



SECRETARÍA DE **SAGARPA**
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | **ASERCA**



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

PC-012-2004.- PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SELECTA EN LIMÓN PERSA

CONTENIDO





SECRETARÍA DE **SAGARPA**
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION **ASERCA**



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

- 1. OBJETIVOS**
- 2. CAMPO DE APLICACIÓN**
- 3. REFERENCIAS**
- 4. DEFINICIONES**
- 5. SIGNO DISTINTIVO**
- 6. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN**
- 7. ESPECIFICACIONES**
- 8. DISPOSICIONES**
- 9. TOLERANCIAS**
- 10. CONTAMINANTES**
- 11. MUESTREO**
- 12. MÉTODO DE PRUEBA**
- 13. HIGIENE**
- 14. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD**
- 15. RÉGIMEN DE SANCIONES**
- 16. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL**
- 17. CONCORDANCIA CON NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES**
- 18. BIBLIOGRAFÍA**

PLIEGO DE CONDICIONES PARA LIMÓN PERSA CONFORME AL CUAL SE LLEVE A CABO SU CERTIFICACIÓN PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL SEGÚN LO DISPUESTO EN LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN Y SU REGLAMENTO.





SECRETARÍA DE | SAGARPA
AGRICULTURA, GANADERÍA, |
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE | SE
ECONOMÍA

Este Pliego de Condiciones para Limón Persa, se ha elaborado de conformidad con lo previsto para las marcas oficiales, en los artículos 3º, fracción IV-A, 73 y en el Capítulo III del Título IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como en los artículos 84, 85 y 86 del Reglamento de dicha Ley.

1. OBJETIVOS

El esquema de marcas oficiales es de aplicación voluntaria y tiene como objetivo desarrollar nuevos mercados de más alto valor, con base en la diferenciación de productos de alta calidad, a través de un signo distintivo (marca oficial), respaldado por certificaciones imparciales e independientes, que asegura al consumidor que el producto que está adquiriendo es de calidad superior.

Con base en lo anterior, el objetivo de este documento es indicar las especificaciones que deben cumplir los limones persas, para poder ostentar la marca oficial que lo identifique como un producto de calidad superior.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente pliego de condiciones se aplica a los limones de las variedades obtenidas (por cultivares) de *Citrus latifolia* Tan. (Limón Persa); de la familia de las Rutáceas que se producen en los Estados Unidos Mexicanos y que habrán de suministrarse frescos al consumidor.

3. REFERENCIAS

Para la correcta aplicación del presente pliego de condiciones, deben consultarse y en su caso aplicarse, las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y lineamientos internacionales siguientes:

- NOM-030-SCFI-1993 Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta Especificaciones, publicada en el DOF el 29 de octubre de 1993.
- NOM-051-SFCI-1994 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, publicada el DOF el 24 de enero de 1996





- NMX-FF-006-1982 Productos alimenticios no industrializados para uso humano – Fruta fresca – Terminología, publicada el 10/06/1982
- NMX-FF-009-1982 roductos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fruta fresca - Determinación del tamaño en base al diámetro ecuatorial, publicada el 10/06/1982.
- NMX-FF-012-1982 Productos alimenticios no industrializados, para uso humano -Fruta fresca - Determinación del contenido de jugo en frutas cítricas en base al peso, publicada el 10/06/1982.
- NMX-FF-077-1996 (Definitiva) Productos alimenticios no industrializados para consumo humano fruta fresca -Limón Persa (*Citrus latifolia L.*) Especificaciones, publicada el 27/08/1990.
- NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano- Fruta fresca.- Limón Mexicano (*Citrus aurantifolia Swingle*) –Especificaciones, publicada el 21/09/2001 por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Productos Agrícolas Pecuarios y Forestales.
- NMX-Z-012-1-1987 Muestreo para la inspección por atributos - Parte 1: Información general y aplicaciones, publicada el 28/10/1987 por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Redacción, Estructuración y Presentación de Normas.
- NMX-Z-012-2-1987 Muestreo para la inspección por atributos - Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, publicada el 28/10/1987 por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Redacción, Estructuración y Presentación de Normas.
- NMX-Z-012-3-1987 Muestreo para la inspección por atributos - Parte 3: Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo, publicada el 31/07/1987 por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Redacción, Estructuración y Presentación de Normas.
- SAGAR Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y Manual de Calidad que permitan asegurar la inocuidad en Frutas y Hortalizas Frescas.

