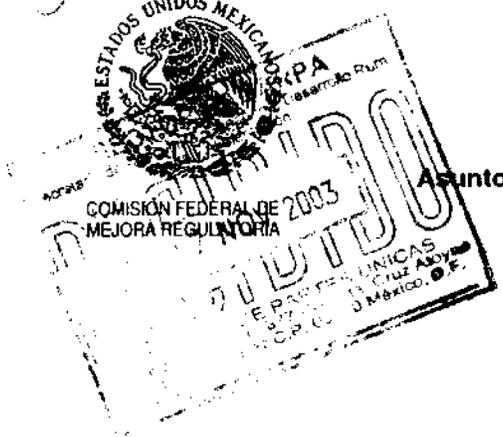


S-727
Sagarpa

[Handwritten signature]

**COORDINACIÓN GENERAL DE ENERGÍA,
INFRAESTRUCTURA Y MEDIO AMBIENTE**

COFEME/03/1934



Asunto: Ampliaciones y correcciones sobre la MIR del anteproyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-000-FITO-SSA1-2003, por la que se establecen los requisitos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo para la Producción y Empaque de Tomate Fresco (*Lycopersicum esculentum Mils*).

México, D.F., 17 de noviembre de 2003

“Año del CCL aniversario del natalicio de Don Miguel Hidalgo y Costilla, padre de la Patria”

✓ **LIC. XAVIER PONCE DE LEÓN ANDRADE
OFICIAL MAYOR
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN
P R E S E N T E**

Me refiero al “Formulario de MIR (Manifestación de Impacto Regulatorio)” correspondiente al anteproyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-000-FITO-SSA1-2003, por la que se establecen los requisitos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo para la Producción y Empaque de Tomate Fresco (*Lycopersicum esculentum Mils*). El formulario fue remitido por la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) a través del portal de la MIR (www.cofemermir.org) y recibido por la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (Cofemer) el 3 de noviembre de 2003.

Con fundamento en los artículos 69-E, 69-G y 69-I de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA), se solicita a la Sagarpa que realice las siguientes ampliaciones y correcciones sobre el referido formulario de MIR.

Ampliaciones y correcciones solicitadas sobre la MIR del anteproyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-000-FITO-SSA1-2003, por la que se establecen los requisitos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo para la Producción y Empaque de Tomate Fresco (*Lycopersicum esculentum Mils*).

Comentarios Generales

Estos comentarios se realizan con el objeto de agilizar las formalidades para la expedición del anteproyecto.

1. El anteproyecto presentado a esta Comisión resulta ambiguo en diversas obligaciones que se pretenden imponer a los particulares (lo que podría dar lugar a discrecionalidad por parte de la autoridad) como es el caso de la obligación prevista

[Handwritten signature]

en el primer párrafo del numeral 5.3 de la sección "Historial del lote", donde se señala:

No podrán emplearse terrenos que durante el año previo al ciclo de producción se dedicaron a actividades pecuarias o industriales que impliquen la incorporación al suelo de estiércol no tratado, metales pesados u otros agentes contaminantes dañinos para la salud.

Dicha obligación no es precisa, en virtud de que el anteproyecto de la norma no define cuáles son los contaminantes dañinos a los que se refiere la referida disposición, ni sus respectivos niveles.

Asimismo, en el segundo párrafo de ese numeral se señala:

En caso de que se desconozca el historial o los riesgos sanitarios que pudiera presentar el terreno, se tendrán que tomar medidas correctivas, evaluando el uso de las áreas adyacentes a fin de identificar las fuentes o riesgos potenciales y demostrar mediante pruebas de laboratorio que la cantidad de plaguicidas en el suelo no excede los **límites máximos permisibles**, se deberán mantener las bitácoras correspondientes.

Dicha obligación no es precisa, en virtud de que el anteproyecto de la norma no prevé los umbrales de la cantidad de plaguicidas a los que se refiere el citado párrafo. Al respecto, es necesario que se incluyan los límites máximos permisibles en el anteproyecto, así como justificarlos técnica y jurídicamente.

Por su parte, el numeral 5.9 de la sección "Salud" establece:

El supervisor de campo o de la empacadora debe conocer los signos y los síntomas más evidentes de las enfermedades infecciosas gastrointestinales y de vías respiratorias.

