

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-189-SCFI-2012, Chile Habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum chinense* Jacq.)-Especificaciones y métodos de prueba, publicado el 15 de junio de 2012.

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-189-SCFI-2012, "CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN (*CAPSICUM CHINENSE* JACQ.)-ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA", PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 15 DE JUNIO DE 2012.

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; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracción XII y XV, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-189-SCFI-2012 "Chile Habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum chinense* Jacq.)-Especificaciones y métodos de prueba", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio de 2012.

Empresas e Instituciones que presentaron comentarios durante el periodo de consulta pública

1. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)
 Subsecretaría de Agricultura
 Dirección General de Fomento a la Agricultura (DGFA)
 Dirección de Cultivos Agroindustriales

DICE PROY-NOM-189-SCFI-2012	PROPUESTA DE MODIFICACION	JUSTIFICACION TECNICA	RESPUESTA CCNNSUICPC
Título del proyecto de NOM: Proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-189-SCFI-2012 "Chile habanero de la Península de Yucatán (<i>Capsicum chinense</i> Jacq.) – Especificaciones y métodos de prueba".	DGFA/SAGARPA Proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-189-SCFI-2012 "Chile Habanero de la Península de Yucatán (<i>Capsicum chinense</i> Jacq.) – Especificaciones y métodos de prueba".	DGFA/SAGARPA Forma correcta de escribir los nombres científicos.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), analizó la propuesta y decidió aceptarla, modificando la letra h minúscula, por H mayúscula en la palabra "Habanero", para quedar el título de la norma definitiva como sigue: Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2012 "Chile Habanero de la Península de Yucatán (<i>Capsicum chinense</i> Jacq.) – Especificaciones y métodos de prueba".

	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Introducción a la NOM</p>		<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y concluyó que el nombre legalmente aceptado para esta parte jurídica que sustenta la publicación del proyecto de NOM, se le denomina “Aviso de publicación” o “Proemio”, aun cuando no se escriba en el texto que lo contiene.</p>
<p>Christian Turégano Roldán, 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-189-SCFI-2012 “Chile Habanero de la Península de Yucatán (<i>Capsicum chinense</i> Jacq) –Especificaciones y métodos de prueba”,...</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Christian Turégano Roldán, 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 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-189-SCFI-2012 “Chile Habanero aero de la Península de Yucatán (<i>Capsicum chinense</i> Jacq) –Especificaciones y métodos de prueba”,...</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Corrección ortográfica.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción y no encontró diferencia entre la redacción del numeral presente en el PROY-NOM-189-SCFI-2012 publicado en el DOF el 15 de julio de 2012 y la propuesta de modificación del promovente.</p>

<p>PREFACIO</p> <ul style="list-style-type: none"> SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION (SAGARPA). <p>Subsecretaría de Agricultura. Dirección General de Fomento a la Agricultura. Dirección General de Fomento a la Agricultura.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>PREFACIO</p> <ul style="list-style-type: none"> SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION (SAGARPA). <p>Subsecretaría de Agricultura. Dirección General de Fomento a la Agricultura. Dirección General de Fomento a la Agricultura.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Cita duplicada</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar el comentario, eliminándose la repetición del nombre de la Dirección General de Fomento a la Agricultura. Para quedar como sigue:</p> <p>PREFACIO</p> <p>En la elaboración del presente proyecto de norma oficial mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION (SAGARPA). Subsecretaría de Agricultura. Dirección General de Fomento a la Agricultura.
<p>INDICE DEL CONTENIDO</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>INDICE DEL CONTENIDO</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se propone la corrección del Capítulo de 10 Muestreo, distinguiéndose un Capítulo específico para 11 Tolerancias, por lo que se recorre la numeración de los Capítulos. Adicionalmente se solicita que el Apéndice Normativo sea Apéndice Informativo</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar la propuesta, toda vez que las tolerancias corresponden a los diferentes tamaños de la muestra que se toma durante el muestreo. Por lo tanto, forman parte del mismo capítulo.</p>

2 REFERENCIAS	DGFA/SAGARPA	DGFA/SAGARPA	DGFA/SAGARPA
<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de diciembre de 1995.</p> <p>NOM-106-SCFI-2000 Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de septiembre de 1995.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de agosto de 1995.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la Determinación de <i>Staphylococcus Aureus</i> en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.</p> <p>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo de 2010.</p>	<p>2 REFERENCIAS</p> <p>NOM-051-SCFI/ SSA1-2010 Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de diciembre de 1995.</p> <p>NOM-106-SCFI-2000 Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de septiembre de 1995.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de agosto de 1995.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la Determinación de <i>Staphylococcus Aureus</i> en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.</p> <p>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo de 2010.</p>	<p>En virtud de que NO SE INDICAN ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, SE DEBEN ELIMINAR LAS NORMAS DE REFERENCIA.</p> <p>SE DEBEN INCLUIR LAS REFERENCIAS PARA MUESTREO.</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar el comentario relativo a la eliminación de las referencias observadas, mismas que no se utilizan dentro del texto del proyecto de NOM.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de adición, y decidió no aceptarla, toda vez que el muestreo definido en el capítulo 10 del proyecto de NOM, es un muestreo específico y constante para el producto objeto de dicho proyecto de NOM. En cambio, la NMX-Z-012/1,2,3-1987 tiene una variedad de tipos de muestreo, lo cual confundiría al solicitante de la certificación, toda vez que no se tendría certeza sobre cuál tipo de muestreo le sería aplicable por parte del Organismo Evaluador de la conformidad, al momento de aplicar la NOM definitiva.</p> <p>Por lo anterior, el numeral 2 queda como sigue:</p> <p>2 REFERENCIAS</p> <p>NOM-051-SCFI/ SSA1-2010 Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p>