- BPA y BPM 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, emitidos por el **Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)**, publicadas el 15 de Marzo del 2002.
- ISO 3631 1978 Citrus fruits- Guide to storage, emitida por el TC34/SC14, confirmada el 12/08/1999
- CAC/RCP 44-1995 Codex Alimentarius. Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA
ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

- CFSAN
Food Safety Initiative Staff, HFS-32 U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition
200 C. Street S.W., Washington, DC 20204 U.S. Department of Health and Human Services (DHHS) Departamento de Salud y Servicios Sociales Food and Drug Administration (FDA)
Administración de Alimentos y Drogas Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición aplicada 26 de Octubre de 1998.

- UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA
Indicadores Básicos del Manejo Postcosecha de la Lima.
Recomendaciones para Mantener la Calidad Postcosecha
<http://postharvest.ucdavis.edu>
- FINTRAC
Postharvest Handling of Limes.
<http://www.fintrac.com>
- EUREPGAP
Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento de EUREPGAP.
<http://www.eurep.org>

4. DEFINICIONES

Para los efectos del presente pliego de condiciones se deben consultar las definiciones incluidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-EM-034-FITO-2000 y en las Normas Mexicanas NMX-FF- 006-1982, NMX-FF-087-SCFI-2001, NMX-FF-077-1996 así como las siguientes:

Calidad Superior

Es la calidad certificada que presenta un producto agroalimentario al garantizar el cumplimiento y valor agregado que brinda el empaque, etiquetado y calidad por atributos (color, sabor, apariencia, textura, etc.), adicionalmente a la minimización y ausencia de riesgos biológicos, químicos y físicos para la salud humana, animal y vegetal.

Buenas Prácticas de Manejo

Se refiere a las prácticas generales para reducir el riesgo físico, químico y microbiano en los alimentos. El término puede incluir tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) que se emplean en el cultivo, recolección, selección, envase y almacenamiento (en campo y en condiciones de invernadero), como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), en el contexto de los procesos de selección, envase, almacenamiento y transporte.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas para asegurar su buena condición fitosanitaria y reducir los riesgos de contaminación biológica, química y física.





SECRETARÍA DE | SAGARPA
AGRICULTURA, GANADERÍA, |
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE | SE
ECONOMÍA

Defecto menor

Aquel que no afecta en forma considerable la aceptación del limón por el consumidor; puede ser rozaduras, raspaduras, heridas cicatrizadas u otros que sean superficiales y de escasa extensión.

Defecto mayor

Es aquel que reduce en forma considerable la aceptación del limón por el consumidor; puede presentar como evidencias de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras u otros que no afecten la pulpa de la fruta.

Defecto crítico

Es aquel que afecta la pulpa del limón y puede ocasionar el rechazo del mismo por el consumidor; consiste en estados avanzados de ataques de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas u otros.

Bien desarrollado

Es la fruta que presenta las características físicas y químicas propias de la especie y variedad a que corresponde.

Limpio

Cuando el limón está libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.

Materia Extraña

Cualquier material orgánico o inorgánico que no pertenezca al alimento y que se encuentra presente en el producto por contaminación o por manejo no higiénico del mismo durante el proceso de producción.

Sano

Cuando el limón está libre de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas, libre de insectos vivos o muertos o sus larvas.

Defecto

Es cualquier deterioro que afecte la apariencia o utilidad del producto y aceptación por el mercado meta (comprador, distribuidor y consumidor final)





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

SIGNO DISTINTIVO

El registro del signo distintivo ha sido otorgado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en forma exclusiva a las Secretarías de Economía; de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación y el Banco de Nacional de Comercio Exterior.

Es el logotipo que los interesados incorporarán en las etiquetas de cada uno de los envases correspondientes, dirigido al consumidor final.

6. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

6.1 Clasificación

El limón objeto de este pliego de condiciones, solo tiene un grado de calidad: Calidad Superior de acuerdo a los parámetros del mercado meta, en este caso, NorteAmerica, Europa y Asia entre otros.

6.2 Designación

El producto objeto de este pliego de condiciones se designa en base a su nombre, tamaño, variedad y grado de calidad. En la designación de producto se considera la variedad de Limón Persa (lima persa - citrus latifolia).

