MOVER MÉXICO

ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LOS LINEAMIENTOS PARA LA OPERACIÓN ORGÁNICA DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS (Lineamientos).

Guía de entendimiento para la Implementación del *Sistema de Certificación Orgánica Participativa*.

2018

Í N D I C E

1. Introducción 1

2. Objetivo 1

3. Alcance 1

4. Definiciones y acrónimos 1

5. Marco normativo 2

6. Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa (SCOP)..... 3

7. Criterios generales para formar un SCOP 3

8. Proceso de operación del CCOP 7

9. Criterios específicos para ser un operador orgánico del sistema de certificación participativa 9

10. Solicitud de Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa (Trámite.-SENASICA-04-044) 17

11. Conclusión 18

BIBLIOGRAFÍA 18

O-SQ-F-05.- SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE CERTIFICACIÓN PARTICIPATIVA 19

LISTA NACIONAL DE SUSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA OPERACIÓN ORGÁNICA AGROPECUARIA 20

ANTEPROYECTO

1. Introducción

El sistema de certificación orgánica participativa (SCOP) de acuerdo a lo establecido en la ley de Productos Orgánicos en México (LPO) se trata de un sistema de certificación implementado por un grupo de pequeños productores o familias organizadas para la producir y comercializar sus productos a través de tianguis o mercados establecidos, para la venta a nivel local y/o nacional y esta se trate directamente de productor a consumidor final de forma directa.

Estos sistemas de certificación participativa actualmente están cobrando gran relevancia al contar con gran variedad de productos "orgánicos", que están ofertando en los tianguis o mercados para cubrir la demanda del consumidor final, asimismo porque a través de evidencia documentada han logrado demostrar que la integridad de orgánica del producto se mantiene desde su producción hasta la exposición y venta final.

El SENASICA reconoce aquellos SCOP que tienen bien definidos procedimientos documentados sobre el proceso de certificación participativa, y que a través de estos sea posible constatar que los pequeños productores implementan prácticas de manejo, nutrición de cultivos, control de plagas y enfermedades, practicas de cosecha, transporte, procesado, empacado y/o etiquetado, etc., atendiendo los principios y criterios de producción orgánica, que se encuentran establecidos en la LPO.

Al respecto, es necesario fortalecer a todos los interesados en formar un SCOP, emitiendo documentos de consulta para facilitar la comprensión de los instrumentos normativos para el cumplimiento de criterios y requisitos establecidos en la LPO para alcanzar el reconocimiento al SCOP, es por ello que el SENASICA emite esta guía de orientación para el entendimiento en la implementación de la LPO.

2. Objetivo

La Guía es aplicable a cualquier persona física o moral que tenga el interés en la certificación orgánica de la producción vegetal, bajo la Ley de Productos Orgánicos

Orientar a todos los organismos interesados en obtener el reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa cuales son los requisitos y procedimientos que puedan ser aplicados por los interesados para obtener el registro ante SENASICA.

3. Alcance

La Guía es aplicable a grupo de pequeños productores o familias organizadas que busquen implementar el sistema de certificación participativa, así como a cualquier operador orgánico que desee formar parte de algún sistema de certificación orgánica participativa.

4. Definiciones y acrónimos

Para los fines que se establecen en la guía, además de otras definiciones contenidas en la Ley de Productos Orgánicos y demás disposiciones aplicables, deberá entenderse como:

CCOP: comité de certificación orgánica participativa

ANTEPROYECTO

Lineamiento: Acuerdo por el que se dan a Conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias.
Lista Nacional: El listado de insumos y métodos clasificados como permitidos, restringidos o prohibidos en toda la cadena productiva de la operación orgánica, dispuestos en la regulación nacional y publicados en la página web del SENASICA
LPO: Ley de Productos Orgánicos.
Plan orgánico: documento en que se detallan las etapas de la producción y el manejo orgánico e incluye la descripción de todos los aspectos de las actividades de producción orgánica sujetos a observancia de acuerdo con esta Ley y sus disposiciones reglamentarias;
Integridad orgánica: Cualidad de un producto orgánico obtenido de acuerdo a la Ley, la cual deberá ser mantenida durante la producción y manejo hasta el punto final de venta, protegerlo del mezclado que pueda ocurrir con un producto no orgánico o por contacto con sustancias prohibidas; para que el producto final sea etiquetado y/o comercializado como orgánico, hasta su llegada al consumidor;
Operación orgánica: Actividad o conjunto de actividades relativas a la producción, elaboración, procesamiento, empacado, re-empacado, transportación, distribución, comercialización, etiquetado, re-etiquetado, exportación e importación de productos orgánicos, y
Producto Orgánico: Aquel que se obtiene conforme a los sistemas de producción y procesamiento establecidos en la LPO y las disposiciones que de ella deriven.
RLPO: Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos.
SCOP: Sistema de Certificación Orgánica Participativa
Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria.
Certificado Orgánico Participativo: Documento que expiden las organizaciones de pequeños productores organizados o de la producción familiar con el cual se asegura que el producto fue producido y/o procesado conforme a la Ley de Productos Orgánicos y sus disposiciones reglamentarias.

5. Marco normativo

- **Ley de Productos Orgánicos.**

Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero del 2006, en donde se establecen entre el ámbito de atribución la de promover y regular los criterios y/o requisitos para el reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa.

- **Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos.**

Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de abril de 2010, en donde se establece la reglamentación de la Ley de Productos Orgánicos.

- **Acuerdo por el que se da a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias.**

Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 2013, en donde se establecen entre el ámbito de atribución la de normar la operación orgánica bajo el sistema orgánico participativo.

ANTEPROYECTO

6. Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa (SCOP)

Se trata del proceso a través del cual la Secretaría a través del SENASICA, constata que el grupo de pequeños productores, se encuentran organizados con un mínimo de recursos humanos, que tienen conformado un comité de certificación para operar un Sistema de Certificación Orgánica Participativa, aplicando procedimientos y formatos para documentar el cumplimientos de los principios, criterios y requisitos de producción orgánica establecidos en la LPO, asimismo los productores que lo integran se encuentran sujetos a control y vigilancia por el citado comité, desde la producción hasta la exposición y venta directa del producto orgánico en mercados o tianguis para el consumidor final.

7. Criterios generales para formar un SCOP

Figura asociativa
Para darle certeza al SCOP implementado por la organización de pequeños productores, deberán estar constituidos legalmente, para dar formalidad a la constitución, esta puede realizarse a través de un notario público o un Fedatario Público, este ultimo podrá ser un Presidente Municipal o alguna otra autoridad local, quienes darán validez y harán constar la autenticidad de la constitución y de los documentos con los cuales operará el SCOP, el número de integrantes y la forma de incluir a nuevos miembros, el nombramiento del representante del CCOP, así como de quienes lo integrarán, las responsabilidades y obligaciones del comité y de todos los integrantes, así como del objeto social que indique la operación de un SCOP.

Comité de certificación participativa CCOP.
El CCOP, deberá estar conformado por al menos 3 personas quienes serán responsables de garantizar y asegurar el cumplimiento de los principios, criterios y requisitos para la certificación orgánica participativa establecidos en la LPO, como parte del comité podrán contar con la participación de consumidores, técnicos (investigadores o académicos de alguna universidad o dependencia gubernamental) o de la sociedad civil (público en general) con conocimiento del tema de productos orgánicos.

El CCOP deberá actuar en base a los siguientes principios:

- **Confidencialidad:** Deberá guardar la debida discreción respecto a las informaciones y datos que obtengan en el ejercicio de sus actividades de visitas de acompañamiento y certificación orgánica participativa a personas distintas de los operadores de que se traten y de la vigilancia de la instancia de control responsable en la Secretaria;
- **Transparencia:** Ser un SCOP que genere confianza en la medida que establece procesos accesibles, claros, objetivos y de fácil entendimiento para la implementación de la Certificación Participativa.
- **Descentralización:** Participación activa de todos los integrantes del SCOP, designación e intercambio de roles establecidos en el reglamento operativo y en el acta que les da constitución formal.
- **Horizontalidad:** No existan jerarquías, el SCOP permita la integración y participación activa de todos los integrantes en todos los niveles.
- **Participación:** Integración de todos los miembros, con las mismas oportunidades de voz y voto en la toma de decisiones relacionadas con la implementación del SCOP.
- **Confianza:** Actuar en base a principios de ética y trasparecía que se manifieste en el actuar del SCOP en su conjunto, les permitirá estrechar vínculos con los consumidores

ANTEPROYECTO

finales estableciendo relaciones basadas en la certeza y seguridad en los proceso que aplican.