<p>NMX-FF-025-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano – Chile fresco (<i>Capsicum</i> spp) – Especificaciones (Cancela a la NMX-FF-025-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2007.</p>	<p>NMX-FF-025-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano – Chile fresco (<i>Capsicum</i> spp) – Especificaciones (Cancela a la NMX-FF-025-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2007.</p> <p>NMX-Z-012/1-1987 Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1: Información general y aplicaciones. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.</p> <p>NMX-Z-012/2-1987 Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.</p> <p>NMX-Z-012/3-1987 Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3: Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de julio de 1987.</p>		<p>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo de 2010.</p> <p>NMX-FF-025-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano – Chile fresco (<i>Capsicum</i> spp) – Especificaciones (Cancela a la NMX-FF-025-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2007.</p>
<p>3.7 Defecto...</p> <p>3.7.1 Defectos Biológicos-entomológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cicatrices: causadas por algunos insectos que rayan la superficie de la fruta, por ejemplo el Trips. • Trozaduras: causadas por gusanos que se alimentan del pericarpio de la fruta. • Picaduras y/o perforaciones: son heridas que pueden ser más o menos profundas accionadas por insectos y aves, principalmente. 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>3.7 Defecto...</p> <p>3.7.1 Defectos Biológicos-entomológicos:</p> <p>3.7.1.1 Cicatrices Causadas por algunos insectos que rayan la superficie de la fruta, por ejemplo el Trips.</p> <p>3.7.1.2 Trozaduras Causadas por gusanos que se alimentan del pericarpio de la fruta.</p> <p>3.7.1.3 Picaduras y/o perforaciones: son Heridas que pueden ser más o menos profundas accionadas por insectos y aves, principalmente.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se sugiere enumerar cada descriptor para una mayor comprensión de los defectos por tipo de daño.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar la propuesta para dar mayor claridad al numeral, para quedar como:</p> <p>3.7.1 Defectos Biológicos-entomológicos:</p> <p>3.7.1.1 Cicatrices Causadas por algunos insectos que rayan la superficie de la fruta, por ejemplo el Trips.</p> <p>3.7.1.2 Trozaduras Causadas por gusanos que se alimentan del pericarpio de la fruta.</p> <p>3.7.1.3 Picaduras y/o perforaciones: Heridas que pueden ser más o menos profundas accionadas por insectos y aves, principalmente.</p>

<p>3.7.2 Defectos microbiológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manchas y puntos de pudrición: ocasionadas por hongos, bacterias o virus. Una de las enfermedades más comunes es la antracnosis, enfermedad fungosa que al atacar los frutos ocasiona lesiones típicas necróticas de color café o más oscuras que pueden abarcar amplias superficies. • Pudrición del extremo peduncular: pudrición causada por hongos o bacterias que atacan a los frutos en la base del pedúnculo y, en muchos casos, penetran hasta alcanzar la pulpa y las semillas. • Fumagina: causada por la fijación en forma de película del micelio de hongo <i>Capnodium</i> sp., el cual forma manchas con apariencia de capas de tizne sobre la superficie de la fruta. 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>3.7.2 Defectos microbiológicos:</p> <p>3.7.2.1 Manchas y puntos de pudrición: <u>Defectos</u> ocasionados por la presencia de hongos, bacterias o virus. Una de las enfermedades más comunes es la antracnosis, enfermedad fungosa que al atacar los frutos ocasiona lesiones típicas necróticas de color café o más oscuras que pueden abarcar amplias superficies.</p> <p>3.7.2.2 Pudrición del extremo peduncular: Pudrición causada por hongos o bacterias que atacan a los frutos en la base del pedúnculo y, en muchos casos, penetran hasta alcanzar la pulpa y las semillas.</p> <p>3.7.2.3 Fumagina: causada por la Fijación en forma de película del micelio de hongo <i>Capnodium</i> spp., el cual forma manchas con apariencia de capas de tizne sobre la superficie de la fruta.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se sugiere enumerar cada descriptor para una mayor comprensión de los defectos por tipo de daño.</p> <p>3.7.2.3 Fumagina: Fijación en forma de película del micelio de hongo <i>Capnodium</i> spp., el cual forma manchas con apariencia de capas de tizne sobre la superficie de la fruta. En términos botánicos las siglas spp llevan doble "p".</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar la propuesta para dar mayor claridad al numeral. Asimismo, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta de modificación del nombre científico del hongo aludido en dicha propuesta, para quedar como <i>Capnodium</i> spp.</p> <p>Por lo anterior, la redacción final queda como sigue:</p> <p>3.7.2 Defectos microbiológicos:</p> <p>3.7.2.1 Manchas y puntos de pudrición: Defectos ocasionados por la presencia de hongos, bacterias o virus. Una de las enfermedades más comunes es la antracnosis, enfermedad fungosa que al atacar los frutos ocasiona lesiones típicas necróticas de color café o más oscuras que pueden abarcar amplias superficies.</p> <p>3.7.2.2 Pudrición del extremo peduncular: Pudrición causada por hongos o bacterias que atacan a los frutos en la base del pedúnculo y, en muchos casos, penetran hasta alcanzar la pulpa y las semillas.</p> <p>3.7.2.3 Fumagina: Fijación en forma de película del micelio de hongo <i>Capnodium</i> spp., el cual forma manchas con apariencia de capas de tizne sobre la superficie de la fruta.</p>
--	---	--	--

