportadoras de tomate fresco.

3.1.1 Las personas físicas o morales o sus representantes legales que pretendan exportar tomate fresco, deben presentar por única vez el Aviso de Adhesión al Programa de Inducción de BPA y BPM a la Secretaría a través de los Jefes de Programa de Sanidad Vegetal de las Delegaciones Estatales de la Secretaría de la Entidad Federativa en que se encuentre su domicilio fiscal, de conformidad con el formato IAT1 debidamente llenado, al cual deberá anexar el croquis de localización de cada una de las unidades de producción y empaque, correspondientes.

3.1.2 La Delegación le asignará a la persona física o moral un número de Aviso de Adhesión al Programa de Inducción de BPA y BPM, el cual se conformará por su Registro Federal de Contribuyentes, el número del Estado que le corresponda a su domicilio fiscal (designado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática) y el número consecutivo que asigne la Delegación de la Secretaría. El aviso de adhesión donde se consigne el número asignado por la Delegación respectiva de la Secretaría, se entregará al interesado en original el mismo día de su ingreso.

3.1.3 La Secretaría informará a la Secretaría de Economía el nombre de las personas físicas o morales que cuenten con el certificado de cumplimiento de BPA y BPM o con el Aviso de Adhesión al Programa de

Inducción de BPA y BPM emitido por la Secretaría a fin de que la Secretaría de Economía expida el aviso automático de exportación que permita a los agricultores nacionales participar en el mercado internacional en igualdad de circunstancias.

3.1.4 En el caso de que un exportador no sea un productor o empacador, previamente deberá solicitar al productor o empacador correspondiente, copia del aviso de adhesión o copia del Certificado de cumplimiento de BPA y BPM emitido por la Secretaría, que ampare los productos que se pretendan exportar.

3.1.5 El exportador a que se refiere el párrafo anterior, deberá informar por escrito a SENASICA que pretende exportar los productos al amparo del aviso de adhesión o Certificado de cumplimiento de BPA y BPM expedido por la Secretaría al productor de los mismos, para que esta dependencia informe a la Secretaría de Economía de dicha situación, y esta última proceda a la expedición del aviso respectivo.

3.2 Requisitos de cumplimiento

3.2.1 Las personas físicas o morales que cuenten con el aviso de adhesión deberán de cumplir con lo siguiente:

3.2.2 Iniciar actividades para aplicar lo establecido en los “Lineamientos para la Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco”, en todas las unidades de producción y empaque que se pretendan certificar en BPA y BPM.

Los “Lineamientos para la Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco”, estarán disponibles en la página Web de la Secretaría, en SENASICA y en cada una de las Delegaciones Estatales de la Secretaría.

3.2.3 Las personas físicas o morales adheridas a este programa deberán llevar bitácoras en donde se registren todas las actividades encaminadas a la reducción de riegos de contaminación.

3.2.4 Las bitácoras de las actividades que se mencionan a continuación deberán de ser enviadas por medio electrónico o mensajería al SENASICA, en dos ocasiones: la primera 15 días antes de la cosecha y la segunda 30 días después de haber iniciado el primer corte:

- Antecedentes sanitarios del terreno, incluyendo problemas fitosanitarios y uso de plaguicidas del cultivo anterior;
- Acciones para evitar la introducción de animales domésticos;
- Acciones para evitar escurrimientos de predios vecinos;
- Actividades de mantenimiento del equipo, herramientas y maquinaria;
- Acciones para mantener la calidad del agua de riego;
- Acciones para supervisar la higiene de los trabajadores;
- Productos agroquímicos aplicados; dosis e intervalos entre aplicación y cosecha;
- Acciones de limpieza e higiene en el empaque;
- Monitoreo de la calidad del agua en el empaque;
- Monitoreo de los niveles de cloro;
- Monitoreo y control de plagas urbanas;
- Acciones de limpieza y desinfección de cuartos fríos, y
- Acciones de limpieza y desinfección del equipo de transporte.

3.2.5 Los formatos respectivos para el cumplimiento de este punto estarán disponibles en la pagina Web de la Secretaría.

3.2.6 La Secretaría a través del SENASICA dictaminará el grado de cumplimiento de los Lineamientos, emitirá recomendaciones y dará tiempos límites para su cumplimiento.