7. ESPECIFICACIONES

7.1 Sensoriales

El producto objeto de este Pliego de condiciones, debe cumplir con las siguientes especificaciones sensoriales:

a) Deben ser limones:

- Enteros
- De aspecto fresco
- Limpios
- Sanos interior y exteriormente
- Bien desarrollados (de conformidad al calibre establecido en el presente pliego de condiciones)
- De consistencia firme
- De textura uniforme
- De forma, sabor y olor característico
- Prácticamente exentos de magulladuras y grietas
- Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño
- Exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica)
- Exentos de plagas





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | **SAGARPA** | ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | **SE**

- Exentos de daños causados por plagas (picaduras de insectos)
 - Libres de heridas sin sanar
 - Libres de daño causado por las uñas de los cosechadores o personal de empaque.
 - Libres de pudrición
 - Libres de piel dura o seca
 - Libres de manchas por contacto
 - Libres de manchas de aceite (oleocelosis)
 - Libres de escamas
 - Libres de costras o roña
 - Libres de enfermedades
 - Libres de defectos mecánicos, meteorológicos, genético-fisiológicos, los ocasionados por plagas, enfermedades u otros.
- b) Debe excluirse todo el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, al grado que sea inadecuado para su consumo.

7.2 Color

El color será verde oscuro

El porcentaje de superficie verde solicitada en los diferentes mercados de exportación son los siguientes:

Estados Unidos: 70%.

Europa: 80%

Asia: 90%

Nota: Las especificaciones mostradas anteriormente pueden ser modificadas de acuerdo a requerimientos específicos del cliente y/o con base a la normatividad del país destino.

7.3 Tamaños y Medidas de Limón

TAMAÑO	MM-MM	EE.UU	EUROPA	ASIA
1	61-63	110'S		36
2	59-61	150'S	42	40
3	56-59	175'S	48	44
4	54-55	200'S	54	48
5	52-53	230'S	54	54
6	50-51	250'S	63	





7.4 Contenido de jugo

% en peso
≥42.0 %

7.5 Defectos

TIPO DE DEFECTO	CALIDAD SUPERIOR
Menor	5 %
Mayor	1 %
Crítico	0 %

7.6 Presentación

Los limones deben ser empacados siguiendo una rigurosa selección, dejando cada unidad perfectamente presentable y su aspecto global debe ser uniforme, en cuanto a:

1. Calibre (de acuerdo a lo que se declara en la etiqueta)
2. Color
3. Variedad
4. Forma
5. Acomodo

Notas: La parte visible del contenido del envase, deberá ser representativa del conjunto..3

Las condiciones mostradas en el punto 7.6, pueden ser modificadas de acuerdo a requerimientos específicos del cliente y/o con base a la normatividad del país destino.

7.7 Preenfriamiento.

1. Se recomienda que la empacadora cuente con los procedimientos para eliminar el calor del producto de campo antes de su almacenamiento y/o transportación.
2. Temperatura de acuerdo a la temperatura de almacenamiento.
3. Humedad relativa de 90 - 100%
4. Enfriamiento en cuarto.

Nota: En el caso de envasado en campo, movilizar el producto en transporte con equipo de refrigeración.





7.8 Almacenamiento

El almacenamiento en refrigeración puede ser realizado con o sin un preenfriamiento. La temperatura de refrigeración depende de muchos factores entre ellos se encuentra, la variedad y especie de los frutos, área de producción, condiciones físicas, grado de madurez, entre otras.

1. Temperatura de 10 - 13 °C para Norteamérica y de 8 - 9 °C. para Europa y Asia.
2. Humedad relativa de 90 - 95%
3. La vida de tránsito y almacenamiento del fruto es de 6 a 8 semanas.
4. Designar una área de retención y rechazo, tanto en la zona de recepción como de embarque (dentro de la empacadora)

Nota: A temperaturas inferiores a 8 °C se ocasiona daño por frío y daño severo a 5 °C.

7.9 Etiquetado

Para el marcado o etiquetado se recomienda tener en cuenta las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-030-SCFI-1993 y NOM-051-SCFI-1994 (ver referencias, apartado 3.), además de las siguientes:

<p>Información en etiquetas y sellos en envases</p>	<ul style="list-style-type: none"> •1 Declaración: “Limón Persa en estado fresco” •2 Nombre de la variedad •3 Número de registro del huerto •4 Número de registro de la empacadora •5 Nombre de la empacadora y domicilio •6 Exportador •7 Región donde se cultiva o denominación nacional, regional o local •8 Leyenda restrictiva respecto a los destinos autorizados •9 Tamaño o calibre (indicar intervalo de medida) •10 Fecha de empaque •11 Grado o categoría •12 Contenido neto en gramos o kilogramos, mediante el uso de sus símbolos g y kg y/o las unidades requeridas por el cliente •13 Número de unidades •14 PLU (para mercados y clientes que lo requieran) •15 La información anterior deberá figurar en español y en el idioma del país destino para el caso de exportaciones •16 Toda la información deberá figurar en las caras exteriores (visibles) del envase o cabeceras de las tarimas • La información de etiquetado y empaquetado que requiera el mercado meta.
---	--





7.10 Empacado

Algunos empaques utilizados tienen las siguientes dimensiones:

Caja de cartón.

Dimensiones exteriores:

42.5 x 32.5 x 29.0 cm de largo x ancho x alto respectivamente. (18 - 20 kg)

Caja de plástico.

Dimensiones exteriores:

50.0 x 33.5 x 28.0 cm de largo x ancho x alto respectivamente. (23 - 25 kg)

Otros empaques comunmente utilizados son cajas de cartón corrugado de dos piezas, telescópicas (E.U.A) y parcialmente telescópicas (Asia y Europa).

- 27 x 45 x 27 cm de largo x ancho x alto respectivamente. (18 kg)
- 1 28 x 40 x 12 cm de largo x ancho x alto respectivamente. (6 kg)
- 2 28 x 33 x 12 cm de largo x ancho x alto respectivamente. (4.5 kg)

Condiciones y características de los empaques	<ol style="list-style-type: none"> 1. El contenido de cada empaque deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente limones del mismo origen, calidad, tipo de coloración y calibre y/o tipo comercial. 2. El acomodo de los limones dentro de cada envase, debe hacerse de tal manera que asegure su protección durante el transporte. 3. Los limones deben ser acomodados en forma compacta de tal manera que se evite su movimiento durante el transporte, pero cuidar de no apretar al grado de ocasionar magulladuras en el fruto. 4. El producto no debe sobresalir del nivel superior de la caja. 5. Los limones deben ser acondicionados, envasados y enviados al almacenamiento en un periodo no mayor de 24 horas después de su cosecha. 6. Los materiales de envase recomendados son cartón y plástico. 7. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. 8. Los envases utilizados deben reunir las características de calidad, higiene, ventilación, y resistencia para garantizar la manipulación, el aislamiento, el estibado, el transporte y conservación adecuada del producto, hasta el lugar de consumo. 9. Los envases utilizados deberán estar exentos de cualquier material y olor extraño, como pegamento, tintas, humedad, y/o producto diferente al que se va a envasar. 10. El uso de materiales, especialmente papel, sellos, que lleven especificaciones comerciales, está permitido siempre y cuando la impresión o el etiquetado se realice con tintas o pegamentos no tóxicos.
---	---

Nota: Los empaques anteriormente descritos pueden modificarse de acuerdo a requerimientos específicos del cliente, siempre y cuando se mantenga o se mejore la presentación del producto al cliente.





7.11 Embalaje

El embalaje deberá llevar los materiales permitidos en los mercados meta y se utilizarán de primera calidad (tarimas, flejes, esquineros, sachets, cajas, alambre, etc.).

El unitarizado de las tarimas y la contenerización deberán de ir de acuerdo a la solicitud de cada mercado meta específico.

El embalaje deberá cumplir con las barreras no arancelarias de cada país (peso, etiquetado, desinfección, etc.)

El embalaje deberá hacer llegar el producto en forma óptima al cliente final es decir, deberá cumplir con las restricciones legales, estructurales y mercadotécnicas.

7.12 Transportación

- Temperatura de 9 - 10°C
- Humedad relativa de 85 - 90 %

Carga o Transporte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caja del transporte, refrigerada, limpia y cerrada al llegar a la empaedora 2. Equipo de refrigeración funcionando correctamente 3. Registros de temperatura del equipo de refrigeración del transporte, que muestre que alcanza y mantiene las temperaturas requeridas para la conservación del producto. 4. Sello de inviolabilidad del contenedor o transporte. 5. Las cajas deben ser manejadas con cuidado.
Documentación adicional del embarque, se deberá cumplir con la exigida por el país destino dentro de la cual comúnmente se requiere la siguiente:	<ol style="list-style-type: none"> 6. Certificado Fitosanitario Internacional 7. Formulario de Acta para ser llenado en caso de que en el trayecto hacia su destino sea necesario abrir la caja por motivos oficiales 8. Nombre de la línea de transportación. 9. Número del transporte y de la caja.





8. DISPOSICIONES

8.1 Técnicas

Los limones objeto de este pliego de condiciones además de cumplir con lo anteriormente indicado, debe dar cumplimiento con las siguientes disposiciones:

Datos del huerto del que proviene el fruto	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del huerto • Propietario • Número de registro SAGAR • Número de Certificado Fitosanitario
Verificación en recepción	<ul style="list-style-type: none"> • Lote con remisión • Certificado fitosanitario

NOTA: Se deberá llevar una bitácora que respalde la información solicitada.

8.2 Aspectos Fitosanitarios a Considerar para Exportar

PAÍS DESTINO	REQUISITOS FITOSANITARIOS	REQUISITOS ADICIONALES
Argentina	<ol style="list-style-type: none"> 1. Autorización fitosanitaria 2. Certificado fitosanitario. 3. Tratamiento cuarentenario. 4. Inspección en punto de ingreso 	<p>TRATAMIENTO: Fumigación con bromuro de metilo, 40 gr/m³ por dos horas de exposición a 21-29°C y dos horas de ventilación o tratamiento en frío por 18 días a una temperatura menor de 0.55 °C.</p> <p>DECLARACIÓN ADICIONAL: “La fruta de éste embarque fué sometida a los tratamientos aprobados para su exportación a Argentina y está libre de <i>Aleurocanthus woglumi</i>, <i>Brevipalpus californicus</i> y de moscas de la fruta <i>Anastrepha ludens</i>, <i>A. serpentina</i>, <i>A. suspensa</i> y <i>A. obliqua</i>”.</p>
Chile	<ol style="list-style-type: none"> 5. Autorización fitosanitaria. 6. Certificado fitosanitario. 7. Inspección en punto de ingreso. 	<p>DECLARACIÓN ADICIONAL: “El embarque se encuentra libre de <i>Lepidosaphes gloverii</i> y <i>Phyllocoptruta oleivora</i>; sin manchas ni pudriciones causadas por otras plagas”.</p>



PAÍS DESTINO	REQUISITOS FITOSANITARIOS	REQUISITOS ADICIONALES
Estados Unidos	8. Certificado fitosanitario. 9. Tratamiento cuarentenario. 10. Inspección en punto de ingreso	TRATAMIENTO: Tratamiento de fumigación con bromuro de metilo 40 gr/m ³ por dos horas de exposición a 21°C y dos horas de ventilación. NOTA: Verificación en origen.
Asia	11. Certificado fitosanitario. 12. Inspección en punto de ingreso	DECLARACIÓN ADICIONAL: “El producto fué inspeccionado, se encuentra libre de moscas de la fruta y no procede del estado de Chiapas”.

NOTA: La información contenida en el cuadro anterior es de carácter informativo, ya que los requisitos definitivos serán establecidos por las autoridades competentes del país destino en el momento de la exportación del producto por lo que los datos presentados son únicamente referenciales.

9. TOLERANCIAS

La tolerancia máxima permitida para el limón persa que no reúna los requisitos de calidad superior estará definida conforme a la tabla siguiente, siempre y cuando dichos requisitos se refieran a daños físicos o de presentación del producto.

Especificaciones	Tolerancias (%)	
	Punto de embarque	Punto de arribo
Tamaño	5	5
Color	5	5
Pudrición	0	1
Defecto menor	3	5
Defecto mayor	2	4
Defecto crítico	1	2
Total de defectos permitidos, sin considerar color y tamaño	4	5

Nota: Para los criterios de cálculos de porcentajes, ver el punto 13.1

10. CONTAMINANTES

Las tolerancias de residuos de metales pesados y de plaguicidas se determinarán según los límites establecidos por la legislación de los países destino o requerimientos del cliente.





SECRETARÍA DE **SAGARPA**
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | **ASERCA**



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

11. MUESTREO

Para verificar las especificaciones de tamaño y calidad del producto objeto de este pliego de condiciones, se debe aplicar un muestreo de común acuerdo entre el proveedor y el comprador, recomendando el empleo de uno de los sistemas de muestreo contemplados en las normas mexicanas NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y/o NMX-Z-012/3 (ver referencias, apartado 3.)

12. MÉTODO DE PRUEBA

Para verificar el tamaño del producto objeto de esta norma, deben aplicarse los métodos de prueba indicados en la norma mexicana NMX-FF-009 (ver referencias, apartado 3.)

Para verificar el contenido de jugo del producto objeto de esta norma, debe aplicarse el método de prueba indicado en la norma mexicana NMX-FF-012-1982 (ver referencias, apartado 3.)