<p>3.7.3 Defectos mecánicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rajaduras mecánicas: son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por acciones mecánicas. Rozaduras: lesiones en el pericarpio de la fruta causadas por un roce violento. Magulladuras: reblandecimiento o manchas en la cáscara o pulpa ocasionadas por golpes o compresiones. 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>3.7.3 Defectos mecánicos:</p> <p>3.7.3.1 Rajaduras mecánicas: Son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por acciones mecánicas.</p> <p>3.7.3.2 Rozaduras: Lesiones en el pericarpio de la fruta causadas por un roce violento.</p> <p>3.7.3.3 Magulladuras: Reblandecimiento o manchas en la cáscara o pulpa ocasionadas por golpes o compresiones.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se sugiere enumerar cada descriptor para una mayor comprensión de los defectos por tipo de daño.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar la propuesta para dar mayor claridad al numeral, para quedar como:</p> <p>3.7.3 Defectos mecánicos:</p> <p>3.7.3.1 Rajaduras mecánicas: Son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por acciones mecánicas.</p> <p>3.7.3.2 Rozaduras: Lesiones en el pericarpio de la fruta causadas por un roce violento.</p> <p>3.7.3.3 Magulladuras: Reblandecimiento o manchas en la cáscara o pulpa ocasionadas por golpes o compresiones.</p>
<p>3.7.4 Defectos metereológicos-climáticos:</p> <p>Quemaduras de sol: es el cambio de color en algunas áreas de la superficie de las frutas ocasionadas por exposición excesiva de sol.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>3.7.4 Defectos metereológicos-climáticos:</p> <p>3.7.4.1 Quemaduras de sol: Es el cambio de color en algunas áreas de la superficie de las frutas ocasionadas por exposición excesiva de sol.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se sugiere enumerar cada descriptor para una mayor comprensión de los defectos por tipo de daño.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar la propuesta para dar mayor claridad al numeral, para quedar como:</p> <p>3.7.4 Defectos metereológicos-climáticos:</p> <p>3.7.4.1 Quemaduras de sol: Es el cambio de color en algunas áreas de la superficie de las frutas ocasionadas por exposición excesiva de sol.</p>

<p>3.7.5 Defectos genéticos:</p> <p>Deformaciones: son alteraciones de la forma de las frutas con relación a las que corresponden a su especie o variedad.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>3.7.5 Defectos genéticos:</p> <p>3.7.5.1 Deformaciones:</p> <p>Son alteraciones de la forma de las frutas con relación a las que corresponden a su especie o variedad.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se sugiere enumerar cada descriptor para una mayor comprensión de los defectos por tipo de daño.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar la propuesta para dar mayor claridad al numeral, para quedar como:</p> <p>3.7.5 Defectos genéticos:</p> <p>3.7.5.1 Deformaciones:</p> <p>Son alteraciones de la forma de las frutas con relación a las que corresponden a su especie o variedad.</p>
<p>3.7.6 Defectos fisiológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rajaduras fisiológicas: son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por efecto del proceso de maduración. • Ablandamiento: el ablandamiento del fruto principalmente es causado por el estado avanzado del proceso de maduración o porque el fruto fue cosechado antes de su madurez fisiológica. 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>3.7.6 Defectos fisiológicos:</p> <p>3.7.6.1 Rajaduras fisiológicas:</p> <p>Son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por efecto del proceso de maduración.</p> <p>3.7.6.2 Ablandamiento:</p> <p>El ablandamiento del fruto principalmente Es el causado por el estado avanzado del proceso de maduración o porque el fruto fue cosechado antes de su madurez fisiológica.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se sugiere enumerar cada descriptor para una mayor comprensión de los defectos por tipo de daño.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar la propuesta para dar mayor claridad al numeral, para quedar como:</p> <p>3.7.6 Defectos fisiológicos:</p> <p>3.7.6.1 Rajaduras fisiológicas:</p> <p>Son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por efecto del proceso de maduración.</p> <p>3.7.6.2 Ablandamiento:</p> <p>Es el causado por el estado avanzado del proceso de maduración o porque el fruto fue cosechado antes de su madurez fisiológica.</p>

<p>4 SIMBOLOS Y ABREVIATURAS</p> <p>LFMN Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>NOM Norma Oficial Mexicana.</p> <p>NMX Norma Mexicana.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>4 SIMBOLOS Y ABREVIATURAS</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Falta describir en este capítulo todos los símbolos y abreviaturas descritos en el Capítulo de Métodos de Prueba</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió complementar el apartado 4 de la norma, para quedar como sigue:</p> <p>4. Símbolos y abreviaturas</p> <p>LFMN Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>NOM Norma Oficial Mexicana.</p> <p>NMX Norma Mexicana.</p> <p>cm centímetros.</p> <p>% por ciento.</p> <p>mm milímetros.</p> <p>HPLC cromatografía Líquida de Alta Resolución.</p> <p>L litro.</p> <p>V/V volumen sobre volumen.</p> <p>mL mililitros.</p> <p>µm micrómetro.</p> <p>µL microlitro.</p> <p>g/L gramos sobre litros.</p> <p>k factor de respuesta</p>
---	--	--	--