- **Aprendizaje:** Que se trasmita el conocimiento, habilidades, destrezas, conductas, valores y experiencias de cada integrante del SCOP, para que sea un proceso de mejora continua.
- **Soberanía alimentaria**: Que a través de la oferta de productos producidos de forma ecológica, se ponga a disposiciones una gran variedad de alimentos producidos de forma orgánica, en función de la demanda local, estableciendo mecanismos de venta directa a consumidor final.
- **Adaptabilidad:** Que sea capaz de conseguir un ambiente en armonía entre los miembros que forman parte del SCOP, así como de los diferentes actores con los que mantendrá constante relación, como los consumidores finales y público en general
- **Simplificación:** Que implemente procedimientos claros, sencillos y objetivos que faciliten su aplicación y cumplimiento con lo establecido en la normativa aplicable para la certificación participativa.

Currículum organizacional

Es un documento en el cual se describe brevemente la historia de la organización, quienes la integran, a que se dedican, como está constituida jurídicamente y debe incluir misión, visión y valores por los que se rigen.

Reglamento interno

Es el documento por el cual se establecen reglas de convivencia y operación entre los miembros de la organización y se define entre ellos mismos. Para la elaboración de este reglamento es conveniente que se definan las disposiciones generales tales como obligaciones y derechos de los integrantes de la sociedad, los códigos a los que se van a comprometer a cumplir, las sanciones que se tomarán en caso de incumplimiento del mismo, etc.

Manual de operaciones (Procedimientos)

Descripción de los pasos ordenados y detallados (a seguir por los productores para formar parte de la "SCOP", desde la solicitud, requisitos, revisión documental, las visitas de acompañamiento, monitoreo y obtención de certificados o dictámenes.

En este punto no solo aplica el *procedimiento de certificación orgánica participativa*, los procedimientos que deberán establecer será de acuerdo a los alcances para los cuales solicita el reconocimiento para la certificación orgánica participativa, además de atender algunos criterios importantes por ejemplo: procedimientos específicos para la revisión del uso de insumos permitidos, criterios para el reconocimiento retroactivo al periodo de conversión, criterios para verificación del uso de semillas y material vegetal de propagación, rastreabilidad, evaluación de etiquetado, calculo de ingredientes y uso del término orgánico, así como de la atención a quejas, denuncias, sugerencias o cualquier inquietud que el sector pueda manifestar, relacionado al quehacer del SCOP reconocido.

El procedimiento que le aplique a cada operador orgánico en particular está relacionado con el ámbito de producción al cual se dedique y que de cumplimiento con el apartado específico del Lineamiento relacionado al producto que desee forme parte del SCOP.

ANTEPROYECTO

Descripción de infraestructura
Descripción del equipo y/o material con el que cuenta para trabajar la organización ya sean vehículos, lugar donde se encuentra la administración o el punto de venta, equipo de oficina, materiales o herramientas o cualquier equipo e infraestructura de apoyo para el buen funcionamiento del SCOP, la descripción anterior puede enlistar mas no limitarse a equipo propio, rentado y/o prestado por algún miembro del SCOP.

Relación del equipo técnico de inspección
Deberá tener expedientes de cada integrante del CCOP donde integre una breve descripción de quienes conforman el comité de inspección (nombre, ocupación y posición dentro de la organización (productor, procesador, comercializador), trayectoria académica de ser el caso, capacitaciones o experiencias en la materia, lo anterior relacionado en el ámbito de productos orgánicos.

Descripción de los sistemas de supervisión y evaluación de las operaciones orgánicas.
Descripción de los criterios y procedimientos que lleva a cabo la organización para la supervisión de los procesos de producción dentro del "SCOP". Por ejemplo el procedimiento para la Inspección (visita de acompañamiento) y procedimiento para dar seguimiento a operaciones clasificadas con incumplimientos menores, para este ultimo procedimiento debe establecer criterios que le permitan identificar claramente las características de cada operación las cuales ubicaran al productor en determinado nivel de riesgo de incumplimiento con los Lineamientos para la operación orgánica.

De acuerdo a la información obtenida en visita de acompañamiento y al reporte de vista el CCOP emitirá el dictamen a los solicitantes como: operador certificado; operador con incumplimientos menores, mientras que a operadores en incumplimientos mayores el CCOP dará carta de negación de la certificación indicando los incumplimientos y reiterando la disponibilidad de asesoría y capacitación dirigidas para lograr una producción orientada hacia la producción orgánica y pueda formar parte del SCOP.

Formatos de apoyo en la implementación del SCOP.
Entre los formatos con los que puede apoyarse para implementar el procedimiento de certificación orgánica participativa podrá aplicar mas no limitarse a los siguientes:

- Formato de notificación de inspección
- Formato con plan de inspección
- Formato de inspección
- Formato de reporte de inspección
- Formato de dictamen del CCOP
- Formato de notificación de resultado de certificación
- **Plan orgánico:** Documento donde se pueda revisar la información que establece el artículo 7 y 217 del acuerdo de lineamientos.

Los antecedentes o historial de manejo, antes de tomar la decisión de la producción orgánica.
Los insumos utilizados en la unidad de producción agropecuaria de los últimos tres años; antes de tomar la decisión de la producción orgánica.
Las semillas o material vegetal de propagación que utilizara o animales para producción de sus productos o subproductos, indicando el origen y demás información que demuestre la procedencia.

ANTEPROYECTO

La lista de insumos que utilizara en manejo orgánico: indicando su composición, fuente, lugar donde se utiliza, documentación comercial disponible y etiqueta de los siguientes insumos;

- Para el abonado o la nutrición de las plantas,
- Para el manejo de plagas, enfermedades, hongos, bacterias, virus, arvenses etc.;
- Insumos de uso veterinario para la producción animal.
- Insumos que utilizara en el procesamiento.
- Otros.

Un programa de actividades que contenga las nuevas prácticas de manejo que implementara en el proceso de conversión, por ejemplo:

- Rotación de cultivos,
- Manejo de estiércol,
- Manejo del ganado,
- Plan de producción de forrajes,
- Manejo de plagas y enfermedades,
- Condiciones ambientales: conservación de suelos, manejo del agua,

Todas las anteriores incluyendo la frecuencia con la que se llevarán a cabo.

La herramienta y maquinaria utilizada en la operación orgánica la cual deberá diferenciarse de la utilizada en la producción convencional y cuando esto no sea posible, la herramienta y maquinaria utilizada, deberá ser limpiada para prevenir contaminación, antes de ser utilizada en las operación orgánica.

Una descripción completa del sistema de registro implementado, con la finalidad de rastrear el origen de la materia prima o producto con certificado orgánico participativo.

Una descripción de las prácticas administrativas y barreras físicas establecidas por el operador para mantener la integridad orgánica de los productos y prevenir mezcla de productos orgánicos y no orgánicos en una operación paralela; y

Datos sociales determinados por cada Comité

Croquis y/o mapa de la unidad de producción

Croquis y/o mapa de la unidad de procesamiento

- **Formato del Certificado Orgánico Participativo:** El organismo de certificación participativa expedirá un certificado orgánico participativo, una vez que haya determinado que el operador cumple con los requisitos para el cumplimiento de la LPO, en el certificado participativo que emita el SCOP, se deberá leer la siguiente información:

a. Nombre y domicilio del productor orgánico
b. Número de identificación asignado por el CCOP al productor orgánico
c. Numero de certificado orgánico participativo
d. Vigencia del certificado orgánico participativo.
e. Alcance del certificado relacionado con el apartado de la LPO al que da cumplimiento, por ejemplo: Producción vegetal, producción vegetal de recolección silvestre, producción animal (domésticos), producción animal de ecosistemas naturales o no domésticos, producción animal clase insecta, producción clase fungi, procesamiento de productos de las actividades agropecuarias y/o comercialización de productos de las actividades agropecuarias.
f. Producto certificado
g. Lugar y Fecha de expedición del certificado orgánico participativo
h. Podrá incluir el Logo del SCOP, en caso de contar con uno.
i. Denominación, domicilio y número de identificación del SCOP
j. Firma del responsable de emitir los certificados en el SCOP.

ANTEPROYECTO

k. En documento anexo al certificado podrá incluir: Lista de productos certificados en caso de ser varios, superficie, cantidad, volumen o peso certificado entre otros.

