



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



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

PC-021-2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN PEPINO





CONTENIDO

1. OBJETIVOS	4
2. CAMPO DE APLICACIÓN	4
3. REFERENCIAS.....	4
4. MARCO LEGAL	5
5. DEFINICIONES.....	6
Producto	8
Buenas Prácticas de Manejo	¡Error! Marcador no definido.
Calidad Suprema	6
Bien coloreado.....	6
Bien formado o desarrollado.....	6
Maduro.....	8
Firmes.....	7
Limpio	7
Apariencia.....	6
Daño	7
Daño severo	7
Daño muy severo.....	7
Defecto	7
Diámetro	7
Materia Extraña	8
Sanos	8
Uniformidad	8
6. SIGNO DISTINTIVO.....	8
7. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN	9
7.1 Clasificación.....	9
7.2 Designación	9
8. ESPECIFICACIONES	9
8.1 SANITARIAS.....	9
8.1.1 Metales pesados	9
8.1.2 Residuos de plaguicidas	9
8.2 INOCUIDAD	9
8.3 CALIDAD POR ATRIBUTOS	10
8.3.1 Especificaciones sensoriales	10
8.3.2 Tamaños.....	10
8.3.3 Daños	11
8.4 TÉCNICAS.....	11
8.5 REFRIGERACIÓN.....	12
8.6 ALMACENAMIENTO	12
8.7 ETIQUETADO.....	13
8.8 EMPAQUE	13





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



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

8.9	EMBALAJE	14
8.10	TRANSPORTE	14
8.11	TOLERANCIAS.....	15
9.	MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD ...	15
9.1	AUDITORIA DEL PROCESO.....	15
9.2	AUDITORIA DEL PRODUCTO	16
9.3	MUESTREO.....	16
9.4	METODO DE PRUEBA.....	16
10.	REGIMEN DE SANCIONES	16
11.	REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL.....	16
12.	CONCORDANCIA CON NORMALES OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES	17





PC-021 2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MEXICO CALIDAD SUPREMA EN PEPINO

Este Pliego de Condiciones para el Pepino, se ha elaborado de conformidad con lo previsto para las marcas oficiales, en el artículo 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 suprema.

Con base en lo anterior, el objetivo de este documento es describir las especificaciones que debe cumplir el pepino, para poder ostentar la marca oficial que lo identifique como un producto de calidad suprema.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente pliego de condiciones se aplica a las variedades de pepino, hortaliza perteneciente a la familia de las *Cucurbitáceas*, género *Cucumis* especie *sativus*, producida en los Estados Unidos Mexicanos. La traducción de pepino en países de habla inglesa es cucumber, cuke, slicer cucumber. Este pliego de condiciones aplica para el suministro de ésta hortaliza en estado fresco y utilizada para consumo humano.

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 vigentes, normas internacionales y especificaciones consensuadas con el sector interesado:

NOM-030-SCFI-1993.	Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 29 de Octubre de 1993.
NOM-051-SFCI-1994.	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 24 de Enero de 1996





NOM-120-SSA1-1994.	Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 28 de Agosto de 1995
NMX-FF-006-1982.	Productos alimenticios no industrializados para uso humano – Fruta fresca – Terminología. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 10 de Junio de 1982
NMX-FF-009-1982.	Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca -determinación del tamaño en base al diámetro ecuatorial. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 10 de Junio de 1982
NMX-FF-023-1982.	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano –Fruta fresca -Pepino- (<i>Cucumis sativus</i>)- Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 3 de Febrero de 1982
NMX-Z-012-1-1987.	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 1: Información general y aplicaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 28 de Octubre de 1987
NMX-Z-012-2-1987.	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 28 de Octubre de 1987
NMX-Z-012-3-1987.	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 3: Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo. Publicada en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F.), el 28 de Octubre de 1987
SAGARPA/SENASICA. 2002.	Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Guía para el Agricultor. 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

Nota: Las normas de este apartado pueden consultarse en la siguientes direcciones electrónicas: www.economia-noms.gob.mx & www.economia-nmx.gob.mx

4. MARCO LEGAL

Este Pliego de Condiciones para el Pepino, se ha elaborado de conformidad con lo previsto para las marcas oficiales, en el artículo 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.





5. DEFINICIONES

Para los efectos del presente pliego de condiciones se deben consultar las definiciones incluidas en el apartado **3. Referencias**, así como las siguientes:

Apariencia

La superficie de los frutos debe ser lisa con cicatrices pequeñas de las aristas a lo largo del fruto. Frutos rectos en la medida de lo posible y de color verde oscuro en la piel. De tamaño moderado y ausencia de defectos de crecimiento, cicatrices, raspaduras, quemaduras de sol, amarillamiento, daños por insectos y daño mecánico o magulladuras.