<p>5 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO</p> <p>5.1 El Chile Habanero de la Península de Yucatán por su tipo de presentación se clasifica en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto en estado fresco - Producto procesado. <p>5.2 El producto en estado fresco se designa como Chile Habanero de la Península de Yucatán.</p> <p>5.2.1 El producto en estado fresco se clasifica en cuatro categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extra - Primera - Segunda - Uso Industrial <p>5.2.2 Dependiendo del proceso al que se someta el producto destinado al uso industrial, se designa como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deshidratado - Salsas - Purés. - Encurtidos 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>5 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO</p> <p>5.1 El Chile Habanero de la Península de Yucatán por su tipo de presentación se clasifica en:</p> <p>5.1.1 Producto en estado fresco.</p> <p>5.1.2 Producto procesado.</p> <p>5.2 El producto en estado fresco se designa como Chile Habanero de la Península de Yucatán.</p> <p>5.2.1 El producto en estado fresco se clasifica en cuatro categorías:</p> <p>5.2.1.1 Extra</p> <p>5.2.1.2 Primera</p> <p>5.2.1.3 Segunda</p> <p>5.2.1.4 Uso Industrial</p> <p>5.2.2 Dependiendo del proceso al que se someta el producto destinado al uso industrial, se designa como:</p> <p>5.2.2.1 Deshidratado</p> <p>5.2.2.2 Salsas</p> <p>5.2.2.3 Purés.</p> <p>5.2.2.4 Encurtidos</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Se sugiere enumerar cada descriptor para una mayor comprensión de las clasificaciones y designaciones del producto.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar la propuesta, por la justificación expresada, para quedar como:</p> <p>5.1 El Chile Habanero de la Península de Yucatán por su tipo de presentación se clasifica en:</p> <p>5.1.1 Producto en estado fresco.</p> <p>5.1.2 Producto procesado.</p> <p>5.2 El producto en estado fresco se designa como Chile Habanero de la Península de Yucatán.</p> <p>5.2.1 El producto en estado fresco se clasifica en cuatro categorías:</p> <p>5.2.1.1 Extra</p> <p>5.2.1.2 Primera</p> <p>5.2.1.3 Segunda</p> <p>5.2.1.4 Uso Industrial</p> <p>5.2.2 Dependiendo del proceso al que se someta el producto destinado al uso industrial, se designa como:</p> <p>5.2.2.1 Deshidratado</p> <p>5.2.2.2 Salsas</p> <p>5.2.2.3 Purés.</p> <p>5.2.2.4 Encurtidos</p>
---	--	---	--

<p>6 DISPOSICIONES GENERALES Los productos en estado fresco que ostentan la denominación de origen Chile Habanero de la Península de Yucatán, deben provenir de cultivares locales y sin adición de genes de otras especies, cultivados dentro del territorio comprendido por la Declaratoria. Esto se verifica presentando la documentación que compruebe el origen de la semilla.</p> <p>Para el caso de los subproductos procesados, la materia prima debe provenir del Chile Habanero en estado fresco, cultivado y procesado dentro del territorio comprendido por la declaratoria. Esto se verifica presentando la documentación que compruebe el origen del fruto.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>6 DISPOSICIONES GENERALES</p> <p>Los productos en estado fresco que ostenten la Denominación de Origen “Chile Habanero de la Península de Yucatán”, deben provenir de cultivares locales y sin adición de genes de otras especies, cultivados dentro del territorio comprendido por la Declaratoria General de Protección de la denominación. Esto se verifica presentando la documentación que compruebe el origen de la semilla.</p> <p>Para el caso de los subproductos procesados, la materia prima debe provenir del fruto chile Habanero en estado fresco, cultivado y procesado dentro del territorio comprendido por la Declaratoria. Esto se verifica presentando la documentación que compruebe el origen del fruto.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Primera frase:</p> <p>Inclusión de textos completos, en concordancia con la cita indicada en el Capítulo 1 Objetivo Y Campo de Aplicación.</p> <p>Segunda frase:</p> <p>Cambio de redacción.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptar parcialmente el comentario, modificándose la redacción para quedar como sigue:</p> <p>6 DISPOSICIONES GENERALES</p> <p>Los productos en estado fresco que ostenten la Denominación de Origen “Chile Habanero de la Península de Yucatán”, deben provenir de cultivares locales y sin adición de genes de otras especies, cultivados dentro del territorio comprendido por la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen. Esto se verifica presentando la documentación que compruebe el origen de la semilla.</p> <p>Para el caso de los subproductos procesados, la materia prima debe provenir del fruto en estado fresco, cultivado y procesado dentro del territorio comprendido por la Declaratoria. Esto se verifica presentando la documentación que compruebe el origen del fruto.</p>
--	--	---	--

