

**SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION**

NORMA Oficial Mexicana con carácter de emergencia NOM-EM-041-FITO-2003, Por la que se establecen los requisitos fitosanitarios y especificaciones de frijol de importación para consumo.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

LILIA ISABEL OCHOA MUÑOZ, Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en los artículos 26, 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 2o., 3o., 6o, 7o. fracciones XIII, XVIII, XIX, XX, XXI, XXVIII, XXIX, XXXII, 19 fracciones I incisos b), e), k) y l) y V, 20, 23, 24, 25, 26, 30, 44, 51, 52, 53, 54, 55, 57, 58, 59, 60 y 65 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal; 1o., 38 fracciones II y V, 39 fracción V, 40 fracciones I, III y V, 41, 43, y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1o., 28, 34 y 35 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1o., 2 fracción IV, 3 fracción I, 15 fracciones XXX y XXXI del Reglamento Interior de esta dependencia, y

CONSIDERANDO

Que es función de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural prevenir la introducción al país de plagas que afecten a los vegetales y ejercer el control fitosanitario en la importación y exportación de vegetales, sus productos o subproductos y agentes causales de problemas fitosanitarios.

Que existe un riesgo alto de entrada, establecimiento y diseminación de plagas, debido al incremento de la comercialización internacional de granos y la extensa movilización de los transportes de carga, sobre todo los transportes marítimos.

Que se ha incrementado la importación de frijol proveniente de diversos países, lo que incrementa la posibilidad de introducción de plagas y el incumplimiento de la calidad fitosanitaria de los productos.

Por lo anterior, es necesario establecer regulaciones sanitarias y fitosanitarias para prevenir y evitar el ingreso de plagas cuarentenarias que pudieran afectar directa o indirectamente la producción agrícola de granos en los Estados Unidos Mexicanos, durante el cultivo en campo y en almacenamiento o el consumo de agroalimentos con las condiciones mínimas de calidad e inocuidad.

En virtud de lo anterior, se expide la presente Norma Oficial Mexicana para quedar como:

NORMA OFICIAL MEXICANA CON CARACTER DE EMERGENCIA NOM-EM-041-FITO-2003,

**POR LA QUE SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS FITOSANITARIOS Y
ESPECIFICACIONES DE FRIJOL DE IMPORTACION PARA CONSUMO**

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Especificaciones
5. Vigilancia de la Norma
6. Sanciones
7. Bibliografía
8. Concordancia con normas internacionales
9. Disposiciones transitorias

1. Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer los requisitos y especificaciones

fitosanitarios del frijol de importación para consumo, proveniente de Argentina, Canadá, Chile, Estados Unidos de América y Nicaragua, con el fin de prevenir la introducción de plagas cuarentenarias a territorio nacional.

Esta Norma es aplicable al frijol para consumo, medios de transporte terrestre, marítimo y aéreo, así como material de embalaje o empaques del producto.

2. Referencias

Norma Oficial Mexicana NOM-006-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos mínimos aplicables a situaciones generales que deberán cumplir los vegetales, sus productos y subproductos que se pretenda importar cuando éstos no estén establecidos en una Norma Oficial Mexicana específica.

3. Definiciones

Para los efectos de esta Norma se entiende por:

3.1 Análisis de riesgo de plagas (ARP): proceso de evaluación de los testimonios biológicos, científicos y económicos para determinar si una plaga debe regularse y las medidas fitosanitarias que han de adoptarse.

3.2 Calidad fitosanitaria: condición que adquieren los vegetales sus productos o subproductos, por no ser portadores de plagas que las afecta, o bien la presencia de éstas no afecta su condición.

3.3 Certificado fitosanitario internacional: documento diseñado de acuerdo al Modelo de Certificado de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria y sus enmiendas de 1979, que certifica el estado fitosanitario del material al cual se refiere.

