

Proyecto 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)

Información General	
Tipo de MIR:	Formulario MIR preMoratoria
Título del anteproyecto:	Proyecto 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)
Dependencia:	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
Responsable Oficial:	Xavier Ponce De Leon Andrade
Estatus del anteproyecto:	Atendido
Ordenamiento Jurídico:	Norma Oficial Mexicana

Archivos que contiene la Regulación	
	3417.59.59.1.PROY-NOM-TOMATE.doc

Punto de Contacto	
Nombre :	Tanya Hernández Muñoz
Cargo :	Enlace C "Profesional ejecutivo de servicios especializados"
Teléfono :	91831000 ext 34156
Correo Electrónico :	ino.thm@senasica.sagarpa.gob.n

Detalles de la MIR

D. Si se trata de un anteproyecto que responde a una solicitud de ampliaciones y correcciones por parte de COFEMER, proporcione el número del anteproyecto que sirve como antecedente:

El regulador no proporcionó información

E. Resumen del anteproyecto (Limítese a 3,500 caracteres):

La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer los requisitos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manejo (BPM) en los procesos de producción, empaque y distribución de Tomate Fresco (Lycopersicum esculentum Mills), ya que el empleo de las BPA y BPM disminuyen el riesgo sanitario al reducir la posibilidad de contaminación biológica, química y física del producto a lo largo de la cadena de producción y distribución. Los beneficiarios de que se publique la presente Norma Oficial Mexicana no son solamente los involucrados en la cadena de producción y distribución sino también los consumidores, ya que el fondo de esta regulación es reducir riesgos en la salud humana, así como ordenar el mercado, en el sentido de estandarizar procesos y calidad.

1. Describa los objetivos regulatorios generales del anteproyecto. (Limítese a 1,500 caracteres):

1. Lograr que los procesos de producción, empaque y distribución del tomate puedan ser certificados, constatando el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo, con la intención de que sean reconocidos e identificados por los consumidores y mejor aceptados en el mercado nacional e internacional, a través de un distintivo de inocuidad. 2. Establecer los requisitos y procedimientos para la aplicación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción, empaque y distribución de tomate fresco. 3. Reducir y controlar el riesgo de contaminación biológica, química y física del producto en beneficio de la salud humana.

2. Describa la problemática o situación que da origen al anteproyecto y presente la información estadística sobre la existencia de dicha problemática o situación. En caso de regulaciones de salud, trabajo, medio ambiente o protección a los consumidores presente la información estadística sobre los riesgos a atenuar o eliminar con el anteproyecto. (Limítese a 5,000 caracteres) :

El consumo de tomate producido sin el empleo de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo ha sido asociado a brotes de enfermedades tales como Salmonelosis y Shigelosis, lo cual ha provocado una gran preocupación con respecto a la seguridad potencial de esta hortaliza para consumo en fresco. Por lo anterior, es necesario garantizar la calidad sanitaria de este producto, con el objeto de evitar que su consumo represente un riesgo para la salud de los consumidores, y que adicionalmente, conlleve pérdidas económicas para la industria. Adicionalmente, el tomate ocupa un lugar preponderante con relación al desarrollo económico y social de la agricultura a nivel mundial. En nuestro país es una de las principales hortalizas, con dos millones de toneladas producidas en el año 2001, lo cual arroja un valor de producción de 5, 994 millones de pesos. Actualmente México ocupa el tercer lugar a nivel mundial en exportación de tomate, siendo EU el principal consumidor. De acuerdo con datos oficiales de 1994 al 2001 las exportaciones de tomate a EU se incrementaron en 76 %, con un promedio de exportación anual de 686 mil 877 toneladas, hasta noviembre del 2002. En virtud de lo anterior, actualmente se encuentra publicada la "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", cuya vigencia vence el próximo 14 de noviembre de 2003, razón por la cual se elaboró el presente anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, con la finalidad de continuar con la implementación de la Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo y lograr fomentar una cultura de inocuidad y prevención de riesgos sanitarios en todos aquellos que intervengan en la industria del tomate en México. Año Volumen de exportación, Ton 1994 390,219 1995 602,549 1996 711,227 1997 717,742 1998 765,063 1999 609,601 2000 596,897 2001 715,559 2002 686,877 Fuente: CNPH Compilación Anual USDA/MNS.

2-bis. Es optativo someter un análisis de riesgo completo sobre la problemática que motiva el anteproyecto. En caso de presentarlo, anexe el texto de dicho análisis en versión electrónica:

El regulador no proporcionó información

3. Tipo de ordenamiento jurídico propuesto

Tipo de anteproyecto#1:

El anteproyecto de regulación se encuentra previsto en el Programa de Mejora Regulatoria 2005-2006 de su dependencia u organismo

4. ¿Qué otras alternativas al anteproyecto se consideraron durante su elaboración? ¿Se consideraron alternativas que pudieran lograr los objetivos del anteproyecto sin crear nuevas obligaciones para los particulares, tales como un programa basado en incentivos, un programa de información a consumidores o a empresas, una norma mexicana, o simplemente un programa para mejorar el cumplimiento de regulaciones existentes? ¿Por qué se desecharon dichas alternativas? (Limítese a 3,000 caracteres):

