

# RASTREABILIDAD EN PRODUCTOS ORGÁNICOS

## ¿De dónde viene mi helado orgánico?



Al comprar el helado en el supermercado, cuentas con un ticket de compra, éste te lleva al producto en la tienda.



Con la información que cuentas puedes entrar a la página del Senasica <https://www.gob.mx/senasica/documentos/organismos-de-certificacion-organica?state=published> e ingresa al padrón de OCO's.



El producto cuenta con una etiqueta que te proporciona la información de los ingredientes, el proveedor, el número de lote. También el Organismo Certificador (OCO), el número de certificado y código del operador.



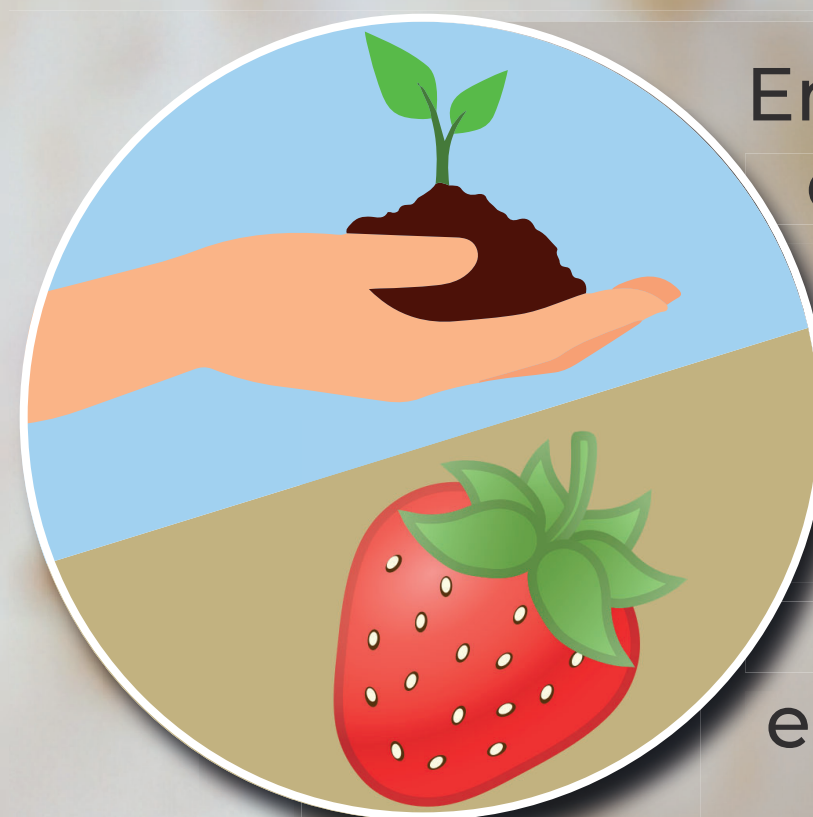
El padrón te proporciona el contacto del OCO respectivo, el cual posee la información del producto certificado como orgánico.



El OCO a través de la inspección verifica que todos los participantes (proveedor, procesador, productor, etc.) en la elaboración del helado, cuenten con un sistema de registros con el cual puede constatar y garantizar la integridad orgánica y el flujo de cada lote de producto y el origen de los ingredientes.



En el caso de la leche: la granja orgánica de la producción animal, el hato ganadero. Incluso el arete del animal del cual se obtuvo esa leche: se puede ir más atrás hasta conocer el origen de la materia prima que alimentó ese ganado.



En el caso del azúcar: la parcela de producción, el material vegetal y su procedencia. En el caso de la fruta: desde el origen de la semilla hasta su entrada o proceso como materia prima para la elaboración del helado.

“ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”



GOBIERNO DE MÉXICO

AGRICULTURA  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA