

TERCERA SECCION

SECRETARIA DE ECONOMIA

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-188-SCFI-2012, Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas-Especificaciones y métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-188-SCFI-2012, MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XV, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-188-SCFI-2012 "Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas-Especificaciones y métodos de prueba", a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el CCNNSUICPC, ubicado en avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México, teléfono 57 29 93 00, Ext. 43222, Fax 55 20 97 15 o bien a los correos electrónicos rodrigo.arregin@economia.gob.mx, liliana.samperio@economia.gob.mx y/o salvador.franco@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

México, D.F., a 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-188-SCFI-2012, MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS-ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA

PREFACIO

En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- ASOCIACION AGRICOLA LOCAL DE FRUTICULTORES DEL SOCONUSCO
- ASOCIACION DE PRODUCTORES DE MANGO VILLA COMALTITLAN 24 DE JUNIO. A.C.
- ALCERD, S. P. R. DE R. L.
- CENTRO DE BIOCENCIAS DE LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIAPAS
- CONSEJO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS, A.C.
- COSTA MAZATECA, S. S. S.
- EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR
- FUNDACION PRODUCE CHIAPAS, A.C.
- JUNTA LOCAL DE SANIDAD VEGETAL, TAPACHULA, CHIAPAS.
- JUNTA LOCAL DE SANIDAD VEGETAL, VILLA COMALTITLAN, CHIAPAS.
- NATURAFRUT-BAUTISTA S. P.R. DE R. L.
- RODEVA, S.P.R. DE R.L.
- SISTEMA PRODUCTO MANGO
- SECRETARIA DEL CAMPO, GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS.

- S. P. R. HERENCIA VERDE
- UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIAPAS

INDICE

CAPITULO

0. Introducción
1. Objetivo
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones
5. Clasificación del producto
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Autorizaciones
10. Información comercial
11. Comercialización
12. Comprobación del origen geográfico del producto
13. Evaluación de la conformidad
14. Vigilancia
15. Bibliografía
16. Concordancia con normas internacionales

Transitorio

0. Introducción

Este proyecto de Norma Oficial Mexicana (NOM) da sustento técnico a la Denominación de Origen "Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas", cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario, de conformidad con el punto 2 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de Agosto de 2003, y lo establecido en la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1. Objetivo

El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el "Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas", que se produce dentro de la zona delimitada por la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas".

2. Campo de aplicación

Este proyecto de norma oficial mexicana se aplica al fruto variedad del grupo Mulgova denominado "Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas", producido dentro del territorio señalado en la Declaración General de la Denominación de Origen del Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de agosto de 2003, y que se comercializa dentro del territorio nacional.

3. Referencias

Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben de consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan.

NOM-023-FITO-1995 Por la que se establece la Campaña Nacional contra Moscas de la Fruta, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de febrero de 1999.

- NOM-075-FITO-1997 Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para la movilización de frutos hospederos de mosca de la fruta, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 abril de 1998.
- NOM-129-SCFI-1998 Información comercial-Etiquetado de productos agrícolas-Mango, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de agosto de 1998.
- NMX-FF-006-1982 Productos alimenticios no industrializados, para uso humano-fruta fresca-terminología. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de junio de 1982.
- NMX-FF-008-1982 Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Fruta fresca-Determinación de tamaño en base al peso unitario. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de junio de 1982.
- NMX-FF-058-2006 Productos Alimenticios no industrializados para consumo humano-Fruta fresca-Mango (*mangifera Indica L.*)-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación de fecha 7 de abril de 2006.

4. Definiciones

Para los efectos de este proyecto de norma deben consultarse las definiciones establecidas en la norma mexicana NMX-FF-006-SCFI-1982, NMX-FF-058-2006, NOM-129-SCFI-1998 (véase 3 Referencias), además de complementarse con las indicadas a continuación:

4.1 Certificación:

Procedimiento por el cual se asegura que un producto, proceso, sistema o servicio cumple con lo establecido por el proyecto de NOM Mango Ataulfo.

