Miércoles 13 de Noviembre de 2002

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:

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

Miércoles 13 de Noviembre de 2002

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.

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

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.

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

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.

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

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.

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

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.

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

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

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

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

DELEGACION EN:_____ ESTATAL

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:

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

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

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.

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: _____

DERECHOS RESERVADOS © Aplicaciones sobre Tecnología Avanzada, S. de R.L. de C.V.