



SAGARPA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

**GUÍA PARA EL CULTIVO ORGÁNICO DE *Agave tequilana* WEBER
VARIEDAD AZUL CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN.**

**DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y
PESQUERA**

Abril /2017

Í N D I C E

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	1
ALCANCE	1
DEFINICIONES	2
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	4
REGULACIÓN MEXICANA DE PRODUCTOS ORGÁNICOS	5
• Ley de Productos Orgánicos.....	5
• Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos.....	5
• Acuerdo por el que se da a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias.....	5
• Acuerdo por el que se da a conocer el Distintivo Nacional de los Productos Orgánicos y se establecen las reglas generales para su uso en el Etiquetado de los Productos Certificados como orgánicos.....	6
CERTIFICACIÓN ORGÁNICA	6
• Certificación participativa.....	6
• Solicitud de certificación.....	7
• Conversión.....	8
• Periodo retroactivo.....	8
• Plan orgánico.....	8
• Material vegetativo.....	9
• Cultivo de <i>Agave tequiliana</i>	10
• Condiciones ambientales.....	10
• A)Conservaciones suelos.....	11
• B)Preservación del agua.....	11
INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN Y MANEJO DEL TEQUILA ORGÁNICO	12
• A)Empleo de plásticos.....	13
• B)Insumos para el manejo de malezas, plagas y enfermedades.....	14
• C)Insumos para el manejo de la nutrición del agave.....	14

• Practicas orientadas a la nutrición de cultivos y fertilidad de suelos.....	14
• Empleo de compostas.....	15
• Uso de estiércol.	15
COSECHA, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS O SIN PROCESAR	15
• Cosecha.....	15
• Transporte de agave orgánico.	16
• Almacenamiento.....	16
PROCESAMIENTO	17
• Materia prima.	17
• Registro de flujo del producto.	17
• Procesamiento del tequila.....	17
• Higiene y sanidad en plantas de procesamiento.	18
• Manejo ecológico de insectos, hongos, bacterias, virus y arvenses en instalaciones de procesamiento.	19
• Empaquetado y envasado.	20
• Procesamiento paralelo.....	20
ETIQUETADO Y DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	20
• Producto: “Orgánico” o “100% orgánico”.....	21
• Producto: “ORGÁNICO”.....	22
• Producto: “Elaborado con Ingredientes Orgánicos”.....	22
• Producto que tiene algunos ingredientes orgánicos.	23
COMERCIALIZACIÓN	23
CONCLUSIÓN	24
BIBLIOGRAFÍA	24
ANEXO 1: Lista Nacional de Sustancias Permitidas para la Operación Orgánica Agropecuaria.....	25
ANEXO 2: FORMATO O-SQ-F-01.- Solicitud de inspección y certificación de productos orgánicos/conversión.....	36
ANEXO 3: O-SQ-F-02.- Solicitud para revisión documental para recertificación.	38

INTRODUCCIÓN

La producción orgánica en México presentó crecimiento dinámico y auge a partir de la década de los 80's, actualmente se concentra principalmente en los Estados de Oaxaca, Chiapas y Michoacán. La mayoría de las operaciones de producción pertenecen a pequeños productores, quienes entre los principales cultivos producen café, aguacate, chile morrón, miel, agave, mango, plátano, entre otros.

En México el cultivo del agave constituye un importante renglón en la producción agrícola, su cultivo y su industria representan un importante porcentaje en el producto interno bruto y de ingresos para la población que se dedica a esta actividad, referente a la producción orgánica del agave en los últimos años se ha multiplicado la superficie y se han incrementado las exportaciones de productos derivados de este cultivo., encontrándose actualmente entre los principales cultivos en producción orgánica.

Asimismo el Agave y Tequila al ser productos con Denominación de Origen, se convierten en un producto especial, que consecuentemente requiere de un procedimiento de certificación orgánica particular, a través del cual su sistema de producción convencional se ajuste al estándar de producción orgánica excluyendo el uso de fertilizantes y plaguicidas de origen químico y de este modo se garantice que el suelo en que es cultivado el agave, materia prima para la producción de tequila, no ha sido expuesto a ninguna sustancia de origen químico en por lo menos 3 años, periodo denominado de conversión que de acuerdo a la regulación mexicana en materia de producción orgánica es el mínimo de tiempo que las tierras asociadas a los cultivos deberán pasar para alcanzar la certificación orgánica. .

En este contexto, para la producción del cultivo de *Agave tequiliana* weber variedad azul, así como los productos y/o subproductos derivados del mismo que deseen obtener la certificación orgánica y ostentar el Distintivo Nacional de productos orgánicos de México y en virtud de que la Secretaría ha considerado conveniente dar continuidad a las facilidades para regular un proceso de certificación de Tequila como producto orgánico, se expide la presente "Guía para el manejo orgánico del cultivo del *Agave tequilana* weber variedad azul y Tequila con denominación de origen".

OBJETIVOS

- Establecer el manejo con el cual se deberá cultivar el *Agave tequiliana* weber variedad azul, con denominación de origen para que los productos y subproductos derivados del mismo, puedan contar con los criterios y requisitos para alcanzar la certificación orgánica, establecida en la normatividad vigente en materia de producción orgánica en México.
- Clarificar los requisitos a cumplir por los operadores, así como los criterios a evaluar en el proceso de certificación orgánica del Tequila y cultivo del *Agave tequilana* Weber variedad azul.

ALCANCE

La Guía es aplicable en todas las regiones del territorio nacional donde exista la denominación de origen de los productos de agave y tequila y tengan interés en la certificación orgánica bajo la Regulación Mexicana de Productos Orgánicos.

Además de la presente Guía, los interesados deberán cumplir con las disposiciones establecidas en la Ley de Productos Orgánicos, Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos, Ley de Propiedad Industrial, ACUERDO por el que se dan a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las actividades agropecuarias y sus posteriores modificaciones, ACUERDO por el que se establece la campaña y las

medidas fitosanitarias que deberán aplicarse para el control y en su caso erradicación del picudo del agave, así como disminuir el daño de las enfermedades asociadas a dicha plaga en la Zona Denominación de Origen Tequila,; así como la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

La aplicación de las disposiciones establecidas en la presente Guía, corresponde a la Secretaría a través del SENASICA, o en su caso, a los Órganos de Coadyuvancia Aprobados, cuando se considere necesario en el ámbito de sus respectivas atribuciones.

DEFINICIONES

Para los fines que se establecen en la presente guía, además de otras definiciones contenidas en la Ley de Productos Orgánicos e instrumentos jurídicos que se derivan, así como la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005, Bebidas Alcohólicas-Tequila Especificaciones, deberá entenderse como:

AGAVE ORGÁNICO: *Agave tequilana* Weber variedad azul, cultivada conforme lo establece la Ley de Productos Orgánicos, su reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

AGAVE TEQUILANA WEBER VARIEDAD AZUL: Especie de planta suculenta perteneciente a la familia de las agaváceas ahora subfamilia Agavoideae, siendo el principal producto económico del estado de Jalisco al utilizarse como única materia prima básica para la elaboración del Tequila.

AGRICULTURA ORGÁNICA: Es la práctica y el arte empleados en la producción de alimentos, fibras, medicinas y otros satisfactores de necesidades humanas, mediante un manejo sostenible de los recursos naturales. El proceso productivo se beneficia de los ciclos ecológicos y prescinde de plaguicidas y fertilizantes obtenidos mediante síntesis artificial o por la adición o modificación de ingredientes de origen químico o petroquímico. Responde a normas de producción y calidad, mediante las cuales se diferencia de la agricultura tradicional y convencional.

INSPECCIÓN ORGÁNICA: Proceso por el cual la Secretaría, el Organismo de Certificación Aprobado o reconocido para aplicar la certificación; realiza revisión del sistema de documentación y verifica la integridad orgánica de productos y/o ingredientes orgánicos, desde la producción hasta la cosecha, almacenamiento, transporte, procesamiento, incluyendo el agua utilizada tanto para los procesos de limpieza como para el procesamiento, manejo y ventas, expresándose a través de un dictamen de auditoría.

CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA (CRT): Es la organización dedicada a verificar y certificar el cumplimiento con la Norma Oficial del Tequila, así como a promover la calidad, la cultura y el prestigio de la bebida nacional por excelencia.

CONTROL BIOLÓGICO: Uso de enemigos naturales vivos, incluidos parásitos, depredadores y una amplia variedad de microorganismos, como agentes contra las plagas.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Es la indicación geográfica constituida por la denominación de un país, una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a un área geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos. Tales características son atribuibles a factores naturales como, por ejemplo, la humedad, los cambios de temperatura, el pH del suelo, la altura sobre el nivel del mar, etc. y a factores humanos como son los conocimientos tradicionales y las habilidades de los habitantes del lugar.

DESTILACIÓN: separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir la separación de una mezcla de sustancias en

donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

El Tequila orgánico puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes siempre y cuando estén incluidos en la Lista Nacional de Sustancias Permitidas. (Véase anexo 1)

EXTRACCIÓN: Todo recipiente nuevo destinado a contener el Tequila y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química, sensorial y sanitaria.

FERMENTACIÓN: Es la transformación de los azúcares de origen vegetal, en alcohol etílico y bióxido de carbono, con la formación de otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales del Tequila.

FILTRACIÓN: Proceso de separación de partículas sólidas presentes en el Tequila, a través de un medio filtrante.

FORMULACIÓN: Etapa previa al proceso de fermentación en donde se preparan los mostos para tener condiciones adecuadas de fermentación y en su caso, para cumplir con el contenido de 51% en masa de azúcares reductores procedentes del agave.

HIDRÓLISIS: Procedimiento químico, térmico, enzimático o la combinación de los anteriores, con el propósito de desdoblar los carbohidratos principalmente la inulina presentes en el agave, para obtener azúcares simples aptos para ser fermentados.

HIJUELO EN PROCESO DE CONVERSIÓN: Hijuero proveniente de una plantación en proceso de conversión a orgánica.

HIJUELO ORGÁNICO: Planta generada por rizoma de una planta madre de *Agave tequilana* Weber variedad azul con certificado como orgánico.

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (IMPI): es el organismo que, entre sus facultades, puede emitir declaratorias de protección a denominaciones de origen y autorizar el uso de las mismas, haciendo notar que el Estado Mexicano es el titular de dichas denominaciones.

SUSTANCIAS PERMITIDOS: Toda insumo cuya utilización en cualquier parte del proceso de la operación orgánica, se encuentra aprobada para su uso y por ende se encuentra dispuesta en la Regulación Mexicana de Producción Orgánica y en subsecuencia está incluida en alguno de los cuadros que describen usos y aplicaciones en la Lista Nacional de Sustancias Permitidas.

SUSTANCIAS PROHIBIDO: Toda insumo cuya utilización en cualquier parte del proceso de la operación orgánica no se encuentre aprobada para su uso y por ende no se encuentre dispuesta en la Regulación Mexicana de Producción Orgánica y en subsecuencia no se encuentre incluida en ninguna de los cuadros que describen usos y aplicaciones en la Lista Nacional de Sustancias Permitidas, pero además no cuenta con aprobación vigente por ninguna autoridad gubernamental internacional que se encuentre en proceso de negociación de equivalencias con México.

LISTA NACIONAL: El listado de sustancias, materiales, productos, insumos, métodos e ingredientes clasificados como permitidos, restringidos y prohibidos en toda la cadena productiva que han sido evaluados y dictaminados por el grupo de expertos del Consejo, dispuestos en la regulación nacional y publicado en el Diario Oficial de la Federación por la Secretaría;

NUTRICIÓN ORGÁNICA: Se trata del suministro de nutrientes en forma de abono orgánico, hacia las plantas a través de insumos provenientes del reciclado de materiales o substancias naturales, vegetales o animales, previamente fermentadas o el uso de plantas fijadoras de nitrógeno.

PLAGA: Forma de vida animal o vegetal, o agente patogénico, dañino o potencialmente dañino a los vegetales.

PLAGUICIDA: Insumo fitosanitario destinado a prevenir, repeler, combatir y destruir a los organismos biológicos nocivos a los vegetales, sus productos o subproductos tales como los insecticidas, fungicidas, herbicidas, acaricidas, moluscucidas, nematocidas y rodenticidas.

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.

PLANTACIÓN: Porción delimitada de superficie terrestre donde se encuentra establecido un cultivo de determinada especie de planta.

PROCESAMIENTO ORGÁNICO: Las actividades de cocinar, hornear, curar, calentar, secar, mezclar, moler, batir, separar, extraer, sacrificar animales, cortar, fermentar, destilar, destripar, descabezar, preservar, deshidratar, preenfriar, enfriar y congelar o procedimientos de manufactura análogos a los anteriores; incluye el empaque, reempaque, enlatado, envasado, enmarquetado o la contención de alimentos en envases.

PRODUCTO ORGÁNICO: Todo producto producido o procesado bajo la regulación en materia de producción orgánica y está debidamente certificado.

ROTACIÓN DE CULTIVO: Alternancia en el uso agrícola del suelo mediante el establecimiento de un cultivo distinto al anterior con el fin de regenerar la fertilidad del suelo en forma natural y evitar el monocultivo.

TEQUILA 100% AGAVE: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado, la cual debe ser ubicada en el territorio o comprendido en la *RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Tequila, publicada el 13 de octubre de 1977*, publicada en el DOF el 26 de junio de 2000, derivado de las cabezas de *Agave tequilana* Weber variedad Azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras cultivadas o no siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

TEQUILA ORGÁNICO: Es el Tequila 100 % Agave producido o procesado con agave orgánico conforme a los sistemas de producción y procesamiento establecido en la Ley de Productos Orgánicos, su reglamento, Lineamientos y Guía, debidamente certificado por un Organismo de Certificación acreditado y aprobado por la Secretaría o ante un comité de certificación orgánica participativa reconocido por la Secretaría.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Diversos países del mundo, entre ellos México, han tenido que proteger sus productos que cuentan con calidad y características únicas que exclusivamente se dan en el medio geográfico, comprendiendo los factores naturales y humanos de nuestro país, con el fin de evitar la competencia desleal a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones.

Los mexicanos, por ejemplo, sabemos que el tequila es exclusivo de nuestro país, sin embargo, hasta hace poco, no era difícil encontrar un "tequila japonés", por lo que surgió la necesidad de proteger y distinguir esta bebida, otorgándole una declaración de protección a la denominación de origen "tequila". De acuerdo con el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial: "se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la

misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos".

Por ejemplo, la denominación de origen "tequila" surge del nombre geográfico de Tequila, que es un municipio del estado de Jalisco, en donde se cultiva y produce una variedad de agave conocida como Tequilana Weber variedad azul, que es la materia prima básica para elaborar ese producto. Dicho agave se deriva de las condiciones geográficas que incluyen precipitación pluvial, clima, condiciones de la tierra, etc., que le otorgan características especiales y propias para elaborar la bebida alcohólica "tequila".

Adicional existe la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" otorgada el 13 de octubre de 1977 y número de registro ante IMPI No. 669, estableciendo una zona Geográfica que abarca aproximadamente 181 municipios, en los estados de Jalisco, Michoacán, Nayarit, Guanajuato y Tamaulipas.

Además la norma oficial mexicana NOM-006-SCFI- 2005, Bebidas alcohólicas-Tequila Especificaciones, publicada en el diario oficial de la federación el 13 de Diciembre de 2012, que establece las características y especificaciones que deben cumplir los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del tequila para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas vigentes.

REGULACIÓN MEXICANA DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

- **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 la conversión, producción, procesamiento, elaboración, preparación, acondicionamiento, almacenamiento, identificación, empaque, etiquetado, distribución, transporte, comercialización, verificación y certificación de productos producidos orgánicamente.

- **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 que desarrollen las personas físicas o morales, en materia agropecuaria; así como los procedimientos para su certificación y reconocimiento y establece el ámbito de aplicación a todas las actividades agropecuarias donde se produzcan productos frescos o vivos, de vegetales o animales y sus productos o subproductos, incluido los materiales de reproducción vegetativa, las semillas, micelios o esporas; los productos de las actividades agropecuarias de procesados o transformados, como el *Agave tequilana* weber variedad azul; las levaduras destinadas al procesamiento de alimentos; la producción y comercialización de materiales, sustancias, productos, insumos e ingredientes, previa evaluación positiva a los requisitos y procedimientos, para ser incluidos

en la Lista Nacional de permitidos con o sin restricción en la operación orgánica, así como métodos a introducir en las operaciones orgánicas, y la Lista nacional de materiales, sustancias, productos, insumos, métodos e ingredientes prohibidos.

- **Acuerdo por el que se da a conocer el Distintivo Nacional de los Productos Orgánicos y se establecen las reglas generales para su uso en el Etiquetado de los Productos Certificados como orgánicos.**

Publicado en el diario oficial de la federación el 25 de octubre de 2013, en donde se establecen entre el ámbito de atribución la de dar a conocer y establecer las reglas de uso del Distintivo Nacional de los Productos Orgánicos con las especificaciones, patrones cromáticos y demás características que se precisan en el presente instrumento.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Los productos orgánicos certificados son aquellos que se producen, almacenan, elaboran, manipulan y comercializan de conformidad con la ley de productos orgánicos y demás disposiciones reglamentarias y cuya certificación de productos "orgánicos" corre a cargo de organismos de certificación aprobados por la autoridad competente.

Actualmente existen 11 organismos aprobados por la Secretaría a través del SENASICA, quienes constatan que los sistemas de producción, manejo, procesamiento y/o comercialización de productos orgánicos se ajusten a los requisitos establecidos en la Ley de Productos Orgánicos y sus disposiciones reglamentarias, una vez que el OCO ha constatado el cumplimiento de los instrumentos normativos en materia de productos orgánicos, se evalúa la solicitud para autorizar el uso del distintivo nacional de productos orgánicos en la etiqueta del producto certificado. Esta etiqueta variará de acuerdo con el organismo de certificación que la expida, pero puede tomarse como garantía de cumplimiento de los requisitos fundamentales de un producto "orgánico" desde la producción primaria hasta la comercialización en punto de venta final.

- **Certificación Participativa**

En términos de la regulación mexicana existe la certificación orgánica participativa otorgada por la secretaria a través del SENASICA a los productores de producción familiar y/o de los pequeños productores que de manera organizada, cumplan con lo siguiente:

- Estar directamente involucrados en una iniciativa de producción y oferta, a través de alguno de estos mecanismos: tianguis, mercados, entregas directas a consumidores u otro que busque aplicar este sistema;
- Constituirse en una organización que les permita operar el sistema de certificación orgánica participativa;
- Conformar una estructura mínima de recursos humanos y documentación para dar garantía de sus procesos y confianza a los consumidores, y
- Disponer de un espacio para ofertar sus productos siempre y cuando vendan y/o entreguen directamente al consumidor o usuario final dichos productos, siempre que no los produzcan, preparen o almacenen si no es en conexión con el punto de venta final y no sean de importación.
- integrar un Comité de Certificación Orgánica Participativa que actuará con base en los principios de: transparencia, descentralización, horizontalidad, participación, confianza, aprendizaje, soberanía alimentaria, adaptabilidad y simplificación, integrado por la participación de

consumidores, técnicos y de la sociedad civil con conocimiento del tema de los productos orgánicos, los cuales entre sus funciones tendrán la de:

- a) Definir los procedimientos concretos de la certificación orgánica participativa, de acuerdo a las características sociales y agroecológicas regionales;
- b) Elaborar el cuestionario que deberá contener como mínimo la siguiente información: Historial de cultivo y actividades realizadas en la unidad de producción agropecuaria y/o unidad de procesamiento; Plan de manejo orgánico; datos sociales determinados por cada Comité; y croquis y/o mapa de la unidad de producción y/o procesamiento;
- c) Realizar la visita de acompañamiento;
- d) Garantizar el cumplimiento de los principios de la certificación participativa, y
- e) Otras funciones que podrá desarrollar como participar en el intercambio de experiencias a nivel nacional o internacional, ofrecer capacitación y/o apoyo para la Certificación Orgánica Participativa, a Comités sin la experiencia suficiente, compartir información técnica, entre otros.
- f) El Comité en su reunión periódica evaluará las solicitudes junto con el reporte de visita y emitirá el dictamen a los solicitantes como: operador certificado; operador con incumplimientos menores y los operadores en incumplimientos mayores quienes se les dará carta de negación de la certificación indicando los incumplimientos. El Comité calificará los incumplimientos y se le podrá ofrecer asesoría y capacitación dirigidas para lograr una producción orientada hacia la producción orgánica.
- g) El organismo de certificación participativa emitirá un certificado orgánico participativo como lo marca este Acuerdo una vez que se haya determinado que el operador cumple con los requisitos aquí indicados.

