



**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA**

**DIRECCION GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,  
ACUICOLA Y PESQUERA**

**GOBIERNO  
FEDERAL**

**SAGARPA**

**LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA OPERACIÓN  
Y CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE  
RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN  
PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA**

---



**Vivir Mejor**

## CONSIDERANDO

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012, establece como una de sus estrategias (8.1), proteger al país de plagas y enfermedades y mejorar la situación sanitaria, mediante la aplicación de la normatividad en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria.

Que el artículo 7-A, fracción VIII de la Ley Federal de Sanidad Vegetal de nuestro país faculta a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para expedir los documentos técnicos que sirvan de base para la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's) y de Manejo (BPM's); asimismo el artículo 47-A la faculta a normar, verificar y certificar los sistemas de reducción de riesgos de contaminación física, química y microbiológica durante la producción primaria de vegetales; constatar y certificar el cumplimiento de BPA's; establecer los estándares de reducción de riesgos de contaminación durante la producción primaria de los vegetales y regular en lo relativo a la reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de los vegetales.

Que el artículo 47-C la faculta para que los vegetales y los lugares o establecimientos e instalaciones relacionados con su producción primaria en cualquier tiempo y forma puedan ser objeto de evaluación, auditorías, verificación y certificación del cumplimiento de BPA's a través de normas oficiales, disposiciones legales aplicables o lo requerido por las autoridades de otros países.

Que la libre comercialización de productos agrícolas mexicanos está condicionada por el cumplimiento de requisitos que en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos le requieren otros países, constituyendo su cumplimiento como un requisito técnico obligado para su distribución en el mercado de destino.

Que los alimentos de origen agrícola constituyen una de las principales fuentes de alimentación para los seres humanos, a través de ellos las personas obtienen nutrientes esenciales e indispensables que favorecen su salud y mejoran su calidad de vida personal.

Que cuando estos alimentos se encuentran contaminados con agentes de origen biológico, químico y/o físico, la salud humana puede verse afectada negativamente, sobre todo en aquellos considerados dentro de la población sensible.

Que durante el proceso de producción primaria, estos alimentos interactúan con una serie de sustancias y superficies de contacto vivas e inertes de cuales pueden adquirir contaminantes de tipo biológico, químico y/o físico y con ello elevar el riesgo de daño a la salud humana.

Que la naturaleza de los agentes contaminantes, su combinación con las condiciones productivas y las características naturales de los productos dificultan la eliminación de los mismos una vez que éstos se han colocado en su superficie.

Que la prevención de la contaminación constituye la acción básica central para reducir los riesgos de contaminación lo cual se logra a través de la aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, que se sustentan en principios científicos y técnicos cuyo propósito central se orienta hacia la prevención de la contaminación, actuando sobre aquellas fuentes y/o medios de

contaminación que potencialmente pueden introducir un contaminante de origen biológico, químico y/o físico en el alimento.

Que el éxito de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación debe sustentarse en requisitos, estrategias claras y eficaces así como en el desarrollo de habilidades y capacidades de las personas que lo implementan en los procesos productivos y evalúan su eficacia.

## CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 1.** Todas las personas físicas y/o morales interesadas en obtener un reconocimiento y/o certificación en la materia que les aplique reconoce al presente instrumento y sus anexos como el instrumento técnico regulatorio rector.

**Artículo 2.** Las empresas interesadas en obtener el reconocimiento y/o certificación del SENASICA en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación deberán inscribirse a través de la página electrónica de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera, obteniendo su número de identificación el cual será asignado de manera electrónica.

**Artículo 3.** Las empresas interesadas en obtener la certificación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales, deben cumplir con los requisitos técnicos descritos en el anexo 1 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

**Artículo 4.** El SENASICA a través de la DGIAAP reconocerá la competencia técnica de los Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación según lo dispuesto en el anexo 2 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

## CAPÍTULO II DE LAS AUDITORIAS

**Artículo 5.** Para obtener la certificación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales, los interesados deberán realizar una auditoría interna previa a la verificación final. Las evaluaciones internas deberán realizarse por personas físicas que cumplan los requisitos establecidos en el anexo 2 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

**Artículo 6.** Las personas responsables de la Asistencia Técnica en las unidades productivas y áreas integrales deberán ser personas físicas o morales que demuestren la competencia técnica para el diseño y ejecución de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales acorde a lo dispuesto en el anexo 2 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

**Artículo 7.** La DGIAAP, a través de su programa nacional de capacitación y desarrollo de habilidades, promoverá la organización de eventos de capacitación para la formación de auditores internos en las materias de certificación.