<p>6.1 Chile Habanero de la Península de Yucatán en estado fresco debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ... - - tener una concentración superior a los 6,5 mg capsaicina/g peso seco (equivalente a 104,650 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en estado verde, y superior a los 12,5 mg de capsaicina/g peso seco (equivalente 201,000 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en su estado de maduración. (véase Nota 1). Esto se verifica con el método de prueba descrito en el inciso 11.2 del presente proyecto de norma oficial mexicana. 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>6.1 Chile Habanero de la Península de Yucatán en estado fresco debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ... - - tener una concentración superior a los 6,5 mg capsaicina/g peso seco (equivalente a 104,650 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en estado verde, y superior a los 12,5 mg de capsaicina/g peso seco (equivalente 201,000 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en su estado de maduración (véase Nota 1). <u>Esta especificación</u> se verifica con el método de prueba descrito en el inciso 11.2 de la presente norma oficial mexicana. 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Séptima Viñeta:</p> <p>Cambio de redacción para acotar que la concentración de capsaicina responsable del picor es medible mediante el método de ensayo descrito en el inciso 11.2.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptarla, quedando la redacción como sigue:</p> <p>6.1 Chile Habanero de la Península de Yucatán en estado fresco debe:</p> <p>...</p> <ul style="list-style-type: none"> - tener una concentración superior a los 6,5 mg capsaicina/g peso seco (equivalente a 104,650 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en estado verde, y superior a los 12,5 mg de capsaicina/g peso seco (equivalente 201,000 Unidades Scoville) cuando la fruta se encuentra en su estado de maduración (véase Nota 1). Esta especificación se verifica con el método de prueba descrito en el inciso 11.2 de la presente norma oficial mexicana.
<p>6.2 Chile Habanero de la Península de Yucatán utilizado para uso industrial.</p> <p>En cualquiera de sus presentaciones comerciales, los productos procesados deben utilizar exclusivamente Chile Habanero de la Península de Yucatán; en este caso, los frutos utilizados pueden contener defectos. Esto se verifica documentalmente.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>6.2 Chile Habanero de la Península de Yucatán utilizado para uso industrial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En cualquiera de sus presentaciones comerciales, los productos procesados deben utilizar exclusivamente Chile Habanero de la Península de Yucatán; en este caso, los frutos utilizados pueden contener defectos (véase 3.1, 7.1.4 y 10.2.4. Esto se verifica documentalmente <u>verifica</u> mediante inspección ocular y se documenta mediante el uso de registros (véase 3.1, 7 y 10.2). 	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Dado que esta especificación es de la mayor relevancia, adicionalmente se cruza la información con los incisos 3.1 defectos, 7.1.4 especificaciones para fruto destinado para uso industrial y 10.2.4 tolerancias de calidad.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar la propuesta, ya que se considera que la redacción del proyecto de NOM es clara en su aplicación.</p>
<p>7.1.4 Categoría Industrial</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p>

<p>En esta categoría comprende al producto en estado fresco que es utilizado para cualquier tipo de procesamiento, pudiendo ser de cualquiera de las categorías descritas en los incisos 7.1.2, 7.1.3 ó 7.1.4.</p>	<p>7.1.4 Categoría Industrial</p> <p>En esta categoría comprende al producto en estado fresco que es utilizado para cualquier tipo de procesamiento, pudiendo ser fruto de cualquiera de las categorías descritas en los incisos 7.1.2 y 7.1.3 ó 7.1.4.</p>	<p>Sobra el inciso 7.1.4, que es el que se está definiendo.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar la propuesta, ya que se considera que la redacción del proyecto de NOM es clara en su aplicación.</p>
<p>7.4.4 Envasado de los productos derivados de chile habanero</p> <p>El procesador responsable del envasado, debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, debe presentar al organismo evaluador la evidencia documental del cumplimiento de los requisitos del inciso 7.4.2.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>7.4.4 Envasado de los productos derivados de chile habanero</p> <p>El procesador responsable del envasado, debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, debe presentar al organismo evaluador la evidencia documental del cumplimiento de los requisitos del inciso 7.4.2.</p> <p>Para el caso de los productos preenvasados que se comercialicen en el territorio nacional, se deberá cumplir con las especificaciones indicadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 o la que la sustituya (véase 2 Referencias).</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>En el caso de productos preenvasados distinguidos con la DO Chile Habanero de la Península de Yucatán que se comercialicen en el territorio nacional, se deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la cuál se cita en el Capítulo 2 de Referencias.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que el proyecto de NOM, ya establece en su capítulo 12 que en la aplicación de esta norma, se deberá cumplir con las disposiciones de la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-2010. Por lo tanto, se considera que la redacción que presenta el proyecto de NOM en este inciso, es clara en su aplicación.</p>
<p>8 INOCUIDAD</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p>