3.2.7 La Secretaría, por su cuenta o a través de terceros autorizados, verificará la información contenida en la bitácora y la documentación de soporte sobre el cumplimiento de las BPA y BPM, estando facultada para suspender o revocar en cualquier tiempo, el aviso de adhesión.

3.2.8 El empaque de tomate fresco sólo podrá realizarse en instalaciones diseñadas de tal forma que se eviten peligros de contaminación, de la misma forma deberá evitarse el empaque en guardarraya a orilla de canales, drenes o caminos, a campo abierto o en espacios insalubres. El agua que se utilice para riego y empaque deberá ser limpia, evitando en todo momento el uso de aguas negras o residuales no tratadas.

3.2.9 Cuando se utilicen compostas éstas deberán ser debidamente tratadas para disminuir los riesgos de contaminación microbiológica, dicho proceso deberá estar debidamente documentado.

3.2.10 Para su empaque y presentación final al consumidor, el tomate fresco producido a cielo abierto deberá ser lavado con agua potable y recibir un tratamiento con agua clorada a concentraciones entre 150 y 200 partes por millón, considerando la temperatura y pH del agua.

3.3 Requisitos para la rastreabilidad del cultivo

3.3.1 Las personas físicas o morales o su representante legal, deberán presentar a la Delegación de la Secretaría en el Estado al que corresponde su domicilio fiscal los siguientes formatos debidamente llenados:

a) Aviso de siembra (formato IAT2), y

b) Copia de aviso de adhesión.

3.3.2 Para su transporte y distribución, el tomate fresco deberá ser empacado en envases nuevos y contener una identificación en el panel principal de exhibición, mediante una etiqueta que contenga el nombre del productor, el lugar de producción y/o empaque, así como mercado de destino; es decir, mercado de exportación o nacional, domicilio, teléfono y cualquier otro dato que permita la localización rápida del productor en casos de rastreo.

3.4 Procedimiento para la certificación de BPA y BPM

Las personas físicas o morales interesadas en obtener el certificado de cumplimiento de BPA y BPM deberán cumplir con lo establecido en los “Lineamientos para la Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco”.

4. Disposiciones generales

La Secretaría, aleatoriamente, podrá verificar el cumplimiento de las BPA y BPM, estando facultada para suspender o revocar en cualquier tiempo, el aviso y el certificado de cumplimiento de BPA y BPM que se haya expedido y aplicar las medidas correctivas necesarias.

5. Vigilancia de la Norma

Corresponde a la Secretaría, a través del personal oficial y/o terceros autorizados, vigilar y hacer cumplir los objetivos y las disposiciones establecidas en la presente Norma.

6. Sanciones

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente Norma se sancionará de conformidad con lo establecido en la Ley Federal de Sanidad Vegetal y en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

7. Concordancia con normas internacionales

Esta Norma no tiene concordancia con otras normas internacionales hasta el momento de su elaboración.

8. Disposiciones transitorias

Primera.- Las personas físicas o morales que a la entrada en vigor de esta Norma se encuentren exportando tomate fresco se les otorgará un plazo de 15 días para obtener el aviso de adhesión al Programa de Inducción de BPA y BPM.

Segunda.- La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación** y tendrá una vigencia de seis meses, contados a partir de esta fecha.

En la Ciudad de México, Distrito Federal, a seis de noviembre de dos mil dos.- La Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Lilia Isabel Ochoa Muñoz**.- Rúbrica.