Existen los "Lineamientos para la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco", mismos que se encuentran disponibles en la página WEB del Servicio Nacional de Sanidad. Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, siendo su implantación voluntaria. También existen 4 guías para el agricultor y productor de frutas y hortalizas en donde pueden realizar consultas en relación a la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo, mismos que también se encuentran disponibles en la

página WEB del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, los cuales son: 1. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. 2. Manual de Calidad. 3. Manual de Capacitación al trabajador. 4. Manual de Almacenamiento y transporte de Frutas y Hortalizas Frescas. Cabe mencionar que dichos manuales son meramente referenciales y sólo sirven de orientación a los agricultores y productores. Se registraron varios brotes de salmonelosis y shigelosis en EE.UU. presuntamente relacionados con el consumo de tomate mexicano, lo cual derivó en investigaciones para confirmarlo. Dados los antecedentes de situaciones similares con el melón mexicano presuntamente contaminado con Salmonella sp y que había traído como consecuencia, el virtual cierre de frontera a las exportaciones a los EE.UU., se consideró como una medida de emergencia tomar inmediatamente acciones preventivas como la emisión de la norma emergente NOM-EM-039-FITO-2002 Considerando la vigencia de la Norma emergente "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" y la intención de los productores, comercializadores y autoridades para continuar con la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo para el tomate fresco, se llevaron a cabo diversas reuniones, en donde se expuso la problemática y las posibles soluciones. 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.

5. Enumere los ordenamientos legales (tomar en cuenta acuerdos o tratados internacionales) que dan fundamento jurídico al anteproyecto

Ordenamiento#1:

Ley Federal sobre Metrología y Normalización;

Artículos y fracciones#1:

Artículo 34, 35 fracción IV y 39

Ordenamiento#2:

Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

Artículos y fracciones#2:

Artículo 32 Fracc. V, 87, 91 y 104

Ordenamiento#3:

Ley General de Salud

Artículos y fracciones#3:

Artículos 1o., 2o., 3o., 6o., 7o. fracciones XIII, XVI, XVIII y XIX, 19 fracciones I inciso d) y e) V, 38, 44, 51 y 54

Ordenamiento#4:

Ley Orgánica de la Administración Pública

Artículos y fracciones#4:

Artículos 38 fracción II, 40 fracción XI y XII, 41, 43, 44, 45, 46 y 47 penúltimo párrafo

Ordenamiento#5:

Ley de Desarrollo Rural Sustentable

Artículos y fracciones#5:

3º fracción III y 49 fracción II, III, XV y XVI

Ordenamiento#6:

Ley Federal de Sanidad Vegetal

Artículos y fracciones#6:

Artículos 3 fracciones XXII y XXIV, 13, Apartado A, fracciones I y II, 17 bis fracción III, 194 fracción I, 195, 197, 199 y 214

Ordenamiento#7:

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios

Artículos y fracciones#7:

Artículos 4, 8, 15, 25, 28, 30, 202, 210 y Quinto Transitorio

Ordenamiento#8:

Reglamento Interior de la Secretaría de Salud,

Artículos y fracciones#8:

Artículos 2, literal C, fracción II, 34 y 36, fracción V,

Ordenamiento#9:

Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitario

Artículos y fracciones#9:

Artículos 2 fracciones II y III, 7 fracción XVI y 11 fracciones I y II

6. Si existen disposiciones jurídicas vigentes directamente aplicables a la problemática materia del anteproyecto, enumérelas y explique por qué son insuficientes para atender la problemática identificada

Ordenamiento#1:

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

Razones por las que es insuficiente para atender la problemática identificada#1:

Su vigencia vence el 14 de noviembre del 2003 y considerando la importancia de este producto y el consenso de la industria por garantizar su permanencia, es necesaria la emisión de una Norma Oficial Mexicana con carácter definitivo.

Ordenamiento#2:

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Razones por las que es insuficiente para atender la problemática identificada#2:

Es una norma a través de la cual, la Secretaría de Salud establece los requisitos de prácticas de higiene y sanidad, sin embargo resulta insuficiente ya que la parte de campo queda sin regulación.

7. Enumere, en su caso, las disposiciones jurídicas en vigor que el anteproyecto modifica, abroga o deroga

Ordenamiento#1:

El regulador no proporcionó información

Artículos y fracciones#1:

El regulador no proporcionó información

8. Acciones Regulatorias Específicas. Para cada acción regulatoria específica en el anteproyecto: (a) describa la acción; (b) identifique los artículos aplicables; (c) justifique la acción regulatoria escogida y, en su caso, compárela con otras acciones alternativas viables. Explique la manera en que contribuye a solucionar la problemática identificada y lograr los objetivos del anteproyecto

Descripción#1:

Aviso de adhesión al Programa de Inducción a la Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo

Artículos aplicables#1:

4.1, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.1.3.1, 4.1.3.2, 4.1.3.3, 5.1, 5.2, 7.2.2 y Segunda Disposición Transitoria.