4.2 Declaratoria:

Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de agosto de 2003, por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial

4.3 Evaluación de la conformidad:

Es el procedimiento mediante el cual se verifica el cumplimiento con el proyecto de norma oficial mexicana o la conformidad con este proyecto de NOM del Mango Ataulfo del Soconusco.

4.4 Lote:

Cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

4.5 Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas (*Mangifera indica L.*):

Producto cultivado en la zona de protección otorgada por la declaratoria de denominación de origen y que debe cumplir las especificaciones de este proyecto de NOM.

4.6 Plantación:

Area de terreno en el que se encuentran establecidos los árboles, de los que son cosechados los mangos, también conocido como huerto.

4.7 Producción Orgánica:

Sistema de producción y procesamiento de alimentos, productos animales, vegetales u otros satisfactores, con uso regulado de insumos externos, restringiendo y, en su caso, prohibiendo la utilización de productos de síntesis química

5. Clasificación del producto

El "Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas", se clasifica de la siguiente manera:

5.1 Clasificación del producto por tamaño y peso promedio

De acuerdo a su tamaño y peso promedio, el producto objeto de este proyecto de norma se clasifica conforme a la tabla 1:

Tabla 1.- Tamaño y peso promedio del producto

TAMAÑO	PESO
EXTRA GRANDE	(324 a 606 g o más).

GRANDE	(269 a 323g)
MEDIANO	(239 a 268g)
CHICO	(119 a 238g.)
MANGO ATAULFO NIÑO	(MENOR A 118 GRAMOS)

5.2 Clasificación del producto por calibre

El producto de acuerdo a su peso en gramos y referida al número de piezas que caben en un envase o su equivalente, en una sola capa, firmemente acomodados, con la base del pedúnculo hacia abajo, se clasifican en los calibres establecidos en la tabla 2:

TABLA 2.- Pesos y calibres del producto

Calibre	Peso en gramos por mango			Tolerancias ± 10 %)
	Mínimo	Medio	Máximo	
8	600	603	606	540 a 666
9	539	545	550	486 a 600
10	485	501	538	437 a 591
12	378	407	436	341 a 479
14	324	332	340	292 a 374
16	284	287	291	256 a 320
18	252	260	269	227 a 295
20	227	233	239	205 a 262
22	208	212	215	188 a 236
24	188	191	195	170 a 214
26	174	178	182	157 a 200
30	151	155	160	136 a 176
34	133	136	140	120 a 154
38	119	125	131	108 a 144

NOTA 1: El código de calibre es el número de frutos que se pueden colocar en un envase con capacidad de 4,5 kg, que es equivalente a 10 lb de capacidad, misma que se maneja en el mercado internacional.

El Código de calibre para el Mango Ataulfo niño es el peso menor del calibre 38.

6. Especificaciones

El mango objeto de este proyecto de norma debe cumplir con las especificaciones establecidas en las tablas 3 y 4, siguientes:

TABLA 3.- Especificaciones fisicoquímicas del producto

Parámetro	Especificaciones	Método de prueba
Sólidos solubles, Grados Brix	8° mínimo	NMX-FF-058-SCFI-2006
Textura	Liso	NMX-FF-058-SCFI-2006

Presentación del mango	Entero	Visual
Apariencia	Libre de magulladuras	Visual
Pedúnculo	Ninguno	Visual