Espacio para ofertar los productos orgánicos.
El grupo de productores organizados deben de contar con un espacio para ofertar sus productos en donde vendan y/o entreguen directamente al consumidor o usuario final, esta iniciativa de venta podrá ser a través de un tianguis, mercados u otro que se ajuste al sistema de certificación orgánica con entrega directa al consumidor final.
Para hacer constar que cumplen con el punto anterior es necesario presentar la evidencia de contar con los permisos de uso del espacio en área abierta o cerrada que les permita hacer uso del mismo.

Productos que podrán poner a disposición del consumidor final.

- Productos de origen vegetal o animal que produzca directamente un operador sujeto al control y vigilancia del SCOP, tales productos podrán ser; frutas, hortalizas productos derivados de la producción animal como la carne, huevo, leche y sus derivados etc.

- Productos procesados o preparados en conexión con el punto de venta final, ya que no está permitido producirlo, prepararlo o almacenarlo si no es en conexión con el punto de venta final.

- No debe identificar como parte del SCOP reconocido a productos que no sean directamente producido y/o procesados por los productores que forman parte del SCOP, o que se trate de productos de origen importado.

8. Proceso de operación del CCOP

Revisión de solicitudes
La decisión de certificar o no un producto como orgánico, es a juicio del organismo reconocido por la Secretaría para aplicar la certificación participativa, esta decisión debe ser tomada con base en la información recibida del productor que solicita ser miembro del SCOP en función del producto para el que solicita *Certificado Orgánico Participativo*, esta información debe ser suficiente y ser revisada por al menos un miembro del CCOP, en caso de no cumplir con toda la información o existan puntos donde no se sea posible verificar si dará cumplimiento con las practicas orgánicas para atender los establecido en la LPO, el CCOP notificará por escrito al interesado señalando los incumplimientos, en caso contrario y se observa cumplimiento en la información presentada se programará una visita de acompañamiento para verificar el cumplimiento con la LPO.

Designación de Inspectores Internos
Considerando que una de las responsabilidades del CCOP es la realización de las visitas de acompañamiento a los operadores que le soliciten formar parte del SCOP, el CCOP deberá considerar las aptitudes de los miembros que integran el SCOP, para valorar las competencias para la designación de Inspectores internos, quienes realizarán las visitas de acompañamiento, llevando consigo el material indispensable definido en el procedimiento que para las inspecciones internas implementen.

ANTEPROYECTO

Visitas de acompañamiento (inspección a unidad de producción orgánica)
Una vez revisada la información presentada por el solicitante y designado al personal que participara como inspector en la visita de acompañamiento, es responsabilidad del inspector comunicar a través de escrito libre, correo electrónico o el medio que dispongan para hacer del conocimiento al solicitante que como parte del proceso corresponde realizar un recorrido de verificación a la unidad de producción el cual puede incluir campo y/o sitio donde procesan, para hacer la programación de la visita en acuerdo con el solicitante, definir fecha y tiempo estimado en función del producto para el que solicite la certificación orgánica participativa.

El objetivo de la visita de acompañamiento será revisar el cumplimiento con los lineamientos para la operación orgánica según los apartados que le aplique en función del producto a certificar, verificando los puntos básicos de control orgánico, de higiene en la unidad de producción, uso de insumos, aditivos, entre otros, así como la correcta identificación y etiquetaje de los productos;

Las visitas de acompañamiento no están concebidas como inspecciones, si no como oportunidades para aprendizaje a través del intercambio de experiencias y conocimientos entre todos los actores (operadores, técnicos y operadores, y operadores y consumidores), para asegurar la integridad orgánica de las unidades de producción, así como el desarrollo de las relaciones de confianza entre ellos.

Visitas aleatoria de control o sin previo aviso
El CCOP, podrá efectuar visitas de acompañamiento aleatorias de control como mínimo una vez al año, de preferencia sin previo aviso, esta decisión la tomara el CCOP, en función de una evaluación general y del criterio que defina para ubicar a las operaciones en determinado nivel de riego de incumplimiento con lo establecido en la LPO, por ejemplo: el resultados de certificaciones y/o reporte de visitas de acompañamiento anteriores, afectaciones por eventos extraordinarios derivados del clima, la presencia de algún plaga de importancia cuarentenaria que la Secretaría determine y comunique, por accidentes derivados de circunstancias naturales como incendios, inundaciones, asimismo del tipo de producto certificado, el volumen estimado del producto certificado, el riesgo de sustitución de productos cuando exista producción paralela o si existen denuncias por terceras partes, entre otros.

Recorridos en el punto de venta final (tianguis, mercado, etc)
Para el caso de los puntos de venta final, el CCOP realizará visita aleatorias de control y esta podrá incluir una revisión física completa de la ubicación donde esté instalado el operador seleccionado, quien deberá tener la documentación que como parte del SCOP cuente, asimismo de contar con medio para el trasporte y de almacenamiento de su producto este será incluido en la revisión, tomando nota para quedar asentado en el expediente del operador orgánico miembro del SCOP.

Reporte de la Visitas de acompañamiento
El CCOP debe llenar el reporte de la visita de acompañamiento donde se plasmen los cumplimientos e incumplimientos y tendrá como máximo <u>un mes después de la visita</u> para la entrega del dictamen final, una vez recibido el dictamen de aceptación como miembro del SCOP, el operador quedará sujeto a control y seguimiento en el caso de observar incumplimientos menores por parte del CCOP.

ANTEPROYECTO

Sesiones del CCOP para dictaminar
El CCOP deberá programar sesiones para la revisión de la información presentada por el solicitante y del reporte de la visita de acompañamiento, la información presentada al CCOP deberá ser suficiente para que tome la decisión final sobre la certificación o negación de la misma.
La certificación orgánica participativa que otorgue el CCOP, deberá ser de acuerdo a los alcances en los que fue reconocido, en tanto el certificado que emita el CCOP deberá ser de acuerdo al apartado de los lineamientos con los cuales da cumplimiento el productor; tal como se enlista a continuación:

1. Producción vegetal
2. Producción vegetal de recolección silvestre
3. Producción animal (domésticos)
4. Producción animal de ecosistemas naturales o no domésticos
5. Producción animal clase insecta
6. Producción clase fungi
7. Procesamiento de productos de las actividades agropecuarias
8. Comercialización de productos de las actividades agropecuarias

Lista de operadores del SCOP
El CCOP, deberán tener disponible la lista actualizada con los nombres, productos certificados y las direcciones de los operadores que formen parte de SCOP.

Intercambio de experiencias a nivel nacional o internacional,
EL SCOP reconocido podrá participar en foros o cualquier evento relacionado con la certificación orgánica participativa y ostentar el reconocimiento obtenido tras la implementación del SCOP y dar cumplimiento con la LPO de acuerdo a los apartados que le apliquen o alcances para los que hay solicitado el reconocimiento.

Capacitación
Como parte del proceso de mejora continua el SCOP podrá implementar mecanismo que les permita seguir formando a los operadores que integran al SCOP, asimismo y como apoyo para la Certificación Orgánica Participativa, compartir su experiencia a otros grupos de productores que busquen conformar un SCOP y/o no cuenten con la experiencia suficiente.

Compartir información técnica
Como parte de la difusión del SCOP, podrán participar en eventos relacionados con la producción orgánica, publicación de carteles, trípticos e infografía relacionada con la implementación del SCOP al que pertenecen.

9. Criterios específicos para ser un operador orgánico del sistema de certificación participativa

Preparación del terreno.
Implementar prácticas de labranza que mantengan y/o mejoren las condiciones del suelo, para ello se debe de utilizar el método de labranza que más se ajuste a las demandas de producción, pero siempre buscando conservar la estructura natural del suelo y no intervenir más allá de lo necesario para poder establecer el cultivo.

ANTEPROYECTO

Plan orgánico
El productor orgánico describirá en un documento todo lo relacionado con la producción del producto que desea forme parte del SCOP, para documentar bien del plan orgánico podrá ser asesorado por el CCOP, para que el citado documento cuente con al menos lo detallado en el punto 7 relacionado con el sistema de formatos y registros que el CCOP debe implementar para documentar el proceso de Certificación Orgánica Participativa.

Origen de semilla o material vegetal de propagación
Es importante considerar que la materia prima en la producción vegetal es la semilla orgánica o material vegetativo proveniente de la producción orgánica, y dar preferencia a:

- Variedades nativas o criollas: semillas o material vegetal que es producto de la polinización natural, al azar, al aire libre en el viento con los pájaros o insectos, lo que resulta en plantas que son variadas de forma natural.
- Seguido de Híbridos: semillas que se producen a partir de dos plantas parentales similares y la cruza se ha dado de forma natural sin la intervención de la ingeniería genética.
- Demostrar que proviene de una unidad de producción con manejo orgánico
- Si es de origen comercial dará preferencia a la que cuente con certificado orgánico, para garantizar la procedencia de las semillas.