Justificación#1:

Es preciso promover la implementación de sistemas de reducción de riesgos como son las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo que al aplicarlas en tomate fresco minimicen la posibilidad de contaminación biológica, química y física, así como responder a las exigencias de inocuidad que exigen otros países, ya que las Buenas Prácticas Agrícolas en la producción y cosecha y las Buenas Prácticas de Manejo en la selección, almacenamiento y transporte del tomate son medidas efectivas para reducir el riesgo sanitario derivado del consumo de las frutas y hortalizas. El Aviso de Adhesión es una de las modalidades de cumplimiento del

Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, y se previó con la finalidad de dar un tiempo apropiado tanto a productores, empacadores y distribuidores para poder implementar dichas buenas prácticas y certificar su cumplimiento.

Descripción#2:

Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción. empaque y distribución de tomate fresco

Artículos aplicables#2:

5.1 y 7

Justificación#2:

Es preciso promover la implementación de sistemas de reducción de riesgos como son las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo que al aplicarlas en tomate fresco minimicen la posibilidad de contaminación biológica, química y física, así como responder a las exigencias de inocuidad que exigen otros países, ya que las Buenas Prácticas Agrícolas en la producción y cosecha y las Buenas Prácticas de Manejo en la selección, almacenamiento y transporte del tomate son medidas efectivas para reducir el riesgo sanitario derivado del consumo de las frutas y hortalizas. La Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo es la otra modalidad de cumplimiento del Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana. El mismo prevee un sistema escalonado para la certificación del cumplimiento, tomando en cuenta el tamaño de cada uno de las Unidades de Producción, Empaque y Distribución.

9. Indique si se revisó la manera como se regula en otros países la materia objeto del anteproyecto. De ser el caso, explique como afectó dicha revisión la elaboración del anteproyecto, sobre todo si considera que los elementos surgidos de la revisión de la experiencia de otros países dan sustento o justificación al contenido del anteproyecto:

Dentro del Programa de Inducción y Certificación de Buenas Prácticas de Producción y Buenas Prácticas de Manejo o Manufactura en unidades de producción, procesamiento primario y empaque, se han tomado en consideración todos los aspectos que se involucran con las Buenas Prácticas, los cuales han sido establecidos en los siguientes documentos: • CODEX ALIMENTARIUS (Higiene de los alimentos, Texto básico) • Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de frutas y vegetales, en donde el gobierno de Estados Unidos establece la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas y de manejo para productos hortofrutícolas. • Guía para el Agricultor y Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para plantas empacadoras de vegetales Frescos (Guatemala). • Libro Blanco de la Unión Europea, en el cual se establecen aspectos para regular la calidad sanitaria de los alimentos, así como la prevención de riesgos de contaminación química, física y microbiológica. • Ley de Bioterrorismo (Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002), la cual establece que todo dueño, operador o encargado de instalaciones nacionales o internacionales que manufacturen, procesen, empaquen o conserven alimentos para consumo humano o animal en Estados Unidos de América, deberá registrarse ante la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration). Este registro tiene como finalidad, asegurar que la cadena de abastos de alimentos no sea utilizada como instrumento de ataques terroristas, además permitirá disminuir los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria, ya que se tomarán acciones para retirar los alimentos del mercado, en caso de que se presuma que estos se encuentren contaminados. Accidentalmente uno de los reglamentos establece el requisito de mantener un sistema de registros para determinar la rastreabilidad y trazabilidad de los productos.

10. Identifique si se realizaron los siguientes tipos de consulta en la elaboración del anteproyecto:

Formación de grupo de trabajo / comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto#1:

Formación de grupo de trabajo / comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto

Circulación del borrador a grupos o personas interesadas y recepción de comentarios#1:

Circulación del borrador a grupos o personas interesadas y recepción de comentarios

Seminario/conferencia por invitación#1:

El regulador no proporcionó información

Seminario/conferencia abierto al público#1:

El regulador no proporcionó información

Recepción de comentarios no solicitados#1:

El regulador no proporcionó información

Consulta intra-gubernamental#1:

Consulta intra-gubernamental

Consulta con autoridades internacionales o de otros países#1:

El regulador no proporcionó información

Otro#1:

El regulador no proporcionó información

Especifique#1:

Especifique

No se realizó consulta#1:

El regulador no proporcionó información

11. Presente la lista de personas, organizaciones y autoridades consultadas

Nombre completo#1:

Javier Bernardo Usabiaga Arroyo

Nombre completo de la organización#1:

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Nombre completo#2:

Javier Trujillo Arriaga

Nombre completo de la organización#2:

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) de SAGARPA.

Nombre completo#3:

Amada Vélez Méndez

Nombre completo de la organización#3:

Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera/SENASICA.

Nombre completo#4:

Gerardo López Noriega

Nombre completo de la organización#4:

Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de SAGARPA.

Nombre completo#5:

Ernesto Enriquez Rubio

Nombre completo de la organización#5:

Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

Nombre completo#6:

Miguel Gerardo Lombera

Nombre completo de la organización#6:

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

Nombre completo#7:

José Luis Flores Luna

Nombre completo de la organización#7:

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

Nombre completo#8:

Montserrat Duarte Porrás

Nombre completo de la organización#8:

Asociación Mexicana de Productores de Hortalizas en Invernadero S.A. de C.V.