Para alcanzar el reconocimiento de certificación participativa, deberá presentar su solicitud directamente al senasica, dar cumplimiento con la documentación correspondiente, para ser procedente el análisis y programación de la inspección para constatar el cumplimiento con los lineamientos para la operación orgánica según los apartados que le aplique.

Una vez alcanzada el reconocimiento de sistema de certificación participativa los productores podrán comercializar sus productos sin ostentarse como orgánicos o denominaciones equivalentes, ni podrán hacer uso de distintivo nacional de productos orgánicos en los términos de la ley de productos orgánicos y disposiciones reglamentarias. Sin embargo podrán exhibir los productos producidos ecológicamente en el espacio para ofertar sus productos siempre que no los produzcan, preparen o almacenen si no es en conexión con el punto de venta final y no sean de importación.

- **Solicitud de certificación.**

Toda persona física o moral, productora y/o procesadora de *Agave tequilana* Weber variedad azul, que tenga interés en certificar su operación como orgánica, renovar y/o ampliar o el reconocimiento retroactivo del periodo de conversión del *Agave tequilana* Weber variedad azul con denominación de origen, deberá solicitarlo ante un organismo de certificación orgánica (OCO), mediante formato O-SQ-F-01 (ver ANEXO 2) para la certificación, el formato O-SQ-F-02 (ver ANEXO 3), para la recertificación o los que aplique el Organismo aprobado, anexando adicionalmente los registros o análisis aplicados al suelo y/o a las plantas, y evidencia documental que se considere de interés para el trámite de la solicitud y contar con un Plan Orgánico en el que detalle las etapas de la producción y el manejo orgánico e incluya

la descripción de todos los aspectos de las actividades de producción orgánica sujetos a observancia de acuerdo con la Ley de Productos Orgánicos y sus disposiciones reglamentarias..

Para mayor información sobre el proceso de certificación, podrá consultar el padrón de organismos aprobados por la Secretaría, en donde encontrara información de contacto para aplicar la solicitud ante el organismo de su elección. www.gob.mx/senasica

- **Conversión.**

Se trata del periodo de tiempo de al menos 3 años anteriores a la primera cosecha orgánica, el cual deberá transcurrir desde que el interesado realiza su solicitud ante un OCO, hasta obtener el certificado orgánico, durante este tiempo los suelos no deben recibir aplicación alguna de sustancias prohibidas, permitiéndoles pasar por el proceso de desintoxicación a la que generalmente en producción convencional estaba sometida, esto es eliminar residuos de productos químicos, residuos de plaguicidas, herbicidas, etc.

Durante este periodo, deberá establecer el manejo de acuerdo al plan orgánico, presentado ante el organismo para el inicio del periodo de conversión, del mismo modo todo el productos o subproductos que se derive de las actividades que desee certificara como orgánica no podrán rotularse, ostentarse ni venderse con la referencia de Producción Orgánica o ecológica y/o prefijos bio, eco, ni tampoco utilizar el distintivo nacional de orgánico ni ser comercializadas como tal, hasta el término del periodo de conversión y obtención de la certificación orgánica. Además durante el periodo de conversión estará sujeta al menos a una inspección, antes de su primera cosecha orgánica.

- **Periodo retroactivo.**

El reconocimiento retroactivo del periodo de conversión aplica para aquellos solicitantes que presenten información del historial de campo y/o análisis aplicados al suelo y/o las plantas, como evidencia para demostrar que en las parcelas no se utilizaron materiales y/o sustancias prohibidas o sufrieron riesgo de contaminación por deriva de materiales o sustancias prohibidas, ya sea debido a que han permanecido en descanso o bien se trata de parcelas de agricultura convencional y no han aplicado sustancias o materiales que no formen parte de la Lista Nacional de Sustancia Permitidas en la Operación Orgánica.

- **Plan orgánico.**

Se trata del documento en el 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 la Ley de productos orgánicos y sus disposiciones reglamentarias.

El plan de manejo deberá actualizarse anualmente y contener como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Predio para establecer la plantación orgánica de *Agave tequilana* Weber variedad azul
- b) Manejo de la plantación tales como la selección, manejo y origen de los hijuelos; el establecimiento de la plantación y la Cosecha y el cumplimiento de las obligaciones del Manual Operativo de la Campaña contra plagas reglamentadas del agave.
- c) Los antecedentes o historial de manejo, incluido los insumos utilizados en la unidad de producción agropecuaria de los últimos tres años; la forma en que los deberá presentar incluye listas y registro sistemático de las sustancias y materiales usados, indicando su composición, fuente, lugar donde se utiliza y documentación comercial disponible y etiqueta del insumo.

La descripción de las actividades que se realizan actualmente en la unidad o que prevalecen en la operación como el abonado o nutrición de las plantas, manejo de plagas, entre otros, que indiquen las actividades a realizar en el periodo de conversión.

Un programa de actividades que contenga los aspectos que deben ser cambiados durante 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, incluyendo plazos, para verificar que el Plan Orgánico se está implementando en forma efectiva, así como de las intenciones futuras y sobre las mejoras en todas las áreas de producción.

La herramienta y maquinaria utilizada en la operación orgánica deberá diferenciarse de la utilizada en la actividad agropecuaria convencional y cuando esto no sea posible, la herramienta y maquinaria utilizada, deberá ser limpiada para prevenir contaminación, antes de ser utilizada en las operaciones orgánicas. Una descripción completa del sistema de registro implementado.

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.

- **Material vegetativo.**

Para el cultivo de agave orgánico es necesario hacer uso de material vegetativo orgánico, que provenga de variedades nativas o criollas, híbridos; las mejor adaptadas a las condiciones ambientales o culturales de cada región; y en caso que no existan en su tipo orgánico, o bien, no estén disponibles la especie o variedad de interés en el mercado, podrá emplear material vegetativo en conversión o de producción natural que estén siendo producidos en forma orgánica por un periodo no menor a un año y sin tratamiento alguno y des ser el caso deberá ser con tratados con sustancias incluidas en la lista nacional de sustancias permitidas para la operación orgánica, en todo caso el operador debe comprometerse a generar sus propio material de propagación, el cual deberá cumplir con los principios de producción orgánica establecidos en la disposiciones legales aplicables.

Cuando el material vegetativo requiera de algún tratamiento fitosanitario y sea un requisito obligado y las sustancias aplicadas no se encuentren dentro de la lista nacional; deberán realizar acciones para eliminar o reducir la presencia de las sustancias aplicadas antes de la plantación; y toda planta emergida de ese material, serán manejados orgánicamente, no aplica esta excepción cuando exista disponibles la especie o variedad de interés en el mercado, o en cantidad insuficiente y no exista disposiciones para la aplicación de tratamiento fitosanitarios como requisito obligado.

Cuando existan riesgos por catástrofe natural o riesgo ante la extinción de cultivares de interés, la Secretaría notificará mediante oficio al organismo de certificación orgánica aprobado u organismo reconocido por la Secretaría, permita de manera temporal el uso de semillas convencionales para la producción orgánica, los cuales deberán ser manejados orgánicamente por un periodo no menor a un año.

- **Cultivo de *Agave tequilana*.**

La única especie vegetal para efectos de la presente Guía es *Agave tequilana* Weber variedad azul, cuyas plantaciones se encuentre establecidas en el territorio protegido por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “Tequila”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977. Además el predio y/o plantación orgánica debe estar ubicada e independiente de plantaciones de manejo convencional.

La herramienta y maquinaria utilizada en la producción orgánica del agave deberá diferenciarse de la utilizada en la actividad agropecuaria tradicional o convencional; la cual podrá ser de uso exclusivo para el cultivo del agave orgánico. Se puede utilizar la misma maquinaria en orgánico y convencional, con la adecuada limpieza o purga en caso necesario. Esto es propuesto por el operador, y debe de ser revisado y aprobado por la certificadora.

Si el productor Agavero tiene más de una plantación o predio de agave, indicar si todas están en el programa de certificación orgánica, en caso que estén, tendrían el mismo estatus de certificación, en caso de producción paralela o dividida indicar el tipo de manejo de cada unidad de producción. La plantación o predio de agave orgánico deberá de estar aislada de 25 metros en adelante de cualquier cultivo, asegurarse de garantizar la protección del cultivo y que no se ubique a pie de carreteras estatales o federales dentro de la Denominación de Origen Tequila.

- I. El responsable de la operación orgánica, debe, tener la Bitácora de manejo de las plantaciones de Agave.
- II. Cumplir con los principios generales de la producción orgánica, como la rotación de cultivo al finalizar el ciclo soportado con registros y la correspondiente información relevante sobre el cultivo empleado y condiciones de desarrollo hasta su cosecha y nueva preparación de suelo.
- III. Los Operadores deberán de implementar las medidas necesarias, para evitar la contaminación de sus operaciones por sustancias prohibidas, originadas fuera de su operación o por factores ambientales, en caso contrario perderá su condición de orgánico.
- IV. Las unidades sujetas bajo operación orgánica, deben estar identificadas mediante letreros en los sitios principales, las cuales serán plasmadas en el sistema de registro de la unidad de producción para facilitar la rastreabilidad.
- V. Cuando se lleve a cabo el proceso de jima en los predios que contienen agave orgánico se deberá eliminar las dos hileras de la periferia de la plantación y las primeras y últimas 3 (tres) plantas de cada hilera o melga, debido a que cumplieron con su función de barrera natural viva, el agave eliminado no deberá considerarse con la calidad de orgánico, sin embargo esta barrera podrá reconsiderarse con base al análisis de riesgos de cada lindero de la parcela que realice el organismo de certificación.

- **Condiciones ambientales.**

La agricultura orgánica reduce la utilización de energía no renovable al disminuir la necesidad de sustancias agroquímicas, contribuyendo a mitigar el efecto de invernadero y el calentamiento del planeta mediante su capacidad de retener el carbono en el suelo. Muchas prácticas de gestión utilizadas

por la agricultura orgánica (como la labranza mínima, la devolución de los residuos de las cosechas al suelo, la utilización de cubiertas vegetales, incrementan la devolución de carbono al suelo, lo que eleva la productividad y favorece el almacenamiento de carbono. <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq6/es/> (OCT/2016).

