

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de México informó que se ha cuadruplicado la oferta de productos vegetales frescos con certificados de inocuidad, en tiendas de autoservicio y departamentales, ya que el número pasó de 10 alimentos a 36 en apenas cinco meses.

El 12 de mayo de este año, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) firmó un convenio de concertación con la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) para que las 93 cadenas afiliadas comercialicen 10 productos agrícolas provenientes de huertos y empaques reconocidos en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

El convenio comenzó con frutillas, chile, cilantro, tomate, banano mango, papaya, melón, lechuga y aguacate, que cumplen con las exigencias de inocuidad del mercado nacional y cuentan con la certificación de la Secretaría de Agricultura, por lo que los consumidores tienen mayores garantías de que estos alimentos están libres de contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos.

De acuerdo con la página oficial ANTAD.biz, a la fecha se han inscrito empresas de Puebla, Nuevo León, Sinaloa, Zacatecas, Michoacán, Morelos, Jalisco y Ciudad de México, que venden higo, acelga, albahaca, apio, betabel, brócoli, calabacita, cebolla, col, coliflor, ejote, espinaca, papa, perejil, rábano, zanahoria, tomate verde, tomatillo, cebollín, chayote, piña miel y nopal, entre otros.

La directora general de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del Senasica, Amada Vélez Méndez, señaló “que la primera etapa de esta alianza fue bien recibida por los consumidores, por lo que diversas unidades de producción, de las más de 15 mil que el organismo ha certificado, han comenzado a adherirse al programa”.

La experta aseguró que “estos trabajos coordinados entre el Gobierno de México y el sector privado fortalecen la cadena generadora de alimentos sanos y seguros, y coadyuvan a la apertura de nuevos y mejores mercados a nivel nacional, en beneficio de productores y consumidores”.

Subrayó que una de las ventajas de este programa es la interacción directa entre los productores y las más de 60 mil tiendas departamentales y de autoservicio, lo cual elimina los intermediarios y garantiza que los alimentos ofertados provienen de las unidades certificadas por el personal del Senasica.

Cumplimiento de los protocolos

El director general de Operaciones de la ANTAD, Ignacio Tatto Amador, reafirmó que en México y en el mundo, el mercado cada vez es más exigente, por lo que resulta fundamental que los productos cuenten con sellos de garantía.

A través de las certificaciones del Senasica, dijo, se garantiza a los consumidores que los productos cumplen con los protocolos necesarios en materia de inocuidad agroalimentaria, por lo que se genera una proveeduría responsable, de vegetales cosechados y distribuidos bajo condiciones óptimas de higiene.

Indicó que la ANTAD trabaja con el Senasica para seguir ampliando la disponibilidad de productos certificados en los próximos meses, hasta llegar a la meta de 90 alimentos vegetales certificados.