Nombre completo#9:

Nayeli Segura Amieba

Nombre completo de la organización#9:

Agrícola Bonanza 2001

Nombre completo#10:

Mario Haroldo Robles Escalante

Nombre completo de la organización#10:

CAADES, Sinaloa

Nombre completo#11:

Antonio Saenz Pedraza

Nombre completo de la organización#11:

Confederación Nacional de Agrupaciones de Comerciantes de Abastos A.C.

Nombre completo#12:

Alberto Leree Patrón

Nombre completo de la organización#12:

Consejo Agrícola de Baja California

Nombre completo#13:

Rene de Mauricio Alonso

Nombre completo de la organización#13:

Grupo Especializado en Tomate A.C.

Nombre completo#14:

Andrés Moreno

Nombre completo de la organización#14:

Mercado de Abastos de la Cd. de México

Nombre completo#15:

Jorge Montalvo Rodríguez

Nombre completo de la organización#15:

Mercado de Abastos Estrella

Nombre completo#16:

Gilberto Marroquín Saldivar

Nombre completo de la organización#16:

Productores y distribuidores de Tomate

Nombre completo#17:

Dolores Aguirre González

Nombre completo de la organización#17:

Representantes de Organismos de productores de Tomate (CIDH, CNPH, CABC, AMPHI, UARSON)

Nombre completo#18:

Jesús Torres Gómez

Nombre completo de la organización#18:

Secretaría de Economía

12. Describa brevemente las propuestas que se incluyeron al anteproyecto como resultado de las consultas identificadas en la pregunta 11. De ser posible, identifique las personas u organizaciones que sometieron dichas propuestas. (Limítese a 3,700 caracteres):

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios propuso la emisión de una Norma Mexicana para la implantación y certificación voluntaria de las Buenas Prácticas Agrícolas en el campo y cosecha. Complementando con el impulso al cumplimiento de la NOM-120. Buenas Prácticas Sanitarias en el empaque, distribución y transporte de tomate, a través de verificación con terceros autorizados y emisión de certificados de cumplimiento para exportación. La Confederación de Asociaciones Agrícolas del Estado de Sinaloa, el Consejo Nacional de Productores de Hortalizas, el Consejo Agropecuario de Baja California, la Asociación Mexicana de Productores de Hortalizas en Invernaderos y la Unión Agrícola Regional de Sonora, señalaron que sólo a través de una Norma Oficial Mexicana se podrían prevenir riesgos a la salud de los consumidores ya que se controlaría la inocuidad tanto en la producción como en el manejo, el empaque y la distribución de tomate fresco. Su participación en las reuniones de Subcomité fue totalmente activa. La CANACO y los representantes de las Centrales de Abastos del Distrito Federal,

Guadalajara y Monterrey, apoyaron la idea de que se instrumentara una regulación que abarcara a toda la cadena productiva, incluyendo así a los distribuidores. Así mismo, participaron activamente en la redacción del contenido del Anteproyecto y manifestaron su deseo de que derivado de este esquema, toda la industria tendría mayor observancia en la inocuidad y la calidad del tomate fresco. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria propuso el establecimiento de un calendario de cumplimiento para llegar a la certificación, sugiriendo un sistema escalonado que toma en cuenta el tamaño de los productores, empaques y distribuidores. Lo anterior tomando en consideración la diversidad de tamaños de los distintos productores, empaques y distribuidores que se encuentran en la República Mexicana. Tanto las autoridades como los particulares y asociaciones u organizaciones participantes aportaron múltiples ideas en el desarrollo de las reuniones de Subcomité, lo cual permitió la redacción de un Anteproyecto de Norma viable y efectivo, sujeto a las características y condiciones propias de la industria.

13. ¿Qué recursos públicos, ya asignados o adicionales, serán necesarios para asegurar la aplicación del anteproyecto? Si el anteproyecto requiere actividades de inspección, verificación o certificación, justifique que los recursos e infraestructura disponibles (por ejemplo, número de inspectores o unidades de verificación) son suficientes para realizar dichas actividades. (Limítese a 3,700 caracteres):

De los recursos presupuestados para este año a la SAGARPA, se han designado aproximadamente 17 millones de pesos para desarrollar actividades en materia de inocuidad, así mismo se cuenta con un presupuesto asignado al Programa de Alianza para el Campo de 7,077,707 pesos para sanidades e inocuidad agroalimentaria. Parte de este recurso será utilizado para la implementación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo, con la intención de promover actividades encaminadas a minimizar los riesgos de contaminación, así como certificar las diferentes unidades de producción, procesamiento y empaque de productos agrícolas, pecuarios, acuícola y pesqueros de diferentes estados de la República. Por otra parte se han venido realizando cursos de capacitación, en donde la Secretaría ha reconocido a terceros autorizados y a la fecha se cuenta con 29 profesionales, los cuales se encargarán de verificar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo o Manufactura, en las diferentes unidades de producción, procesamiento y empaque de tomate fresco que deseen obtener la certificación. La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), para la verificación y dictaminación de la NOM dependerá de terceros autorizados los cuales serán evaluados y supervisados por la COFEPRIS y contratados por las propias empresas interesadas en la certificación de las Buenas Prácticas de Manejo. La emisión de certificados conjunta usará la capacidad existente actual. La COFEPRIS ha realizado varios cursos de capacitación para la verificación de las Buenas Prácticas de Manejo en empaques de frutas y hortalizas frescas. Actualmente existen más de 30 verificadores sanitarios capacitados en todo el país, tanto en el ámbito federal como en el estatal para poder apoyar la capacitación, evaluación y supervisión requerida.