Pero el anteproyecto de norma no contiene un apartado que señale los conocimientos mínimos específicos para identificar las enfermedades citadas, a pesar de que en la sección salud del numeral 5. 9. se señala:

Todas las personas empleadas en operaciones que vayan a tener contacto directo o indirecto con el producto **deberán recibir capacitación relacionada con la salud e higiene personal, aplicación de plaguicidas, manejo del producto en campo y empacadora, llenado de bitácoras, así como aquellos temas que refuercen la aplicación de BPA y BPM.** La capacitación deberá adaptarse al nivel de conocimientos que presente el empleado.

El anteproyecto en comento carece de las especificaciones técnicas necesarias para que los supervisores de campo conozcan los signos y síntomas más evidentes de las enfermedades infecciosas.

2. En opinión de esta Comisión, por razones de transparencia del marco regulatorio y para darle certeza jurídica a los particulares, deben limitarse las referencias a disposiciones cuyo cumplimiento es voluntario, como son los Manuales de Almacenamiento y Transporte de Frutas y Hortalizas frescas en materia de inocuidad, así como a los Manuales de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo (numerales 3.14 y 3.15 del anteproyecto, respectivamente) considerando lo siguiente:

- los manuales no han sido publicados en el Diario Oficial de la Federación (DOF) y por tanto no son obligatorios para los particulares,
- los textos de los manuales no se publican junto con el proyecto de norma oficial mexicana (NOM),
- si el organismo responsable modificase en un futuro los manuales, ello equivaldría a una modificación a la NOM al margen del proceso previsto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA).

En virtud de lo anterior, se sugiere incorporar en el texto del anteproyecto las especificaciones de los manuales aplicables a la materia que nos ocupa.

3. En diversas disposiciones del anteproyecto se citan las figuras de "tercero autorizado de la Sagarpa" y de "tercero autorizado de la Secretaría de Salud". Es necesario proporcionar en la MIR el fundamento jurídico que le da origen a **cada uno** de los terceros autorizados y precisar en el anteproyecto los términos de la actuación de cada uno.
4. Para utilizar plaguicidas, el anteproyecto señala la necesidad de contar con la autorización de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas (CICLOPLAFEST). Al respecto, cabe destacar que por su naturaleza jurídica, esa Comisión no cuenta con facultades para expedir autorización alguna. Dado que el registro de plaguicidas es competencia de la Secretaría de Salud, es necesario justificar y explicar en la MIR la autorización propuesta, o bien, modificar el anteproyecto en lo conducente.
5. Con relación a la certificación de cumplimiento del instrumento que nos ocupa, se prevé lo siguiente:

5.2. Las personas físicas o morales que realicen su Aviso de Adhesión al Programa de Inducción de BPA y BPM ante SAGARPA para **obtener la certificación de cumplimiento en la aplicación de BPA y/o BPM** en sus unidades de producción, empacadora y distribución, deberán de cumplir con los **siguientes requisitos**, conforme a las actividades que realizan:

5.3 ANTECEDENTES SANITARIOS DEL TERRENO

...

Por la manera como está redactado el numeral 5.2, se puede entender que los requisitos para obtener la certificación fueron omitidos. Es recomendable revisar la redacción, a fin de evitar confusiones.

6. En el numeral de la **Bitácoras** se señala que todas las actividades en las que existan riesgos potenciales y donde se realicen acciones de control, deberán desarrollarse formatos, con la finalidad de documentar las actividades realizadas de manera rutinaria (numeral 6.4.3.6).

Ru

Esta Comisión sugiere que tales formatos se incluyan en el anteproyecto, con el fin de dar certidumbre al particular sobre la información que tiene que registrar, así como dar transparencia a las tareas de monitoreo.

Sección 2, "Problemática"

7. En esta sección la Sagarpa señala que el consumo del tomate producido sin el empleo de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Manejo (BPM) está asociado con brotes de enfermedades tales como *Salmonelosis* y *Shigelosis*, pero no se presenta evidencia estadística y documental sobre este problema en particular.

En tal virtud, esta Comisión opina que la problemática señalada no está debidamente sustentada, pues no se presenta evidencia de su existencia y magnitud de forma que se explique por qué en la ausencia de un anteproyecto como el propuesto, el riesgo de contaminación biológica, química y física del tomate no se reduciría.