En este sentido el productor de agave orgánico deberá implementar prácticas de conservación de suelos y agua, encausadas a la prevención y reducción del proceso de desequilibrio ecológico utilizando técnicas agroecológicas apropiadas.

A) Conservaciones suelos.

En la agricultura orgánica son fundamentales las prácticas de enriquecimiento de los suelos, tales como:
Uso de barreras vivas o muertas.

- 1) Siembras en el contorno.
- 2) Fomentar e implantar prácticas de labranza de conservación y cultivo de cobertura que mantengan, mejoren e/o incrementen la materia orgánica del suelo, que refuercen la estabilidad y la biodiversidad edáficas, prevengan la compactación del suelo, erosión del suelo y orientarlos a mejorar la fertilidad y el potencial de uso del suelo.
- 3) Establecer en las áreas de cultivo, sistemas diversificados con dos o más estratos vegetales de especies nativas, especialmente en los cultivos perennes, donde la vegetación original o nativa la constituyan bosques o selvas
- 4) Aplicar prácticas agronómicas para que el suelo permanezca cubierto con una capa vegetal la mayor parte del tiempo.
- 5) En todo caso no podrán practicar la quema de vegetación o áreas con vegetación, de materia orgánica, esquilmos agrícolas o residuos orgánicos en general, ya que conforme a los principios de producción orgánica esta práctica están prohibidas.

Estas técnicas de conservación de suelos son importantes para combatir la erosión, al reducir el lapso de tiempo en que el suelo queda expuesto, se incrementa la biodiversidad del suelo y disminuyen las pérdidas de nutrientes, lo que ayuda a mantener y mejorar la productividad del suelo. Además al hacer uso de prácticas de conservación del suelo, se benefician a la fauna y la flora del suelo, se mejora la formación de suelos y estructura, propiciando sistemas más estables al incrementarse la circulación de los nutrientes y la energía, y mejora la capacidad de retención de agua en el suelo.

B) Preservación del agua.

En muchas zonas agrícolas es un gran problema la contaminación de las corrientes de agua con químicos y plaguicidas sintéticos. Uno de los principios de agricultura orgánica, es el empleo de sustancias permitidas por ejemplo: compostas, estiércol animal, abonos verdes y mediante el empleo de especies nativas como barreras rompe vientos, se mejoran los procesos filtración del agua, con mejor capacidad para retener y aprovechamiento de nutrientes por la plantas, reduciendo la susceptibilidad de contaminación del agua subterránea.

Algunas de estas técnicas deberán estar encaminadas a:

- 1) Hacer uso eficiente y racional de agua, sin afectar a terceros ni a los organismos que de ella dependen como la flora y fauna acuática o terrestre.
- 2) Prácticas para reducir el deterioro de la calidad de las aguas utilizadas.
- 3) Prácticas para evitar la contaminación y preservar el recurso agua.

4) Plasmar todas las acciones que realice en su plan orgánico para evitar la contaminación

En todo caso estas prácticas empleadas por el productor de agave, para la conservación de suelos y agua, deberán tratarse de técnicas que procedan de acuerdo a las regiones agroecológicas de producción y deberán ser plasmadas en el PLAN ORGÁNICO, que mostrara al organismo de certificación, al momento de solicitar la certificación.

INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN Y MANEJO DEL TEQUILA ORGÁNICO

La modalidad de producción orgánica, contribuye a la conservación de la biodiversidad y a la actividad biológica del suelo y sus alrededores, así como a las posibilidades que ofrecen para impulsar el desarrollo regional, es por ello que el uso de insumos debe evitar, entre otras cosas, el riesgo de posibles desequilibrios nutritivos (deficiencias o toxicidades) en los cultivos y el deterioro o afectación del ecosistema en general.

El término de insumos orgánicos, biológicos o ecológicos será entendido como cualquier producto que ha sido desarrollado, producido, distribuido y usado como una alternativa a los plaguicidas y fertilizantes químicos convencionales, así como cualquier material cuyo uso determine la producción bajo sistemas adaptados para proporcionar condiciones optimas para buen desarrollo de los cultivos, sin atentar con los principios de la producción orgánica.

Los Lineamiento para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuaria en su ANEXO 2, se encuentra la Lista Nacional de Sustancias Permitidas para la Operación Orgánica, la cual está clasificada en 7 cuadros de acuerdo a usos específicos como se detalla en la tabla 1.

Tabla 1: Clasificación de la Lista Nacional de sustancias permitidas de acuerdo a los usos para la operación orgánica.

CUADRO	TITULO	APARTADOS
1	Sustancias que pueden emplearse para el abonado, enmiendas, acondicionador e inoculantes del suelo.	
2	Agentes para manejo ecológico de insectos, hongos, virus, bacterias y arvenses.	Vegetales y animales. Minerales. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas. Macroorganismos. Otros. Trampas.
3	Ingredientes de origen no agrícola permitidos	Aditivos alimentarios, incluidos los portadores.

	en el procesamiento de productos orgánicos.	Agentes aromatizantes. Agua y sales. Preparaciones de microorganismos y enzimas. Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos, micronutrientes y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno. Para productos pecuarios y de la apicultura.
4	Coadyuvantes de elaboración que pueden ser empleados para la elaboración/preparación de los productos de origen agropecuario orgánico.	Preparaciones de microorganismos y enzimas
5	Ingredientes de origen vegetal o animal no orgánicos, permitidos para la elaboración o el procesamiento orgánico o existan en pocas cantidades como orgánicas.	Productos vegetales sin transformar y productos derivados de ellos. 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. 3. Productos de origen animal.
6	Aditivos para la alimentación animal, determinados productos utilizados en la alimentación animal y auxiliares tecnológicos utilizados en los alimentos para animales.	
7	Productos autorizados para la limpieza de equipos de irrigación, desinfección de locales e instalaciones para la cría de animales (equipo y utensilios) almacenamiento, equipos de transporte.	

La lista en general contempla 7 principales usos, de los cuales para la producción primaria y procesamiento contempla sustancias incluidas en los cuadros 1, 2, 3, 4, 5 y 7, sin embargo puede ser modificada para incluir, eliminar o cambiar sustancias o condiciones de uso de acuerdo a solicitudes de los interesados, para tal caso se aplica el trámite *SENASICA-04-045*, para someter al proceso de la evaluación de acuerdo al Título VI y ANEXO 2 del Acuerdo de Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias.

A) Empleo de plásticos.

Algunos esquemas de producción, están orientados a mejorar las condiciones para el desarrollo óptimo de los cultivos, haciendo uso de materiales como plásticos como coberturas del suelo, las fibras, las mallas contra insectos y granizo, las charolas, las envolturas para ensilados, los ductos y componentes para riego y las bolsas para viveros. Sin embargo la producción orgánica está encaminada a minimizar insumo de origen artificial y a pesar de ello se permiten en algunos casos los antes enlistados siempre y cuando, sean elaborados a partir de polietileno, polipropileno y otros policarbonatos, además existen condiciones especiales que permiten el uso de plásticos derivados clorados o clorinados y el PVC pero solo cuando se justifique que no existen productos alternativos al mismo en el mercado, situación que deberá ser reportada en el plan orgánico.

Para los sistemas de conducción de agua o sistema de riego se puede hacer uso del PVC, y en todos los casos todo material plástico que haya cumplido con su proceso productivo, tiene que ser retirado

procurando destinarlos a sitios de reciclado, ya que existen casos donde mediante inspección orgánica, se ha identificado presencia de bolsas o envases de agroquímicos, incluso nula actividad de organismos benéficos, que derivan en la sospecha de la presencia de sustancias prohibidas, por lo cual con plena autoridad el inspector del Organismo de Certificación o la Secretaría, podrán hacer levantamiento de muestras o solicitar al productor orgánico realizar los análisis para determinación de residuos de plaguicidas para detectar residuos en sus cultivos, en el suelo, en el agua y, así como cuando las operaciones orgánicas se encuentren próximas a fuentes de contaminación, situación que deberá ser reportada en el plan orgánico.

B) Insumos para el manejo de malezas, plagas y enfermedades.

La agricultura orgánica considera armonía con el ambiente en todos los aspectos, es por ello que el uso de sustancias para el control de plagas y enfermedades solo están permitidos las que se encuentran en el anexo 1, cuadro 2. Sin embargo es importante dar prioridad al empleo de prácticas agronómicas que contemplen el uso de especies vegetales nativas o variedades adaptadas a los ambientes locales o 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 a través de trampas de color, 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.

Antes de usar algún producto para el combate de malezas o hierbas no deseadas, se da prioridad al combate manual o mecánico de la hierbas, sin embargo está permitido el uso de herramientas adecuadas, el empleo de acolchados, cubiertas (contra biotransmisores), o el empleo de cultivos de cobertura tales como: leguminosas y vegetales silvestres.

Si se trata de aplicar sustancias para dar tratamiento a semillas o material vegetativo, para controlar plagas de importancia cuarentenaria en la movilización del material para la reproducción o siembra por ser producto de importación, solo se permite el uso de agua caliente; sulfato de cobre pentahidratado o similares, *Trichodermaspp* y *Bacillus subtilis*, con la finalidad de prevenir la entrada de plagas o patógenos fitosanitarios y salvaguardar la integridad orgánica de los productos orgánicos.

C) Insumos para el manejo de la nutrición del agave.

Como lo establece la Ley de Productos Orgánicos la agricultura orgánica estará ligada al suelo, por lo tanto toda fuente de nutrición y fertilización será a través de la incorporación de sustancias que puedan emplearse para el abonado, enmiendas, acondicionador e inoculantes a través del suelo y deberán ser solo aquellos que se encuentran en el ANEXO 1, Cuadro 1, sin embargo se permite el uso de estas sustancias siempre y cuando se agoten todos los recursos necesario que para mantener o incrementar la fertilidad de los suelos.

- **Prácticas orientadas a la nutrición de cultivos y fertilidad de suelos.**

Al establecer el plan orgánico, se deberán integrar toda práctica agronómica que además de fomentar la conservación de suelos y agua, considere:

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.