TABLA 4.- Especificaciones de daños y defectos

Parámetro	Especificación	Método de prueba
1. Látex, Manchado. Causado por el escurrimiento del látex	Escurrimiento del látex que se manifiesta cuando un color café claro o negro afecta una o varias áreas del fruto y la suma de las mismas no excedan 10 mm de diámetro	VISUAL
2. Daño mecánico. Daño ocasionado por un golpe o raspaduras producto de un mal manejo	Cuando la superficie del mango presente golpes producto del mal manejo, y estos golpes no pasen la piel del fruto, es decir que no lleguen a la pulpa, como máximo uno.	VISUAL
3. Cicatrices. Daño a la cutícula causada por ramas y hojas durante el desarrollo.	Una cicatriz, sin profundidad y agregando más de un círculo de 10 mm de diámetro.	VISUAL
4. Heridas por insectos. Daños a la cutícula o pulpa causados por insectos.	Que afectan ligeramente la apariencia del mango o cuando cualquier insecto está presente en la fruta, no deberá tener ningún daño de este tipo.	VISUAL
5. Deformes. Cuando la fruta no presenta la forma característica de la variedad.	Una, cuando la deformidad afecte ligeramente la apariencia del fruto.	VISUAL
6. Quemaduras por el sol. Cuando el fruto presenta una decoloración de la cutícula.	Cuando el fruto presente quemaduras leves de consideración con un área total menor a 12 mm de diámetro. Se acepta como máximo una.	VISUAL
7. Enfermedad Presencia de síntomas o signos de desórdenes causados por patógenos	Cuando se presente como manchas necróticas de diferentes dimensiones sumando un área mayor de 10 pero menor a 13 mm de diámetro, una como máximo.	VISUAL
8. Oscurecimiento de lenticelas	Las lenticelas se muestran rojizas y suberizadas*, esparcidas sin profundidad sumando una área mayor de 5 pero menor a 10 mm de diámetro, una como máximo. *Cicatrices y magulladuras	VISUAL

Parámetro	Especificación	Método de prueba
9. Manchas de Temporada de lluvias (Daño por el efecto de lluvia) Manchas irregulares de un color más oscuro que la cáscara y que se presentan durante la temporada de lluvia	Manchas de diferentes dimensiones sumando un área mayor de 5 pero menor a 10 mm de diámetro. Máximo permitido: una mancha.	VISUAL
10. Aspecto general del fruto. Estar enteros con aspecto fresco, sano, limpio y exento de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.		VISUAL
11. Hundimiento Peduncular (chupado). Cuando el fruto presenta hundimientos en la base peduncular, por lo que siempre se considera como daño.		VISUAL
12. Fruto tierno. Cuando el fruto no alcanza su madurez fisiológica, es decir, que no cumple con las especificaciones de la tabla 3, se considerará como daño.		VISUAL
13. Daño por frío. El oscurecimiento de la pulpa es considerado daño crítico, donde los frutos expuestos por largos periodos a temperaturas de almacenamiento refrigerado inferiores a 10°C, presentan problemas de maduración heterogénea, desarrollo pobre de color y sabor, picado de la superficie, color grisáceo de la piel parecido al escaldado, aumento de la susceptibilidad a las pudriciones. No se acepta ninguna marca o mancha por frío.		VISUAL
14. Pudrición En origen, el producto debe estar libre de pudrición.		VISUAL

7. Muestreo

Para llevar a cabo el muestreo del producto, este será confiable siempre y cuando las muestras examinadas sean representativas del lote entero. Para ello, se deben seguir los lineamientos generales siguientes:

- a) Todas las partes de un lote o carga recibirán la misma atención al muestrear.
- b) En caso de que las muestras tomadas de una caja o lote sobrepasen el 20% de defectos, el contenido total de la caja deberá ser examinado.

7.1 Plan de muestreo.

Se procederá de acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-058-SCFI-2006, además de lo siguiente:

Para el caso de la inspección en línea, se debe verificar una cantidad en frutos o peso equivalente al número de envases que deben extraerse, mencionados en la Tabla 5.

Tabla 5.- Muestreo del producto

1 a 100 cajas	Tomar un fruto de cada 3 cajas
101 a 200 cajas	Tomar 1 fruto de cada 4 cajas
201 a 500 cajas	Tomar 1 fruto de cada 5 cajas
501 cajas o más	Tomar 1 fruto de cada 6 cajas
Nota 2: En ningún caso, la muestra a analizar debe exceder de 200 frutos.	