Se requiere que la Sagarpa proporcione evidencia empírica de la problemática que motiva el anteproyecto en comento, para lo cual podría utilizar los siguientes datos:

- a) **Regiones** afectadas por la problemática que nos ocupa.
- b) **Número de productores nacionales** de tomate que deberán sujetarse a las disposiciones previstas en el anteproyecto de norma.
- c) **Universo de empacadoras** que deberán cumplir con las disposiciones referidas en el anteproyecto.
- d) **Número de personas** que consumieron el tomate mexicano y que padecen o padecieron una enfermedad gastrointestinal presumiblemente asociada al consumo del objeto regulado.
- e) **Casos específicos** de pacientes que contrajeron alguna enfermedad gastrointestinal por el consumo de tomate mexicano.
- f) **Estadísticas** que relacionen el consumo de tomate con las enfermedades gastrointestinales.
- g) **Análisis de datos**, por ejemplo, mediante técnicas como *tablas de contingencia*.

Además, la Sagarpa debería proporcionar los datos actualizados sobre la situación en materia de comercio interior y exterior del tomate, toda vez que los datos incluidos en la MIR corresponden al año de 2001.

Asimismo, para el análisis que se requiere en esta sección, se recomienda tomar en cuenta que el consumo de tomate está asociado con el consumo de otras hortalizas.

8. En vista de que el anteproyecto de NOM responde a la necesidad de continuar con la implementación de la norma de emergencia NOM-EM-039-FITO-2002, es conveniente que la Sagarpa explique los resultados de la aplicación de la norma de emergencia y la efectividad con la que cada uno de los objetivos fue alcanzado.

Esta Comisión sugiere que tales formatos se incluyan en el anteproyecto, con el fin de dar certidumbre al particular sobre la información que tiene que registrar, así como dar transparencia a las tareas de monitoreo.

Sección 2, "Problemática"

7. En esta sección la Sagarpa señala que el consumo del tomate producido sin el empleo de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Manejo (BPM) está asociado con brotes de enfermedades tales como *Salmonelosis* y *Shigelosis*, pero no se presenta evidencia estadística y documental sobre este problema en particular.

En tal virtud, esta Comisión opina que la problemática señalada no está debidamente sustentada, pues no se presenta evidencia de su existencia y magnitud de forma que se explique por qué en la ausencia de un anteproyecto como el propuesto, el riesgo de contaminación biológica, química y física del tomate no se reduciría.

Se requiere que la Sagarpa proporcione evidencia empírica de la problemática que motiva el anteproyecto en comento, para lo cual podría utilizar los siguientes datos:

- a) **Regiones** afectadas por la problemática que nos ocupa.
- b) **Número de productores nacionales** de tomate que deberán sujetarse a las disposiciones previstas en el anteproyecto de norma.
- c) **Universo de emparadoras** que deberán cumplir con las disposiciones referidas en el anteproyecto.
- d) **Número de personas** que consumieron el tomate mexicano y que padecen o padecieron una enfermedad gastrointestinal presumiblemente asociada al consumo del objeto regulado.
- e) **Casos específicos** de pacientes que contrajeron alguna enfermedad gastrointestinal por el consumo de tomate mexicano.
- f) **Estadísticas** que relacionen el consumo de tomate con las enfermedades gastrointestinales.
- g) **Análisis de datos**, por ejemplo, mediante técnicas como *tablas de contingencia*.

Además, la Sagarpa debería proporcionar los datos actualizados sobre la situación en materia de comercio interior y exterior del tomate, toda vez que los datos incluidos en la MIR corresponden al año de 2001.

Asimismo, para el análisis que se requiere en esta sección, se recomienda tomar en cuenta que el consumo de tomate está asociado con el consumo de otras hortalizas.

8. En vista de que el anteproyecto de NOM responde a la necesidad de continuar con la implementación de la norma de emergencia NOM-EM-039-FITO-2002, es conveniente que la Sagarpa explique los resultados de la aplicación de la norma de emergencia y la efectividad con la que cada uno de los objetivos fue alcanzado.



