



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



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

**PC-022-2005 PLIEGO DE CONDICIONES
PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL
MÉXICO CALIDAD SUPREMA
EN PIMIENTO MORRÓN**





CONTENIDO

1. OBJETIVOS	4
2. CAMPO DE APLICACIÓN	4
3. REFERENCIAS.....	4
4. MARCO LEGAL	5
5. DEFINICIONES.....	5
Buenas Prácticas de Manejo	6
Calidad Suprema	6
Características similares de variedad o tipo (uniformidad)	6
Maduro.....	6
Flojo.....	6
Firme	6
Limpio	7
Bien desarrollado.....	7
Apariencia.....	7
Daño	7
Daño severo	7
Daño muy severo.....	7
Defecto	7
Diámetro	7
Longitud.....	8
Materia Extraña	8
Sanos	8
6. SIGNO DISTINTIVO.....	8
7. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN	8
7.1 Clasificación.....	8
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.....	12
8.5 REFRIGERACIÓN	13
8.6 ALMACENAMIENTO	13
8.7 MADURACIÓN	13
8.8 ETIQUETADO.....	14





8.9	EMPAQUE	14
8.10	EMBALAJE	15
8.11	TRANSPORTE	15
8.12	TOLERANCIAS.....	16
9.	MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD ...	16
9.1	AUDITORIA DEL PROCESO.....	16
9.2	AUDITORIA DEL PRODUCTO	16
9.3	MUESTREO.....	17
10.	REGIMEN DE SANCIONES.....	17
11.	REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL	17
12.	CONCORDANCIA CON NORMALES OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES	17
13.	BIBLIOGRAFÍA.....	18





PC-022-2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN PIMIENTO MORRÓN

Este Pliego de Condiciones para el Pimiento morrón, 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 pimiento morrón, 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 pimiento morrón, hortaliza perteneciente a la familia de las *Solanáceas*, género *Capsicum* especie *annuum*, producida en los Estados Unidos Mexicanos. También se le conoce como chile dulce, pimentón, chile bell. La traducción de pimiento morrón en países de habla inglesa es bell pepper, sweet pepper. 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 el 29/10/1993

[NOM-051-SCFI-1994](#)

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24/01/1996





[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 el 28/08/1995
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO

[NMX-FF-006-1982](#)

INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO - FRUTA FRESCA –TERMINOLOGIA. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10/06/82

[NMX-F-039-1981](#)

ALIMENTOS PARA HUMANOS - PIMIENTOS MORRONES ENVASADOS. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14/01/82

[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
MUESTREO PARA LA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS -

[NMX-Z-012-2-1987](#)

PARTE 2 METODO DE MUESTREO, TABLAS Y GRAFICAS. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28/10/87

[NMX-Z-012-3-1987](#)

MUESTREO PARA LA INSPECCION POR ATRIBUTOS - PARTE 3 - REGLA DE CALCULO PARA LA DETERMINACION DE PLANES DE MUESTREO. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31/07/87

[SAGARPA/SENASICA](#)

Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Guía para el Agricultor. Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas y Hortalizas Frescas.

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 Pimiento morrón, 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:

El presente pliego de condiciones hace referencia al pimiento morrón cultivado en campo abierto o casa sombra, como la hortaliza de la familia de las Solanáceas, del género *Capsicum* y especie *annuum* que presenta diversos colores, con olor y sabor característicos propios de la variedad. Es característica de éste tipo de chiles la ausencia del sabor picante.





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, cosecha, selección, empaque y almacenamiento, así como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's) que se realizan en los procesos de selección, empaque, almacenamiento y transporte.

Calidad Suprema

Un producto de calidad suprema es aquel cuyo consumo no representa un riesgo biológico, químico y físico para la salud humana, animal y vegetal. Estos productos no deberán de causar daños al medio ambiente general y laboral, y deberán ayudar a preservar los recursos naturales. Adicionalmente, es aquel producto que cuenta con un valor agregado debido al empaque, etiquetado y calidad por atributos como color, sabor, apariencia, textura, madurez, etc.

Características similares de variedad o tipo (uniformidad)

Significa que los pimientos morrones en cualquier lote o muestra son similares en color y forma; por ejemplo, las variedades del tipo blocky (cuadrados) no deben ser mezcladas con las variedades de tipo lamuyo (alargadas). Se pueden mezclar colores diferentes (rainbow) en una misma caja siempre y cuando se haga el señalamiento correspondiente en la etiqueta o empaque del mismo.

Maduro

Significa que el fruto ha alcanzado el estado de desarrollo que le permita resistir las condiciones normales de transporte y manejo.

Flojo

Cuando el pimiento morrón presenta un exceso de flacidez o demasiado blando debido a magulladuras o madurez avanzada.

Firme

Cuando los frutos son compactos al tacto. No deben estar blandos, arrugados o flácidos ni se deben deformar fácilmente al aplicar una ligera presión con la mano.





