



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



**BANCOMEXT**



SECRETARÍA DE **SE**  
ECONOMÍA

**PC-049-2006**  
**PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA**  
**MARCA OFICIAL MEXICO CALIDAD SUPREMA**  
**EN EJOTE**





## **INDICE DE TEMAS**

### **INTRODUCCIÓN**

- 1. OBJETIVO**
- 2. CAMPO DE APLICACIÓN**
- 3. REFERENCIAS**
- 4. MARCO LEGAL**
- 5. DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA**
- 6. SIGNO DISTINTIVO**
- 7. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN**
- 8. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO**
  - 8.1. Sanidad**
  - 8.2. Inocuidad**
  - 8.3. Calidad por atributos**
    - 8.3.1. Requerimientos Mínimos de Calidad**
    - 8.3.2. Disposiciones relativas al calibrado**
    - 8.3.3. Disposiciones Técnicas**
    - 8.3.4. Tolerancias**
- 9. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD**
  - 9.1. Evaluación de Conformidad**
  - 9.2. Auditoria por Proceso**
  - 9.3. Auditoria del Producto**
- 10. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL**
- 11. REGIMEN POR INCUMPLIMIENTO**
- 12. CONCORDANCIA CON NORMAS NACIONALES E INTERNACIONALES**
- 13. BIBLIOGRAFÍA**
- 14. ANEXOS INFORMATIVOS**

## INTRODUCCIÓN

Los productos agroindustriales mexicanos que ostenten la marca oficial deben ser garantía de calidad suprema respecto a sus cualidades, propiedades y naturaleza, mediante la evidencia de conformidad de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones correspondiente.

Las marcas oficiales son signos distintivos propiedad del Gobierno Federal, otorgadas por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, en este caso a la Secretaría de Economía (SE), a la Secretaría de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y a el Banco Nacional de Comercio Exterior (BANCOMEXT).

### 1. OBJETIVO

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 pliego de condiciones es señalar las especificaciones que debe cumplir el ejote para poder portar la marca oficial “México Calidad Suprema” y establecer las condiciones de manejo y presentación requeridas para el otorgamiento de autorización del uso de la marca.

### 2. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente pliego de condiciones se aplica al ejote, perteneciente a la familia de las Papilionáceas, género *Phaseolus* especie *vulgaris*, que se produce en los Estados Unidos Mexicanos. La traducción de ejote en los países de habla inglesa es snap beans, green beans, wax beans o pole beans. Este pliego de condiciones corresponde al suministro de esta 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 y normas mexicanas:

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-019-1982 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO – LEGUMINOSA -EJOTE (*PHSEOLUS VULGARIS*) – ESPECIFICACIONES. PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 3 DE FEBRERO DE 1982.

Nota: Las normas de este apartado pueden consultarse en las siguientes direcciones electrónicas: [www.economia-noms.gob.mx](http://www.economia-noms.gob.mx) & [www.economia-nmx.gob.mx](http://www.economia-nmx.gob.mx)

#### 4. MARCO LEGAL

Este Pliego de Condiciones para el Ejote, 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 Y TERMINOLOGIA

##### **Bien formado**

Significa que los ejotes tienen la forma típica normal de la variedad.

##### **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**

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

##### **Buenas Prácticas de Manejo (BPM)**

Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en el proceso realizado en las plantas de empaque, el transporte de los productos agrícolas y su almacenamiento con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación de los productos empacados, las cuales incluyen limpieza y sanitización de equipo, utensilios, instalaciones físicas y sanitarias, así como higiene y salud del personal.

##### **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.



### **Características similares de variedad**

Significa que los ejotes son del mismo tipo y color, es decir, los ejotes de color verde claro o pequeños no pueden ser mezclados con los ejotes de vara o tipo 'reata' que son largos y de color verde oscuro.

### **Certificación del Proceso**

Es el procedimiento realizado por un organismo acreditado, para evaluar la conformidad con este pliego de condiciones mediante la revisión del proceso de producción y la inspección de una muestra aleatoria de producto. Esta certificación incluye por lo menos la recepción de la fruta, su empaque, almacenamiento temporal y su embarque para ser transportado al comprador.

### **Certificación del Producto**

Es el procedimiento realizado por un organismo acreditado, para evaluar la conformidad con este pliego de condiciones mediante la inspección de cada lote de producto que desee ostentar la marca oficial y la revisión del proceso de producción. Esta certificación se realiza inspeccionando al menos 5 por ciento del producto de cada lote.