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;

Aplicar material vegetal y/o animal principalmente composteado para evitar contribuir a la contaminación del agua, de las cosechas o del suelo;

Utilizar material vegetal o animal transformado en composta o sin compostear, libre de materiales, sustancias e insumos prohibidos o no incluidos en la Lista Nacional de sustancias permitidas.

- **Empleo de compostas.**

La composta es un insumo orgánico empleado como enmienda para incrementar la materia orgánica del suelo y puede ser elaborada a partir de residuos orgánicos que la propia operación está generando sin embargo es importante considerar:

La relación C/N (Carbono/Nitrógeno), la cual está determinada por la regulación nacional en materia de productos orgánicos entre 25:1 y 40:1, de los materiales utilizados de origen animal y vegetal;

El control de la temperatura empleando un sistema de vasijas, pilas o montones estáticos aireados; donde la temperatura oscile entre los 55° C y 77° C durante mínimo tres días dándoles volteos, o si emplea un sistema de hileras, mantener la temperatura entre los 55° C y 77° C por un periodo mínimo de 15 días, y se haya aplicado al menos cinco volteos.

- **Uso de estiércol.**

Algunas operaciones orgánicas emplean estiércol en la producción primaria; la regulación mexicana lo permite y contempla en el anexo 1 cuadro 1 del acuerdo de lineamiento sin embargo establece algunas condiciones de uso de acuerdo al fin que tenga el producto orgánico, producto de la operación que considere el uso del estiércol y sólo podrá utilizar y/o aplicar estiércol crudo o sin compostear en los siguientes casos:

- a) Cuando se aplique en terreno donde se tengan cultivos no destinados para el consumo humano;
- b) Cuando se incorpore dentro del suelo en un periodo no menor a 120 días antes de realizar la cosecha de un producto cuya porción comestible tenga contacto directo con la superficie del terreno o partículas del suelo, o
- c) Cuando se incorpore al interior del suelo en un periodo no menor a 90 días antes de cosechar un producto cuya porción comestible no tenga contacto directo con la superficie del terreno o con partículas del suelo.

COSECHA, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS O SIN PROCESAR

- **Cosecha.**

La cosecha de cualquier producto orgánico, la deberá de realizar el Operador en los niveles de madurez apropiados, si es necesario el empleo de sistemas frigoríficos, el enfriado inmediato será a través de refrigeración los cuales deben estar limpios, si de forma inmediata se emplea el empaquetado las áreas de trabajo deberán estar limpias, fuera de cualquier sustancia prohibida.

Los operadores orgánicos deberán llevar un sistema de registro y control de los productos orgánicos cosechados en el local o bodegas comunitarias o de almacenamiento, para facilitar la rastreabilidad, en

los cuales se de registre volúmenes de cosecha de los productos a certificar y ser congruentes con el manejo de los cultivos, las superficies cultivadas, las condiciones climáticas y las variedades, así mismo también deberán estar plasmados en el plan orgánico, que presente al organismo de certificación.

Cuando en el manejo post-cosecha el Operador Orgánico requiera utilizar agua potable y una vez utilizada podría emplear técnicas de tratamiento para su reutilización o descarga.

- **Transporte de agave orgánico.**

Para el traslado de los productos orgánicos se deben tomar todas las medidas necesarias en las unidades de transporte y llevar un registro de las acciones realizadas, para evitar la contaminación del producto a transporta.

- **Almacenamiento.**

El almacenamiento de los productos orgánicos se debe realizar sin afectar su integridad orgánica y los productos orgánicos deben estar identificados de manera clara e inconfundible, con el objeto de mantener la integridad orgánica del producto, los almacenes, bodegas o locales en los que se resguarden los productos orgánicos, deben estar limpios y libres de sustancias prohibidas, evitando su contacto con el suelo o piso, por lo que se usarán tarimas sin tratamiento químico.

Cuando en los almacenes o locales destinados para productos orgánicos se almacenen productos distintos a los orgánicos, se debe garantizar una separación para cuidar la integridad de los productos orgánicos.

Los productos orgánicos deben tener un sistema de identificación que garantice una clara separación de estos productos, mismo que funcionará como una herramienta para facilitar el seguimiento del flujo del producto o la rastreabilidad que pueda realizar en cada una de las etapas hasta la transformación o procesamiento.

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

- **Preventivas:**

- a) Eliminar el hábitat de la plaga o condiciones que ayuden a su desarrollo, fuentes de alimentos y áreas de reproducción;
- b) Prevenir su acceso a las instalaciones de manejo, y
- c) Manipular los factores ambientales tales como temperatura, iluminación, humedad, atmósfera y circulación del aire, para prevenir reproducción de la plaga.

II. De manejo, tales como:

- a) Controles mecánicos o físicos que incluyan, pero no se limiten a trampas, iluminación, o sonido, o
- b) Atrayentes o repelentes usando sustancias no sintéticas o sintéticas contenidas en el Cuadro 2 del ANEXO 1 de la Lista Nacional.

- **De control:**

El Operador Orgánico deberá de utilizar envases limpios y en buenas condiciones, exclusivos para uso de productos orgánicos; de acuerdo al producto del que se trate, se utilizarán envases de fibra vegetal,

vidrio, madera, cartón o de material grado alimenticio que protejan la integridad orgánica del producto orgánico.

PROCESAMIENTO

- **Materia prima.**

Toda la materia prima destinada para el procesamiento del agave debe estar certificada, cuyas características deberán garantizar la calidad de la misma de su naturaleza y cantidad debe estar documentada mediante los sistemas de registro y documentos que lo respaldan, y ante la posibilidad del empleo de alguna sustancia no permitida, no se permite el uso de materia prima irradiada, tampoco el empleo de materia prima tratada o fumigada con sustancias prohibidas.

Al menos el 95% de los ingredientes de la materia prima que sean de origen agropecuario deben provenir de operaciones orgánicas y cuando se utilice ingredientes de origen no agrícola, ser sustancias o productos que figuren en el Cuadro 3 y/o 4 del ANEXO 1.

- **Registro de flujo del producto.**

Es importante contar con un método estructurado para la documentación del flujo de los procesos empleados para el procesamiento del agave y producción del tequila, los cuales deben formar parte del Plan Orgánico, el diseño de registro documental es de libre diseño y contendrá los registros o bitácoras de la entrada de materia prima en la forma más detallada en donde se observen los movimientos de la materia prima, el empleo de equipo y materiales usados en la planta, cantidades de producto procesado por jornadas de trabajo o por lotes y registros de la salida del producto procesado, además es importante contar con el inventario en almacenes, todo estos registros son importantes ya que es un indicador que garantiza en todo el control absoluto que el productor y/o procesador de agave mantenga sobre el proceso dentro de la operación orgánica, además el orden de la información documental permitirá facilitar la rastreabilidad en cualquier momento, para conocer el flujo del producto desde el operador de materia prima hasta el sistema de distribución del producto procesado orgánico.

- **Procesamiento del tequila.**

El proceso desde la entrada de piñas hasta la maduración para la obtención de tequila es información proporcionada por el Consejo Regulador del Tequila, al proponer la publicación de una guía orientativa para la certificación de tequila orgánico con denominación de origen y se describe a continuación:

I.- Entrada de piñas o cabezas de agave, para lo cual se debe prever lo siguiente:

- a) Para la limpieza de los camiones transportadores de piñas o cabezas de agave orgánico solamente se debe utilizar agua a presión, se deberá verificar que no presenten fugas de aceite o de líquido hidráulico, así como que se encuentren verificados y afinados para evitar que representen un riesgo de contaminación.
- b) En el patio de recepción de piñas o cabezas de agave se deberá de limpiar con productos permitidos que se encuentran en el ANEXO 1.

II.- Hidrólisis-Extracción, para lo cual se debe prever lo siguiente:

- a) En la limpieza de los hornos se incluye el lavado con cepillos, pero solamente se utiliza agua a presión y/o jabones permitidos.

- b) En la limpieza de las autoclaves se incluye el lavado con agua a presión y/o sustancias permitidas en el cuadro 7 del ANEXO 1.
- c) En caso de la hidrólisis ácida-térmica: para ajustar el pH se considera prohibida cualquier sustancia que no se encuentre dentro del ANEXO 1, por lo que la hidrólisis debe ser únicamente térmica y mediante la acidez propia del Agave que se genera durante la cocción.

III.- Fermentación, para lo cual se debe prever lo siguiente:

- a) No se deberán adicionar nutrientes, antiespumantes y ningún tipo de aditivo, que no se encuentre dentro de la lista del ANEXO 1, considerando a la fecha la fermentación de forma natural, sin embargo, en el caso de adición de levaduras deberán ser de la lista nacional de sustancias permitidas del ANEXO 1 y ser reportadas en el plan orgánico.

IV.- Destilación, para lo cual se debe prever lo siguiente:

- a) El programa de limpieza de los alambiques incluye cepillos y fibras, pero solamente se utiliza agua a presión y/o sustancias permitidas en el cuadro 7 del ANEXO 1.
- b) Esta limpieza incluye los tanques de recepción de ordinario y de tequila.
- c) También se incluye la limpieza con cuchillas y espátulas para los serpentines de los alambiques, de este modo se deberán retirar los mostos y residuos de producto convencional.
- d) El programa de limpieza de las torres destrozadoras incluye cepillos y fibras, se utiliza agua a presión y/o sustancias permitidas en el cuadro 7 del ANEXO 1.

V.- Maduración, para lo cual se debe prever lo siguiente:

- a) Se deben utilizar recipientes de maderas exclusivos e identificados para la maduración de Tequila Orgánico, conforme a lo establecido en la NOM-006-SCFI en vigor y la lista de productos permitidos del ANEXO 1.

• **Higiene y sanidad en plantas de procesamiento.**

En la planta de procesamiento deberán desarrollar un programa de sanidad formalmente establecido, que incluya:

- a) Los establecimientos y áreas exteriores: basureros, centro de recolección de desechos, almacenamiento de maquinaria y equipos antiguos, jardines y áreas de estacionamiento;
- b) Las instalaciones y áreas interiores incluyendo áreas de procesamiento, empaquetado, envasado y almacenamiento;
- c) Equipos de procesamiento, envasado y empaquetado. Programas para la prevención de insectos, bacterias, hongos y levaduras, entre otros que sean indeseables;
- d) La higiene de los empleados, incluyendo la sanidad en los comedores, áreas de descanso y baños; y
- e) Establecer las medidas necesarias para que el personal no ponga en riesgo la integridad orgánica de los productos.
- f) Los instrumentos y sustancias utilizados para la limpieza, son considerados como ayudas en el proceso, debe estar claramente identificado su uso y no tener residuos de materiales o sustancias prohibidas.
- g) Los instrumentos de limpieza deben ser limpiados después de su uso para asegurar la ausencia de residuos no permitidos en el equipo, de igual manera las superficies primarias y secundarias utilizadas en la preparación o elaboración de los productos orgánicos terminados, además deberán contar con registros de limpieza y de sanidad.