De preferencia, semillas que sean las mejor adaptadas a las condiciones ambientales o culturales de cada región, aquí aplica el conocimiento y experiencia de los productores al seleccionar la calidad de las semillas a emplear en su unidad de producción

Origen de los animales
El origen de animales debe ser orgánico, sin embargo se permite introducir no Orgánicos para fines de reproducción, lo que deberá estar plasmado en el plan orgánico y el comité de certificación participativa tenga conocimiento, para constatar que la crianza y alimentación sea conforme a lo establecido en la LPO.

Periodo de conversión
Transición de la producción convencional a la Producción Orgánica durante un periodo de tiempo determinado en el que se aplicarán las disposiciones relativas a la producción orgánica.

El SCOP que fue elegido para conducirlo el proceso de certificación orgánica, revisara la solicitud y el plan orgánico y constatará que la documentación se encuentra completa, y que la operación cumple para dar inicio con el periodo de conversión orgánica, durante este tiempo se debe poner en práctica todo lo establecido en el plan orgánico donde se detalló que los suelos no recibirán aplicación alguna de sustancias prohibidas, permitiéndoles pasar por el proceso de depuración de residuos de plaguicidas o agroquímicos.

Durante este periodo todo los productos o subproductos que se deriven de la producción vegetal, no podrán venderse como productos orgánicos o ecológicos ni con prefijos bio, eco, hasta el término del periodo de conversión, momento en el cual el CCOP, verificará a través de una visita de acompañamiento que el manejo de la plantación se ajusta a los principios, criterios y requisitos establecidos en la LPO.

ANTEPROYECTO

Registros de cosecha y almacenamiento
Para facilitar la rastreabilidad, los operadores orgánicos deberán llevar un sistema de registro y control de los productos orgánicos, los registros pueden estar relacionados con fechas de siembra, adquisición de semillas o material vegetal, germinaciones de plantas, practicas de manejo, fertilización y/o control de plagas y enfermedades, cosecha, almacenamiento, trasporte, aplicación de sanitizantes o desinfectantes, empacado, lotes de producción, etc.

Estos registros deben resguardarse por un periodo no menos de 5 años posteriores a haber obtenido el certificado participativo; asimismo deben de estar disponibles para su revisión durante las horas normales de trabajo, cuando sea sujetos a una visita de acompañamiento, suministrando copia en los casos en que determine por el personal que realiza la visita de acompañamiento.

Colecta silvestre de plantas e insectos
Si declara en el plan orgánico que cuenta con un producto animal o vegetal recolectado en un área silvestre o que crece naturalmente en áreas naturales, bosques, o bien de un área de colecta claramente definida, esta área también está sujeta inspección, por ello el productor debe de asegurarse de contar con los permisos o registro vigente de Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, según corresponda.

Practicas para el abonado, enmiendas, acondicionador e inoculantes para la fertilidad del suelo y la nutrición de los cultivos.
Es importante considerar que la agricultura orgánica no centra importancia en los requerimientos de nutrientes de los cultivos, sino en la salud y fertilidad de los suelos, entendiendo que esta condición es indispensable para asegurar la nutrición del cultivo de acuerdo a sus necesidades y a la oferta que un suelo sano pueda proporcionar. Por ello es importante implementar prácticas agronómicas que además de fomentar la conservación de suelos y agua, considere:

a) Prácticas de abonado y de nutrición de los vegetales para favorecer la estructura granular o migajosa del suelo, al desarrollo de microorganismos benéficos y las medidas para mantener o incrementar la fertilidad de los suelos y no sólo de aportar o aplicar directamente nutrientes a la planta.
b) Manejar los requerimientos de nutrientes de los cultivos y fertilidad del suelo por medio de rotaciones, asociaciones de cultivos, cultivos de cobertura o aplicación de material vegetal, animal, microbiológico o mineral.
c) Aplicar material vegetal y/o animal de preferencia composteado para evitar contribuir a la contaminación del agua, de la cosechas y/o del suelo.
d) Utilizar material vegetal o animal transformado en composta o sin compostear, siempre y cuando esté libre de sustancias prohibidas.

Una vez garantizado y haber dado prioridad a la implementación de lo anterior, el productor podrá recurrir al uso de insumos externos que se encuentren permitidos en la Lista Nacional de Sustancias Permitidas para la Operación Orgánica. Anexo 3 de esta guía.

Manejo ecológico de insectos, hongos, virus y bacterias
Para reducir o eliminar el impacto negativo que tendrán insectos, hongos, bacterias, virus y arvenses, en el esquema orgánico se da prioridad al empleo de prácticas agronómicas que contemplen el uso de especies vegetales nativas o variedades adaptadas a los ambientes locales o

ANTEPROYECTO

resistentes, para la disminución del impacto del ataque de plagas y/o enfermedades, además de manejar adecuadamente los suelos, las rotaciones y asociaciones de cultivos, labores culturales oportunas; con control natural; uso de trampas y/o depredadores; preparados naturales de origen vegetal, animal, mineral; control biológico; control físico y/o mecánico, para ayudar a desarrollar resistencia natural de los cultivos a plagas y enfermedades de los cultivos o del suelo, propiciando el desarrollo de los enemigos naturales de las plagas o enfermedades para su control o se reduzca su incidencia, además se recomienda.

- Utilizar variedades de plantas resistentes a las plagas o plantas que se adapten fácilmente, como las plantas nativas de una región.
- Modificar los métodos de irrigación, fertilización y cuidado del cultivo.
- Hacer cambios en el entorno para privar a las plagas del alimento, agua, refugio u otros elementos que necesitan para prosperar.
- Eliminar a los insectos usando trampas o podando las partes infestadas de las plantas.
- Dejar que los insectos benéficos actúen contra las plagas.
- Utilizar sustancias permitidas para el control de virus, insectos, bacterias y hongos.

Manejo de arvenses

El control integrado de malezas considera métodos de control cultural, biológico, químico, y/o mecánico, que se encuentren en la Lista Nacional, como único medio posible para enfrentar las malezas, siendo aquí donde radica la importancias del monitoreo de la malezas que podrían estar teniendo mayor incidencia y competitividad por nutrientes con el cultivo, en este sentido el monitoreo consiste en conocer el tipo de maleza a combatir, su ciclo de vida y el periodo de producción de semilla, para prevenir y/o evitar en la medida de lo posible se multipliquen.

- **Control Cultural**

Para el control cultural, las prácticas que se han identificado en las operaciones orgánicas consideran lo siguiente: elección de variedades para el cultivo, semilla limpia, rotación de cultivos o intercalado, nutrición adecuada de acuerdo a las necesidades del cultivo, plantación en la época adecuada, control de plagas y enfermedades en tiempo y forma, evitar estancamientos de agua próximos al cultivo.

- **Control Biológico**

Existen enemigos naturales de las plantas que en busca de alimento ayudan a combatir el crecimiento de las mismas, es importante que el productor observe si existen enemigos naturales para propiciar a su conservación.

- **Control mecánico**

Para el control mecánico, se puede realizar la destrucción física de la maleza de forma directa a través del control manual o uso de herramientas adecuadas orientado a la labranza mínima, también se pueden emplear coberturas vegetales (leguminosas y vegetales silvestres) para favorecer la menor exposición del suelo a los rayos solares e impidiendo la rápida germinación de las semillas que se encuentran depositadas en el suelo.

Alimentación animal

Cuando no exista suficiencia de alimento, los animales pueden ser movidos hacia otras zonas que cuenten con el reconocimiento orgánico, siempre y cuando este declarada la nueva zona en el plan orgánico.

ANTEPROYECTO

Y cuando se trate de años críticos de escases de alimento o catástrofe natural, se podrá hacer uso de alimento que este fuera de la unidad de producción de acuerdo al siguiente orden de preferencia:

- Alimento de origen orgánico
- Alimento en conversión a orgánico
- Alimento de ganadería extensiva

También se permite del siguiente origen siempre y cuando el operador orgánico participativo incluya en su Plan Orgánico la evidencia de que les resulte imposible obtener alimentos de origen Orgánico:

- Alimento de origen natural
- Alimento de agricultura tradicional
- Alimento proveniente de agricultura convencional o intensiva

Control de Plagas en almacenes

En caso de que los productores identifiquen plagas en los almacenes y/o instalaciones en general, destinados para procesamiento, deberán desarrollar o aplicar cualquiera de las siguientes medidas:

1. **Preventivas:**

Eliminar el hábitat de la plaga o condiciones que ayuden a su desarrollo, fuentes de alimentos y áreas de reproducción;

Prevenir su acceso eliminado factores ambientales tales como temperatura, iluminación, humedad, atmósfera y circulación del aire, para prevenir reproducción de la plaga.