### **Ciclo de cosecha**

Es un período de tiempo en el que se realizan actividades de corte y recolección del producto.

### **Completamente bien formado**

Significa que los ejotes no están retorcidos, ondulados, enroscados o deformes de acuerdo a la variedad. Ejotes demasiado delgados debido a inadecuada polinización o condiciones de crecimiento, no deben ser considerados como completamente bien formados.

### **Daño**

Se refiere a cualquier defecto o combinación de defectos que materialmente afecten la apariencia, o la calidad comercial o de consumo de los ejotes durante la cosecha, el empaque, el transporte o directamente durante su presentación al público consumidor.

### **Manchas**

Los ejotes que muestren manchas ocasionadas por enfermedades como tizón o antracnosis o manchas similares causadas por otras enfermedades deben ser consideradas como daño.

### **Rajaduras**

Los ejotes rotos deben considerarse como daño cuando:

- a) Exista una rajadura en la porción gruesa del ejote o en cualquiera de las partes delgadas o extremos de los mismos;
- b) Cualquier rajadura sea afectada materialmente por polvo, tierra, suciedad o decoloración;
- c) Cualquier rajadura se muestre abierta y que afecte la apariencia del ejote; o
- d) De no ser especificado, la porción remanente del ejote sea menor que 3.5 pulgadas de longitud o 5.5 pulgadas para los ejotes cultivados en vara o tipo 'reata'.





### **Daños serios**

Es cualquier defecto o combinación de defectos que seriamente afecten la apariencia, consumo o calidad comercial del ejote. Los ejotes rotos deben ser considerados como daño serio cuando:

- a) Exista una rajadura en cada uno de los extremos del ejote y en la parte gruesa del mismo;
- b) Cualquier rajadura sea afectada seriamente por suciedad o decoloración;
- c) Cualquier rajadura se muestre abierta afectando seriamente la apariencia del ejote y mostrando las semillas; o
- d) De no ser especificado, la porción remanente del ejote sea menor que 3 pulgadas de longitud o 5 pulgadas para los ejotes cultivados en vara o tipo 'reata'.

### **Ejote**

Vaina en estado inmaduro del frijol (*Phaseolus vulgaris*) con olor y sabor característicos propios de la variedad. Generalmente, la vaina o ejote es de un color verde brillante, succulento y con pequeñas semillas de coloración verde o amarillo pálido. La cosecha de los ejotes se realiza de 8 a 10 días posteriores a la floración.

### **Etiquetado**

Es la operación que consiste en colocar una etiqueta que identifica plenamente al producto.

### **Evaluación de conformidad**

Es la determinación del grado de cumplimiento del producto con este pliego de condiciones.

### **Firme**

Significa que los ejotes no están flácidos, marchitos o débiles.

### **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 ejotes 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 sublotes provenientes de los campos y que deberán estar plenamente identificados, para los casos en que se requiera llevar a cabo acciones de rastreabilidad.

### **Medidas fitosanitarias**

Son las establecidas en normas oficiales para conservar y proteger a los vegetales, sus productos o subproductos de cualquier tipo de daño producido por las plagas que los afecten.

### **Rastreabilidad**

Procedimiento para identificar el origen y condiciones a las que un producto agrícola fue sometido, basándose en los registros de cada una de las actividades que se realizan en la unidad de producción y empaque.

## **SENASICA**

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

### **Sobre maduro**

Significa que las paredes (cáscara) de los ejotes están fibrosas o leñosas.

### **Tamaño razonable**

Se refiere a que los ejotes no están enroscados o demasiado pequeños para la variedad especificada y que no han sido cosechados tiernos o prematuramente.

## **6. SIGNO DISTINTIVO**

Es el logotipo que los interesados incorporarán en las etiquetas del ejote que sea certificado con la marca México Calidad Suprema, previo cumplimiento de las especificaciones que establece el presente Pliego de Condiciones. 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 S.N.C. (BANCOMEXT).

## **7. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN**

### **7.1. Clasificación**

Los ejotes que cumplan con las condiciones indicadas en el presente pliego de condiciones, solo tendrán un grado de calidad: Calidad Suprema.

### **7.2. Designación**

En la designación de producto se consideran solo al ejote.