8. Métodos de prueba

8.1 Determinación de sólidos solubles totales (Grados Brix)

8.1.1 Equipo

El equipo necesario para llevar a cabo esta determinación es:

- a) Refractómetro
- b) Agua destilada
- c) Recipiente de boca ancha

8.1.2 Calibración del refractómetro

Abrir la tapa de luz natural y colocar algunas gotas de agua destilada en la superficie del prisma. Cerrar cuidadosamente la tapa de luz natural verificando que el agua se haya extendido a lo largo del prisma. Ver la escala (0-32° Brix) a través de la mirilla. Enfocar el aparato hasta que se visualicen dos fases: una luminosa y una oscura. Calibrarlo a 0° Brix, puede ser con una llave o con un tornillo, depende del instrumento. Retirar el agua del prisma y de la tapa de luz natural.

8.1.3 Medición de los grados Brix

De cada caja muestreada tomar 1 mango. Cortar uno de los lados laterales del mango y exprimir o macerar para obtener el jugo. Colocar algunas gotas sobre el prisma y cerrar la tapa de luz natural. Dirigir el refractómetro hacia la luz. Medir el porcentaje de grados Brix. Limpiar el refractómetro con agua destilada.

Hacer una segunda determinación con la misma muestra y promediar los resultados.

9. Autorizaciones

Cualquier persona física o moral que desee producir, envasar, comercializar, Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas debe solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autorización para el uso de la Denominación de Origen del Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas.

10. Información comercial

10.1 Etiquetado, envase y embalaje

La información señalada en el presente capítulo debe expresarse en idioma Español, sin perjuicio de presentarse, además en otros idiomas, debe ser veraz y describirse de forma tal que no induzca al error o confusión con respecto a la naturaleza y características del producto, con caracteres ostensibles, legibles e indelebles. Además, la etiqueta del envase debe cumplir con la información comercial contenida en la Norma Oficial Mexicana NOM-129-SCFI-1998 (véase referencias).

Asimismo, la etiqueta individual del producto, debe contener los siguientes datos:

- a) Número de lote
- b) Nombre del productor, envasador o empacadora
- c) Denominación de Origen, pudiendo abreviarse como DO.

La procedencia de la fruta que llega a las envasadoras con fines de embarque y comercialización, deberá cumplir con lo establecido en la NOM-023-FITO-1995, y deberá provenir de los municipios protegidos por la declaratoria de denominación de origen del Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas.

10.2 Envase

El envase puede ser cualquier recipiente o envoltura que pueda contener el producto para su venta al consumidor.

10.3 Embalaje

10.3.1 El embalaje debe ser de cualquier material que satisfaga las características de resistencia y ventilación que aseguren la manipulación, transporte y conservación del producto.

10.3.2 Al utilizar tarimas, éstas deben estar limpias y sin daño y, no deben raspar ni tener corteza si son de madera. Deben estar libres de signos visibles de crecimiento de hongos y de infestación de artrópodos.

11. Comercialización

El Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas para su comercialización deberá cumplir con lo establecido en este proyecto de NOM, la NOM-023-FITO-1995, y la NOM-075-FITO-1997 (ver Referencias 3), además de lo siguiente:

- a) No deberá ser movilizado a granel. Esto es, que para toda movilización debe utilizarse un envase para su traslado.
- b) Su comercialización debe ser por peso.

11.1 Producción Orgánica

Para que el Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas se comercialice como producto orgánico, deberá cumplir con lo establecido en la Ley de Productos Orgánicos y su reglamento, además deberá exhibir la documentación comprobatoria respectiva, que demuestre que se trata de un producto orgánico, y cumplir con lo establecido en este proyecto de NOM.