**Artículo 8.** Las empresas que requieran el reconocimiento y/o certificación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación deberán contar con un Manual de Operaciones vigente que integre los elementos que comprueben las acciones aplicadas, la eficacia de los tratamientos, así como las evidencias suficientes y pertinentes, que reflejen la adecuada aplicación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

**Artículo 9.** El Manual de operaciones debe demostrar de manera suficiente la eficacia, congruencia y pertinencia de las medidas preventivas y correctivas aplicadas por las empresas interesadas en obtener el reconocimiento y/o certificación.

### CAPÍTULO III

#### DE LA EVALUACION DE LOS SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS

**Artículo 10.** Las evaluaciones de los Sistemas de Reducción de Riesgos podrán realizarse a petición de parte o por iniciativa de la DGIAAP.

**Artículo 11.** La empresa y/o áreas integrales, por conducto de sus representantes legales podrán solicitar por escrito a la DGIAAP la evaluación del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación implementado en sus unidades productivas y/o áreas integrales. Debiendo utilizar para ello el formato número 1 (solicitud de evaluación).

**Artículo 12.** La DGIAAP emitirá respuesta dentro los siguientes siete días hábiles asignando un número de expediente en caso de que la solicitud sea procedente.

**Artículo 13.** La evaluación se realizará por un Tercero Especialista Autorizado por la DGIAAP, en un plazo máximo a 15 días hábiles, contados a partir de la notificación de la procedencia de la evaluación.

**Artículo 14.** El personal oficial de la DGIAAP podrá realizar la evaluación del Tercero Especialista Autorizado o de la empresa, de manera simultánea al proceso que el Tercero Especialista Autorizado realice.

**Artículo 15.** El Tercero Especialista Autorizado recabará las evidencias objetivas suficientes, pertinentes y oportunas que demuestren el cumplimiento de los requisitos técnicos descritos aplicables en el anexo de los presentes lineamientos, debiendo emitir un Dictamen de Verificación.

**Artículo 16.** El SENASICA, a través de la DGIAAP vigilará la aplicación de los requisitos técnicos durante el proceso de producción.

**Artículo 17.** La evaluación a petición de parte será con fines de reconocimiento y/o certificación y se realizará de la siguiente forma:

- a. El Tercero Especialista Autorizado enviará a la DGIAAP la solicitud para evaluación, Dictamen de Verificación de las empresas, unidades productivas o áreas evaluadas anexando lo siguiente:
  - i. Dictamen de Verificación practicada por el Tercero Especialista Autorizado, el cual debe incluir los hallazgos observados, acorde a lo descrito en el anexo 5 de la sección anexos de los presentes lineamientos.
  - ii. Plan de Auditoria aplicado.
  - iii. Plan de criterios de Auditoria.
  - iv. Evidencias objetivas que sustenten el cumplimiento de los criterios de auditoría.
  - v. Resultados de la validación de procedimientos.

- b. Los documentos referidos en el inciso anterior deben enviarse en forma impresa o en electrónico (formato PDF), debidamente validados por la empresa y el Tercero Especialista Autorizado mediante sus firmas autógrafas.
- c. Los documentos que sustenten el cumplimiento y demostración de la eficacia de las acciones aplicadas deberán corresponder a los últimos tres meses, aunque el Tercero Especialista debe evaluar el desempeño de la empresa según la amplitud en tiempo y espacio del sistema aplicado.
- d. La DGIAAP evaluará la información remitida por el Tercero Especialista Autorizado y emitirá dos reportes de observaciones: uno al Tercero Especialista y otro a la empresa, en los casos donde esto se amerite.
- e. Cuando exista duda sobre la validez, autenticidad, pertinencia u oportunidad de las evidencias enviadas, la DGIAAP solicitará a la empresa información adicional o la comparecencia del Tercero Especialista Autorizado para validar, sustentar o ampliar la información.
- f. La empresa dispondrá de hasta 45 días hábiles para implementar las acciones correctivas en las unidades productivas y enviará evidencia suficiente, oportuna y pertinente del cumplimiento a la DGIAAP.
- g. La DGIAAP nulificará las solicitudes cuyas observaciones no hayan sido atendidas en el periodo indicado en el punto anterior.