14. Describa el esquema de sanciones contempladas por el anteproyecto. ¿Corresponde la severidad de las sanciones con la gravedad del incumplimiento? (Limítese a 3,000 caracteres):

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en el presente anteproyecto de Norma debe ser sancionado mediante lo establecido en la Ley General de Salud, la Ley Federal de Sanidad Vegetal y en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Indique si su anteproyecto es de alto impacto y, en su caso, anexe en un archivo electrónico el estudio de costo-beneficio correspondiente

¿Sí?#1:

El regulador no proporcionó información

Escriba el nombre del archivo electrónico que contiene el estudio de costo-beneficio#1:

El regulador no proporcionó información

16. Efectos Generales del Anteproyecto. ¿Cuáles serían los efectos del anteproyecto sobre la

competencia en los mercados, y sobre el comercio nacional e internacional? (Limítese a 3,000 caracteres):

Los países importadores de tomate argumentan razones de protección a la salud de su población para exigir que estos alimentos sean inócuos e idóneos. Detrás de estos argumentos, pueden existir razones económicas de índole proteccionista, que son más relevantes mientras más afecten a los productores de esos países. México es uno de los principales exportadores de tomate y el tomate se convierte en un alimento vulnerable a estas medidas sanitarias. Los brotes de enfermedades asociadas al consumo de tomate significan la pérdida de confianza de los consumidores al producto y al país originario del producto. Entonces las exportaciones de tomate que no puedan demostrar que en su obtención se aplican medidas para prevenir riesgos para la salud de los consumidores se pueden encontrar en desventaja. La detención y/o el rechazo de tomate no seguro y la reducción de la confianza de los consumidores nacionales e internacionales en un producto o en la capacidad de un país para producir productos hortofrutícolas inócuos e idóneos puede dar como resultado importantes pérdidas de mercado y de ingresos tanto para los países importadores como para los exportadores. Las cuales pueden traducirse en una reducción de la producción, pérdida de empleo y salarios más bajos. Ante esta situación la aplicación de Buenas Prácticas de Producción, Buenas Prácticas de Manejo se han convertido en una prioridad nacional. Las Buenas Prácticas reducen los riesgos de contaminación física, química y microbiológica y favorecen las expectativas de crecimiento de empleo, la entrada de divisas, disponibilidad de recursos para el desarrollo, así como el seguir manteniendo la competitividad, posicionamiento y un mayor acceso de los productos agroalimenticios en los mercados tanto nacionales como internacionales. Los productos hortofrutícolas pueden contaminarse con patógenos en cualquier eslabón de la cadena que va desde el campo a la mesa y pueden ser causantes de enfermedades, sobre todo porque una parte importante de su consumo es fresco. En el mercado nacional, los consumidores tendrían mayor confianza en el tomate mexicano y no existirían condiciones propicias para la penetración del tomate extranjero, sobre todo porque el consumidor mexicano cada vez es más sensible a la inocuidad de los alimentos.

17. ¿Cuáles serían los efectos del anteproyecto sobre los consumidores? (Limítese a 1,500 caracteres):

Los consumidores a su vez, también perciben los beneficios de las actividades desarrolladas dentro de un programa de reducción de riesgos, ya que estos tendrán acceso a alimentos limpios y libres de contaminación química, física y biológica, lo cual repercutirá directamente en menos inversiones para los servicios de salud. En México, el Sistema Único de Información de Vigilancia Epidemiológica registra más de 8 millones de enfermedades infecciosas transmitidas principalmente por agua y alimentos contaminados. Se desconoce, por las limitaciones del propio sistema de notificaciones de enfermedades, la contribución del tomate contaminado a esta cifra. La implantación de buenas prácticas agrícolas y de manejo en la cadena productiva de frutas y hortalizas frescas contribuye a reducir las enfermedades transmitidas por estas y el consumidor podrá tener tranquilidad de que lo que consume es inocuo.

18. Justifique que es viable para las micro, pequeñas y medianas empresas cumplir con las obligaciones establecidas en el anteproyecto. (Limítese a 1,000 caracteres):

El beneficio es para todas las empresas; ya que el Anteproyecto cuenta con dos modalidades de cumplimiento, el proceso de adhesión y un calendario escalonado para que todas las empresas, al cabo de cinco años, puedan instrumentar la NOM y sea certificado su cumplimiento. Es probable que las micro, pequeñas y medianas empresas sigan el mismo patrón que las grandes y que si tienen especial observancia en los niveles de eliminación de riesgos puedan registrar un crecimiento, sin embargo, requerirán apoyo para hacer las inversiones en infraestructura, organización y formación de recursos humanos que la instrumentación de la NOM requiere. Por otra parte, la verificación y determinación del cumplimiento de la NOM, será realizada a través de terceros autorizados, los cuales deben ser financiados por las empresas interesadas.