2. **De manejo:**

Controles mecánicos o físicos como trampas, iluminación, o sonido.

Atrayentes o repelentes usando substancias no sintéticas o sintéticas permitidas en el Cuadro 2 del ANEXO 3 de esta guía.

3. **De control:**

El productor deberá de utilizar envases limpios y en buenas condiciones, se utilizarán envases de fibra vegetal, vidrio, madera, cartón o de material grado alimenticio, su uso será exclusivo para productos orgánicos, que protejan la integridad orgánica del producto orgánico

Etiquetado

Los productos terminados con certificado orgánico participativo se deben comercializar en envases o recipientes adecuados y que impidan la sustitución de su contenido. Los envases deben tener a la vista la etiqueta que identifique al producto e información que lo vincule con el productor orgánico participativo ya sea el nombre del productor o la operación o algún otro sistema de número o código que el SCOP implemente.

Para productos **FRESCOS**: el etiquetado con denominación orgánica debe cumplir con los siguientes aspectos:

a. Producto "**100% Orgánico**" debe contener 100% de los ingredientes producidos orgánicamente, excluyendo agua y sal, asimismo no puede hacer uso de sustancias de los cuadros 3, 4 y 5 de la Lista Nacional.

ANTEPROYECTO

b. Producto "**Orgánico**" debe contener al menos 95% de los ingredientes producidos orgánicamente conforme a criterios y requisitos de producción orgánica, excluyendo agua y sal., asimismo puede contener hasta un 5% de ingredientes incluidos en el Cuadro 3, 4 o 5 de la Lista Nacional, cuando no estén disponibles comercialmente en forma orgánica.

Para productos **PROCESADOS**: para conocer qué término orgánico deben plasmar en el etiquetado el CCOP debe evaluar las etiquetas y realizar el cálculo del % de ingredientes orgánicos en el producto final, para autorizar el término a emplearse en la etiqueta:

1. Si se trata de un producto: "100% orgánico":

A. El producto:

- Debe contener 100 por ciento de ingredientes producidos orgánicamente conforme al ALOOaa, excluyendo agua y sal.

B. La etiqueta DEBE mostrar:

- Mostrar la lista de ingredientes.
- La leyenda de: "Certificado como orgánico por…" el SCOP reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
- No se pueden usar únicamente el sello del SCOP para cumplir con este requisito.

C. La etiqueta puede:

- Mostrar el término "% orgánico"
- Portar el sello del SCOP reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
- Mostrar el domicilio comercial del SCOP reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.

2. Si se trata de un producto: "ORGÁNICO"

A. El producto:

- Debe contener al menos 95% de ingredientes producidos orgánicamente, excluyendo agua y sal.
- Puede contener hasta un 5% de ingredientes incluidos en los Cuadro 3, 4 y/o 5 de la Lista Nacional, cuando no estén disponibles comercialmente en forma orgánica.
- Deben estar libres de sustancias prohibidas.
- No debe contener sulfitos añadidos.

B. La etiqueta DEBE mostrar:

- Mostrar la lista de ingredientes orgánicos.
- El agua y la sal, incluidos como ingredientes, no se podrán identificar como orgánicos.
- Indicar en la parte inferior el nombre y la dirección del productor miembro del SCOP.
- Mostrar en la parte inferior la declaración: "Certificado como orgánico por….", el SCOP reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
- No se pueden usar únicamente el sello del SCOP para cumplir con este requisito.

C. La etiqueta PUEDE mostrar:

- Mostrar el término "orgánico"
- Portar el sello del SCOP reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
- Mostrar el domicilio comercial, dirección de Internet o número de teléfono del SCOP reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.

ANTEPROYECTO

3. Si se trata de un producto: "Elaborado o Hecho con Ingredientes Orgánicos"

A. El producto:

- Deberá contener no menos del 70 % de ingredientes producidos orgánicamente, excluyendo agua y sal.
- No debe contener sulfitos añadidos, excepto, el vino (puede contener dióxido de azufre).
- puede contener hasta 30% de Ingredientes de los Cuadro 3, 4 y/o 5 de la Lista Nacional, o ingredientes agrícolas producidos no orgánicamente u otras substancias, incluyendo levadura.

B. La etiqueta PUEDE mostrar:

- El término **"Elaborado o Hecho con… orgánicos"** (ingredientes especificados o grupos de alimentos).
- "X% orgánico" o "X% de ingredientes orgánicos".
- El domicilio comercial, dirección de Internet o número de teléfono del SCOP reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.

4. Si se trata de un producto que tiene algunos ingredientes orgánicos:

A. El producto:

- Puede contener menos del 70% de ingredientes orgánicos, excluyendo agua y sal.
- Puede contener 30% o más de Ingredientes de los Cuadro 3, 4 y/o 5 de la Lista Nacional o Ingredientes agrícolas producidos no orgánicamente, siempre y cuando no contenga el mismo ingrediente orgánico y convencional, y otras substancias, incluyendo levadura.

B. La etiqueta DEBE mostrar:

- Demostrar una declaración de ingredientes cuando se usa la palabra orgánica.
- Identificar ingredientes orgánicos como "orgánico" en la declaración de ingredientes cuando se expone el % orgánico.
- El agua y la sal, incluidos como ingredientes, no se podrán identificar como orgánicos.

C. La etiqueta PUEDE mostrar:

- El estatus orgánico de los ingredientes en la declaración de los ingredientes.
- El agua y la sal, incluidos como ingredientes, no se podrán identificar como orgánicos.
- "X% de ingredientes orgánicos" cuando se identifiquen ingredientes producidos orgánicamente en la declaración de los ingredientes.

Los productos deben estar libres de sustancias prohibidas y producidos por un operador certificado.

Además las especificaciones generales de etiquetado de alimentos agropecuarios y bebidas, sistemas generales de unidades de medida, información comercial y declaración de cantidades, distribución y contenido genérico de la información en las etiquetas, se ajustará a lo establecido por las Normas Oficiales Mexicanas vigentes.

Transporte

Para el traslado de los productos orgánicos, el productor debe evitar la contaminación del producto a transportar utilizando lonas, envases u otros medios, y llevar un registro de las acciones realizadas, mismo que deberá conservar en caso de que la Secretaría o CCOP se lo requiera.

ANTEPROYECTO

Producción y Procesamiento Paralelo
Se conoce como producción o procesamiento paralelo cuando existen la producción convencional o procesamiento de productos convencionales en la misma unidad de producción o planta de procesamiento.

En el caso de producción de vegetal convencional y orgánica es preferente que no se este produciendo la misma especie, en todo caso el productor deberá asegurar que existe control total y garantizar la integridad orgánica de los productos, no debe ocurrir mezclas intencionales o accidentales o por contaminación con sustancias no permitidas.

En caso de procesamiento paralelo, deberá notificar al CCOP proporcionado información relacionada con el producto a procesar, así como de los insumos que utilizará y del mecanismo para evitar mezclas o sustitución de producto orgánico por convencionales o del riesgo potencial a vulnerar la integridad orgánica por contaminación con sustancias no permitidas en la operación orgánica.

El CCOP, tomara conocimiento de la producción vegetal o procesamiento que existe en paralelo, la cual será considerada como criterio de clasificación de operaciones con riesgo potencial de vulnerar la integridad orgánica, y serán consideraras en la programación de visitas de acompañamiento con o sin previo aviso.

Exposición y venta de los productos
Los productores del SCOP, deberán garantizar que los productos orgánicos a granel sean transportados en envases adecuados, recipientes o vehículos cerrados que imposibiliten la sustitución de su contenido, eviten toda posible mezcla o intercambio con productos no orgánicos o el deterioro del producto orgánico; a su vez deben estar provistos de un rotulado o identificación y/o documentación en la que se mencionen los datos siguientes:

- El nombre y la dirección del productor orgánico del SCOP
- El nombre del producto, su descripción, acompañado de la referencia de que se trata de un producto orgánico;
- El nombre o el código numérico del SCOP reconocido por la Secretaría, encargado de la certificación del operador, y
- Si procede, el código de identificación del lote o bien el convenido con organismo que da seguimiento a la certificación orgánica y que permita vincular el lote con la contabilidad documentada.

Lo anterior para que exista identificación del producto que ostentara como parte del SCOP en la exposición y venta al consumidor final.