<p>8.1 El área de producción de Chile Habanero fresco, debe tener un reconocimiento y/o certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación, emitido por la autoridad competente.</p>	<p>8 INOCUIDAD</p> <p>8.1 El área de producción de Chile Habanero fresco, debe tener un reconocimiento y/o certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación, emitido por la autoridad competente o bien contar con una certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación, emitidos ya sea por unidades de verificación u organismos de certificación debidamente acreditados ante la entidad mexicana de acreditación o bien por las autoridades competentes (SENASICA/COFEPRIS).</p>	<p>Los proponentes pueden elegir cualquier esquema (público o privado) para demostrar que las plantas de producción cumplen con esquemas internacionalmente reconocidos (Codex, ISO) o que cumplen con los Sistemas de Control de Riesgos promovidos por las autoridades competentes, en tanto estos no sean obligatorios.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que, en primer lugar, no corresponde a las unidades de verificación emitir certificados, y en segundo lugar, no existe ningún Organismo Nacional de Certificación en el área de reducción de riesgos, ya que la acreditación de dicho Organismo se otorga con base en una norma certificable, que contenga especificaciones y métodos de prueba. Derivado de ello, se considera que la redacción del proyecto de NOM es clara y precisa, cuando dice que debe ser la autoridad competente la responsable de emitir el reconocimiento y/o certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Por lo tanto, no se modifica la redacción del proyecto de NOM.</p>
<p>8.2 El área de empaque de Chile Habanero fresco, debe tener un reconocimiento y/o</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>8.2 El área de empaque de Chile Habanero</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Igual comentario que en 8.1.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47</p>

<p>certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación, emitido por la autoridad competente.</p>	<p>fresco, debe tener un reconocimiento y/o certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación, emitido por la autoridad competente. o bien contar con una certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación, emitidos ya sea por unidades de verificación u organismos de certificación debidamente acreditados ante la entidad mexicana de acreditación o bien por las autoridades competentes (SENASICA/COFEPRIS).</p>		<p>fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que, en primer lugar, no corresponde a las unidades de verificación emitir certificados, y en segundo lugar, no existe ningún Organismo Nacional de Certificación en el área de reducción de riesgos, ya que la acreditación de dicho Organismo se otorga con base en una norma certificable, que contenga especificaciones y métodos de prueba. Derivado de ello, se considera que la redacción del proyecto de NOM es clara y precisa, cuando dice que debe ser la autoridad competente la responsable de emitir el reconocimiento y/o certificación en sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Por lo tanto, no se modifica la redacción del proyecto de NOM.</p>
<p>9 ADITIVOS Cuando los productos procesados con chile habanero de la Península de Yucatán, contengan aditivos y coadyuvantes en alimentos, deben cumplir con los lineamientos establecidos por la Secretaría de Salud, conforme al Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Esto se verifica documentalmente.</p>	<p>DGFA/SAGARPA 9 ADITIVOS Los productos procesados elaborados con Chile Habanero de la Península de Yucatán, contengan aditivos y coadyuvantes en alimentos, deben cumplir con los lineamientos establecidos por la Secretaría de Salud, conforme al Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Esto se verifica documentalmente. solo se podrán emplear como aditivos y coadyuvantes aquellos permitidos por la Secretaría de Salud, conforme a lo establecido en el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios (véase Bibliografía).</p>	<p>DGFA/SAGARPA Cambio de redacción, de carácter mandatorio conforme al ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012.</p>	<p>DGFA/SAGARPA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió aceptarla parcialmente, quedando la redacción como sigue: 9 ADITIVOS Cuando los productos procesados con chile habanero de la Península de Yucatán, contengan aditivos y coadyuvantes en alimentos, deben cumplir con los lineamientos establecidos por la Secretaría de Salud, conforme al Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Esto se verifica documentalmente (véase Bibliografía).</p>
<p>10 MUESTREO 10.1 Para el muestreo de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, se</p>	<p>DGFA/SAGARPA 10 MUESTREO</p>	<p>DGFA/SAGARPA La tabla se desarrollo acorde a las normas mexicanas NMX-Z-12 Partes 1,</p>	<p>DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo</p>

<p>debe utilizar el plan de muestreo establecido en la tabla 2:</p>	<p>10.1 Para el muestreo de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, se debe utilizar el plan de muestreo establecido en la tabla 2:</p> <p>10.1 El muestreo podrá realizarse de común acuerdo entre vendedor y comprador. En caso de no contarse con un método de muestreo establecido se deben consultar las normas mexicanas NMX-Z-012/1-1987, NMXZ-012/2-1987 y NMX-Z-012/3-1987 o las que las sustituyan (véase 2, Referencias), del cuál se desprende el plan de muestreo que se presenta en la Tabla 2.</p> <p>Tabla</p>	<p>2 y 3 vigentes y es por lo tanto uno de los diversos planes de muestreo que se pueden aplicar, por lo que no debe limitarse el muestreo al uso de la tabla.</p> <p>Se debe considerar que cada comprador, podrá establecer su propio plan de muestreo para efectos de verificar la calidad comercial del producto.</p>	<p>de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados acordaron establecer un muestreo específico y definido para la evaluación de la conformidad, el cual se establece en la tabla 2 del proyecto de NOM. El incluir la norma mexicana NMX-Z-012/1,2,3-SCFI-1987 "Muestreo para la inspección por atributos", como recomendación de muestreo, implica que se podría aplicar cualquier tipo de muestreo en ella incluido, lo cual le resta certidumbre jurídica y técnica a los resultados de la evaluación, ya no siempre se muestrearía de la misma forma.</p>
	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>10.2 Para la preparación de la muestra puede procederse acorde a lo establecido en el Apéndice Informativo A.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Debe adicionarse la propuesta 10.2 para VINCULAR el Apéndice del proyecto de NOM.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptar este comentario, en virtud de que en el capítulo 11 del proyecto de NOM, ya se hace referencia a la aplicación del apéndice normativo "A", razón por la cual, no se considera necesario mencionar su aplicación dentro del capítulo de muestreo.</p>
<p>10.2 Tolerancias de la muestra del Chile Habanero de la Península de Yucatán, en estado fresco.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>11 TOLERANCIAS</p> <p>10.2 Tolerancias de la muestra del Chile Habanero de la Península de Yucatán, en estado fresco</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Este debe ser un capítulo independiente del muestreo.</p> <p>Las tolerancias descritas NO SON PARA LA MUESTRA, sino para determinar el grado de calidad de UN LOTE. Corregir este apartado es de la mayor relevancia.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptarla, en virtud de que las tolerancias, aquí descritas, corresponden al porcentaje de desviación permitido sobre los resultados obtenidos al analizar la muestra, la cual califica o evalúa al lote. Por lo tanto, dichas tolerancias sí forman parte del capítulo de muestreo. Derivado de ello, no hubo necesidad de recorrer la numeración propuesta.</p>
	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>11.1 Tolerancias de calidad para el fruto en</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>En seguimiento al comentario anterior y acorde al Modelo internacional del</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo</p>