## **8. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO**

### **8.1. Sanidad**

Actualmente este producto no se encuentra regulado fitosanitariamente, en caso de contingencia fitosanitaria, se deberán cumplir con las medidas establecidas para tal efecto.



## 8.2. Inocuidad

Los ejotes a los que se refiere este pliego de condiciones, deberán ser producidos y manejados de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos de aplicación voluntaria para la implantación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción y empaqueo de frutas y hortalizas para consumo en fresco. Publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA/SAGARPA). Para ello deberán presentar el reconocimiento oficial vigente, expedido por dicha autoridad.

Durante el proceso de reconocimiento por SAGARPA/SENASICA, el productor deberá mostrar evidencia de inscripción al programa voluntario, así mismo y como medida preventiva para reducir los riesgos de contaminación Biológica, Química y Física del ejote, el productor o empaeador presentará al Organismo de Certificación la información a continuación descrita<sup>1</sup>:

1. Organigrama de la empresa: Identificar los puestos correspondientes a los mandos alto y medios y, operarios que laboran para la empresa.
2. Solicitud de Reconocimiento: Requisitado con base en el formato disponible en la página electrónica del SENASICA.
3. Registro electrónico: La empresa deberá registrar en el Sistema electrónico del SENASICA, las unidades de producción y/o empaque que desea sean evaluadas para obtener el certificado de cumplimiento de los presentes lineamientos.
4. Plano de ubicación de la Unidad de Producción y/o Empaque: Realizar y entregar una copia de la representación gráfica, a escala y con la mejor precisión posible del área donde se ubica la unidad de producción o empaeadora, empleando como referencia el sistema cardinal o el norte geográfico, dicho plano deberá ubicar accesos, carreteras, caminos, brechas, colindancia, árboles o algún otro tipo de referencia que permita la correcta ubicación de la unidad de producción o empaque referida.
5. Croquis de instalaciones: Realizar y entregar una copia de la representación esquemática de la Unidad de producción y empaeadora, en la que se incluirá la ubicación hacia el interior de las instalaciones por separado para el caso de:
  - a. Unidad de producción
    - i. Unidad de producción
    - ii. Delimitaciones
    - iii. Edificios/estructuras
    - iv. Uso de terrenos adyacentes
    - v. Ubicación de servicios; letrinas, áreas de comedor, estaciones de lavado, indicando si son fijos.

<sup>1</sup> Procedimiento para la verificación documental por parte de la dirección general de inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera. Extracto de los lineamientos de aplicación voluntaria para la implantación de buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manejo en los procesos de producción y empaqueo de frutas y hortalizas para consumo en fresco.



- vi. Procedencia del agua e irrigación, incluyendo: drenaje, aguas de descarga, sistema de retorno, cárcamos y bombas.
    - b. Unidad de empaque
      - i. Área de recepción del producto
      - ii. Área de selección
      - iii. Áreas de procesos; lavado, hidrotérmico, empaçado, entre otros.
      - iv. Cuartos fríos
      - v. Almacenes
      - vi. Servicios
6. Diagrama de flujo del proceso de producción: Realizar y entregar una copia de la representación esquemática donde se ilustre la secuencia de operaciones que son realizadas durante la producción hasta la cosecha. Del mismo modo las unidades de empaque deben realizar un diagrama de flujo con todas las operaciones del proceso en el empaque.
7. Identificación de Peligros: En base a las actividades descritas en el diagrama de flujo, se deben identificar los peligros potenciales de contaminación, los cuales pueden afectar la inocuidad del producto.
8. Manual de Operaciones: Elaborar y entregar una copia simple del Manual de Operaciones, donde se describan los Procedimiento de Operación Estándar de Sanitización de la unidad de producción y/o empaque.
9. Bitácoras: Para todas las actividades en las que existan riesgos potenciales y donde se realicen acciones de control, deben desarrollarse bitácoras, con la finalidad de documentar las actividades realizadas de manera rutinaria. Estos formatos deben llenarse en el momento de realizar la actividad, para generar registros deberá utilizarse tinta para su llenado. En caso de que existiera alguna corrección, deberá tacharse el dato (no borrar) y anotar el dato correcto, la fecha, el nombre y la firma de la persona que modificó los datos.
10. Resultado de los análisis realizados por un laboratorio de prueba: Presentar resultados de análisis microbiológicos y de plaguicidas efectuados en agua, superficies de contacto y producto, con la finalidad de verificar el buen funcionamiento de los sistemas de prevención de riesgos implementados en la unidad de producción y empacadora.
11. Fichas Técnicas; correspondientes a los insumos de tipo químico empleado durante la producción y/o empaque del producto.
12. Fotografías de las actividades relacionadas con la cosecha y manejo.
13. Se debe anexar copia de las bitácoras y registros generados durante los últimos quince días naturales de operación.