ANEX0S

CONSTANCIA DE AVISO DE ADHESION AL PROGRAMA DE INDUCCION DE BPA Y BPM EN UNIDADES DE PRODUCCION Y/O EMPAQUE DE TOMATE FRESCO

FORMATO: IAT1

DELEGACION ESTATAL EN:_____

LUGAR Y FECHA:_____

USO EXCLUSIVO DE LA SECRETARIA
NUMERO DE AVISO:

EN CUMPLIMIENTO DEL ARTICULO 44 DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL Y ARTICULO 49 DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARIA, DAMOS AVISO A ESA DEPENDENCIA DE LA INTENCION DE ADHERIRNOS AL PROGRAMA DE INDUCCION DE BPA Y BPM DE LA PERSONA FISICA O MORAL CUYOS DATOS SE MENCIONAN A CONTINUACION:

DATOS DE LA EMPRESA
NOMBRE O RAZON SOCIAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
CORREO ELECTRONICO:

DATOS DE LA UNIDAD DE PRODUCCION*
NOMBRE
DIRECCION:
TELEFONO:
SUPERFICIE DE PRODUCCION:
TIPO DE TOMATE A PRODUCIR:

DATOS DE LA UNIDAD DE EMPAQUE*
NOMBRE
DIRECCION:
TELEFONO:
VOLUMEN ESTIMADO:

DATOS DEL PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE
DIRECCION:
TELEFONO:

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

_____

NOMBRE Y FIRMA DEL PROPIETARIO
O REPRESENTANTE LEGAL

AUTORIZACION

_____

NOMBRE, CARGO, FIRMA Y SELLO DE QUIEN
OTORGA EL NUMERO DE AVISO

ANEXAR CROQUIS DE UBICACION

* Si este espacio es insuficiente usar hojas adicionales.

C.C.P. DIRECTORA DE SERVICIOS Y APOYO TECNICO Y RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
PROPIETARIO

AVISO DE SIEMBRA DE LA UNIDAD DE PRODUCCION DE TOMATE FRESCO

FORMATO: IAT2

USO EXCLUSIVO DE LA SECRETARIA
NUMERO DE AVISO:
LUGAR Y FECHA:

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

NOMBRE DE LA EMPRESA: _____

DOMICILIO: _____

LOCALIDAD: _____

ESTADO: _____

TEL. Y/O FAX: _____

TIPO DE TOMATE A PRODUCIR:

_____

VOLUMEN ESTIMADO: _____

FECHA DE SIEMBRA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

_____

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

DOMICILIO DEL REPRESENTANTE LEGAL

CALLE_____NUM._____

LOCALIDAD :_____ESTADO:_____

TEL. Y/O FAX: _____

_____

AVISO de cancelación de la Norma Oficial Mexicana NOM-042-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de regularización zoosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino y su correspondiente modificación, publicadas el 7 de marzo de 1997 y 6 de junio de 2000, respectivamente.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

LILIA ISABEL OCHOA MUÑOZ, Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en los artículos 35 fracción IV de la Ley

Orgánica de la Administración Pública Federal; 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 15 fracciones XXX y XXXI del Reglamento Interior de esta dependencia, y

CONSIDERANDO

Que con fecha 7 de marzo de 1997 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** la Norma Oficial Mexicana NOM-042-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de regularización zoosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino, su correspondiente modificación el 6 de junio de 2000.

Que cuando se expidió la Norma, ésta tenía por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir las Unidades de Regularización Zoosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino, destinado a la realización de pruebas de diagnóstico; además de tratamientos y servicios que fueran necesarios, tales como el diagnóstico de tuberculosis bovina, de brucelosis y el control de garrapatas, entre otros, para asegurar la movilización sin riesgo zoosanitario.

Que actualmente en dichas Unidades de Regularización, se ha perdido el objetivo inicial para lo que fueron creadas debido a que hoy en día se utilizan para fines de engorda para el caso de ganado bovino y como centros de recepción y distribución para el resto del país para ganado ovino de importación.

Que en razón de lo anterior y en ejercicio de las atribuciones conferidas, he tenido a bien expedir la siguiente:

CANCELACION

PRIMERO.- Se cancela la Norma Oficial Mexicana NOM-042-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de regularización zoosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino y su correspondiente Modificación, publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** el 7 de marzo de 1997 y 6 de junio de 2000, respectivamente.

SEGUNDO.- Procédase a publicar el presente en el **Diario Oficial de la Federación**.

En la Ciudad de México, Distrito Federal, a cinco de noviembre de dos mil dos.- La Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Lilia Isabel Ochoa Muñoz**.- Rúbrica.