3.4 Impurezas: en cualquier cuerpo o materia extraña distinto al grano del frijol y las partes de grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras.

3.5 Inspección: acto de la Secretaría para constatar mediante verificación, el cumplimiento de las disposiciones fitosanitarias y, en caso de incumplimiento, aplicar las medidas fitosanitarias e imponer las sanciones administrativas correspondientes, expresándose a través de un acta.

3.6 Medidas sanitarias o fitosanitarias: comprenden todas las leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes, con inclusión, entre otras cosas, de: criterios relativos al producto final; procesos y métodos de producción; procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones pertinentes asociadas al transporte de animales o vegetales, o a los materiales necesarios para su subsistencia en el curso de tal transporte; disposiciones relativas a los métodos estadísticos, procedimientos de muestras y métodos de evaluación del riesgo pertinentes; y prescripciones en materia de embalaje y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

3.7 Muestras: es la serie de acciones cuyo objeto es obtener una muestra representativa o porción representativa de una remesa, lote o estiba, de la cual se desea conocer su condición fitosanitaria, sus características y/o calidad del producto objeto de esta Norma.

3.8 Plaga: forma de vida vegetal o animal o agente patogénico, dañino o potencialmente dañino a los vegetales.

3.9 Plaga cuarentenaria: plaga de importancia económica potencial para el área en donde no está presente o si existe, no está ampliamente distribuida y se encuentra regulada oficialmente.

3.10 Rechazo: acto por el cual la Secretaría no permite el ingreso de un producto vegetal que no cumple con las medidas sanitarias y fitosanitarias establecidas en la presente Norma.

3.11 Requisito fitosanitario: los que deben cumplir los vegetales, sus productos y subproductos para mitigar el riesgo de introducción, establecimiento y dispersión de plagas reguladas en un área.

3.12 Secretaría: la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

3.13 Tratamientos fitosanitarios: procedimiento de naturaleza química, física o de otra

índole para eliminar, remover o inducir esterilidad a las plagas que afectan a los vegetales.

4. Especificaciones

4.1 Frijol de importación para consumo.

Todas las importaciones de frijol para consumo provenientes de Argentina, Canadá, Chile, Estados Unidos de América y Nicaragua, así como sus medios de transporte y el material de embalaje o empaque, deberán cumplir con las disposiciones establecidas en esta Norma.

4.2. Requisitos y medidas sanitarias y fitosanitarias.

4.2.1 Los requisitos para la importación de frijol para consumo son:

- a) Certificado Fitosanitario Internacional emitido por las autoridades de Agricultura del país de origen, en el que se especifique el Estado o provincia de origen del producto y en el cual se señale que el producto viene libre de suelo.
- b) Inspección fitosanitaria en el punto de ingreso al país.
- c) Toma de muestra para su envío a un laboratorio aprobado en diagnóstico fitosanitario. Las muestras serán analizadas para insectos, malezas, hongos y bacterias. Los gastos que se generen serán cubiertos por el importador.
- d) Tratamiento fitosanitario conforme a lo señalado en el punto 4.4.

4.2.2 El producto deberá venir libre de las siguientes plagas cuarentenarias asociadas al grano de frijol:

Acanthoscelides argillaceus
Alternaria brassicicola
Bean pod mottle virus
Bruchidius atrolineatus
Bruchidius incarnatus
Callosobruchus analis
Callosobruchus phaseoli
Callosobruchus rhodesianus
Cercospora kikuchii Purple speck
Colletotrichum truncatum
Cowpea severe mosaic virus
Choanephora cucurbitarum
Diaporthe phaseolorum
Erysiphe pisi DC var. pisi
Gibberella avenacea
Matsumuraeses phaseoli
Pea early browning virus
Peanut mottle virus
Phoma exigua var. diversispora
Phomopsis longicolla
Pleospora herbarum
Pseudomonas viridiflava
Tomato black ring virus
Trogoderma granarium, y

4.2.3. Se anexará al Certificado Fitosanitario Internacional un dictamen en el que se especifiquen las siguientes características del producto:

- a) Olor característico de frijol sano, seco y limpio, libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción u otro olor extraño ajeno al producto.
- b) Contenido de humedad con un intervalo de 9 a 18%.
- c) Tiempo de cocción en un intervalo de 55 a 70 minutos.
- d) Grado de calidad, que puede ser: extra, primera o segunda. La calidad del producto será determinada por la presencia de impurezas, granos dañados, presencia de

variedades diferentes a la variedad a exportar y grano defectuoso, como se indica a continuación:

Extra: hasta 0.8% de impurezas, 3% de granos dañados, 1% de variedades contrastantes, 2% de variedades afines, y cero granos quebrados, manchados o ampollados para uso industrial.

Primera: hasta 1.3% de impurezas, 4% de granos dañados, 2% de variedades contrastantes, 4% de variedades afines, y 8% de granos defectuosos (quebrados, manchados o ampollados).

Segunda: hasta 2% de impurezas, 4.9% de granos dañados, 3% de variedades contrastantes, 8% de variedades afines, y 10% de granos defectuosos (quebrados, manchados o ampollados).

4.2.4. Los envases para el producto deberán cumplir con las siguientes características.

- a) Los envases o empaques a utilizar deben ser nuevos, preimpresos con los datos de etiquetado y estar libres de cualquier material u olor extraño.
- b) Se podrán usar envases o empaques con un volumen de uno a 50 kilogramos.
- c) El contenido de cada envase o empaque debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, categoría y variedad.

4.2.5. Las etiquetas de los envases o empaques deberán contener la siguiente información.

- a) Deberá estar en español; si adicionalmente aparece en otro idioma, la información en español deberá presentar el mismo tamaño y tipografía.
- b) La información comercial de la etiqueta de frijol envasado deberá presentar el nombre, clase y variedad del producto, grado de calidad, contenido neto del envase, nombre o razón social y domicilio fiscal del productor, empacador o empresa asociada, país de origen, identificación del lote, ciclo de cosecha.
- c) La información debe ser legible, indeleble y en colores contrastantes.

4.3 Tratamiento fitosanitario.

El frijol para consumo será tratado en origen antes de ser envasado o empacado con alguno de los procedimientos que a continuación se indican:

a) Procedimiento: T302 (d1) bromuro de metilo a presión atmosférica normal en cámara o en cubierta de plástico.

Temperatura (g/m3)	Dosis (g/m3)	Concentración (g/m3) tras			Lectura de:
		0.5 Hrs.	2.0 Hrs.	12 Hrs.	
32 °C o mayor	40	30	20	15	
27-31 °C	56	42	30	20	
21-26 °C	72	54	40	25	
16-20 °C	96	72	50	30	
10-15 °C	120	90	60	35	
4-9 °C	144	108	70	40	

b) Procedimiento: T302 (d2) bromuro de metilo en cámara a 660 mm de vacío.

Temperatura	Dosis (g/m3)	Periodo de exposición (Hrs.)
16 °C o mayor	128	3.0
4-15 °C	144	3.0

En el caso del tratamiento T302(d1), la lectura de las 12 horas es la concentración mínima con la que se debe contar durante el proceso de fumigación, cuyo tiempo de exposición total es de 24 horas.

4.4 Certificación de tratamientos en origen.

Las especificaciones de dosis y tiempo de exposición deben señalarse en el Certificado Fitosanitario Internacional emitido por el Ministerio o Departamento de Agricultura del país de origen.

4.5 Inspección en el país de origen.

4.5.1 Previo a la expedición del certificado fitosanitario internacional del embarque, el inspector verificará que se cumplen todas las disposiciones de esta Norma.