La información sobre los resultados a que se refiere el párrafo anterior podría incorporar datos tales como:

- **número de certificados** en materia de BPA y BPM que han sido expedidos durante la vigencia de la referida norma de emergencia.
 - **efectos en el comercio exterior** desde la instrumentación de la norma de emergencia a la fecha (para evaluar la mejor aceptación de los productos en el mercado internacional).
 - **variación de las ventas** de tomate en el mercado nacional (para evaluar la mejor aceptación del producto en este mercado).
 - **porcentaje** de enfermedades gastrointestinales asociadas al consumo de tomate mexicano antes y después de la implementación del instrumento emergente al que se refiere el punto anterior.
9. De acuerdo a la información presentada en la MIR (secciones: resumen del anteproyecto y objetivos regulatorios) este anteproyecto tiene como objetivo reducir y controlar el riesgo por contaminación biológica, química y física del producto a largo de la cadena de producción y distribución. Adicionalmente, en la sección "alternativas" se señala que "se registraron varios brotes de salmonelosis y shigelosis en EEUU, presuntamente relacionados con el consumo de tomate mexicano, lo cual derivó en investigaciones para confirmarlo".

Al respecto esta Comisión solicita a la Sagarpa que se proporcione información sobre los siguientes aspectos:

- a) **Resultado de las investigaciones** que confirman si las enfermedades registradas en Estados Unidos, están relacionadas con el consumo de tomate mexicano.
- b) **Evidencia** de que la problemática efectivamente tiene su origen en las actividades que se pretenden regular con este anteproyecto: producción, empaque, distribución.

Sección 2-bis, "Análisis de Riesgo"

10. De conformidad con lo dispuesto por la Ley Federal de Sanidad Vegetal en su artículo 20, fracción II, las normas oficiales mexicanas deben estar basadas en una evaluación de costo-beneficio que incluya un análisis de riesgo. Se recomienda que la Sagarpa incorpore dicho análisis en la pregunta 2-bis, con la finalidad de poder realizar una revisión más detallada de la evidencia científica y de los riesgos que hacen necesaria la imposición de nuevas restricciones en la NOM de acuerdo a los productos y países de origen.

Esta Comisión estima conveniente que se tomen en cuenta los factores de riesgo de cada actividad relacionada con el tomate: producción, empaque y distribución.



Sección 4, "Alternativas de Regulación"

11. Considerando que ya existen disposiciones en materia de buenas prácticas agrícolas y de manejo (v. gr. Manual de Almacenamiento y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas en Materia de Inocuidad, numeral 3.14 del anteproyecto) que son de carácter voluntario, la Sagarpa debería analizar la posibilidad de que dichos instrumentos continúen siendo opcionales para aquellos particulares que cuenten capacidad tecnológica suficiente para cumplir con las características y/o especificaciones previstas en las BPA y BPM, y que deseen diferenciar su producto a través de la certificación.

12. Por otra parte, la Sagarpa hace referencia a una alternativa de regulación:

Antes de determinar que el proyecto más viable era una Norma Oficial Mexicana, se propuso como alternativa una Norma Mexicana, sin embargo, la industria en general, concluyó que si se aprobaba esta alternativa sería muy difícil que todos los productores y comercializadores cumplieran, y que por lo tanto, se requería de un instrumento obligatorio, optándose por una Norma Oficial Mexicana.

En el párrafo anterior se reconoce la dificultad para cumplir con la regulación a través de una NMX, sin embargo, se requiere explicar a fondo cuáles son las alternativas para lograr el objetivo deseado.

Sección 5, "Fundamento jurídico"

13. En esta sección se reportan algunos ordenamientos que no dan sustento al anteproyecto que nos ocupa, como sería el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, el cual se refiere a las atribuciones de la Secretaría de Economía, una dependencia que no participa en la elaboración del instrumento en cuestión.

Esta Comisión sugiere a la Sagarpa que revise el fundamento jurídico listado en la MIR, tomando en cuenta que únicamente debe incluir los artículos y fracciones específicos de cada uno de los ordenamientos vigentes que sustentan jurídicamente las acciones propuestas.

Sección 8, "Acciones regulatorias específicas"

14. De acuerdo con el Manual para la elaboración de la MIR, el concepto de acción regulatoria abarca cualquier disposición o grupo de disposiciones del anteproyecto que:

- Establece obligaciones o prohibiciones a los particulares (relacionadas o no con trámites ante el gobierno), u otorgan facultades a los particulares.
- Condiciona la obtención de un beneficio o prestación, o el otorgamiento de una autorización o concesión, al cumplimiento de ciertos requisitos o condiciones.



- Establece umbrales o estándares técnicos en relación con procesos productivos, productos o servicios, o los procedimientos de evaluación de conformidad correspondientes.
- Introduce reglas con el fin de impulsar la competencia en los mercados.