Limpio

Cuando el pimiento morrón está prácticamente libre de tierra, polvo, hojas, ramas o cualquier otro tipo de materia extraña o producto químico (ejemplo: cobre).

Bien desarrollado

Significa que los frutos presentan las características físicas de tamaño, firmeza, y color propias de la especie y variedad a la que corresponden. Pueden estar ligeramente curvados, marcados o deformes. Los pimientos de color, diferentes al verde, deben mostrar al menos un 50% de la superficie del fruto con la coloración típica de la variedad.

Apariencia

La superficie de los frutos debe ser lisa y brillante, con ausencia de defectos tales como grietas, pudriciones y quemaduras de sol. Deben los frutos estar libres de daños por insectos y daño mecánico o magulladuras.

Daño

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

Daño severo

Cuando el pimiento morrón presenta un defecto o grupo de defectos los cuales disminuyen seriamente su apariencia o calidad comestible.

Daño muy severo

Cuando el pimiento morrón presenta un defecto o grupo de defectos los cuales disminuyen muy seriamente su apariencia o calidad comestible.

Defecto

Es cualquier deterioro que afecte la apariencia o utilidad de la fruta. Puede ser causado por enfermedades, heridas, pudriciones o insectos u otras plagas.

Diámetro

Es la medida de mayor dimensión del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal.





Longitud

Es la medida más larga del fruto tomada en una línea paralela al eje longitudinal desde la base del pedúnculo.

Materia Extraña

Esta constituida por la presencia de cualquier tipo de materia ajena al fruto, como tierra, tallos, ramas, hojas, insectos (adultos, larvas, ninfas y pupas), excrementos de animales, plumas de aves y otras impurezas.

Sanos

Cuando los pimientos morrones están libres de enfermedades, heridas, pudriciones, daño por insectos u otras plagas, libres de insectos vivos o muertos.

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 pimientos morrones 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.

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 pimientos morrones objeto de este pliego de condiciones, solo tienen un grado de calidad: Calidad Suprema.





7.2 Designación

El pimiento morrón de calidad suprema puede ser de forma cuadrada o blocky y alargado o lamuyo. Pueden ser de color verde, rojo, naranja, amarillo, morado u otro color siempre y cuando cumpla con las características definidas para este tipo de frutos en el apartado 5. **Definiciones.**

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 pimiento morrón 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:

El pimiento morrón debe ser:

- Enteros y bien desarrollados (maduros).
- De aspecto fresco y sano.
- De consistencia firme.
- De sabor dulce, sin ningún grado de pungencia o picor.
- Bien formados (blocky o lamuyo) y color (rojo, amarillo, etc.) de acuerdo a la variedad.
- Limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible como tierra, humedad excesiva, etc.
- Exentos de pudriciones o deterioro.
- Libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daño por frío), mecánico, entomológico (insectos), microbiológico o genético-fisiológico. 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).
- Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
- Debe excluirse todo el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, al grado que sea inadecuado para su consumo.

8.3.2 Tamaños

Los frutos de calidad suprema no deben ser menores de 64 mm (2.5 pulgadas) de diámetro y 64 mm (2.5 pulgadas) de longitud.

El siguiente cuadro hace referencia al número de frutos que deben incluirse en una caja de cartón del tamaño de 1 1/9 US Bushel. 1 US Bushel = 35.24 Litros de capacidad.

Tamaño	No. Frutos /caja de 11/9 bushel o 25 libras
Chico	75-85
Mediano	65-74
Grande	60-65
Extra grande	54-60
Jumbo	45-50





8.3.3 Daños

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

DAÑO ¹	DAÑO SEVERO ²	DAÑO MUY SEVERO ²
Rajaduras		
Dispersas en la superficie y no más de: Individual, hasta 10 mm (3/8) de diámetro. Acumuladas, hasta 16 mm (5/8) de diámetro.	Dispersas en la superficie y no más de: Individual, hasta 10 mm (3/8) de diámetro. Acumuladas, hasta 16 mm (5/8) de diámetro.	Dispersas en la superficie y no más de: Individual, hasta 19 mm (3/4) de diámetro. Acumuladas, hasta 25 mm (1) de diámetro.
Quemaduras de sol		
Cuando cause decoloración en un área acumulada no mayor del 5% de la superficie del fruto.	Cuando cause decoloración en un área acumulada no mayor del 15% de la superficie del fruto.	Cuando cause decoloración en un área acumulada no mayor del 25% de la superficie del fruto o exista muerte del tejido.
Mancha bacterial		
Cuando el área acumulada no sea mayor de 16 mm (5/8) de diámetro.	Cuando el área acumulada no sea mayor de 16 mm (5/8) de diámetro.	Cuando el área acumulada no sea mayor de 25 mm (1) de diámetro.
Cicatrices (daño mecánico, granizo, etc.)		
Cuando el área acumulada no sea mayor de 10 mm (3/8) de diámetro.	Cuando el área acumulada no sea mayor de 10 mm (3/8) de diámetro.	Cuando la rajadura o punción atraviese la pared del fruto.
<p>NOTA: ¹ =Considerando un fruto de 89 mm (3.5 pulg) de longitud y 76 mm (3 pulg) de diámetro. ² =Considerando un fruto de 64 mm (2.5 pulg) de longitud y 64 mm (2.5 pulg) de diámetro.</p> <p>Si el pimiento morrón es más grande, el daño permitido será más grande y viceversa.</p>		