Bien coloreado

Significa que al menos $\frac{3}{4}$ partes de la superficie del pepino son de color verde oscuro y que puede presentar color verde claro en la parte del ápice o a un costado del fruto.

Bien formado o desarrollado

Significa que los pepinos están prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos. El fruto ya no presenta aristas o éstas se desprenden fácilmente.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA'S)

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

Buenas Prácticas de Manejo

Se refiere a las prácticas generales para reducir el riesgo de contaminación física, química o biológica en los alimentos. El término puede incluir tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's) que se emplean en el cultivo, recolección, selección, empaque y almacenamiento, como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's) que se realizan en los procesos de selección, empaque, almacenamiento y transporte.

Calidad Suprema

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.





Daño

Se refiere a cualquier defecto específico descrito en ésta sección, o de la variación de cualquier defecto o combinación de defectos que afecten materialmente la apariencia y la calidad comercial o de consumo del pepino.

Daño severo

Cuando el pepino presenta un defecto o combinación de defectos los cuales disminuyen severamente su apariencia o calidad comestible.

Daño muy severo

Cuando el pepino presenta un defecto o combinación de defectos los cuales disminuyen muy severamente su apariencia o calidad comestible.

Defecto

Es cualquier deterioro que afecte la apariencia o utilidad de la fruta. Puede ser causado por raspaduras, rozaduras, manchas, quemaduras de sol, costras, granizo, enfermedades, heridas, pudriciones o insectos u otras plagas.

Diámetro

Es la medida de mayor dimensión del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal, excluyendo imperfecciones o protuberancias.

Firmes

Cuando los frutos no ceden fácilmente a la presión del tacto. No deben estar blandos ni se deben deformar fácilmente debido a sobre madurez.

Limpio

Cuando el pepino está prácticamente libre de tierra, ramas, hojas, o cualquier otro tipo de materia extraña (ejemplo: cobre).

Lote

Para fines de evaluación de la conformidad con respecto a este pliego de condiciones, el lote corresponderá a la totalidad de la carga de pepinos debidamente empacada, que se embarca en la caja de un trailer, con el propósito de transportarlo hacia el destino en donde dicho producto será distribuido o comercializado. Este lote de embarque a su vez podrá estar conformado por aquellos lotes o sub lotes (pallets o cajas) provenientes de los campos y que deberán estar plenamente identificados, para los casos en que se requiera llevar a cabo acciones de rastreabilidad.





Maduro

Significa que el pepino se ha desarrollado más allá del mejor estado de madurez para consumirse o rebanarse. Generalmente los frutos ceden fácilmente a una ligera presión con los dedos. Las semillas crecen y se ponen duras y fibrosas. La pulpa en la cavidad de las semillas se vuelve acuosa o gelatinosa. En casos avanzados, se pueden presentar manchas bien definidas y concisas en la pulpa del fruto.

Materia Extraña

Esta constituida por la presencia de cualquier tipo de materia ajena al fruto, como tierra, tallos, ramas, hojas, excrementos de animales y otras impurezas.

Price Look Up (PLU)

Código de números requerido por algunos minoristas, para la identificación, registro y control de los productos adquiridos, principalmente hortofrutícolas.

Producto

El presente pliego de condiciones hace referencia al pepino como la hortaliza de la familia de las Cucurbitáceas, del género *Cucumis* y especie *sativus* que presenta coloraciones del verde claro al verde oscuro, con olor y sabor característicos propios de la variedad. Se excluyen los pepinos para salmuera tipo 'pickle', aun cuando se comercialicen y se consuman en estado fresco.

Sanos

Cuando los pepinos están libres de enfermedades o defectos severos que afecten su calidad como heridas, pudriciones, daños de insectos y otras plagas como virus (mosaicos).

Uniformidad

Cuando los pepinos presentan características similares de forma, tamaño y color.

6. SIGNO DISTINTIVO

Es el logotipo que los interesados incorporarán en las etiquetas de cada uno de los frutos y/o cajas empacadas. Este signo distintivo permitirá al consumidor final identificar la calidad suprema de los productos que la contengan.





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

7. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

7.1 Clasificación

Los pepinos objeto de este pliego de condiciones, solo tienen un grado de calidad: Calidad Suprema.

7.2 Designación

El pepino de calidad suprema se designa en base a su nombre, tamaño y grado de calidad.