	estado fresco	CODEX para la Construcción y Redacción de Normas para Frutas y Hortalizas Frescas.	de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptarlo, ya que no se separó la información de las tolerancias en otro capítulo, como lo propuso el promovente de este comentario, por lo tanto no se recorrió la numeración.
<p>10.2.1 Categoría extra</p> <p>Se acepta el 5% de la muestra que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría primera.</p> <p>10.2.2 Categoría primera</p> <p>Se acepta el 10% de la muestra que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría segunda.</p> <p>10.2.3 Categoría segunda</p> <p>Se acepta el 10% de la muestra que no satisfaga los requisitos de esta categoría, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p> <p>10.2.4 Categoría industrial</p> <p>No aplica una tolerancia para esta categoría.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>11.1.1 Categoría extra</p> <p>Se acepta el 5% de la muestra que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría primera.</p> <p>11.1.2 Categoría primera</p> <p>Se acepta el 10% de la muestra que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría segunda.</p> <p>11.1.3 Categoría segunda</p> <p>Se acepta el 10% de la muestra que no satisfaga los requisitos de esta categoría, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p> <p>11.1.4 Categoría industrial</p> <p>No aplica una tolerancia para esta categoría.</p>		<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptarlo, ya que no se separó la información de las tolerancias en otro capítulo, como lo propuso el promovente de este comentario, por lo tanto no se recorrió la numeración.</p>
<p>10.3 Tolerancias de tamaño del Chile Habanero de la Península de Yucatán, en la muestra</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>11.2 Tolerancias de tamaño del Chile Habanero</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>En seguimiento al comentario anterior y acorde al Modelo internacional del</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo</p>

	de la Península de Yucatán, en la muestra	CODEX para la Construcción y Redacción de Normas para Frutas y Hortalizas Frescas.	de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptarlo, ya que no se separó la información de las tolerancias en otro capítulo, como lo propuso el promovente de este comentario, por lo tanto no se recorrió la numeración.
<p>10.3.1 Para la categoría extra, se acepta el 5% de la muestra que corresponda al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> <p>10.3.2 Para las categorías primera y segunda, se acepta el 10% de la muestra que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> <p>10.3.3 Para la categoría industrial no aplica ninguna tolerancia de tamaño.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>11.2.1 Para la categoría extra, se acepta el 5% de la muestra que corresponda al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> <p>11.2.2 Para las categorías primera y segunda, se acepta el 10% de la muestra que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> <p>11.2.3 Para la categoría industrial no aplica ninguna tolerancia de tamaño.</p>		<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptarlo, ya que no se separó la información de las tolerancias en otro capítulo, como lo propuso el promovente de este comentario, por lo tanto no se recorrió la numeración.</p>
<p>10.4 Para el caso de los subproductos, objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, no aplica ninguna tolerancia en la muestra.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>11.3 Para el caso de los subproductos, objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, no aplica ninguna tolerancia en la muestra.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>En seguimiento al comentario anterior y acorde al Modelo internacional del CODEX para la Construcción y Redacción de Normas para Frutas y Hortalizas Frescas.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptarlo, ya que no se separó la información de las tolerancias en otro capítulo, como lo propuso el promovente de este comentario, por lo tanto no se recorrió la numeración.</p>
<p>11 METODOS DE PRUEBA</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>12 METODOS DE PRUEBA</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Modificación de todos los numerales en este capítulo</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC</p>

			analizó la propuesta y decidió no aceptarla en virtud de que no fue aceptada la propuesta de incorporar las tolerancias de la muestra en un capítulo por separado, por lo tanto no hubo necesidad de recorrer la numeración.
		DGFA/SAGARPA Verificar que todo el cuerpo de la norma oficial mexicana refiera correctamente los decimales, ya sea con punto o con coma.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario, y concluyó que todas las cifras formadas por cantidades enteras y decimales, que se incluyen en el texto del proyecto de NOM están separadas por comas decimales.
11.2.3.2 Solventes Nota 2.-	DGFA/SAGARPA 12.2.3.2 Solventes Nota 2	DGFA/SAGARPA Dar continuidad a las notas mediante numerales.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y concluyó que todas las notas incluidas en el proyecto de NOM están numeradas, por lo que el comentario no hace sentido.
11.2.7.1.1 Chiles, enteros o en polvo Nota 3.-	DGFA/SAGARPA 12.2.7.1.1 Chiles, enteros o en polvo Nota 3	DGFA/SAGARPA Dar continuidad a las notas mediante numerales.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y concluyó que todas las notas incluidas en el proyecto de NOM están numeradas, por lo que el comentario no hace sentido.
11.2.7.1.2 Oleorresinas de chiles Nota 4.-	DGFA/SAGARPA 12.2.7.1.2 Oleorresinas de chiles Nota 4.-	DGFA/SAGARPA Dar continuidad a las notas mediante numerales.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC

			analizó la propuesta de redacción, y concluyó que todas las notas incluidas en el proyecto de NOM están numeradas, por lo que el comentario no hace sentido.
11.3 Largo del producto en estado fresco Para determinar el largo del chile habanero en estado fresco se debe utilizar el método descrito en la NMX-FF-025-2007. (véase 2, Referencias).	DGFA/SAGARPA 12.3 Largo del producto en estado fresco Para determinar el largo del chile habanero en estado fresco se debe utilizar el método descrito en la NMX-FF-025-2007(véase 2, Referencias).	DGFA/SAGARPA Incluir la cita del Capítulo 2 Referencias.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción y no encontró diferencia entre la redacción del numeral presente en el PROY-NOM publicado en el DOF el 15 de julio de 2012 y la propuesta de modificación del promovente.
12 INFORMACION COMERCIAL	DGFA/SAGARPA 13 INFORMACION COMERCIAL	DGFA/SAGARPA Modificar el numeral en todo el capítulo.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar el cambio de numeración, ya que no se aceptó la propuesta de que las tolerancias se incluyeran en un capítulo distinto al capítulo del muestreo.
13 EVALUACION DE LA CONFORMIDAD	DGFA/SAGARPA 14 EVALUACION DE LA CONFORMIDAD	DGFA/SAGARPA Modificar el numeral en todo el capítulo.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar el cambio de numeración, ya que no se aceptó la propuesta de que las tolerancias se incluyeran en un capítulo distinto al capítulo del muestreo.
14 VIGILANCIA	DGFA/SAGARPA 15 VIGILANCIA	DGFA/SAGARPA Modificar el numeral en todo el capítulo.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC

			analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar el cambio de numeración, ya que no se aceptó la propuesta de que las tolerancias se incluyeran en un capítulo distinto al capítulo del muestreo.
15 BIBLIOGRAFIA	DGFA/SAGARPA 16 BIBLIOGRAFIA	DGFA/SAGARPA Modificar el numeral en todo el capítulo.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptar el cambio de numeración, ya que no se aceptó la propuesta de que las tolerancias se incluyeran en un capítulo distinto al capítulo del muestreo, sin embargo se incluye la siguiente fuente bibliográfica: - Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012. No se modificó el numeral propuesto.
16 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES	DGFA/SAGARPA 17 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES	DGFA/SAGARPA Modificar el numeral en todo el capítulo.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, toda vez que no hubo necesidad de recorrer los numerales sugeridos.
El presente proyecto de norma oficial mexicana, en el Capítulo 11 "Métodos de Prueba", concuerda básicamente con las normas ISO 7543-1:1994 y 7543-2:1993 de la	DGFA/SAGARPA El presente proyecto de norma oficial mexicana, en el Capítulo 12 "Métodos de Prueba", concuerda básicamente totalmente con las	DGFA/SAGARPA Modificar la referencia al capítulo de métodos de prueba.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC

Organización Internacional de Normalización.	normas ISO 7543-1:1994 y 7543-2:1993 de la Organización Internacional de Normalización.		<p>analizó la propuesta de redacción, y no encontró diferencia entre la redacción del numeral presente en el PROY-NOM-189-SCFI-2012 publicado en el DOF el 15 de julio de 2012 y la propuesta de modificación del promovente respecto a la palabra "básicamente", sin embargo, ésta se sustituye por "parcialmente"</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta respecto al cambio sugerido relativo al "Capítulo 12" y decidió no aceptarla, toda vez que no hubo necesidad de recorrer los numerales sugeridos.</p>
APENDICE NORMATIVO	DGFA/SAGARPA APENDICE INFORMATIVO	DGFA/SAGARPA Este método de prueba puede ser opcional y se debe vincular al Capítulo 10 de Muestreo, como se propone en la presente revisión (10.2).	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de redacción, y decidió no aceptarla, en virtud de que la información contenida en el apéndice citado es necesaria para la aplicación de la NOM, es decir, contiene un procedimiento de preparación de muestra al cual se hace referencia para su aplicación en el capítulo 11 de métodos de prueba. Por lo tanto forma parte de los aspectos regulatorios de la NOM.
Nota A.1.-	DGFA/SAGARPA Nota A.1.- Se debe reportar cualquier desviación o anomalía durante el desarrollo de la prueba.	DGFA/SAGARPA Corregir la presentación de la nota, acorde a la NMX-Z-13.	DGFA/SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC

			analizó la propuesta de redacción, y concluyó que el comentario no hace sentido, ya que la nota A.1 del proyecto de NOM está expresada conforme a lo dispuesto por la NMX-Z-013-SCFI-1977.
--	--	--	--

México, D.F., a 29 de octubre 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.