**Artículo 18.** La DGIAAP realizará evaluaciones a las empresas cuando:

- a. Su producto sea sospechoso de causar un brote de Enfermedades Trasmitidas por Alimentos en el territorio nacional o el mercado internacional.
- b. Su producto sea detectado de manera recurrente (al menos en dos ocasiones) como portador de un contaminante de tipo biológico, químico y/o físico por autoridades sanitarias locales o extranjeras.
- c. A petición del sector productivo, por conducto de Consejos Estatales o Nacionales de Sistemas Producto u Organismos Auxiliares reconocidos por la DGIAAP.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DE LA VERIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE REDUCCION DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN**

**Artículo 19.** El personal oficial de la DGIAAP, Organismos de Certificación y/o unidades de verificación realizarán verificaciones ordinarias y extraordinarias en términos de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y la Ley Federal de Sanidad Vegetal, con objeto de constatar el cumplimiento de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales, éstas se llevarán a cabo en las empresas que obtengan el reconocimiento y/o certificación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

**Artículo 20.** La DGIAAP realizará las verificaciones de manera aleatoria y podrá suspender o revocar en cualquier tiempo y lugar, sin responsabilidad alguna, los certificados o reconocimientos que se hayan expedido, así como aplicar las medidas necesarias.

**Artículo 21.** El personal oficial de la DGIAAP, organismos de certificación y/o unidades de verificación expresarán el resultado de las verificaciones que realicen a través de un Dictamen de Verificación que presente los resultados de los servicios de verificación prestados, así como cualquier otra información relevante; dicho Dictamen tendrá la calidad de reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

**Artículo 22.** El Organismo de certificación o Unidades de Verificación, conservará, por un período de 5 años, copia de los Dictámenes de Verificación que emita, así como toda la documentación que avale la información asentada en el mismo. Esta información podrá ser requerida por la DGIAAP en cualquier momento.

**Artículo 23.** En caso de que algún interesado tenga inconformidad respecto al resultado de la verificación, podrá solicitar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la entrega del mismo, una revisión del resultado por parte de la DGIAAP, Organismo de Certificación ó Unidad de verificación.

## CAPÍTULO V

### DE LA CERTIFICACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES

**Artículo 24.** El SENASICA, por conducto de la DGIAAP y siempre que cumplan con los requisitos correspondientes, reconocerá y certificará los siguientes esquemas:

- a. Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola bajo la modalidad de empresas.
- b. Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola bajo la modalidad áreas naturales e integrales.
- c. Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola bajo la modalidad áreas con aplicación de Buen Uso y Manejo de Agroquímicos.

**Artículo 25.** El certificado de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola bajo la modalidad de empresa se emitirá en cumplimiento a lo descrito en el anexo 1 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

**Artículo 26.** El certificado de áreas se emitirá cuando éstas demuestren la aplicación de los requisitos técnicos requeridos establecidos en el anexo 3 “Requisitos generales para el reconocimiento de áreas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales.”.

**Artículo 27.** El SENASICA emitirá el reconocimiento en Buen Uso y Manejo de Agroquímicos al grupo de Unidades Productivas que cumplan con lo siguiente:

- a. Integrado bajo la modalidad de áreas.
- b. Que cada unidad productiva cumpla con lo dispuesto en el anexo 4: “Requisitos Generales para el Reconocimiento de Áreas con aplicación del Buen Uso y Manejo de Agroquímicos.”.

**Artículo 28.** Las áreas propuestas por las empresas deberán ser evaluadas por un Tercero Especialista Autorizado por la DGIAAP o por personal oficial debiendo cumplir con lo dispuesto en el Capítulo 3 y 4 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

## CAPÍTULO VI DEL CERTIFICADO

**Artículo 29.** La DGIAAP emitirá un certificado electrónico sobre Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales a las empresas o áreas que demuestren el cumplimiento total (100%) de los requisitos técnicos requeridos en los anexos aplicables.