En las respuestas a esta pregunta es necesario realizar un análisis separado para cada una de las acciones o grupos de acciones, lo que no implica necesariamente una revisión del anteproyecto artículo por artículo; en cambio, requiere precisar los artículos del anteproyecto en los que están plasmadas las acciones regulatorias, así como señalar la manera en que la acción contribuye a lograr los objetivos del anteproyecto. Esto último implica una justificación sucinta de la acción, que puede incorporar una comparación breve con otras alternativas a las acciones propuestas, particularmente en el caso de acciones regulatorias que establecen prohibiciones, requisitos o umbrales técnicos. Asimismo, se debe indicar la manera en que la acción regulatoria contribuye a lograr los objetivos del anteproyecto. Finalmente, es necesario que en todos los casos se haga explícito el fundamento jurídico de la acción.

La forma como la Sagarpa presenta las acciones regulatorias no es acorde a la establecida en el referido Manual, lo que dificulta su análisis y dictamen por parte de la Cofemer. Para que sea posible realizar un análisis objetivo y confiable de la regulación aquí propuesta, se requiere que en esta sección la Sagarpa:

- describa apropiadamente las acciones regulatorias;
- presente su justificación, e
- indique la manera en que cada acción contribuye a lograr los objetivos del anteproyecto.

De **forma enunciativa, no limitativa**, se señalan **algunas** de las acciones que esta Comisión identificó en el anteproyecto:

I. Antecedentes sanitarios del terreno (Numeral 5.3)

- **Prohibición** de emplear terrenos que durante el año previo al ciclo de producción se dedicaron a actividades pecuarias o industriales (*sección "Historial del lote", primer párrafo*).
- En caso de desconocer los riesgos sanitarios que pudiera presentar el terreno, **obligación de demostrar** mediante pruebas de laboratorio que la cantidad de plaguicidas en el suelo no excede los límites máximos permisibles (*sección "Historial del lote", segundo párrafo*).
- **Obligación** de realizar pruebas de laboratorio para los siguientes casos:
 - a) para determinar la cantidad de plaguicidas en el suelo (numeral 5.3);



- b) comprobar que el agua para riego así como los fertilizantes naturales utilizados se encuentran libres de coniformes fecales (numeral 5.4), y
- c) comprobar la calidad química de las fuentes de agua a utilizar (numeral 5.8).

II. Transporte del campo a la empacadora

- **Obligación** de contar con algún aditamento (por ejemplo, escaleras o bandas móviles) para evitar que el personal se introduzca en el interior de camiones o remolques para vaciar el producto (*segundo párrafo*).
- **Inspeccionar** las cargas anteriores de los vehículos (*tercer párrafo*).

III. Manejo de plagas de vegetales (Numeral 5. 7)

- Los envases de plaguicidas vacíos **deben** someterse a un triple lavado y colocarlos en un área específica de confinamiento, mientras son enviados a los centros de acopio autorizados para su disposición final (*cuarto párrafo de la sección "Uso de plaguicidas"*).

IV. Prácticas del personal (Numeral 5. 9)

- En la zona de cultivo y de la empacadora, **obligación** de contar con instalaciones sanitarias tales como letrinas, baños o sanitarios portátiles en proporción uno por cada 20 trabajadores [...] (*segundo párrafo de la sección "Higiene"*).

V. Actividades en postcosecha (Numeral 5. 10)

- En caso de las empacadoras que reciben productos de diferentes unidades de producción, éstas **deben** estar certificadas en BPA (*tercer párrafo de la sección "Manejo de los productos"*).
- Las instalaciones de la empacadora **deben** ser conforme a lo señalado en el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (*primer párrafo de la sección "Instalaciones de la empacadora"*).
- En lo que respecta al proceso de lavado, se **debe** ajustar la temperatura del agua de lavado a 5°-10° C por encima de la temperatura de la pulpa del tomate fresco, (*segundo párrafo de la sección "Proceso de lavado"*).
- **Obligación** para la empacadora de contar con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua usada en el manejo postcosecha. El agua de las tinas de lavado debe cambiarse al iniciar las actividades diarias (*tercer párrafo de la sección "Proceso de lavado"*).

Rm

- **Obligación** de contar con un cuarto frío para controlar la temperatura y humedad relativa, de acuerdo con los rangos del Manual de BPA (*primer párrafo de la sección "Cuarto frío"*).