19. Costos Cuantificables. Identifique cada uno de los grupos o sectores que incurrirían en costos cuantificables a raíz del anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el costo incurrido; de ser posible, estime (en pesos por año) el monto y el rango esperados del costo. En la parte del cuadro denominado "cuantificación" describa las principales variables utilizadas y los supuestos subyacentes en el cálculo del monto y rango esperados del costo

Descripción#1:

Verificación por un tercero autorizado

Grupo Afectado#1:

Productores, Empacadores y Distribuidores de Tomate.

Cuantificación#1:

El regulador no proporcionó información

Costo: Monto Esperado#1:

El regulador no proporcionó información

Rango del Costo: Límite Inferior#1:

El regulador no proporcionó información

Rango del Costo: Límite Superior#1:

El regulador no proporcionó información

Descripción#2:

El regulador no proporcionó información

Grupo Afectado#2:

El regulador no proporcionó información

Cuantificación#2:

El regulador no proporcionó información

Costo: Monto Esperado#2:

El regulador no proporcionó información

Rango del Costo: Límite Inferior#2:

El regulador no proporcionó información

Rango del Costo: Límite Superior#2:

El regulador no proporcionó información

20. Costos No Cuantificables: Identifique cada uno de los grupos o sectores que incurrirían en costos no cuantificables a raíz del anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el tipo de costo incurrido y señale su importancia relativa. En la parte del cuadro denominada evaluación cualitativa explique las

razones que justifican la importancia del costo

Descripción#1:

Entrenamiento y capacitación.

Grupo Afectado#1:

Productores, Empacadores y distribuidores.

Evaluación Cualitativa#1:

Cada empresa requiere entrenar y capacitar a su personal para la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo, con el objeto de que se identifiquen los riesgos de contaminación y poder prevenirlos y controlarlos. Estas acciones son de gran importancia ya que el personal debe tener conocimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo.

Importancia#1:

No

Descripción#2:

Implementación de sistemas y controles y de Bitácoras.

Grupo Afectado#2:

Productores, Empacadores y Distribuidores.

Evaluación Cualitativa#2:

Los procedimientos de certificación requieren de la implementación de sistemas y controles que deben ser registrados en Bitácoras y estar siempre disponibles para verificación e inspección.

Importancia#2:

No

Descripción#3:

Implementación de sistemas para minimizar riesgos de contaminación en el proceso de empaclado.

Grupo Afectado#3:

Empacadores

Evaluación Cualitativa#3:

Se requiere entrenar y capacitar al personal para que las acciones para minimizar riesgos de

contaminación en el proceso de empaçado se documenten. Así mismo, es necesario implementar dichos sistemas con el objeto de que los terceros autorizados puedan llevar a cabo su verificación.

Importancia#3:

No

Descripción#4:

Instalaciones sanitarias, letrinas o sanitarios portátiles

Grupo Afectado#4:

Productores, Empacadores y Distribuidores.

Evaluación Cualitativa#4:

Se requieren instalaciones sanitarias, letrinas o sanitarios portátiles accesibles a todos los trabajadores y con los medios adecuados para el lavado, desinfectado y secado higiénico de las manos

Importancia#4:

No

Descripción#5:

Ropa protectora, calzado cerrado, equipo para aplicación de plaguicidas

Grupo Afectado#5:

Empacadores

Evaluación Cualitativa#5:

Se requiere de materiales y accesorios que minimicen los riesgos de contaminación del tomate y protejan al trabajador de exposición a productos tóxicos

Importancia#5:

No

Descripción#6:

Instalaciones de la empaçadora; instalaciones para almacenamiento y distribución del agua; cuarto frío

Grupo Afectado#6:

Empacadora

Evaluación Cualitativa#6:

El empaque de tomate requiere de instalaciones y equipo diseñados que eviten los riesgos de contaminación

Importancia#6:

No

Descripción#7:

Equipoy utensilios de materiales que no transmitan sustancias tóxicas;

Grupo Afectado#7:

Empacadora

Evaluación Cualitativa#7:

Equipo y utensilios que sean de un material que no transmita sustancias tóxicas; evitar el uso de madera y otros materiales que no permitan la limpieza y desinfección adecuada, en superficies que se encuentren en contacto con el producto

Importancia#7:

No

Descripción#8:

Equipo de transporte para el traslado del producto

Grupo Afectado#8:

Empacadoras y distribuidoras

Evaluación Cualitativa#8:

El equipo para transportar el producto deberá ser cerrado y refrigerado, cuando se traslade por más de 300 km o 5 horas de distancia de la empacadora.

Importancia#8:

No

21. Análisis de Beneficios. Beneficios Cuantificables. Identifique cada uno de los grupos o sectores que recibirían beneficios cuantificables a raíz del anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el tipo de beneficio recibido; de ser posible, estime (en pesos por año) el monto y el rango esperados del beneficio. En la parte del cuadro denominado "cuantificación" describa las principales variables utilizadas y los

supuestos subyacentes en el cálculo del monto y rango esperados del beneficio

Descripción#1:

Mayor aceptación del producto en el mercado nacional e internacional.

Grupo Beneficiado#1:

Productores, Empacadores y Distribuidores.