### 8.3. Calidad por atributos

Los ejotes objeto de este pliego de condiciones deben cumplir, adicionalmente a los puntos 8.1. y 8.2., con las especificaciones a continuación mencionadas, para poder ostentar el signo distintivo “México Calidad Suprema”.



### 8.3.1. Requerimientos Mínimos de Calidad

Especificaciones sensoriales:

a) Los ejotes deben ser:

- Enteros, sanos y de aspecto fresco y brillante.
- Firmes, compactos y turgentes que se puedan quebrar fácilmente al ser doblados
- Limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible como hojas, tallos, flores, etc.
- Con un estado de desarrollo suficiente, correspondiente a su madurez (sin que la cáscara se muestre fibrosa o leñosa ni las semillas se vean avanzadas en desarrollo).
- De forma, sabor y color verde característico de su variedad
- Exentos de humedad exterior anormal
- Exentos de olor y/o sabor desagradable o extraño
- Libres de daños causados por hojas, tallos u otros materiales extraños.
- Libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras, daño por frío) y entomológico (insectos).

b) Deben excluirse todos los ejotes que éste afectados por microorganismos patógenos o saprofitos de origen fungoso o deterioro (pudriciones por hongos, bacterias), al grado que sea inadecuado para el consumo humano.

### 8.3.2. Disposiciones relativas al calibrado

Los ejotes de calidad suprema deberán de corresponder a una misma talla de acuerdo a su longitud, conforme a las siguientes especificaciones<sup>2</sup>:

Talla	Longitud (cm)
A	Menor de 8.0
B	8.0-11.0
C	11.0-14.0
D	Mayor de 14.0

<sup>2</sup> En caso de que alguna empresa decidiera manejar calibres no considerados en el cuadro, los ejotes deberán sujetarse a las Normas del país de destino, así como a lo establecido en la Norma Codex.





### 8.3.3. Disposiciones Técnicas

Los ejotes 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 proviene los frutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del campo</li> <li>Propietario</li> <li>Número de registro SAGARPA</li> <li>Número de Cartilla Fitosanitaria</li> </ul>
Daños mecánicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caja con ejotes sin golpes ni rajaduras.</li> <li>Caja con menos de 5% de ejotes con superficies dañadas por rozaduras, raspaduras o costras menores de 1.0 cm<sup>2</sup></li> </ul>
Daños fitopatológicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caja con ejotes que no muestren síntomas de enfermedades causadas por hongos o bacterias que desarrollen pudriciones posteriores.</li> </ul>
Daños entomológicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caja con ejotes sin mostrar superficies dañadas por insectos, gusanos o ácaros.</li> </ul>
Residuos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frutos sin residuos de plaguicidas.</li> </ul>
Daños físicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caja sin frutos dañados por heladas.</li> <li>Caja sin frutos dañados por quemadura de sol</li> <li>Cajas sin frutos rotos, rajados o quebrados.</li> </ul>
Uniformidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uniformidad en el calibre de acuerdo a lo que se declara en la etiqueta con no más del 5% de variación en el tamaño.</li> <li>Uniformidad en el color</li> <li>Uniformidad en el acomodo de los frutos</li> </ul>
Peso	<ul style="list-style-type: none"> <li>El peso promedio de cajas en tarimas debe ser el correspondiente al nominal <math>\pm 3\%</math></li> </ul>
Empaque	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cajas con el peso de acuerdo al calibre de los ejotes.</li> <li>Cajas de cartón encerado o madera diseñada 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.</li> <li>Los ejotes no deben sobresalir del nivel superior de la caja.</li> </ul>
El embalaje debe presentar condiciones adecuadas en:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verticalidad</li> <li>Tarimas</li> <li>Esquineros</li> <li>Flejado</li> </ul>
Sellos en empaques y cajas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Número de registro del campo</li> <li>Identidad del producto</li> <li>Nombre del productor.</li> <li>Dirección del productor.</li> <li>Nombre del exportador</li> <li>Nombre del distribuidor.</li> <li>Domicilio del distribuidor.</li> <li>Calibres y/o denominaciones homólogas colocadas en caras exteriores (visibles) de cada una de las cajas.</li> <li>PLU (en el caso de los países que lo requieran)</li> <li>Código de fecha en que se empacó.</li> <li>Recomendaciones de manejo y almacenamiento</li> </ul>
Refrigeración	<ul style="list-style-type: none"> <li>La empacadora debe contar con cámara de refrigeración para</li> </ul>