VI. Transporte (Numeral 5.11)

- **Usar equipo** de transporte cerrado y refrigerado, cuando se traslade el producto a más de 300 km ó 5 horas de distancia de la empacadora (*primer párrafo*).

VII. Documentación y bitácoras (Numeral 5.14)

- **Obligación** de contar con manuales de procedimiento, llevar bitácoras, los cuales deberán conservarse por un año (*primer párrafo*).

VIII. Sistema de rastreabilidad (Numeral 5.15)

- **Obligación** de que los envases utilizados en el empaque sean nuevos y contengan una identificación en el panel principal de exhibición, mediante un sello o una etiqueta que no sea fácilmente removible (*primer párrafo*).
- **Obligación** de implementar un sistema de rastreabilidad que permita mantener la identidad del producto desde el campo hasta el almacén (*segundo párrafo*).
- **Establecer** plazos a los particulares de acuerdo al tamaño de la unidad de producción, para lograr la certificación, una vez realizado el aviso de adhesión.
- **Limitar** a un año la vigencia del certificado para unidades de producción y a dos años para unidades empacadoras y distribuidoras.

Sección 13, "Implementación"

15. Si bien en esta sección se menciona el presupuesto designado por la Sagarpa a las actividades en materia de inocuidad de alimentos, no queda claro si esos recursos son asignados para todas las actividades de inocuidad o únicamente para el instrumento que nos ocupa. Asimismo, hay duda sobre los recursos destinados por la Secretaría de Salud (SSA) para este efecto.

16. Se requiere que la Sagarpa y la SSA indiquen si los 29 terceros autorizados que se encargan de la verificación de las BPA y BPM, los 30 verificadores sanitarios, la infraestructura y los recursos presupuestales, son suficientes para llevar a cabo las actividades de inspección, verificación y certificación de esta norma en todo el país.

Asimismo, es necesario indicar si existe un programa de verificación y vigilancia del anteproyecto de norma que nos ocupa y, en su caso, señalar en qué consiste dicho programa, así como presentar la estimación de los recursos necesarios para aplicar la regulación propuesta: *asuntos presupuestales, número de acciones de inspección, verificación o certificación, y recursos humanos necesarios para llevarlas a cabo.*

Rm

Sección 16, "Efectos sobre la competencia en los mercados"

17. El propósito de esta sección es que sean identificados los efectos sobre la competencia en los mercados y sobre el comercio nacional e internacional. Únicamente se identifican algunos efectos, tales como:

- a) **la confianza** que los consumidores nacionales e internacionales tendrán sobre el producto certificado,
- b) **la detención y/o rechazo** de tomate que no cumpla con los criterios de inocuidad se traduce en reducción de la producción, pérdida de empleos y salarios más bajos.

En materia de competencia en los mercados, esta Comisión sugiere que se señalen los efectos del anteproyecto sobre la **estructura del mercado**¹ de tomate mexicano, toda vez que dicho instrumento crea costos de cumplimiento para los particulares, que a su vez pueden inhibir la entrada de nuevos competidores al mercado o favorecer a algunos productores que ya operan en el mismo.

Para el caso del comercio internacional, las dependencias omiten señalar los efectos del anteproyecto de norma en el **precio final** del producto con relación al precio internacional del tomate, así como el carácter temporal del efecto (*v. gr.* si se trata de un efecto permanente o transitorio).

La Cofemer sugiere que los efectos sobre el comercio internacional y nacional se ilustren utilizando elementos tales como:

- a) **porcentaje** de productores que exportan tomate y porcentaje de la producción que se exporta,
- b) **evolución del precio de exportación** del tomate mexicano, preferentemente en un lapso que comprenda el año 2001 a la fecha.

Sección 17, "Efectos sobre los consumidores"

18. Además de los elementos identificados por las dependencias, esta Comisión sugiere considerar el precio final del tomate mexicano y su efecto en los consumidores nacionales, a fin de diagnosticar si se espera un aumento o reducción de los precios del producto.

También se requiere indicar si el anteproyecto en comento afectará la **cantidad producida** de tomate mexicano, así como los flujos de exportación del mismo.

Asimismo, es necesario identificar el grado de importancia de cada uno de los efectos sobre los consumidores: *considerable, pequeño, medio, etc.*



¹ Dos elementos clave de la *estructura de mercado* son la concentración (cuántas unidades productivas participan en el mercado de tomate mexicano) y las condiciones de entrada (qué tan costoso es convertirse en una unidad productiva y competir en el mercado).