8. ESPECIFICACIONES

8.1 SANITARIAS

8.1.1 Metales pesados

Deberán realizarse periódicamente estudios necesarios para asegurarse de que el producto no esté contaminado con metales pesados. En el caso de que esto sea posible, se deberán implementar acciones pertinentes para reducir la presencia de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

8.1.2 Residuos de plaguicidas

El pepino deberá ajustarse a los límites de residuos de plaguicidas establecidos por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGARPA) y la Secretaría de Salud (SSA), incluyendo aquellos productos utilizados para mejorar la apariencia y otros; en caso de no contar con estas especificaciones, el producto deberá sujetarse a los límites establecidos por el Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas para este producto o los considerados por el país de destino.

8.2 INOCUIDAD

El producto al que se refiere este Pliego de Condiciones, considerando el cumplimiento del componente de inocuidad, deberá producirse y manipularse de acuerdo con lo establecido en 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, publicados por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).





La empresa que solicite la conformidad de acuerdo a este Pliego de Condiciones deberá presentar el certificado expedido por la autoridad competente.

En caso de que SENASICA no cuente con un esquema de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura para este producto, el organismo validará su cumplimiento hasta el momento en que SENASICA este en posibilidades de emitir el certificado de cumplimiento con Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura.

8.3 CALIDAD POR ATRIBUTOS

8.3.1 Especificaciones sensoriales

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

Los pepinos deben:

- Estar bien formados o desarrollados, no maduros.
- Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.
- Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad.
- Ser de color verde, claro u oscuro, pero homogéneo.
- Estar prácticamente rectos (con una altura máxima de arco de 10 mm en frutos de 10 cm de largo).
- Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daño por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos). Se aceptan defectos siempre y cuando sean superficiales y muy leves y no afecten el aspecto general del producto (calidad, conservación y presentación del mismo).
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
- Estar libres de humedad anormal externa.
- Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo.

8.3.2 Tamaños

El tamaño de los pepinos objeto de éste pliego de condiciones, deben estar de acuerdo a las dimensiones (grosor y longitud) de la tabla siguiente:

Letra de referencia	Tamaño	
	Diámetro (cm)	Longitud (cm)
A	3.5-5.0	14.0-16.5
B	5.1-6.5	14.0-16.5





8.3.3 Daños

Clasificación y severidad de los principales defectos en pepino. Las medidas son en mm o (pulgadas).

DAÑO	DAÑO SEVERO	DAÑO MUY SEVERO
Cicatrices		
Hasta 10 mm (3/8) de diámetro acumulado	Hasta 16 mm (5/8) de diámetro acumulado	Hasta 25 mm (1) de diámetro acumulado
Rajaduras		
ninguna	Abiertas y leves	Abiertas y frescas
Magulladuras		
ninguna	Cuando materialmente afecten la apariencia o cuando la lesión afecte un área de hasta 57 mm (2 ¼) de diámetro acumulado.	Cuando severamente afecten la apariencia o cuando la lesión afecte una área mayor a 1/3 de la superficie del fruto.

NOTA: Estas medidas están basadas en pepinos de 152 mm (6 pulg) de longitud. Si el pepino es más grande el daño permitido será más grande y viceversa.

8.4 TÉCNICAS

Los pepinos objeto de este pliego de condiciones, además de cumplir con lo anteriormente indicado, deberán dar cumplimiento a las siguientes especificaciones:

Datos del campo de donde provienen los frutos	<ul style="list-style-type: none"> Nombre del campo Propietario Número de registro SAGARPA Número de certificado fitosanitario
Verificación en recepción	<ul style="list-style-type: none"> Remisión de la hortaliza indicando lote, tabla, variedad, etc.
Daños fitopatológicos	<ul style="list-style-type: none"> Caja con pepinos que no muestren síntomas de enfermedades causadas por hongos o bacterias que desarrollen pudriciones posteriores.
Daños entomológicos	<ul style="list-style-type: none"> Caja con pepinos sin mostrar superficies dañadas por insectos, gusanos, ácaros o virus (mosaico).
Residuos	<ul style="list-style-type: none"> Estarán sujetos a límites permisibles establecidos por la SAGARPA (Sanidad Vegetal), CICOPLAFEST y/o país importador, incluyendo además de los residuos de plaguicidas, residuos de aditivos utilizados en poscosecha como ceras, reguladores de crecimiento, etc.