12.1 Cálculo de porcentajes

Cuando se conoce el número de unidades contenidas en el envase, el cálculo de porcentajes se debe determinar con base a un conteo de los limones. Cuando las unidades contenidas en el envase se desconocen, el cálculo se debe determinar con base al peso neto (masa neta) de los limones muestreados en relación al peso neto (masa neta) del envase o por otro método equivalente.

13. HIGIENE

El producto al que se refiere este pliego de condiciones, deberá producirse de acuerdo con lo establecido a los Lineamientos de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo s y especificaciones para la aplicación y certificación de buenas prácticas agrícolas en los procesos de producción de frutas y hortalizas frescas, o lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius, así como en la Guía Mexicana para la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura que permitan asegurar la inocuidad en Frutas y Hortalizas Frescas SAGAR.

Someter al producto a un tratamiento poscosecha para disminuir las cargas microbianas.

14. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD

Para evidenciar el cumplimiento con el pliego de condiciones, se tienen dos modalidades y de acuerdo a la modalidad seleccionada, quedará establecida la periodicidad de los controles de calidad:





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

a) Auditoría del Proceso

La empacadora debe tener establecido mínimamente un sistema con procedimientos y registros documentados de control de calidad, que permita evidenciar ante una auditoría de tercera parte, que las actividades del proceso de recepción de limones, su selección, envase, almacenamiento y posterior puesta en el transporte, se realizan de manera permanente y con apego a la normativa aplicable, al Pliego de Condiciones correspondiente y a las Buenas Prácticas de Manejo.

Con esta modalidad, el organismo certificador toma como base los resultados de la evaluación de la conformidad que efectúa a una muestra aleatoria de limones, y los confronta con el pliego de condiciones de referencia, siempre y cuando en una auditoría previa al proceso, se haya evidenciado documentalmente, que se cuenta con los controles sistemáticos y confiables que garantizan un producto de calidad uniforme y constante.

La vigencia de la certificación será de dos años y durante este periodo se llevarán a cabo auditorias de seguimiento semestrales y, en cada ocasión se evaluarán muestras del 5% del tamaño del lote (embarque), el organismo de certificación podrá realizar las auditorias aleatorias necesarias en cualquier momento, con el objeto de vigilar el estricto cumplimiento del pliego de condiciones.

b) Auditoría del Producto

Certificación que se realiza por lote y que consiste en la verificación permanente de las actividades del proceso de recepción de limones, su selección, envase, almacenamiento y posterior puesta en el transporte, y que tiene como objetivo evaluar que dichas actividades se realizan con apego a la normativa oficial aplicable, al pliego de condiciones correspondiente, a las Buenas Prácticas de Agricultura y a las Buenas Prácticas de Manejo.

15. RÉGIMEN DE SANCIONES

El organismo acreditado en su calidad de licenciataria y sublicenciante tiene la responsabilidad de vigilar el buen uso de dicho distintivo y para esto, actuará conforme a lo establecido en los artículos 76 y 78 de la Ley Federal de Metrología y Normalización (LFMN), 84 al 86 de su Reglamento, 87, 88, 213, 214 y 223 de la Ley de Propiedad Industrial y 1º, 24, 44, 96 y 125 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, así como las obligaciones a las que esta sujeto en el contrato de licencia y sublicencia correspondientes sobre el derecho de uso de la marca. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones correspondientes previstas en otros ordenamientos legales.





SECRETARÍA DE **SAGARPA**
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION **ASERCA**



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

16. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL

Cualquier persona que produzca, envase o comercialice limón persa podrá tener acceso al uso de la marca oficial siempre y cuando cumpla con las reglas que se establecen para el uso del distintivo, incluye el cabal cumplimiento, ante un organismo de certificación acreditado y aprobado, de las especificaciones descritas en este pliego de condiciones, más las que se establezcan por las Secretarías de Economía; de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y el Banco Nacional de Comercio Exterior copropietarios de la Marca Oficial.

17. CONCORDANCIA CON NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES

Este pliego de condiciones tiene concordancia parcial con las normas, reglamentos, estándares, planes de trabajo binacionales y guías; que se mencionan en el apartado 3. Referencias, de este documento.

18. BIBLIOGRAFIA

1. Karder, A . Adet, 1992. Postharvest Technology of Horticultral Crops. "a. Edición. UC Davis.
2. Hardenburg, Robert et. al.1986, The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks, USDA Handbook No. 66, Agricultural Research Service.
3. U.S. Department of Agriculture, 1987, Manual de Transporte de Productos Tropicales.
4. USDA United States “Standards for Grades of Persian (Tahiti) Limes” Effective June 20, 1958. (Reprinted-January 2000).