12. Comprobación del origen geográfico del producto

12.1 El o los interesado(s) en el uso de la Denominación de Origen del Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas, deberán registrar ante el organismo de certificación, acreditado y aprobado, su plantación o plantaciones donde se produzca el producto y que éstos se encuentran dentro del territorio protegido por la declaración de Denominación de Origen.

12.2 El productor, envasador, comercializador de Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas, debe demostrar, en todo momento que el producto no ha sido mezclado con otro similar de origen distinto, en las operaciones unitarias durante su cosecha, transporte, almacenamiento y envasado.

Por tal motivo, el productor, envasador, comercializador de este producto debe llevar un registro actualizado de por lo menos los documentos siguientes:

- a) Registros de cosecha.
- b) Facturas de ventas.
- c) Inventarios.
- d) Registros de entradas y salidas de producto.

13. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad, respecto de este proyecto de NOM, se llevará a cabo exclusivamente por las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la Secretaría de Economía, para realizar dicha evaluación (Organismos de Certificación, Unidades de Verificación y Laboratorios de Ensayo (Prueba) o Calibración, según se trate), de conformidad con lo establecido por las políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad.

Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

Conforme a lo dispuesto en la Ley, los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad de este proyecto de NOM, serán a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.

Cada lote de "Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas" debe de acompañarse de un certificado, el cual garantiza la conformidad del producto con el presente proyecto de norma, expedido por el organismo de

certificación acreditado y aprobado, que incluya los siguientes datos en idioma español, sin perjuicio de que aparezca en otros idiomas.

- a) Nombre y/o marca comercial.
- b) La clasificación y el tipo al que pertenece de acuerdo al presente proyecto de NOM.
- c) Número de unidades que integran al lote y su peso expresado en kilogramos,
- d) Número de lote,
- e) Predio donde se cosechó el producto de acuerdo al punto 12.1 de este proyecto de NOM.
- f) Nombre o razón social del productor, comercializador, envasador, y
- g) Nombres y firmas del representante del organismo de certificación acreditado y aprobado.

14. Vigilancia

La vigilancia del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana está a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

15. Bibliografía

LEY FEDERAL DE METROLOGIA Y NORMALIZACION. Publicada en el Diario Oficial de la Federación de fecha 1 de julio de 1992

LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991.

LEY FEDERAL DE PROTECCION AL CONSUMIDOR. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992.

LEY DE PRODUCTOS ORGANICOS. Publicada el 6 de febrero de 2006 en el Diario Oficial de la Federación.

LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL Publicada en el DOF el 5 de enero de 1994.

REGLAMENTO DE LA LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de noviembre de 1994.

REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGIA Y NORMALIZACION. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999.

REGLAMENTO DE LA LEY DE PRODUCTOS ORGANICOS. Publicado el 1 de abril de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.

REGLAMENTO DE LEY DE PROTECCION AL CONSUMIDOR. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de agosto de 2006.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados-información comercial y sanitaria.

NOM-129-SCFI-1998, Información comercial-Etiquetado de productos agrícolas-Mango.

NMX-FF-058-SCFI-1999, "Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fruta fresca-Mango (*Mangifera Indica L.*)-Especificaciones"

NMX-Z-013/01-1977. Guía para la presentación, redacción y estructuración de las normas mexicanas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977.

Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de agosto de 2003.

CenBio-UNACH. Resultados de Análisis a muestras de Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas, procedentes de los 13 municipios protegidos por la Denominación de Origen.

Plan de trabajo para el tratamiento y certificación de mangos mexicanos, USDA-SAGARPA 2011.

16. Concordancia con normas internacionales

El presente proyecto de norma oficial mexicana no coincide con ninguna norma internacional por contener información técnica específica que da sustento a un producto protegido por la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas".

TRANSITORIO

UNICO: El presente proyecto de norma oficial mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor una vez que la Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, emita el aviso mediante el cual se dé a conocer que existe la infraestructura necesaria para su aplicación.

México, D.F., a 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.