Además de lo previsto anteriormente se deberán tomar en cuenta las siguientes consideraciones:

- a. Cuando se elabore Tequila Orgánico se deben cambiar todos los filtros del sistema de filtración, desde el proceso de destilación hasta el envasado, los filtros deben ser exclusivos para las producciones orgánicas, deben estar debidamente almacenados e identificados y se debe demostrar que no hubo contaminación cruzada de ningún tipo.
 - b. Se deberá identificar las hojas de registro y las bitácoras de Tequila Orgánico con un color diferente para su fácil rastreabilidad.
 - c. Se sugiere utilizar códigos de colores o rótulos fácilmente identificables para distinguir el Tequila Orgánico en todas las áreas: tanques, barricas.
 - d. Las instalaciones y equipo designado para la producción de Tequila Orgánico debe ser exclusivo durante el tiempo del procesamiento del lote.
 - e. Notificar al personal operativo sobre el programa de Producción de Tequila Orgánico, apoyado con ayudas visuales para recordar en todo momento al personal que se mantiene en proceso la elaboración de Tequila Orgánico.
 - f. Se deben vaciar y llenar las calderas con agua sin tratamiento con sustancias prohibidas, vaciar y llenar los tanques de recepción de condensados, con condensados sin tratamiento con sustancias prohibidas.
- **Manejo ecológico de insectos, hongos, bacterias, virus y arvenses en instalaciones de procesamiento.**

En el plan orgánico también deberá plasmar el manejo y control de plagas y fauna nociva, en el que se haga énfasis en la restricción del hábitat de las plagas y en un buen saneamiento para su eliminación, realizando revisiones periódicas en la planta de proceso, para determinar la presencia y en su caso, el grado de daño de las plagas o fauna nociva.

Para el control de plagas se puede emplear:

- I. El uso de trampas mecánicas, eléctricas y adhesivas, atrayentes como son trampas con feromonas, barreras físicas y mecanismos repelentes basados en sistemas de iluminación y sonidos;
- II. El control biológico;
- III. Los métodos de almacenamiento que ofrezcan protección adicional a los productos en cuanto a adulteración por animales nocivos; y
- IV. En el caso de que las prácticas mencionadas no sean efectivas, se podrá usar sustancias del ANEXO 1 de la Lista Nacional de sustancias permitidas para la operación orgánica agropecuaria.

En el caso de que el producto certificado orgánico esté en peligro inminente de adulteración por la presencia de las plagas y las medidas de prevención, no sean suficientes para el control de las plagas y los materiales o sustancias permitidas no estén disponibles; puede utilizar un material o una sustancias que cuente con el registro de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios para el mismo propósito para ser aplicados en instalaciones de procesamiento, y no se trate de fumigación en instalaciones donde los productos orgánicos puedan ser contaminados con bromuro de metilo, fosforo de aluminio o uso de plaguicidas en forma de nebulizaciones o cualquier otro fumigante no incluido en el Cuadro 2 del ANEXO 1.

La aplicación deberá ser realizada sólo por personal capacitado, y no debe haber producto orgánico certificado en el área o sitio a tratar y no sin antes haber notificado a la Secretaría o al organismo de certificación, proporcionando su número de identificación como Operador Orgánico, la justificación

técnica de soporte, con información que indique las áreas específicas donde se realizará la aplicación y plagas a controlar.

- **Empaquetado y envasado.**

Todos los materiales de empaque y para envasado deberán ser de grado alimenticio y contar con un diseño adecuado y estar libres de sustancias y/o materiales prohibidos como materiales de empaque y envases usados que hayan contenido productos agropecuarios convencionales, o que provengan de métodos excluidos, así como el uso de envases que contengan soldadura de plomo que pongan en riesgo la integridad orgánica del producto. Sin embargo puede emplear la soldadura y láminas hechas de 95% de estaño y soldadura con un grado alimenticio libre de cadmio, para el empaque y el envasado se debe utilizar, materiales que en su fabricación, uso y desecho se reduzcan al mínimo los efectos negativos sobre el medio ambiente, o hayan sido fabricados con materiales renovables, biodegradables o en su caso para el empaquetado de reciclables. La impresión exterior o etiquetado del producto o empaque exterior deberá consistir en tintas y adhesivos no tóxicos y no debe tener contacto con el producto orgánico.

- **Procesamiento paralelo.**

Existen operaciones orgánicas donde además del procesamiento de orgánicos en forma paralela realizan la misma actividad para productos convencionales e incluso de la misma especie, esto provoca la desconfianza sobre la integridad orgánica de los productos que se están procesando y sobre el producto final que se está ofertando, sin embargo, puede llevarlo a cabo siempre y cuando, el procesador de agave cuente con un sistema de registros y documentos donde demuestre que existe separación confiable en todas las etapas del proceso: entradas de materia prima, almacenamiento, tiempos de proceso, almacenamiento del producto terminado o procesado del producto, adoptando todas las medidas necesarias para garantizar la identificación de los lotes, cuidar la integridad de los productos orgánicos y evitar que puedan mezclarse con productos no orgánicos, considere de prioridad el procesamiento de productos orgánicos y realice limpieza y/o purga del equipo de producción, cada que inicie la operación de procesamiento para orgánicos y todo este procedimiento este plasmado en el plan orgánico que presentara ante el organismo de certificación.

Existen algunas plantas de procesamiento que por determinadas circunstancias de forma esporádica realizan procesamiento paralelo, lo cual se ha observado por las notificaciones que los operadores hacen llegar directamente a la Secretaría o ante el organismo de certificación, esto es la forma en cómo dan cumplimiento con la normatividad y se elimina toda sospecha de procesamiento paralelos sin que se encuentre reportado a través del plan orgánico, para ello las notificaciones tiene que ser en las primeras 72 hrs. de anticipación antes de iniciar el procesamiento esporádico, proporcionando su número de identificación como Operador Orgánico e indicando el producto a procesar.

ETIQUETADO Y DECLARACIÓN DE PROPIEDADES

La etiqueta indica que un producto cumple las normas de calidad orgánica, contiene información para el consumidor para dar garantía de la integridad orgánica del producto que estar llevando hasta su mesa.

Es por ello que los productos orgánicos terminados se deben comercializar en envases o recipientes adecuados y que impidan la sustitución de su contenido. Los envases deben tener plasmadas la

identificación del comercializador y algún sistema de números o códigos que permita reconocer o identificar dicho lote con su documento de control o su equivalente.

Para productos frescos o no procesados, el etiquetado o la publicidad de los productos comercializados con denominación orgánica deben cumplir, con los siguientes aspectos:

- I. Producto “Orgánico” o “100% Orgánico” debe contener al menos 95% de los ingredientes producidos orgánicamente conforme a la regulación en materia de orgánicos, excluyendo agua y sal, y
- II. Hayan sido elaborados o producidos por un operador controlado y certificado.

El operador debe asentar en la etiqueta de los productos orgánicos, el número de identificación del operador orgánico, identificación del Organismo que certifica el producto y la mención de que el producto se encuentra libre de organismos genéticamente modificados.

Para constatar el cumplimiento con la reglamentación en producción orgánica, la autorización para la leyenda de “ORGÁNICO”, “100% ORGÁNICO” o “HECHO CON” ingredientes orgánicos, así como el uso del DISTINTIVO NACIONAL en el etiquetado, deber ser a través del organismo de certificación, quien evaluara el cumplimiento de la Ley de Productos Orgánicos (LPO), su Reglamento (RLPO), el Acuerdo por el que se dan a conocer o Lineamientos para la Operación Orgánica de las actividades agropecuarias (ALOOaa), así como el Acuerdo por el que se autoriza el Uso del Distintivo Nacional (ACUERDO).

En este sentido, la etiqueta indica la certificación de que un producto cumple las normas de calidad orgánica, contiene de conformidad con el artículo 204 del ALOOaa los siguientes datos:

- **Producto: “Orgánico” o “100% orgánico”.**
- A. El producto:**
 - Debe contener al menos 100 por ciento de ingredientes producidos orgánicamente conforme al ALOOaa, excluyendo agua y sal.
 - Para declarar que un producto es “Orgánico” debe contener al menos 95% de los ingredientes producidos orgánicamente conforme al ALOOaa, excluyendo agua y sal, y
 - En ambos casos, hayan sido elaborados o producidos por un operador controlado y certificado.
- B. La etiqueta DEBE mostrar:**
 - Mostrar una declaración de ingredientes.
 - La leyenda de: “Certificado como orgánico por...”, o una frase similar, seguido por: el nombre de la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobada u organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
 - No se pueden usar únicamente los sellos de los organismos de la certificación para cumplir con este requisito.
- C. La etiqueta puede mostrar:**
 - Mostrar el término “orgánico”
 - Portar el distintivo nacional y/o el/los sello(s) de la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobado u organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.

- Mostrar el domicilio comercial, dirección de Internet o número de teléfono de la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobado u organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.

- **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 el Cuadro 5 del ANEXO 1, 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 una declaración de ingredientes.
- Mostrar la lista de ingredientes orgánicos, cuando provengan de productos orgánicos debidamente identificados.
- 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 elaborador (empacador, distribuidor, importador, procesador, etc.) del producto terminado y precedida por la declaración:
- “Certificado como orgánico por....”, o una frase similar, seguido por el nombre de la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobado u organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
- No se pueden usar únicamente los sellos de las entidades de la certificación para cumplir con este requisito.

C. La etiqueta PUEDE mostrar:

- Mostrar el término “orgánico”
- Portar el distintivo nacional y/o el/los sello(s) de la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobado u organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
- Mostrar el domicilio comercial, dirección de Internet o número de teléfono de la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobado u organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.