Sección 18, "Efectos sobre la micro, pequeña y mediana empresas"

19. La respuesta de la Sagarpa no es adecuada para esta sección cuyo objetivo es determinar si es factible el cumplimiento para las micro, pequeñas y medianas empresas. Por lo tanto, esta Comisión requiere que se señale el costo en que incurrirán las empresas de menor tamaño por cumplir con cada una de las especificaciones técnicas establecidas en el anteproyecto que nos ocupa, y que indique si existe la posibilidad de que algunas empresas tengan que realizar inversiones adicionales en infraestructura, organización y formación de los recursos humanos a los que se refiere el anteproyecto de norma que nos ocupa.

En el análisis de los efectos del anteproyecto sobre las empresas, deben considerarse escenarios tales como el que enfrentará una empresa pequeña dedicada a la exportación, toda vez que la comercialización de los tomates será condicionada a la certificación del proceso puede tardar hasta cinco años, lo que podría implicar el cese de operaciones o modificación de los planes de producción.

Al determinar estos efectos, es recomendable que la Sagarpa tome en cuenta que los mismos variarán en función del tamaño de la empresa y de la tecnología de producción que utilicen (v. gr. si son empresas de riego o de temporal).

Sección 19, "Costos cuantificables"

20. Considerando las acciones regulatorias derivadas del anteproyecto en comento, esta Comisión opina que sí es posible cuantificar los costos en que incurrirían los afectados. Para ello, sería necesario determinar el número de sujetos obligados al cumplimiento de la norma (v. gr. productores agrícolas y empresas empacadoras), así como estimar las inversiones necesarias para cumplir con los requisitos de la norma. Los costos que habrá que identificar y cuantificar en la norma son los correspondientes a:

- i. Las diversas pruebas de laboratorio que tendrán que realizarse:
 - a) para determinar la cantidad de plaguicidas en el suelo;
 - b) comprobar que el agua para riego así como los fertilizantes naturales utilizados se encuentran libres de coniformes fecales, y
 - c) comprobar la calidad química de las fuentes de agua a utilizar.
- ii. La instalación requerida en el interior de camiones o remolques (escaleras o bandas móviles) para evitar que el personal se introduzca para vaciar el producto.
- iii. Realización del triple lavado a los envases vacíos de plaguicidas.
- iv. Instalaciones sanitarias, en la zona de cultivo y en la empacadora, en proporción de uno por cada 20 trabajadores.

- v. Dotar de ropa protectora (bata, mandil, overol, calzado cerrado, cubrepelo) al personal que manipule el producto en la empacadora.
- vi. Garantizar la temperatura del agua de lavado del tomate.
- vii. Instalaciones en la empacadora para el almacenamiento y distribución del agua usada en el manejo postcosecha.
- viii. Lavar y desinfectar el equipo utilizado para el encerado, antes y después de su uso.
- ix. Instalaciones (cuarto frío) para controlar la temperatura y humedad relativa del tomate, de acuerdo con los rangos del Manual de Buenas Prácticas.
- x. Transporte cerrado y refrigerado para trasladar el producto a más de 300 km. ó 5 horas de distancia de la empacadora.
- xi. Aplicación de un programa de control de plagas urbanas.
- xii. Aplicación de un sello o etiqueta de identificación del producto en el envase.

Al respecto, se requiere que la cuantificación de los costos incluya la memoria de cálculo, a fin de dar sustento a los montos reportados.

Asimismo, esta Comisión estima conveniente identificar y estimar los costos de cumplimiento por tipo de actividad que pretende regular el anteproyecto de norma. Por ejemplo, los costos pueden dividirse en actividades tales como: siembra y cosecha, transporte, empaquetado y distribución.

Sección 21, “Análisis de beneficios”

21. La mayor aceptación del tomate certificado en el mercado nacional e internacional es uno de los cuatro beneficios cuantificables que la Sagarpa atribuye al anteproyecto de norma que nos ocupa.

En este caso, es recomendable revisar el monto esperado de beneficio (\$12,100,000) puesto que no se circunscribe al rango de beneficios reportado (\$69,300,000 a \$173,800,000).

Asimismo, esta Comisión requiere que conforme a lo señalado en el manual para la elaboración de la MIR, se presente la memoria de cálculo de cada uno de los beneficios cuantificables reportados.