**Artículo 30.** Su vigencia será de dos años para productos perennes y bajo invernadero, siempre que se produzcan en el mismo espacio, debiendo realizarse anualmente, una evaluación interna por un Profesional coadyuvante y una evaluación externa, esta última por un Tercero Especialista Autorizado.

**Artículo 31.** Para el caso de los productos de ciclo corto, menores a un año tendrá una vigencia que comprende hasta el periodo que incluya el ciclo productivo, entendiéndose por ello, el ultimo día de cosecha y/o empaçado en campo del producto.

**Artículo 32.** La DGIAAP mantendrá la vigencia del certificado siempre y cuando se demuestre con claridad y suficiencia técnica que mantiene la adopción del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación mediante una evaluación interna y externa.

**Artículo 33.** La DGIAAP podrá requerir el apoyo de los Organismos Auxiliares reconocidos en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

**Artículo 34.** La DGIAAP podrá revocar de manera inmediata la vigencia del certificado cuando ocurra lo siguiente:

- a. No se mantengan las medidas preventivas durante el proceso productivo.
- b. Se proporcione información falsa sobre la cual se pretenda obtener la certificación.
- c. Se utilicen criterios, métodos, requisitos técnicos u otros instrumentos que sean propiedad intelectual de un particular o que no estén sustentadas en legislación nacional.
- d. No se evalúe la efectividad de las acciones.

**Artículo 35.** La DGIAAP sustentará la expedición de los certificados mediante el Dictamen de Certificación emitido por el personal oficial que evalúe la solicitud presentada.

**Artículo 36.** La DGIAAP publicará periódicamente a través de la página electrónica el padrón de empresas certificadas.

**Artículo 37.** La DGIAAP podrá evaluar las solicitudes de las empresas en la Entidad Federativa donde éstas se localicen, por lo cual notificará con 10 días hábiles de anticipación al Organismo Auxiliar y al interesado.

**Artículo 38.** Las auditorias y evaluaciones serán realizadas por Terceros Especialistas Autorizados y como resultado de ello el SENASICA expedirá la certificación a las empresas o áreas que demuestren el cumplimiento de los criterios técnicos requeridos en el Capítulo 1, 3 y 4.

## CAPÍTULO VII DEL DISTINTIVO NACIONAL

**Artículo 39.** Los productos certificados en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales deberán usar el Distintivo Nacional creado por SENASICA para tal efecto.

## CAPÍTULO VIII

### DE LA VIGILANCIA DE CONTAMINANTES EN PRODUCTOS AGRICOLAS

**Artículo 40.** La DGIAAP aplicará un Programa de vigilancia de contaminantes biológicos y químicos en productos de origen agrícola que hayan obtenido la certificación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

**Artículo 41.** La vigilancia de contaminantes se realizará mediante dos líneas de acción, la auto vigilancia y la vigilancia externa.

**Artículo 42.** La auto vigilancia consiste en evaluar el comportamiento del medio, superficie de contacto viva o no viva y productos que han recibido un tratamiento preventivo para reducir los Riesgos de Contaminación, la cual se aplicará de la siguiente forma:

- a. La vigilancia de residuos plaguicidas en productos vegetales será realizada por las empresas que ostenten el reconocimiento y/o certificación. El margen de aceptación estará acorde a los Límites Máximos de Residuos (LMR) en el territorio nacional y mercado donde se consume el producto. En el caso donde no exista una referencia nacional se tomará como referencia lo dispuesto en los LMR internacionales tomando como base aquel que represente los valores más bajos.
- b. La vigilancia de contaminantes de origen biológico debe realizarse por la empresa que ostente el reconocimiento y/o certificación y constituye una medida de evaluación de la eficiencia de los tratamientos aplicados. Los medios y superficies que deben ser evaluados se señalan en el anexo 1 de los presentes lineamientos.
- c. La vigilancia de contaminantes de residuos químicos e indicadores de contaminación fecal en las áreas con aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación estará a cargo del responsable técnico. La acción debe estar documentada a través de procedimientos, registros y gráficos de comportamiento.
- d. La vigilancia de metales pesados en fuentes generales de agua de las cuales se abastecen las Unidades Productivas reconocidas o certificadas será responsabilidad de los Organismos Auxiliares. Para ello deben tomar como base lo dispuesto en la NOM-127-SSA1-1994 de la Secretaría de Salud. La vigilancia tendrá una frecuencia bianual.