- **Producto: “Elaborado con Ingredientes Orgánicos”.**

A. El producto:

- Deberá contener al menos 70 % de ingredientes producidos orgánicamente, excluyendo agua y sal.
- No debe contener sulfitos añadidos, excepto, el vino (puede contener dióxido de azufre) y puede contener hasta 30% de:
- Ingredientes agrícolas producidos no orgánicamente u otras sustancias, incluyendo levadura, permitidos en los anexos de este Acuerdo.

B. La etiqueta PUEDE mostrar:

- El término “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 de la Secretaría, el organismo de certificación orgánica aprobado u organismo reconocido por la Secretaría para aplicar una certificación participativa.
 - **Producto que tiene algunos ingredientes orgánicos.**
- A. El producto:**
- Puede contener al menos 70% de ingredientes orgánicos, excluyendo agua y sal.
 - Puede contener hasta 30% de:
 - Ingredientes agrícolas producidos no orgánicamente, siempre y cuando no contenga el mismo ingrediente orgánico y convencional, y otras sustancias, incluyendo levadura permitidos en los anexos de esta guía.
- 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.

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, y para la autorización del uso del distintivo Nacional, se realizará conforme al Acuerdo por el que da a conocer la reglas generales para el uso del distintivo nacional de productos orgánicos, realizando evaluación de las etiquetas y cálculo del % de ingredientes orgánicos en el producto final, a través de los organismo aprobados por la secretaria para otorga la certificación orgánica OCO.

COMERCIALIZACIÓN

Para aquellas personas físicas o morales u operadores que su actividad sea la de comercializar el tequila, deberán someterse a un sistema de control y demostrar que se mantiene la integridad orgánica, conforme al Acuerdo de Lineamientos para la operación orgánica de las actividades agropecuarias.

- a) El comercializador debe cerciorarse de que los almacenes a utilizar, estén disponibles durante la inspección orgánica o supervisión. Cuando tales instalaciones se encuentren fuera de México, éstas se deben someter al control de un organismo aprobado por la Secretaría o por el país de origen cuando exista acuerdo de equivalencia.
- b) El comercializador deberá implementar registros que permita a la inspección orgánica, verificar la rastreabilidad del producto orgánico, así como desarrollar el flujo de cada lote de producto orgánico comercializado, exportado o importado y, demás aspectos mencionados en el Acuerdo de Lineamientos.
- c) El comercializador deberá mostrar durante la inspección orgánica, la documentación, así como todas las instalaciones de almacenamiento, incluidas las que el operador contrate a un tercero y

en este caso, el inspector orgánico podrá seleccionar a no menos de 70% de las instalaciones para una revisión física completa para constatar que se cuida la integridad orgánica de los productos certificados como orgánicos.

Los productos orgánicos terminados se deben comercializar en envases o recipientes adecuados y que impidan la sustitución de su contenido. Los envases deben tener plasmadas la identificación del comercializador y algún sistema de números o códigos que permita reconocer o identificar dicho lote con su documento de control o su equivalente

CONCLUSIÓN

La guía para el manejo orgánico del cultivo del *Agave tequilana* weber variedad azul y Tequila con denominación de origen, es un instrumento de carácter general en la certificación orgánica de la producción primaria, hasta el procesamiento y comercialización de los productos y subproductos derivados del agave tequilana weber variedad azul, es producto de las diversas reuniones que se llevaron a cabo de manera coordinada por la secretaria en el 2014, 2015 y 2016, para llevar a cabo la revisión y actualización de la regulación vigente en materia de producción orgánica, tomando en cuenta la opinión del Consejo Nacional de Producción Orgánica y la opinión del Consejo Regulador del tequila, quienes consideraron relevante realizar modificaciones al Acuerdo publicado el 29 de octubre de 2013, para la incorporación de los productos con Denominación de Origen, fundamento que da principio al desarrollo de la presente guía la cual proporcionara orientación a los operadores que deseen incursionar en la producción orgánica certificada, quienes además de cumplir con las normas oficiales mexicanas o normas mexicanas que les apliquen, deberán dar cumplimiento a la Ley de Productos Orgánicos, su Reglamento, lo establecido en el Diverso por el que se Modifican, Adicionan y Derogan disposiciones del Acuerdo por el que se dan a conocer los Lineamiento para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias y demás disposiciones aplicables a la materia.

BIBLIOGRAFÍA

Acuerdo por el que se da a conocer el Distintivo Nacional de los Productos Orgánicos y se establecen las reglas generales para su uso en el Etiquetado de los Productos Certificados como orgánicos, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de octubre de 2013.

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.

Acuerdo por el que se establece la campaña y las medidas fitosanitarias que deberán aplicarse para el control y en su caso erradicación del picudo del agave, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 08 de enero del 2013.

Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “Tequila”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1969 y sus posteriores modificaciones.

<http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq6/es/> (OCT/2016).

Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 199, texto vigente y última reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el 09 de abril de 2012.

Ley de Productos Orgánicos, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero del 2006.

NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones

Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de abril de 2010.

Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Tequila, publicada el 13 de octubre de 1977, publicada en el DOF el 26 de junio de 2000.

Rosete G, F., 2003. Productos mexicanos con denominación de origen. Revista del consumidor. PROFECO.

www.gob.mx/senasica

ANEXO 1.- Lista Nacional de Sustancias Permitidas para la Operación Orgánica Agropecuaria.

Se incluyen cuadros con nombres genéricos de sustancias, materiales, ingredientes e insumos permitidos; aditivos alimentarios, nutrimentales, coadyuvantes de elaboración, productos permitidos para limpieza y desinfección, carga animal, superficies con cubiertas y otras características de alojamiento de los animales.

CUADRO 1.- Sustancias 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 no intensiva.
Estiércol líquido u orina de animales	Se permiten las fuentes de Producción Orgánica o de ganadería no intensiva. 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*	Fuentes de actividad agropecuaria convencional no son permitidas; solo si hay ausencia de contaminantes químicos o microbiológicos establecidos para productos convencionales y previo compostaje.
Estiércol deshidratados	Se permiten las fuentes de Producción Orgánica o de ganadería no intensiva.
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

	<p>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.</p>
Paja	
Substratos 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	<p>Libres de sustancias prohibidas. Separados en función de su origen y sometidos a un proceso de compostaje* aeróbico o a una fermentación anaeróbica.</p> <p>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</p> <p>No superar los valores máximos de microorganismos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Metales pesados : Metal---Límites máximos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- "Sólidos: mg/kg de 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	Algas y plantas acuáticas (de cuerpos de agua continentales o marinas) y sus

(de cuerpos de agua continentales o marinas) y sus derivados	derivados, obtenidos con métodos y sustancias permitidas
Aserrín, cortezas de árbol y desechos 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 ₂ O 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)
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 ₂ O ₅ .
Oligoelementos	Excepto los obtenidos a base de sales sintéticas de nitratos y cloruros. <u>Queda prohibido el uso de oligoelementos como defoliantes, herbicidas o desecantes</u>
Azufre
Polvo de piedra
Arcilla (por ejemplo bentonita, perlita, ceolita)
Organismos biológicos naturales (Por ejemplo microorganismos)

fijadores de nitrógeno y liberadores de fósforo)	
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
Excrementos humanos	Previamente composteado. No aplicable a cultivos para consumo humano.
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 rotenonas naturales
Preparación de <i>Quassiaamara</i>
Preparación de <i>Ryaniaspeciosa</i>
Preparación a base de Neem (<i>Azadirachtina</i>) obtenidas de <i>Azadirachta indica</i>
Preparación a base de <i>Tagetes</i> 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 <i>Aspergillus spp</i>
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, oxiclورو 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
Permanganato de potasio
Aceite de parafina
III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas	
Microorganismos (Bacterias, virus 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 4 A o 4 B 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 Observaciones
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 monocalcico	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
503	Carbonato de amonio
504	Carbonatos de magnesio
516	Sulfato de calcio	Acidulantes, 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	Oxígeno
	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.

Salas (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 incorporen.

3.6.- Para productos pecuarios y de la apicultura.

Para propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura:

153	Ceniza de madera	Quesos tradicionales
170	Carbonato de calcio	Productos lácteos. No como colorantes
270	Ácido láctico	Funda (tripa) de salchichas
290	Dióxido de carbono
322	Lecitina	Obtenida sin utilizar blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos/ alimentos infantiles basados en la leche / productos grasos /mayonesa
331	Citratos de sodio	Salchichas / pasteurización de claras de huevo / productos lácteos
406	Agar
407	Carragaenina	Productos lácteos
410	Goma de algarrobo	Productos lácteos / productos cárnicos
412	Goma guar	Productos lácteos / carnes enlatadas / productos de los huevos
413	Goma de tragacanto
414	Goma arábica	Productos lácteos / productos grasos / productos de confitería
440	Pectina (no modificada)	Productos lácteos
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos / productos cárnicos
938	Argón
941	Nitrógeno
948	Oxígeno

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 (<i>Brassicasp</i>).
Dióxido de carbono
Nitrógeno
Etanol	Disolvente.
Ácido tánico	Clarificante.
Ovoalbúmina
Caseína
Gelatina
Ictiocola o cola de pescado
Aceites vegetales	Agentes engrasadores, desmoldeador o antiespumante.
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
<p>1.1. Frutas y frutos secos comestibles:</p> <p>Bellota (<i>Quercus</i>spp)</p> <p>Nuez de Kola (<i>Cola acuminata</i>)</p> <p><i>Grosella espinosa</i> (<i>Ribes uva-crispa</i>)</p> <p>Fruta de la pasión (<i>Pasiflora edulis</i>)</p> <p>Frambuesas (secas) (<i>Rubusidaeus</i>)</p> <p>Grosellas rojas (<i>Ribesrubrum</i>)</p>
<p>1.2. Plantas aromáticas y especias comestibles:</p> <p>Pimienta (del Perú) (<i>Schinus molle L</i>)</p> <p>Simiente de rábano picante (<i>Armoraciarusticana</i>)</p> <p>Galanga (<i>Alpina officinarum</i>)</p> <p>Flores de cártamo (<i>Carthamustinctorius</i>)</p> <p>Berro de fuente (<i>Nasturtiumofficinale</i>)</p>
<p>1.3. Varios:</p> <p>Algas, incluidas las marinas, autorizadas en la preparación de productos alimenticios convencionales</p>
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.
<p>2.1. Grasas y aceites, refinados o no, pero no modificados químicamente y obtenidos de vegetales que no sean:</p> <p>Cacao (<i>Theobroma cacao</i>)</p> <p>Coco (<i>Cocos nucifera</i>)</p> <p>Olivo (<i>Olea europea</i>)</p> <p>Girasol (<i>Helianthusannuus</i>)</p> <p>Palma (<i>Elaeisguineensis</i>)</p> <p>Colza (<i>Brassicnapus, rapa</i>)</p> <p>Cártamo (<i>Carthamustinctorius</i>)</p> <p>Sésamo (<i>Sesamumindicum</i>)</p> <p>Soja (<i>Glycinemax</i>)</p>
<p>2.2. Azúcares, almidón y otros productos de cereales y tubérculos:</p> <p>Azúcar de remolacha</p> <p>Fructuosa</p> <p>Papel de arroz</p> <p>Hoja de pan ácimo</p> <p>Almidón de arroz y maíz de cera, no modificados químicamente</p>
<p>2.3. Azúcares, almidón y otros productos de cereales y tubérculos:</p> <p>Azúcar de remolacha</p> <p>Fructuosa</p> <p>Papel de arroz</p> <p>Hoja de pan ácimo</p> <p>Almidón de arroz y maíz de cera, no modificados químicamente</p>
<p>2.4. Varios:</p> <p>Proteína de arvejas (<i>Pisumspp</i>)</p> <p>Ron: obtenido exclusivamente a partir de zumo de caña de azúcar</p>