Sección 26, “Creación de nuevos trámites”

22. En opinión de esta Comisión, únicamente procede que las normas oficiales mexicanas creen o contengan trámites en casos excepcionales, como sería cuando la propia norma incluya el procedimiento para la evaluación de la conformidad o cuando una ley así lo disponga, puesto que de conformidad con los artículos 40 y 48 de la LFMN, el objeto de la NOM es establecer requisitos y lineamientos de carácter

Rm

técnico que deberán observarse durante la realización de la actividad que se trate. Por consiguiente, se recomienda consultar con las áreas jurídicas competentes la procedencia de incluir trámites en una norma oficial mexicana, a la luz de lo anteriormente señalado.

En la MIR se reportó sólo el trámite de "Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de produc" [sic]; sin embargo, tras la revisión al anteproyecto se encontraron otros trámites, algunos de los cuales se listan a continuación de **manera no exhaustiva**:

- a) Aviso de Adhesión al programa de Inducción de BPA y BPM (numeral 4.1);
- b) Bitácoras para realizar el control de actividades efectuadas en su sistema de producción (Numeral 5.14);
- c) Renovación de Certificación de BPA y PRM (Numeral 7.2.4.);
- d) Reporte de la frecuencia de aplicaciones y tipo de plagas detectadas (Numeral 5.3), y
- e) Aviso de inicio de operaciones, así como de cambios (ampliaciones o reducciones de los volúmenes de producción) en las Unidades de Producción, Empacadoras y/o de distribución (numeral 9).

De acuerdo con la opinión plasmada en el primer párrafo de este numeral, se sugiere que estos trámites se eliminen del anteproyecto o bien, que sean reportados en la MIR si las áreas jurídicas competentes consideran que son procedentes conforme a lo señalado en dicho primer párrafo.

Cabe señalar que en la MIR y en el anteproyecto, los trámites deben contener los siguientes datos:

- El nombre del trámite.
- Medio que el particular utilizará para presentar el trámite (formato publicado, escrito libre, medios electrónicos, etc.)
- Los requisitos y documentos (datos de información y documentos anexos, contemplados en las disposiciones aplicables al instrumento).
- El tipo de resolución (inmediata, autorización, certificación, etc.)
- Los criterios para la resolución de la autoridad (lo que el suministrador tomará en cuenta para dar una resolución al trámite en comentario).
- La vigencia de la resolución (lapso en el que la resolución estará en vigor y observancia).
- Los plazos de resolución y de prevención.
- Responsable del trámite.



- Monto que debe pagar el interesado.

Cabe señalar que estos elementos requieren de una justificación detallada en la MIR. Por ejemplo, en el numeral 7.2.3 se señala que la certificación para unidades de producción tendrá una vigencia de 1 año y para empacadoras y distribuidoras será de 2 años. Esta diferenciación en la vigencia de la resolución debe ser considerada en la justificación del trámite.

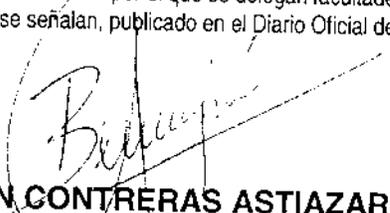
Asimismo, se requiere que la Sagarpa revise la definición de trámite prevista en el artículo 69-B de la LFPA, con la finalidad de identificar todos los trámites que se incluyen en el anteproyecto, para eliminarlos de la NOM o bien, reportarlos en la MIR, en su caso.

Finalmente, le comunico que una vez que se realicen las ampliaciones y correcciones señaladas, la Cofemer podrá proceder, según corresponda, de conformidad con el artículo 69-I o 69-J, primero y segundo párrafos, de la LFPA.

Sin más por el momento, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

ATENTAMENTE

Con fundamento en el inciso a) del artículo único del Acuerdo por el que se delegan facultades del Titular de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, a los servidores públicos que se señalan, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 2002.


BENJAMIN CONTRERAS ASTIAZARÁN
COORDINADOR GENERAL DE ENERGÍA, INFRAESTRUCTURA
Y MEDIO AMBIENTE



c.c.p. Ing. Ali Haddou Ruiz.- Coordinador General de Manifestaciones de Impacto Regulatorio de la Cofemer.
Lic. Bernardo Rojas Nájera.- Coordinador Ejecutivo de la Cofemer.