8.4 TÉCNICAS



Los pimientos morrones 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 fruta indicando lote, tabla, variedad, etc.
Daños mecánicos	<ul style="list-style-type: none"> Caja o bolsa con pimientos morrones sin golpes. Caja o bolsa con menos del 10% de frutos con superficies dañadas por rozaduras, raspaduras o manchas menores de 5 cm² La longitud del pedúnculo dependerá del mercado de destino y/o petición del cliente. Debe tener apariencia fresca y verde.
Daños fitopatológicos	<ul style="list-style-type: none"> Caja con pimientos morrones 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 pimientos morrones sin mostrar superficies dañadas por insectos, gusanos o ácaros.
Residuos	<ul style="list-style-type: none"> Estarán sujetos a las tolerancias establecidas por la SAGARPA, SSA 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 o bolsa sin frutos dañados por lluvias (mancha de agua), heladas, granizo, daño por frío, etc. Caja o bolsa sin frutos dañados por quemadura de sol Cajas o bolsa sin frutos 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 (aunque no estén completamente coloreados, los frutos en una caja deben ser del mismo color, de lo contrario, indicarlo en la etiqueta o caja). Uniformidad en el grado de madurez o desarrollo (grosor de pared).





	<ul style="list-style-type: none"> • 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 utilizar algún desinfectante autorizado en agua o aire utilizado para tal fin.

Reducir la temperatura del fruto hasta 7-8°C y mantener una humedad relativa del aire cerca del 95%.

8.6 ALMACENAMIENTO

La temperatura en el cuarto de almacenamiento puede mantenerse entre 7-8°C por 3 a 5 semanas. Es factible almacenar a 5°C por solamente dos semanas ya que pudiera manifestarse los síntomas de daño por frío (picado, pudrición, coloración anormal de la cavidad interna y ablandamiento sin perder agua). Los pimientos de color, diferentes al verde, son menos sensibles al daño por frío.

Mantener la humedad relativa del aire en el almacenamiento arriba del 95 % para prevenir la deshidratación y arrugamiento del fruto.

8.7 MADURACIÓN

El etileno tiene poco efecto en desarrollar el color del pimiento. Para acelerar la maduración o el cambio de color, lo más efectivo es mantener los frutos con una coloración parcial a temperaturas cálidas de 20-25°C con una humedad relativa mayor al 95%.





8.8 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 empacadora • Nombre y domicilio de la empacadora • Nombre y domicilio del distribuidor • Identidad del producto, "Pimiento morrón". Para exportación, colocar "sweet bell pepper" o "bell pepper". • Color de los frutos. • 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, bolsas, etc) • Fecha de empaqueo 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.
--	---

8.9 EMPAQUE

<p>Condiciones y características de los empaques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El acomodo del pimiento morrón dentro de cada envase, debe hacerse de tal manera que asegure su protección durante el transporte. • El pimiento morrón debe ser acondicionado, empacado y enviado al almacenamiento lo más rápido posible. • Los materiales de empaque 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 empaque debe ser homogéneo, compuesto por pimiento morrones del mismo origen, grado
--	--





	<p>de calidad, tamaño, madurez, color, variedad y/o tipo comercial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los empaques 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 empacar. • 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.
--	---

8.10 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, cartón o madera).

8.11 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 8 y 10°C
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





	<p>motivos oficiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sello USDA (para el caso de embarques a Estados Unidos) • Nombre de la línea de transportación. • Número del transporte y de la caja.
--	---

8.12 TOLERANCIAS

Se permite una tolerancia máxima del 10% en número, peso, fuera de tamaño y defectos de los frutos de pimiento morrón. Del 10% en defectos, no más del 5% podrán ser daños muy severos y no más del 2% de los frutos podrán mostrar deterioro.

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.

Para realizar monitoreo en línea de producción, muestrear el 1% de la producción total o bien realizar muestreo estadístico asegurándose de realizar una inspección completa.

10. REGIMEN DE SANCIONES

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 pimiento morróns 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.





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



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

13. BIBLIOGRAFÍA

- ISO 6659:1981. Sweet pepper – Guide to refrigerated storage and transport.
- CAC/RCP 44-1995. Codex Alimentarius. Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.
- USDA, 1989. Estándares de calidad para pimiento dulce 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.