**Artículo 43.** Cada organismo auxiliar debe elaborar un programa estatal de vigilancia de contaminantes en las unidades productivas y áreas que ostenten un reconocimiento y/o certificación de la DGIAAP.

**Artículo 44.** Los Organismos Auxiliares deben crear una base de datos de los contaminantes identificados en los productos evaluados en su entidad federativa. Esta base integrará los datos generados por la vigilancia que realicen los Organismos Auxiliares, las Unidades Productivas de las empresas reconocidas así como de los Centros de Investigación que realicen la validación de procedimientos.

**Artículo 45.** La vigilancia externa o vigilancia oficial estará a cargo de la DGIAAP la cual estará dirigida a residuos plaguicidas en empresas reconocidas y/o certificadas y esta estará a cargo del Centro Nacional de Referencia de Plaguicidas y Contaminantes del SENASICA, así como vigilancia de Contaminantes biológicos.

**Artículo 46.** La DGIAAP publicará a través de su página electrónica el Programa anual de muestreo por producto que ostente un reconocimiento y/o certificación en cada entidad federativa.

**Artículo 47.** La DGIAAP podrá requerir el apoyo de Organismos Auxiliares en las entidades federativas para dar cumplimiento al programa de muestreo de contaminantes en empresas reconocidas.

**Artículo 48.** La DGIAAP creará una base de datos de los contaminantes químicos identificados en los productos reconocidos y/o certificados en el territorio nacional y propondrá a los Organismos Auxiliares las acciones correctivas que deberán aplicarse.

**Artículo 49.** La presencia de contaminantes químicos prohibidos en alimentos de origen agrícola identificados en puntos de cosecha y/o empaque o en la última fase de producción para su envío al consumo final podrá constituir una causa de la revocación del reconocimiento y/o certificación emitida por SENASICA.

**Artículo 50.** La metodología de muestreo aplicable para la vigilancia de contaminantes químicos será publicada por la DGIAAP a través de su página electrónica.

## CAPÍTULO IX

### DE LA VIGILANCIA DE LOS PRODUCTOS QUE INGRESAN AL TERRITORIO NACIONAL.

**Artículo 51.** La DGIAAP vigilara que los productos que ingresen al territorio nacional no sean portadores de contaminantes de origen biológico, químico y físico, según lo dispuesto en el artículo 47-H de la Ley Federal de Sanidad Vegetal vigente.

**Artículo 52.** Personal oficial o por conducto de un Tercero Autorizado realizara muestreos en puntos de ingreso al territorio nacional para la identificación de residuos plaguicidas, indicadores de contaminación fecal, Salmonella spp y/o Escherichia Coli O157:H7

**Artículo 53.** El procedimiento de muestreo se realizara de acuerdo al Manual de Procedimiento de muestreo de productos vegetales.

**Artículo 54.** La verificación de los productos que ingresen al territorio nacional se realizará en coordinación con la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria en los puntos de ingreso requiriéndose para tal efecto la hoja de requisitos que la DGIAAP emita.

**Artículo 55.** La DGIAAP podrá requerir a los productos de importación el cumplimiento de los requisitos técnicos para el reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales vigentes en el territorio nacional.

**Artículo 56.** Las muestras serán tomadas de manera aleatoria y serán enviadas a Laboratorios Autorizados por la Secretaria de Salud, COFEPRIS y Centro Nacional de Referencia de Plaguicidas y Contaminantes, según el caso.

**Artículo 57.** Los resultados positivos detectados en los productos de exportación será remitidos a la Secretaria de Salud COFEPRIS para su valoración y actos pertinentes previstos en la Ley Federal aplicable.

**Artículo 58.** La DGIAAP podrá suscribir acuerdos con Dependencias Federales o Centros de investigación para la confirmación de las muestras que resulten positivas a la presencia de un contaminante de tipo biológico.