4.5.2 Si durante la inspección se detectan plagas vivas, la certificación del embarque será suspendida hasta que se cuente con la identidad específica (nombre científico y nombre común) de los especímenes detectados y se determine su condición cuarentenaria para los Estados Unidos Mexicanos.

4.5.3 Si se detecta cualquier plaga cuarentenaria o más de 5% de plaga no cuarentenaria, el embarque será rechazado y no podrá reenviarse a certificación.

4.6 Medios de transporte.

Los medios de transporte marítimo, terrestre y aéreo, embalajes o empaques que se utilicen para la importación del frijol para consumo, deben estar libres de residuos vegetales y suelo, u otro material ajeno al cargamento. Aquellos transportes donde se detecten residuos vegetales, suelo o material ajeno al cargamento, deberán ser limpiados antes de su ingreso al territorio nacional.

4.7 Puntos de ingreso autorizados.

Se permite el ingreso de los embarques al territorio de los Estados Unidos Mexicanos por:

Frontera Norte: Tijuana, Baja California.

Nuevo Laredo, Tamaulipas.

Frontera Sur: Ciudad Hidalgo, Chiapas

Puertos: Manzanillo, Colima.

Veracruz, Veracruz.

4.8 Inspección fitosanitaria en puntos de ingreso a territorio nacional.

La inspección será realizada por personal de la Secretaría en el punto de ingreso a territorio nacional, a través de toma de muestras del producto, con objeto de constatar que se cumpla con las disposiciones señaladas en esta Norma.

En el caso de que se detecten plagas vivas en el embarque, el producto se retendrá en el punto de ingreso hasta obtener el diagnóstico de laboratorio, concediéndole la opción al importador o interesado, de retornar o destruir el producto sufragando los gastos que esta actividad genere.

4.9 Disposiciones generales.

Ante el conocimiento de cambio de las condiciones fitosanitarias en un país exportador, la Secretaría con base al resultado de un análisis de riesgo de plagas emitirá las disposiciones administrativas conducentes para minimizar el riesgo fitosanitario.

Cuando se compruebe que los productos enunciados regulados en esta Norma no cumplen con las disposiciones señaladas en este ordenamiento, la Secretaría ordenará su rechazo o su destrucción a costa del propietario o importador.

Cuando se cumpla con lo establecido en este ordenamiento, a los productos regulados se les expedirá el certificado fitosanitario de importación para su ingreso al territorio nacional.

Se prohíbe a toda persona física o moral, introducir al territorio mexicano cualquier cantidad de productos regulados por esta Norma Oficial que no cumplan con las disposiciones establecidas en este ordenamiento.

5. Vigilancia de la Norma

La Secretaría por conducto del personal oficial encargado de las Oficinas de Inspección Sanidad Agropecuaria, vigilará que se cumpla con lo establecido en este ordenamiento.

6. Sanciones

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente Norma, será sancionado conforme a lo establecido en las leyes federales de Sanidad Vegetal y sobre Metrología y Normalización.

7. Bibliografía

CABI, 2002. Crup protection compendium Global Module. Center for Agriculture and Biociences International United Kingdom.

NMX-FF-038-SCFI-2002, Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- Fabáceas-Frijol-(*Phaseolus vulgaris* L.)-Especificaciones y método de prueba (cancela la

NMX-FF-038-1995-SCFI).

8. Concordancia con normas internacionales

A la fecha de publicación del presente ordenamiento no se encontró norma internacional con la que se tuviera concordancia.

9. Disposiciones transitorias

La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al día siguiente a su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

Quedan sin efecto los requisitos G063 y G064, señalados en el apartado 4.2.1.1 y en el apartado 4.2.1.2, de la Norma Oficial Mexicana NOM-028-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos fitosanitarios y especificaciones para la importación de granos y semillas, excepto para siembra.

Ciudad de México, Distrito Federal, a treinta y uno de marzo de dos mil tres.- La

Coordinadora General

Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación,

Lilia Isabel Ochoa Muñoz.- Rúbrica.