ANTEPROYECTO

10. Solicitud de Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa (Trámite.-SENASICA-04-044)

Aplicar el trámite **SENASICA-04-044 - Para el Reconocimiento del Sistema de Certificación Organica Participativa** - puede apoyarse con el formato: ANEXO 1.-O-SQ-F-05.- Solicitud de Reconocimiento de Certificación Participativa .

Anexar a su solicitud la siguiente información:

- Acta constitutiva
- Ficha técnica del productor
- Curriculum organizacional
- Reglamento interno
- Manual de Procedimientos
- Relación del equipo técnico de inspección reconocido por SENASICA
- Descripción de infraestructura
- Descripción de los sistemas de supervisión y evaluación de las operaciones orgánicas
- Lista de operaciones del año anterior y estatus de las mismas
- Plan orgánico
- Formato del Certificado Organico Participativo

Presentar la solicitud en la siguiente dirección: Boulevard Adolfo Ruiz Cortines No. 5010, Col. Insurgentes Cuicuilco, Del. Coyoacán, C.P. 04530, Ciudad de México.

Solventar requerimiento de información: En caso de ser requerida información adicional, complementaria o faltante, debera atender el requerimiento en el tiempo establecido, para dar continuidad con el referido tramite.

Atender visita de evalaucion In-situ: Como parte del proceso de reconocimiento debera atender la visita de evalaucion In-situ, al SCOP, donde se realiza evalaución documental y visita de acompañamiento a alguna operación que se encuenttre dentro del SCOP, para evaluar la implementacion del SCOP para dar cumplimiento con lo establecido en la LPO y disposiciones aplicables.

Solventar la observaciones derivadas de la visita de evaluación In-situ: En caso de quedar asentadas observaciones en el acta que se levante al finalizar la visita de evalaucion in-situ, el SCOP debera solventar las observaciones en el tiempo establecido.

Obtención del RECOCOCIMIENTO: El comite de Evalaucion de Organismos de Coadyuvancia del SENASICA sesionará para dar dictamen al proceso de reconocimiento del SCOP. En caso de resultar un dictamen positivo, se emite oficio de notificación dirigido al representante del SCOP, otorgando el RECONOCIMIENTO con una vigencia de 5 años.

11. Conclusión

Es importante considerar que el éxito en la implementación de un sistema de certificación orgánica participativa, consiste en el compromiso que asuman los miembros del SCOP para dar cumplimiento con la regulación y esto depende en gran medida del grado de conocimiento que se tenga de los instrumentos normativos en materia de productos orgánicos, lo que significa un reto para el CCOP en la difusión de los mismos, y así obtener mejores resultados en la implementación del Sistema Participativo.

BIBLIOGRAFÍA

- Ley de Productos Orgánicos, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero del 2006.
- Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de abril de 2010.
- Acuerdo por el que se da a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 2013.
- Trámite.-SENASICA-04-044.-Para obtener el Reconocimiento al Sistema de Certificación Orgánica participativa. https://www.gob.mx/senasica/documentos/obten-el-reconocimiento-de-tu-sistema-de-certificacion-participativa-organica

ANTEPROYECTO

ANEXO 1
O-SQ-F-05.- SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE CERTIFICACIÓN PARTICIPATIVA

Fecha:

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA O-SQ-F-05 SOLICITUD ÚNICA DE RECONOCIMIENTO DE SISTEMA DE CERTIFICACIÓN ORGÁNICA PARTICIPATIVA Número de Folio (día/mes/año)	
Tipo de solicitud Reconocimiento: Renovación:	
1. Ubicación del Tianguis o Mercado: Nombre del Tianguis o Mercado: Domicilio de ubicación: Calle, No. exterior, No. interior, colonia, código postal,	
Localidad, Municipio/Delegación	
Ciudad, Estado, Teléfono Fax Correo Electrónico Página Web.	
2. Representante legal Apellido paterno, materno, nombres:	
3. Relación de documentos entregados	
Currículo del tianguis o mercado	
Copia del Acta Constitutiva vigente	
Copia del Reglamento Interno	
Organigrama (puede incluirse en el manual de operaciones)	
Relación de equipo técnico de inspección reconocidos por SENASICA	
Descripción de la infraestructura para operar	
Descripción de los sistemas de supervisión y evaluación de las operaciones orgánicas	
Manuales de Operación	
Lista de operaciones atendidas durante el año anterior y estatus de las mismas. *Para renovación soló se presentarán los documentos marcados	
Declaro bajo protesta de decir verdad:	
1. Que la información y documentos entregados son verídicos	
2. Que el organismo que representa opera bajo principios de objetividad, imparcialidad y sin conflicto de interés	

ANEXO 2
LISTA NACIONAL DE SUSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA OPERACIÓN ORGÁNICA AGROPECUARIA.

Se incluyen cuadros con nombres genéricos de insumos permitidos; aditivos alimentarios, nutrimentales, coadyuvantes de elaboración, sustancias permitidas para limpieza y desinfección, carga animal, superficies con cubiertas y otras características de alojamiento de los animales, así como productos permitidos de conformidad con el Título VI y Anexo 2 del acuerdo de Lineamentos.

CUADRO 1.- Insumos que pueden emplearse para el abonado, enmiendas, acondicionador e inoculantes del suelo.

Denominación	**Descripción, requisitos de composición o condiciones de uso**
Estiércol	Se permiten las fuentes de Producción Orgánica o de ganadería extensiva libre de sustancias prohibidas.
Estiércol líquido u orina de animales	Se permiten las fuentes de Producción Orgánica o de ganadería extensiva. Utilización, tras una fermentación controlada o dilución adecuada. Los productos de la fermentación anaeróbica deben ser inocuos. El proceso de fermentación anaeróbica debe cuidar las fases secuenciales (inicial, de transición, fase ácida, fase metanogénica, y de maduración).
Estiércol composteado	Se permiten las fuentes de Producción Orgánica o de ganadería extensiva libre de sustancias prohibidas. Se permiten fuentes de ganadería intensiva solo si hay ausencia de contaminantes químicos o microbiológicos establecidos para productos convencionales.
Estiércol deshidratados	Se permiten las fuentes de Producción Orgánica o de ganadería extensiva, libre de sustancias prohibidas.
Guano	**Guano.** Estiércol de aves marinas, que proviene de acumulaciones ocurridas en el Plioceno y el Pleistoceno; compuesto por amoníaco, ácido úrico, fosfórico, oxálico y ácidos carbónicos, sales minerales e impurezas. **Guano de murciélago.** Estiércol de murciélago que proviene de acumulaciones ocurridas en el Plioceno y el Pleistoceno, rico en nutrientes y flora microbiana; rico en quelatos órgano-minerales. La exposición excesiva y prolongada sin protección, puede provocar histoplasmosis. El guano de murciélago fresco quedará restringido su uso y condicionado a la demostración de que su manejo no pone en riesgo la salud de los recolectores, procesadores, distribuidores u otros agentes. Y provenga de un aprovechamiento sustentable.
Paja	---------
Sustratos procedentes de cultivos de hongos comestibles y medicinales	La composición inicial del sustrato debe limitarse a los productos producidos conforme a los presentes Lineamientos.
Residuos domésticos vegetales y/o animales	Libres de sustancias prohibidas. Separados en función de su origen y sometidos a un proceso de compostaje aeróbico o a una fermentación anaeróbica. Conforme a los requisitos para el registro de fertilizantes orgánicos de acuerdo al decreto del 13/02/14 que reforma el reglamento en materia de registro de plaguicidas y nutrientes vegetales ; donde los productos que contengan materias primas de origen orgánico, animal o vegetal o de sus residuos, no podrán superar No superar los valores máximos de microorganismos siguientes: — Para salmonella: ausentes en veinticinco gramos o mililitros de producto elaborado; — Para coliformes fecales: menor a 1000 NMP/g o NMP/ml de producto elaborado, y — Para *Escherichia coli* menor a 1000 NMP/g o NMP/ml en producto elaborado; Para metales pesados: Metal --- Límites máximos: "Sólidos: mg/kg de