Cuantificación#1:

Se estima que por efecto de una mayor seguridad, el consumidor estará pagando por un producto libre de riesgos de contaminación y de enfermedades. Así mismo, el producto de exportación puede venderse a un precio más competitivo cuando éste está certificado. De hecho, el 64% de los 63,000,000 de cajas que México exporta a los Estados Unidos de América se vende a través de supermercados, mismos que tienen mayor aceptación si cuentan con certificado. La concurrencia del tomate mexicano en el mercado estadounidense es muy importante ya que las exportaciones de tomate representan 500 millones de dólares americanos. Fuente: USDA.AMS

Beneficio: Monto Esperado#1:

12100000.00

Rango del beneficio: Límite Inferior#1:

69300000.00

Rango del beneficio: Límite Superior#1:

173800000.00

Descripción#2:

Prevención de riesgos de enfermedades.

Grupo Beneficiado#2:

Productores, Empacadores y Distribuidores.

Cuantificación#2:

No se puede cuantificar con precisión el beneficio resultante de la reducción de riesgos a la salud. Actualmente, se han reportado diversos casos de salmonella y shigellosis a causa del consumo de tomates mexicanos contaminados. El beneficio de este anteprotecto sería el prevenir que los consumidores corran el riesgo de contraer dichas enfermedades. Ahora bien, tomando en cuenta el costo promedio que se pueda derivar por concepto de atención médica, medicamentos y análisis de laboratorio, a continuación se establece un rango del beneficio, traducido en ahorro, que pudiera representar para el consumidor por cada enfermedad. En cuanto al segmento productivo de la población, los beneficios traducidos en ahorro, se reflejarían en la economía del trabajador independiente y del empleado, en relación a lo que dejaría de percibir por su incapacidad de trabajar. En cuanto a las empresas, significaría un costo por el impacto productivo que pudiera ocasionar un trabajador enfermo y ausente. Lo anterior, más aun por tratarse de

enfermedades contagiosas.

Beneficio: Monto Esperado#2:

31300000000.00

Rango del beneficio: Límite Inferior#2:

0.00

Rango del beneficio: Límite Superior#2:

0.00

Descripción#3:

Prevención de riesgos de enfermedades

Grupo Beneficiado#3:

Consumidores

Cuantificación#3:

No se podría cuantificar con precisión el beneficio debido a que lo que se estaría causando sería la reducción del margen de riesgos a la salud. Actualmente, se han reportado diversos casos de salmonella y shigelosis a causa del consumo de tomates mexicanos contaminados. El beneficio de este anteprotecto sería el prevenir que los consumidores corran el riesgo de contraer dichas enfermedades. Ahora bien, tomando en cuenta el costo promedio que se pueda derivar por concepto de atención médica, medicamentos y análisis de laboratorio, a continuación se establece un rango del beneficio, traducido en ahorro, que pudiera representar para el consumidor. En cuanto al segmento productivo de la población, los beneficios traducidos en ahorro, se reflejarían en la economía del trabajador independiente y del empleado, en relación a lo que dejaría de percibir por su incapacidad de trabajar. En cuanto a las empresas, significaría un costo por el impacto productivo que pudiera ocasionar un trabajador enfermo y ausente. Lo anterior, más aun por tratarse de enfermedades contagiosas.

Beneficio: Monto Esperado#3:

2175.00

Rango del beneficio: Límite Inferior#3:

1350.00

Rango del beneficio: Límite Superior#3:

3000.00

Descripción#4:

Prevención de riesgos económico por la pérdida del mercado de exportación y nacional

Grupo Beneficiado#4:

Productores, Empacadores y Distribuidores.

Cuantificación#4:

El beneficio es la reducción del riesgo económico derivado de la interrupción de la producción, el empaque, el transporte y la distribución del tomate mexicano. A precio en medios rurales, es decir el valor en campo, la producción nacional de tomate tiene un valor de \$8,600,000,000.00 pesos (Fuente: SAGARPA - Sistema Agropecuario de Consulta - SIACON). El precio de venta a distribuidores mayoristas es de \$8,600,000,000.00 adicionales, es decir se duplica el valor del precio a medios rurales. El precio final para los consumidores es de \$8,600,000,000.00 adicionales al del precio de venta a distribuidores mayoristas, es decir, se triplica el valor. Lo anterior, basados en que el precio que paga el consumidor se triplica en relación al precio que recibe el productor en el campo durante el proceso de intermediación. Así mismo, lo anterior implicaría que los consumidores nacionales no estarían en posibilidad de adquirir uno de los tres principales productos alimenticios de consumo en México y tendrían que comprarlo de importación lo cual implicaría que se volviera sumamente oneroso. Adicionalmente, esto conllevaría a la pérdida del mercado de exportación, el cual representa un total de 500 millones de dólares americanos. Como precedente existe el caso del melón mexicano en Estados Unidos de América.

Beneficio: Monto Esperado#4:

31300000000.00

Rango del beneficio: Límite Inferior#4:

0.00

Rango del beneficio: Límite Superior#4:

0.00

22. Beneficios No Cuantificables. Identifique cada uno de los grupos o sectores que se beneficiarían con el anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el tipo de beneficio recibido y su importancia relativa. En la parte del cuadro denominada evaluación cualitativa explique las razones que justifican la importancia del beneficio

Descripción#1:

Mayor reputación de su marca.