## CAPÍTULO X

### DE LA CAPACITACION Y DESARROLLO DE HABILIDADES.

**Artículo 59.** La DGIAAP promoverá la organización de eventos de capacitación en el territorio nacional de manera directa o a través de Terceros la cual tendrá como propósito el desarrollo de habilidades y capacidades técnicas en las personas físicas y morales relacionadas con los procesos

de implementación, evaluación, capacitación y asistencia técnica en las materias implicadas en el presente instrumento.

**Artículo 60.** La DGIAAP establecerá acuerdos con Instituciones Educativas, Centros de investigación, Organismos Auxiliares o empresas en materia de capacitación y demás personas interesadas que cumplan con lo dispuesto en el anexo 2 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

**Artículo 61.** La DGIAAP publicará a través de su página electrónica el Programa Nacional de Capacitación el cual incluirá todos los eventos de capacitación reconocidos a Terceros y los que Organiza la propia institución.

## **CAPÍTULO XI LA AUTORIZACION DE TERCEROS**

**Artículo 62.** La DGIAAP reconocerá, aprobará y autorizará a personas físicas y morales según lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Vegetal.

**Artículo 63.** Las personas físicas y morales que podrán ser reconocidos, autorizados y/o aprobados son los siguientes:

- a. Terceros Especialistas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación
- b. Organismos Auxiliares en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.
- c. Coordinadores y Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación
- d. Laboratorios para diagnóstico de residuos plaguicidas.
- e. Unidades de Verificación
- f. Organismos de Certificación.

**Artículo 64.** La Autorización de Terceros se realizara en base a lo dispuesto en el anexo 2 de la sección anexos de los presentes lineamientos.

## **CAPÍTULO XII RECONOCIMIENTO Y ACUERDOS DE ARMONIZACION**

**Artículo 65.** La DGIAAP en apego a lo previsto en el artículo 47-I de la Ley Federal de Sanidad Vegetal podrá reconocer otros esquemas de reconocimiento y/o certificación en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales que cumplan con lo dispuesto en el presente instrumento técnico y documentos anexos.

**Artículo 66.** La DGIAAP publicará a través de su página electrónica el procedimiento que podrán aplicar las personas y entidades gubernamentales de otros países para suscribir acuerdos en materia de Reconocimiento de modelos para Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

**Artículo 67.** La DGIAAP reconocerá como “Sistema Armonizado con el Sistema Federal” a los esquemas de Reconocimiento y Certificación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación privados del país, siempre y cuando cumplan con el 100% de los requisitos requeridos en el instrumento regulatorio publicado para tal efecto.

**Artículo 68.** La DGIAAP evaluará anualmente los Sistemas reconocidos en el territorio nacional y de otros países renovando o revocando este Reconocimiento en función del cumplimiento de los criterios técnicos establecidos en el instrumento regulatorio publicado para tal efecto.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **DE LA EVALUACION DE RESULTADOS O DE LA IMPLEMENTACIÓN**

**Artículo 69.** La DGIAAP realizará una evaluación anual de las operaciones técnicas descritas en el presente instrumento y documentos anexos en el territorio nacional e implementará las acciones correctivas pertinentes y suficientes para asegurar la eficaz ejecución y cumplimiento de lo dispuesto.

Cualquier incumplimiento a los supuestos anteriores será motivo de rechazo y por ende cancelación de todos sus derechos generados con antelación, motivo por el cual su proceso será considerado como nueva autorización.

### **TRANSITORIO**

**ÚNICO.** Los presentes Lineamientos entrarán en vigor el día después de su publicación

Ciudad de México, Distrito Federal dos mil diez.

## ANEXOS

- 1: Requisitos Generales para el Reconocimiento y Certificación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola.
- 2: Manual de procedimientos que establece los criterios y requisitos que aplicara la DGIAAP para el reconocimiento de personas físicas y morales como Terceros Autorizados en materias relacionadas con los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación de alimentos de origen agropecuario y pesquero así como plaguicidas de uso agrícola
- 3: Requisitos Generales para la aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación bajo la modalidad de áreas naturales y áreas integrales.
- 4: Requisitos Generales para el Reconocimiento de áreas con aplicación de Buen Uso y Manejo de Agroquímicos en la producción primaria de vegetales.
- 5: Procedimiento para la Auditoria de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Alimentos de Origen Agrícola.