ANTEPROYECTO

	materia seca y Líquidos: mg/kg" Cadmio — 2 Cobre — 300 Níquel — 90 Plomo — 150 Zinc — 500 Mercurio — 1.5 Cromo (Total) — 250 Cromo hexavalente — 0.5
Compostas procedentes de residuos vegetales	Libres de sustancias prohibidas.
Abonos verdes	De plantas o semillas producidas libres de sustancias prohibidas.
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	Concentración máxima en mg/kg de materia seca de cromo (VI): 0
Subproductos de industrias alimentarias y textiles	No tratados con aditivos sintéticos. Todos los residuos provenientes de la agricultura, ganadería y agroindustria orgánica, así como de la agricultura tradicional estarán permitidos.
Algas y plantas acuáticas (de cuerpos de agua continentales o marinas) y sus derivados	Algas y plantas acuáticas (de cuerpos de agua continentales o marinas) y sus derivados, obtenidos con métodos y sustancias permitidas.
Aserrín, cortezas de árbol y deshechos de madera	Libres de sustancias prohibidas y que no procedan de especies en peligro de extinción.
Extracto de plantas acuáticas (que no sean hidrolizadas)	Libre de sustancias prohibidas. Extracción está limitada al uso de hidróxido de potasio o hidróxido de sodio.
Cenizas de Madera	Libre de sustancias prohibidas. No se acepta de roza tumba y quema.
Roca de fosfato natural	Obtenido por trituración de fosfato minerales. Su contenido de Cadmio deberá ser inferior o igual a 90 mg/kg de P_2O_5.
Escoria básica	---------
Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral (por ejemplo: cainita, sylvinita)	Menos de 60% de cloro.
Sulfato de potasio	Obtenido por procedimientos físicos pero no enriquecido mediante procesos químicos para aumentar su solubilidad.
Carbonato de calcio de origen natural.	---------
Roca de magnesio	Proveniente de fuentes autorizadas
Roca calcárea de magnesio	Proveniente de fuentes autorizadas
Sales de Epsom (sulfato de magnesio).	---------
Yeso (sulfato de calcio)	Proveniente de fuentes minadas.
Vinaza y sus extractos	Excluida vinaza amónica.
Fosfato aluminocálcico	Utilización limitada a los suelos básicos (pH > 7,5) Obtenido de manera amorfa, por tratamiento térmico y triturado, que contiene, como componentes esenciales, fosfatos cálcicos y de aluminio. Componente de cadmio inferior a 90 mg/kg P_2O_5.
Oligoelementos	Excepto los obtenidos a base de sales sintéticas de nitratos y cloruros. Queda prohibido el uso de oligoelementos como defoliantes, herbicidas o desecantes
Azufre	---------
Polvo de piedra	---------
Arcilla (por ejemplo bentonita, perlita, ceolita)	---------
Organismos biológicos naturales (Por ejemplo microorganismos fijadores de nitrógeno y liberadores de fósforo)	---------

ANTEPROYECTO

Vermiculita	---------
Turba, leonardita	Excluidos los aditivos sintéticos; permitida para semilla, macetas y compostas modulares. Otros usos, según lo admita la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobado o el organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa. Turba: utilización limitada a la horticultura (cultivo de hortalizas, floricultura, arboricultura, viveros y movilización de material vegetativo)
Humus de lombriz (lombricomposta), vermicomposta	---------
Zeolitas	---------
Carbón vegetal	---------
Cloruro de calcio	---------
Subproductos composteados de la industria azucarera (por ejemplo cachaza)	---------
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica	---------
Ácidos húmicos y fúlvicos	Obtenidos a través de extracción alcalina.

CUADRO 2.- Agentes para el manejo ecológico de insectos, hongos, virus, bacterias y arvenses.

Sustancia	**Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso**
I. Vegetales y animales	
Preparación de piretrinas naturales	---------
Preparación de *Quassiaamara*	---------
Preparación de *Ryaniaspeciosa*	---------
Preparación a base de Neem (*Azadirachtina*) obtenidas de *Azadirachta indica*	---------
Preparación a base de *Tagetes* spp.	---------
Propóleos	---------
Aceites vegetales y animales	---------
Algas y plantas acuáticas (de cuerpos de agua continentales o marinas) y derivados	No tratadas químicamente.
Grenetina	---------
Lecitina	---------
Caseína	---------
Ácidos naturales	---------
Producto de la fermentación de *Aspergillus spp*	---------
Extracto de hongos	---------
Preparados naturales de plantas	En el caso de especies silvestres deben de provenir de producción sostenible.
Extracto de tabaco	---------
II. Minerales	
Compuestos inorgánicos (mezcla de Burdeos, hidróxido de cobre, oxicloruro de cobre)	---------
Mezcla de Burgundy	---------
Sales de cobre	---------
Azufre	---------
Fosfato férrico	Como molusquicida
Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos, caolín)	---------
Tierra diatomácea, aceite de parafina (minerales)	---------
Silicatos, arcilla (Bentonita)	---------
Silicato de sodio	---------
Bicarbonato de sodio	---------

ANTEPROYECTO

Aceite de parafina	---------
III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas	
Microorganismos (Bacterias, vírus y hongos)	---------
IV. Macroorganismos	
Predadores	---------
Parasitoides	---------
Nematodos y protozoarios	---------
V. Otros	
Dióxido de carbono y gas de nitrógeno	---------
Jabón de potasio (jabón blando)	---------
Alcohol etílico	---------
Preparados homeopáticos y ayurvédicos	---------
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	---------
Insectos machos estériles	---------
VI. Trampas	
Preparados de feromona	---------
Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan repelentes para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas	---------
Proteína hidrolizada	---------
En el caso inertes y coadyuvantes solo de la Lista 4A o 4B de la Environmental Protection Agency (EPA)	---------

CUADRO 3.- Ingredientes de origen no agrícola permitidos en el procesamiento de productos orgánicos.

3.1.- Aditivos alimentarios, incluidos los portadores**.**

***SIN**	**Nombre**	**Condiciones de uso**
170	Carbonatos de calcio	Autorizadas todas las funciones salvo colorante.
270	Ácido láctico	---------
290	Dióxido de carbono	---------
296	Ácido málico	---------
300	Ácido ascórbico	---------
306	Extracto rico en tocoferoles	Antioxidante en grasas y aceites
322	Lecitinas	---------
330	Ácido cítrico	---------
333	Citratos de calcio	---------
334	Ácido tartárico {L (+) -}	---------
335	Tartrato de sodio	---------
336	Tartrato potásico	---------
341	Fosfato monocálcico	Gasificante en harinas de autofermentación.
400	Ácido algínico	---------
401	Alginato de sodio	---------
402	Alginato de potasio	---------
406	Agar	---------
407	Carragenano o carragenina	---------
410	Goma de algarrobo o de garrofín	---------
412	Goma de guar	---------
414	Goma Arábiga	---------
415	Goma Xantan	---------
422	Glicerina o Glicerol	Extractos vegetales.
440	Pectinas	---------
500	Carbonato de sodio	---------
501	Carbonato de potasio	---------

ANTEPROYECTO

503	Carbonato de amonio	---------
504	Carbonatos de magnesio	---------
516	Sulfato de calcio	Acidulzantes, corrector de la acidez, antiaglomerante, antiespumante, agente de carga. Soporte.
524	Hidróxido sódico	Tratamiento superficial de Laugengebäck.
551	Dióxido de silicio	Agente antiaglutinante para hierbas y especias.
938	Argón	---------
941	Nitrógeno	---------
948	Oxigeno	---------
	Colorantes de origen vegetal	Obtenido por procedimientos físicos.
	Sulfitos	Para elaboración de vinos, no más de 100 ppm.

*SIN.- Sistema Internacional de Numeración de aditivos alimentarios.

3.2.- Agentes aromatizantes

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en los Requisitos generales para aromatizantes naturales (CAC/GL 29-1987).

3.3.- Agua y sales

Agua potable.

Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

3.4.- Preparaciones de microorganismos y enzimas

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, excepto de microorganismos obtenidos de métodos excluidos o modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.

3.5.- Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos, micronutrientes y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno.

Autorizados únicamente en la medida en que la regulación de la Secretaría de Salud, haga obligatorio su empleo en los alimentos a los que se incorpore.

CUADRO 4.- Coadyuvantes de elaboración que pueden ser empleados para la elaboración/preparación de los productos de origen agropecuario orgánico:

Nombre	**Condiciones específicas**
Agua	---------
Cloruro de calcio	Agente coagulante.
Carbonato de calcio	---------
Hidróxido de calcio	---------
Sulfato de calcio	Agente coagulante.
Cloruro de magnesio (o "nigari")	Agente coagulante.
Carbonato de potasio	Secado de uvas.
Carbonato de sodio	Producción de azúcar.
Ácido cítrico	Producción de aceite e hidrólisis de almidón.
Hidróxido sódico	Producción de azúcar. Producción de aceite de semilla de colza (*Brassicaspp*).
Dióxido de carbono	---------
Nitrógeno	---------
Etanol	Disolvente.
Ácido tánico	Clarificante.
Ovoalbúmina	---------
Caseína	---------
Gelatina	---------
Ictiocola o cola de pescado	---------
Aceites vegetales	Agentes engrasadores, desmoldeador o antiespumante.