Grupo Beneficiado#1:

Productores

Evaluación Cualitativa#1:

Al estar certificado, se avala la sanidad e inocuidad del producto y la marca adquiere un mejor posicionamiento en el mercado y una mayor reputación.

Importancia#1:

Justificación

Descripción#2:

Menor riesgo de cierres de frontera por casos de contaminación.

Grupo Beneficiado#2:

Productor Exportador y Distribuidor Exportador.

Evaluación Cualitativa#2:

La certificación disminuye los riesgos de brotes epidémicos y también la posibilidad de que se cierre la frontera a la exportación del tomate como ya sucedió con el melón en el 2002.

Importancia#2:

Justificación

Descripción#3:

Garantía de que el producto está libre de contaminación

Grupo Beneficiado#3:

Consumidores

Evaluación Cualitativa#3:

Los consumidores tendría el beneficio de tener la garantía de que el producto que consumen estaría libre de agentes microbiológicos que pudieran causarles enfermedades.

Importancia#3:

Justificación

Descripción#4:

Menor riesgo de demandas y quejas ante la Procuraduría Federal del Consumidor por parte de los consumidores

Grupo Beneficiado#4:

Comerciante, distribuidor, empacador y productor

Evaluación Cualitativa#4:

El regulador no proporcionó información

Importancia#4:

Justificación

23. Si desea proporcionar información adicional sobre los costos y beneficios esperados del anteproyecto (cuantificables o no cuantificables), tales como gráficos, tablas, modelos, etc. anéxela en un archivo electrónico. Nombre del archivo electrónico con información adicional:

El regulador no proporcionó información

24. Identificación y descripción de trámites

¿El anteproyecto elimina trámites?#1:

¿El anteproyecto elimina trámites?

¿El anteproyecto crea trámites?#1:

¿El anteproyecto crea trámites?

¿El anteproyecto modifica trámites?#1:

¿El anteproyecto modifica trámites?

25. En el caso de que el anteproyecto elimine trámites existentes, presente la información requerida en el siguiente cuadro para cada uno de los tramites eliminados

Nombre del trámite#1:

El regulador no proporcionó información

Homoclave RFTS#1:

El regulador no proporcionó información

26. Para cada uno de los trámites nuevos que crea el anteproyecto provea la información requerida en el siguiente cuadro

Nombre del trámite#1:

Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de produc

Artículos aplicables#1:

5.1 y 7

Casos en los que debe o puede realizarse el trámite:#1:

El regulador no proporcionó información

Plazo de resolución#1:

15

Tipo de calendario#1:

No

Efecto de no resolución durante el plazo#1:

No

Requisitos y documentos#1:

Dictamen de cumplimiento Solicitud de Verificación Resultado de verificación en formato de auditoria Plano de ubicación de la Unidad de Producción, Empacadora y Distribución Croquis de instalaciones Diagrama de flujo del proceso de producción Manuales de procedimientos Resultados de análisis realizados por un laboratorio aprobado por la COFEPRIS Bitácoras Fotografías de las actividades relacionadas con la producción y manejo

Fundamento jurídico de los requisitos y documentos#1:

El regulador no proporcionó información

Criterios para la resolución de la autoridad#1:

Dictamen favorable. Este se asignará cuando se cumpla con los requisitos en esta norma y no existan deficiencias críticas que comprometan la inocuidad del producto, según corresponda
Dictamen no favorable. Cuando no se cubran los requisitos de esta norma o existan deficiencias críticas que comprometan la inocuidad del producto.

Vigencia#1:

La certificación tendrá una vigencia de 1 año para unidades de producción y 2 años para unidades empacadoras y distribuidoras con dictamen favorable.

27. Para cada uno de los trámites en vigor que el anteproyecto modifica provea la información requerida en el siguiente cuadro

Nombre del trámite#1:

El regulador no proporcionó información

Homoclave RFTS#1:

El regulador no proporcionó información

Artículos aplicables#1:

El regulador no proporcionó información

Plazo de resolución#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevo plazo de resolución#1:

El regulador no proporcionó información

Tipo de calendario#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevo tipo de calendario#1:

El regulador no proporcionó información

Efecto de no resolución durante el plazo#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevo efecto de no resolución durante el plazo#1:

El regulador no proporcionó información

Requisitos y documentos#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevos requisitos y documentos#1:

El regulador no proporcionó información

Criterios para la resolución de la autoridad#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevos criterios para resolución por la autoridad#1:

El regulador no proporcionó información

Vigencia#1:

El regulador no proporcionó información

Nueva Vigencia#1:

El regulador no proporcionó información

28. Presente la cita bibliográfica de otros documentos o fuentes de información consultados o elaborados que considere fueron importantes en la elaboración o justificación del anteproyecto o la MIR:

El regulador no proporcionó información

29. Anexe las versiones electrónicas de documentos consultados o elaborados que considere fueron importantes en la elaboración o justificación del anteproyecto o la MIR:

El regulador no proporcionó información