	<p>reducir el calor de campo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El intervalo de temperatura en el fruto debe ser de 5 a 7.5°C (41 a 45°F) y una humedad relativa entre 95 y 100%.</li> <li>• Los ejotes son susceptibles al daño por frío a temperaturas inferiores a 5°C (41°F).</li> <li>• Evitar almacenar o transportar los ejotes junto con productos productores de etileno como tomate, aguacate, mango, etc.</li> </ul>
Carga o Transporte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La caja del transporte debe ser refrigerada a una temperatura de 7°C, limpia, desinfectada y cerrada al llegar a la empacadora.</li> <li>• Equipo de refrigeración funcionando correctamente</li> <li>• Registro de temperatura del equipo de refrigeración del transporte, que demuestre que se alcanza y se mantiene la temperatura durante el tiempo de traslado requerido para la conservación del producto.</li> </ul>
Datos del embarque	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Razón social de la empacadora</li> <li>• Domicilio</li> <li>• Tipo de ejote</li> <li>• Número de identificación del lote</li> <li>• Número de cajas por lote</li> <li>• Peso total del lote</li> <li>• Número de cajas del embarque</li> </ul>
Documentación del embarque	Certificado de cumplimiento con el Pliego de Condiciones.
Mano de Obra Infantil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausencia de mano de obra infantil durante las operaciones de siembra, cosecha y empaque del producto.</li> </ul>
Etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para el caso de la comercialización en el mercado nacional la etiqueta debe ajustarse a lo señalado en la NOM-128-SCFI-1998.</li> </ul>

### 8.3.4. Tolerancias

Se permite una tolerancia máxima del 5% en el tamaño de ejotes dentro de una caja y hasta un 5% de ejotes con daños sin llegar a ser éstos daños serios para ser considerados de Calidad Suprema.

## 9. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD

### 9.1. Evaluación de conformidad

La evaluación de conformidad será ejecutada por un organismo de certificación acreditado y aprobado en los términos de la legislación aplicable.

Las empresas u organizaciones que decidan incorporarse al uso de Marcas Oficiales lo harán de forma voluntaria y en beneficio propio considerando que la aplicación del



presente pliego considera las modalidades de evaluación y certificación de proceso o producto.

La selección de la modalidad de cumplimiento con el Pliego, es decisión de la organización que desea hacer uso de la marca oficial y depende de su grado de madurez en cuanto a la cultura de calidad y la implantación de sistemas de control y/o aseguramiento de la calidad en sus actividades.

## 9.2. Auditoría por proceso

El productor o grupo de productores que deseen hacer uso de la Marca Oficial “México Calidad Suprema” debe haber implementado un sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad eficaz, con el fin de proporcionar confianza de que se cumplen los requisitos de su cliente, con procedimientos y registros que puedan mostrar que las actividades bajo su responsabilidad y la de sus proveedores, relacionadas con la producción, cosecha, empaque, acopio, almacenamiento y transporte, se llevan a cabo de una manera uniforme y constante, con apego a lo establecido en este Pliego de Condiciones, a la Normativa nacional vigente y a las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo.

La auditoría del proceso para cada productor o grupo de productores, debe ser realizada por el Organismo de Certificación Acreditado, evaluando la aplicación de los siguientes requisitos del sistema de aseguramiento de calidad en la producción y manejo del producto:

**Tabla 3: Requisitos mínimos que deben evaluarse en la modalidad proceso**

Requisitos de sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad	Subrequisitos.
<b>1.- Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo</b>	Los establecidos por los lineamientos vigentes del SENASICA-SAGARPA y por el comprador del producto en el mercado destino
<b>2.- Compromiso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Políticas de gestión, incluyendo calidad.</li> <li>▪ Manual (es) de Calidad e Inocuidad</li> <li>▪ Estructura organizacional.</li> <li>▪ Entrenamiento.</li> </ul>
<b>3.- Especificaciones.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Especificaciones del proveedor.</li> <li>▪ Bienes y servicios suministrados.</li> <li>▪ Especificaciones del producto final.</li> </ul>