ANTEPROYECTO

Gel de sílice o solución coloidal de dióxido de silicio	---------
Carbón activado	---------
Talco	---------
Bentonita	---------
Caolina	---------
Tierra diatomácea	---------
Perlita	---------
Cáscara de avellana	---------
Harina de arroz	---------
Cera de abeja	Desmoldeador.
Cera de carnauba	Desmoldeador.

4.1.- Preparaciones de microorganismos y enzimas

Cualquier preparación con base en microorganismos y enzimas empleada normalmente en la elaboración de alimentos, exceptuando los microorganismos y enzimas obtenidos mediante un organismo obtenido de métodos excluidos u organismos modificados genéticamente (OGM), a partir de un OGM y/o los derivados de éstos.

CUADRO 5.- Ingredientes de origen vegetal o animal no orgánicos, permitidos para la elaboración o el procesamiento orgánico o existan en pocas cantidades como orgánicas:

1. Productos vegetales sin transformar y productos derivados de ellos
1.1. Frutas y frutos secos comestibles: Bellota *(Quercusspp)* Nuez de Kola *(Cola acuminata)* *Grosella espinosa (Ribes uva-crispa)* Fruta de la pasión *(Pasiflora edulis)* Frambuesas (secas) *(Rubusidaeus)* Grosellas rojas *(Ribesrubrum)*
1.2. Plantas aromáticas y especias comestibles: Pimienta (del Perú) *(Schinus molle L)* Simiente de rábano picante *(Armoraciarusticana)* Galanga *(Alpina officinarum)* Flores de cártamo *(Carthamustinctorius)* Berro de fuente *(Nasturtiumofficinale)*
1.3. Varios: Algas, incluidas las marinas, autorizadas en la preparación de productos alimenticios convencionales
2. Productos vegetales transformados mediante la aplicación de otros procesos aparte de los mencionados en el punto 1 de este apartado, siempre y cuando no sean aditivos o aromatizantes.
2.1. Grasas y aceites, refinados o no, pero no modificados químicamente y obtenidos de vegetales que no sean: Cacao (*Theobroma cacao*) Coco (*Cocos nucifera*) Olivo (*Olea europea*) Girasol (*Helianthhusannuus*) Palma (*Elaeisguineensis)* Colza (*Brassicanapus, rapa)* Cártamo (*Carthamustinctorius)* Sésamo (*Sesamumindicum)* Soja (*Glycinemax)*
2.2. Azúcares, almidón y otros productos de cereales y tubérculos: Azúcar de remolacha Fructuosa Papel de arroz Hoja de pan ácimo Almidón de arroz y maíz de cera, no modificados químicamente
2.3. Azúcares, almidón y otros productos de cereales y tubérculos: Azúcar de remolacha Fructuosa

ANTEPROYECTO

Papel de arroz Hoja de pan ácimo Almidón de arroz y maíz de cera, no modificados químicamente
2.4. Varios: Proteína de arvejas (Pisumspp) Ron: obtenido exclusivamente a partir de zumo de caña de azúcar
3. Productos de origen animal:
Organismos acuáticos, que no tengan su origen en la acuicultura, autorizados en la preparación de productos alimenticios convencionales Gelatina Suero lácteo en polvo "herasuola" Tripas

CUADRO 7.- Insumos permitidos para la sanitización, desinfección y limpieza en operaciones orgánicas.

En los edificios e instalaciones destinados a la producción animal:	**Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso.**
Aceites vegetales	---------
Acido acético	Que provenga de fuentes naturales
Acido cítrico, peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y acético	Que provenga de fuentes naturales y/o ser producido por fermentación microbial de sustancias carbohidratos y lácticos usando microorganismos no OGM's.
Acido nítrico y ácido fosfórico para equipos de lechería	---------
Agua y vapor	---------
Alcohol etílico	Para uso como alguicidas, desinfectantes y sanitizantes, incluyendo limpieza de sistemas de riego.
Alcohol isopropílico	---------
Cal	---------
Cal viva	---------
Carbonato de sodio	---------
Esencias naturales de plantas	---------
Gas de ozono	---------
Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como lejía líquida)	Los niveles residuales de cloro en el agua no excederán el límite máximo de residuos de desinfectantes de conformidad con la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, publicada en el diario oficial de la federación el 22 de noviembre del 2000.
Jabón	---------
Jabón de potasa y sosa	---------
Lechada de cal	---------
Peróxido de hidrógeno	---------
Potasa cáustica	---------
Productos de limpieza y desinfección de los pezones y de las instalaciones de ordeño:	---------
Sosa cáustica	---------
Para la limpieza y desinfección de equipos de irrigación:	**Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso.**
Aceites vegetales	---------
Acido acético	Puede usarse como alguicida o desinfectante, incluyendo limpieza de sistemas de riego.
Ácido peracético	(CAS #-79-21-0). Para uso como un desinfectante en superficies de contacto con

ANTEPROYECTO

	alimentos y uso en agua de lavado de productos y/o enjuague según límites permisibles establecidos por la COFEPRIS.
Agua y vapor	---------
Alcohol etílico o isopropílico	Como alguicidas, desinfectantes y sanitizantes, incluyendo limpieza de sistemas de riego.
Gas de ozono	---------
Jabón	---------
Materiales con cloro: Hipoclorito de calcio, dióxido de cloro, hipoclorito de sodio	Los niveles residuales de cloro en el agua no excederán el límite máximo de residuos de desinfectantes de conformidad con la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, publicada en el diario oficial de la federación el 22 de noviembre del 2000.
Peróxido de hidrógeno	Como alguicidas, desinfectantes y sanitizantes, incluyendo limpieza de sistemas de riego.
Para las plantas de procesamiento, almacenamiento y equipos de transporte:	**Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso.**
Ácido fosfórico	---------
Ácido peracético /ácido peroxiacético	(CAS #-79-21-0). Para uso como un desinfectante en superficies de contacto con alimentos y uso en agua de lavado de productos y/o enjuague según límites permisibles establecidos por la COFEPRIS.
Agua y vapor	---------
Materiales con cloro: Hipoclorito de calcio, dióxido de cloro, hipoclorito de sodio	Los niveles residuales de cloro en el agua no excederán el límite máximo de residuos de desinfectantes de conformidad con la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, publicada en el diario oficial de la federación el 22 de noviembre del 2000.
Ozono	---------
Peróxido de hidrógeno	Como alguicidas, desinfectantes y sanitizantes, incluyendo limpieza de sistemas de riego.
Para la sanitización, desinfección y limpieza de superficies de contacto con alimentos y manejo postcosecha.	**Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso**
Ácido acético	Que provenga de fuentes naturales, para uso como limpiadores, sanitizantes y desinfectantes de grado alimenticio.
Ácido cítrico	Limpiadores, sanitizantes y desinfectantes de grado alimenticio, producido por fermentación microbial de sustancias carbohidratos y lácticos usando microorganismos no OGM's.
Ácido peracético (peroxiacético)	(CAS #-79-21-0). Para uso como un desinfectante en superficies de contacto con alimentos y uso en agua de lavado de productos o enjuague según límites permisibles establecidos por la COFEPRIS.
Agua y vapor	---------
Alcohol etílico	Como desinfectantes y sanitizantes, incluyendo limpieza de sistemas de riego y en superficies de contacto con alimentos y sea eliminado antes de la producción orgánica.
Alcohol isopropílico / isopropanol	Limpiadores, sanitizantes y desinfectantes de

ANTEPROYECTO

	grado alimenticio y sea eliminado antes de la producción orgánica.
Esencias naturales de plantas	Por ejemplo: Extractos de cítricos.
Hipoclorito de calcio	Niveles de cloro libre para el agua de lavado en contacto con cultivos o alimentos, y en el agua de lavado de los sistemas de riego de limpieza, Que se apliquen a los cultivos o a los campos, no excederá los límites máximos de acuerdo a las normas aplicables para el agua potable.
Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como lejía líquida)	Para ser utilizados en pre-cosecha, los niveles residuales de cloro en el agua en contacto directo con el cultivo o en el agua de limpieza de los sistemas de riego aplicada al suelo no deben exceder el límite máximo residual establecido en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de noviembre del 2000.
Peróxido de Hidrogeno	Para uso como un desinfectante en superficies de contacto con alimentos y sea eliminado de las superficies de contacto con alimentos antes de la producción orgánica.

ANTEPROYECTO