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.- Productos autorizados para la limpieza de equipos de irrigación, desinfección de locales e instalaciones para la cría de animales (equipo y utensilios) almacenamiento, equipos de transporte:

Jabón de potasa y sosa

Agua y vapor

Lechada de cal

Cal

Cal viva

Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como lejía líquida)

Sosa cáustica

Potasa cáustica

Peróxido de hidrógeno

Esencias naturales de plantas

Acido cítrico, peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y acético alcohol.

Acido nítrico y ácido fosfórico para equipos de lechería

Formaldehído

Productos de limpieza y desinfección de los pezones y de las instalaciones de ordeño

Carbonato de sodio

Para las granjas y los equipos de irrigación:

Alcohol etílico o isopropílico

Materiales con cloro: Hipoclorito de calcio, dióxido de cloro, hipoclorito de sodio

Peróxido de hidrógeno

Gas de ozono

Ácido peracético

Aceites vegetales

Jabón

Ácido sulfuroso

Agua y vapor

Para las plantas de procesamiento, almacenamiento y equipos de transporte:

Materiales con cloro: Hipoclorito de calcio, dióxido de cloro, hipoclorito de sodio

Peróxido de hidrógeno

Ozono

Ácido peracético/ácido peroxiacético

Ácido fosfórico

Agua y vapor



Guía para el manejo orgánico del cultivo del
Agave tequilana weber variedad azul y Tequila
con denominación de origen.

ANTEPROYECTO

ANEXO 2: FORMATO O-SQ-F-01.- SOLICITUD DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS/CONVERSIÓN

O-SQ-F-01 Solicitud de inspección y certificación DGIAAP/SENASICA		
DOCUMENTOS ADICIONALES QUE DEBERÁ DE ANEXAR A LA SOLICITUD, EN VERSION DIGITAL: FORMATO WORD:		
<ul style="list-style-type: none"> Plan orgánico conforme a la actividad agropecuaria que desarrolla. Historial de campo. Reglamento Interno de Producción Orgánica para grupos de productores en caso de grupos de productores cumpliendo los requisitos mínimos establecidos en el presente Acuerdo. Copia del certificado anterior, si es una ampliación de la certificación, Carta Compromiso, por parte del Operador para llevar a cabo las operaciones de conformidad con las regulaciones vigentes establecidas. 		
FORMATO PDF:		
<ul style="list-style-type: none"> Mapas de todas las parcelas y/o áreas incluidas en la unidad productiva. 		
2. Alcance de inspección		
No. de Productores/Apicultores/ Recolectores/Ganaderos	Producto (s), Proceso (s) a certificar	No. Hectáreas/ Colmenas/ Cabezas de ganado a certificar
I. Datos de la producción/recolección:		
1. Persona responsable para dar seguimiento a la inspección y certificación:		
II. Datos de la producción/recolección:		
1. Persona responsable para dar seguimiento a la inspección y certificación:		
2. Mencione la zona, región o municipios donde se ubican las áreas de cultivos, de recolección, apiaros o potreros (anexar croquis de esta ubicación):		
3. Para el caso de GPP, GPA, GPG, GPR: ¿Se inspeccionó internamente el 100% de los Productores del programa orgánico?		
Sí/No _____ % Inspeccionado		
Tiene productores que solicitan reducción del periodo de conversión:		
Sí/No _____		
En caso positivo, ¿se tienen los siguientes documentos?		
a. Historial de parcela por escrito _____		
b. Carta aval de no uso de productos prohibidos en los últimos 3 años _____		
c. Sistema de registros que comprueben el manejo orgánico del cultivo _____		
d. Análisis de laboratorio _____		
4.- ¿Para que su producto vaya al mercado necesita de un procesamiento?:		
Sí/No _____		
La planta de procesamiento es propiedad de la organización _____		
En caso Negativo ¿Dónde se procesa el producto orgánico? _____		
¿Esta planta de procesamiento está certificada? Sí/No _____		
Nombre de la certificadora: _____		
Indicar la certificación con que cuenta dicha planta de procesamiento _____		

III. Datos del procesamiento y comercialización.
(Sólo aplica para plantas de procesamiento y comercializadores que no se involucran en la producción)

- Nombre del organismo responsable para dar seguimiento a la inspección y certificación orgánica de la materia prima o productos comercializados: _____
- Nombre y dirección de la planta de procesamiento o comercializadora: _____
- ¿Qué productos desea certificar como orgánicos? _____
- Periodo o época de procesamiento, comercialización: _____
- ¿La materia prima tiene certificación orgánica?
Sí/No _____ Nombre _____
- ¿Qué productos comercializa como orgánicos?
- El (los) producto (s) que comercializa son para venta:
Nacional, Exportación, Ambos _____
- En el caso de exportador, indique a qué países exporta: _____

9. Favor de indicar si en el último año hubo algún cambio importante en alguno de los procesos que maneja el operador, cambio tecnológico en campo, procesamiento, instalaciones, personal y otros relevantes.

IV. Excepciones a que se refiere el artículo 168 de los Lineamientos de Operación Orgánica. (Sólo podrá aplicarse a las unidades de producción con instalaciones construidas antes del 31 de diciembre de 2008 que hayan estado certificadas como orgánicas bajo esquemas voluntarios antes de la fecha citada)
Indique si requiere la autorización de un periodo de excepción para la adecuación de la carga animal. Sí_ No_
Indique el periodo que requiere para adecuar la unidad productiva, a las condiciones de espacio y carga animal: __ año(s), __ mes(es).
Explique brevemente las características que deben adecuarse en la unidad productiva:

Atentamente		
Nombre, firma y sello del solicitante		
Datos de los representantes legales (cuando aplique):		
Nombre completo	CURP (opcional)	Correo electrónico

Nombre del organismo de certificación

Domicilio, teléfono, fax, página

ANTEPRO

ANEXO 3: O-SQ-F-02.- SOLICITUD PARA REVISIÓN DOCUMENTAL PARA RECERTIFICACIÓN.

Yo solicito que un cultivo o producto específico certificado por otro organismo sea revisada por este organismo de certificación aprobado sea recertificado. La solicitud de revisión de documentos sólo aplicará a los lotes que respalden la certificación antes otorgada y no podrá referirse a lotes, productos, o productores adicionales. La actividad comercial la realizaré una vez que se tenga el dictamen favorable, para comercializarlo o procesarlo como orgánico.

Nombre del operador certificado (miembro): _____

No. de operador certificado: _____ No. de productores: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

Fax: _____

Cultivo o producto: _____ Lote No. _____

Año de cultivo: _____ Superficie _____ Cantidad _____

Nombre del productor : _____

Dirección _____ Teléfono _____

Fax _____

Certificado por (Nombre del organismo) _____

Número de Certificado (anexando copia del mismo). _____

Dirección _____ Teléfono _____

Fax _____

Entiendo que toda la documentación requerida debe ser proporcionando al organismo dentro de los 60 días tras la solicitud realizada. En caso contrario se dará por desechada la solicitud.

Reevaluación

Entiendo que si no estoy de acuerdo con el resultado del examen de documentos, tengo 15 días desde la fecha de la decisión para suministrar documentación adicional para su reevaluación. Y la responsabilidad de proporcionar la documentación adicional es sólo mía. Además, el organismo llevará a cabo una re-evaluación, y su decisión sólo de la re-evaluación no puede ser apelada

Documentación requerida para la revisión

1. Copia del certificado actual de la certificación orgánica aplicable al cultivo o producto.
2. Carta de certificación anterior o documento que contiene los requisitos, recomendaciones y/o condiciones.
3. Cuestionarios pertinentes a la certificación del cultivo o producto.
4. Informe de inspección en sitio(s)
5. Historial de campo para los últimos 36 meses a partir de la fecha de la cosecha en que se recogió del sitio
6. Mapas de campo para los últimos 36 meses a partir de la fecha de la cosecha e identificar el campo de la producción para el lote en cuestión
7. Documentación que demuestre el tamaño el tamaño de la zona búfer entre la Producción Orgánica y la no orgánica
8. Si la zona buffers son cosechadas, muestra de la documentación que compruebe la segregación de los cultivos orgánicos y de la zona de amortiguamiento.
9. La verificación de que el inspector es independiente de la operación y no tiene vínculos financieros con el solicitante. (Una declaración jurada es suficiente).
10. Cantidad del cultivo o producto a ser aprobado.
11. Auditoría de seguimiento documental y comprobar cómo es manejado la segregación de los productos.
12. Documentación relativa a la ubicación de lugar de almacenamiento de la cosecha o del producto.
13. Si forma parte de un grupo de operadores:
 - a. Una descripción del Sistema de Control Interno y
 - b. La documentación de los reglamentos internos.

NOTA: Si alguna de la documentación arriba indicada no es aplicable a la solicitud, proporcionar una explicación detallada y con documentación de apoyo que se ocupa de la problemática identificada.

Fecha