Daños físicos	<ul style="list-style-type: none"> • Caja sin frutos dañados por lluvias (mancha de agua), heladas, granizo, daño por frío, etc. • Caja sin frutos dañados por quemadura de sol • Cajas sin frutos golpeados, rajados o abiertos.
Uniformidad	<ul style="list-style-type: none"> • Uniformidad en el tamaño de acuerdo a lo que se declara en la etiqueta. No más del 5% de variación en el tamaño en frutos empacados a granel. • Uniformidad en el color. • Uniformidad en su aspecto global. • Uniformidad en el acomodo de los frutos. • Uniformidad en el peso. Debe ser el correspondiente al nominal $\pm 3\%$
Mano de Obra Infantil	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de mano de obra infantil durante las operaciones de siembra, cosecha y empaque del producto.
Control de Plagas	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda la adopción de programas de manejo integrado de control de plagas dentro y fuera del empaque
Trabajadores Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda la adopción de programas integrales que promuevan el desarrollo de los trabajadores agrícolas y sus familias que mejoren el nivel de vida en el campo.

8.5 REFRIGERACIÓN

La empacadora debe contar con un sistema de preenfriado, preferentemente de aire forzado, para eliminar el calor de campo del producto inmediatamente antes de su almacenamiento y/o transportación a destino.

Es importante mantener las condiciones higiénicas de las instalaciones (Limpieza, y Desinfección), así como dar el mantenimiento adecuado (cambio de filtros de aire) para evitar la contaminación del aire utilizado en el sistema. Reducir la temperatura del fruto hasta 10-12°C y mantener una humedad relativa del aire cerca del 95%.

8.6 ALMACENAMIENTO

La temperatura en el cuarto de almacenamiento puede mantenerse entre 10-12°C por 2 semanas sin perder calidad visual y sensorial. Es factible almacenar a 7-8°C por solamente 2-3 días ya que pudiera manifestarse los síntomas de daño por frío (picado, pudrición, áreas translúcidas y apariencia acuosa). El daño por frío es acumulativo y puede iniciarse en el campo antes de la cosecha. Las variedades de pepino difieren considerablemente en la susceptibilidad a éste desorden.

Los pepinos son muy sensibles al etileno presente en el ambiente, por lo tanto, para evitar pudriciones y amarillamiento prematuro de la hortaliza, no almacene con otras hortalizas y frutas que producen etileno como tomates, plátanos, papayas, aguacates, melones, entre otros.





8.7 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 3 referencias**), además de las siguientes:

<p>Información en etiquetas y sellos en empaques y cajas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Número de registro del campo y de la empackadora • Nombre y domicilio de la empackadora • Nombre y domicilio del distribuidor • Identidad del producto, "Pepino". • Nombre del exportador • Región donde se cultiva o denominación nacional, regional o local • Leyenda restrictiva respecto a los destinos autorizados • Tamaño y/o denominaciones homólogas (peso, acomodo, no. De frutos, etc) • Fecha de empackado y designación del producto. • Colocados en caras exteriores (visibles) o cabeceras de las cajas, tarimas o pallets • PLU (en el caso de los embarques a Estados Unidos) • Recomendaciones de manejo y almacenamiento.
--	---

8.8 EMPAQUE

<p>Condiciones y características de los empaques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El acomodo de los pepinos dentro de cada envase, debe hacerse de tal manera que asegure su protección durante el transporte. • El pepino debe ser acondicionado, empackado y enviado al almacenamiento lo más rápido posible. • Los materiales de empacke recomendados son cartón y plástico, con las dimensiones que se adapten a las necesidades de transportación nacional e internacional, así como a las especificadas por el cliente. • El producto no debe sobresalir del nivel superior de la caja. • Los envases deben reunir la calidad y resistencia que garanticen el estibado y la transportación. • El contenido de cada empacke debe ser homogéneo, compuesto por pepinos del mismo origen, grado de calidad, tamaño, variedad y/o tipo comercial. • Los empackes utilizados deberán estar exentos de cualquier material y olor extraño, como pegamento, tintas, leyendas ajenas al etiquetado, humedad, y/o producto diferente al que se va a empackar.
--	---





	<ul style="list-style-type: none"> • Los empaques utilizados deben satisfacer las características de calidad, higiene y ventilación para asegurar la manipulación, el aislamiento, el transporte y conservación adecuada del producto. • Los envases deben estar diseñados con ventilas verticales no mayores de 2.5 cm de ancho y 10 cm de largo y con un mínimo del 6% de ventilación del área superficial de la caja. • 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.
--	---

8.9 EMBALAJE

El embalaje deberá estar provisto de lo siguiente:

- Verticalidad
- Tarimas, preferentemente de 40 x 48 pulg
- Flejes (metálicos o malla de plástico).
- Esquineros (plástico o cartón).

8.10 TRANSPORTE

Carga o Transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Caja del transporte, refrigerada, limpia y cerrada al llegar a la empacadora. • Equipo de refrigeración funcionando correctamente. • Registros de temperatura del equipo de refrigeración del transporte, que muestre que alcanza y mantiene las temperaturas requeridas para la conservación del producto. • Sello de inviolabilidad del contenedor o transporte. • Mantener constante la humedad relativa del aire durante la transportación arriba del 90 % y temperaturas entre 10-12°C • Evitar transportar los pepinos junto con productos que producen etileno (tomates, manzanas, peras, melones, plátanos, etc.) • No cargar hasta que la caja del trailer tenga la misma temperatura que la cámara de almacenamiento.
Datos del embarque	<ul style="list-style-type: none"> • Razón social de la empacadora • Domicilio • Variedad del fruto • Número de identificación del lote





	<ul style="list-style-type: none"> • Número de cajas por lote • Peso total del lote • Número de cajas del embarque
Documentación adicional del embarque	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de atributos de calidad. • Certificado Fitosanitario Internacional • Formulario de Acta para ser llenado en caso de que en el trayecto hacia su destino sea necesario abrir la caja por motivos oficiales. • Sello USDA (para el caso de embarques a Estados Unidos) • Nombre de la línea de transportación. • Número del transporte y de la caja.

8.11 TOLERANCIAS

Fuera de tamaño. Se permite una tolerancia máxima del 10% en pepinos que no reúnan las características de longitud y tamaño.

Defectos. Se permite hasta un 10% de daños, de los cuales no más del 3% pueden ser daños severos y no más del 1% de deterioro.

NOTA: En las tolerancias de tamaño y defecto, el porcentaje permitido se da para el lote. En pepino el porcentaje que no corresponda a la designación declarada, se evalúa por conteo.

9. 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:

9.1 AUDITORIA DEL PROCESO

La empacadora debe tener establecido, cuando menos, un sistema con procedimientos y registros documentados de control de calidad, que permita evidenciar ante una auditoria de tercera parte, que las actividades del proceso de recepción de frutos, su selección, empaque, 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 del producto, y los confronta con el pliego de condiciones de referencia, siempre y cuando en una auditoria 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.





9.2 AUDITORIA DEL PRODUCTO

Es la certificación que se realiza por lote y que consiste en la verificación permanente de las actividades del proceso de recepción de frutos, su selección, empaque, 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 y a las Buenas Prácticas de Manejo.

9.3 MUESTREO

Para verificar las especificaciones de calidad del producto objeto de este pliego de condiciones, el organismo de certificación deberá establecer en su manual de procedimientos el plan de muestreo seleccionado conforme a las Normas Mexicanas, NMX-Z-012-1, NMX-Z-012-2 y/o NMX-Z-012-3 (**ver 3. Referencias**).

El Organismo de certificación, también podrá aplicar métodos de muestreo internacionales siempre y cuando estos métodos sean validados y en su caso establecidos por mutuo acuerdo entre el organismo de certificación y el productor interesado.

9.4 METODO DE PRUEBA

Para verificar si un lote cumple con las especificaciones de tamaño establecidas en este pliego de condiciones, deben aplicarse los métodos de prueba indicados en la norma mexicana NMX-FF-009-1982. (**ver 3 Referencias**)

10. REGIMEN POR INCUMPLIMIENTO

El organismo licenciario de la Marca Oficial, tiene la responsabilidad de vigilar el buen uso de dicho distintivo y para esto, actuará conforme a lo establecido en el reglamento incluido en su sistema de calidad y que debe presentar durante su proceso de acreditación y aprobación por parte de los titulares de la marca oficial.

11. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL

Cualquier persona que produzca, empaque o comercialice pepino podrá tener acceso al uso de la marca oficial siempre y cuando cumpla con las reglas que se establecen para el uso del distintivo, lo cual 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 (SE); de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA) y el Banco de Comercio Exterior (BANCOMEXT) copropietarias de la marca oficial.





12. CONCORDANCIA CON NORMALES 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, especificaciones consensuadas entre productores y exportadores autorizados, y guías que se mencionan en el apartado 3. Referencias, de este documento.

13. BIBLIOGRAFIA

- ISO 7560:1995. Cucumbers – Storage and refrigerated transport.
- CAC/RCP 44-1995. Codex Alimentarius. Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.
- USDA, 1997. Estándares de calidad para pepinos frescos en los Estados Unidos de Norteamérica. Departamento de Agricultura.
- Especificaciones consensuadas entre exportadores autorizados, con destinos a los mercados de Estados Unidos de Norteamérica y Canadá.