Requisitos de sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad	Subrequisitos.
<b>4.- Control de la producción.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Control de proceso.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Acciones correctivas y preventivas.</li> <li>○ Producto no conforme.</li> <li>○ Legislación alimentaria.</li> </ul> </li> <li>▪ Verificación.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Calibración.</li> <li>○ Auditorias internas.</li> <li>○ Quejas de los clientes.</li> <li>○ Muestreo, inspección y análisis de producto final.</li> <li>○ Liberación del producto.</li> </ul> </li> </ul>
<b>5.- Control de documentos y registros.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Control de documentos</li> <li>▪ Control de Registros.</li> </ul>
<b>6.- Identificación del producto, rastreo y recuperación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trazabilidad del producto.</li> <li>▪ Recuperación del producto</li> </ul>

En cada ocasión que se realice la evaluación de la conformidad y después de haber revisado el sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad del productor o grupo de productores, el organismo certificador debe tomar una muestra aleatoria de producto para realizar la inspección de calidad.

La vigencia de esta modalidad de Certificación será de 2 años teniendo verificaciones periódicas durante la temporada de cosecha. Cada ciclo de cosecha deben ser realizadas auditorias, inicialmente de certificación y posteriormente, de vigilancia. Durante cada año de la certificación, y para periodos de cosecha que duren hasta tres meses, debe realizarse al menos 1 auditoria anual, para los periodos de cosecha y que se realicen por mas de tres meses, deben realizarse al menos 2 auditorias anuales. Dicha frecuencia de evaluación aplica tanto para el primero y segundo año de la vigencia del certificado

### 9.3. Auditoria del Producto

Certificación que se realiza por lote y que consiste en la verificación permanente de las actividades de producción de ejote, empackado, 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. Durante la verificación de las actividades de selección, se toman muestras de cada lote. Esta modalidad se evaluara conforme a los resultados de laboratorio obtenidos de las muestras tomadas de cada lote.





## 10. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL

El uso de la Marca Oficial es voluntario. Cualquier organización que desee, tendrá acceso al uso de la Marca, siempre y cuando se haya demostrado su conformidad conforme a lo indicado en el Pliego de Condiciones y normas vigentes, a través de una evaluación independiente realizada por un organismo de certificación acreditado.

La organización que haga uso de la marca, deberá observar y cumplir lo señalado en el Manual de Identidad y uso de la Marca en su versión actualizada. Dicho documento será emitido por México Calidad Suprema, A.C., la misma podrá hacerlo público a través de su página electrónica.

El Organismo de Certificación acreditado es responsable de vigilar el buen uso la Marca, por lo que debe actuar conforme a lo establecido en el Capítulo III, Título Cuarto, Artículos 76 al 78 de la Ley Federal de Metrología y Normalización y la Sección II, Capítulo III, Título Cuarto, Artículos 84 al 86 del Reglamento de la misma Ley.

## 11. RÉGIMEN POR INCUMPLIMIENTO

El organismo acreditado en su calidad de licenciatario 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 los contratos 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.

## 12. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Este Pliego de Condiciones no coincide con ninguna Norma Internacional y las especificaciones fueron consensuadas entre productores y exportadores Mexicanos de las principales zonas de producción de ejote, para el envío de dicho producto a diversos destinos.

## 13. BIBLIOGRAFÍA

- LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN, DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, 1 DE JULIO DE 1992.



- Lineamientos de aplicación voluntaria para la implantación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción y empaque de frutas y hortalizas para consumo en fresco.

## 14. ANEXOS INFORMATIVOS

Los anexos a continuación descritos, se presentan como información adicional de consulta, relacionada con el producto objeto del presente Pliego de Condiciones y dicho anexo, no será considerado parte de la evaluación de la conformidad realizada por el Organismo de Certificación elegido para tal efecto.

### 14.1. Consideraciones Generales

Adicionalmente a las disposiciones técnicas descritas en el apartado 8.3.3., los ejotes podrán cumplir con lo siguiente:

Control de Plagas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recomienda la adopción de programas de manejo integrado de control de plagas dentro y fuera del empaque</li> </ul>
Trabajadores Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

